Lollo-rosso-Salat

Da haben die Hersteller von Lebensmitteln doch tatsächlich dazugelernt.

Ich habe eine Packung Lollo-rosso-Salat gekauft.

Dieser war geputzt, gewaschen und grob zerkleinert.

Und auf der Packung stand doch tatsächlich „Convenience-Salat“.

Kaum zu glauben. Aber endlich einmal eine passende, nicht irreführende Bezeichnung eines Lebensmittels.

Ganz gestimmt hat die Bezeichnung im Endeffekt dann aber doch nicht. Der Salat war nur grob zerrupft. Für einen Salat waren die Salatteile dann doch zu groß und ich musste sie für den Salat noch mit der Hand etwas zerkleinern.

Angerichtet habe ich den Salat mit einem italienischen Dressing.

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker. Balsamico di Modena. Olivenöl.

[amd-zlrecipe-recipe:1016]

Trippa ri Tita Messina

Ein original sizilianisches Rezept, das mir ein Kooperationspartner meines Foodblogs und auch Kollege empfahl.

Wer Innereien nicht so gern isst, sollte ruhig dieses Gericht einmal probieren. Im Gegensatz zu sauren Kutteln, die nicht jedem schmecken, profitiert dieses Gericht von der Süße der hinzugefügten Rosinen.

Es ist zwar ein original sizilianisches Rezept, aber ich musste doch Abstriche tätigen und Zutaten ersetzen.

So hatte ich keine Lunge und Milz vorrätig, die im originalen Rezept zusätzlich zum Pansen in das Gericht kommen.

Anstelle roter Zwiebeln verwende ich weiße Zwiebeln. Anstelle Tomatenmark gestückelte Tomaten aus der Dose, da ich diese gerade vorrätig habe. Anstelle wildem Fenchel – wo bekommt man denn in Deutschland dieses frische Kraut? – gebe ich kleingewiegten frischen Thymian und Petersilie hinzu. Und anstelle Zibibbo-Trauben Rosinen. Eigentlich sind nur der Pansen und die Kartoffeln 100%ig authentisch.

Da aber schon im originalen Rezept darauf verwiesen wird, gerne beim Wein keinen sizilianischen Wein zu verwenden, sondern hier lokal und regional zu kochen und einen Wein aus der jeweiligen Gegend zu wählen, dürften diese ersetzten Zutaten dem ganzen Gericht im Geschmack keinen großen Abbruch tun.

Das Ganze ergibt trotzdem einen leckeren Eintopf, der eine leicht süßliche Note hat.

[amd-zlrecipe-recipe:1015]

American Cheesecake



Immer wieder sehe ich in Kochsendungen einen schön gebackenen American Cheesecake als Dessert zu einem mehrgängigen Menü. Und schon lange will ich diesen Kuchen auch einmal backen. Denn bisher kenne und backe ich nur deutsche Käsekuchen.

Der Unterschied zwischen Käsekuchen und Cheesecake ist derjenige, dass ersterer mit Quark, letzterer allerdings mit Frischkäse zubereitet und gebacken wird.

Und als Erklärung dafür wird geschrieben, der Deutsche mag es eben eher leicht und locker, der Amerikaner dagegen sehr cremig.

Ich habe im Internet recherchiert und auf lecker.de ein schönes Rezept für diesen Kuchen gefunden.

Die Zubereitung bietet sich für mich gerade an, weil ich zu drei Packungen Frischkäse Doppelrahmstufe gekommen bin. Der

genau für diesen Kuchen benötigt wird.

Ursprünglich wollte ich den Kuchen abändern und statt des Bodens aus Vollkorn-Keksen einen Mürbeteig zubereiten. Dann dachte ich mir, ach was, wenn schon ein originaler American Cheesecake, dann schon auch original mit einem solchen Boden aus Vollkorn-Keksen.

Man wird beim Zubereiten der Füllmasse den Eindruck haben, dass diese sehr flüssige Masse doch nicht kompakt und fest wird. Sie werden sich wundern, nach einer Nacht zum Abkühlen im Kühlschrank ist die Masse sehr fest und kompakt und der Kuchen kann wunderbar zugeschnitten werden.

