Chicken-Curry mit Maccheroni

Schmackhaftes Innereien-Gericht mit Pasta und würziger Sauce

Chicken-Curry, diesmal aber nicht mit Hähnchenbrust-Fleisch, sondern mit einer Innereie. Mit Hähnchenmägen. Aber das Ganze ergibt ein genauso schmackhaftes Ragout, wie mancher anfangs nicht vermutet.

Und wieder einmal gilt: East meets West, der Osten trifft auf den Westen. Denn in diesem Fall wähle ich italienische Pasta zu einem eher indischen Gericht. Wenn man es authentischer haben möchte, wählt man als Beilage Reis. Oder alternativ auch Bulgur.

Hähnchenmägen sind zwar reines Muskelfleisch, aber sie eignen sich eigentlich nur zum langen Schmoren, sonst sind sie doch zu zäh. Unter einer Stunde sollte man sie nicht zubereiten. Bei mir schmoren sie daher ganze zwei Stunden in einer Weißwein-Curry-Sauce. In dieser recht langen Schmorzeit reduziert sich die Sauce auch recht kräftig, eventuell ist es

sinnvoll, die Sauce nach dem Schmoren und vor dem Anrichten und Servieren mit etwas Weißwein zu verlängern. Hähchenmägen bieten sich auch als Ragout mit einer Senf-, Sahne- oder Rotwein-Sauce an, sie sind im Grunde als Ragout vieleitig verwendbar. Nur – wie gesagt – man muss sie lange garen.

Ich verwende Thai-Curry für einen schönen Geschmack, dazu Salz und Pfeffer. Und da ich für die Curry-Sauce auch echten, authentischen Thai-Curry verwende, sollte auch das Salz und der Pfeffer aus jeweils einer Mühle mit grobem Meersalz und – in diesem Fall bunten – Pfefferkörnern stammen. Die Website Salz-Pfeffermühle ist als Salzmühlen und Pfeffermühlen Ratgeber sehr gut geeignet, sich einen Überblick über das Angebot bei Mühlen zu verschaffen. Die Verwendung z.B. einer guten Pfeffermühle mit einem Stahl- oder Keramikwerk im Vergleich mit gemahlenem Pfeffer im Streuer vom Discounter ist in etwa so, wie wenn man einen Porsche mit einem 2CV vergleicht. MIt einer guten Mühle kommt es zu einer perfekten Geschmacksentfaltung des Pfeffers. Gerade solche edlen Mühlen wie die Peugeot Salzmühle oder die Peugeot Pfeffermühle – die dazu noch elektrisch und beleuchtet sind – sind in ihrer Qualität fast nicht zu überbieten. Mit geeigneten Mühlen schmeckt das Essen einfach besser. Nicht vergessen sollte man natürlich, dass man auch gutes Meersalz und guten Pfeffer für die Mühlen verwendet.

Beim langen Schmoren der Mägen zieht ein angenehmer Duft nach Huhn und Curry durch die Küche.

Zutaten für 1 Person:

- 225 g Hähnchenmägen
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- trockener Weißwein
- 1 EL Thai-Curry
- Salz

- bunter Pfeffer
- 125 g Maccheroni
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Hähnchenmägen grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten. Mägen dazugeben und mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Curry dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken, eventuell noch mit etwas Weißwein verlängern.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und Ragout darüber verteilen. Mit etwas Petersilie garnieren. Servieren.

Hähnchenlebern mit Brokkoli, Knoblauch und Basmatireis

Sehr schmackhaftes, asiatisches Gericht

Hähnchenlebern bereite ich gerne asiatisch zu. Diesmal einfach nur mit Brokkoli und Knoblauch.

Wer möchte, kann den Strunk des Brokkoli mit verwenden, die Röschen sind aber von der Menge her eigentlich genug für dieses Gericht.

Für die Sauce gebe ich Fisch-Sauce für das Salzen hinzu und Soja-Sauce für das Würzen. Ich verlängere die Sauce mit etwas Wasser.

Mein Rat: Aus der Schale mit Stäbchen essen, es ist ja ein asiatisches Gericht.

