

# Gegrillte Rotbarsch-Filets mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Es ist bald wieder Spargel-Zeit.

Also ist es an der Zeit, schon einmal für ein anderes Gericht eine frische Sauce Hollandaise zuzubereiten.

Sozusagen als Training.

Als Hauptzutat des Gerichts gibt es leckere Rotbarsch-Filets, in der Grill-Pfanne gegrillt.

Als Beilage wähle ich einfache Salzkartoffeln, zu der die Sauce Hollandaise aber gut passt.

[amd-zlrecipe-recipe:1040]

---

# Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen

Natürlich gibt es an Ostern auch einen Kuchen. Selbstverständlich, es sind ja zwei Feiertage.

Ich hatte sechs frische Äpfel vorrätig und entschied mich einfach für einen Apfelkuchen.

Und zwar keine Tarte, sondern ein gedeckter Apfelkuchen mit Streuseln.

Ich verfeinere den Kuchen noch mit einer Portion Rosinen, die ich einige Stunden in Wasser einweiche, damit sie saftiger sind. Wer möchte, kann auch gern Rum oder Cognac zum Einweichen verwenden.

Ich habe den Kuchen ausnahmsweise einmal mit einem Hefeteig gebacken. Man würde annehmen, ein Mürbeteig würde besser passen, zumal die Streusel ja ein ähnlicher Teig sind wie ein Mürbeteig.

Nun, es erschien mir einfach schmackhafter, den Kuchen mit den vielen Äpfeln und Rosinen mit einem Hefeteig zu essen.

[amd-zlrecipe-recipe:1039]

---

## **Gefüllte                      Zucchini                      mit Couscous**

Dieses Gericht habe ich bestimmt schon einmal zubereitet, aber es schmeckt immer wieder gut.

Um es zu variieren, kann man einfach die Füllung etwas ändern.

Oder auch die Beilage variieren.

Für die Füllung verwende ich Hackfleisch, Schwarzbrot, Oliven und Tomaten.

Ich häcksle die Füllung in der Küchenmaschine klein. Und würze sie gut mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Als Beilage wähle ich Couscous.

# Kaninchenrücken mit Rosmarinkruste in Weißweinsauce mit Bandnudeln

An Ostern gibt es natürlich auch ein Feiertags-Essen.

Und natürlich passend zu Ostern einen Hasen. Nein, eigentlich nicht genau einen Hasen, sondern ein Kaninchen. Aber da Kaninchen zur Gattung der Hasen zählen, gibt es doch einen Hasen auf den Teller. Und Katze soll ja bekanntlich auch wie Kaninchen schmecken.

Es gibt Kaninchen-Rücken.

Schön gewürzt. Scharf angebraten. Abgelöscht mit einem guten Riesling. Verfeinert mit einer Rosmarin-Kruste aus frischen, kleingewiegten Rosmarin-Blättern.

Kaninchen hat ja ein helles Fleisch wie Geflügel. Das Fleisch hat aber einen leicht würzigen Geschmack und erinnert eher an Wild. Auch wenn das verwendete Tier sicherlich ein Zuchttier ist.

Dazu Champignons, Zwiebeln und Knoblauch.

Und mit leckeren Bandnudeln als Beilage.

Das Weingut Tesch hatte mir vom neuen Jahrgang 2018 drei Flaschen Riesling zur Verkostung zur Verfügung gestellt. Da ich keinen Alkohol trinke, nehme ich den Riesling natürlich

zum Kochen und verkoste ihn auf diese Weise.

Für diese Weißwein-Sauce habe ich einen Riesling „St. Remigiusberg“ verwendet. Und die Sauce gelingt wirklich gut und schmeckt lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1020]

---

## Leber-Pfanne

Hier ist mir ein schmackhaftes Gericht mit Schweine-Leber gelungen. Und zwar mediterran angehaucht.

Denn zum einen gebe ich noch Zucchini und Tomaten in die Pfanne.

