

# **Pilzragout mit frischer Tagliatelle**

Ein vegetarisches Pilzrezept.

Leckerer Ragout aus braunen Champignons.

Verfeinert mit einigem zusätzlichem Gemüse.

Ich bilde die Sauce mit etwas Riesling.

Als kleine Farbzugabe gebe ich kurz vor dem Servieren noch etwas kleingewiegte, frische Petersilie dazu.

Als Beilage frische Tagliatelle, die nur einige Minuten Zubereitung benötigen.

[amd-zlrecipe-recipe:1086]

---

# **Fisch-Meeresfrüchte-Ragout in Rosmarin-Sahne-Sauce mit frischer Tagliatelle**

Ein leckeres, würziges Ragout aus Fisch und Meeresfrüchten.

Für ersteres verwende ich Welsfilets.

Für letzteres Riesengarnelen.

Ich brate beides in Butter an und würze mit Salz, Pfeffer, Zucker und kleingewiegtem, frischem Rosmarin.

Ich bilde die Sauce mit etwas Sahne.

Dazu als Beilage frische Tagliatelle, die nur wenige Minuten gegart werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:1084]

---

## Riesling-Müsli-Torte

Hier habe ich mich einmal wieder als Konditor versucht.

Eine neue Kreation einer Torte von mir, selbst ausgedacht.

Gleich vorweg, optimal ist die Torte nicht gelungen.

Für den Riesling hat mir das Weingut Tesch eine Box mit sechs Flaschen Riesling von 2018 zur Verkostung zur Verfügung gestellt. Ich verwende für diese Torte einen Riesling 2018 „Unplugged“.

Der Vorteil: Die Tortenfüllmasse mit Gelatine wird beim Erkalten im Kühlschrank fest und kompakt.

Der Nachteil: Beim aufgießen der flüssigen Tortenfüllmasse auf den Boden mit Müsli und Butter wird der Boden leicht aufgeweicht und ein Teil des Müslis diffundiert in die Füllmasse. Das war so nicht von mir geplant.

Vom Mundgefühl her isst man somit bei der Torte ein Müsli mit Sahne und Wein.

Die Torte ist auch nichts für Kinder. Der Wein wird schließlich nicht gekocht oder gebacken und der volle Alkohol ist noch enthalten. Man nimmt allerdings pro Stück Torte

weniger ein halbes Gläschen Riesling zu sich.

Übrigens einer der wenigen Kuchen oder Torten, die man ohne Eier zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:1085]

---

# **Gegrillte, marinierte Schweinebauch-Scheiben mit Süßkartoffel-Stampf**

Ich grille hier fein zugeschnittene Schweinebauch-Scheiben in einer Grillpfanne.

Zuvor habe ich sie mit jeweils einer asiatischen Sauce bestrichen und einige Stunden marinieren lassen.

Dafür verwende ich einmal Toban-Djan-Sauce, das ist eine Chili-Bohnen-Sauce. Und schwarze Bohnen-Sauce, das ist ebenfalls eine Bohnen-Sauce, aber mit schwarzen Sojabohnen.

Die Schweinebauch-Scheiben sind daurch gut gewürzt und müssen nicht mehr mit Salz und Pfeffer gewürzt werden.

Ich grille die Scheiben auf jeder Seite nur zwei Minuten und sie gelingen zart und lecker.

Dazu gibt es als Beilage Stampf aus einer großen Süßkartoffel. Ich habe die Erfahrung gemacht, für einen Stampf die Zutaten doch blieber länger zu garen, also keine 10 oder 15 Minuten, sondern gern 20 Minuten. Denn hat man zum Beispiel für einen Kartoffelstampf noch eine leicht harte und nicht ganz

durchgegarnte Kartoffel darunter, dann bekommt man sie mit dem Stampfgerät nicht fein gestampft.

So gelingt aber ein sehr leckeres und wohlschmeckendes Süßkartoffel-Stampf.

[amd-zlrecipe-recipe:1083]

---

## **Süßkartoffel-Risotto**

Ein einfaches Risotto.

Verfeinert mit Süßkartoffel.

[amd-zlrecipe-recipe:1081]

---

## **Panna-Cotta mit Rosmarin und Sanddorn-Mus**

Hier eine erste Variation meines Panna-Cotta-Grundrezeptes.

Dieses Mal mit frischem Rosmarin verfeinert.

Dazu Sanddorn-Mus. Der Einfachheit halber als Convenience-Produkt aus dem Glas.

[amd-zlrecipe-recipe:1082]

---

# Weißer Toast-Sanddorn-Sahnetorte

Ich entwickle mich so langsam zum Konditor.

Hier habe ich ein eigenes, neues Rezept für eine Torte kreiert.

Und es ist mir wirklich hervorragend gelungen.

