

Nuss-Nougat-Kuchen

An Weihnachten darf natürlich auch ein Kuchen nicht fehlen.

Ich zweckentfremde hier einmal ein viertel Glas Nuss-Nougat-Creme.

Da Nuss-Nougat-Creme eigentlich nur aus Fett (Margarine) und sehr fein gemahlenden Haselnüssen und Nougat besteht, ersetze ich einfach einen Teil der für einen Rührkuchen zu verwendenden Margarine durch die Nuss-Nougat-Creme.

[amd-zlrecipe-recipe:901]

Maisküken mit Champignons und Krokette

Am ersten Weihnachtsfeiertag gibt es Maisküken.

Mit Champignons in einer Rotwein-Sauce gegart. Im Backofen.

Dazu noch Krokette.

Ich pinsle die Maisküken nur mit dunkler Soja-Sauce ein.

Empfehlenswert!

[amd-zlrecipe-recipe:900]

Dorade Royale mit Buschbohnen

An Weihnachten gibt es Dorade Royale.

Ich fülle den Bauchraum der Doraden mit zerdrücktem Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Zitronenscheiben.

Dann gebe ich sie jeweils in Alufolie, träufele etwas Olivenöl darüber, verschließe sie gut in der Alufolie und gare sie im Backofen.

Dazu Buschbohnen.

[amd-zlrecipe-recipe:899]

Flanksteak mit Fenchel

Ein erstes Gericht vor Weihnachten mit der neuen gusseisernen Grillpfanne zubereitet.

Ich mache es wie in der Edeka-Werbung.

Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Scharf in der Pfanne anbraten.

Rosmarin und Knoblauch dazugeben.

In der Pfanne für 10 Minuten im Backofen bei 160 Grad Celsius Ober-/Unterhitze fertig garen.

Die Steaks haben schöne Grillrost-Spuren.

Und die Menge an Fleischsaft, der nach dem Garen austritt, zeigt, dass die Steaks gut zubereitet wurden. Sie sind medium gegart und schmecken lecker. Empfehlenswert!

Dazu Fenchel als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:898]

Gusseiserne Grillpfanne



Nun mache ich es wie in der Edeka-Werbung.

Steaks mit grobem Salz und Pfeffer würzen. Scharf in der Pfanne anbraten.

Rosmarin und Knoblauch dazugeben.

In der Pfanne für 10 Minuten im Backofen bei 160 Grad Celsius Ober-/Unterhitze fertig garen.

Dies ist das zweite Weihnachtsgeschenk, das ich mir selbst gönne und zu Weihnachten schenke.

Eine bereits eingebrannte, gusseiserne Grillpfanne, quadratisch, Größe 26 cm.

Ich wollte schon seit langem eine solche Pfanne besitzen, damit ich beim Braten von Steaks und ähnlichem auch diese schönen Grillspuren eines Grillrostes auf das Grillgut bzw. das Fleisch zaubern kann.

Also werde ich an Weihnachten in dieser Grillpfanne ein leckeres Flanksteak, 28 Tage dry aged, zubereiten und hier im Foodblog präsentieren.

Tortellini mit Olivenöl

Ein einfaches Gericht. Nur drei gute Zutaten.

Als Pasta verwende ich frische Tortellini.

Bei den Tortellini hat der Hersteller wieder einmal Etikettenschwindel betrieben. Laut Verpackung waren es „Tortelloni“. Das war aber nicht zutreffend. Ich habe es in meinem Foodblog schon einmal beschrieben, ich habe einmal frische Tortelloni in einem italienischen Restaurant in Düsseldorf gegessen. Ich bekam einen großen Teller serviert, auf dem sich drei Tortelloni befanden. Mehr passten nicht auf den Teller. Tortelloni haben etwa die Größe einer Handfläche. Tortellini sind dagegen klein und deswegen passen auch gut 15–20 Tortellini in eine Pasta-Packung mit etwa 250 g.

Aber das Gericht ist sehr fein, und Olivenöl und Parmesan runden die Pasta gut ab.

[amd-zlrecipe-recipe:897]

Glückwünsche



Meinen Kunden, Besuchern und Lesern wünsche ich ein frohes Weihnachtsfest, besinnliche Feiertage und ein gutes Neues Jahr 2020!

Butterdose



Natürlich gönne ich mir zu Weihnachten auch einige Geschenke, die ich mir selbst kaufe und schenke.

