Meerrettich-Sauce



Lässt sich einige Zeit im Kühlschrank aufbewahren

Eine Meerrettich-Sauce z.B. für Braten bereitet man am besten frisch zu. Mit einer Meerrettich-Wurzel.

Sie lässt sich gut im Voraus für mehrere Gerichte und somit in einer größeren Menge zubereiten und in einem großen Vorratsbehälter wie einem Schraubglas gut einige Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Außerdem hat man so eine wirklich frische Sauce aus frischen Zutaten und keine industriell gefertigte Sauce, die sicherlich mit den diversesten Zusatzstoffen wie Bindemittel, Konservierungsstoffen oder Emulgatoren daherkommt.

Eine gute Meerrettich-Sauce basiert auf einer Mehlschwitze. Oder noch genauer, eigentlich auf einer Béchamel-Sauce. Denn die wichtigsten Zutaten außer dem frisch geriebenen

Meerrettich sind Butter, Mehl und Milch.

Gewürzt wird die Sauce noch kräftig mit Salz und dezent mit Pfeffer. Die Sauce ist schon allein durch den Meerrettich scharf, aber der Pfeffer fungiert hier nicht als Mittel zum zusätzlichen Schärfen. Sondern wie auch das Salz haben beide Gewürze auch die Funktion eines Geschmacksverstärkers.

Meerrettich-Sauce ist natürlich unabdingbar für einen geschmorten Tafelspitz, aber auch andere Braten gewinnen durch diese Sauce sehr stark an Gehalt und schmecken dann wirklich wundervoll und schön abgerundet.

Für die Sauce (für etwa 5 Gerichte für 2 Personen):

- 1 Meerrettich-Wurzel
- ein großes Stück Butter
- 2 ½ EL Mehl
- 300–400 ml Milch
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.



Mit leichter Schärfe

Wurzel schälen und in der Küchenmaschine fein reiben.

Butter in einem Topf erhitzen. Mehl dazugeben und unter Rühren mit dem Kochlöffel eine Mehlschwitze zubereiten.

Mit Milch ablöschen und eine Béchamel-Sauce daraus herstellen. Gut mit dem Schneebesen verrühren, damit keine Mehlklümpchen entstehen.

Meerrettich dazugeben.

Salzen und pfeffern.

Alles gut vermischen. Die Sauce sollte ein wenig dickflüssig sein. Bei Bedarf gern noch etwas Milch dazugeben.

Sauce unter gelegentlichem Rühren bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen, der Meerrettich soll etwas gegart werden und seine Schärfe freisetzen.

Sauce abschmecken.

Heiß zu einem geeigneten Gericht reichen oder in Vorratsbehälter(n) im Kühlschrank aufbewahren.

Pferde-Roastbeef mit Spargel



Fein geschmortes Fleisch

Roastbeef ist ein edles Stück Fleisch und durchaus einmal im Monat auf dem Speiseplan gern gesehen.

Man kann es ja ganz einfach zubereiten. Es ist Schmorfleisch und muss somit nur einige Stunden in einem geeigneten Fond geschmort werden.

Dazu gibt es einfach ein bis zwei Beilagen, wie Kartoffeln oder Gemüse, in diesem Fall eben Spargel aus der Region.

Damit das Gericht aber nicht zu einfach gelingt und etwas besonders schmeckt, wird dieses Stück Roastbeef einfach vor dem Schmoren in einer Marinade aus Worchestershire-Sauce, Whiskey und Pfeffer mariniert.

Gegart wird es dann einfach in dieser Marinade, die mit etwas Gemüsefond aufgefüllt wird.

Für 2 Personen:

- 600 g Pferde-Roastbeef
- 400 ml Gemüsefond
- 1 kg Spargel
- Salz
- Butter
- mehrere Stücke Kräuterbutter

Für die Marinade:

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Worchestershire-Sauce
- 2 EL Scotch-Whiskey
- 1 TL Salz
- ½ TL weißer Pfeffer
- ½ TL Cayennepfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 3 Stdn. | Garzeit 2 Stdn.



Mit frischen Spargeln aus der Region

Alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Roastbeef in der Marinade wenden und mit der Marinade in der Schüssel 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Öl in einem Topf erhitzen. Roastbeef darin auf allen Seiten kross anbraten.

Restliche Marinade zum Roastbeef geben.

Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Rechtzeitig vor Ende der Garzeit Spargel putzen, schälen und 12 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Roastbeef herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Rostbeefscheiben auf zwei Teller verteilen.

