Pikante Tarte mit Ananas, Speck und Käse

Zu dieser pikanten Tarte hat mich doch tatsächlich eine Werbesendung eines namhaften Lebensmittel-Herstellers animiert. In dieser Werbesendung wurde ein neues Produkt gezeigt, für das Ananas und Speck verwendet wurde, überbacken mit Käse.

Nun, ich dachte mir, wenn diese Zutaten für ein Baguette verwendet werden können, dann sind sie allemal für eine pikante Tarte tauglich.

Und so habe ich diese Zutaten für die Tarte verwendet.

Und siehe da, die Tarte gelingt und mundet sehr gut. Die Ananas gibt der Tarte ein gewisse Süße. Der Speck ein wenig Würze. Und auch der Käse gibt Würze und Stabilität für die Tarte.

Da dies eine pikante und herzhafte Tarte ist, auf alle Fälle den im Grundrezept für eine Tarte beschriebenen, geriebenen Käse mitverwenden. Anders als bei einer süßen Tarte, wo dieser außen vor bleibt.

Mein Rat: Beim Hefeteig ist eines sehr wichtig, unbedingt die Milch auf dem Herd, in dem man die Hefe auflöst, nicht zu heiß werden lassen. Dies tötet die Hefebakterien ab und hat zur Folge, dass der Hefeteig nicht richtig aufgeht.

[amd-zlrecipe-recipe:809]

Kartoffel-Salat

Ein sehr gehaltvoller Kartoffel-Salat.

Denn er bekommt außer einer Menge gegarter und in Scheiben geschnittener Kartoffeln noch sehr viel andere, gehaltvolle Zutaten, die den Salat noch besser machen.

Dazu zählen eingelegte Gewürzgurken, Salatgurke, grüne Oliven, echter Feta, durchwachsener Bauchspeck, Zwiebeln und Knoblauch.

Nur beim Salat-Dressing habe ich nicht auf frische Zutaten zurückgegriffen. Sondern ein fertiges Salat-Dressing verwendet. Es ist ein Dressing auf Mayonnaise-Basis, denn die Hauptzutaten sind Rapsöl und Eigelbe. Dazu ein wenig Essig. Und diverse Gewürze. Zumindest enthält das Dressing keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel.

Die Zuaten habe ich kleingeschnitten, zusammen mit dem Salat-Dressing mit dem Salatbesteck in einer großen Schüssel vermischt und in eine Salat- Schüssel gegeben. Dann habe ich den Salat für mehr Geschmack noch eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

[amd-zlrecipe-recipe:781]

Gefüllte Schweineschnitzel

mit pochierten Eiern



Vor dem Garen

Ich hatte noch Schweineschnitzel vorrätig. Und entschied mich, sie zu füllen.

Für die Füllung verwende ich durchwachsenen Bauchspeck, Ingwer, Wurzel und Schalotte. Ich schneide die Zutaten in sehr kleine Würfel und gebe sie in eine Schüssel. Dann würze ich sie mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

In die Schnitzel gebe ich noch jeweils zwei Blätter Mini-Pak-Choi, die ich wiederum mit der Füllung fülle.

Die restliche Menge der Füllung brate ich mit den gefüllten Schnitzenl in Butter an. Dann lösche ich mir einem großen Schuss Weiwein ab und gare die Schnitzel etwa 15 Minuten zugedeckt.

Als Beilage bereite ich pochierte Eier zu.

[amd-zlrecipe-recipe:759]

Gemüsesuppe mit Bauchspeck

An meinem Geburtstag, an dem ich 58 Jahre alt werde, gibt es einfach nur eine einfache Suppe.

Aber eine sehr gehaltvolle Suppe. Mit viel Gemüse. Und für etwas mehr Geschmack mit Bauchspeck.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Eine sehr leckere Suppe.

Es hat sich bei mir so ergeben, dass ich die Suppe nicht am Tag der Zubereitung essen konnte, sondern ich sie noch zwei Tage im Kühlschrank habe durchziehen lassen. Wie man es auch für einen guten Eintopf macht. Die Suppe war daher noch würziger und gehaltvoller.

[amd-zlrecipe-recipe:754]

Spargel-Salat

Dieses Mal habe ich aus einem Kilo Spargel einen Salat zubereitet. Es ist ein Rezept der Kategorie Surf’n’Turf, denn ich verwende für den Salat sowohl durchwachsenen Bauchspeck, also Fleisch, als auch tiefgefrorene Eisgarnelen, somit Meeresfrüchte oder Fisch.

Die Eisgarnelen verwende ich als Besonderheit einmal nicht

durchgegart, sondern roh aus der Packung. Wie eine Foodblogger-Kollegin einmal sagte, „An Rohem ist mir nichts fremd“.

