Haselnuss-Plätzchen mit Bitter-Schokolade



Mit vielen …

Meine ersten Plätzchen in diesem Jahr für die Adventszeit, die ich nicht an die Verwandtschaft verschicke.

Sondern allein für mich zum Genießen zubereite und backe.



… verschiedenen Ausstechformen

Diese Plätzchen sind einfach zuzubereiten, gelingen gut und schmecken sehr lecker.

Der Teig ist im Grunde ein einfacher Mürbeteig, nur wird er hier eben mit einem Anteil gemahlener Haselnüsse zubereitet. Sie können sich beim Teig auch durchaus an meinem Grundrezept für Mürbeteig orientieren.

Der Teig ist aufgrund der Haselnüsse recht weich.



Jeweils zur Hälfte mit Schokolade bestrichen

Vergessen Sie auf keinen Fall, beim Ausrollen des Teiges auf dem Arbeitsbrett für das Arbeitsbrett und das Backholz Mehl zu verwenden.

Eiergericht



Einfaches Pfannengericht

Ein einfaches Gericht.

Mit Speck, Zwiebel, Knoblauch, Knödel, Ei und Schnittlauch.

In wenigen Minuten in der Pfanne gebraten und dann serviert. Und sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1209]

Kalbshirn mit grüner Sauce

Ein weiteres Rezept für eine Zubereitung in der Mikrowelle.

Dieses Mal eine Innereie.

Im Originalrezept wird Kalbsbries zubereitet. Das hatte ich nicht mehr vorrätig und hätte ich erst bei meinem Online-Schlachter bestellen müssen.

Aber ich hatte Kalbshirn vorrätig.

Kalbsbries ist ja eine Drüse des Kalbes und in der Konsistenz sehr fein.

Kalbshirn ist dagegen noch viel feiner.

Für den Gemüsefond zum Garen des Hirns kann man dieses Mal ruhig auf eine gute Brühe aus einem Pulver oder Würfel zurückgreifen.

Als Beilage und für Würze und Geschmack sorgt eine grüne Sauce.

Man sollte für die Sauce frische Kräuter verwenden. Ich hatte leider nicht alle Kräuter frisch vorrätig und habe daher das eine oder andere Kraut auch getrocknet verwendet. Aber die Sauce schmeckt auch damit sehr gut.

Wenn die Sauce etwas zu trocken und nicht flüssig genug ist, kann man einige Esslöffel des Fonds dazugeben und verrühren.

Dazu einige Stücke frisches Zwiebelbaguette.

[amd-zlrecipe-recipe:1160]

Asiatische Nudelsuppe

Ich wollte vor etwa 16 Jahren aus privaten Gründen von Hamburg nach Düsseldorf umziehen. Also habe ich ein viertel Jahr in

Düsseldorf gelebt, um dort eine feste Wohnung und einen Job oder Aufträge zu finden. Meine Wohnung in Hamburg habe ich sicherheitshalber beibehalten. Der Plan hat sich dann doch wieder zerschlagen und ich bin nach Hamburg zurückgekehrt.

In Düsseldorf, das den höchsten Anteil an in der Stadt lebenden Japanern und auch japanischen Firmen in Deutschland hat, habe ich sehr oft in einem preiswerten, aber guten, japanischen Restaurant gegessen. Besonders gut geschmeckt hat mir damals die japanische Nudelsuppe.

Dies ist meistens eine helle Gemüsesuppe mit Reisnudeln. Dazu kommen diverse frisch zubereitete Zutaten noch obenauf auf die Suppe. Diese Suppe isst man mit Löffel und Stäbchen. Mit dem Löffel isst man die Brühe. Und mit den Stäbchen isst man die Reisnudeln und die anderen Zutaten in der Suppe.

Übrigens wird beim Essen solcher Suppen gut und laut geschlürft. In Asien ist dies – im Gegensatz zu westlichen Tischgebräuchen – Usus, man signalisiert damit als Gast dem Gastgeber oder Koch, dass das Essen schmeckt. Auch Rülpsen gehört in Asien zum guten Ton.

Ich habe mir eine Anleihe an diesen japanischen Suppen genommen und wollte eine ähnliche Suppe zubereiten. Aber dies ist mir wirklich nur bedingt gelungen. Und sie eine japanische Nudelsuppe zu nennen, wäre wirklich zuviel des Guten. Kein Japaner würde dem zustimmen.

Als erstes habe ich für die Brühe zwei Konservendosen mit Asia-Suppe, genauer indonesische Bihunsuppe, verwendet. Verlängert habe ich diese Suppen mit selbst zubereitetem, tiefgefrorenem Gemüsefond.

