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]

Rum-Pudding

Da ich seit einiger Zeit auch mit Gelatine koche bzw. backe, probiere ich hier auch ein selbst kreiertes Rezept für einen Pudding aus, dem ich etwas Rum hinzufüge.

Da der Pudding mit einigen Esslöffeln Rum doch etwas flüssig wird, reicht die übliche Speisestärke, die ich normalerweise zur Pudding-Masse hinzugebe, nicht aus. Es würde keinen Pudding ergeben, sondern eine Crèmespeise.

Also gebe ich zusätzlich noch zwei eingeweichte Gelatine-

Blätter zur Pudding-Masse hinzu.

Der Pudding sollte auf diese Weise doch kräftig im Kühlschrank stocken und fest und stabil werden.

Als Rum verwende ich übrigens einen guten, echten Übersee-Rum mit 40 % Alkohol. Also kein Rum-Aroma, wie es tropfenweise für Rührkuchen verwendet wird.

Das Ergebnis ist ein fester, formstabiler Pudding. Der ein leichtes Rum-Aroma hat.

[amd-zlrecipe-recipe:1071]

Rinderbäckchen mit Roter-Linsen-Pasta in dunkler Sauce

Hier ein weiteres Rezept zu meiner Woche der Innereien.

Sie wundern sich, dass ich hier Rinderbäckchen zubereite?

Rinderbäckchen sind zwar Muskelfleisch, zählen aber nicht zu normalem Muskelfleisch eines Rindes wie Rumpsteak oder Filet.

Sondern es zählt zu den Innereien.

Das Bäckchen ist vermutlich der beim Rind am meisten genutzte Muskel, denn ein Rind ist ja ständig am Kauen.

Deswegen besitzt das Rinderbäckchen sehr viel Kollagen.

Und muss aus diesem Grund unbedingt sehr lange geschmort werden.

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

Und dieses Fleisch bedarf definitiv keines Messers. Ich habe seit langer Zeit kein solch weiches und zartes Fleich gegessen. Man kann es einfach mit der Gabel zerrupfen.

Rinderbäckchen avencieren mittlerweile auch so langsam zu einer meiner Lieblingsspeisen.

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

Dazu viel verschiedenes, kleingeschnittenes Gemüse.

Für mehr Geschmack einige Lorbeerblätter.

Und als Beilage eine mir noch bisher unbekannte Pasta-Sorte, und zwar hergestellt aus roten Linsen.

[amd-zlrecipe-recipe:1069]

Skyr-Erdbeer-Torte

Man, ist mir da eine geile Torte gelungen. Sie ist wie eine professionelle Erdbeer-Joghurt-Torte vom Konditor. Schmeckt herrlich leicht nach Skyr/Joghurt und Erdbeere. Und vor allem: Sie ist fest, kompakt und lässt sich leicht schneiden. Und auch der Boden ist extrem lecker und schmackhaft.

Einziger Wermutstropfen: Die Torte insgesamt ist doch etwas fragil, so lässt sich das Backpapier unter der Torte nicht entfernen, und auch den Boden von der Spring-Backform belasse

ich lieber unter der Torte. Aber es ist schließlich eine Torte und kein Rührkuchen. Und das tut keinen Abbruch darin, dass man die Torte gut schneiden, auf Dessert-Teller geben und servieren kann. Lecker!

Es ist das erste Mail in meinem Leben, dass ich mit Gelatine koche bzw. backe. Vor einiger Zeit habe ich angefangen, mit Speisestärke Kuchen oder Desserts wie Pudding zuzubereiten. Nachdem ich es nun mehrfach in Kochsendungen gesehen habe, wie mit Gelatine gekocht bzw. gebacken wurde, und ich auch einige Rezepte kreiert habe, in denen mit sehr flüssigen Zutaten zubereitet wird, verwende ich diese nun auch.

Ahnlich wie beim American Cheesecake bereite ich für diesen Kuchen den Boden aus zerkleinerten Vollkorn-Keksen und Butter zu.

Darauf kommt die eigentliche Füllmasse.

Diese besteht als Hauptbestandteil aus 1 kg Skyr, also eine Großpackung. Dazu als Geschmacksgeber eine Schale frische Erdbeeren mit 500 g.

Als Zutaten, die bei diesem Kuchen für Stabilität und Festigkeit sorgen, dienen Eier und Schlagsahne als Eierstich wie bei einer Tarte. Dann Speisestärke. Und schließlich die Gelatine.

Das mag zwar auf den ersten Blick etwas viel aussehen, aber zum einen ist die Füllmasse doch recht flüssig. Und zum anderen will ich bei der ersten Verwendung von Gelatine lieber nichts falsch machen und dann einen eher flüssigen Kuchen erhalten, sondern ich nehme dann doch eher mehr von diesen Zutaten.