Der Kuchen basiert wie eine Tarte auf dem Prinzip des Eierstichs, also einer Masse aus Eiern und Schlagsahne. Dazu kommt noch die Speisestärke, die der Füllung zusätzlich Stabilität und Festigkeit verleiht.

Und tatsächlich, der Kuchen schmeckt wirklich hervorragend. Aber er ist auch sehr mächtig. Völlig anders als ein luftiger und lockerer, deutscher Käsekuchen.

Sollten Sie bisher Kuchen immer mit Fett und Mehl in der Backform zubereitet haben, um den Kuchen nach dem Backen besser von der Form zu lösen, verwenden Sie dieses Mal bitte Backpapier. Das hat seinen Sinn.

[amd-zlrecipe-recipe:1014]

Schweine-Leber mit frischen Fettuccine

Endlich einmal wieder frische Schweine-Leber.

Schweine-Leber sollte man doch ganz durchgegart essen, deswegen brate ich sie auf jeder Seite doch drei Minuten kross an.

Normalerweise wendet man Leber vor dem Braten in Mehl, um sie knuspriger zu machen.

Ich habe darauf verzichtet, da ich die Gewürze und Röststoffe in der Pfanne mit einem Schluck Rotwein ablöschen will, um ein Söße̊chen für die Pasta zu bilden.

Als Beilage bereite ich mit der Nudelmaschine frische Fettuccine zu.

[amd-zlrecipe-recipe:1013]

Frische, rote Capellini mit Oliven, Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Meine Nudelmachine ist repariert und wurde von der Vetriebsfirma wieder an mich zurückgeschickt. Der Knethaken war defekt und wurde ausgetauscht. Jetzt funktioniert sie wieder einwandfrei.

Aus diesem Grund habe ich auch gleich frische Pasta zubereitet. Dieses Mal dünne Capellini.

Und als Besonderheit habe ich zu der Teigmasse in der Nudelmaschine Tomatenmark hinzugegeben, um die Nudeln zu färben und ihnen ein spezielles Aroma zu verleihen. Und das hat auch alles sehr gut geklappt.

Ich richte die frische Pasta nur mit einigen frischen, guten Zutaten an. Kleingehackten, eingelegten Oliven. Olivenöl. Und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Fertig ist ein einfaches, leckeres Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:1012]

Penne Rigate mit Blattsalat-Pesto

Für das Pesto verwende ich eine Mischung aus frischem Salat. Und zwar junger Spinat, Rucola und roter Mangold.

Aroma füge ich dem Pesto hinzu, indem ich Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anbrate, um Röststoffe zu erhalten.

Dann kommt noch eine große Portion frisch geriebener Parmigiano Reggiano hinzu.

Und für weiteres Aroma und Würze einige eingelegte Oliven.

Als Pasta wähle ich Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:1010]

Gegrillter Schweinebauch mit Kartoffelspalten

Ich liebe Schweinebauch. Und habe ihn schon in den unterschiedlichsten Varianten zubereitet. Aus diesem Grund habe ich den Schweinebauch-Rezepten auch eine eigene Kategorie im Foodblog eingerichtet.

Dieses Mal grille ich ihn in der Grill-Pfanne.

Und gare ihn danach noch 8 Minuten im Backofen. So wird er zart und saftig. Und sogar die Schwarte wird dadurch so weich gegart, dass man sie mitessen kann.

Und serviere als Beilage frittierte Kartoffelspalten.

Also insgesamt ein krosser, knuspriger Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:1009]

Avocado-Feige-Tarte

Kann man mit Avocados eine Tarte backen? Ich habe es ausprobiert. Und es ist gelungen. Ich erhalte eine sehr wohlschmeckende Tarte.

Acocados sind Fettfrüchte, die man sowohl pikant als auch süß zubereiten kann.

Somit eignen sie sich auch für eine Tarte.

Es können auch gerne überreife Avocados verwendet werden, die also schon etwas braun sind.

Um der Tarte noch etwas Süße und Geschmack zu geben, gebe ich in die Füllmasse der Tarte noch einige kleingeschnittene, frische Feigen.

[amd-zlrecipe-recipe:1011]

Gegrilltes Schweine-Herz mit Artischocke

Das Herz ist ein kräftiger Muskel. Es ist zwar eine Innereie, aber es ist wie Filet- oder Rumpsteak Muskelfleisch.

