

Frikadellen auf Kartoffel-Chips-Bett

Zubereitung mit frittierten Chips Teil drei. Da es in den letzten Tagen mit Pastinaken- und Wurzel-Chips so gut geklappt und gut geschmeckt hat, nun noch ein drittes Mal mit Kartoffel-Chips.

Ich frittiere die Kartoffel-Chips auch nur vier Minuten im siedenden Fett in der Friteuse. Sie gelingen wunderbar kross, knackig und braun.

Und auf dem Teller angerichtet lassen sie sich auch schön mit der Hand wegknuspern. Fast so wie industriell gefertigte Kartoffel-Chips aus der Tüte.

Ich würze die Kartoffel-Chips auch kräftig mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer, wie auch Kartoffel-Chips aus der Packung z.B. der Geschmacksrichtung Paprika gewürzt sind.

Dazu gibt es jeweils zwei schöne Frikadellen, die mir frisch, kross und medium gelingen. Ich brate sie in der Grill-Pfanne für kräftige Röstspuren.

[amd-zlrecipe-recipe:946]

Casino Royale – ein Menü für

den perfekten Spieleabend

Ein Spieleabend unter Freunden sorgt nicht nur für gute Laune, sondern ist häufig noch ein kulinarisches Erlebnis. So lassen sich beispielsweise passend zu den ausgewählten Spielen unzählige interessante Speisen kredenzt, die als Menü die optimale Begleitung für die aufregende Runde sind. Das Casino Royale Menü ist beispielsweise etwas ganz Besonderes und garantiert der Hit auf jedem Motto-Spiel haben.

Casino Royale Menü: die richtigen Speisen

Kaum ein Klassiker der Filmbranche ist so bekannt wie „Casino Royale“, von dem es auch eine [Fortsetzung](#) geben soll. Auch die Gastgeber eines Spieleabends können mit den richtigen Speisen zum Thema für echte Highlights und einen Gaumenschmaus sorgen. Um unvergessliche und raffinierte Speisen aufzufrischen, sind vor allem kleine Snacks und Fingerfood empfehlenswert, denn schließlich soll ja noch ausreichend Zeit und Platz für die eigentlichen Spiele sein. Als Bestandteil für das Casino Royale Menü eignet sich unter anderem Garnelenspieße oder Datteln im Speckmantel. Lecker und erfrischend sind auch Melonen mit Parmaschinken oder für alle Liebhaber von Süßspeisen auch [Kuchenvariationen](#) in Mini-Portionen oder im Glas.

Menü kinderleicht schon vorher zubereiten

Der Vorteil bei den vielen Snacks und dem Fingerfood besteht darin, dass sie schon vorher aller Ruhe vorbereitet werden können. Kommen dann die Gäste zum Spiel haben, ist alles bereit und lässt sich schnell auf dem Tisch oder dem Buffet platzieren. Zusätzlich können natürlich auch frische Highlights gesetzt werden. Ein großes Bargeld oder warmes Brot sowie frischer Kaviar oder knackiger Salat runden das kulinarische Angebot zum Spieleabend ab.

Casino Royale Menü: die besten Getränke



Bildquelle: unsplash.com

Bereits James Bond wusste, dass Martini – gerührt, nicht geschüttelt – zu den besten Getränken gehört. Im Casino Royale Menü für den Spieleabend darf deshalb das Kultgetränk nicht fehlen. Es besteht klassisch laut Roman aus:

- drei Teile Gin
- ein Teil Wodka
- 0,5 Teile Kina Lillet (Wermut)

Natürlich kann die Rezeptur auch abgewandelt werden. Für einen klaren Kopf, empfiehlt es sich, nicht nur den bekannten Martini zu servieren, sondern auch alkoholfreie Getränke. Vor allem sprudelndes Wasser mit Geschmack oder spannende Cocktailvarianten mit oder ohne Alkohol haben sich in der Lust und Runde beim Spieleabend bewährt. Damit die Gastgeber den verschiedenen Geschmäckern ihrer Mitspieler gerecht werden können, empfiehlt es sich, mehrere Getränkevarianten parat zu haben. Wer möchte, kann natürlich bei besonders exklusiven

Wünschen der einzelnen Gäste auch darum bitten, dass jeder selbst etwas in die Spielrunde mitbringt.

