

Schweine-Nackensteak mit Kartoffel-Oliven-Champignon-Stampf

Ich habe erneut sehr große Schweine-Nackensteak gegrillt.

Und wie beim ersten Mal ist es mir auch dieses Mal wieder gelungen, verschiedenen Gargrade in den Steaks zu erhalten.

Da, wo die Steaks recht dünn sind, werden sie medium gegart.

Und direkt am Knochen, wo sie am dicksten sind, gelingen sie rare.

Aber sie schmecken hervorragend.

Dazu gibt es als Beilage ein feines Stampf aus Kartoffeln, schwarzen Oliven und Champignons.

[amd-zlrecipe-recipe:1107]

Pansen-Champignons-Ragout mit Senf-Sauce und Fusilli

Hier habe ich ein Ragout kreiert, für das ich einen halben Liter meines vor kurzem zubereiteten Gemüsefonds verwendet habe.

Ich gebe in das Ragout noch zwei Esslöffel Senf hinzu und bilde somit eine Senf-Sauce.

Aufgrund des verwendeten Senfs und des Gemüsefonds brauche ich die Sauce fast nicht würzen, ich muss sie nur noch salzen.

Als Hauptzutat für das Ragout verwende ich Pansen und braune Champignons.

Dazu kommen noch Lauchzwiebel, Zwiebeln und Knoblauch.

Als Beilage serviere ich Fusilli.

Das Ragout gelingt ausgesprochen lecker und ist sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:1053]

Grill-Pfannen-Gericht

Ein Gericht, das man komplett in zwei schönen Grill-Pfannen zubereiten kann.

Und das in wenigen Minuten zubereitet ist.

Die verwendeten Puten-Steaks brauchen auf jeder Seite gerade einmal zwei Minuten.

Und in diesen vier Minuten ist auch das gegrillte Champignons-Gemüse als Beilage fertig zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:1051]

Schweinefleisch mit Gemüse und Reis



Im Wok

Ein selbst kreiertes asiatisches Gericht mit dem Gemüse, das ich gerade vorrätig habe.

Als Fleisch verwende ich Schweine-Geschnetzeltes.

Ich bilde die Sauce aus Fisch-Sauce (für die Salzigkeit) und schwarzer Bohnen-Sauce (für die Würze).

Leider gelingt mir, obwohl ich original asiatische Zutaten für die Sauce verwende, keine schmackhafte, asiatische Sauce, wie ich sie vom Asia-Imbiss kenne. Vermutlich fehlt bei mir das Glutamat in der Sauce. ☐

[amd-zlrecipe-recipe:1047]

Leber-Pfanne

Hier ist mir ein schmackhaftes Gericht mit Schweine-Leber gelungen. Und zwar mediterran angehaucht.

Denn zum einen gebe ich noch Zucchini und Tomaten in die Pfanne.

Zum anderen würze ich kräftig mit getrocknetem Thymian.

Dazu noch Lauchzwiebel und Champignons.

Ich schneide die Leber vor dem Braten in kurze Streifen und mehliere sie, denn dann werden sie beim Braten schön knusprig.

[amd-zlrecipe-recipe:1037]

Schweine-Leber-Roulade auf Hirse

Hier habe ich einfach experimentiert.

Ich habe mit Schweine-Lebern zwei Rouladen zubereitet.

Gefüllt habe ich die Rouladen einfach quer mit Lauchzwiebel

und Stangensellerie.

Dazu als Beilage Hirse.

[amd-zlrecipe-recipe:1035]

Gemüse-Eintopf mit Würstchen

Verwenden Sie einfach das Gemüse, das Sie derzeit vorrätig in Ihrem Kühlschrank haben und das sich für einen Gemüse-Eintopf eignet.

Bei mir sind dies aktuell Champignons, Staudensellerie, Blumenkohl, Steckrübe und Wurzeln.

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

Als weiteres kommen noch jeweils zwei Bockwürste in den Eintopf, die ich kurz vor Ende der Garzeit nur noch in der Brühe erhitze.

[amd-zlrecipe-recipe:1021]

Schweine-Koteletts Bandnudeln

mit

Einfaches Gericht.

Lecker gewürzte Koteletts.

Dazu als kleine Beilage Pasta.

Mit einer Weißwein-Sauce mit Zwiebel und Champignons.

[amd-zlrecipe-recipe:1017]

Gegrillter Pansen mit Paprika und Champignons

Bei meinem Innereien-Einkauf letzte Woche hatte ich ja das Glück, beim Pansen nicht nur einige stückelige Pansenstücke zu kaufen, sondern einige große, flache Pansenstücke, die man gut als Schnitzel oder Steak zubereiten kann.