Zutaten für 1 Person:

- 225 g Hähnchenlebern
- 250 g Brokkoli
- 4–5 Knoblauchzehen
- 2 EL Fisch-Sauce
- 3 EL dunkle Soja-Sauce
- ½ Tasse Basmatireis

- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.
Währenddessen Lebern vom Fett befreien und grob zerkleinern. Brokkoli ebenfalls grob zerkleinern. Knoblauchzehen schälen und quer in Scheiben schneiden.

Öl in einem Wok erhitzen und Brokkoli und Knoblauch einige Minuten darin pfannenrühren. Der Knoblauch darf ruhig gut gebräunt sein. Lebern dazugeben und nochmals einige Minuten pfannenrühren. Die Lebern sollen aber innen noch rosé sein. Fisch-Sauce und Soja-Sauce dazugeben. Einen Schuss Wasser hinzugeben. Alles verrühren und etwas köcheln lassen.

Reis in eine Schale geben, etwas von den Lebern mit Gemüse darüber geben und von der Sauce darüber verteilen. Servieren.

Röllchen mit zweierlei Füllung

Variante I ohne Küchengarn und …

Diese Röllchen wollte ich seit einiger Zeit schon zubereiten.

Ich verwende diesmal keinen Chinakohl, sondern einen Spitzkohl, um die Röllchenmasse einzuwickeln. Spitzkohl ist etwas zarter als Weißkohl, der ja kräftig und kompakt ist. Ursprünglich wollte ich die Spitzkohlblätter nicht blanchieren, aber dann lassen sie sich nicht wickeln und brechen. Ich musste auch feststellen, dass die Spitzkohlblätter beim Frittieren der Röllchen nicht so kompakt zusammenhaften wie Chinakohlblätter. Deswegen habe ich zwei Versuche beim Frittieren gemacht, zuerst habe ich es ohne Küchengarn versucht, dann Küchengarn für die Röllchen verwendet.

Variante II mit Küchengarn

Für die würzige Füllung verwende ich Hähnchenleber, die der Füllmasse beim Frittieren Festigkeit gibt. Im Grunde bereite ich die Füllmasse wie eine Farce für eine Pastete zu.

Ich gebe zu der würzigen Füllmasse noch kleine Mozzarellawürfel und grob gehackte Pinienkerne hinzu. Und lege in die Spitzkohlblätter jeweils einen Streifen Speck für mehr Würze.

Bei der süßen Füllung verwende ich nur pürierte Kichererbsen und Marmelade. Ich lege noch jeweils eine Scheibe gekochten Schinken in jedes Spitzkohlblatt, das passt zu der süßen Füllung.

Die Röllchen sind von der Menge her genug für eine Mahlzeit, ich bereite keine weitere Beilage dazu zu.

Ich verzichte diesmal auf das Panieren der Röllchen und bereite sie ohne Panade zu.

Ich hatte mir aber von den Röllchen geschmacklich mehr versprochen. Mit Küchengarn verschnürt gelingen sie in der

Friteuse deutlich besser. Aber vermutlich sind Chinakohlblätter doch besser geeignet, und auch mit Panade sind solche Röllchen schmackhafter.

Von den Röllchen mit der süßen Füllung habe ich leider keine Fotos gemacht.

Zutaten für 1 Person:

Für die süße Füllung:

- 300 g Kichererbsen (Dose)
- 2 EL Preiselbeermarmelade

Für die würzige Füllung:

- 200 g Hähnchenlebern
- 300 g Kichererbsen (Dose)
- 1 Mozzarellakugel (125 g)
- 25 g Pinienkerne
- 2 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Für die Röllchen:

- 10–12 große Spitzkohlblätter
- 5–6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 5–6 Scheiben gekochter Schinken

- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Fritierzeit jeweils 3–4 Min.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Spitzkohlblätter darin in mehreren Durchgängen jeweils einige Minuten blanchieren. Herausnehmen und auf zwei große Schneidebretter legen. Jeweils zwei Stücke Küchengarn längs unterziehen.

Kichererbsen in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit

dem Stabmixer pürieren. Lebern dazugeben und ebenfalls pürieren. Mozzarella in sehr kleine Würfel schneiden und dazugeben. Pinienkerne grob hacken und dazugeben. Bockshornkleesamen dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen und rohe Füllmasse abschmecken.