Sauce abschmecken und etwas von der Sauce auf die Roastbeefscheiben geben.

Jeweils eine Scheibe Kräuterbutter auf jede Roastbeefscheibe geben.

Spargel aus dem Topf nehmen, auf die Teller verteilen und leicht salzen. Einige Butterflocken auf die Spargel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Vegane Fischstäbchen mit Rosmarinkartoffeln und Mini-Rispentomaten



Eine Anmutung wie richtige Fischstäbchen

Heute ist Karfreitag. Also sollte es Fisch geben. Fisch? Nein! Oder doch? Oder …

Ich habe probeweise eine Packung vegane Fischstäbchen gekauft. Da ich auch schon einmal veganes Hackfleisch gekauft und zubereitet habe, wollte ich dies mit den Fischstäbchen auch tun. Das vegane Hackfleisch ist bei mir in der Bewertung durchgefallen, es schmeckte nicht sonderlich gut, und ich werde es sicherlich nicht mehr kaufen.

Die veganen Fischstäbchen sind laut Verpackungsbeschreibung vorwiegend aus Weizenmehl, Weizeneiweiß und Sojaeiweiß hergestellt.

Ich habe sie kurz in der Fritteuse in siedendem Fett frittiert. Und leicht gesalzen.

Dazu gibt es als Beilagen Rosmarinkartoffeln und Rispentomaten, die ich in der Pfanne in Butter schwenke bzw. anbrate.

Erstaunlicherweise schmecken die veganen Fischstäbchen gut. Sie haben eine leichte Anmutung an normale Fischstäbchen und schmecken auch leicht fischig. Woher dieser Geschmack kommt, kann ich nicht ausfindig machen. Aber ich kann sie empfehlen. Als vegane Alternative zu einem Fischgericht. Somit ist das nachhaltig und gut für die Umwelt.

Nachteilig ist nur folgendes: Laut Verpackungsaufschrift führt man sich mit den veganen Fischstäbchen auch Säuerungsmittel, Verdickungsmittel und Backtriebmittel zu. Also rein chemische Bestandteile. Und das ist für empfindliche Mägen nicht geeignet. Meinem Magen bekommt das daher nicht so gut.

Also ist die Frage, ob Nachhaltigkeit, da sie ja sein muss, als Gegenzug mit Chemie daher kommen muss. Oder ob es nicht auch anders geht?

Für 2 Personen:

- 400 g vegane Fischstäbchen (10 Stück, 2 Packungen à 200 g)
- 4 große Kartoffeln
- 2 EL getrockneter Rosmarin
- 16 Mini-Rispentomaten
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- vegane Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Leckeres Gericht

Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

In grobe Stücke schneiden.

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Tomaten darin einige Minuten unter gelegentlichem Umrühren kross anbraten.

Dann etwas zur Seite schieben und nur noch in der Pfanne warmhalten. Dabei aber die Kartoffeln in die Pfanne geben und gut erhitzen.

Rosmarin über die Kartoffeln geben.

Immer wieder die Butter mit dem Rosmarin mit einem Esslöffel über die Kartoffeln gießen und die Kartoffeln in der Butter schwenken.

Parallel dazu Fischstäbchen 4 Minuten im Fett in der Fritteuse frittieren.

Fischstäbchen herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Fischstäbchen auf zwei Teller verteilen.

Tomaten und Kartoffeln salzen und pfeffern.

Tomaten und Kartoffeln auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kartoffeln mit Butter und Salz

