Patate Risottate

Patate risottate im tiefen Teller

Ich nehme normalerweise in Geschäften, Discountern oder Supermärkten, in denen ich einkaufe, nie irgendwelche Flyer mit Angeboten oder gar Rezepten mit. Da ich aber in meinem EDEKA-Supermakrt sehr gern einkaufe, da er eine großes Angebot hat und das Einkaufen dort Spaß macht, ahbe ich diesmal doch das EDEKA-Magazin mit Rezepten mitgenommen. Zuhause habe ich es durchgeschaut und bin bei den Kartoffelrezepten auf dieses Rezept hier gestoßen, das ich noch nicht kannte und mir interessant erschien.

Nach etwas Recherchieren habe ich die richtige (italienische) Bezeichnung für das Gericht gefunden, im Rezeptemagazin des Discounter wird es als „Kartoffel-Sotto“ bezeichnet. Risotto ist fast jedem bekannt, ein norditalienisches Breigericht aus gekochtem Reis, das es in vielen Variationen gibt. Der Begriff stammt vom italienischen „riso cotto“, das „gekochter Reis“ bedeutet. Für dieses Kartoffelgericht gibt es leider keine Zusammenziehung zweier Begriffe wie beim „Ris(o+c)otto“, oder

auch beim englischen „Br(eakfast+L)unch“. Übersetzt bedeutet „Patate risottate“ „Kartoffeln, nach Art des Risotto gekocht“. Vereinfacht und eingedeutscht kann man das Gericht auch einfach „Kartoffel-Gulasch“ nennen.

Das Gericht bot sich an, da ich noch einen Topf Basilikum auf dem Fensterregal meiner Küche stehen hatte, bei dem die Blättchen schon leicht von Schädlingen angefressen waren und ich die noch unbeschadeten Blättchen gern schnell verwenden wollte. Ich habe das Rezept aus dem Edeka-Rezeptemagazin etwas abgewandelt, da ich nicht alle Zutaten vorrätig hatte, und mit einigen anderen Zutaten ergänzt.

Ich habe wenig Erfahrung mit diesen Rezeptemagazinen oder -flyern und musste feststellen, dass die Mengenangaben für das Gericht nicht ganz passend sind. Die Mengenangaben waren für 4 Personen, ich teilte sie also für mich als einzelne Person durch 4 und … das Kartoffel-Sotto war eher ein kleiner Klacks auf dem Teller. Eher zu wenig für ein volles Mittag- oder Abendessen. Man darf also gern noch 2 mittelgroße Kartoffeln zu meinen Angaben hinzunehmen.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g festkochende Kartoffeln
- 50 g Fenchel
- 100 g Tomaten
- 20 g weiße Champignons
- ½ rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 25 g Speck
- 60 g Mozzarella
- 1 TL Kapern (aus dem Glas)
- trockener Weißwein
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Zweig Rosmarin
- 4–5 Zweige Basilikum
- Muskat

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Fenchel putzen. Kartoffeln, Fenchel und Tomate in kleine Würfelchen schneiden. Zwiebel kleinschneiden. Knoblauch quer in Scheiben schneiden. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Es empfiehlt sich, das Kartoffel-Sotto wie ein Risotto in einem großen Topf unter ständigem Rühren zuzubereiten, bis die Flüssigkeit aufgesogen und verdampft ist. Öl in einem großen Topf erhitzen und Kartoffeln, Fenchel, Champignons, Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin darin andünsten. Mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen und Gemüsebrühe hinzugeben. Bei mittlerer Temperatur unzugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Dann Tomate und Kapern hinzugeben und alles nochmals 5 Minuten köcheln, bis fast die ganze Flüssigkeit verdampft ist.

Währenddessen Speckwürfel in einer kleinen Pfanne ohne Fett einige Minuten kross und knusprig braten. Dann beiseite stellen. Mozzarella in kleine Stücke schneiden oder zerrupfen und die Basilikumblätter mit der Hand grob zerrupfen. Kartoffel-Sotto mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Dann zum Ende der Garzeit, wenn noch etwas Flüssigkeit im Topf ist, Mozzarella hinzugeben, alles gut verrühren, Herdplatte ausschalten und zugedeckt den Käse gut zerlaufen lassen. Vor dem Servieren Basilikum unterheben. Sotto in einen tiefen Teller geben und Speckwürfel darüber verteilen.