Zumindest die Reisnudeln habe ich mit meiner Nudelmaschine selbst frisch hergestellt und zubereitet. Ich habe dafür Mittelkornreis verwendet, den ich in meiner Getreidemühle fein gemahlen habe. Dazu kamen Eier und Wasser. Leider sind mir die Reisnudeln dann trotz meiner Bemühungen um frische Zutaten

doch nicht gelungen. Die Reisnudeln aus der Nudelmaschine waren hervorragend. Nach dem Garen in der Brühe in der Mikrowelle zerfielen die Nudeln jedoch wieder zu Nudelteig. Schade.

Wenn Sie also frische Nudeln zubereiten, wählen Sie als Zutat Hartweizengrieß oder Weizenmehl. Oder verwenden Sie industriell gefertigte Reisnudeln aus der Packung.

Zumindest die weiteren Zutaten, die normalerweise auf eine Nudelsuppe kommen und eben einfach obenauf gelegt werden, waren weitestgehend frisch: Sojabohnensprossen, Schweinebauch, Seetang, Mu-Err-Pilze und ein Spiegelei.

Geschmeckt hat die Suppe mäßig. Sie ist in keiner Weise mit einer japanischen Nudelsuppe zu vergleichen. Und leider sind auch die Foodfotos nicht wirklich gelungen.

Aber es war einen Versuch wert. Und zeigt zumindest, dass man solch eine Suppe auch in der Mikrowelle zubereiten kann. Das nächste Mal gehe ich für eine solch gute Suppe dann doch lieber in ein gutes, japanisches Restaurant, von denen es in Hamburg auch einige gibt.

[amd-zlrecipe-recipe:1146]

Birne-Erdbeer-Torte

Zu Pfingsten gibt es natürlich auch eine schöne, leckere Torte.

Die Füllmasse der Torte bilde ich aus Toastbrotscheiben, die ich kleinschneide.

Für Festigkeit und Stabilität sorgt Eierstich, also eine Mischung aus Eiern und Sahne.

Ich habe mir dabei Anleihe an anderen Rezepten für Torten genommen, die ich schon zubereitet und deren Rezepte ich veröffentlicht habe.

Zwischen die beiden Schichten aus kleingeschnittenen Toastbrotscheiben und Eierstich zur Stabilität und Festigkeit kommt eine dünne Schicht Birnen-Marmelade.

Ich bilde die Gelatine aus Erdbeeren, die ich fein püriere und Schlagsahne. Dazu etwas Zucker für Süße. Und natürlich Gelatine für Festigkeit.

[amd-zlrecipe-recipe:1090]

Weiße Toast-Sanddorn-Sahne-Torte

Ich entwickle mich so langsam zum Konditor.

Hier habe ich ein eigenes, neues Rezept für eine Torte kreiert.

Und es ist mir wirklich hervorragend gelungen.

Die Torte ist gelungen, die Glasur ist aufgrund der verwendeten Gelatine wirklich schön fest und die ganze Torte schmeckt einfach himmlisch.

Für die Torte verwende ich zweimale einfach jeweils sechs Toastbrotscheiben, die ich kleinschneide und in eine Spring-

Backform mit dem Stampfgerät drücke. Bindung ergibt eine Eierstichmasse, die ich jeweils über die Toastbrotstücke gebe.

Zwischen diese Toastbrotstücke kommt eine Lage mit Sanddorn-Marmelade, die ich einfach nur auf die unterste Toastbrotstücke-Lage verteile und verstreiche.

Nachdem die Torte gebacken ist, kommt eine Glasur aus saurer Sahne, Zucker und Gelatine darüber.

[amd-zlrecipe-recipe:1079]

Omelett-Torte

Ein Rezept, das ich aus dem Internet habe.

Ich muss demnächst besser darauf achten, von welcher Website ich ein Rezept habe, damit ich die Quelle besser angeben kann.

Das Omelett gelingt sehr gut und ist sehr schmackhaft.

Besonders die in einer Pfanne angebratenen Toastbrotstücke geben dem Omelett aufgrund ihrer Röststoffe viel Geschmack.

Aufgrund der Größe einer Spring-Backform passt das Omelett aber nicht auf einen normalen Teller, ich habe Pizza-Teller verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:1078]

Arme Ritter mit Kumquats-Kompott

Arme Ritter sind ein einfaches Dessert, das man aber auch als Vorspeise essen kann.

Sie sind sehr schnell zubereitet.

Am einfachsten bereitet man eine Eiermilch zu, wie man sie auch beim Pfannkuchen verwendet, nur lässt man eben das Mehl weg.