Jeweils einen Speckstreifen längs auf 5-6 Spitzkohlblätter legen. Je nach Größe der Spitzkohlblätter jeweils einen Esslöffel oder einen gehäuften Esslöffel der Füllmasse auf ein Spitzkohlblatt legen. Spitzkohlblätter von der Spitze her einrollen und verschnüren. Jeweils auch die Seiten der Spitzkohlblätter einklappen

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen und Röllchen in mehreren Portionen jeweils etwa 3–4 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf einen Teller geben und Küchengarn entfernen. Warmstellen.

Kichererbsen in die hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Marmelade dazugeben und alles gut vermischen.

Jeweils eine Scheibe Schinken längs auf 5–6 Spitzkohlblätter geben. Je nach Größe der Spitzkohlblätter jeweils einen Esslöffel oder einen gehäuften Esslöffel der Füllmasse auf die Spitzkohlblätter geben. Spitzkohlblätter von der Spitze her einrollen und verschnüren. Jeweils auch die Seiten der Spitzkohlblätter einklappen.

Leckere Röllchen

Ebenfalls in mehreren Portionen etwa 3–4 Minuten im Fett frittieren. Herausnehmen, auf den Teller geben und Küchengarn entfernen. Alles servieren.

Frittierte Hähnchenmägen und Rosenkohl

Frittierte Mägen und Röschen

Ich hatte meine Friteuse noch in der Küche zum Arbeiten stehen und bereite nun damit eine schnelles Gericht zu.

Ich fritiere Hähnchenmägen. Und dann Rosenkohl.

Ich würze die Mägen einfach mit etwas süß-scharfer Sauce.

Die Mägen werden zwar sehr kross, sind aber doch ein wenig zäh. Obwohl Hähnchenmägen aus Muskelfleisch bestehen, sind sie anscheinend doch eher für ein Ragout geeignet, in dem sie eine Stunde schmoren.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Hähnchenmägen
- 250 g Rosenkohl
- süß-scharfe Sauce
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Rosenkohl putzen und Röschen halbieren.

Fett in der Friteuse auf 180 ºC erhitzen.

Röschen in die Friteuse geben und 3–4 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und pfeffern. Auf den Teller geben und warmstellen.

Hähnchenmägen ebenfalls in die Friteuse geben und 3–4 Minuten im siedenden Fett frittieren. Herausnehmen, auch auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Auf den Teller geben und süß-scharfe Sauce darüber geben. Alles servieren.

Hähnchenherzen mit Mie-Nudeln in schwarzer Bohnensauce

Herzen mit Nudeln und Gemüse

Hähnchenherzen oder auch -lebern bereite ich gern kurzgebraten und pfannengerührt asiatisch im Wok zu.

Ich hatte vor kurzem endlich wieder dunkle Soja-Sauce und Fisch-Sauce gekauft, unabdingbar für ein asiatisches Gericht. Dazu verwende ich noch schwarze Bohnen-Sauce.

Ausnahmsweise bereite ich das Gericht nicht mit Reis zu, sondern verwende Mie-Nudeln.

Für Schärfe und auch etwas Farbe sorgen eine gelbe und eine rote Peperoni.

Damit das Gericht etwas gehaltvoller wird, verwende ich noch Chinakohl und Wurzeln.

Mein Rat: Da es ein asiatisches Gericht ist, unbedingt in Schale und mit Stäbchen servieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Hähnchenherzen
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Peperoni
- Ingwer
- 1 Chinakohlblatt
- 1 Wurzel
- 125 g Mie-Nudeln
- 1 EL dunkle Soja-Sauce
- 1 EL Fisch-Sauce
- 2 EL schwarze Bohnen-Sauce
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und grob zerkleinern. Lauchzwiebel putzen und in grobe Stücke schneiden. Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Chinakohl in Streifen schneiden. Wurzeln schälen und in Stifte schneiden. Hähnchenherzen von Fett

befreien und quer in Ringe schneiden.

Mie-Nudeln nach Anleitung zubereiten. Vom Kochwasser etwas aufbewahren.

Öl in einem Wok erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Peperoni und Ingwer darin anbraten und pfannenrühren. Chinakohl und Wurzeln dazugeben und kurz pfannenrühren. Herzen dazugeben und ebenfalls kurz pfannenrühren. Fisch-Sauce dazugeben. Ebenfalls Soja-Sauce dazugeben. Dann Bohnen-Sauce hinzugeben. Alles verrühren und kurz köcheln lassen. Nudeln mit etwas Kochwasser dazugeben und alles vermengen.

