Gegrillter Stierhoden mit Mezzelune

Sehr schmackhafte Zubereitung des Stierhodens

Hier gelingt der Stierhoden wirklich genial und es ist eine sehr empfehlenswerte Weise, Innereien, in diesem speziellen Fall Stierhoden, zuzubereiten.

Einfach einige Minuten auf jeder Seite in der Grillpfanne gegrillt. Dann noch 10 Minuten bei 160 Grad Celsius im Backofen nachgegart.

Dazu als Beilage frische Pasta, in diesem Fall Mezzelune, gefüllt mit Parmigiano Reggiano und Balsamico-Reduktion.

Für die Pasta bereite ich keine separate Sauce zu. Sondern verwende einfach etwas Teriyaki-Sauce.

Die Teriyaki-Sauce gebe ich übrigens nicht über die

Stierhoden, denn diese würze ich mit einem Fleischgewürz, also einer Gewürzmischung.

Die beste Art, um Stierhoden vorzubereiten, ist die folgende. Man friert die Stierhofen ein, auch um sie länger haltbar zu machen und nach Belieben zuzubereiten. Dann lässt man sie eine Stunde auftauen. Dabei taut die äußere Hodenhaut, die nicht genießbar ist, auf, das eigentliche Hodeninnere, also das Drüsengewebe, bleibt gefroren. Man schneidet die Hoden längs zwei Male ein und zieht die Hodenhaut ab. Den eigentlichen Hoden, der nur genießbar und noch gefroren ist, lässt man dann einige weitere Stunden auftauen.

Grandi Girasoli mit leichtem Tomatensugo

Würziges Sugo mit viel Petersilie

Hier habe ich bei meinem Discounter einmal in eine Pasta der Extraklasse investiert und etwas mehr Geld ausgegeben als normalerweise.

Aber die frische, gefüllte Pasta ist auch wirklich exzellent.

Dazu ein leckeres Tomatensugo. Das ich mit Petersilie, Käse und Weißwein verfeinere.

Hackbraten mit frischer

Pappardelle und Tomaten-Sugo

Leckere, frische Pasta

Es ist das erste Mal, dass ich ein Rezept veröffentliche, das bei den drei Hauptkomponenten komplett auf drei Grundrezepte in meinem Foodblog zurückgreift.

Ich schicke Sie hiermit bei der Zubereitung des Gerichts durch drei weitere Webseiten und Rezepte.

Aber, wenn Sie die drei Hauptkomponenten zubereitet haben, sind Sie auf der sicheren Seite, denn es ist alles frisch zubereitet.

Die einzige Variation, die ich vorgenommen habe und die Sie vielleicht auch machen möchten: Ich habe in das Tomaten-Sugo noch etwas Bih-Jolokia-Pulver, also scharfes Chili-Pulver, gegeben, um dem Sugo doch einen schönen, scharfen Touch zu geben.

[amd-zlrecipe-recipe:1184]

Frische Spaghetti mit Sauce Bolognese mit Dom Perignon

Dieses Gericht und auch Rezept verdient eine sofortige Würdigung direkt nach dem Zubereiten und Essen.

Das ist die beste Pasta, die ich je gegessen habe.

Spaghetti. Aber nein, nicht industriell zubereitet und aus der Packung.

Nein, sondern frisch von mir selbst zubereitet mit meiner tollen, vor einem halben Jahr gekauften Pastamaschine.

Und dieses Mal habe ich auch das erste Mal reine Weizenmehl-Pasta hergestellt, was ich vorher nie gemacht habe. Denn bisher habe ich diese frische Pasta immer aus Hartweizengries hergestellt.

Aber ich habe festgestellt, dass der Teig für die Pasta nicht zu flüssig sein darf. Er darf gern noch etwas bröselig und krümelig in der Pastamaschine sein, worauf auch ein Aufkleber auf der Maschine, die ich ja nach dem Umtausch als neuen Artikel zugesandt bekommen habe, hingewiesen hat.

Und so habe ich diese Spaghetti aus reinem Weizenmehl, Eiern und Wasser hergestellt.

Und sie sind ja sowas von gelungen.

Beim Garen der Spaghetti unbedingt auf die Regel für die

Zubereitung für Pasta achten: 1 l Wasser für 100 g Pasta mit 10 g Salz.

Und die frisch zubereitete, 2 Stunden geköchelte Sauce Bolognese ist auch nicht von schlechten Eltern gewesen, sondern hat bestens gemundet.

