

# 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 zurückschicken, 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 Schwarzwurzel-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]

---

## Vollkorn-Schokoladen-Kuchen

Seit bestimmt mehr als 10 Jahren habe ich wieder einmal einen Rührkuchen mit Vollkorn-Mehl zubereitet.

Denn ich habe ja vor kurzem meine 35 Jahre alte Getreidemühle reaktiviert und in der Küche auf einem Regalbrett untergebracht.

Für den Kuchen habe ich Bio-Weizen gekauft, also Getreide im Ganzen und ungemahlen.

Davon habe ich 500 g Weizen in der Getreidemühle fein gemahlen.

Die Küchenmaschine zum Rühren des Rührteiges hat erwartungsgemäß sehr viel Arbeit und rührt sich fast schon heiß, denn Vollkorn-Mehl ist eben kompakter und fester als handelsübliches Weizenmehl, bei dem das Getreide eben geschält und dann erst gemahlen wird.

Also passen Sie auf Ihre Küchenmaschine auf, dass sie sich nicht überarbeitet.

Als kleine Verfeinerung des Kuchens habe ich noch eine Tafel Schokolade mit 85 % Kakaoanteil in der Küchenmaschine feingehäckselt und dann in den Rührteig mit eingerührt.

Ich habe beim Zubereiten und Backen von Rührteig in einer Backform, die ich nur einfette, schon sehr schlechte Erfahrungen gemacht. Dass der Kuchen eben nach dem Backen noch an der Kuchen-Backform festgehangen hat und Teile des Kuchens eben beim Stürzen auf ein Kuchengitter oder eine Kuchenplatte festgehangen sind.

Aus diesem Grund fette ich die Backform zuerst ein. Und dann gebe ich noch Paniermehl in die Backform und rotiere dieses ein wenig darin. Das Paniermehl bleibt an der Margarine in der Backform hängen und der Kuchen lässt sich auf diese Weise definitiv gut aus der Backform stürzen, ohne dass er hängenbleibt.

Apropos Backform, zusätzlich zur Reaktivierung der Getreidemühle habe ich auch seit sehr langer Zeit einen Rührkuchen in einer schönen Gugelhupfform gebacken. Da sieht der Kuchen optisch doch wirklich schön aus. Im Zuge dessen, dass ich in letzter Zeit meistens Backpapier für solche Kuchen verwendet habe und man dieses eben nur in einer Kastenform verwenden kann, wird man mit der Zeit faul und verwendet weniger andere Backformen wie diese Gugelhupf-Backform.

[amd-zlrecipe-recipe:932]

---

# Putensteaks mit schwarzen Wurzeln

Bei diesem Rezept musste ich gedanklich irgendwie einen Sprung machen.

Ich hatte schwarze Wurzeln gekauft. Also Karotten – in Norddeutschland ist der hierfür gängige Begriff Wurzeln –, die schwarz waren. Also dunkel und nach dem Schälen stark violett.

Irgendwie war es mir ein Begriff, dass ich so etwas wie schwarze Wurzeln kenne und auch schon zubereitet habe. Und siehe da, es fiel mir dann ein, es sind Schwarzwurzeln. Die als Arme-Leute-Variante zu Spargel gelten, denn sie sind schwarz, aber geschält eben ein weißes Gemüse wie Spargel.

Somit stand für mich fest, das, was ich als Wurzeln gekauft hatte, durfte ich hier nicht Schwarzwurzeln nennen. Sondern nur schwarze Wurzeln. Quod erat demonstrandum.

Diese jedoch nur als Beilage. Hauptprodukt dieses Gerichts sind Putensteaks, die ich in der Grill-Pfanne kross anbräte, damit man schöne Röstaromen erhält.

[amd-zlrecipe-recipe:930]