

Black Tiger Garnelen mit Champignons und Tomaten auf 6-farbiger Farfalle



Bunt und lecker!

Black Tiger Garnelen sind größere Garnelen, die ich mit Schale, allerdings ohne Kopf, vorrätig habe. Sie sind sehr schmackhaft.

Als weitere Zutaten wähle ich frische, weiße Champignons. Und kleine Kirsch-Tomaten.

Da die Pasta ja auch etwas Sauce benötigt, zerdrücke ich die Kirsch-Tomaten in der Pfanne mit dem Kochlöffel, damit ich deren Flüssigkeit in der Pfanne habe. Zusätzlich kommt aber noch ein guter Schluck Soave an die Zutaten.

Als Pasta habe ich sehr farbenfrohe, 6-farbige Farfalle gewählt. Nicht nur rote, grüne und schwarze Farfalle sind darunter, sondern sogar rosafarbene, was man ja sehr selten hat.

Da dies ein reines Pasta-Gericht ist, kann man schon große Packungen à 250 g pro Person wählen.

Das Gericht ist zum einen sehr farbenfroh. Und zum anderen sehr schmackhaft.

Die Black Tiger Garnelen puhlt man beim Essen aus der Schale. Den Rest ist man mit dem Löffel.

Nierenzapfen	mit
Kräuterbutter	und
Champignons - Gemüse	



Mit selbst zubereiteter Kräuterbutter

Ein Rezept für die Zubereitung einer Innereie.

Nierenzapfen ist zwar eine Innereie, aber er besteht aus reinem Muskelfleisch. Denn er ist das Zwerchfell des Rindes, das ein Muskel ist. Es wird sehr gern als Alternative zu Filet oder Rumpsteak zum Kurzbraten als normales Steak verwendet.

Als Beilage bereite ich ein einfaches Gemüse aus frischen Champignons zu. Nur gesalzen und gepfeffert.

Zu den Nierenzapfen-Steaks gibt es Kräuterbutter. Dieses Mal aber frisch selbst zubereitet. Man schmeckt den Unterschied deutlich zu einem fertigen Produkt vom Discounter.

Aber was braucht man denn mehr zu frischer Kräuterbutter als Butter, Knoblauch, einige frische Kräuter wie Petersilie und Rosmarin und noch Salz und Pfeffer?

Frittiertes und gebratenes Fleisch mit Gemüse



Alles kross gebraten bzw. frittiert

Dies ist ein Rezept für ein sehr krosses Gericht, das sehr schnell und einfach zuzubereiten ist. Aber wirklich hervorragend schmeckt.

Als Fleisch verwende ich eine Putenoberkeule ohne Knochen.

Da dies eine Sorte Fleisch ist, die eigentlich nicht zum Kurzbraten, sondern zum Schmoren geeignet ist, muss man dieses Fleisch zum einen in dünne Scheiben schneiden. Und zum anderen in der Friteuse wirklich einige Minuten kross frittieren, damit es durchgegart und schmackhaft ist.

Aber Sie werden feststellen, das Fleisch gelingt sogar medium, es ist also innen noch rosé.

Während des Frittierens braten Sie einfach das Gemüse in gutem Olivenöl in der Pfanne einige Minuten ebenfalls kross an.

Und servieren Fleisch und Gemüse auf zwei wirklich großen Tellern, damit alles darauf passt.

Gefüllter Schinken-Braten mit Champignon-Tomaten-Gemüse



Fein gefüllter und geschmorter Braten

Dies ist meine erste Zubereitung eines gefüllten Bratens.

Ich bin kein ausgebildeter Koch. Ich kenne leider nicht die professionelle Art, wie man einen Braten etwas aushöhlt, um ihn zu füllen.

Ich habe daher ein spitzes, dünnes, sehr scharfes Entbein-Messer genommen und in den Braten längs hineingestochen. Dann habe ich diesen Einstich durch Wenden und Drehen des Messers etwas vergrößert.

Bei der Füllung habe ich es mir einfach gemacht. Ich habe fertig hergestellte Bratwürste beim Discounter gekauft und das Wurstbrät von zwei Bratwürsten, das ja schon gewürzt ist, für die Füllung verwendet.

Beim Füllen bin ich professionell vorgegangen. Ich habe die Haut der Bratwürste entfernt und das Brät in einen Spritzbeutel ohne Tülle gegeben. Mit diesem Brät habe ich die Höhlung im Braten gefüllt.

Und zum besseren Verteilen und Stopfen des Bräts habe ich dieses zum Schluss noch kräftig mit dem Zeigefinger in die Höhlung hineingestopft.

Als Beilage bereite ich eine einfaches, schmackhaftes Gemüse aus Champignons und Tomaten zu. Verfeinert mit Lauchzwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie.

Eintopf mit Bavette, Kartoffeln, Reis und Couscous



Leckerer, würziger und sämiger Eintopf

Eine Woche lang nur Cremesuppen zu essen, ist ja dann doch etwas tröge. Und man hat nichts Richtiges zu beißen oder kauen. Daher habe ich nach einigen Suppen nun zumindest einen schönen Eintopf mit Fleisch, Kartoffeln und einigen anderen Zutaten zubereitet. Ein wenig Handfesteres als die Süppchen.