Zum anderen würze ich kräftig mit getrocknetem Thymian.

Dazu noch Lauchzwiebel und Champignons.

Ich schneide die Leber vor dem Braten in kurze Streifen und mehliere sie, denn dann werden sie beim Braten schön knusprig.

[amd-zlrecipe-recipe:1037]

---

# Pansen-Pfanne

Also auch hier zuerst: Das ursprüngliche Gericht ist mir nicht gelungen.

Ich hatte die Idee, aus Pansen Frikadellen zuzubereiten. Und zerhäckselte dazu Pansen in der Küchenmaschine, um eine Konsistenz wie Hackfleisch zu erhalten. Dann gab ich noch Tomate, Schrippe und Oliven dazu. Würzte mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und für mehr Bindung gab ich sogar noch Eier hinzu. Die Frikadellen gelangen nicht, die Masse bindet nicht. Obwohl ich die Frikadellen für mehr Festigkeit sogar in Eiernringen gebraten habe.

Also werde ich auch den Versuch, Frikadellen mit Nieren oder Herz fallen lassen.

Ich entschied mich daher einfach um, zerkleinerte die Frikadellenmasse in der Pfanne und habe sie dort einige Minuten kross angebraten.

Das Ergebnis war gut. Die Masse ähnelt von Konsistenz und Geschmack etwas einem Labskaus. Dieser wird ja mit zerkleinertem Corned Beef zubereitet. Der zerkleinerte Pansen schmeckt ähnlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1036]

---

## Schweine-Leber-Roulade auf

# Hirse

Hier habe ich einfach experimentiert.

Ich habe mit Schweine-Lebern zwei Rouladen zubereitet.

Gefüllt habe ich die Rouladen einfach quer mit Lauchzwiebel und Stangensellerie.

Dazu als Beilage Hirse.

[amd-zlrecipe-recipe:1035]

---

## Messerheld ... scharfe Messer per Post



Eines der geschärften Küchenmesser

Ein Kooperationspartner bat mich, seine Dienstleistung zu testen.

Es handelt sich um den [Messerheld](#). Ein Messerschleifservice. Na ja, eigentlich sind es die Messerhelden, denn es sind zwei Betreiber und Geschäftsinhaber.

Die Idee ist recht einfach. Man sendet seine stumpfen Küchenmesser ein und erhält sie innerhalb vier Tagen wieder geschärft zurück.

Und das ist kein Schärfen mit einem einfachen Wetzstahl. Sondern wirklich professionelles, vorwiegend manuelles Schärfen an geeigneten Schärfe-Maschinen.

Ich habe gleich mein ganzes Küchenarsenal an Messern eingeschickt. Das waren 15 Messer, darunter auch einige hochwertige Messer von Zwilling oder asiatische Messer. Außerdem ein Brot- und Kuchenmesser mit Wellenschliff.

In der Dienstleistung inbegriffen sind drei Transportwege. Sie bestellen das Schärfen einer bestimmten Anzahl von Messern auf der Website und erhalten zuerst das Sicherheitsverpackungsmaterial für Ihre Küchenmesser zugesandt. Inbegriffen ist ein Paketschein für den zweiten Transportweg zurück zum Messerheld. Und als dritter Versandweg dann nach vier Tagen die geschärften Messer zurück zu Ihnen.

Man kann eine bestimmte Anzahl von Messern schleifen lassen, von 3 bis 10 Messern. Die Dienstleistung kostet pro Messer etwa 12,40–18,00 €. Inbegriffen sind die drei Transportwege. Und als kleines Schmäckerl sogar ein kleines, gutes, sehr scharfes Universalmesser, das Ihnen Ihre eingesandten Messer ersetzt, so dass Sie auch in der Zeit, in der Sie faktisch ohne Messer in der Küche wären, mit diesem Messer Gerichte zubereiten können. Und der Pfiff dabei ist, Sie können das Universalmesser nach Erhalt der geschärften Messer behalten.