Die Torte ist gelungen, die Glasur ist aufgrund der verwendeten Gelatine wirklich schön fest und die ganze Torte schmeckt einfach himmlisch.

Für die Torte verwende ich zweimal einfach jeweils sechs Toastbrotstücke, die ich kleinschneide und in eine Springbackform mit dem Stampfgerät drücke. Bindung ergibt eine Eierstichmasse, die ich jeweils über die Toastbrotstücke gebe.

Zwischen diese Toastbrotstücke kommt eine Lage mit Sanddornmarmelade, die ich einfach nur auf die unterste Toastbrotstücke-Lage verteile und verstreiche.

Nachdem die Torte gebacken ist, kommt eine Glasur aus saurer Sahne, Zucker und Gelatine darüber.

[amd-zlrecipe-recipe:1079]

---

# Panna Cotta

Man, ist mir hier ein gutes, schmackhaftes Dessert gelungen. Ich nehme es somit sofort in meine Kategorie „Grundrezept“ auf.

Es ist mein dritter Versuch, mit Gelatine ein Gericht, hier eben ein Dessert, zuzubereiten.

Ich habe mich an einen italienischer Klassiker gewagt, der übersetzt so viel wie gekochte Sahne bedeutet.

Das ist auch die Hauptzutat.

Dazu kommt noch Gelatine für Bindung und Festigkeit.

Dann Zucker, Vanille und zum Verfeinern noch griechischer Joghurt.

Professionellerweise verwendet man für eine gute Panna Cotta auch eine frische Vanilleschote, also deren Vanillemark. Aber Vanilleschoten sind teuer, wer kann sich das immer leisten?

Ich mache es mir hier ein wenig einfach und verwende stattdessen ein Päckchen Vanillezucker.

Verfeinern kann man Panna Cotta mit einem Obst-Kompott jeglicher Art. Oder einem Mus aus Obst.

Das Panna Cotta schmeckt wirklich klasse. Und es ist aufgrund der verwendeten Gelatine wirklich sehr fest und stabil, so dass es fast nicht aus den Dessertformen herausfallen will.

[amd-zlrecipe-recipe:1080]

---

# Frittierte Hähnchenmägen mit Kartoffelstampf

Mein Supermarkt Edeka hat im Sortiment in der Fleisch-Kühltheke Hähnchenmägen, -herzen und -lebern. Diese kaufe ich ab und zu ein und friere sie ein.

Hähnchenmägen sind eigentlich nur für ein Ragout geeignet, auf keinen Fall etwas für das Kurzbraten. Sie sind zwar nicht ein Widerkäuermagen wie beim Rind, aber sie sind eben als Magen auch ein fester Muskel. Diesen muss man also zuerst einige Stunden in Gemüsefond garen, will man sie anderweitig zubereiten.

Ich habe die Mägen nach dem Garen im Fond gewürzt und dann einfach einige Minuten im siedenden Fett in der Friteuse frittiert.

Sie sind dann lecker, kross und knusprig und schmecken, da sie ja schon gegart sind, sehr lecker.

Als Beilage ein einfacher Stampf aus Kartoffeln. Ich liebe ja Stampf, ob aus Kartoffeln oder auch Wurzeln jeglicher Art. Schön lange gegart, dann schön gewürzt, ein Stück Butter dazu und mit dem Stampfgerät grob zerstampfen. So dass vielleicht noch einige feste Stückchen darin sind.

[amd-zlrecipe-recipe:1077]

---

# Tortellini mit Rosmarin-Sauce

Hier ein schnelles Rezept für die Zubereitung einiger Convenience-Produkte.

Aber das Gericht schmeckt dennoch sehr gut.

Ich gare industriell gefertigte Tortellini.

Dazu gibt es eine Sauce, für die ich Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbrate, dann mit etwas Riesling ablösche und mit einer italienischen Würzmischung und viel frischem Rosmarin verfeinere.

Garniert wird das Gericht natürlich mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

[amd-zlrecipe-recipe:1076]

---

## Omelett-Torte

Ein Rezept, das ich aus dem Internet habe.

Ich muss demnächst besser darauf achten, von welcher Website ich ein Rezept habe, damit ich die Quelle besser angeben kann.

Das Omelett gelingt sehr gut und ist sehr schmackhaft.

Besonders die in einer Pfanne angebratenen Toastbrotstücke geben dem Omelett aufgrund ihrer Röststoffe viel Geschmack.

Aufgrund der Größe einer Spring-Backform passt das Omelett aber nicht auf einen normalen Teller, ich habe Pizza-Teller

verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:1078]

---

## **Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Polenta in Limetten-Sauce**

Einfache Hähnchenbrustfilets. Schön gewürzt mit Paprika, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer.