Hier das Rezept für einen Eintopf, den ich vor kurzem schon einmal zubereitet habe. Damals aber nur mit Fleisch und Kartoffeln als Hauptzutaten.

Dieses Mal habe ich den Eintopf zusätzlich mit Couscous, Basmati-Reis und Bauchspeck verfeinert.

Man ergibt einen noch sämigeren Eintopf, der sehr lecker schmeckt.

Wer mehr Flüssigkeit am Eintopf haben möchte, gibt noch einen guten Schuss Weißwein zusätzlich hinzu.

Für das Fleisch habe ich Bavette verwendet. Es ist eine Innereie, besteht allerdings aus Muskelfleisch und wird normalerweise wie ein Steak gegrillt. Es schmeckt wirklich hervorragend. Bavette ist ein Teilstück der Bauchlappen des Rindes und wird in Amerika auch Flanksteak genannt. Bavette ist die französische Bezeichnung.

Etwas Schärfe verleihen dem Eintopf zwei rote Chilischoten, die ich im Ganzen mitgare.

Als erstes verwende ich jedoch drei eingelegte Sardellenfilets, die ich in in heißem Olivenöl anbrate, die dabei zerfallen und dem Fleischtopf eben einen besonderen Geschmack verleihen.

Kartoffel-Cremesuppe



Kräftig und würzig

Hier meine dritte Kreation.

Ich verwende Kartoffeln. Und einige Champignons, die zur Suppe passen.

Die Suppe ist etwas dunkelbraun gelungen, dies hängt damit zusammen, dass ich das kleingeschnittene Gemüse und die Champignons sehr scharf und auch dunkel angebraten habe, so dass sie eben der Suppe eine dunkelbraune Farbe verleihen. Wer die Suppe etwas heller und eher in Kartoffelfarbe haben möchte, achte bitte darauf, Gemüse und Champignons nur sehr hell anzubraten.

Ich püriere die Suppe zwar vor dem Servieren mit dem Pürierstab fein, belasse jedoch noch einige Kartoffelstückchen in der Suppe, so dass man auch noch etwas zu kauen hat.

Champignon-Cremesuppe



Leckerer Cremesüppchen

Die erste meiner Kreationen.

Weiß, große Champignons.

Unterstützt mit etwas Aubergine, die ja an sich in etwa die gleiche Konsistenz hat wie Champignons.

Abgelöscht mit viel Riesling.

Verfeinert mit Sahne.

Fein püriert. Lecker!

Suppen-Woche

Wie ich auf diese Idee gekommen bin, weiß ich nicht. Aber es ergab sich einfach, dass ich einige Ideen für neue Kreationen für leckere Suppen hatte.

Jeweils eine Hauptzutat. Verfeinert mit Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Unterschiedliche Würzung.

Die Brühe bilde ich jedesmal aus Riesling für etwas Säure.

Und für einen sämigen, cremigen Geschmack sorgt frische Schlagsahne.

Dann wird das Ganze mit dem Pürierstab fein püriert und eine leckere, wohlschmeckende Cremesuppe daraus gebildet.

Die sieben Hauptzutaten für jeweils eine Suppe:

- Champignons
- Stierhoden
- Zucchini
- Aubergine
- Zwiebel
- Kartoffel
- Mini Pak Choi

Freuen Sie sich über die sieben Cremesuppen!

Fleisch-Kartoffel-Topf



Leckerer und würziger Eintopf

Für das Fleisch habe ich Bavette verwendet, das ich vorrätig hatte. Es ist eine Innereie, allerdings besteht es aus Muskelfleisch und wird normalerweise wie ein Steak gegrillt. Es schmeckt wirklich hervorragend.

Bavette ist ein Teilstück der Bauchlappen des Rindfleischs und wird in Amerika auch Flanksteak genannt. Bavette ist die französische Bezeichnung.

Als weitere Hauptzutat verwende ich Kartoffeln.

Dann noch etwas Gemüse zum Anschmoren. Und Champignons.

Etwas Schärfe verleihen dem Eintopf zwei rote Chilischoten, die ich im Ganzen mitgare.

Als erstes verwende ich jedoch drei eingelegte Sardellefilets,

die ich als in heißem Olivenöl anbrate, die dabei zerfallen und dem Fleischtopf eben einen besonderen Geschmack verleihen.

Pikante Tarte mit Champignons und Emmentaler



Würzig mit Champignons und Käse

Hier das Rezept für eine pikante, herzhafte Tarte.

Ich bereite sie wie gewohnt nach dem Grundrezept zu.



Schöne Tarte

Für die Füllmasse verwende ich zusätzlich Champignons und Emmentaler.

Zusätzlich würzen muss man die Tarte nicht, der Emmentaler bringt genügend Würze mit.

Pizza mit Salami, Champignons und Oliven



Mundet hervorragend

Eigentlich sollte es ein selbst zubereiteter, frischer Hefeteig für die Pizza werden.