Da dieses Gericht wirklich wunderbar gelungen ist, bereite ich die Sauce mit einer ganz speziellen, köstlichen Zutat zu, um sie etwas zu verlängern: Dom Perignon. Ich trinke ja keinen Alkohol, also koche ich damit.

Also alles in allem ein Gericht, wie ich es schon lange nicht mehr gegessen habe.

Geil!

[amd-zlrecipe-recipe:1124]

Frische Penne mit Jackfrucht in Weißwein-Sauce

Erneuert ein Rezept mit frisch hergestellter Pasta.

Ich stelle dieses Mal frische Penne her.

Als Besonderheit gibt es zur frischen Pasta ein Jackfrucht-Gemüse.

Jackfrucht ist eine Frucht oder ein Gemüse, das an einem Baum wächst.

Es ähnelt von der Struktur her pulled pork, also gezupftem

Schweinefleisch.

Diese Jackfrucht, die ich verwende, ist in einer Paprika-Marinade mariniert. Und schmeckt wirklich vorzüglich.

Ich verstehe es in keinster Weise, warum es Produzenten gibt, die vegetarisches Fleisch aus vegetarischen Zutaten herstellen, nur um es dann auch als „Fleisch“ zu titulieren, obwohl es doch vegetarisch ist.

Warum muss man so etwas produzieren? Und stellt nicht einfach nur Produkte aus vegetarischen Zutaten her? Wie in diesem Fall, wo man die Zutat als Jackfrucht bezeichnet, die sie ja auch ist. Obwohl sie doch von der Struktur und dem Geschmack wirklich an das genannte Schweinefleisch erinnert.

Mir unverständlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1131]

Innereien-Taschen

Ein Rezept für Taschen aus dem Backofen mit einer Innereien-Füllung.

Für den Teig habe ich es mir einfach gemacht und fertigen Pizzateig mit Backpapier aus der Packung verwendet.

Also ein Hefeteig.

[amd-zlrecipe-recipe:1126]

Frische Innereien-Ravioli mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Hier ein Rezept für frische Ravioli, die ich mit einer Farce aus Innereien, Gemüse und Gewürzen fülle.

Die selbst hergestellten Ravioli gelingen wunderbar. Nur sind die Teigplatten, die ich mit meiner Pastamachine hergestellt habe, doch eher für Lasagne geeignet, als für Ravioli. Sie sind etwas dick.

Aber die Füllung ist sehr würzig und schmeckt gut.

Ich klappe die Teigplatten mit der Füllung zusammen und presse die Ränder aufeinander. Vorsichtshalber sollte man aber die Ränder doch mit einer Gabel fest zusammendrücken, damit die Ravioli beim Garen nicht aufplatzen.

Ich lasse die Ravioli daher auch nur in ganz leicht kochendem und nicht stark sprudelnden Wasser garen, um ein Aufplatzen zu vermeiden.

Auch bei dieser gefüllten Pasta gilt wieder, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar.

[amd-zlrecipe-recipe:1125]

Cassarecce mit Ragout Bolognese

Ein Rezept für ein Pasta-Gericht mit einem Ragout Bolognese.

Für die Pasta verwende ich Cassarecce, die zwar industriell aus Kichererbsenmehl hergestellt ist, aber sehr lecker schmeckt.

Sie hat aufgrund des verwendeten Mehls eine dunkelbraune Farbe, fast wie Pasta aus Vollkorn-Weizenmehl.

Beim Garen der Pasta unbedingt auf die Regel für die Zubereitung für Pasta achten: 1 l Wasser für 100 g Pasta mit 10 g Salz.

Und die frisch zubereitete, 2 Stunden geköchelte Sauce Bolognese ist auch nicht von schlechten Eltern gewesen, sondern hat bestens gemundet.

[amd-zlrecipe-recipe:1123]

Deutsches Osso Bucco mit frischer Tagliatelle

Meine neue Nudelmaschine funktioniert jetzt auch beim wiederholten Mal der Pasta-Zubereitung.

Auch nach dem ersten Spüldurchgang durch die Spülmaschine.

Der Zusammenbau der Maschine nach dem Spülen ist zwar etwas

schwierig, aber ich habe ihn jetzt verstanden, die Maschine funktioniert nun auch wieder nach dem Spülen und ich kann wieder schöne, leckere Pasta zubereiten.

Dieses Mal gibt es frische Tagliatelle.