Dazu kommen noch hart gekochte Eier.

Das Dressing bereite ich ganz einfach aus Weißwein-Essig und Olivenöl zu.

Ein frischer Salat, der im Moment sehr gut zu den nun höher werdenden, sommerlichen Temperaturen passt.

[amd-zlrecipe-recipe:719]

Champignons-Pfanne

Hier ein einfaches Pfannen-Gericht.

Große, weiße Champignons. Durchwachsener Bauchspeck. Eingelegte Gurken. Etwas Salz und Pfeffer. Und etwas saure Sahne.

Die saure Sahne flockt, da sie nur 10 % Fett hat, erwartungsgemäß in der Pfanne etwas aus. Vielleicht sollte man hier doch zu Crème fraîche greifen, die mehr Fett hat.

[amd-zlrecipe-recipe:684]

Schupfnudeln-Pfanne

Schupfnudeln kann man leicht selbst zubereiten, aus Mehl oder Kartoffeln und Eiern. Wie Gnocchi oder Kroketten.

Bei diesem Rezept habe ich den leichteren Weg gewählt und zwei Packungen Kartoffel-Schupfnudeln verarbeitet, die schon fertig zubereitet waren.

Dazu kommen noch durchwachsener Bauchspeck und Champignons.

Fertig ist ein leckeres Gericht, das einfach in zwei Pfannen zubereitet wird. Unbedingt die Zutaten gute 10 Minuten kross und knusprig für viele Röststoffe anbraten.

[amd-zlrecipe-recipe:675]

Lauch-Mangold-Speck-Auflauf

Hier bereite ich einen einfachen Auflauf vor. Für das Gemüse verwende ich Lauch und Mangold.

Als würzige Zutat wähle ich durchwachsenen Bauchspeck.

Ich backe das Ganze in selbst zubereitetem Gemüsefond.

Ich habe zum Überbacken leider keinen geriebenen Gouda oder Mozzarella vorrätig, also verwende ich ausnahmsweise einmal Parmesan.

Der Auflauf gelingt auch mit diesem Käse. Er ist sehr schmackhaft, das Gemüse noch sehr frisch und knackig und der Fond sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:639][amd-zlrecipe-recipe:639]

Chicorée-Speck-Tarte

Ich habe die süße Tarte mit gemischtem Obst vom Wochenende aufgegessen, also wäre es an der Zeit, eventuell schon eine weitere Tarte zuzubereiten, eventuell schon für das kommende Wochenende.

Ich hatte Chicorée vorrätig. Und überlegte, was ich daraus zubereiten kann.

Als Salat zuzubereiten erschien mir als zu gewöhnlich, das macht ja eigentlich jeder.

Dann dachte ich daran, ein asiatisches Gericht aus dem Wok zuzubereiten, zu dem man auch gern Chicorée verwendet. Oder Chicorée mit Käse überbacken in einer Auflaufform im Backofen zubereitet. Aber das hatte ich alles vor einiger Zeit schon einmal zubereitet und es war nichts neues.

Dann kam ich plötzlich auf die Idee, den Chicorée in der Küchenmachine kleingehäckselt für eine herzhafte Tarte zu verwenden und in die Füllmasse zu geben. Zusammen mit etwas Bauchspeck, der für Würze sorgt. In etwa in Anlehnung an einen französischen Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck.

Als Käse gebe ich geriebenen Mozzarella in die Füllmasse.

Nun, die herzhafte Tarte ist gelungen, sie ist allerdings im Inneren noch ganz leicht flüssig, eines zusätzlichen Eies hätte es hier noch bedurft.

Der Bauchspeck gibt der Tarte Würze. Die Tarte schmeckt auch leicht salatig. Ich muss allerdings gestehen, dass die Tarte keinen eindeutigen, eigenen Geschmack hat und fast nach gar nichts schmeckt. Am ehesten tritt hier noch der Geschmack des

Mozzarellas hervor.

[amd-zlrecipe-recipe:636]

Bohnen-Eintopf

Ein einfacher, würziger Eintopf. Mit der Hauptzutat Kidney-Bohnen.

Als weiteres Gemüse kommen Wurzeln, Stangenbohnen, Mais, Schalotten und Knoblauch hinzu.

Und natürlich für mehr Würze und Aroma durchwachsener Bauchspeck.

[amd-zlrecipe-recipe:609]

Sauerkraut, Kartoffeln, Kasseler und Bauchspeck

Ein bodenständiger Eintopf.

Der Eintopf enthält als Hauptzutaten Sauerkraut aus der Dose oder dem Glas. Und Kartoffeln.

Dazu kommen noch Bauchspeck und Kasseler, die ich kleingeschnitten für ein würziges, rauchiges Aroma mitgare.