Spieleabend geht auch ohne Gesellschaft

Was machen all diejenigen, die gerade nicht mit ihren Freunden beisammen sein und trotzdem auf das Spielerlebnis nicht verzichten möchten? Allein am Tisch spielen ist natürlich längst nicht so schön und vor allem bei den meisten Spielen gar nicht möglich. Deshalb gibt es unzählige online Casinos, bei denen die Spieler mit Smartphone oder Tablet sowie am PC Karten- und Tischspiele sowie zahlreiche Slots nutzen können. Dazu gehören auch viele [Trustly Casinos](#), bei denen die Spieler den renommierten Zahlungsdienstleister für ihre Einzahlungen nutzen können. Wer möchte, hat aber auch die Chance, bei vielen online Casinos mit einem Bonus als Willkommensgeschenk zu starten und muss noch nicht einmal sein eigenes Geld für die Spielaktivitäten aufwenden.

Häufig im Casino noch mehr Vielfalt als bei klassischen Brettspielen

Die online Casinos bieten im Vergleich zu den klassischen Brettspielen erfahrungsgemäß deutlich mehr Abwechslung. Angeboten werden nicht selten über 500 verschiedene Titel renommierter Spielehersteller, sodass die Auswahl nahezu unbegrenzt ist. Eine unvergessliche Casino-Nacht kann da schon mal mehrere Stunden dauern. Müdigkeit kommt bei den vielen spannenden Spiel-Highlights kaum auf, denn die fantastischen Grafiken sowie spannenden Geschichten hinter den Spielen und unzähligen Jackpot-Möglichkeiten sorgen für Abwechslung.

Schweinesteaks auf Wurzel-Chips-Bett

Da mir die Pastinaken-Chips gestern so gut gelungen waren und sehr gut schmeckten, bereite ich dieses Mal ein ähnliches Gericht zu. Nur dieses Mal mit Wurzel-Chips.

Dazu putze und schäle ich Wurzeln. Hoble sie dann im Hobel einer Küchenmaschine fein. Und frittiere sie im siedenden Fett der Friteuse.

Dazu gibt es einige Schweinesteaks.

[amd-zlrecipe-recipe:945]

Hähnchenbrustfilet auf Pastinaken-Chips-Bett

Ich hatte sehr große Pastinaken gekauft. Sie ähnelten eher einer weißen Rübe oder einem großen Rettich.

Ich überlegte mir für die Pastinake die Zubereitung in der Friteuse, vorher in der Küchenmaschine fein geraspelt, als Pastinaken-Chips.

Leider musste ich hier jedoch auch von der Dicke der Pastinake kapitulieren, der Einschubschaft der Küchenmaschine nahm diese Größe nicht auf. So musste ich die Pastinake doch längs vierteln, um Chips daraus herzustellen.

Somit kann man dies auch analog mit Pastinaken in gewöhnlicher

Größe zubereiten, denn diese passen ja problemlos in die Küchenmaschine.

Ich habe die Pastinaken-Chips etwa 5 Minuten im 180 Grad heißen Fett der Friteuse frittiert. Wer es noch knuspriger und noch etwas brauner möchte, gibt einfach noch ein paar Minuten drauf.

Die frittierten Pastinaken-Chips, mit Salz und Pfeffer gewürzt, schmecken sehr gut. Und haben eine leichte Anmutung an frittierte Kartoffel-Chips, wie man sie aus der Tüte kennt.

Dazu als Hauptprodukt für dieses Gericht in der Grill-Pfanne gebratene Hähnchenbrustfilets.

[amd-zlrecipe-recipe:944]

Apfel-Tarte

Seit längerem wieder einmal ein frische, fruchtige Tarte, passend zum Wochenende. In den letzten Wochen hatte ich meistens Rührkuchen gebacken.

Nun hatte ich fünf Äpfel vorrätig. Und habe sie geputzt und kleingeschnitten für die Füllung einer Tarte verwendet.

Nach dem Kleinschneiden der Äpfel gebe ich den Saft einer Zitrone über die Apfelstücke.

Ich mache dies zum einen, damit die Apfelstücke darin etwas marinieren. Zum anderen, damit sie nicht an der Luft oxidieren und braun werden.

[amd-zlrecipe-recipe:942]

Gefüllte Paprika

Leckere, gefüllte Paprika.

Zwei Stück für jede Person.

Mit einer frischen, leckeren Füllung.

Dieses Gericht gibt es ohne Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:943]

Rinder-Hüftsteak mit Wurzel-Pastinaken-Stampf

Nochmals Rinder-Hüftsteaks.