In zwei Schalen geben und mit Stäbchen servieren.

Hähnchenlebern mit Apfel und Zwiebeln mit Reis

Leckere Lebern, Apfel, Zwiebeln mit Sauce

Diesmal ein Gericht mit Hähnchenlebern, das ich mit Apfel und Zwiebeln verfeinere.

Ein Bekannter gab mir einmal den Rat, einen kleingeschnittenen Apfel mit zu den Lebern zu geben. Anstelle von Apfelmus, das zu Lebern passt und gern dazu gereicht wird. Also brate ich mit den Lebern kleingeschnittenen Apfel an. Und natürlich auch Zwiebeln, die auch immer zu Lebern passen.

Dazu als Beilage einfach Reis.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Hähnchenlebern
- 1 Tasse Basmatireis
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ Apfel
- trockener Weißwein
- scharfes Rosenpaprikapulver
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten in Ringe, Knoblauchzehen kleinschneiden.

Hähnchenlebern in grobe Stücke schneiden. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut würzen

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Dann grob zerkleinern.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Apfel dazugeben und kurz mit anbraten. Lebern dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Verrühren, kurz köcheln lassen und etwas reduzieren. Sauce abschmecken.

Reis in einen tiefen Teller geben und Leber-Apfel-Zwiebel-Mischung mit Sauce darüber geben. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren. Servieren.

Fleischfond

Zutaten im Bräter

Ich hatte keinen eingefrorenen Gemüsefond mehr vorrätig. Also war es an der Zeit, wieder Fond zuzubereiten. Diesmal wähle ich gleich die schmackhaftere Variante und bereite Fleischfond zu.

Mein Rat: Man kann auch einen gemischten Fleischfond zubereiten, aus Knochen von verschiedenen Tierarten. Es muss kein reiner Fleischfond mit Knochen von nur einer Tierart sein.

Ich verwende für den Fond Rinder-Markknochen, Schweine-Fleischknochen und Geflügelknochen.

Dazu Gemüse, Kräuter und Gewürze.

Der Supermarkt hatte derzeit keinen Knollensellerie im Sortiment, daher nahm ich einen Staudensellerie mit einer kleinen Knolle.

Mein Rat: Ein Fond wird bei der Zubereitung nicht gesalzen. Erst bei der späteren Verwendung in Suppen, Eintöpfen oder Saucen wird gesalzen.

Zutaten für 2 l Fond:

Fleisch:

- 2 kg Knochen (Rinder-Markknochen, Schweine-Fleischknochen, Geflügelknochen)

Gemüse:

- ½ Staudensellerie (Grün und Knolle)
- 1 Stange Lauch
- ½ Kohlrabi
- 1 ½ Wurzeln
- ½ Zucchini
- ½ kleiner Chinakohl
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen

Kräuter:

- 1 Zweig Rosmarin
- viele Zweige Thymian
- viele Zweige Petersilie
- 8 Lorbeerblätter

Gewürze:

- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 6 Pimentkörner

- Olivenöl

- 4 l Wasser
- Bei Bedarf Eiweiße zum Klären

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Gemüse putzen. Knoblauchzehen schälen, aber im Ganzen belassen. Zwiebel halbieren, mit Schale verwenden. Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Sellerieknolle ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Restliches Gemüse grob zerkleinern.

Öl in einem Bräter erhitzen und Knochen darin kräftig anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe bilden. Gemüse dazugeben. Kräuter dazugeben. Ebenfalls Gewürze. Wasser dazugeben. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Fond am besten über Nacht abkühlen lassen. Dann kann man das erhärtete Fett zusammen mit dem Gemüse herausheben.

Gemüse, Kräuter und Fett vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Knochen herausnehmen und auf einen Teller geben. Mark und Fleischreste ablösen, in eine Schale geben und für eine Fleischsuppe verwenden. Fond durch ein Küchensieb in eine Schüssel geben. Dann durch ein frisches Küchenhandtuch geben.

Wem der Fond noch zu trübe und unrein ist, kann ihn noch mit Eiweiß klären.

Außerdem kann man den Fond für mehr Geschmack auch noch reduzieren.