[amd-zlrecipe-recipe:594]

Erbsen-Eintopf

Einfacher Eintopf. Wenige, gute Zutaten.

Nur das Einweichen der Erbsen über Nacht ist ein wenig Aufwand, man muss den Eintopf also am Tag vorher planen.

Bauchspeck und Mini-Würstchen sorgen für Aroma und Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:591][amd-zlrecipe-recipe:591]

Bohnen-Eintopf mit Bauchspeck und Suppenfleisch

Ein einfacher Eintopf.

Mit Bohnen als Hauptzutat.

Ich verfeinere den Eintopf noch mit etwas Bauchspeck und Suppenfleisch.

Dazu noch Wurzeln, Kartoffeln und Kohlrabi.

Gewürzt mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Bohnenkraut.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:548]

Borschtsch

Borschtsch ist eine Suppe, die traditionell mit Roter Bete zubereitet wird. Ihre Zubereitung ist vor allem in Ost- und Ostmitteleuropa sehr verbreitet.

Die Verbreitung zieht sich von Polen über Galizien, Rumänien, die Ukraine, Weißrussland bis hin zu Russland. In manchen Ländern wird Borschtsch aber nicht als als eigenständige Mahlzeit, sondern als Vorsuppe oder Zwischengericht zum Mittag- oder Abendessen gegessen.

Für die Zubereitung ist die lange Garzeit bei geringer Hitze charakteristisch. Vor dem Servieren sollte man Borschtsch mit Schmand und frischen Küchenkräutern wie Dill oder Petersilie verfeinern.

Aufgrund der weiten Verbreitung in den osteuropäischen Ländern gibt es unzählige regionale Varianten. Die Zubereitung des Borschtsch ist daher regional unterschiedlich, fast immer gehören jedoch Fleisch, Rote Bete und Weißkohl dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:462]

Schweineniere-Kartoffel-

Gemüse-Ragout in Sahne-Sauce

Ich feiere heute meinen 57. Geburtstag. Ursprünglich hatte ich geplant, essen zu gehen. In ein Bayerisches Wirtshaus. Mitten in Hamburg und im Norden. Ich wollte dort ganz zünftig Schweinshaxe mit Klößen essen und einige gepflegte, alkoholfreie Weizenbiere dazu trinken. Nun, das hat sich leider anders ergeben. Ich konnte mir somit zumindest die 30–40,– € sparen, die das Essen mit den Getränken sicherlich gekostet hätte.

Dann bin ich, um den Tag dennoch etwas zu feiern, alternativ dazu auf die Idee gekommen, bei einem Lieferservice etwas Leckeres zu bestellen und mir liefern zu lassen. Ich wollte endlich einmal wieder Koreanisch essen. Und unter anderem eine Kim-Chi-Suppe, Kim-Chi und Bulgogi essen. Nur leider fand ich im Internet keinen koreanischen Lieferservice, der in die Straße, in der ich wohne, koreanisches Essen liefert. Also auch wieder Pech gehabt.

Da ich ja Innereien liebe, habe ich also kurzerhand umentschieden und zu Schweineniere gegriffen. Diese habe ich zusammen mit gekochten Kartoffeln und Gemüse zu einem Ragout verarbeitet. Als Würze verwende ich scharfes Rosen-Paprika. Und für die Sauce verwende ich einfach nur Sahne, die durch die ebenfalls verwendete Tomate einen leichten rosa Touch erhält.

Schnell zubereitet, unkompliziert und sehr schmackhaft. Da habe ich dann doch noch zum Geburtstag ein leckeres Gericht zu mir nehmen und ein wenig feiern können.

[amd-zlrecipe-recipe:400]

Gebackener Schweinebauch mit Bohnen-Gemüse

Ich liebe auch Schweinebauch. Ich habe ihn schon in den unterschiedlichsten Weisen zubereitet. Daher habe ich den Gerichten mit Schweinebauch auch eine eigene Kategorie in meinem Foodblog gegeben.

Manche sagen ja, dass Schweinebauch nicht sehr schmackhaft und gesund ist, da er ja sehr fett ist. Ich finde ihn sehr schmackhaft, ob kross gebraten oder gegrillt oder auch in anderer Weise gegart oder zubereitet.

Diesmal mariniere ich ihn in einer Grill- und Würz-Sauce, die ich schon des öfteren für die unterschiedlichsten Zutaten verwendet habe, die ich gegrillt oder im Backofen gegart habe. Dann gebe ich ihn für eine halbe Stunde in den Backofen.

Die Schwarte am Schweinebauch kann daran bleiben, sie ist nach einer Stunde Backzeit schön knusprig.

Dazu gibt es ein einfaches Bohnen-Gemüse, das ich mit Bohnenkraut würze. Für das Gemüse bereite ich als helle Sauce eine Béchamel-Sauce zu.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:319]