Dann habe ich es mir jedoch einfacher gemacht und bei meinem Einkauf bei meinem Discounter einen fertigen Pizzateig gekauft. Das Produkt stellt sich als frischer, schön dicker Hefeteig heraus, der sehr gut schmeckt nach dem Backen. Also ab und zu kann man es sich eben auch einmal einfach machen.

Ich habe vor kurzem erst durch eine Kochsendung gelernt, dass man eine Pizza in der Weise zubereitet, dass man die Tomatensauce auf den Teig gibt. Dann aber sofort den geriebenen Käse draufgibt. Und auf den Käse die restlichen Zutaten wie in diesem Fall Salami, Champignons und Oliven

oben auf legt.

Und nicht alle Zutaten auf die Tomatensauce legt und alles mit dem geriebenen Käse zudeckt.

Die Pizza gelingt sehr gut und schmeckt sehr gut. Ehrlicherweise schmeckt sie jedoch nicht wie eine Pizza beim italienischen Restaurant. Aber ich bin eben auch kein gebürtiger Italiener.

Und sie schmeckt auch abends noch kalt sehr gut.

Anstelle von Tomatensauce habe ich übrigens Tomatensugo verwendet, das ich am Vortag zubereitet und für frische Pasta verwendet habe. Ich hatte in das Sugo viel Petersilie gegeben, so dass man es als Tomaten-Petersilie-Sugo bezeichnen kann. Und da das Sugo ja schon gewürzt ist, würze ich die Pizza vor dem Backen nicht nochmals.

[amd-zlrecipe-recipe:1238]

Gegrillte Hähnchenherzen mit Grill-Gemüse



Kross gegrillt

Ein sehr leckeres Innereien-Rezept.

Es wird alles in nur einige Minuten in einer Grill-Pfanne in gutem Rapsöl gegrillt.

Gewürzt wird mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich lösche die Gewürze und Röststoffe mit einem kleinen Schuss Rotwein ab. Und gebe das Sößchen direkt über die Hähnchenherzen.

[amd-zlrecipe-recipe:1193]

Stierhoden-Ragout mit Kornmischung



Sehr, sehr lecker und würzig

Ich muss einmal alte Verkrustungen aufbrechen. Und bereite daher Stierhoden zu. Als Ragout.

Zu den kleingeschnittenen Stierhoden gebe ich Lauchzwiebeln, Knoblauch und Champignons.

Und gare das Ganze in einer Auflaufform in der Mikrowelle.

In der zugedeckten Auflaufform bildet sich von allein ein kleines, leckeres Sößchen.

Die Stierhoden gelingen weich und zart und sind wirklich sehr lecker.

Als Beilage wähle ich eine Mischung aus Quinoa, braunem

Basmati und Wildreis, die ich vorgedämpft in zwei Packungen vorrätig habe. Sie sind ebenfalls innerhalb weniger Minuten in der Mikrowelle fertig gegart. Auch die Beilage ist sehr würzig und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1192]

Kartoffelauflauf mit Champignons

Hier habe ich ein Rezept aus einem meiner neuen Kochbücher komplett variiert.

Somit führe ich auch nicht mehr dieses Rezept „Kartoffelauflauf mit Hackfleisch“ hier auf. Und nenne dann die Änderungen, die ich vorgenommen habe.

Sondern beschreibe gleich das komplett modifizierte Rezept.

Ein Auflauf mit Kartoffeln und Champignons.

Mit einer frischen Béchamel-Sauce, in die ich noch frische Petersilie und geriebenen Parmigiano Reggiano hineingegeben habe.

Allerdings nach wie vor in der Mikrowelle zubereitet.

Ich bereite die Béchamel-Sauce natürlich klassisch auf dem Herd in einem kleinen Kochtopf zu. Es macht Spaß, nach den vielen Zubereitungen in der Mikrowelle wieder einmal mit einem Kochtopf und Kochlöffel auf dem Herd zu agieren.

Ich nehme an, dass die Zubereitungen in der Mikrowelle

demnächst ihr Ende finden und ich wieder zu der klassischen Zubereitung auf dem Herd übergehe.

Der Auflauf muss aufgrund der gut gewürzten Béchamel-Sauce und des verwendeten Parmigiano Reggiano nicht noch zusätzlich gewürzt werden.

[amd-zlrecipe-recipe:1177]

Geflügel-Ragout fin mit Basmatireis

Ein Rezept für ein feines Ragout fin mit Geflügel, Geflügel-Mägen, Tofu und Champignons.

Ich bilde die Sauce aus Sahne, die ich mit Mehl verdicke. Und gebe für Aroma Weißwein-Essig hinzu.

Für mehr Säure sorgen auch die Kapern aus dem Glas, die ich mit etwas Einlegebrühe hinzugebe.

Als Beilage verwende ich Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:1139]

Putenfleisch mit Champignons und Oliven und Tagliolini

Hier habe ich einfach etwas improvisiert.

Und Zutaten verwendet, die ich gerade vorrätig hatte.

Putenfleisch, Oliven und Champignons.

Dazu etwas trockener Chardonnay für eine Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal industriell gefertigte Tagliolini.

[amd-zlrecipe-recipe:1133]