Das Rezept stammt aus dem 30-jährigen Krieg, in dem dieses Gericht als Notessen zubereitet wurde und auch der veramte Adel sich damit zufrieden geben musste. Es wurden einfach Eier über alten Brötchen aufgeschlagen und diese dann in Fett gebacken.

Heutzutage verwendet man für Arme Ritter eine leckere Eiermilch.

Ich bereite diese Arme Ritter mit einem leckeren Kompott aus frischen Kumquats zu. Ich schneide diese klein, brate sie kurz in Butter an, gare sie dann in Weißwein und süße mit etwas Zucker.

Das Kompott ist extrem lecker und passt sehr gut zu den Armen Rittern.

Dieses einfache Gericht Arme Ritter erfreut sich übrigens internationaler Beliebtheit. In Amerika nennt es sich French Toast, in Russland heißt es Grenki. Die Zubereitung in den verschiedenen Ländern variiert allerdings. In Portugal gibt man zu Rabanadas auch Portwein hinzu und in Ungarn werden arme Ritter, die hier Bundáskenyér heißen, salzig zubereitet.

Mein Rat: Statt Toastbrotscheiben eignen sich auch Weißbrot oder Brötchen – sowohl frisch als auch altbacken.

[amd-zlrecipe-recipe:1057]

Pansen-Pfanne

Also auch hier zuerst: Das ursprüngliche Gericht ist mir nicht gelungen.

Ich hatte die Idee, aus Pansen Frikadellen zuzubereiten. Und zerhäckselte dazu Pansen in der Küchenmaschine, um eine Konsistenz wie Hackfleisch zu erhalten. Dann gab ich noch Tomate, Schrippe und Oliven dazu. Würzte mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und für mehr Bindung gab ich sogar noch Eier hinzu. Die Frikadellen gelangen nicht, die Masse bindet nicht. Obwohl ich die Frikadellen für mehr Festigkeit sogar in Eierringen gebraten habe.

Also werde ich auch den Versuch, Frikadellen mit Nieren oder Herz fallen lassen.

Ich entschied mich daher einfach um, zerkleinerte die Frikadellenmasse in der Pfanne und habe sie dort einige Minuten kross angebraten.

Das Ergebnis war gut. Die Masse ähnelt von Konsistenz und Geschmack etwas einem Labskaus. Dieser wird ja mit zerkleinertem Corned Beef zubereitet. Der zerkleinerte Pansen schmeckt ähnlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1036]

Ricotta-Flammeri

Gleich zuerst: Dieses Dessert ist nicht gelungen. Das Flammeri wurde nicht kompakt und stabil, wie es das Foto mit dem Rezept auf der Website zeigt, auf der ich das Rezept übernommen habe. Sondern es ist eher eine flüssige Crèmespeise geworden.

Ich habe im Internet recherchiert, da ich Ricotta vorrätig hatte und ihn in einem Dessert verwenden wollte.

Ich stieß natürlich auf das bekannte, italienische Dessert Tiramisu, für das man ja Ricotta braucht. Aber der Aufwand für dieses Dessert mit Kakaopulver, Espresso, Löffelbiskuit usw. war mir doch zu hoch.

Da stieß ich noch auf dieses Rezept eines Ricotta-Flammeri.

Im Grunde ist es nichts anders als ein Pudding, unter den vor dem Erkalten im Kühlschrank noch der Ricotta untergerührt wird. Und dann Eischnee von zwei Eiweiß untergehoben wird.

Das Rezept ist ausnahmsweise einmal für vier Personen, denn sonst kann man eine Portion Ricotta mit 250 g nicht vollständig verwerten.

Das Dessert schmeckt sehr gut.

Ich richte es zusammen mit etwas Apfel-Kompott an.

Ich gare den kleingeschnittenen Apfel nicht in Flüssigkeit, sondern setze ihn nur zusammen mit Rosinen, etwas Zucker und einem Schuss Riesling in einer Schüssel einige Stunden im Kühlschrank an.

[amd-zlrecipe-recipe:1033]

Saure-Sahne-Kuchen



Ich hatte drei Becher saure Sahne vorrätig. Und wollte diese in einem Kuchen verarbeiten.

Also recherchierte ich im Internet nach einem Rezept.

Ich fand jedoch immer nur Rezepte für normale Rührkuchen, die mit Schokolade als Schokoladen-Kuchen zubereitet wurden. Und in die ein Becher saure Sahne untergemischt wurde. Ich wollte jedoch alle drei Becher verwenden.

Ich stieß auch auf ein Rezept, in dem saure Sahne mit Gelatine

verarbeitet wurde und diese als eine Art Guss auf einen Kuchen obenauf gegeben wurde.