Also habe ich hier flache Pansenstücke, die ja schon in Gemüsefond vorgegart sind, einfach gewürzt und kräftig in der Grill-Pfanne gegrillt.

Dazu einfach zwei Beilagen, die ich ebenfalls kurz in der Grill-Pfanne grille, nämlich Paprika und Champignons.

Pansen besteht ja aus einer Schicht Muskelfleisch, er hat aber auch noch eine Schicht mit Kollagengewebe, das vermutlich der Panseninnenteil ist. Das gegrillte Muskelfleisch schmeckt

kross und knusprig, das Kollagengewebe dagegen eher schwammig und weich. Ich mag diesen Kontrast beim Essen von Pansen sehr gern.

[amd-zlrecipe-recipe:1005]

Puten-Ragout auf Polenta

Puten-Steak in breite Streifen geschnitten für ein Ragout.

Dazu frische, große, braune Champignons. Und gelbe Spitzpaprika.

Als Beilage wähle ich Polenta.

Ich habe dieses Mal bewusst kein Sößchen zum Ragout zubereitet, vielleicht aus etwas trockenem Weißwein. Auf diese Weise verwässert man die Polenta nicht und man schmeckt ihre Festigkeit, Struktur und Konsistenz sehr gut.

Ich würze nur das Ragout mit Paprika, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Zucker. Und der verwendete gemahlene Kreuzkümmel bringt den Geschmack der Polenta und des Ragouts noch besonders hervor.

[amd-zlrecipe-recipe:985]

Putenbraten in Sahne-Sauce mit Kartoffelklößen

Weil der Putenbraten mit Weißwein-Sauce und Pasta so gut geschmeckt hat und ich noch ein Bratenstück übrig habe, bereite ich diesen auf fast die gleiche Weise nochmals zu, nur in Sahne-Sauce und mit selbst zubereiteten Kartoffelklößen.

Leckerer Braten. Schmackhafte Sauce. Und Kartoffelklöße.

Man kann nach zwei Stunden Garzeit der Putenoberkeule diese ohne Messer essen, eine Gabel reicht aus. So zart ist das Fleisch und so leicht zerfällt es.

Für die Sauce verwende ich noch Champignons, Schalotte und Knoblauch. Und Sahne.

Und als Beilage eben die selbst zubereiteten Kartoffelklöße.

[amd-zlrecipe-recipe:954]

Putenbraten in Weißwein-Sauce mit Spinat-Tagliolini

Ein Gericht ganz nach dem Namen meines Foodblogs.

Leckerer Braten. Schmackhafte Sauce. Und tolle Nudeln.

Man kann nach zwei Stunden Garzeit der Putenoberkeule diese ohne Messer essen, eine Gabel reicht aus. So zart ist das Fleisch und so leicht zerfällt es.

Für die Sauce verwende ich noch Champignons, Schalotte und Knoblauch. Und Riesling.

Und als Nudeln verwende ich aufwändig gearbeitete, leckere, grüne – da mit Spinat – Tagliolini, die in drei Minuten gar sind, da sie sehr dünn sind.

[amd-zlrecipe-recipe:951]

Champignon-Kartoffelklöße mit Champignon-Sahne-Sauce

Einfache Kartoffelklöße. Verfeinert mit klein geschnittenen, frischen Champignons. Dazu kleingewiegte Petersilie.

Das Ganze serviert mit einer Sauce, für die ich ebenfalls frische Champignons verwende. Und Sahne.

[amd-zlrecipe-recipe:950]

Spiralnudeln mit Avocado-Champignon-Pesto

Spitalnudeln. Mit einem leckeren Pesto.

Für das Pesto verwende ich Avocados. Dann Champignons. Schließlich eine große Menge frisch geriebenen Parmesan.

Und noch einige kleine weitere Zutaten.

Der Zitronensaft gibt dem Pesto einen sauren, fruchtigen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:948]

Gnocchi-Spargel-Champignons-Pfanne

Ich bin zu zwei Portionen Spargel gekommen. Vermutlich aus Spanien. Ich will gar nicht wissen, unter welchen Bedingungen diese zu dieser Jahreszeit gezüchtet werden.

Dazu frische Champignons.

Und außerdem wollte ich eigentlich Gnocchi frisch zubereiten. Nur hatte ich noch zwei Portionen gefüllte Gnocchi vorrätig. Also habe ich diese verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:922]

Maisküken mit Champignons und Kroketten

Am ersten Weihnachtsfeiertag gibt es Maisküken.

Mit Champignons in einer Rotwein-Sauce gegart. Im Backofen.

Dazu noch Kroketten.

Ich pinsle die Maisküken nur mit dunkler Soja-Sauce ein.

Empfehlenswert!

[amd-zlrecipe-recipe:900]