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]

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.

[amd-zlrecipe-recipe:1038]

Kaninchenrücken mit Rosmarinkruste in Weißwein-Sauce 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 Eierringen 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, den 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 Transportwgee. Und als kleines Schmankerl 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 Messser 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]