Dazu gehört unter anderem diese neue Butterdose.

Meine alte Butterdose bzw. besser gesagt, der Plastikdeckel

wurde auf einer noch leicht heißen Herdplatte leicht angeschmolzen und sah nicht mehr sehr ansehnlich aus. Also musste eine neu Butterdose her.

Nun gut, es ist an sich kein direktes Arbeitsgerät für die Küche und das Zubereiten und Garen von Speisen.

Aber zum einen bewahrt die Butterdose ein Pfund Butter in meinem Kühlschrank gut gekühlt auf, damit ich diese dann zum Frühstück verwenden kann. Zum anderen benötige ich aber Butter auch zum Anbraten von Fleisch oder Gemüse. Also ist sie dann doch eher ein Arbeitsgerät.

Foto © Amazon

Kulinarische Weihnachten

Mein älterer Bruder hat mir zu Weihnachten – wie auch in den letzten Jahren – ein kulinarisches Geschenk gemacht. Er hat mir beim Online-Shop von Rewe viele Artikel bestellt, zu einem Fresspaket zusammenstellen und liefern lassen.

Neu in diesem Jahr bei Rewe ist, dass sie auch von ihrem FrischeParadies frische Fleisch- und Fisch-Artikel anbieten und liefern lassen.

Boaah, mein Bruder hat sich bei dieser Bestellung weit aus dem Fenster gelehnt, viel Geld ausgegeben und mir wirklich sehr schöne, leckere Sachen geschenkt. Ich habe mich sehr gefreut.

So gibt es an diesem Weihnachten fünf leckere Fleisch-Gerichte und fünf tolle Fisch-Gerichte. Natürlich auf die Tage davor und auch danach, sicherlich auch an Silvester und Neujahr, verteilt. Lasst Euch also überraschen, welche kulinarischen Köstlichkeiten ich zaubere und als Blogbeitrag mit Fotos

veröffentliche. Mein Kühlschrank und Gefrierschrank sind jedenfalls voll und sie platzen bald auseinander.

Hier die Liste der zugesandten Produkte:

- Scholle
- Lachforelle
- Wolfsbarschfilet
- Dorade Royale
- Garnelen in Salzlake
- Lammkeule
- Maisstubenküken
- Kaninchenrücken
- Flanksteak
- Barberie-Ente

Übrigens, wer Bedenken hat, sich solche frische Fleisch- und Fisch-Produkte zu bestellen und liefern zu lassen, der sei beruhigt. Das Paket war zwar 2 1/2 Tage unterwegs, aber die Artikel waren alle noch gut in Ordnung. Dank des sehr professionellen Verpackens von FrischeParadies. Jeder Artikel war einzeln verpackt bzw. zum Teil verschweißt. Es lagen 11 Kühl-Elemente bei, so dass die Artikel während des Transports also alle gekühlt wurden als lägen Sie noch in der jeweiligen Frische-Theke beim Supermarkt. Und das Paket war mit sechs zusammengepressten Stroh-Platten nach außen nochmals isoliert. Also das war wirklich sehr professionell gemacht.

Es gibt nun vorab in den kommenden Tagen einfach mal Pasta mit Garnelen in einer kleinen Weißwein-Sahne-Sauce. Und an Weihnachten die Dorade Royale.

Wurst-Salat

Ich hatte ein Glas mit Cocktail-Würstchen vorrätig, die ich noch verbrauchen wollte. Ein kleiner, frischer Salat bot sich an. Dazu habe ich die ganz kleinen Cocktail-Würstchen im Ganzen verwendet. Die etwas größeren, die auch im Glas enthalten waren, habe ich grob zerkleinert. Wer keine Cocktail-Würstchen vorrätig hat, kann gern auch Wiener Würstchen verwenden.

Dazu kommen noch hart gekochte Eier, Chinakohl und Zwiebeln. Und etwas krause Petersilie.

Das Dressing bilde ich aus gutem Balsamico und Olivenöl. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:896]

Unterbau-Leuchte



Kabellose Leuchte mit
Bewegungssensor

Ich habe ja vor einigen Monaten schon in eine kabellose, mit Batterien betriebene Unterbau-Leuchte für meinen Küchenschrank investiert. Damit habe ich von oben strahlendes Licht direkt über meiner Spüle. Diese Leuchte hat einen Bewegungssensor und schaltet sich somit von selbst ein, wenn ich mich in der Nähe der Spüle bewege.

