

Pansen-Champignons-Ragout mit Senf-Sauce und Fusilli

Hier habe ich ein Ragout kreiert, für das ich einen halben Liter meines vor kurzem zubereiteten Gemüsefonds verwendet habe.

Ich gebe in das Ragout noch zwei Esslöffel Senf hinzu und bilde somit eine Senf-Sauce.

Aufgrund des verwendeten Senfs und des Gemüsefonds brauche ich die Sauce fast nicht würzen, ich muss sie nur noch salzen.

Als Hauptzutat für das Ragout verwende ich Pansen und braune Champignons.

Dazu kommen noch Lauchzwiebel, Zwiebeln und Knoblauch.

Als Beilage serviere ich Fusilli.

Das Ragout gelingt ausgesprochen lecker und ist sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:1053]

Datteln-Cognac-Tarte

Für das Wochenende habe ich eine sehr leckere und wirklich extrem geschmackvolle Tarte zubereitet.

Als Hauptzutat für die Füllmasse verwende ich ein ganzes Kilo Datteln.

Diese putze und entkerne ich.

Gebe sie dann in einen Schüssel, gebe eine halben Liter Cognac darüber und lasse sie einige Stunden darin ziehen. Ab und zu wird umgerührt.

Abgeändert habe ich das Grundrezept einer Tarte auch insofern, als ich die eingeweichten Datteln auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform verteile und die Füllmasse, also den Eierstich, dann erst darüber verteile.

Die Tarte ist wirklich gut gelungen.

[amd-zlrecipe-recipe:1056]

Gemüsefond

Ach, wie herrlich duftet doch ein frisch zubereiteter Gemüsefond.

Das ist doch etwas wirklich ganz anderes als eine Suppe aus einem industriell gefertigten Brühwürfel oder -pulver, wie man sie dann doch einmal, meistens aus Zeitmangel, zubereitet.

Ich habe in meinem Foodblog schon diverse Rezepte für die Zubereitung eines Gemüsefonds veröffentlicht. Sogar ein Grundrezept für Gemüsefond ist darunter. Sie ähneln sich auch alle weitestgehend.

Nun, dieses Rezept veröffentliche ich dennoch, denn ich habe zwei Dinge bei der Zubereitung geändert.

Erstens verwende ich fast keinerlei ganze Gewürze wie bei den anderen Zubereitungen, wie Sternanis, Nelke, Wacholderbeeren, Piment oder ähnliches. Nur einige Lorbeerblätter für mehr

Geschmack gebe ich zu.

Zum zweiten habe ich diesen Gemüsefond tatsächlich ganze sechs Stunden auf einem Herd bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Das Ergebnis ist hervorragend. Ein sehr leckerer Gemüsefond.

Der Ertrag liefert wieder einmal sechs kleine Vorratsbehälter mit jeweils 0,5 l Gemüsefond, den ich im Gefrierschrank einfriere.

[amd-zlrecipe-recipe:1052]

Grill-Pfannen-Gericht

Ein Gericht, das man komplett in zwei schönen Grill-Pfannen zubereiten kann.

Und das in wenigen Minuten zubereitet ist.

Die verwendeten Puten-Steaks brauchen auf jeder Seite gerade einmal zwei Minuten.

Und in diesen vier Minuten ist auch das gegrillte Champignons-Gemüse als Beilage fertig zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:1051]

Obst-Tarte

Es ist Frühling und die ersten frischen Obstsorten liegen beim Discounter oder Supermarkt im Obst-Regal.

Ich habe bei meinem Supermarkt das erste Mal eine Frucht erstanden, bei der ich nicht wusste, was ich gekauft habe. Zuerst erschien es mir eine Honig-Melone zu sein. Dann stellte ich fest, dass es eine Honig-Pampelmuse war, die aus Vietnam stammte. Laut beigefügtem Etikett, auf dem einige Erläuterungen standen, soll diese Pampelmuse aus dieser Region Vietnams die beste und delikateste Pampelmusen-Art in ganz Südostasien sein.