Der Dienstleister verspricht das Schärfen vom einfachen Besteckmesser bis zum hochwertigen Profi-Kochmesser oder von der Nagelschere und -zange bis zur Geflügelschere.

Ich war sehr angetan von der Dienstleistung des Messerhelden. Meine Küchenmesser waren extrem scharf. So habe ich noch nie mit Messern arbeiten und zubereiten können. Und vor allem habe ich es mit einem üblichen Wetzstahl auch niemals geschafft, meine Küchenmesser so scharf zu bekommen. Aber dies verspricht der Messerheld ja auch auf seiner Website. Schärfen mit dem Wetzstahl ist etwas für Amateure. Der Messerheld schärft wie ein Profi. Die Zutaten für mein erstes Gericht, das ich mit einem der geschärften Messer zubereiten konnte, waren aufgrund der exzellenten Schärfe des Messers wirklich sehr einfach zu schneiden.

Mein Tipp an die Dienstleister: Überlegt mal, ob Ihr Eure Dienstleistung noch erweitern wollt. Um eine Unfallversicherung. Die auch beim Zubereiten von Gerichten in der häuslichen Küche greift. Wenn man sich mit einem der



scharfen Messer so richtig tief in den Finger schneidet. ☐

Nein, Spaß beiseite: Gehen Sie mit den geschärften Küchenmessern vorsichtig um. Zu Ihrem eigenen Schutz.

---

# Haselnuss-Wurzel-Kuchen

Ein Rührkuchen.

Abgeändert und variiert.

Anstelle 500 g Mehl aus dem Grundrezept zu nehmen, verwende ich 200 g fein geriebene Wurzeln. Und 200 g fein geriebene Haselnüsse. Dazu noch 100 g fein gemahlenen Weizen, also Vollkorn-Weizenmehl.

Da die Zutaten dennoch leicht grob sind, gebe ich für mehr Stabilität ein zusätzliches Ei und etwas Speisestärke in den Rührkuchen.

Aufgrund des verwendeten Vollkornmehls und der anderen leicht groben Zutaten geht der Rührkuchen beim Backen nicht sehr stark auf und bleibt fast vollständig in der Kasten-Backform.

Aber mir ist ein sehr leckerer, würziger und schmackhafter Kuchen gelungen.

[amd-zlrecipe-recipe:1034]

---

# Ricotta-Flammeri

Gleich zuerst: Dieses Dessert ist nicht gelungen. Das Flammeri wurde nicht kompakt und stabil, wie es das Foto mit dem Rezept auf der Website zeigt, auf der ich das Rezept übernommen habe. Sondern es ist eher eine flüssige Crèmespeise geworden.

Ich habe im Internet recherchiert, da ich Ricotta vorrätig hatte und ihn in einem Dessert verwenden wollte.

Ich stieß natürlich auf das bekannte, italienische Dessert Tiramisu, für das man ja Ricotta braucht. Aber der Aufwand für dieses Dessert mit Kakaopulver, Espresso, Löffelbiskuit usw. war mir doch zu hoch.

Da stieß ich noch auf dieses Rezept eines Ricotta-Flammeri.

Im Grunde ist es nichts anders als ein Pudding, unter den vor dem Erkalten im Kühlschrank noch der Ricotta untergerührt wird. Und dann Eischnee von zwei Eiweiß untergehoben wird.

Das Rezept ist ausnahmsweise einmal für vier Personen, denn sonst kann man eine Portion Ricotta mit 250 g nicht vollständig verwerten.

Das Dessert schmeckt sehr gut.

Ich richte es zusammen mit etwas Apfel-Kompott an.

Ich gare den kleingeschnittenen Apfel nicht in Flüssigkeit, sondern setze ihn nur zusammen mit Rosinen, etwas Zucker und einem Schuss Riesling in einer Schüssel einige Stunden im Kühlschrank an.

