Ein schnelles Fussball-Essen

Heute muss es schnell gehen. Denn es steht Fussball auf dem Spielplan. Das traditionsträchtige Spiel Deutschland gegen Italien. Um es vorweg zu nehmen, ich schreibe diesen Blogbeitrag erst nach dem Fussballspiel, weshalb ich ein stolzes 5:2 für Deutschland verkünden kann.

Mit zwei leckeren Dips

Aus diesem Grund, weil es schnell gehen muss, ist dies auch kein eigentliches Rezept. Mit Beschreibung der Zubereitung. Denn alle drei verwendeten Zutaten für das Essen sind Convenience-Produkte. Aber es muss ja schnell gehen. Keine Zeit, einen Schweinebraten drei Stunden zu schmoren. Und lange in der Küche zu stehen.

Nein, das Spiel fängt an. Und das Essen soll in einer viertel Stunde zubereitet, fotografiert und dann serviert sein.

Also, es gibt Kartoffelspalten als Tiefkühlprodukt. 4 Minuten

in der Fritteuse bei 180 °C frittiert. Dann zwei leckere Dips dazu. Also Fingerfood. Als Dips wähle ich eine Sour Cream und eine Aioli.

Kross frittiert

Damit schaffe ich es, das Essen rechtzeitig vor Beginn des Spiels fertig zu stellen.

Achtung, Anpfiff! Und guten Appetit!

Gnocchi in Whiskey-Sahne-Sauce mit Zitrone und Pfeffer

Einfach, schnell, schmackhaft

Dips ebenso wie Brotaufstriche kann man gut verwenden, um daraus Saucen zuzubereiten oder sie als Zutat für eine Sauce zu verwenden.

Am besten eignen sie sich als Saucen für Pasta oder Reis.

Man verlängert sie einfach mit Wasser, Gemüsebrühe, Wein oder einer anderen Spirituose. Oder verwendet sogar Sahne, Schmand oder Crème fraîche dafür.

Bei diesem Rezept habe ich einen Zitrone-Pfeffer-Dip in einem Glas vorrätig. Im Grunde ist es kein Dip. Sondern ein Pulver für einen Dip.

Laut Zutaten-Beschreibung besteht es unter anderem aus Kurkuma, das für die gelblich-orange Farbe zuständig ist. Dann zu 12,5 % aus gemahlener Zitronenschale und zu 7,5 % aus schwarzem und 5 % aus weißem Pfeffer. Auch die restlichen Zutaten klingen vielversprechend. Es sind zumindest keine Konservierungsstoffe oder Verdickungsmittel enthalten.

Zubereitet wird der Dip aus dem Pulver mit Mayonnaise, Crème fraîche, Schmand, Quark oder Butter. Ich habe mir die Freiheit

genommen und stattdessen Sahne verwendet.

Und um dem Ganzen noch einen gewissen Pfiff zu geben, kommt ein guter Schluck Scotch-Whiskey hinein.

Aber die Hauptzutat sind frische Gnocchi, allerdings nicht selbst zubereitet, auch wenn dies normalerweise einfach und schnell geht. Aber ich habe ein gutes, frisches Produkt aus der Packung verwendet.

Somit ist dies eher ein Rezept mit Convenience-Produkten, auch wenn einige frische Zutaten hinzukommen.

Für 2 Personen

- 750 g frische Gnocchi (Packung)
- 4 TL Zitrone-Pfeffer-Dip-Pulver
- 200 ml Sahne
- Scotch-Whiskey
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 5 Min.

Gelbliche Farbe durch Kurkuma

Sahne in eine Schüssel geben.

Dip-Pulver dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren.

30 Minuten ziehen lassen.

Einen guten Schluck Whiskey dazugeben und nochmals verrühren.

Gnocchi in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen lassen.

Gnocchi in ein Küchensieb geben und Wasser abschütten.

Sauce im gleichen Topf erhitzen.