Es ist zwar sehr kräftig, wird aber beim Zubereiten nicht zäh. Sondern man kann es auch medium zubereiten. Nur ist es eben ein sehr kräftiges Muskelfleisch und man hat dabei einiges zu kauen.Aber es ist sehr lecker.

Hier grille ich es in der Grill-Pfanne und gare es danach noch

kurz im Backofen.

Ich bereite die Artischocken einfach nur in kochendem Wasser zu.

Für diejenigen, die nicht wissen, wie oder was man an der Artischocke isst. Natürlich auf keinen Fall die Blätter, diese sind viel zu spröde und hart. Nein, man zupft die Blätter einzeln ab und ist den Blattstrunk, den dieser ist fleischig. Und schließlich isst man nach dem Abzupfen noch das Innere, also das Herz der Artischocke, denn dieses ist die eigentliche Spezialität.

[amd-zlrecipe-recipe:1008]

Walnuss-Feige-Dattel-Tarte

Letzte Woche habe ich mit Walnüssen, Feigen und Datteln einen hervorragend schmeckenden Rührkuchen gebacken.

Ich dachte mir, wenn man damit einen solch gut schmeckenden Kuchen zubereiten kann, dann geht dies sicherlich mit den gleichen Zutaten auch mit einer Tarte.

Da diese Zutaten in die Füllmasse der Tarte kommen, gebe ich von der Menge her etwas mehr hinzu als bei der Verwendung für den Rührkuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:1006]

Gegrillter Pansen mit Paprika und Champignons

Bei meinem Innereien-Einkauf letzte Woche hatte ich ja das Glück, beim Pansen nicht nur einige stückelige Pansenstücke zu kaufen, sondern einige große, flache Pansenstücke, die man gut als Schnitzel oder Steak zubereiten kann.

Also habe ich hier flache Pansenstücke, die ja schon in Gemüsefond vorgegart sind, einfach gewürzt und kräftig in der Grill-Pfanne gegrillt.

Dazu einfach zwei Beilagen, die ich ebenfalls kurz in der Grill-Pfanne grille, nämlich Paprika und Champignons.

Pansen besteht ja aus einer Schicht Muskelfleisch, er hat aber auch noch eine Schicht mit Kollagengewebe, das vermutlich der Panseninnenteil ist. Das gegrillte Muskelfleisch schmeckt kross und knusprig, das Kollagengewebe dagegen eher schwammig und weich. Ich mag diesen Kontrast beim Essen von Pansen sehr gern.

[amd-zlrecipe-recipe:1005]

Marinierte Grill-Rippchen mit Kartoffelspalten

Meines Wissens bereite ich das erste Mal marinierte Grill-Rippchen zu.

Für die Zubereitung gibt es drei aufeinanderfolgende Zubereitungsschritte:

1. Marinieren
2. Schmoren
3. Grillen

Für die Marinade habe ich im Internet recherchiert und nach einem Rezept dazu gesucht.

Jedoch hatten die diversen Rezepte auch die unterschiedlichsten Zutaten.

Also habe ich kurzerhand einige der Zutaten zusammengesammelt und mit einigen weiteren, die mir für eine solche Marinade geeignet erschienen, ergänzt.

Wichtig war mir auch die Zugabe von Coca Cola. Dies wurde im Fernsehen in Kochsendungen immer wieder betont, dass diese Zutat in Amerika für eine authentische Marinade verwendet wird. Denn Coca Cola gibt eine bestimmte Würze, Süße und Aroma. Außerdem macht es die Marinade recht flüssig und verlängert sie kräftig. Somit werden die Rippchen mit der ganzen Marinade im Topf bedeckt. Und ich kann diese Marinade auch dafür verwenden, die Rippchen einige Stunden bei geringer Temperatur darin im Backofen zu schmoren.

Denn das Fleisch soll ja so zart sein, dass man es ohne Besteck vom Knochen lösen kann.

Mein Fazit nach dem Zubereiten, Servieren und Genießen:

Das Rezept der Marinade ist alltagstauglich.

Aber es ist noch verbesserungswürdig. Die Rippchen schmecken leicht süß und haben eindeutig zu wenig Salz und Würze. Also bei einem weiteren Zubereiten von Rippchen eventuell weniger Honig und süß-saure Chili-Sauce. Und eindeutig mehr Salz und Würze.

