

Gefüllte Champignons

Für dieses Gericht benötigt es zwei Packungen mit wirklich sehr großen Champignons.

Angedacht war eigentlich, zu den gefüllten Champignons noch schwarzen Reis als Beilage zu servieren.

Aber die Champignons waren dann doch ausreichend für eine ganze Mahlzeit ohne eine Beilage.

Und ich habe die Füllung genau abgepasst! Als hätte ich es vorher abgemessen oder abgewogen. Die Füllung reicht tatsächlich ganz genau für die 16 Champignons.

Dazu gibt es noch ein kleines Weißwein-Sößchen.

Und die Champignons mit der Füllung munden wirklich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:881]

Vanille-Pudding mit Rosinen, Cognac und Honig

Ich habe in der letzten Zeit des öfteren ein Rezept zu einem Dessert mit Vanille-Pudding veröffentlicht, den ich aus der Tüte zubereitet habe. Ich erwidere Ihnen: Ich mache alles anders. Das muss jetzt so sein. Dieses Mal bereite ich den Pudding nicht aus einer Tüte aus Pulver zu, also einem Convenience-Produkt. Sondern aus frischen Zutaten.

[amd-zlrecipe-recipe:871]

Salat mit Radieschen, Gewürzgurken und Eiern

Ich hatte Radieschen vorrätig, die ich nicht einfach aus der Hand mit etwas Salz essen wollte.

Also überlegte ich, diese zu einem Salat zu verarbeiten.

Ich hatte auch noch eingelegte Gurken im Glas vorrätig, die gut dazu passen.

Und dann habe ich als dritte Zutat einfach einige gekochte, kleingeschnittene Eier gewählt.

Ich mische vor dem Servieren noch etwas frische, kleingewiegte Petersilie unter.

[amd-zlrecipe-recipe:816]

Gefüllte Champignons

Ein veganes Gericht. Sehr lecker. Es schmeckt wirklich gut. Aber irgendwie fehlt mir dann doch das Fleisch, in diesem Fall wäre es Hackfleisch in der Füllung gewesen.

Für dieses Gericht muss man wirklich sehr große Champignons

verwenden.

Ich verwende für die Füllung Bio-Sprossen, Schalotten, Lauchzwiebeln, Knoblauch und veganen Hartkäse. Und für die Bindung Eier.

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

Ich gare die Champignons vorsichtshalber 30 Minuten bei sehr geringer Temperatur in einer Pfanne mit Deckel. Es soll schließlich alles gut durchgegart sein, auch die Füllung in der Mitte.

[amd-zlrecipe-recipe:750]

Hackbraten

Dies ist das Grundrezept für einen Hackbraten.

Für Hackbraten gibt es durchaus auch ein Grundrezept. Auch wenn man ihn in mannigfaltiger Weise variieren und verändern kann.

Die Grundzutaten für einen guten Hackbraten bleiben immer die gleichen.

Und ein Hackbraten muss vor allem eines sein: Zwar schmackhaft, lecker und würzig. Auch durchgegart, da man für einen Hackbraten Hackfleisch von Rind und Schwein verwendet. Aber er muss vor allem auch saftig sein, nicht zu trocken.

Hackbraten bereitet man normalerweise in einer feuerfesten Auflaufform oder einem Bräter im Backofen zu. Das gibt dann

auch krosse Röstspuren an der Oberfläche des Hackbratens.

Aber Sie werden einen Hackbraten sicherlich auch schon einmal in einer Pfanne oder einem Topf auf dem Herd zubereitet haben. Auch das ist möglich. Und Sie werden sich sicherlich wundern, auch in der Mikrowelle lässt sich ein leckerer Hackbraten garen.

Bei allen drei Zubereitungsarten benötigt man ungefähr 15 Minuten Zeit für das Garen. Das Backen im Backofen nimmt man bei 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vor, auf dem Herd mit Kochtopf/Pfanne mit Deckel lässt man den Hackbraten, eventuell in etwas Wein, bei geringer Temperatur köcheln und in der Mikrowelle braucht man 800 Watt.

[amd-zlrecipe-recipe:1182]

Spargel-Salat

Dieses Mal habe ich aus einem Kilo Spargel einen Salat zubereitet. Es ist ein Rezept der Kategorie Surf'n'Turf, denn ich verwende für den Salat sowohl durchwachsenen Bauchspeck, also Fleisch, als auch tiefgefrorene Eisgarnelen, somit Meeresfrüchte oder Fisch.

Die Eisgarnelen verwende ich als Besonderheit einmal nicht durchgegart, sondern roh aus der Packung. Wie eine Foodblogger-Kollegin einmal sagte, „An Rohem ist mir nichts fremd“.