Gnocchi dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Nackensteaks-Streifen und Kartoffelspalten mit asiatischen Dips

Krosse Nackensteak-Streifen

Ich habe ja eine Menge asiatische Lebensmittel vorrätig.

Dazu gehören auch einige fertige Saucen, die man für asiatische Gerichte verwenden und damit schöne Saucen zubereiten kann, indem man sie einfach mit etwas Wasser verlängert.

Wenn man mit diesen Saucen auch Saucen für Gerichte zubereiten kann, wieso dann nicht auch die Saucen pur als Dip verwenden?

Nun, das habe ich jetzt ausprobiert und es klappt hervorragend.

Vorne schwarze Bohnen-Sauce, hinten Chili-Bohnen-Sauce

Als Dips habe ich eine schwarze Bohnen-Sauce und eine Chili-Bohnen-Sauce verwendet. Letztere ist etwas scharf, aber die erstere Sauce ist milder und gleicht dies etwas aus.

Außerdem sind die Kartoffelspalten eher die neutralisierende Beilage bei diesem Gericht und mildern die kräftigen Dips auch etwas ab.

Als Hauptzutat verwende ich einige Schweine-Nackensteaks, die ich in Streifen schneide.

Sowohl Kartoffelspalten als auch Nackensteak-Streifen frittiere ich kurz in der Fritteuse.

Für 2 Personen

- 600 g Schweine-Nackensteaks (6 Stück)
- 20 Bio-Drillinge (etwa 300 g)
- 4 EL schwarze Bohnen-Sauce
- 4 EL Chili-Bohnen-Sauce
- grobes Meersalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 9 Min.

Leckere, kross frittierte Kartoffelspalten

Drillinge mit Schale längs in vier Spalten schneiden.

Nackensteaks quer in schmale Streifen schneiden.

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Kartoffelspalten in der Fritteuse 6 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Auf zwei Teller verteilen und warmhalten.

Nackensteak-Streifen in die Fritteuse geben und 3 Minuten garen.

Herausnehmen und auf zwei Teller verteilen.

Jeweils die Saucen auf insgesamt vier kleine Schalen geben.

Nackensteaks-Streifen, Kartoffelspalten und jeweils zwei Saucen zusammen servieren.

Guten Appetit!

Schweine-Bratwürste mit dreierlei Dip

Mit leckeren Dips

Einfaches Rezept. Wenn es einmal schnell gehen muss.

Bei den Würsten habe ich zu Würsten vom Schwein gegriffen.

Sie gelingen schmackhaft und saftig.

Bei den Dips mache ich es mir einfach und verwende Fleisch-Saucen, die ich vorrätig habe und die endlich einmal verbraucht werden müssen.

Für 2 Personen

- 800 g Schweine-Bratwürste (2 Packungen à 400 g, 10

Stück)
- Knoblauch-Sauce
- Chili-Fleisch-Sauce
- Burger-Sauce

Zubereitungszeit. 10 Min.

Bratwürste in zwei Pfannen in siedendem Öl auf jeder Seite etwa fünf Minuten kross braten. Dabei Würste des öfteren wenden.

Saucen auf insgesamt sechs Schälchen verteilen.

Jeweils fünf Bratwürste auf einen Teller geben. Jeweils drei Dips dazustellen.

Servieren. Guten Appetit!

Mayonnaise-Chili-Dip

Frisch zubereitete Mayonnaise

Dieser Mayonnaise-Dip lässt sich sehr schnell zubereiten und ganz unterschiedlich mit Curry, Kreuzkümmel, Paprika, Pfeffer oder anderen Zutaten variieren oder verfeinern.

Ich las immer, dass Mayonnaise schwierig zuzubereiten sei und man viele Dinge beachten müsse. Ei/er muss/müssen Zimmertemperatur haben. Es wird nur das Eigelb verwendet. Und das Olivenöl müsse man ganz langsam tröpfchenweise mit dem Schneebesen in das Eigelb rühren.

