Nuss-Nougat-Tarte

An Silvester und natürlich am Feiertag, Neujahr, muss auch ein Kuchen oder eine Tarte her.

Bei dieser Tarte bin ich ein Wagnis eingegangen.

Der Nuss-Nougat-Kuchen mit einem Rührteig vor einer Woche ist ja gelungen.

Ich wusste jedoch nicht, wie sich die Nuss-Nougat-Creme in der Füllmasse aus Eiern und Schlagsahne einer Tarte verhält.

Denn die Creme ist ja bei Zimmertemperatur streichfähig, also cremig. Und ich wusste nicht, ob die Füllmasse nach dem Backen erhärtet oder nicht.

Also habe ich es einfach ausprobiert.

Und die Tarte ist gelungen.

Wie man auf den Fotos sieht, gelingt einen relativ feste Tarte. Und es handelt sich um eine Art schokoladigem Eierstich, der süß, schokoladig und recht gut schmeckt.

Also, nachbacken!

[amd-zlrecipe-recipe:910]

Rinder-Carpacchio

Frisches, rohes Rinderfilet.

Leicht angefroren. Dann in hauchdünne Scheiben geschnitten.

Serviert mit etwas Balsamico, Olivenöl und Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:909]

Wolfsbarsch-Ragout mit Pasta

Ein Ragout mit Fisch und diversem Gemüse.

Kurz in der Pfanne angebraten.

Die eingelegten Oliven geben dem Ragout Würze.

Da ich es nur kurz gare, schmeckt das Ragout sehr frisch und knackig.

Dazu frische, selbst zubereitete Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:905]

Lammkeule mit Semmelknödel in Rotwein-Sauce

Die zweite halbe Lammkeule.

Wieder mit einer herrlichen Sauce zubereitet, diese aus Tomatenmark und Merlot gebildet.

Dazu ein einfaches Convenience-Produkt als Beilage, Semmelknödel aus der Packung.

Aber die Knödel schmecken sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:908]

Ofenkäse

Ein Convenience-Produkt. Oder auch nicht.

Denn wer bereitet einen Käse zuhause selbst zu, um ihn zu verspeisen.

Man kauft sich ja auch keine ganze Kuh, wenn man ein Steak zubereiten will.

Also einfach nur der Käse.

Man kann auch diverse andere Käse als genau einen Ofenkäse dafür verwenden, wie z.B. Camembert oder Brie.

[amd-zlrecipe-recipe:906]

Lammkeule mit Pasta

Auch nach Weihnachten und den Feiertagen geht es mit tollen Rezepten weiter.

Dieses Mal eine halbe Lammkeule ohne Knochen.

Dazu selbst zubereitete Pasta.

Bei der Zubereitung der Lammkeule habe ich mein Fleischthermometer angewandt. Allerdings scheint es nicht mehr richtig zu funktionieren. Ich hatte es auf eine Zubereitung medium der Lammkeule eingestellt. Und das Gerät sollte nach der Anzeige der inneren Temperatur der Lammkeule von 31 Grad Celsius auf eine Innentemperatur von 71 Grad Celsius für die medium gegarte Lammkeule hoch gehen und dann dies signalisieren. Leider war das Gerät auch nach einer Stunde Garzeit immer noch bei 31 Grad Celsius. Also stimmte etwas mit dem Gerät nicht. Ich brach den Garvorgang somit nach einer Stunde ab. Die Lammkeule war saftig und lecker mit einem schönen, leichten Lammgeschmack.

Die Sauce gelingt auf die von mir beschriebene Weise hervorragend und schmeckt sehr lecker.

Ich habe mir zu Weihnachten auch eine Nudelmaschine gegönnt und geschenkt. Über diese werde ich vermutlich in den nächsten Tagen einmal berichten. Ich weiß leider noch nicht, ob ich sie behalten oder zurückgeben werde. Denn die erste Zubereitung von frischer Pasta schlug fehl. Der Teig war zu flüssig und aus der Nudelmaschine kam nur ein dicker Brei heraus, keine einzelne Nudelstränge. Aber ich habe auch beim Zubereiten von frischer Pasta mit einem manuellen Nudelgerät, das ich auch besitze, mehrere Durchgänge gebraucht, bis ich dann einmal gute, selbst zubereitete Nudeln hergestellt hatte. Und musste dazu sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen. Man muss also vermutlich erst etwas üben, bis man mit einer elektrischen Nudelmaschine richtige frische Nudeln produziert.

Ich habe somit das Rezept für normalen Nudelteig verwendet, auf einem großen Arbeitsbrett ausgerollt und die Nudeln manuell zugeschnitten. Die Nudeln sehen leider eher wie Spätzle oder unschöne Tagliatelle aus. Aber die Pasta schmeckt

sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:904]

Pudding

Dieser Pudding schmeckt außergewöhnlich gut. Er ist wirklich lecker.

Deshalb veröffentliche ich dieses Rezept hier als Grundrezept für Pudding.

Man kann diesen Pudding natürlich variieren. Mit dem Mark einer frischen Vanilleschote. Mit Schokolade. Mit Alkoholika. Oder mit Obst.

Wenn man einmal diesen Pudding zubereitet und genossen hat, wird man nie wieder Pudding aus der Packung zubereiten.

Warum sollte man dies auch tun. Mit vier Zutaten bereitet man ein sehr leckeres Dessert zu. Und was, fragt man sich, tun die Hersteller von Pudding aus der Tüte eigentlich in diese Packungen hinein? Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Emulgatoren? Braucht man alles nicht.

[amd-zlrecipe-recipe:903]

Wolfsbarsch-Filets mit Pommes frites

Am zweiten Weihnachtsfeiertag gibt es Wolfbarsch-Filets.

Mit Pommes frites.

Die drei „S“ beim Zubereiten von Fisch bedeuten Säubern, Säuern und Salzen. Das Säuern hier mit Zitronensaft.

Und Filets immer zuerst auf der Hautseite anbraten. Dann noch kurz auf der Fleischseite braten.

[amd-zlrecipe-recipe:902]

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 gemahlenen 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 Kroketten

Am ersten Weihnachtsfeiertag gibt es Maisküken.

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

Dazu noch Kroketten.

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 dewegen 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