Dazu kommen noch hart gekochte Eier.

Das Dressing bereite ich ganz einfach aus Weißwein-Essig und

Olivenöl zu.

Ein frischer Salat, der im Moment sehr gut zu den nun höher werdenden, sommerlichen Temperaturen passt.

[amd-zlrecipe-recipe:719]

Spargelcreme-Suppe

Heute gibt es zuerst einmal eine Spargelcreme-Suppe.

Ich hatte ja in den letzten zwei Tagen zwei Male Spargel zubereitet und die Spargelschalen von 1 kg Spargel übrig.

Ich habe sie einfach eine Stunde in kochendem Wasser ausgekocht.

Nun, dann hat man nur ein einziges Problem. Man hat zwar nach dem Auskochen das herrliche Spargel-Aroma im Wasser. Jedoch fast keinen Geschmack für eine Suppe. Auch würzen mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer nutzen da wenig. Ich kenne daher eigentlich nur zwei Methoden, doch eine leckere Spargelcreme-Suppe zu erhalten.

Entweder man verwendet von Anfang an gleich selbst zubereiteten Gemüfefond, in dem man die Spargelschalen auskocht.

Oder man muss doch nach dem Auskochen auf Gemüsebrüh-Pulver zurückgreifen, um dem Wasser doch ein kräftiges Suppenaroma zu verleihen. Diesen zweiten Weg bin ich bei diesem Rezept gegangen.

Die Suppe hat übrigens nach dem Auskochen keine schöne Farbe,

ein eher helles Braun. Da ich die Suppe jedoch nach dem Kochen, wenn sie nicht mehr kocht, mit einem Eigelb legiere, bekommt sie dann doch eine schöne, gelbe Farbe, wie sie eine Spargelcreme-Suppe haben sollte.

[amd-zlrecipe-recipe:601][amd-zlrecipe-recipe:601]

Romana bicolore und Pilz-Knoblauch-Rührei

Vegetarisch. Grün. Gesund.

Zwei kleine Romana-Salate, längs aufgeschnitten, in Butter kurz angebraten und dann in Weißwein gedünstet.

Dazu eine kleine Beilage aus Champignons und Shiitake, dazu junger Knoblauch und darüber Rührei.

Die Beilage schmeckt wirklich hervorragend. Die gedünsteten Salate sind aber auch lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:588]

Thunfisch-Pasteten mit

Worcestershire-Sauce

Ich hatte bei der Zubereitung von Thunfisch-Pasteten vor kurzem einige Pasteten mehr zubereitet und diese eingefroren.

Nun backe ich die Pasteten im Backofen und serviere sie mit einer Worcestershire-Sauce zum Dippen.

Die Worcestershire-Sauce passt aufgrund ihrer Säure noch viel besser zu den Pasteten als die zuletzt verwendete, asiatische süße-sauere Sauce.

Worcestershire-Sauce – natürlich die originale von Lea & Perrins – wird ja nach einem Geheimrezept hergestellt. Sie schmeckt aber eigentlich wie eine leichte, helle, aber eben leicht säuerliche Soja-Sauce.

Sehr lecker zu den Pasteten.

[amd-zlrecipe-recipe:586]

Riesengarnelen, Speck, Pastinaken und Eier

Hier habe ich einfach einmal ein wenig kreierte und Fisch und Fleisch zusammengebracht.

In einem einfachen, schnell zuzubereitenden Pfannen-Gericht.

Das aber aufgrund des verwendeten Specks und der Riesengarnelen doch in die Kategorie „Surf'n'Turf“ gehört.

Ich habe ja vor einigen Wochen das erste Mal Bratpastinaken zubereitet. Ganz so, wie man Bratkartoffeln zubereitet. Also

erst in Wasser garen, dann in Scheiben schneiden und anschließend in Fett anbraten.

Und ich bin ein richtiger Fan von dieser Zubereitung geworden, weil die Pastinaken wirklich sehr kross und nussig gelingen.

Also habe ich als weitere Zutat Bratpastinaken hinzugegeben.

Und als Abschluss kommen noch Eier über dieses einfache Pfannen-Gericht.

Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:557]

Pochierte Eier mit Bratkartoffeln

Nein, es sind keine Spiegeleier. Auch wenn es so aussieht. Es ist also nicht das allseits bekannte Gericht Spiegeleier mit Bratkartoffeln.

Sondern ich habe pochierte Eier zubereitet. Dazu gibt man in das Kochwasser einen Schuss Essig. Und lässt die Eier langsam in das siedende Wasser fallen und dort einige Minuten garen, bis das Eiweiß stockt. Möglichst sollte das Eigelb beim Servieren dann noch flüssig sein.