Ich habe Gelatine nicht vorrätig. Und habe auch noch nie mit ihr gearbeitet. Was nicht bedeutet, dass ich dies nicht tun will. Beim nächsten Einkauf beim Supermarkt ist der Kauf von Gelatine schon geplant.

Da ich aber vor kurzem einen American Cheesecake zubereitet habe und dieser ein großer Erfolg war, übernahm ich einfach das Rezept des American Cheesecakes mit einigen Abwandlungen.

Denn die Füllmasse des American Cheesecake war vor dem Backen derart flüssig, dass ich nie erwartet hätte, dass der Kuchen nach dem Erkalten im Kühlschrank eine derart große Festigkeit und Stabilität haben würde.

Und was mit Frischkäse funktioniert, funktioniert auch mit saurer Sahne.

Um in etwa die gleichen Gewichtsverhältnisse wie beim American Cheesecake zu erhalten, gebe ich noch einen Becher Schmand in die Füllmasse.

Und wie beim American Cheesecake ergeben Eier und Schlagsahne, also der bekannte Eierstich, und Speisestärke die gewünschte Stabilität und Festigkeit.

Zumindest ist die Füllmasse genauso flüssig wie beim American Cheesecake, was ja aber nichts zu bedeuten hat.

Ob das Experiment gelingt, kann ich noch nicht sagen, denn der Kuchen backt gerade hinter mir im Backofen.

Ich habe nur im Vergleich zum American Cheesecake den Zucker weggelassen. Denn dieser würde ja der sauren Sahne die Säure nehmen und ich würde keinen Saure-Sahne-Kuchen backen.

PS: Am darauffolgenden Tag kann ich verkünden, der Kuchen ist hervorragend gelungen und kompakt und fest.

[amd-zlrecipe-recipe:1022]

Frikadellen auf Kartoffel-Chips-Bett

Zubereitung mit frittierten Chips Teil drei. Da es in den letzten Tagen mit Pastinaken- und Wurzel-Chips so gut geklappt und gut geschmeckt hat, nun noch ein drittes Mal mit Kartoffel-Chips.

Ich frittiere die Kartoffel-Chips auch nur vier Minuten im siedenden Fett in der Friteuse. Sie gelingen wunderbar kross, knackig und braun.

Und auf dem Teller angerichtet lassen sie sich auch schön mit der Hand wegknuspern. Fast so wie industriell gefertigte Kartoffel-Chips aus der Tüte.

Ich würze die Kartoffel-Chips auch kräftig mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer, wie auch Kartoffel-Chips aus der Packung z.B. der Geschmacksrichtung Paprika gewürzt sind.

Dazu gibt es jeweils zwei schöne Frikadellen, die miir frisch, kross und medium gelingen. Ich brate sie in der Grill-Pfanne für kräftige Röstspuren.

[amd-zlrecipe-recipe:946]

Gefüllte Paprika

Leckere, gefüllte Paprika.

Zwei Stück für jede Person.

Mit einer frischen, leckeren Füllung.

Dieses Gericht gibt es ohne Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:943]

Pasta-Eier-Pfanne

Ein weiteres Rezept mit frisch und selbst zubereiteter Pasta.

Ein einfaches, aber leckeres Pfannengericht.

Pasta, Eier, Zwiebeln und Knoblauch.

Kurz in der Pfanne angebraten.

Die selbst zubereitete Pasta schmeckt auch gebraten sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:913]

Wurst-Salat

Ich hatte ein Glas mit Cocktail-Würstchen vorrätig, die ich noch verbrauchen wollte. Ein kleiner, frischer Salat bot sich an. Dazu habe ich die ganz kleinen Cocktail-Würstchen im Ganzen verwendet. Die etwas größeren, die auch im Glas enthalten waren, habe ich grob zerkleinert. Wer keine Cocktail-Würstchen vorrätig hat, kann gern auch Wiener Würstchen verwenden.

Dazu kommen noch hart gekochte Eier, Chinakohl und Zwiebeln. Und etwas krause Petersilie.

Das Dressing bilde ich aus gutem Balsamico und Olivenöl. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:896]

Spiegeleier, Grünkohl und Süßkartoffeln

Die Zubereitung von Spiegeleiern mit Spinat und Kartoffeln ist ja landläufig bekannt.

Nun, ich habe dieses Gericht hier in einer Variation mit Grünkohl und Süßkartoffeln zubereitet.

Da ich Grünkohl verwende, ist es eigentlich fast ein regionales Gericht aus dem Norden.

Der Grünkohl wird einfach geputzt, kleingeschnitten und in

etwas Öl in der Pfanne gebraten. Er fällt dabei zusammen wie auch Spinat.

Die Süßkartoffeln schmecken sehr gut, eben leicht süß. Und aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:883]