Sie gelingen bei 2 Minuten Bratdauer in der Grill-Pfanne sehr gut medium. Will man sie rare zubereitet haben, brät man sie jeweils nur 1 Minute auf jeder Seite an.

Dazu gibt es leckeren Stampf aus Wurzeln und Pastinaken. Verfeinert mit etwas frischer Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:941]

Schollen-Ragout Finkenwerder Art mit Penne

Ist ein bestimmtes Gericht oder eine Zubereitung eigentlich geschützt? Bei einigen Dingen trifft dies zu. Ein Wiener Schnitzel muss zum Beispiel zwingend aus Kalbsfleisch zubereitet werden.

Nun frage ich mich, ist die Scholle Finkenwerder Art auch geschützt? Ich war jetzt einfach frech und habe aus den Zutaten für Scholle Finkenwerder Art ein Ragout zubereitet und dieses danach einfach so benannt.

Wäre ich ausgebildeter Koch, hätte ich die Schollen in Natura filetiert und das Fleisch dann zum Anbraten verwendet. Da ich dies jedoch nicht bin und ich Bedenken hatte wegen der vielen Gräten, bin ich den umgekehrten Weg gegangen. Ich habe beide Schollen erst auf beiden Seiten in heißem Öl in der Pfanne gebraten. Dann filetiert und das Fleisch mit der Haut kleingeschnitten.

Und dieses dann zusammen mit Büsumer Krabben und Katenschinken-Würfel in Öl gebraten.

Ich hatte bei den Schollen wie auch bei der ersten Zubereitung der Scholle Finkenwerder Art Glück und hatte weibliche Schollen erhalten. Denn deren Bauchhöhle waren voll mit Rogen. Den ich natürlich mit angebraten und mit verwendet habe. Er schmeckt ja lecker.

Als Beilage Penne, da ich ja derzeit immer noch die Misere mit der defekten und eingesandten elektrischen Nudelmaschine habe und keine frische Pasta selbst zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:940]

Mi-Nudeln mit Rucola-Tomaten-Pesto

Hier einmal sozusagen außerhalb der Reihe wieder ein Rezept mit fertigen, industriell gefertigten Nudeln.

Meine neue, elektrische Pasta-Maschine funktioniert nicht genau so, wie sie eigentlich sollte. Ich muss sie jetzt erst auf Garantie an den Distributor zurücksenden, damit sie dort begutachtet, eventuell repariert wird oder ich eine neue Maschine erhalte.

Deswegen hier asiatische Mi-Nudeln. Andere hatte ich nicht mehr vorrätig.

Dazu ein leckeres Pesto aus Rucola, Kirsch-Tomaten und viel Parmesan.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:939]

Hähnchenbrustfilet mit Chicorée in Curry-Sauce mit Hirse

Angedacht war eigentlich, die Filets zusammen mit dem Chicorée in Butter anzubraten und zugedeckt in der Pfanne in Riesling zu garen.

Ich habe mich dann aber anderweitig entschieden, da mir einfiel, dass die beiden Zutaten kleingeschnitten auch gut in eine Art Ragout passen. Und dass ich dazu eine leckere Sauce mit scharfem Curry, Crème fraîche und Riesling zubereiten könne.

Als Beilage wähle ich dieses Mal Hirse. Es ist wirklich schon eine ganze Weile her, dass ich einmal Hirse gegessen habe. Aber sie schmeckt sehr gut und sie kommt sicherlich in der nächsten Zeit bei anderen Gerichten ebenfalls als Beilage mit auf den Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:938]

Rinder-Hüftsteak mit Röstzwiebeln und Schwarze-Wurzel-Stampf

Leckere Rinder-Hüftsteaks. Schön kross in der Grill-Pfanne für viele Röstspuren medium gebraten.

Dazu Röst-Zwiebel, ebenfalls in der Grill-Pfanne kross gebraten. Oder besser gesagt, Röst-Schalotten.

Dazu als Beilage ein Stampf aus Schwarzwurzeln. Schwarzwurzeln sind, wie der Name sagt, schwarz. Aber schwarz ist eigentlich nur die Schale. Wenn sie geschält sind, sind sie weiß. Und somit ist auch das Stampf aus diesen Wurzeln weiß.

[amd-zlrecipe-recipe:937]

Pudding im Honigmelonen-Mantel

Ein solches Dessert mit Pudding und Honigmelone stellt man sich ja eher folgendermaßen vor.