Rahmragout mit Petersilienknödeln

Zerkleinerte Beinscheibe mit Sauce auf Knödeln

Gekauft hatte ich vor einigen Wochen zwei Rinderbeinscheiben. Eine kam sofort in einen Gemüseeintopf, die andere habe ich eingefroren und sie für eine Zubereitung wie ein Braten aufbewahrt. Das tat ich heute, verwendete noch frische Champignons und bereitete ein Rahmragout zu. Die Beinscheibe wird im Ganzen gegart, danach aus der Sauce genommen, das Fleisch kleingeschnitten und der Sauce wieder beigegeben.

Als Beilage wählte ich Petersilienknödel, die man frisch zubereiten kann. Ich wählte frisch zubereitete, aber eingefrorene, die ich in siedendem Wasser erhitzte.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Beinscheibe vom Rind (etwa 400 g)
- 7–8 weiße Champignons
- 2 Schalotten

- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 300 ml Bratenfond
- 100 ml Schmand
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- 3 Petersilienknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Pilze in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem Topf stark erhitzen, das Öl darf ruhig rauchen, und die Beinscheibe auf beiden Seiten sehr kross anbraten. Ich würze das Fleisch und die Sauce nicht vorher, sondern erst nach dem Garen. Beinscheibe herausnehmen und das Gemüse mit den Pilzen im Öl etwas anbraten. Beinscheibe wieder hineingeben, mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen, Fond hinzugeben und Schmand. Sauce etwas verrühren und alles zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die aufgetauten Petersilienknödel im nur noch siedenden Wasser erhitzen. Beinscheibe aus der Sauce nehmen, Knochen entfernen – das Mark herauslöffeln und essen – und eventuelle Flechsen am Fleisch. Fleisch kleinschneiden und wieder in die Sauce zurückgeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Ich habe die Sauce zusätzlich, weil sie für mich zu wenig Geschmack hatte, etwa 15 Minuten reduziert, bis sie schön kräftig schmeckte.

Knödel auf einem Teller anrichten, zerkleinern und großzügig von dem Fleisch mit der Sauce darüber verteilen.

Champignonsrahmragout auf Pasta

Pasta mit Ragout und etwas Parmesan

Bei diesem Gericht habe ich die Beilage, also die Pasta, gemischt. Ich habe 2/3 Gnocchi und 1/3 Mini Conchiglie Rigate verwendet. Erstere sind Muschelnudeln mittlerer Größe, letztere kleiner Größe, die auch als Suppennudeln geeignet sind. Vorteilhaft bei der Zubereitung ist natürlich, auf die unterschiedlichen Kochzeiten der Pasta zu achten, damit nicht das eine Produkt schon al dente ist, während das andere noch hart ist.

Zubereitet ist das Gericht schnell, während die Pasta kocht, kann man Zwiebel und Knoblauch andünsten, dann die Pilze, mit Weißwein ablöschen und den Schmand hinzugeben, salzen, pfeffern und ein wenig köcheln lassen. Die kleingewiegte

Petersilie kommt erst kurz vor dem Servieren in das Ragout. Das Gericht ist auch vegetarisch, was mich Carnivorer zwar etwas störte, aber schmackhaft ist es doch.