Da man laut Packungshinweis der Gelatine 12 Blätter Gelatine für 1 Liter Flüssigkeit verwenden soll, passt dies doch gut zu den 1 kg Skyr. Für die zerkleinerten Erdbeeren greifen dann Eierstich und Speisestärke zusätzlich.

Wichtig ist auf alle Fälle, den Kuchen über Nacht gut im Kühlschrank erkalten zu lassen. Dabei erstarrt die Füllmasse gut und man kann am darauffolgenden Tag einen leckeren, festen Kuchen anschneiden und servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:1068]

Kalbs-Hirn-Salat

Heute gibt es im Rahmen meiner Woche der Innereien ein leckeres Rezept für Kalbs-Hirn für Sie.

Zu feinem Kalbs-Hirn passt eigentlich als Salat besser ein sehr feinblättriger Salat.

Mein Discounter hatte jedoch zu dem Zeitpunkt, als ich einkaufen ging, keinen solchen vorrätig.

Also kaufte ich Tomaten, Salatgurke und Feta.

Erstaunlicherweise überdeckt der Feta beim zubereiteten Salat den Geschmack des Kalbs-Hirns nicht.

Ich gebe noch kleingeschnittene Lauchzwiebeln und Knoblauch in den Salat.

Das Dressing bereite ich aus Limettensaft, Weißwein-Essig und einem guten Olivenöl zu. Dazu Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.

Das Kalbs-Hirn schmeckt exzellent. Allerdings schmecken mir Stierhoden oder Kalbs-Bries doch besser.

Ich gare das Kalbs-Hirn vor dem Zubereiten des Salats in

leicht köchelndem Gemüsefond und lasse es dann im Kühlschrank erkalten. Es bekommt durch den Gemüsefond auch etwas Geschmack.

Kalbs-Hirn bietet sich aufgrund seiner feinen Struktur eigentlich am besten für eine schöne Gemüsesuppe oder auch zusammen mit Rührei an. Einen Plan für Kalbs-Hirn in einem Ragout mit weiteren Zutaten habe ich aufgrund der feinen Struktur des Kalbs-Hirns fallen gelassen, es würde beim Anbraten in der Pfanne sehr schnell beim Umrühren zerfallen.

[amd-zlrecipe-recipe:1067]

Obst-Tarte mit Pfirsichen und Sauerkirschen

Heute einmal ein Rezept für eine Obst-Tarte.

Ich hatte eine Dose Pfirsiche übrig.

Dazu habe ich dann noch ein Glas Sauerkirschen gekauft.

Sicherlich kennen Sie diese Tarte nur als Kuchen mit Obst und einer Kuchenglasur aus der Tüte.

Ich habe jedoch eine Tarte zubereitet und gebacken, und habe auf die Früchte auf dem Mürbeteig-Boden eine normale Füllmasse aus Eiern und Sahne gegeben, also einen Eierstich.

Verfeinert habe ich das Obst vor dem Aufgießen der Füllmasse noch mit dem Abrieb einer Bio-Limette. Für etwas Frische und Säure.

[amd-zlrecipe-recipe:1065]

Gebackenes Kalbsbries mit Kartoffel-Oliven-Stampf

Hier habe ich im Rahmen meiner Woche der Innereien ein ebenfalls etwas ausgefallenes, aber sehr leckeres Rezept für Sie.

Kalbsbries ist eine sehr edle Innereie und auch recht kostspielig.

Aber sie ist auch extrem schmackhaft.

Es wird ihr nachgesagt, dass sie die schmackhafteste Innereie sei. Dem kann ich nur zustimmen. Das gegarte und gebackene Kalbsbries ist innen weich, rosé und sehr zart. Es schmeckt mir sogar noch besser als Stierhoden.

Ich serviere zum gebackenen Kalbsbries als Beilage einen Stampf aus Kartoffeln und Oliven. Dieser ist ebenfalls sehr lecker und hat einen leichten Geschmack nach den kleingeschnittenen und zerstampften Oliven.

Jetzt hatte ich für dieses Gericht extra noch Limetten gekauft und wollte es mit Limetten-Scheiben servieren, da ein wenig auf das Kalbsbries geträufelter Limettensaft das Gericht noch schmackhafter macht.

Leider habe ich diese jedoch beim Anrichten, Fotografieren und Servieren des Gerichts völlig vergessen. Sie können diese ja dennoch zum Gericht reichen.

[amd-zlrecipe-recipe:1064]

Panierte Kuheuter-Schnitzel mit Bratkartoffeln

Hier im Rahmen meiner Woche der Innereien ein weiteres, ausgefallenes, aber schmackhaftes Rezept für Sie.

Kuheuter-Schnitzel erhält man vorgegart beim Schlachter seines Vertrauens.

Im anderen Fall gart man die Schnitzel einige Stunden in Gemüsefond.

Kuheuter-Schnitzel schmecken ähnlich wie Schweine-Schnitzel.

Sie werden erstaunt sein, wie sehr sie diesen ähneln.

[amd-zlrecipe-recipe:1063]