Nun, sie eignet sich gut für meine geplante Obst-Tarte und brachte die für Pampelmusen typischen, leicht bitteren Geschmack mit sich.

Da die Pampelmuse allein für eine Tarte nicht ausreicht, gebe ich noch zwei kleingeschnittene Nektarinen und Birnen hinzu.

Wer keine solche vietnamesische Honig-Pampelmuse bei seinem Supermarkt oder Händler bekommt, verwendet einfach zwei gewöhnliche, handelsübliche Pampelmusen.

[amd-zlrecipe-recipe:1050]

Abendsnack – Würste

Ein einfacher, schnell zuzubereitender Snack für den Abend vor dem Fernseher.

Ich verwende hierfür Nürnberger Rostbratwürste, die ich noch vorrätig habe.

Dazu als Salat ein Mini-Romana- und ein Cresta-Salat, den ich als Bett unter die Würste geben.

Als Dip verwende ich eine ungewöhnliche Sauce, die direkt vom Hamburger Kiez, also der Reeperbahn, stammt. Es ist Körrisaft. Wundern Sie sich nicht über die Bezeichnung, es ist Curry-Sauce, wie man sie zur Curry-Wurst isst. Bezeichnenderweise steht auf der Flasche auch noch „So isst der Kiez“. Sie mundet hervorragend.

Als Snack vor dem Fernseher wirklich schnell gemacht und sehr lecker.

Und beim Essen der Würste ist natürlich Fingerfood angesagt, denn die kleinen Würste dippt man einfach in den Körrisaft und isst sie dann.

[amd-zlrecipe-recipe:1049]

Abend-Snack – Schweine-Niere

Ein einfacher, schnell zuzubereitender Snack für den Abend vor dem Fernseher.

Ich verwende hierfür Schweine-Niere, die ich in kurze Streifen schneide. Ich frittiere sie kurz in der Fritteuse, damit sie außen knusprig und kross und innen noch weich ist.

Dazu als Salat ein Mini-Romana- und ein Cresta-Salat, den ich als Bett unter die Schweine-Nieren-Streifen geben.

Als Dip verwende ich eine handelsübliche Barbecue-Sauce, die aber hervorragend mundet.

Als Snack vor dem Fernseher wirklich schnell gemacht und sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1048]

Schweinefleisch mit Gemüse und Reis



Im Wok

Ein selbst kreiertes asiatisches Gericht mit dem Gemüse, das ich gerade vorrätig habe.

Als Fleisch verwende ich Schweine-Geschnetzeltes.

Ich bilde die Sauce aus Fisch-Sauce (für die Salzigkeit) und schwarzer Bohnen-Sauce (für die Würze).

Leider gelingt mir, obwohl ich original asiatische Zutaten für die Sauce verwende, keine schmackhafte, asiatische Sauce, wie ich sie vom Asia-Imbiss kenne. Vermutlich fehlt bei mir das Glutamat in der Sauce. ☐

[amd-zlrecipe-recipe:1047]

Tortiglioni mit Spargel und Sauce Hollandaise

Es ist wieder Spargel-Saison.

Was liegt da näher, als ein schönes Spargel-Gericht zuzubereiten.

Mit frischer Sauce Hollandaise.

Es ist vermutlich ein ein wenig ausgefallenes Gericht, da es kein klassisches Spargel-Gericht mit Schnitzel, Schinken oder Salzkartoffeln ist.

Einfach Spargel geschält, kleingeschnitten und gegart.

Dazu leckere Pasta.

Und die bereits erwähnte Sauce Hollandaise.

Das ist wirklich ein schöner, butterig-cremiger Genuss.

[amd-zlrecipe-recipe:1046]

Müsli-Tarte mit Cognac

Der Kuchen zum Wochenende.

Dieses Mal eine Tarte.

Ich hatte eine Packung Müsli gekauft. Mit getrockneten Apfelstücken und Heidelbeeren.

Zuhause stellte ich jedoch fest, dass dieser Artikel nicht so ganz zu meinen Essgewohnheiten passt.