Zutaten für 1 Person:

- 500 braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 2 EL Schmand
- ½ Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Gnocchi/Mini Conchiglie Rigate
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in Streifen schneiden. Knoblauch klein schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen. Pasta nach Anleitung zubereiten. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Herausnehmen. Nochmals Butter in die Pfanne geben und die Champignonscheiben einige Minuten darin andünsten. Zwiebel und Knoblauch wieder hinzugeben. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Schmand hinzugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, alles vermengen und etwas köcheln lassen. Erst vor dem Seevieren die Petersilie untermischen. Pasta in einem tiefen Pastateller anrichten und das Ragout darüber verteilen. Mit etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Ente-Champignons-Tomaten-Sugo auf Gnocchi

Sugo auf Gnocchi

Heute geht es ganz fix mit dem Rezept – eine weitere Resteverwertung des Sugos vom Rezept für die gefüllten Pfannkuchen. Die Zubereitung des Sugos bitte hier nachlesen. Und dann kommen Entenfleisch und Champignons hier hinzu. Das übrig gebliebene Sugo nochmals kräftig einreduzieren lassen, dass es sehr sämig und dickflüssig wird. Ich wollte es zunächst mit einer Habanero scharf zubereiten, habe diese jedoch vergessen hinzuzugeben. Dann bekam das Sugo zumindest kräftig frischen Parmesan oben drauf. Und die Gnocchi einfach nach Anleitung zubereiten. Diese Nudelsorte heißt tatsächlich Gnocchi, auch wenn es nicht die Gnocchi aus Kartoffeln sind, ein anderer Name für die Pasta ist – meines Wissens nach – etwa Muschelhörnchen oder ähnliches.

Gefüllter Pfannkuchen mit Ente-Champignon-Tomatensugo-Füllung

Gefüllter Pfannkuchen

Ein Entenschenkel war noch übrig. Also ran an das Ausbeinmesser und an die Arbeit. Und dann war da noch viel Sugo von gestern übrig. Also experimentierte ich und kombinierte die Ente mit vorrätigen frischen Champignons und dem Sugo zu einer Füllung für Pfannkuchen. Und da das alles so lecker ist, gönnte ich mir bei großem Hunger gleich zwei Pfannkuchen. Die Zubereitung des Sugos vom gestrigen Gericht bitte hier nachlesen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g entbeinter Entenschenkel

- 10 braune Champignons
- 5–6 EL fertiges Sugo

- 4–5 EL Mehl
- 2–3 Eier
- 50–100 ml Milch
- frisch gemahlene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Butter

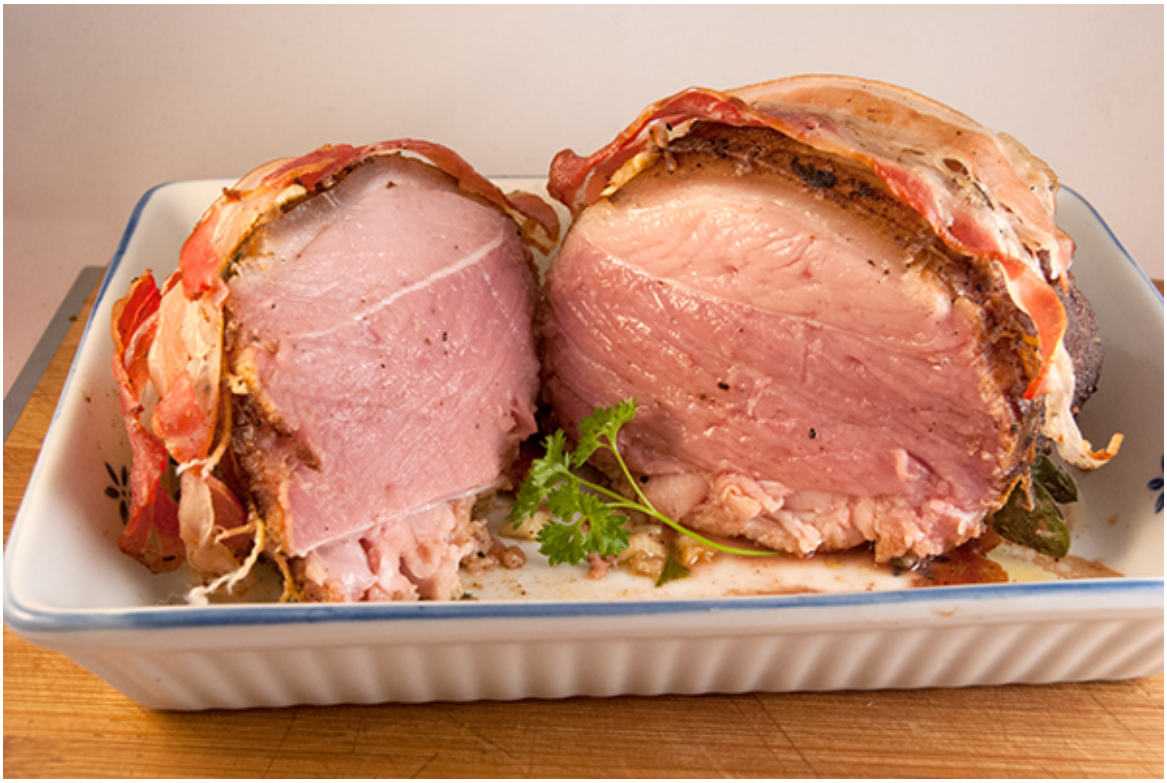
Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20 Min.

Entenfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Champignons in dünne Scheiben. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch und die Pilze darin anbraten. Vom Sugo hinzugeben und alles einige Minuten durchgaren. Warm stellen.

Mehl in eine Schüssel geben, Eier hinzugeben und etwas von der Milch. Mit einem Schneebesen verrühren und weiterhin von der Milch hinzugeben, damit der Pfannkuchenteig nicht zu zähflüssig, aber auch nicht zu dünn ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butter in einer weiteren großen Pfanne erhitzen und den Teig darin verteilen, so dass er einen schönen Pfannkuchen ergibt. Auf einer Seite einige Minuten leicht kross braten, dann den Pfannkuchen mit einem oder auch zwei Pfannenwendern in der Pfanne wenden und nochmals einige Minuten braten.

Pfannkuchen auf einem großen Teller anrichten und auf eine Hälfte davon die Füllung verteilen. Pfannkuchen zuklappen und servieren.

Schweinerollbraten mit Gurken-Champignon-Gemüse



Der Schweinerollbraten, mit Niedrigtemperatur-Garmethode à point und rosé gegart

Dies ist nun der vierte Versuch mit der Niedrigtemperatur-Garmethode. Wie bei den ersten Rezepten wird der Schweinerollbraten erst kräftig gewürzt und dann in heißem Öl kräftig von allen Seiten angebraten, damit er eine krosse Kruste hat. Ich habe es einmal bei einer sehr niedrigen Temperatur von 60° C Umluft über 4 ½ Stunden versucht, aber das brachte keinen Erfolg. Diese Temperatur ist dann doch zu gering, um einen Braten zu garen. Der Schweinerollbraten war innen noch leicht rosé und roh. Die Variante mit der höheren Temperatur von 80° C Umluft über 4 Stunden brachte dann den Erfolg. Einen schön rosé gegarten Braten.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g Schweinerollbraten

- 3 Knoblauchzehen
- 10–15 frische Salbeiblätter
- 3 Scheiben durchwachsenen Bauchspeck
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- neutrales, hocherhitzbares Öl

- ½ Salatgurke
- 5–6 Champignons
- Weißwein
- 100 ml Sahne
- ½ Bund frischer Dill
- frisch gemahlener Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Braten 4 Stdn. | Gemüse 20 Min.

Den Braten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne sehr hoch erhitzen und den Braten von allen Seiten kross anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Währenddessen die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Nun bei dem abgekühlten Braten mit einem Messer das umgebende Netz an vielen Stellen nacheinander anheben und somit erst die Knoblauchscheiben unter dem Netz auf dem Braten verteilen. Dann auf die gleiche Weise die einzelnen Salbeiblätter darauf verteilen und befestigen. Den somit „gespickten“ Braten in eine Auflaufform geben und drei Speckscheiben darüber legen. Den Backofen auf 80° C Umluft erhitzen und den Braten darin für 4 Stunden backen.

Das Gurken-Champignons-Gemüse ist leider nicht sehr fotogen

Die halbe Salatgurke schälen und in dünne Scheiben scheiden. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und die Sahne hinzugeben. Den kleingewiegten Dill hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles bei geringer Temperatur etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Den Schweinerollbraten in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gurkengemüse auf zwei Tellern anrichten.