Fond portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.

PS: Beim Foto habe ich Anleihen an einer früheren Zubereitung eines Fleischfonds genommen.

Hähnchenbrust mit Chinakohl

Leckeres, asiatisches Gericht

Mit Chinakohl koche ich immer gerne. Vor allem bereite ich gerne panierte und frittierte Chinakohl-Röllchen mit unterschiedlichsten Füllungen zu.

Hier bereite ich Chinakohl asiatisch zu. Mit Hähnchenbrust. Mit nur vier Zutaten bereitet man hier ein schnelles, einfaches, aber schmackhaftes Gericht zu.

Zutaten für 1 Person:

- ½ Hähnchenbrust
- 3 Chinakohlblätter
- 2 EL dunkle Sojasauce
- 1/2 Tasse Reis
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Hähnchenbrust in kurze Streifen schneiden. Chinakohlblätter quer in dünne Streifen schneiden.

Öl in einem Wok erhitzen. Hähnchenbrust und Chinakohl hineingeben und einige Minuten pfannenrühren. Sojasauce dazugeben. Etwas Wasser für mehr Sauce dazugeben. Verrühren und etwas köcheln lassen.

Reis in eine Schale geben und Hähnchenbrust mit Chinakohl und Sauce darüber geben und servieren.

Putenoberkeule mit Leberknödeln und Sauerkraut

Sieht fast aus wie ein Kasseler mit Knödel und Sauerkraut

Ich bereite diese Putenoberkeule mit der Niedrigtemperatur-Garmethode zu. Diese Zubereitung hat den unbestreitbaren Vorteil, dass man sich um fast nichts kümmern muss. Man heizt den Backofen auf 80 ºC Umluft auf, gibt die Keule in einen Bräter, schiebt diesen zugedeckt in den Backofen und muss sich die darauf folgenden 3 Stunden um nichts kümmern.

Dieses Gericht passt auch fast klassisch an einem Feiertag.

Dann bereitet man kurz vor Ende der Garzeit ein kleines Sößchen zu oder verwendet dazu nach dem Garen das aus der Keule ausgelaufene Bratenfett und den Bratensatz.

Dazu gibt es einige der vor kurzem zubereiteten Leberknödel und – weil ich noch eine Konservendose davon vorrätig hatte – ganz bequem Sauerkraut aus der Dose.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Putenoberkeule (etwa 650 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gemüsefond
- 6 Leberknödel
- Sauerkraut
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Garzeit 3 Stdn. 5 Min.

Backofen auf 80 ºC Umluft erhitzen. Putenoberkeule in einen Bräter geben und diesen zugedeckt auf mittlerer Ebene für 3 Stunden in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Garzeit Schalotte und Knoblauchzehen

schälen und kleinschneiden. Bräter aus dem Backofen nehmen, Keule herausnehmen und auf einen Teller geben. Bratenfett und -satz im Bräter auf einer Herdplatte erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern und verrühren. In eine Schale geben und warmstellen.

Fond in einem Topf zum Kochen bringen und Leberknödel darin erhitzen. Sauerkraut in einem Topf erhitzen.

Lecker Keule, Knödel und Kraut mit Sößchen

Öl in einer Pfanne erhitzen und Keule auf beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und salzen und pfeffern. In Scheiben tranchieren. Scheiben auf zwei große Teller geben, Leberknödel dazugeben und ebenfalls Sauerkraut. Die Sauce über Keule und Leberknödel verteilen und alles servieren.

Gefüllte Gänsekeulen mit Petersilienknödeln

Gänsekeule mit Knödel

Die beiden Gänsekeulen habe ich entbeint. Ich mache dies in letzter Zeit in zunehmendem Maße sehr gern, egal ob Keule, Schenkel oder Schlegel. Die Gänsekeulen wogen zusammen 800 g, nach dem Entbeinen hatten sie noch 600 g an reinem Fleisch.