Normalerweise isst man Müsli morgens mit frischen Früchten und Milch zum Frühstück. Nun, ich selbst frühstücke normalerweise morgens nur mit einer vollen Kanne Kaffee. Und esse nichts dazu. Das Essen kommt erst im Laufe des Tages.

Also passte das Müsli nicht so ganz, auch wenn die Überlegung für ein gesundes Frühstück sicherlich ganz gut war.

Also überlegte ich, wie ich das Müsli anderweitig verwenden könnte.

Abends mit Früchten und Milch als Snack zum Fernseh-Abend? Das passt so nicht ganz.

Also dachte ich an einen Kuchen oder eine Tarte.

Was sicherlich gut klappt, ist, das Müsli – wie ich es vor

kurzem gemacht habe, als ich den American Cheesecake gebacken und für den Bodenteig zerkleinerte Vollkorn-Kekse mit zerlassener Butter verwendet habe – als Bodenteig zusammen mit Butter für einen Kuchen zu verwenden.

Aber geht das auch, das Müsli für eine Füllmasse zu verwenden?

Ich gebe den ganzen Inhalt der Müsli-Packung in eine Schüssel, gieße mit einem Glas Cognac auf und lasse alles darin eine Stunde ziehen. Bei mehrmaligem Umrühren.

Und dann gebe ich das Müsli mit dem aufgesogenen Cognac in die Füllmasse einer Tarte, also den Eierstich.

Da die Müsli-Masse doch noch leicht sämig ist, gebe ich noch ein zusätzliches Ei für Stabilität in die Füllmasse.

Was soll ich sagen: Die Tarte ist gut gelungen, die Füllmasse ist äußerst kompakt und stabil und die Tarte schmeckt ausgezeichnet.

Es würde sich fast noch anbieten, 2–3 kleingeschnittene frische Äpfel in die Füllmasse zu geben und zusätzlich für mehr Fruchtigkeit zu sorgen.

[amd-zlrecipe-recipe:1045]

Gegrillte Schweine-Steaks mit gegrillten Spitz-Paprika

Ich hatte noch Spitz-Paprika vom letzten Einkauf vorrätig.

Da das Gericht mit gegrilltem Entenschenkel und gegrillten

Spitz-Paprika gut gelungen und schnell zuzubereiten war, habe ich es einfach schnell variiert und in ähnlicher Weise zubereitet.

Ich hatte noch Steaks vom Schweinerücken im Gefrierschrank.

Also habe ich diese aufgetaut und einige Stunden in einer Marinade aus Olivenöl und Gewürzen etwas ziehen lassen.

Dann habe ich diese ebenso wie die Spitz-Paprika in zwei Grill-Pfannen gegrillt.

[amd-zlrecipe-recipe:1044]

Gegrillter Entenschenkel mit gegrillten Spitz-Paprika

Dieses Gericht kann man komplett in einer Grill-Pfanne zubereiten.

Dann benötigt man noch den Backofen, um die Entenschenkel nach dem krossen Grillen etwa 10 Minuten durchzugaren.

Währenddessen grillt man dann einfach die Spitz-Paprika in der Grill-Pfanne und erhält somit beide Zutaten zeitgleich auf die Teller zum Essen.

[amd-zlrecipe-recipe:1043]

Gebratener Pansen auf Pansen-Gemüse-Mischung

Hier ein leckeres Innereien-Gericht mit Pansen.

Inspiration habe ich mir von dem kürzlich zubereiteten Pansen-Gericht genommen, für das ich Pansen kleingehäckselt habe.

Hier eine Variation mit zusätzlichen Pansenstreifen, die ich knusprig und kross anbrate.

[amd-zlrecipe-recipe:1042]

Girasoli mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Einfaches Gericht.

Pasta vom Discounter. Aber eben frische Pasta.

Gefüllt mit gegrilltem Gemüse.

Einfach zubereitet mit gutem Olivenöl und Parmigiano Reggiano.

[amd-zlrecipe-recipe:1041]

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]