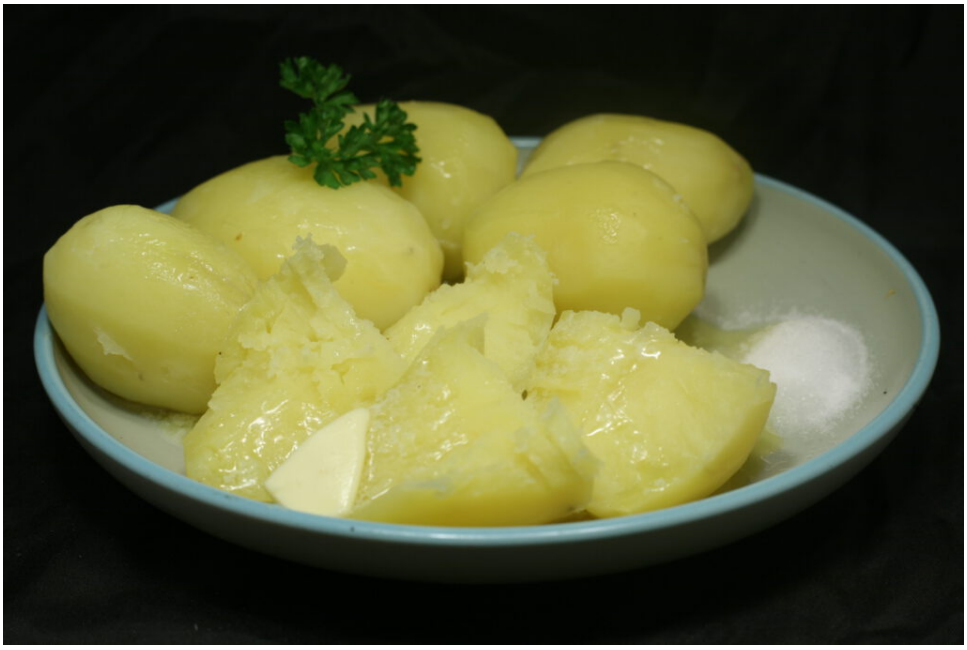


Sehr einfach und doch sehr lecker

Ein Arme-Leute-Essen. Aber mancher Spitzenkoch sagt dazu, dass er dafür jedes Gericht der Haute Cuisine stehen lässt.

Frische Kartoffeln schmecken ja auch sehr lecker.

Voraussetzung sind frische Saison-Kartoffeln. Ihrem Geschmack nach lieber mehlig kochende oder fest kochende Kartoffeln.



Nur mit Butter und Salz

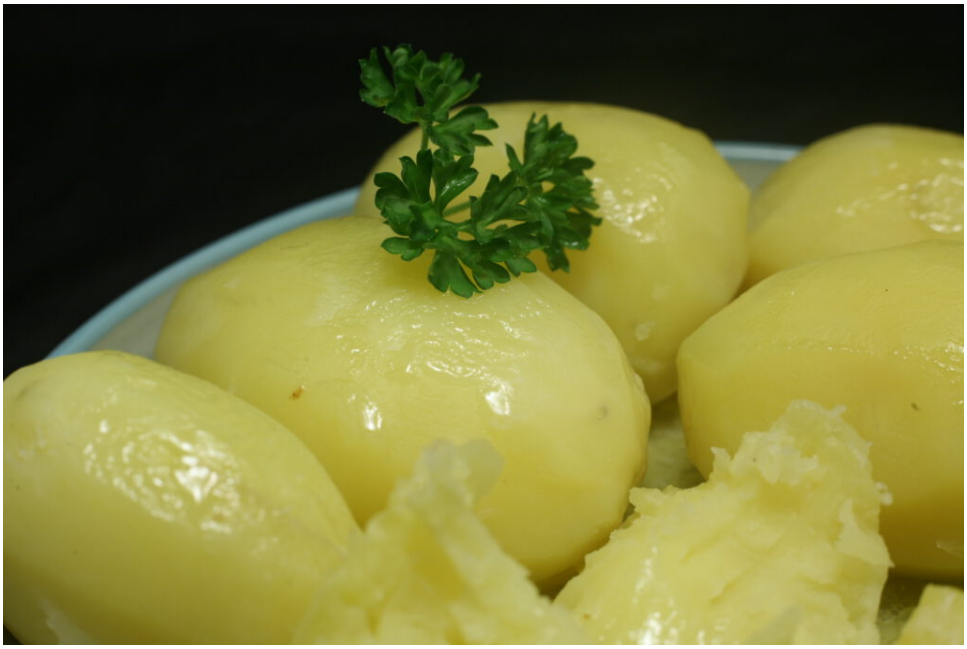
Dazu gibt man auf die geschälten und gegarten Kartoffeln einfach einige Butterflocken. Und würzt sie mit etwas Salz oder stellt auf dem Teller ein kleines Salzhäufchen zum Dippen zur Verfügung.

Fertig ist das einfache Fine-Dining-Gericht. Und es ist sogar vegetarisch. Verwenden Sie vegane Butter, können es sogar Veganer essen.

Für 2 Personen:

- 12 mittelgroße Karroffeln
- Butter
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 !Mn.



Frische Saison-Kartoffeln

Kartoffeln schälen.

In kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Auf zwei Teller verteilen.