Bei diesem Gericht habe ich mehrmals variiert. Für die Füllung waren neben Parmesan, Kräutern und Ricotta auch Knoblauch und Eier angedacht. Der Einfachheit halber ließ ich jedoch die letzten beiden Zutaten weg. Bei der Sauce plante ich erst eine dunkle Sauce, wollte einige eingelegte, grüne Pfefferkörner hinzugeben und eine ganze Chilischote für Schärfe mitgaren. Dann überlegte ich, dass beim Garen der gefüllten Gänsekeulen sicherlich geschmolzener Parmesan und auch Ricotta aus der Füllung in die Sauce laufen würden. Und somit eher eine helle Sauce passen würde, weshalb ich die Keulen nach dem Anbraten dann auch nur mit Weißwein ablöschte und damit die Sauce

bilden ließ. Zudem ist jegliches Würzen der Sauce unnötig, denn der Parmesan bringt schon sehr viel Würze mit.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Gänsekeulen

Für die Füllung:

- 45 g Parmesan
- 100 g Ricotta
- 2 große, frische Rosmarinzweige

- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- 4 Petersilienknödel

- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Gänsekeulen mit einem scharfen Ausbeinmesser entbeinen. Mäßig jeweils auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blättchen vom Rosmarin abzupfen, kleinwiegen und in eine Schüssel geben. Frisch geriebenen Parmesan und Ricotta hinzugeben. Alles gut vermengen. Jeweils eine Hälfte der Füllung länglich auf die Mitte der Fleischseite einer Gänsekeule geben. Fleischteile über der Füllung zusammenklappen und jeweils mit 2–3 Stück Küchengarn zusammenschnüren. Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die gefüllten Gänsekeulen mit der Naht nach oben anbraten. Nicht wenden und auf der oberen Seite noch anbraten, die Gebilde sind etwas fragil und eventuell würde von der Füllung herausfallen. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Petersilienknödel zubereiten. Schon zubereitete,

eingefrorene und dann aufgetaute Knödel 10 Minuten in einem Topf mit siedendem Wasser erhitzen.

Gänsekeulen aus der Pfanne heben und auf zwei Teller geben. Küchengarn entfernen. Die Sauce in eine Fetttrennkanne geben und vom Fett befreien. Zusätzlich zum verwendeten Olivenöl kommt nämlich noch sehr viel austretendes Fett der Gänsekeulen hinzu. Jeweils zwei Knödel zu einer Gänsekeule geben, großzügig Sauce über alles verteilen und servieren.

Braten mit Blauschimmelkäse überbacken

Es muss nicht immer alles und jedes Rezept oder Gericht in ein Foodblog. Und es muss auch nicht zu allem ein Foto in ein Foodblog. Deswegen gibt es zu diesem Gericht auch kein Foto. Denn das Gericht sah auch nicht fotogen aus.

Ich will das Gericht aber doch erwähnen, wenn jemand ein einfaches und sehr schnell zuzubereitendes, aber schmackhaftes Rezept sucht. Wenn er auf einige Zutaten zurückgreifen kann. Man nehme als erstes ein Stück Braten vom Vortag, tranchiere ihn und legen die Scheiben schräg geschichtet auf einen Teller. Für den Käse wählte ich einen Lys Bleu vom Discounter, besser als der dort auch zu kaufende deutsche Blauschimmelkäse, aber preiswerter als ein original Roquefort. Eine gute Alternative und geschmacklich sehr gut. Die 150 g Käse einfach in zwei dicke Scheiben schneiden, über die Bratenscheiben legen und alles zusammen zwei Minuten in der Mikrowelle bei 800 Watt erhitzen. Würzen ist natürlich nicht angesagt. Wie lecker ist das denn?

Ein Sommernachtsgedicht

Der Sonntagsschmaus

Endlich. Es war soweit. Mein Lieblingsgericht. Ein typisch deutsches Sonntagsessen – bei mir eben zu später Stunde. Braten, Nudeln und üppig Sauce. Lecker. Man könnte auch übertrieben sagen, da könnte ich mich reinsetzen. So gut schmeckt das. Ich habe einfach die zweite Hälfte der Putenoberkeule von gestern in der Sauce erhitzt und diesmal Cellentani dazu zubereitet, das sind italienische, sehr saucensüffige Nudeln. Putenoberkeule in Scheiben tranchieren und auf einen Teller geben. Die süffige Pasta dazu. Noch einige der in der Sauce mitgegarten Pilze dazugeben. Alles sehr reichlich mit Sauce übergießen. Servieren. Essen. Genießen. Lecker!