Aber das Fleisch ist wie schon erwartet so zart, für dieses Gericht benötigt man nur eine Gabel. Denn das Fleisch lässt sich problemlos mit der Gabel vom Knochen lösen, zerrupfen und essen.

Ich mariniere die Rippchen der Einfachheit halber über Nacht im Kühlschrank. Dann werden sie vier Stunden in der Marinade im Backofen geschmort. Und schließlich noch jeweils eine Minute auf jeder Seite in der Grill-Pfanne gegrillt.

Da die Flüssigkeit der Marinade nach drei Stunden Schmorzeit verkocht ist, gieße ich für die letzte Stunde noch mit einem Pilsener auf, um genügend Flüssigkeit zu haben.

Als Beilage bereite ich Kartoffelspalten zu, die ich einfach in der Friteuse kurz fritiere und dann nur salze.

[amd-zlrecipe-recipe:1004]

Feigen-Pudding

Hier ein frisch zubereiteter Pudding mit frischen Feigen.

Ich püriere vier frische Feigen mit dem Pürierstab und mische sie unter die Milchmasse.

Leider ist der Pudding trotz Zugabe von etwas mehr Speisestärke nicht ganz formstabil.

Aber er schmeckt hervorragend nach Feige.

[amd-zlrecipe-recipe:1007]

Schweine-Geschnetzeltes mit Staudensellerie in Cognac-Thymian-Sauce auf Fusilli

Hier habe ich einfach kreiert.

Schweine-Geschnetzeltes und Staudensellerie als Hauptzutaten standen schon fest.

Das Geschnetzelte mariniere ich vorher noch einige Stunden in einer Kräuter-Marinade aus getrockneten Kräutern, Gewürzen und Olivenöl.

Für eine Sauce dachte ich zuerst an trockenen Weißwein. Das hatte ich aber schon des öfteren zubereitet.

Da fiel mein Blick auf die Cognac-Flasche auf der Arbeitsfläche und ich dachte mir, bereite ich eine Cognac-Sauce zu und flambiere ich Fleisch und Gemüse.

Und für ein spezielles Aroma gebe ich einen ganzen Topf frischen Thymian in den Cognac und bilde so ein leckeres, schmackhaftes Sößchen.

Als Beilage einfache Fusilli.

Das Gericht ist zwar selbst kreiert, aber wirklich sehr gut gelungen!

[amd-zlrecipe-recipe:1003]

Erdbeer-Pudding

Leckerer, frisch zubereiteter Pudding mit frischen Erdbeeren.

Da ich Erdbeeren püriert in den Pudding gebe, verwende ich etwas weniger als die im Grundrezept vermerkten 500 ml Milch.

Und für eine bessere Stabilität und Festigkeit der Puddinge gebe ich doch noch einen weiteren Esslöffel Speisestärke in die Milchmasse.

Als Ergebnis hat man ein festen, kompakten und sehr leckeren Pudding, der herrlich nach Erdbeeren schmeckt.

1 Erdbeere zurückbehalten für das Garnieren der Puddinge vor dem Servieren.

Industriell gefertiger Pudding aus Tütenpulver hat definitiv ausgedient.

[amd-zlrecipe-recipe:1001]

Gegrillte Schweine-Niere auf rotem Mangold-Salat

Ich habe lange wieder auf ein gutes, lecker schmeckendes Innereien-Gericht gewartet.

Dies konnte ich nun, nach meinem Innereien-Einkauf von Pansen,

Leber, Herz und Niere, zubereiten.

Und es ist mir ein leckeres Nieren-Gericht gelungen.

Ich fülle die Nieren mit frischem Rosmarin, Thymian und Knoblauch.

Und grille die Nieren in der Grill-Pfanne auf jeder Seite je nach Dicke etwa 4 Minuten.

Die Nieren sind dann fast durchgegart, sind innen noch ganz leicht rosé und haben herrliche Röstaromen.

Dazu ein einfacher Salat aus rotem Mangold, den ich einfach mit Balsamico-Essig und Olivenöl anmache und als Bett unter die gegrillten Nieren gebe.

Ein sehr leckeres Innereien-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:1002]