Butterflocken auf die Kartoffeln geben.

Eventuell noch einige Stücke Butter in einem Schälchen zur Verfügung stellen.

Kartoffeln entweder salzen oder ein kleines Salzhäufchen auf den Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Welsfilets mit Quinoa-Gemüse



Würziges Quinoa-Gemüse

Für die Filets habe ich eine eigene Gewürzmischung zubereitet. Und nicht auf eine industriell gefertigte Fisch-Gewürzmischung zurückgegriffen. Und ich muss sagen, sie ist gut gelungen.

Einfach grobes Meersalz, schwarze Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren und Gewürznelken in den Mörser geben und fein mörsern. Dann auf beide Seiten der Filets auftragen. Filets nur noch in Butter kurz braten.

Und als Beilage ein Allerlei aus Quinoa und Gemüse. Damit ich zu Ihrer Allgemeinbildung beitragen kann, wussten Sie, dass man Quinoa so ausspricht: Kinwa? Ich wusste es nicht, und ich habe bisher immer Quinoa gesagt. Jetzt wurde ich durch einen Hinweis auf der Quinoa-Verpackung eines besseren belehrt. Also: Kinwa.

Zusätzlich zum Quinoa kommen noch kleingeschnittene Gemüsesorten in die Butter in die Pfanne. Stangensellerie, Butternuss-Kürbis und Süßkartoffel. Und schließlich noch viel frische Petersilie. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und Paprika.

Das Gericht ist sehr lecker, und es zehrt von den vielen Gewürzen, die ich verwendet habe.

Für 2 Personen:

- 4 Welsfilets (Tiefkühlware)
- 2 Stängel Staudensellerie
- 1/2 Süßkartoffel
- 1/4 Butternuss-Kürbis
- 1 Bund Petersilie
- 1/2 Tasse Quinoa
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Butter

Für die Fisch-Gewürzmischung:

- grobes Meersalz
- schwarze Pfefferkörner
- 20 Pimentkörner
- 20 Wacholderbeeren
- 2 Gewürznelken

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.



Lecker gewürzter und gebratener Fisch

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Gewürze in einen Mörser geben und fein mörsern.

Petersilie kleinwiegen.

Quinoa in einem Topf mit der dreifachen Menge Wasser 15 Minuten garen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Gemüse darin unter gelegentlichem Umrühren einige Minuten kross braten.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen.

Quinoa und Petersilie dazugeben. Alles gut vermischen und nochmals einige Minuten köcheln lassen. Abschmecken.

Parallel dazu Filets auf jeweils beiden Seiten mit der Gewürzmischung einreiben.

Eine große Portion Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen und Filets darin auf jeder Seite maximal zwei Minuten anbraten.

Jeweils zwei Filets auf einen Teller geben.

Quinoa-Gemüse dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Mit Mozzarella überbackene

Chicorée



Lecker geschmortes Gemüse

Wenig Zutaten. Und vegetarisch. Und leicht zu verdauen.

Aber sehr schmackhaft.

Chicorée längs jeweils einmal halbiert.

In Butter angebraten.

In Weißwein geschmort.

Und mit Mozzarella überbacken.

Ein Gericht, das in 10 Minuten fertig zubereitet ist.

Für 2 Personen:

- 4 Chicorée
- 4 Mozzarella (4 Packungen à 125 g)
- Salz
- Pfeffer

- Soave
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 10 Min.



Lecker überbacken

Chicorée jeweils längs einmal durchschneiden.

Mozarella jeweils quer in zwei dicke Scheiben halbieren.

Butter in zwei großen Pfannen mit Deckel erhitzen.

Chicorée auf der Anschnittseite in der Butter anbraten.

Chicorée wenden.

Einen guten Schluck Weißwein dazugeben.

Zugedeckt 5 Minuten schmoren.

Salzen und pfeffern.

Jeweils eine Mozzarellascheibe auf eine Chicoréehälfte geben.

Zugedeckt nochmals 5 Minuten überbacken.

Jeweils vier Chicoréehälften auf einen großen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Müsli-Plätzchen



Knusprig und lecker

Advents- und Weihnachtszeit ist Backzeit. Vor allem von Plätzchen. Da man diese aber für die Advents-Sonntage im Dezember und dann auch für die restliche Adventszeit bäckt, fängt man damit schon im November an. Verständlicherweise.

