

Pansen mit Gemüse und Couscous

Für diese Gericht verwende ich Pansen, den ich schon vorbereitet hatte, also schon einige Stunden in Gemüsefond gegart hatte.

Ich schneide ihn klein und brate ihn knusprig in Öl an.

Das Gemüse schneide ich klein und bilde mit Austern-Sauce eine kleine Sauce.

Als Sättigungsbeilage bereite ich Couscous zu.

Ich brate den Pansen bewusst nicht mit dem Gemüse an, da ich ja beim Gemüse mit der Austern-Sauce eine Sauce bilde. Der Pansen würde dadurch seine Knusprigkeit verlieren.

Ich gebe den Pansen daher auch erst separat als drittes auf die Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:994]

Bayerischer Wurstsalat

Ich verwende für diesen Wurstsalat Regensburger. Das ist eine schnittfeste Fleischwurst.

Man kann jedoch auch andere Fleischwurst dazu verwenden und sie entsprechend wie ein Salat anmachen.

Ich gebe noch eine kleingeschnittene, eingelegte Gurke dazu.

Sowie etwas Schalotte und Knoblauch.

Dazu Salatkräuter aus der Gewürzdose.

Das Dressing bilde ich mit Weißwein-Essig und Olivenöl.

Dieses Rezept muss leider ohne Foodfotos auskommen. Ich hatte zwar zwei Foodfotos fotografiert, diese wurden jedoch aus mir nicht bekannten Gründen auf der Speicherkarte der Digitalkamera nicht gespeichert.

[amd-zlrecipe-recipe:993]

Hirse-Pfanne

Ein Pfannengericht.

Für das ich diverses Gemüse verwende, das ich gerade vorrätig hatte.

Dazu noch etwas gewürfelter Katenschinken.

Und als Fleisch-Zutat noch etwas kleingeschnittenes Putensteak.

Als Sättigungsbeilage, die ich aber untermische, gare ich separat Hirse.

Ich würze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und ganz besonders aromatisch wird das Gericht durch eine Menge frischen, kleingewiegten Thymians.

[amd-zlrecipe-recipe:992]

Tagliolini mit Blumenkohl-Pesto

Ich verwende für die Pasta grüne Tagliolini, die mit Spinat hergestellt wurden. Aufgrund dessen, dass die Pasta sehr dünn ist, braucht sie nur eine Kochzeit von etwa 3 Minuten.

Das Pesto bereite ich aus einem lila Blumenkohl zu. Dazu Schalotten und Knoblauch, die ich für mehr Röststoffe und Aroma in viel Olivenöl anbrate.

Schließlich noch eine große Portion frisch geriebener Parmigiano Reggiano.

Ich würze das Pesto mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Keine Bange, das Pesto hat zwar eine leichte Farbe und Anmutung wie ein Kartoffelpüree. Aber es schmeckt sehr lecker und würzig nach Blumenkohl. Und schließlich soll es auch sehr schlotzig für die Pasta sein.

[amd-zlrecipe-recipe:991]

Nektarinen-Tarte

Man kauft im Februar keine Nektarinen. Die mit Sicherheit aus irgend einem sehr südlich gelegenen Land stammen.

Denn sie sind zwar reif. Aber sehr hart. So hart, dass man

kaum den Kern entfernen kann.

Ich aber habe Nektarinen im Februar gekauft. Was ich sicherlich nicht mehr mache.

Denn die Nektarinen waren selbst kleingeschnitten in einer Tarte nach dem Backen noch hart und nicht weich gebacken.

Also, dieses Rezept sollte man erst im Sommer nachbacken.

[amd-zlrecipe-recipe:990]

Nektarinen-Pudding

Ein Pudding nach dem Grundrezept zubereitet.

Mit Obst. Und zwar frischen Nektarinen, die ich entkerne, kleinschneide und mit dem Pürrierstab fein püriere.

Es war zu erwarten, dass der Pudding nicht ganz durchhärtet und kompakt wird.

Denn das Obstmus, das ich hinzugebe, lässt sich auch durch Zugabe von mehr Speisestärke einfach nicht richtig binden.

Man erhält also eher eine Pudding-Cremespeise, die aber auch sehr schmackhaft ist.

[amd-zlrecipe-recipe:989]

Rinder-Rouladen mit Salzkartoffeln

Ein klassisches Gericht.

Rinder-Rouladen mit Salzkartoffeln.

Die Füllung ganz klassisch, Senf, Bauchspeck und Gurke.

Ich brate die Rouladen auch vor dem Schmoren auf allen Seiten kräftig an, um mehr Röststoffe zu bekommen.

Dazu noch Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und Tomatenmark. Dies brate ich alles auch im Öl an.

Das Ganze mit einem guten Schluck Rotwein abgelöscht.

Das ergibt eine dunkle, sehr sämige Braten-Sauce, da das Gemüse beim langen Schmoren schmilzt und die Sauce sämig abbindet. Herrlich!