Das ist alles nicht richtig. Es geht viel einfacher und schneller. Man benötigt eine hohe, schmale Rührschüssel, gibt gutes Olivenöl hinein, das aufgeschlagene, ganze Ei dazu, den Senf, das Salz und in diesem Fall die zerkleinerte Chilischote und püriert alles kurze Zeit mit dem Pürierstab. Fertig ist eine schmackhafte Mayonnaise in noch nicht mal 2 Minuten.

Ich bin vor kurzem auf den Maxomixx von Bosch gestoßen, ein Pürierstab, mit dem sich dieser Dip auch zubereiten lässt. Der Maxomixx hat darüber hinaus aber noch eine ganze Menge Zubehör, so dass er sehr vielseitig anwendbar ist.

Dieser Dip lässt sich beliebig variieren und verwenden. Man kann ihn für Kurzgebratenes, gegartes Gemüse, sogar Pommes frites oder auch Fondue verwenden.

Oder man gibt ihn als Beilage für den kleinen Snackteller am Abend vor dem Fernseher mit diversen anderen Produkten.

Zutaten für 1 Person:

- 100 ml gutes Olivenöl
- 1 Ei
- 1 EL Senf
- Salz
- 1 kleingeschnittene, rote Chilischote

Zubereitungszeit: 3 Min.

Chilischote putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in eine hohe, schmale Rührschüssel geben.

Ei aufschlagen und dazugeben. Chili und Senf hinzugeben. Salzen.

MIt dem Pürierstab pürieren. Mayonnaise abschmecken.

In eine kleine Schale füllen und servieren.

Mit dem Pürierstab zubereiteter Dip

Frittierte Hähnchenherzen mit Mayonnaise-Dip

Feiner Snack

EIne einfache Zubereitung. Hähnchenherzen in der Friteuse frittiert. Dazu ein schmackhafter Dip. Ein leckerer Snack für den Abend.

Zutaten für 1 Person:

- etwa 330 g Hähnchenherzen
- Mayonnaise-Dip
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Min. | Garzeit 3–4 Min.

Chilischote putzen und kleinschneiden. Öl in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Ei aufschlagen und dazugeben. Chili und Senf hinzugeben. Salzen. MIt dem Stabmixer pürieren.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen.

Hähnchenherzen im siedenden Fett etwa 3–4 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Hähnchenherzen bei Bedarf salzen und pfeffern.

Hähnchenherzen zusammen mit dem Mayonnaise-Chili-Dip anrichten und servieren.

Marinierte Schweinshaxe mit Rotweinsauce, 2 Dips und Tagliatelle

Haxe mit Currysaucen- und Marmeladen-Dip und Pasta

Das Team des „Fillet of Soul“ hatte mich zu einem Besuch in seinem Restaurant und einem Essen eingeladen. Ich hätte dann

in einem Blogbeitrag darüber berichtet. Ich bin allerdings zur Zeit in einer zahnmedizinischen Behandlung und scheue etwas die Öffentlichkeit. Deshalb habe ich leider abgesagt.

Das „Fillet of Soul“ ist ein Restaurant und Cateringservice direkt in den Deichtorhallen in Hamburg. Die Deichtorhallen sind als einer der renommiertesten Kunstausstellungsorte der Welt bekannt. Das Restaurant bietet eine frische und abwechslungsreiche Küche.

Das Team des Restaurants hat mir nun aber einen Präsentkorb mit einigen Leckereien zugeschickt, die ich verkosten und das Ergebnis bloggen will. Leider waren im Korb in meiner ersten Assoziation zum Namen des Restaurants kein(e) Steak(s) – eingefroren mit einigen Kühlakkus oder auch eingeschweißt –, aber dennoch einige schöne Produkte. Und so wende ich es ob der fehlenden Hauptzutat – die ich aus dem Tiefkühlschrank dazugebe – doch ins Positive und verwende alle sechs Produkte in einem Gericht. Dabei hätte ich auch an einem Kochwettbewerb teilnehmen können, mit eben der Auflage, alle Produkte im Gericht zu verkochen.