Somit ist der November Backzeit für die Plätzchen. Ich fange heute damit an. Ich will insgesamt vier Sorten Plätzchen backen, denn ich beliefere als Weihnachtsmann Ende November meine restliche Familie, insgesamt noch fünf weitere Familienangehörige, per Päckchen und Post mit Weihnachtsplätzchen.

Und dafür habe ich heute erst einmal Zutaten eingekauft. In gleich größerer Menge. Dazu gehören erwartungsgemäß Mehl, Zucker und Butter bzw. Margarine. Dann noch Müsli, Bitterschokolade und Nüsse. Alles weitere habe ich noch zuhause vorrätig. Jetzt habe ich alle notwendigen Zutaten zuhause gehortet. Und das Backen kann beginnen. Wie es sich gehört, kommt diesen November beim Backen endlich auch mal eine schöne Kochschürze zum Einsatz. Schon praktisch, wie man sich an dieser beim Zubereiten und Backen schön die Hände abwischen kann.

Als erste Plätzchensorte bereite ich Müsli-Plätzchen zu. Erwartungsgemäß sind dies Plätzchen aus Müsli, Zucker, Butter und Eiern. Und noch einigen weiteren Zutaten für Bindung und Geschmack. Aber eben leicht zuzubereiten.

Mein Rat: Verwenden Sie unbedingt halbfeste Butter für die Zubereitung des Teiges in der Küchenmaschine. Margarine, die ja auch bei Kühlschranktemperatur leicht streichfähig ist, ist zu weich. Die Plätzchen gelingen schon beim Formen der Plätzchen und dann auch beim Backen nicht sonderlich gut. Sie zerlaufen nämlich beim Backen und man hat anstelle von Plätzchen flache Brettchen.

Und noch ein Rat: Setzen Sie die geformten Plätzchen vor dem Backen mit ausreichend Abstand auf das Backblech mit dem Backpapier. Sie laufen sonst zusammen und man hat Probleme, Plätzchen von Plätzchen wieder zu trennen. Machen sie dafür lieber einen weiteren Backdurchgang, um schön geformte Plätzchen zu erhalten.

Zutaten (für etwa 25 Plätzchen)

- 230 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 50 g Zucker

- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 190 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 450 g Müsli (z.B. mit Haferflocken, Früchten, Schokolade)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Wartezeit 30 Min. | Backzeit jeweils 15–20 Min.



Die erste Plätzchensorte für die Adventszeit

Halbfeste Butter grob zerkleinern und zusammen mit dem Zucker in einer Küchenmaschine verrühren.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Mehl, Backpulver, Vanille-Zucker und Salz dazugeben.

Alles zu einer homogenen, sämigen Masse verrühren.

In eine Backschüssel geben.

Müsli dazugeben und mit dem Backlöffel gut untermischen.

Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Jeweils etwa einen Esslöffel des Teiges in den Händen zu einer Kugel formen und diese dann etwas flach zu einem Plätzchen drücken. Hände dabei ab und zu bemehlen.

Plätzchen mit ausreichend Abstand auf das Backblech legen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 15–20 Minuten in den Backofen geben.

An den Seiten sollen die Cookies leicht Farbe bekommen haben, in der Mitte aber noch etwas weich sein.

Backblech aus dem Backofen nehmen und Plätzchen gut abkühlen lassen.

Auf einem zweiten Backblech einen erneuten Backdurchgang wie oben beschrieben durchführen.

Man kann die Plätzchen in einem Vorratsbehälter aus Glas oder auch einer metallenen Keksdose gut 10 Tage aufbewahren. Oder man friert sie ein, dann sind sie länger haltbar.

Grießklöße



Sowohl süß als auch herzhaft zuzubereiten
Grießklöße bereitet man zu wie Kartoffelklöße. In diesem Fall aus Grieß. Und einigen weiteren Zutaten.

Sie sind aus der österreichischen Küche entlehnt, in der sie oft zubereitet werden. Bei uns sind ja eher die frischen Kartoffelklöße beheimatet.

Man kann sie herzhaft verwenden, als Beilage für Fleisch oder Fisch mit einer passenden Sauce.

Oder man bereitet sie süß mit etwas Zucker zu und verwendet sie dann als Dessert, mit frischer Vanille-Sauce oder ähnlichem.

Ich habe bisher noch sehr wenige Produkte aus Grieß zubereitet. Sieht man einmal von frischer Pasta ab, die normalerweise nur aus Hartweizengrieß, Salz und Wasser hergestellt werden. Und die ich schon oft hergestellt habe.