In einer Grill-Pfanne schön gegrillt.

Mit den Röststoffen in der Pfanne und etwas Limettensaft bilde ich eine leicht saure, aber leckere Sauce.

Dazu gibt es Polenta.

[amd-zlrecipe-recipe:1074]

---

## **Schoko-Toast-Torte**

Ich wollte eine Packung Toastbrot anders verwenden, als die Toastbrot-Scheiben einfach nur im Toaster zu toasten, mit Marmelade zu bestreichen und zu essen.

Also schaute ich im Internet, ob es eine andere Verwendung

z.B. für einen Kuchen gibt.

Ich stieß auf ein Rezept für einen French-Toast-Schoko-Kuchen.

Wo genau ich dieses Rezept für den Kuchen im Internet fand, weiß ich leider nicht mehr so genau.

Ich habe das Rezept zwar übernommen, aber doch eine ganze Menge abgewandelt.

Somit ist dieser Kuchen eine Abwandlung eines French-Toast-Schoko-Kuchens.

Und ich erlaube mir, diese Zubereitung eine Torte zu nennen.

Es ist zumindest eine interessante Verwendung für eine Packung Toastbrot, wenn man diese anders als gewohnt verwenden will. Und für den einen oder anderen Leser hier sicherlich ein guter Hinweis.

Mein Fazit: Ich hatte beim Lesen des Rezeptes im Internet zuerst Bedenken, ob diese Torte überhaupt gelingt. Aber ich muss sagen, Daumen hoch, die Torte gelingt sehr gut. Sie schmeckt kräftig nach Schokolade und Kakao. Man schmeckt die ToastbrotscHEiben gut heraus und diese verleihen der Torte etwas Stabilität.

Die Glasur ist zwar relativ fest und stabil, sie hätte jedoch noch ein Blatt Gelatine mehr vertragen.

Und vor allem eines, diese Torte ist sehr sättigend!

[amd-zlrecipe-recipe:1072]

---

# Gegrillter Stierhoden mit frischem Salat

Mein letztes Innereien-Rezept im Rahmen meiner Woche der Innereien.

Erneut ein Stierhoden-Rezept, ich hatte ja in meiner Ankündigung schon erwähnt, dass es zwei Stierhoden-Rezepte geben wird.

Ich habe es mir einfach gemacht.

Ich schneide die Stierhoden nur längs in dicke Scheiben und grille diese.

Dazu ein frischer Salat aus Gurke, Tomate, Paprika, Wurzel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Die gegrillten Stierhoden haben einen ganz eigenen Geschmack.

Sie müssen dies einmal selbst probieren.

Und jetzt genug der Innereien. Die kommende Zeit gibt es erst einmal einige Steaks.

[amd-zlrecipe-recipe:1073]

---

## Mediterraner Puten-Gemüse-

# Teller

Ich habe hier einfach ein wenig experimentiert, weil ich eine mediterrane Gewürzmischung zur Verfügung habe, die ich einmal ausprobieren wollte.

Die Gewürzmischung ist vegan, gluten- und lactosefrei.

Für das Fleisch nehme ich kleine Putensteaks, die ich grob zerkleinere.

Für das Gemüse verwende ich Tomate, Paprika, Wurzel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Die Gewürzmischung schmeckt recht gut, man bekommt ein schönes mediterranes Gericht, das leicht nach Tomate, Oregano und Basilikum schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:1075]

---

## **Kalbslungen-Ragout mit frischer Tagliatelle in dunkler Sauce**

Hier ein weiteres Rezept zu meiner Woche der Innereien.

Kalbslunge. Dies ist zwar nicht unbedingt jedermanns Sache. Aber als Alternative zu einem Rinder- oder Schweine-Ragout schmeckt dies doch wirklich sehr gut.

Die kleingeschnittene Kalbslunge hat eben aufgrund der

Struktur der Lunge eine leicht schaumige, fluffige Konsistenz. Aber in der würzigen Sauce schmeckt sie hervorragend.

Ich hatte ursprünglich sechs Stunden Schmorzeit geplant. Allerdings habe ich erst abends mit dem Kochen begonnen. Und da erschienen mir auch 4 1/2 Stunden ausreichend.

Ich gare die Kalbslunge in einer Sauce aus Rotwein, Gemüsefond und etwas Limettensaft.

Dazu viel verschiedenes, kleingeschnittenes Gemüse.

Für mehr Geschmack einige Lorbeerblätter.

Da ich die Sauce eine Stunde vor Ende der Garzeit noch eine Stunde ohne Deckel köcheln und reduzieren lasse, ergibt dies eine sehr kräftige, würzige und wohlschmeckende Sauce.

Und als Beilage frische Tagliatelle.

[amd-zlrecipe-recipe:1070]