Auflaufform



©∏ Amazon

Ich benutze normalerweise den feuerfesten Glasdeckel meines Bräters als Auflaufform. Für 2 Personen ist das gut geeignet, die Menge des in dieser Auflaufform zubereiteten Auflaufs ist ausreichend.

Wenn ich jedoch einmal etwas nur für mich alleine zubereiten will, ist diese Auflaufform weniger geeignet. Eine Lasagne für 1 Person würde ich in der Mitte der Auflaufform auftürmen, sie würde aber während des Backens zerlaufen. Und ein Auflauf in dieser Form ist eben für 1 Person zu viel, ich hätte eine zweite Portion des gleichen Essens für den Folgetag, was ich normalerweise nicht so gern mag. Für eine Person ist somit eine solch große Auflaufform eher unpassend.

Also habe ich ein wenig Geld investiert und mir diese kleine, rechteckige Auflaufformen mit Deckel gekauft. Sie hat ein Fassungsvermögen von 1 l und die Maße 17 x 14,5 x 6 cm. Und sie ist natürlich backofenfest, dann aber auch mikrowellenfest

und spülmaschinengeeignet.

Ich habe darin schon eine Lasagne für mich zubereitet und was soll ich sagen, die Zutaten passen alle genau in diese Auflaufform hinein und man hat ein einzelnes Gericht für eine Person. Man kann auch einen einzelnen Hähnchenschenkel oder einen kleinen Braten mit vielleicht 600 g darin gut für eine Person zubereiten.

Wichtigste Merkmale:

Material: HartglasFarbe: Durchsichtig

• Oberflächentyp: Poliert

Form: RechteckigKapazität: 1 Liter

Enthält: Auflaufform mit Deckel

Wie so viele Produkte in den letzten Jahren ist auch diese Auflaufform in China hergestellt worden, aber das habe ich erst festgestellt, als sie geliefert worden war. Sie hat somit die Reise um die halbe Welt für mich angetreten.

Welsfilet-Rotbarsch-Garnelen-Terrine mit Schrippen

Hier das erste Rezept für die Zubereitung von Produkten in der Mikrowelle.

Ich habe das Rezept eines meiner neuen Kochbücher entnommen.

In dem Kochbuch sind zwei Rezepte aufgeführt, die ähnlich sind. Allerdings hatte ich keine der in den Rezepten genannten Fischsorten vorrätig.

Also habe ich den Fisch gewählt, den ich vorrätig hatte. Welsfilet und Rotbarschfilet.

Garnelen habe ich allerdings beim Discounter noch eingekauft.

Ich hatte auch keinen frischen Dill vorrätig. Getrockneten Dill wollte ich nicht verwenden. Aber ich hatte frisches Basilikum vorrätig, das ich dann einfach verwendet habe.

Es bietet sich an, eventuell für das Gericht noch einige zusätzlichen Produkte zu verwenden, um die Festigkeit der Terrine zu erhöhen. Für ein kaltes Servieren als Abendsnack mit Schrippen bietet sich an, Gelatine für die drei Massen zu verwenden. Für ein warmes Servieren als Vorspeise bieten sich zusätzlich Eier an.

In den ursprünglichen Rezepten ist die Terrine als Vorspeise und warm angedacht. Ich habe einfach umentschieden, die fertige Terrine zwei Stunden im Kühlschrank erkalten lassen – was die Festigkeit auch erhöht – und sie zusammen mit frischen Schrippen als Abendsnack serviert.

Das Gericht ist in 10 Minuten zubereitet und in 10 Minuten gegart. Alles in einer Auflaufform. Und alles in der Mikrowelle. Also wirklich sehr schnell und sehr einfach. Und die Terrine schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1140]