Als Hauptprodukt bereite ich jedoch eine Art deutsches Osso Bucco zu.

Und zwar nicht mit Rinderbeinscheibe wie in der klassischen, italienischen Weise.

Sondern ich verwende deutsches Suppenfleisch.

Aber ich bereite das Suppenfleisch klassisch wie ein Osso Bucco zu, mit Zwiebeln, Knoblauch und etwas Suppengemüse. Dann Tomatenmark. Und die Sauce bilde ich natürlich mit trockenem Rotwein.

Für mehr Geschmack gebe ich noch einige Lorbeerblätter in die Sauce.

Ich schmore das Suppenfleisch ganze 3 1/2 Stunden.

Wie zu erwarten war, braucht man für das Fleisch kein Messer, man kann es mit der Gabel zerteilen.

Und die Sauce gelingt wirklich außerordentlich gut.

Von den herrlichen, frischen Pasta mal ganz abgesehen.

Ein passendes Rezept für mein Foodblog: Nudeln, Fleisch und Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:1111]

Schweine-Leber mit frischen Fettuccine

Endlich einmal wieder frische Schweine-Leber.

Schweine-Leber sollte man doch ganz durchgegart essen, deswegen brate ich sie auf jeder Seite doch drei Minuten kross an.

Normalerweise wendet man Leber vor dem Braten in Mehl, um sie knuspriger zu machen.

Ich habe darauf verzichtet, da ich die Gewürze und Röststoffe in der Pfanne mit einem Schluck Rotwein ablöschen will, um ein Söße̊chen für die Pasta zu bilden.

Als Beilage bereite ich mit der Nudelmaschine frische Fettuccine zu.

[amd-zlrecipe-recipe:1013]

Frische Tortellini mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Ein schnell zuzubereitendes Gericht. Drei Zutaten. Kein weiterer Kommentar.

Einfach Pasta garen, in zwei tiefe Pasta-Teller verteilen, Olivenöl darüber geben und frisch gemahlenen Parmigiano

Reggiano darüber geben.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:970]

Frittierter Pansen mit frischer Penne

Ich mag ja gebratenen Pansen sehr. Das Knusprige und Krosse des Muskelfleisches und das Weiche der gallertartigen Magenschleimhäute. Und dieses Mal frittierte ich den Pansen einfach in der Friteuse. Lecker.

Dazu gibt es selbst zubereitete Pasta, diesmal Penne.

Ich gebe einfach etwas gutes Olivenöl über die Penne.

[amd-zlrecipe-recipe:920]

Bier-Gulasch mit frischer Penne

Für das Gulasch habe ich Pferdefleisch verwendet. Und zwar kleingeschnittenes Braten-Fleisch.

Dazu Zwiebeln, Knoblauch und Tomate.

Zusätzlich für mehr Aroma frischer Rosmarin und Thymian.

Für die Sauce gebe ich eine Dose Pilsener dazu und lasse das Gulasch gute 2 Stunden schmoren.

Ergebnis ist ein geschmacklich hervorragendes Gulasch mit einer leckeren Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal selbst zubereitete Patsa, und zwar Penne. Diese gelingt hervorragend und schmeckt wirklich köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:915]

Frische Pasta II

Ich läute das Neue Jahr ein mit der Zubereitung von Pasta mit meiner neuen elektrischen Nudelmaschine. Mit der ich ab sofort immer meine Pasta herstellen werde.

Ich habe für die Zubereitung der Pasta Hartweizengrieß verwendet, weil in der Betriebsanleitung der Nudelmaschine vermerkt war, dass man mit dieser Zutat die besten Ergebnisse bei der Zubereitung von Pasta hat. Und weil mein erster Versuch der Zubereitung von Pasta nur mit Weizenmehl fehl schlug, da der Teig viel zu flüssig war und anstelle von trockener Pasta nur ein dicker, zäher Brei hergestellt wurde.

Aber mit der Zubereitung nach diesem Rezept hier gelingt wirklich sehr gute, leicht trockene, schmackhafte Pasta. Und daher nehme ich dieses Rezept als Grundrezept für frische,

selbst zubereitete Pasta in mein Foodblog auf. Selbst zubereitete Pasta erhält übrigens auch hiermit eine eigene Kategorie names „Frische Pasta“, in der definitiv nur Rezepte mit frischer und selbst zubereiteter Pasta veröffentlicht werden.