Man bereitet die Puddinge zu. Lässt sie im Kühlschrank jeweils in einer Schale erkalten.

Währenddessen schält man die Honigmelone, schneidet sie klein, gibt sie in eine Schüssel und verfeinert sie eventuell noch mit Zucker oder Honig.

Und dieses Obst-Kompott gibt man dann auf einen auf einen Dessert-Teller gestürzten Pudding.

Fertig ist das leckere, sicherlich bekannte Dessert.

Ich bin hier den umgekehrten Weg gegangen. Ich serviere Pudding IN einer halben Honigmelone.

Die Idee kam mir, als ich überlegte, eine Honigmelone zu halbieren und dann das Kerngehäuse zu entfernen.

Dabei schneidet man je nach Größe des Kerngehäuses eine halbrunde Vertiefung in jede Hälfte der Honigmelone.

Das bot sich doch wie eine Schale an, mit der Puddingmasse gefüllt zu werden. Und dann lässt man den Pudding in der Honigmelonen-Hälfte im Kühlschrank erkalten.

Fertig hat man ein leckeres Dessert, das man auf diese Weise sicherlich nicht in jedem Restaurant so serviert bekommt.

Die Honigmelone hatte leider an einer Stelle eine weiche Vertiefung, die ich leider wegschneiden musste, so dass die Honigmelonen-Hälften leider nicht ganz komplett rund sind.

[amd-zlrecipe-recipe:936]

Scholle Finkenwerder Art mit Bratkartoffeln

Ein sehr leckeres Fisch-Gericht mit Schollen. Der Zusatz „Finkenwerder Art“ bedeutet, dass man die Schollen mit Krabben und Speck zubereitet und serviert.

Und wie es sich in Hamburg auch richtig gehört, werden standesgemäß original Büsumer Krabben für das Gericht verwendet.

Leider hatte ich keinen durchwachsenen Speck mehr vorrätig, ich habe statt dessen Katenschinken in Würfeln verwendet.

Außerdem ist viel Zitronensaft wichtig.

Und als Beilage gibt es knusprige Bratkartoffeln.

Die Schollenfilets bereitet man wie gewöhnlichen Fisch nach den bekannten drei „S“ zu: Säubern, säuern, salzen.

Das Gericht gilt zu Recht als Festtagsmenü.

[amd-zlrecipe-recipe:282]

Gefüllter Chinakohl und gefüllter Mangold

Eigentlich wollte ich Krautwickel zubereiten, wie man im Badischen so schön zu Kohlrouladen sagt.

Dieser Plan funktionierte leider nicht, der Wirsing, dessen Blätter ich dafür verwenden wollte, war leider innen schon etwas braun und somit verdorben. Schade.

Da hab ich schnell improvisiert und große Chinakohl- und Mangold-Blätter verwendet.

Ich habe zwar keine Rouladen erstellt wie ich es beim Wirsing vorhatte.

Aber ich habe eine leckere Hackfleisch-Füllung zubereitet und einfach einige Blätter des Chinakohls und des Mangolds gefüllt.

Man kann das Gericht aufteilen, noch etwas Reis dazu zubereiten und etwas von der leckeren Weißwein-Sauce verwenden, dann hat man ein Gericht für zwei Personen.

Oder man isst den gefüllten Chinakohl und den gefüllten Mangold zusammen ohne Beilage als eine Person.

[amd-zlrecipe-recipe:934]

Zweierlei Wurst mit gegrilltem Kohlrabi

Zweierlei Wurst. Krakauer und Bratwurst.

Dazu in Scheiben geschnittener Kohlrabi. Dieser hat nach dem Braten in der Grill-Pfanne einen leicht süßlichen Geschmack und schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:933]

Schweinefleisch asiatisch

Normalerweise habe ich auf diese Weise bisher immer Chinakohl mit chinesischen Pilzen und Reis vegan zubereitet.

Gewürzt mit Fisch- und Soja-Sauce.

Dieses Mal wähle ich die Variante mit Fleisch. Und zwar Schweinefleisch. Mit Chinakohl.

Dann Fisch-Sauce für das Salzen.

Und dunkle Soja-Sauce für das Würzen.

Als Beilage passenderweise Basmati-Reis.

Gegessen wird aus der Schale mit Essstäbchen.

[amd-zlrecipe-recipe:931]