Dazu als Beilage eben einfache Bratkartoffeln, die ich aus zuvor in Wasser gegarten Kartoffeln in der Pfanne zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:479]

Überbackene Koteletts mit Spiegelei

Ein kleiner Abend-Snack vor dem Fernseher.

Ich hatte noch vier Schweine-Koteletts übrig.

Ich würze sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Versuchsweise habe ich auf jede Seite der Koteletts auch eine Prise Zucker als Geschmacksverstärker gegeben.

Ich brate sie in der Pfanne.

Gebe jeweils eine große Portion geriebenen Gouda darauf und überbacke sie unter der Grillschlange in der Mikrowelle oder im Backofen.

Währenddessen brate ich noch Spiegeleier im Eierring. Und gebe diese dann auf die überbackenen Koteletts.

Et voilà habe ich einen schmackhaften Abend-Snack.

[amd-zlrecipe-recipe:317]

Kürbisfrikadellen

Als weiteres Kürbisgericht bereite ich heute Frikadellen zu.

Ich verwende kein Hackfleisch, sondern nur kleingeschnittenen Kürbis. Dazu Semmelbrösel und Eier.

Gewürzt wird einfach mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Fertig ist eine kleine Mahlzeit oder auch ein Abend-Snack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:230]

Belegtes Rumpsteak mit Bratkartoffeln

Es gibt nicht sehr viele verschiedene Arten, ein Rumpsteak zuzubereiten. Im Grund kann man es nur braten, und dies dann in unterschiedlichen Garstufen wie rare, medium oder well done.

Aus diesem Grund habe ich mir diese Variante überlegt, um ein Rumpsteak anders zuzubereiten und ein anderes Gericht zu erhalten.

Ich belege das Rumpsteak einfach mit einigen weiteren Zutaten. Ich schneide einige Sardellenfilets klein. Und hacke einige Kapern klein. Beides gebe ich nach dem Braten des Rumpsteaks

darauf.

Dann kommen noch zwei Scheiben Tomaten darauf. Dann noch zwei Scheiben Mozzarella.

Und schließlich jeweils ein Spiegelei, die ich in Eierringen brate, damit sie schön kreisrund sind und auch optisch gut aussehen.

Dies kommt alles auf das Rumpsteak.

Und ich muss sagen, das Rumpsteak mit Belag schmeckt auf diese Weise sehr gut.

Dazu als Beilage einfach Bratkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:226]

Rotkohl-Rührei

Ich gebe es zu, ich wollte anfangs ein anderes Gericht zubereiten. Und zwar ein Omelett mit Rotkohl. Das ist mir nicht gelungen. Die Rotkohl-Rührei-Masse, die ich in die Pfanne mit heißem Fett gab, stockte nicht wie ein Omelett und wurde fest und kompakt. Ich hätte das Omelett, das ja keines war, weder mit dem Pfannenwender wenden können. Noch als kompaktes Omelett auf einen großen Teller geben können.

Also wich ich kurzerhand von dem geplanten Gericht ab und zerstückelte die Rotkohl-Rührei-Masse mit dem Pfannenwender. Ich habe sie einfach angebraten, dabei immer kräftig gerührt und somit eben ein Rotkohl-Rührei zubereitet.

Den Rotkohl habe ich noch von einem anderen Gericht übrig. Da ich wenig Gerichte zubereite, zu denen Rotkohl passt, habe ich auf diese Weise eine wirklich geeignete Resteverwertung für den Rotkohl.

Und das Gericht ist auch für Vegetarier geeignet.

[amd-zlrecipe-recipe:198]

Spaghetti carbonara

Dies sind dann doch eigentlich eher zwei Wochen der „Pasta“ geworden, anstelle wie ich es letzte Woche angekündigt habe, eine Woche der „Pasta“. Aber dieses Pasta-Gericht ist nun tatsächlich das letzte in dieser Reihe, bevor ich wieder etwas anderes zubereite. Aber die Pasta-Gerichte der letzten zwei Wochen habe alle gut geschmeckt. Pasta kann man eigentlich jeden Tag essen.

Um es gleich vorweg zu sagen. In eine echte Spaghetti carbonara kommt keine Sahne. Sondern die Pasta wird mit Eigelb legiert und gebunden.

Somit wird eine Spaghetti carbonara nur mit den drei Zutaten Speck, Ei und Parmesan zubereitet.

Ich habe leider keinen echten, italienischen Bauchspeck vorrätig. Sondern verwende stattdessen gewöhnlichen,

durchwachsenen Bauchspeck.

Als Käse verwende ich nur geriebenen Parmesan.

Für die Pasta verwende ich ausnahmsweise keine italienische Spaghetti, sondern deutsche Bio-Spaghetti. Aber auch damit mundet das Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:186]