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]

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 anbrate, damit man schöne Röstaromen erhält.

[amd-zlrecipe-recipe:930]

Putensteaks auf Grünkohl-Bett

Leckeres Geflügel. Steaks von der Pute. Gesalzen, gepfeffert und in einer Grill-Pfanne kross gebraten.

Dazu ein Grünkohl, kleingeschnitten und in kochendem Wasser gegart. Ein typisch norddeutsches Gemüse.

[amd-zlrecipe-recipe:929]

Gefüllter Fenchel mit gegrillter Aubergine

Sicherlich eine sehr selten gewählte Art, Fenchel zuzubereiten. Denn ich wähle eine große Fenchelknolle. Und verwende nur die beiden äußersten, großen Schalen, die ich mit Hackfleisch fülle.

Für die Füllung verwende ich klassisch wie für Frikadellen einfach Hackfleisch, Schalotte, Lauchzwiebel, Knoblauch und Ei. Gewürzt mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker.

Und als Beilage wähle ich eine Aubergine, die ich putze, quer in Scheiben schneide und diese dann in einer Grill-Pfanne mit ausreichend Fett auf jeweils beiden Seiten kross anbrate, damit man schöne Röstaromen erhält.

Ehrlich gesagt gelingt das Gericht gut und schmeckt. Aber es ist nichts Außergewöhnliches und sicherlich bereite ich es nicht so schnell nochmals zu.

[amd-zlrecipe-recipe:928]

Bratwürste und Bratpaprika

Einfaches Gericht. In 10 Minuten in der Grill- oder Bratpfanne zubereitet.

Nürnberger Rostbratwürste. Und kleine Bratpaprika, einfach nur leicht gesalzen.

Beide Produkte unbedingt gut anbraten, damit sich viele Röststoffe bilden.

[amd-zlrecipe-recipe:925]

Haselnuss-Schokoladen-Kuchen

Bei diesem Kuchen habe ich fein geriebene Haselnüsse verwendet.

Und noch fein geraspelte Schokolade.

Ich habe aber keine dunkle Schokolade mit hohem Kakao-Anteil verwendet, um einen dunklen Schokoladen-Kuchen zu backen.

Sondern ich habe eine Tafel weiße Schokolade verwendet.

So erhält man einen leckeren Haselnuss-Kuchen, der Schokolade enthält, aber noch ein heller Kuchen ist.

Er schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:926]

Pudding mit Physalis und Honig

Wieder einmal ein frischer, selbst zubereiteter Pudding, der einfach hervorragend schmeckt.

Dazu als Obst-Kompott frische, geschälte und kleingeschnittene Physalis.

Mit etwas Honig angerichtet.

[amd-zlrecipe-recipe:927]

Frittierte Kürbis-Gnocchi



Frittiert und kross

Gnocchi kann man in kochendem Wasser garen. Oder in heißen

Fett in der Pfanne braten. Man kann sie jedoch auch in der Friteuse frittieren.

Also habe ich dieses Convenience-Produkt, das aus 2 Packungen à 400 g frischen Kürbis-Gnocchi besteht, einfach vier Minuten in 180 Grad heißem Fett in der Friteuse frittiert.

Dann auf zwei Teller verteilen, leicht salzen und servieren. Guten Appetit!

Für 2 Personen:

- 800 g frische Kürbis-Gnocchi (2 Packungen à 400 g)
- Salz

Zubereitungszeit: 4 Min.

Zubereitung wie in der Einleitung beschrieben.

Frische Tagliatelle mit Tomaten-Kräuter-Pesto

Frische, selbst zubereitete Pasta aus meiner elektrischen Nudelmaschine. Die frische Pasta schmeckt einfach sehr lecker.

Dazu ein frisches Pesto.

Geplant war zuerst ein Pesto aus Rucola-Salat. Leider hatte ich den Rucola ein wenig zu lange im Kühlschrank aufbewahrt. Er war verdorben und somit nicht mehr genießbar.

Ich habe schnell umdisponiert und ein leckeres Pesto aus Tomaten, Avocados und frischen Kräutern zubereitet. Einfach die Zutaten in eine Schüssel geben, würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Ich gebe dieses Mal keinen Parmesan in das Pesto, denn ich richte das Pasta-Gericht mit frisch geriebenem Parmesan an.

[amd-zlrecipe-recipe:924]