Diese Pasta kann man natürlich als Beilage für jedes gewünschte Gericht verwenden. Damit es in diesem Rezept aber nicht nur bei der Pasta bleibt, nenne ich hier bei der Zubereitung bzw. dem Servieren der Pasta auch noch zwei weitere Zutaten, damit man auch gleich ein komplettes, gut schmeckendes Gericht servieren und die Pasta probieren kann.

Mein Magen sagte nach dem Genuss dieser das erste Mal selbst zubereiteten Pasta nichts, womit er signalisierte, dass es sich um ein frisches, gesundes, wohlschmeckendes Gericht handelt. Er reagierte dabei eben anders als wie so oft bei Convenience-Produkten, bei denen er verständlicherweise eher „allergisch“ gegen Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Konservierungsmittel reagiert.

Ein leichtes Drücken beim Verdauen habe ich gern entgegengenommen. So signalisierte mir mein Magen vor etwa 35 Jahren auch den allerersten Genuss von Sushi, die er damals noch nie zuvor verdauen musste. Er signalisierte also nur, „Hey, das habe ich noch nie verdaut, da muss ich mich ja erst einmal daran gewöhnen!“ Und Sushi zählt heute zu meinen Lieblings-Rezepten!

Also, alles paletti!

Eine Nudelmaschine funktioniert eigentlich immer nach dem gleichen Prinzip, egal, ob es eine preiswerte oder eine teuere Maschine ist. Sie hat ein Knetwerk für den Teig, ein Walzwerk für die Weiterleitung des Teigs und Nudelaufsätze für das Pressen und die Ausgabe der unterschiedlichsten Nudeln. Meine Nudelmaschine hat acht verschiedene Nudelaufsätze, ich kann somit von Spaghetti über Fettuccine bis Penne sehr

unterschiedliche Pasta herstellen.

[amd-zlrecipe-recipe:912]

Wolfsbarsch-Ragout mit Pasta

Ein Ragout mit Fisch und diversem Gemüse.

Kurz in der Pfanne angebraten.

Die eingelegten Oliven geben dem Ragout Würze.

Da ich es nur kurz gare, schmeckt das Ragout sehr frisch und knackig.

Dazu frische, selbst zubereitete Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:905]

Lammkeule mit Pasta

Auch nach Weihnachten und den Feiertagen geht es mit tollen Rezepten weiter.

Dieses Mal eine halbe Lammkeule ohne Knochen.

Dazu selbst zubereitete Pasta.

Bei der Zubereitung der Lammkeule habe ich mein Fleischthermometer angewandt. Allerdings scheint es nicht mehr richtig zu funktionieren. Ich hatte es auf eine Zubereitung medium der Lammkeule eingestellt. Und das Gerät sollte nach der Anzeige der inneren Temperatur der Lammkeule von 31 Grad Celsius auf eine Innentemperatur von 71 Grad Celsius für die medium gegarte Lammkeule hoch gehen und dann dies signalisieren. Leider war das Gerät auch nach einer Stunde Garzeit immer noch bei 31 Grad Celsius. Also stimmte etwas mit dem Gerät nicht. Ich brach den Garvorgang somit nach einer Stunde ab. Die Lammkeule war saftig und lecker mit einem schönen, leichten Lammgeschmack.

Die Sauce gelingt auf die von mir beschriebene Weise hervorragend und schmeckt sehr lecker.

Ich habe mir zu Weihnachten auch eine Nudelmaschine gegönnt und geschenkt. Über diese werde ich vermutlich in den nächsten Tagen einmal berichten. Ich weiß leider noch nicht, ob ich sie behalten oder zurückgeben werde. Denn die erste Zubereitung von frischer Pasta schlug fehl. Der Teig war zu flüssig und aus der Nudelmaschine kam nur ein dicker Brei heraus, keine einzelne Nudelstränge. Aber ich habe auch beim Zubereiten von frischer Pasta mit einem manuellen Nudelgerät, das ich auch besitze, mehrere Durchgänge gebraucht, bis ich dann einmal gute, selbst zubereitete Nudeln hergestellt hatte. Und musste dazu sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen. Man muss also vermutlich erst etwas üben, bis man mit einer elektrischen Nudelmaschine richtige frische Nudeln produziert.

Ich habe somit das Rezept für normalen Nudelteig verwendet, auf einem großen Arbeitsbrett ausgerollt und die Nudeln manuell zugeschnitten. Die Nudeln sehen leider eher wie Spätzle oder unschöne Tagliatelle aus. Aber die Pasta schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:904]