Und in letzter Zeit habe ich mich einmal an Grießpudding versucht, der auch gut schmeckte. Demnächst kommt noch ein Rezept von Grießknödeln in süßer und in pikanter Verwendung.

Nur an Grießbrei habe ich mich noch nicht versuch, aber das muss ja auch nicht sein. Brei ist nicht so mein Ding.

Grießknödel frisch zubereitet schmecken sehr lecker. Man kann auch gleich eine größere Menge herstellen und sie portionsweise einfrieren.

Aber sie sind doch auch sehr mächtig und sehr sättigend.

Dies ist ein Grundrezept für die Zubereitung von Grießknödeln. Wie Sie sie dann weiter verwenden, entscheiden Sie selbst.

Für 2 Personen (6 Klöße)

- 230 ml Milch
- 50 g Butter
- 170 g Hartweizengrieß
- 2 EL Quark
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Milch in einem kleinen Topf erhitzen.

Butter darin schmelzen.

Grieß dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Bei ausgeschalteter Herdplatte zugedeckt etwa 5 Minuten garen oder quellen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Grießmasse etwas erkalten lassen. Das zugegebene Ei soll ja nicht gerinnen, sondern bei den Klößen für Bindung sorgen.

Quark unterrühren.

Ei aufschlagen und dazugeben.

Alles gut vermischen.

Masse eine halbe Stunde im Kühlschrank quellen lassen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, das Wasser soll nicht kochen, sondern nur sieden.

Aus der Grießmasse 6 Klöße formen. Dabei die Hände leicht bemehlen, dann geht das Formen besser.

Mein Rat: Geben Sie erst einen Kloß in das siedende Wasser, um zu sehen, ob er zerfällt oder nicht. Im ersteren Fall müssen Sie in die Grießmasse noch etwas zusätzlichen Grieß hinzugeben.

Klöße in das siedende Wasser geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Herausnehmen und in einem pikanten oder süßen Gericht verwenden. Oder portionsweise auf Vorrat einfrieren.

Melonen-Trauben-Torte



Frisch, fruchtig, lecker

Tortenboden bereitet man normalerweise der Einfachheit halber aus Toastbrot-Scheiben oder Butterkeksen mit flüssigem Fett, also Butter oder Margarine, zu. Man zerkleinert erstere und mischt es mit dem Fett. Und gibt alles in eine Backform mit Backpapier, stampft es zu einem Boden zusammen und lässt alles wieder im Kühlschrank erhärten und fest werden.

Fertig ist der Tortenboden ohne Backen.

Man kann dies sogar noch raffinierter zubereiten.

Denn man kann anstelle eines Teils des Fettes auch einfach eine Tafel Bitter-Schokolade mit hohem Kakao-Anteil verwenden.

Diese lässt man in einem Topf schmelzen und mischt sie dann mit dem Fett.

Dazu die Toastbrot-Würfel oder kleingehackten Butterkekse, schön gemischt, ebenfalls in die Backform gegeben, und nach einer Stunde hat man ebenfalls aus dem Kühlschrank einen dunklen, schokoladenhaltigen, leckeren Tortenboden, auch ohne Backen.

Bei der Füllmasse kann man variabel sein. Obst jeglicher Art bietet sich an.

Entweder geputzt und kleingeschnitten. Oder mit dem Pürierstab fein püriert.

Hier wird die erstere Variante bevorzugt.

Als weitere Füllmasse, um die Torte sozusagen abzurunden, wird Natur-Joghurt verwendet, in dem Blattgelatine geschmolzen wird. Dies kommt als zusätzliche Masse auf das Obst und erhärtet dann über Nacht im Kühlschrank.

Für den Boden:

- 1 Tafel Bitter-Schokolade (85 % Kakaoanteil, 125 g)
- 125 g Butter
- 10 Toastbrot-Scheiben (1 Packung)

Für die Füllung:

- 1 Honigmelone
- 1 großer Zweig grüne Trauben
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Mit dunklem, schokoladehaltigem Boden

Backpapier in einer Spring-Backform ausbreiten.

Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel geben und in eine Schüssel geben.

Schokolade und Fett zusammen in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen.

Beides auf die Toastbrot-Würfel geben und alles gut vermischen.

In die Backform geben, mit dem Stampfgerät fest stampfen und eine Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.

Obst putzen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit Wasser einweichen.