Nun habe ich noch in eine zweite, gleiche Unterbau-Leuchte investiert, und zwar für das Regalbrett direkt neben der Spüle über meinem Herd. Auf diesem Regalbrett bringe ich meine Gewürze unter.

Jetzt habe ich auch bewegungsgesteuertes Licht direkt über meinem Herd, auf dem ich vor dem Garen und Kochen meistens auf einem Schneidebrett die Zutaten für ein Gericht zuschneide.

Und es ist definitiv ein ganz neues Erlebnis beim Zubereiten von Gerichten, wenn ich hierbei direktes Licht darüber habe und nicht nur das Licht der Hängelampe in meiner Küche, die ja in der Mitte des Raums angebracht ist. Und ich mir bisher beim Zubereiten von Speisen am Herd selbst im Licht stand und einen Schatten auf den Herd warf.

Reis-Fenchel-Plätzchen mit Nuss-Nougat-Creme

Hier das dritte Weihnachts-Plätzchen-Rezept.

Und zwar ein Rezept, das auf dem Grundrezept aufbaut. Ich variiere dieses nur dadurch, dass ich fein gemörserte Fenchelsaat in den Teig gebe, diesen also ein wenig würze.

Und nach dem Backen bestreiche ich die Hälfte der Plätzchen mit dem Küchenpinsel mit etwas Nuss-Nougat-Creme und stelle somit Doppel-Plätzchen her.

Außerdem verwende ich anstelle von Weizenmehl in der Getreidemühle fein gemahlene, schwarze Vollkorn-Reis. Er gibt den Plätzchen einen gewissen knusprigen Crunch.

Beim Reis-Mehl hätte ich bei dieser Zubereitung fast Lehrgeld

bezahlt. Denn es stellte sich heraus, dass der auch mit der feinsten Mahlstufe fein gemahlene Vollkorn-Reis doch noch sehr grob ist und nicht so fein wie gemahlener Weizen. Daher wird der Teig beim Zubereiten mit den anderen Zutaten auch leicht flüssig, so dass man ihn nicht mit dem Backholz ausrollen kann. Man muss noch einige Esslöffel Weizenmehl untermischen, damit der Teig Stabilität und Festigkeit erhält, damit man ihn ausrollen kann.

Schön ist jedoch, dass der gemahlene, schwarze Vollkorn-Reis den Plätzchen eine dunkle Farbe verleiht und diese somit gut zu der dunkelbraunen Farbe der Nuss-Nougat-Creme passen.

Achten Sie darauf, für die Doppel-Plätzchen eine passende Ausstechform zu verwenden, die nicht zu filigran ist.

[amd-zlrecipe-recipe:895]

Hühnerbrühe mit Grünkohl, Kürbis und Krakauer

Passend zu kalten Jahreszeit und zur saisonalen Verfügbarkeit von Grünkohl und Kürbis bereite ich einen schönen Eintopf zu.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Hühnerfond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Als Hauptzutaten für den Eintopf fungieren wie erwähnt Grünkohl und Hokkaido-Kürbis. Dazu kommt noch etwas Knollensellerie.

Als fleischige Beilage wähle ich Krakauer, die ein würziges

Aroma mitbringen.

Man kann den Eintopf übrigens auch gut in einem Schnellkochtopf zubereiten, er behält alle Vitamine oder sonstige Inhaltsstoffe, die vielleicht beim normalen Garen über eine Stunde leicht verfliegen, im Eintopf zurück. Noch dazu ist der Eintopf dann sicherlich in 10 Minuten fertig gegart. Ich habe bei der Suche im Internet nach einem [Schnellkochtopf](#) eine Website gefunden, auf der ein sehr ausführlicher Vergleichstest von Schnellkochtöpfen beschrieben ist. Das ist sehr interessant und wird auch Sie bei einer Auswahl eines solchen Topfes sicherlich gut beraten. Denn schließlich ist in drei Wochen Weihnachten und man braucht ab und zu noch ein schönes Geschenk.

Wenn man einen selbst zubereiteten Fond für die Brühe verwendet, hat man als Ergebnis einen wirklich sehr wohlschmeckenden Eintopf, den man eigentlich nur noch salzen muss. Denn Aroma und Würze bringt ein solcher Fond von sich aus mit. Allerdings schaden auch eine kleine Prise Pfeffer, Zucker und frische Muskatnuss nicht. Verwenden Sie auf keinen Fall ein Brühpulver oder -würfel, das nimmt dem Eintopf doch sehr stark seinen guten Geschmack mit den vielen guten und frischen Zutaten.