[amd-zlrecipe-recipe:1033]

---

# Kartoffelpuffer mit Marmelade

Ich habe mir einen Spaß gemacht und wollte einfach einmal ausprobieren, was mir ein Convenience-Produkt so bietet und ob es überhaupt verzehrbar ist.

Ich habe eine Packung Kartoffelpuffer gekauft. Also eine Packung mit einer vorgefertigten Mischung für Kartoffelpuffer.

Nein, Rösti darf man sie auf keinen Fall nennen. Denn erstens soll man in die Mischung ein Ei einrühren. Und zweitens werden Röstis nach dem schweizer originalen Rezept nur aus Kartoffeln mit Salz und Pfeffer zubereitet.

Die Packung reicht aus für 15 Kartoffelpuffer.

Nun, was enthält denn solch ein Convenience-Produkt?

Sicher, geriebene Kartoffeln und Salz zum Würzen. Darüber hinaus aber noch die folgenden, netten Zutaten:

- Verdickungsmittel
- Säuerungsmittel
- Emulgator
- Antioxidationsmittel
- Farbstoff

Und das alles nur für die Zubereitung von Kartoffelpuffern?

Die Kartoffelpuffer haben zwar nach der Zubereitung gut geschmeckt, aber auch irgendwie einheitlich. Es ist eben ein Fertigprodukt.

Und warum sollte man sich diese fünf chemische Zusatzstoffe im Essen antun? Wenn doch frische Röstis, die dann auch wirklich den Namen vertragen, so einfach zubereitet sind. Kartoffeln

schälen, in kochendem Wasser garen, durch eine Küchenreibe reiben, salzen, pfeffern und in Öl ausbraten. Fertig. Schnell gemacht, frisch und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1031]

---

## **Salat mit Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel**

Einfacher, aber schmackhafter Salat mit drei Zutaten.

Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel.

Das Dressing dieses Mal mit Weißwein-Essig und Olivenöl zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:1032]

---

## **Linsen-Bulgur-Salat**

Ein kleiner Salat. Der vor allem durch Bulgur, Linsen und Mungobohnen Geschmack erhält. Und durch eine kleine Portion Rosinen, die etwas Süße bringen.

Der Salat erhält seinen würzigen Geschmack vor allem durch den verwendeten Kreuzkümmel.

Alles in allem ein eher ungewöhnlicher, aber sehr

schmackhafter Salat für zwischendurch.

[amd-zlrecipe-recipe:1030]

---

# Schweinebauch mit Bratkartoffeln

Ein rustikales Gericht.

Schweinebauch gewürzt und in der Pfanne gebraten.

Ich bereite die Bratkartoffeln dieses Mal auf norddeutsche Art zu. Und somit mit Speck und Zwiebeln.

Der gebratene Schweinebauch ist mir vor einiger Zeit besser gelungen, als ich ihn in der Grill-Pfanne gegrillt habe. Damals habe ich ihn nach dem Grillen aber noch 10 Minuten im erhitzten Backofen nachgaren lassen. Das hat vermutlich den Unterschied ausgemacht.

[amd-zlrecipe-recipe:1029]

---

## Rotbarsch-Filet in Tomaten-

# Sauce mit Bandnudeln

Feine Rotbarsch-Filets. Die ich nur quer in kurze Streifen schneide und nicht würze.

Denn die Würze kommt von der Tomaten-Sauce, die ich separat zubereite und für die ich Kräuter der Provence verwende.

Dazu als Beilage Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:1028]

---

# Wurzel-Stangensellerie-Suppe mit Chili

Ein kräftiges, würziges Süppchen. Das auf selbst zubereitetem Gemüsefond basiert.

Dazu kommen einige Wurzeln. Und Staudensellerie.

Verfeinert wird das Ganze mit viel Chili-Salz.

Die Suppe hat damit eine feine, scharfe Note.

[amd-zlrecipe-recipe:1027]