Etwas Joghurt in einem Topf erhitzen.

Gelatine ausdrücken, in das Joghurt geben und unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen.

Restliches Joghurt dazugeben und alles gut vermischen.

Obst auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Joghurt mit der Gelatine darüber geben und ebenfalls gut verteilen.

Backform über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte stückweise anschneiden.

Servieren. Guten Appetit!

Ananas-Torte



Sehr leckere Torte

Frische Ananas verträgt sich nicht mit Gelatine. Letztere geliert dann nämlich nicht.

Sie verträgt sich auch nicht mit Milchprodukten. Denn dann weist diese Bitterstoffe auf.

Das hat damit zu tun, dass frische Ananas ein bestimmtes Enzym enthält, das sich mit Gelatine oder Milchprodukten nicht verträgt.

Aber das heißt nicht, dass man Ananas nicht mit Gelatine oder Milchprodukten verwenden kann.

Entweder verwendet man Ananas aus der Dose, diese ist nämlich gegart.

Oder man übergießt in kleine Stücke geschnittene Ananas kurz mit kochendem Wasser oder gart sie sogar einige Minuten darin.

Dann kann man auch frische Ananas mit Gelatine oder Milchprodukten verwenden.

Was an dieser Ananas-Torte aus frischer Ananas, Joghurt und Gelatine zu beweisen war.

Geschmälzte Tortellini mit Bauchspeck und Basilikum



Sehr würzig

Ich hatte abends noch etwas Hunger und wollte mir ein kleines Gericht zubereiten.

Da boten sich die frischen Tortellini aus der Packung an.

In zwei Minuten gegart.

Dann kurz in einer großen Portion Butter geschmälzt.

In der ich zuvor etwas kleingeschnittenen Bauchspeck angebraten hatte.

Dazu frisches Basilikum.

Schließlich wird das Ganze noch in der Schale mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garniert.

Für 2 Personen

- 800 g frische Tortellini (2 Packungen à 400 g, mit Fleisch gefüllt)

- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- eine große Portion frisches Basilikum
- eine große Portion Butter
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.



Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.

Pasta in zwei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Blättchen des Basilikums abzupfen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen.

Speck darin einige Minuten kross anbraten.

Pasta dazugeben und in der Butter schwenken.

Basilikum dazugeben. Alles kurz unter Rühren garen.

In zwei tiefe Schalen geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Äpfel-Birnen-Kuchen



Schön mit gehäckselten Sonnenblumenkernen garniert

Ein Rezept für einen Kuchen mit frischen Äpfeln und Birnen.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept aus kleingeschnittenem Toastbrot und Butter zu.

Darauf kommen als Belag frische, kleingeschnittene Äpfel und

Birnen.

Ich bereite den Tortenguss nicht aus einer industriellen Tüte zu. Sondern aus Chardonnay und Blattgelatine.

Dazu kommt noch die süße Flüssigkeit, die sich durch den Zucker, den ich an Äpfel und Birnen gebe, bildet.

Auf diese Weise kann man auf fertigen Tortenguss komplett verzichten. Und breitet ihn eben selbst aus trockenem Weißwein zu, der dem Kuchen eine gewissen Säure verleiht.

Honigmelonen-Torte



Sehr, sehr lecker und wunderbar gelungen
Eine der besten Torten, die mir bisher gelungen sind.

Wiederum bleibt der Backofen kalt. Stattdessen übernimmt der Kühlschrank die Zubereitung.

Verwenden Sie eine wirklich sehr reife Honigmelone. Die Torte schmeckt dann noch umso besser.

Butterkeks-Tortenboden



Mit Vollkorn-Butterkeks

Ich habe im letzten halben bis ganzen Jahr so viele Torten mit einem solchen Tortenboden zubereitet, dass es jetzt an der Zeit ist, dass dieses Rezept auch als Grundrezept seine Würdigung erhält. Genauso wie ein Mürbe- oder Hefeteig.

Dieser Tortenboden wird nicht gebacken. Man spart Strom, bäckt ihn nicht im Backofen, sondern der Kühlschrank übernimmt in einigen Stunden diese Arbeit.

Das Prinzip ist einfach. Die Butterkekse, die ja fertig gebacken sind, werden in ein frisches Küchenhandtuch gegeben und dann mit einem Stampfgerät oder einem Hammer kleingeschlagen. Sie kommen dann in eine Schüssel.