Der Präsentkorb besteht aus einem französischen Rotspon aus Hamburg (!), Jahrgang 2011. Da ich keinen Alkohol trinke, verwende ich ihn für die Marinade und die Sauce. Das Olivenöl natürlich zum Anbraten der Eisbeine. Der Honigessig passt ebenfalls gut in die Marinade. Und dann sind noch drei selbstgemachte Produkte, in schönen, wiederverwendbaren Weck-Einmachgläsern, dabei. Eine Gewürzmischung, deren Aufschrift ich als „Soul-Girl“ entziffere, die aufgrund von u.a. Koriander, Cayennepfeffer und roten Pfefferbeeren fruchtig-würzig schmeckt, und die natürlich auch in die Marinade wandert. Und die fruchtig-süße – keinesfalls scharfe – Currysauce und die Erdbeer-Vanille-Marmelade eignen sich doch hervorragend als Dip für das Fleisch. Wer sagt denn, dass gebratene oder gegrillte Schweinshaxe immer herzhaft-würzig genossen werden muss?

Den Besuch im Restaurant und ein Essen hole ich aber bei Gelegenheit gerne nach.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinshaxen-Scheiben (800 g)

Für die Marinade:

- 2 EL Rotspon aus Hamburg, 2011
- 2 EL Honigessig
- 2 gehäufte TL Soul-Girl-Gewürzmischung (weißer und schwarzer Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel, Koriandersamen, Zucker, Cayennepfeffer, rote Preisbeeren, jeweils gemahlen)
- 3 EL Olivenöl

- ein Stück Knollensellerie
- 1 Wurzel
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 500 ml Rotspon aus Hamburg, 2011
- Salz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Dips:

- Currysauce
- Erdbeer-Vanille-Marmelade

- Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Marinierzeit 4 Stdn. | Garzeit 2 Std.

Schweinshaxe-Scheibe mit Dips, Pasta und Rotweinsauce

Für die Marinade Rotwein, Honigessig, Olivenöl und Gewürzmischung in eine Schale geben und alles verrühren. Kräftig salzen. Schweinshaxen-Scheiben in einen verschließbaren Plastikbeutel geben, Marinade dazugeben, Luft gut herausdrücken und Beutel verschließen. Dann die Marinade gut in das Fleisch einkneten. Vier Stunden bei Zimmertemperatur marinieren, dabei die Scheiben bzw. Den Plastikbeutel jede Stunde wenden.

Sellerie, Wurzel, Tomate, Zwiebel und Knoblauchzehen grob schneiden, Schälen usw. ist nicht notwendig, das Gemüse kocht nur in der Sauce für mehr Geschmack mit und wird danach entfernt. Schweinshaxen-Scheiben aus der Marinade nehmen. Öl in einem Topf stark erhitzen und die Scheiben auf den Fleischseiten sehr kräftig anbraten. Gemüse dazugeben und etwas mitanbraten. Mit Rotwein ablöschen und zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen. Einmal nach 1 Stunde die Fleischscheiben wenden.

Danach Gemüse herausheben und wegwerfen. Die Sauce braucht nicht mehr viel an Würze, ein wenig Salz, etwas Pfeffer.

Eventuell die Schweinshaxen-Scheiben herausnehmen, warmstellen und die Sauce einige Zeit für mehr Geschmack reduzieren. Vor dem Servieren empfiehlt es sich für einen einfacheren Essgenuss, die Knochen der Fleischscheiben zu entfernen. Ein einfacher Vorgang, das Fleisch ist so butterweich, dass es fast allein von den Knochen fällt. Und wenn man in den Knochen etwas Mark findet, kann man natürlich diese „Auster des Schlachters“ vor dem Servieren des Gerichts auslöffeln und essen.

Zum Ende der Garzeit Tagliatelle nach Anleitung zubereiten. Jeweils eine Fleischscheibe auf einen Teller geben und Currysauce und Marmelade als Dips zum Fleisch geben. Pasta daneben geben, Sauce darüber verteilen und servieren.