[amd-zlrecipe-recipe:887]

Anis-Plätzchen mit Zuckerguss

Da ich dieses Jahr in meiner Familie die Rolle des Plätzchen-Backers und -Versenders übernehme und in der Adventszeit auch drei Plätzchen-Sorten backe, veröffentliche ich hiermit das

zweite Weihnachts-Plätzchen-Rezept. Und zwar ein Rezept, das auf dem Grundrezept aufbaut. Ich variiere dieses nur dadurch, dass ich gemahlene Anis in den Teig gebe, diesen also ein wenig würze. Und die Plätzchen nach dem Backen noch mit dem Küchenpinsel mit Zuckerguss betreibe.

Das Zubereiten und Backen der Plätzchen macht richtig Spaß.

Ich habe ein Viertel der gebackenen Plätzchen in einer schönen, dekorativen Schale angerichtet und fotografiert, auf die ich auch stolz bin. Denn diese Schale ist etwa 35 Jahre alt. Und ich habe sie selbst eigenhändig auf einer Töpferscheibe gedreht und auch selbst glasiert. Sie stammt aus der Zeit meiner Berufsfindung nach Beendigung meines Zivildienstes, als ich noch nicht wusste, welche Berufsausbildung ich machen wollte. Da ich gern getöpfert habe und auch auf einer richtigen Töpferscheibe einmal ein Tongut drehen wollte, machte ich in Mannheim ein 1-wöchiges Praktikum bei einer Töpferin. Schließlich entschied ich mich aber gegen das Handwerk, und da ich doch lieber etwas Intellektuelles machen wollte, entschied ich mich für ein Studium. Aber das Ergebnis meiner damaligen Töpfertätigkeit habe ich immer noch in meiner Küche, und ich hoffe, dass ich weiterhin viel Freude an dieser schönen Schale habe.

[amd-zlrecipe-recipe:893]

Sesam-Plätzchen

Nun ist Adventszeit und die Backzeit hat damit begonnen. Ich backe hier als erste Weihnachtsplätzchen Sesam-Plätzchen.

Im Originalrezept wird zwar Himbeergeist verwendet. Ich habe Schnaps nie zuhause vorrätig, kann damit auch schlecht kochen oder backen, habe daher das Rezept abgewandelt und stattdessen Cognac hinzugegeben.

Meine Mutter hat früher, als sie noch jünger war, immer eine große Anzahl von Plätzchen-Sorten gebacken. Und an die verstreut lebenden Familienmitglieder verschickt.

Nun ist sie vor kurzem 90 Jahre alt geworden, das Backen ist nun etwas anstrengend und auch das lange Stehen in der Küche dabei. Sie wird vermutlich in diesem Jahr das erste Mal überhaupt in ihrem Leben keine Weihnachtsplätzchen backen.

Also übernehme ich hiermit einmal das Backen von Plätzchen und auch das Versenden.

Die restliche Familie besteht noch aus meiner Mutter, meinem älteren Bruder, meinem Sohn und meinen beiden Nichten. Also werde ich Plätzchen für fünf Personen backen. Das dürfte etwa zwei Mal dieses Rezept mit diesen Mengenangaben sein.

Dann erhält jeder von ihnen ein kleines Päckchen mit einer kleinen Box mit schönen, leckeren Sesam-Plätzchen und noch zwei weiteren Plätzchensorten, die noch folgen.

Lasst die Adventszeit beginnen! Und mit ihr das Backen! ☐

[amd-zlrecipe-recipe:894]

Weihnachts-Plätzchen

Da ich dieses Jahr in meiner Familie die Rolle des Plätzchen-Backers und -Versenders übernehme und in der Adventszeit auch drei Plätzchen-Sorten backe, veröffentliche ich hiermit auch einmal ein Grundrezept für Weihnachts-Plätzchen. Diese kann man entweder vor dem Backen durch diverse Gewürze im Teig variieren oder auch nach dem Backen noch weiter dekorieren, so z.B. mit Puderzucker, Zuckerguss oder als Doppel-Plätzchen mit Nuss-Nougat-Creme.

Das Zubereiten und Backen der Plätzchen macht richtig Spaß.

[amd-zlrecipe-recipe:892]