Da die Rouladen und die Sauce somit sehr würzig ausfallen, passen dazu als Beilage gut Salzkartoffeln, die leicht neutralisierend wirken und die starke Würze etwas abmildern.

[amd-zlrecipe-recipe:988]

Schweine-Geschnetzeltes mit Gemüse in Chili-Bohnen-Sauce auf Basmati-Reis

Schweine-Geschnetzeltes asiatisch zubereitet.

Mit scharfer Toban-Djan-Sauce. Also Chili-Bohnen-Sauce.

Ich verwende als Gemüse einfach das, was der Kühlschrank gerade hergibt. Sie können eigentlich genauso verfahren.

In diesem Fall sind dies Wurzeln, Chinakohl, Lauch, Fenchel, Lauchzwiebeln, Schalotten und Knoblauch.

Ich schneide das Gemüse klein und pfannenrühre es zusammen mit dem Schweine-Geschnetzelten im Wok.

Dazu als Beilage Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:986]

Schweineschnitzel mit Wurzel-Stampf

Einfaches Gericht. Nicht viel dazu zu sagen.

Lecker gewürzte Schweineschnitzel kross gebraten.

Dazu ein feiner Gemüsestampf aus Wurzeln.

Ruhig die Wurzeln ein paar Minuten mit dem Stampfgerät fein

stampfen. Der Stampf bleibt zwar etwas grob, wird aber sehr fein gestampft.

[amd-zlrecipe-recipe:987]

Schokoladen-Pudding

Ein nach dem Grundrezept frisch zubereiteter Pudding. Dieses Mal mit Schokolade.

Dazu gibt man einfach zerkleinerte Schokolade in die heiße Milch und löst sie darin auf.

Mit Schokolade mit einem Kakao-Anteil von 85 %.

Ich frage mich eigentlich, warum man wirklich ab und zu zu dem industriell gefertigten Pudding aus der Tüte bei Discounter oder Supermarkt greift, wenn ein frischer Pudding aus frischen Zutaten so einfach zubereitet werden kann.

Und noch dazu in fünf Minuten fertig ist.

[amd-zlrecipe-recipe:984]

Puten-Ragout auf Polenta

Puten-Steak in breite Streifen geschnitten für ein Ragout.

Dazu frische, große, braune Champignons. Und gelbe Spitzpaprika.

Als Beilage wähle ich Polenta.

Ich habe dieses Mal bewusst kein Sößchen zum Ragout zubereitet, vielleicht aus etwas trockenem Weißwein. Auf diese Weise verwässert man die Polenta nicht und man schmeckt ihre Festigkeit, Struktur und Konsistenz sehr gut.

Ich würze nur das Ragout mit Paprika, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Zucker. Und der verwendete gemahlene Kreuzkümmel bringt den Geschmack der Polenta und des Ragouts noch besonders hervor.

[amd-zlrecipe-recipe:985]

Bier-Gulasch mit Kartoffelklößen

Für das Gulasch habe ich Pferdefleisch verwendet. Und zwar kleingeschnittenes Braten-Fleisch.

Dazu Zwiebeln, Knoblauch und Tomate.

Zusätzlich für mehr Aroma frischer Rosmarin und Thymian.

Für die Sauce gebe ich eine Dose Pilsener dazu und lasse das

Gulasch gute 2 Stunden schmoren.

Ergebnis ist ein geschmacklich hervorragendes Gulasch mit einer leckeren Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal selbst zubereitete Kartoffelklöße. Diese gelingen hervorragend und schmecken wirklich köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:978]

Sojabohnensprossen in Soja-Sauce

Ein unspektakuläres Gericht.

Aber vegan.

Und sehr würzig.

[amd-zlrecipe-recipe:983]

Garnelen mit Orecchiette in

Weißwein-Sahne-Sauce

Ich hatte frische Garnelen vorrätig und überlegte, wie ich sie zubereite. Ich entschied mich, sie in Butter anzubraten und mit Knoblauch in Weißwein und Sahne zu garen.

Zum Verfeinern der Sauce und für ein besseres Aroma gebe ich noch kleingewiegte Basilikum-Blätter hinzu.

Dazu als Beilage Orecchiette.

[amd-zlrecipe-recipe:981]

Schweine-Nackensteaks mit Vitelottes

Leckere, in der Pfanne kross gebratene Schweine-Nackensteaks.

Dazu, etwas ungewöhnlich und ich bereite diese Beilage auch erst seit kurzem zu, Vitelottes – also lila Kartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:980]

Frittierte Lachsforelle mit Steckrübenstampf

Zwei leckere, frische Lachsforellen. Gesäubert, gesäuert und gesalzen, wie es die drei „S“ für die Zubereitung von Fisch so vorgeben.

Dieses Mal nicht in Butter gebraten. Sondern in der Friteuse frittiert.

Dazu ein feines Stampf aus einer Steckrübe.

[amd-zlrecipe-recipe:982]