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 gemahlenen, schwarzen 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 derEintopf 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 Vergleichtest 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 gemahlenen Anis in den Teig gebe, diesen also ein wenig würze. Und die Plätzchen nach dem Backen noch mit dem Küchenpinsel mit Zuckerguss betreiche.

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]

Reis-Fenchel-Kuchen

Dieses Mal ein klassischer Rührkuchen nach dem Grundrezept. Mehl, Zucker, Butter, Eier und Backpulver.

Wäre, ja wäre da nicht das Vorgehen, das Weizenmehl komplett durch Reismehl auszutauschen. Und ein besonderes Gewürz für den Kuchen zu verwenden, also im Mörser fein gemörserte Fenchelsaat.

Es macht jetzt zur Adventszeit richtig Spaß zu backen. Man kann vieles ausprobieren und auch variieren. Demnächst wage ich mich auch an gleich drei verschiedene Sorten von Weihnachtsplätzchen. Die eine Sorte schon erprobt, gebacken und für gut empfunden. Die beiden anderen Sorten zwar nach einem Standardrezept für Weihnachtsplätzchen, aber eben – wie sollte es anders sein – abgeändert und variiert und beide somit auch nicht erprobt. Ob sie wirklich schmecken, kann ich erst nach dem Backen berichten.

Meine Mutter ist ja letzten Monat 90 Jahre alt geworden ist und das Backen fällt ihr in ihrem Alter nun doch zunehmend schwer. Sie backt dieses Jahr das erste Mal in ihrem Leben keine Plätzchen und versorgt somit nicht mehr die Familie damit. Somit übernehme ich diesen Part, backe drei Sorten Plätzchen und versorge unsere restliche Familie damit.

Für das Mehl des Rührkuchens habe ich drei Sorten Reis verwendet. Zum einen normalen, weißen Parboiled-Reis, zum anderen roten und schwarzen Vollkorn-Reis. Wer nun denkt, man bekäme daher beim Backen einen dunkel gefärbten Rührkuchen, hat weit gefehlt. Denn auch beim dunklen Vollkorn-Reis ist der Reiskern selbst eben weiß wie bei jedem anderen Reis auch. Nur die Schale ist jeweils entweder rot oder schwarz. Somit ist das Mehl auch nicht unbedingt weiß, aber doch sehr hell. Der Rührteig selbst hat mit diesen Reis-Sorten eine leicht bräunliche Färbung. Allerdings hat der gebackene Rührkuchen

dann doch eine stark braune Farbe, eventuell kommt dies auch vom verwendeten Fenchel, denn der Kuchen hat ein Aussehen, wie ich ihn von Gewürzkuchen kenne.

Und der Kuchen schmeckt hervorragend. Er hat sogar einen leicht knusprigen Geschmack, vielleicht kommt dies vom verwendeten Reismehl. Der Fenchel gibt ihm ein schönes Aroma. Ich werde einen solchen Kuchen mit Reismehl sicherlich nochmals backen.

Man benötigt für die Zubereitung dieses Kuchens übrigens eine Getreidemühle. Denn ich habe den Reis nicht gemahlen gekauft, sofern es das überhaupt gibt. Sondern habe die Reiskörner in einer Getreidemühle gemahlen. Meine Getreidemühle ist etwa 35 Jahre alt. Aber sie erfüllt noch ihren Zweck, Getreide fein zu mahlen. Sie hat übrigens einen Namen, sie heißt laut Aufdruck auf dem Gehäuse Bio-Susi, ist also weiblichen Geschlechts. Sie stammt noch aus einer Zeit, als ich ganz der Umweltbewusste und -schützer war. Das bedeutete damals hellblaue Latzhosen, Birkenstock-Sandalen und umweltbewusste Halbschuhe – und zu allem Ungemach habe ich damals auch einige Semster Biologie studiert. Und meine Backwaren, die ich auch damals schon backte, habe ich natürlich nur mit Vollkornmehl gebacken, wozu ich diese Mühle eben brauchte. Ja, ja, lang, lang ist’s her, und man ändert sich natürlich mit den Jahren. Mein damals fast etwas fanatisch vorgetragenes Umweltschutz-Bewusstsein hat sich mittlerweile in den Jahren relativiert und ist einem paktischen Realismus gewichen. Manches tue ich aber nach wie vor umweltbewusst, so z.B. Biomüll separat zu sammeln und zu entsorgen. Wie sagt man so schön in den Sozialwissenschaften aus einer anderen Thematik und einem anderen Bezug, die Revolution frisst ihre Kinder. Und bei den Grünen sagte man damals, nachdem sie der Außerparlamentarischen Opposition (APO) entwachsen waren, dass der Gang durch die Institutionen begonnen hatte – nachdem sie auch Regierungsverantwortung übernommen hatten. Auch bei ihnen relativierte sich vieles.

Lassen Sie übrigens den Rührteig mit allen Zutaten ruhig 5–10

Minuten in der Küchenmaschine rühren. Denn Nomen est omen, der Rührteig hat nicht von ungefähr seinen Namen. Je besser er gerührt ist und die Zutaten sich vermischen, desto besser gelingt er und schmeckt er.

Bleiben Sie beim Rühren jedoch bei der Küchenmaschine und beobachten Sie sie. Küchenmaschinen je nach Modell neigen dazu, beim Rühren aufgrund der Vibrationen und des Rotierens über die Arbeitsfläche zu „wandern“, sofern sie nicht über Saugfüße verfügen.