In einer Schale wird Fett – also Butter oder Margarine – in der Mikrowelle gescholzen.
Das Fett gibt man über die Kekse. Dann vermischt man alles. Gibt alles zusammen in eine Spring-Backform, die man mit Backpapier ausgelegt hat, verteilt alles und stampft es mit dem Stampfgerät fest.

Der Rest übernimmt wie gesagt der Kühlschrank.

Dieser Boden ist übrigens auch der Originalboden für einen American Cheesecake.

Verwendet man Vollkorn-Butterkekse, hat der Boden noch einen nussigeren Geschmack.

Darauf kommt kleingeschnittenes Obst mit einer Abdeckung aus Flüssigkeit und Speisestärke, also ein Tortenguss. Oder eine Füllmasse mit z.B. Joghurt, Buttermilch oder Frischkäse und Gelatine zum Erhärten.

Schon hat man eine leckere, schnell und einfach zubereitete Torte.

- 1 Packung Butterkekse (200 g)
- 250 g Fett (Butter oder Margarine)
- 1 Spring-Backform
- Backpapier

Zubereitungszeit: 1–2 Stdn.



Kekse in ein frisches Küchenhandtuch geben, entweder auf einem harten Arbeitsbrett zertrümmern oder dies mit dem Stampfgerät oder einem Hammer tun. In eine Schüssel geben.

Fett in einer Schale in der Mikrowelle 1 Minute bei 800 Watt schmelzen. Fett über die Kekse geben. Alles gut vermischen.

Alles zusammen in die mit Backpapier ausgelegte Backform geben. Verteilen. Mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Danach Torte weiter mit Obst, Tortenguss oder einer Füllmasse befüllen und nochmal, dann über Nacht, im Kühlschrank verfestigen lassen.

Erdbeer-Torte

Eine frische, fruchtige, saisonale Torte, wiederum ohne Backen.

Dieses Mal greifen Sie einfach auf mein neues Grundrezept für den Tortenboden zu. Einfacher geht es nicht.

Die Füllmasse bilde ich aus kleingeschnittenen Erdbeeren. Dazu Natur-Joghurt.

Und natürlich Gelatine für die Festigkeit.

Toastbrot-Tortenboden



Einfacher Boden ohne Backen

Ich habe im letzten halben bis ganzen Jahr so viele Torten mit einem solchen Tortenboden zubereitet, dass es jetzt an der Zeit ist, dass dieses Rezept auch als Grundrezept seine Würdigung erhält. Genauso wie ein Mürbe- oder Hefeteig.

Dieser Tortenboden wird nicht gebacken. Man spart Strom, bäckt ihn nicht im Backofen, sondern der Kühlschrank übernimmt in einigen Stunden diese Arbeit.

Das Prinzip ist einfach. Die Toastbrotscheiben, die ja fertig gebacken sind, werden in kleine Würfel geschnitten. Sie kommen alle in eine Schüssel.

In einer Schale wird Fett – also Butter oder Margarine – in der Mikrowelle gescholzen.

Das Fett gibt man über die Würfel. Dann vermischt man alles. Gibt alles zusammen in eine Spring-Backform, die man mit

Backpapier ausgelegt hat, verteilt alles und stampft es mit dem Stampfgerät fest.

Der Rest übernimmt wie gesagt der Kühlschrank.

Darauf kommt kleingeschnittenes Obst mit einer Abdeckung aus Flüssigkeit und Speisestärke, also ein Tortenguss. Oder eine Füllmasse mit z.B. Joghurt, Buttermilch oder Frischkäse und Gelatine zum Erhärten.

Schon hat man eine leckere, schnell und einfach zubereitete Torte.

- 1/2 Packung Toastbrotscheiben (10 Stück, natur, Dinkel oder Vollkorn) oder Sandwichscheiben
- 250 g Fett (Butter oder Margarine)
- 1 Spring-Backform
- Backpapier

Zubereitungszeit: 1–2 Stdn.



Nur Toast und Fett

Scheiben auf einem Arbeitsbrett mit dem Messer in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Fett in einer Schale in der Mikrowelle 1 Minute bei 800 Watt schmelzen. Fett über die Würfel geben. Alles gut vermischen.

Alles zusammen in die mit Backpapier ausgelegte Backform geben. Verteilen. Mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Danach Torte weiter mit Obst, Tortenguss oder einer Füllmasse befüllen und nochmal, dann über Nacht, im Kühlschrank verfestigen lassen.