[amd-zlrecipe-recipe:891]

Gebratene Rinderleber mit Rosenkohl

Diese Innerei, gewürzt und mit Mehl bestäubt, in gutem Olivenöl gebraten, schmeckt wirklich exzellent. Da ich sie auf jeder Seite nur zwei Minuten brate, gelingt sie medium und ist noch saftig.

Als Beilage wähle ich einfach Rosenkohl, da dieser ja zur Zeit gerade Saison hat. Gewürzt wird er nur mit etwas Kräutersalz.

[amd-zlrecipe-recipe:890]

Putenfilet mit Lauch-Tomaten-Gemüse

Einfaches, aber schmackhaftes Gericht.

Gewürzte und in Butter kross gebratene Putenfilets.

Dazu ein einfaches Gemüse aus Lauch und Tomaten. Mit Kräutersalz gewürzt.

[amd-zlrecipe-recipe:889]

Schweinefilet in Cognac-Sauce mit Polenta und Brokkoli

Ein leckeres Gericht.

Gewürztes Schweinefilet, in dicke Scheiben geschnitten, kross angebraten und in einer Cognac-Sauce flambiert und gegart.

Dazu Polenta.

Und frischen Brokkoli, den ich in kleine Röschen schneide und nur kurz in kochendem Salzwasser gare.

Herrlich lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:888]

Kartoffel-Wurzel-Kuchen

Ein Advents-Sonntag ohne einen leckeren Kuchen geht natürlich gar nicht. Deswegen reiche ich hier noch die Zubereitung eines leckeren Kartoffel-Wurzel-Kuchens nach.

Grundlage ist ein Rührkuchen. Anstelle der normalen Zutaten von 500 g Mehl verwende ich kleingeriebene Kartoffeln und Wurzeln in einer Menge von 350 g. Dazu 250 g Mehl. Somit zusammen 600 g.

Und für eine bessere Stabilität und Festigkeit des Kuchens gebe ich zusätzlich noch ein weiteres Ei hinzu.

Das Ergebnis ist ein süßer, sehr leckerer und sehr saftiger Kuchen. Der merkwürdigerweise nicht eine orange oder lila Farbe von den Kartoffeln oder Wurzeln hat. Sondern eine leicht grüne Farbe hat.

[amd-zlrecipe-recipe:886]

Schweineherz-Ragout mit 4-Sorten-Stampf

Fast wäre es ein Gericht mit zwei Hauptbestandteilen Ton in Ton in der Farbe geworden.

Denn das Schweineherz in der Rotwein-Sauce sieht leicht lila

aus. Und auch die Vitelotte und die Süßkartoffel haben eine lila oder doch rote Farbe. Leider hat die weiße Pastinake die Farbe des Stampfs dann doch wieder heller gemacht, so dass eher ein leichtes Orange dabei herauskam.

Das Stampf bilde ich aus vier Zutaten, Vitelotte, Süßkartoffel, Pastinake und Wurzel. Es gelingt gut und schmeckt sehr fein.

Und warum ich das Herz-Ragout 2 1/2 Stunden schmore? Nun, zum einen wird das Schweineherz dadurch wirklich sehr zart und schmackhaft. Und zum anderen schmelzen die Zwiebeln bei dieser langen Schmorzeit in der Sauce, binden diese und geben ihr dazu noch eine leicht süße Note. Es schmeckt hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:885]

Süße Reis-Pfannkuchen mit Mango-Kompott

Nach der süßen Pasta und der süßen Pizza nun das dritte Gericht, das süß zubereitet wird.

Dieses Mal Pfannkuchen mit Milchreis.

Dazu frisches Mango-Kompott, zu dem ich den Mango erst etwas karamelisiere, dann in Cognac flambiere und etwas dünste.

Die Zubereitung nach Anleitung auf der Tüte des Milchreises habe ich verworfen. Bei der Menge an Pfannkuchen-Teig mit viel Milch würde der Teig in der Pfanne nur mit einigen Eigelbe sicherlich nicht stocken. Ich habe stattdessen mehr Eier und

auch die ganzen Eier verwendet.

Die Pfannkuchen schmecken natürlich schön süß und munden wirklich gut. Der Puderzucker rundet das Gericht noch etwas ab.

Das Mango-Kompott ist leider nicht so schön orangefarben geworden, wie man eine Mango normalerweise kennt. Denn die verwendeten Mangos waren leider schon ein wenig überreif.

Verwenden Sie zum Backen der Pfannkuchen Rapsöl. Es lässt sich höher erhitzen. Olivenöl würde zu leicht verbrennen.

Aber alles in allem ein schön rundes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:884]

Spiegeleier, Grünkohl und Süßkartoffeln

Die Zubereitung von Spiegeleiern mit Spinat und Kartoffeln ist ja landläufig bekannt.

Nun, ich habe dieses Gericht hier in einer Variation mit Grünkohl und Süßkartoffeln zubereitet.

Da ich Grünkohl verwende, ist es eigentlich fast ein regionales Gericht aus dem Norden.

Der Grünkohl wird einfach geputzt, kleingeschnitten und in etwas Öl in der Pfanne gebraten. Er fällt dabei zusammen wie auch Spinat.

Die Süßkartoffeln schmecken sehr gut, eben leicht süß. Und aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:883]