Nachtrag: Als Nachspeise gab es zur Feier des (Sonn-)Tages noch ein leckeres Dessert. Ein Eis. Schokoladeneis mit

Schokoladenstückchen. 1 l. Ich konnte schon früher große Mengen an Eis auf einmal essen. Das Eis habe ich aber nicht selbst zubereitet. Es war vom Discounter aus der Tiefkühltruhe. Trotzdem lecker.

Putenoberkeule mit Pilzen und Zwiebeln in dunkler Sauce

Tranchierte Putenoberkeule

Nudelheissundhos. So war es eigentlich geplant. Mal wieder ein leckerer Braten mit Nudeln und viel Sauce. Und eigentlich wollte ich die Putenoberkeule entbeinen und in zwei Hälften teilen. Die eine mit Pilzen und dunkler Sauce zubereitet, die andere am darauffolgenden Tag mit frischen Kräutern gefüllt und in einer hellen Weißweinsauce, vielleicht auch Currysauce. Aber ich hatte die Nacht nicht geschlafen, weil ich wegen

diverser Arbeiten die Nacht durchgearbeitet habe. Daher war mir also nicht mehr nach langwierigem, zeitaufwändigem Zubereiten und Kochen. Sondern eigentlich nur quick’n’dirty, möglichst alles in ganzem Zustand in einen Bräter werfen, Rotwein und Fond für die Sauce hinzugeben, Bräter in den Backofen schieben und alles nur noch 1 Stunde garen. Deswegen gab es kein komplettes „Nudel, heiss und hos“, die Pasta habe ich einfach weggelassen. Um das Essen aber dennoch zu einer vollwertigen Mahlzeit zu machen, gab es einige der gestern zubereiteten Hefeklöße dazu, mit denen man so schön die Bratensauce auftunken kann. Und ob komplett oder nicht, anyway, die Putenoberkeule war sowas von lecker, das Fleisch nach dem Garen butterzart!

Zutaten:

- 1 Putenoberkeule, etwa 1,2 kg
- 2 Schalotten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- 100 g Pfifferlinge
- 4 Shiitakepilzen
- 200 ml trockener Rotwein
- 800 ml Bratenfond
- 100 ml Wasser
- 3 frische Lorbeerblätter
- 1 großer Zweig frischer Rosmarin
- viele Zweige frischer Oregano
- viele Zweige frischer Thymian
- 3 TL scharfer Senf
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- ½ TL gelbe Senfkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- ¼ Biozitrone

- Salz
- Steakpfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 15 Min.

Ich versuche, hier die Schnellzubereitung des Gerichts wiederzugeben: Schalotten, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, ganz lassen. Lauchzwiebel putzen, dritteln. Putenoberkeule auf beiden Seiten mit dem Senf einstreichen und mit Steakpfeffer würzen. Öl in einem großen Bräter erhitzen, es soll rauchen. Putenoberkeule auf beiden Seiten einige Minuten sehr kräftig anbraten. Mit Rotwein ablöschen, Fond und Wasser hinzugeben. Dann Schalotten, Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebeldrittel, Chili, Pfifferlinge, Shiitakepilzen und eine viertel Zitrone hineinwerfen. Kräuter im ganzen dazu, verteilen. Pfeffer-, Senf-, Pimentkörner und Wacholderbeeren in Gewürzkugel/-säckchen auch dazu. Backofen: 180 ºC Umluft, Bräter auf mittlerer Ebene zugedeckt für 1 Stunde hineingeben.

Bräter herausnehmen, Sauce mit Salz abschmecken. Putenoberkeule aus dem Bräter nehmen und eine Hälfte tranchieren. Hefeklöße eine Minute in der Mikrowelle erhitzen. Putenscheiben auf einen Teller geben, Pilze/Gemüse dazu, Sauce drüber und Klöße dazu servieren.

Hähnchenbrust in scharfer Zitronensauce auf Reis

Hähnchenbrust, Reis und scharfe Sauce

Die Hähnchenbrust habe ich diesmal in einer scharfen Zitronensauce zubereitet. Für die Schärfe zwei rote Chilischoten, dann der Saft einer Zitrone. Für die Sauce habe ich einen eingefrorenen Rest der Cognacsauce des Brathähnchens, das ich letzte Woche zubereitet habe, verwendet. Sie enthält viel Fett des Brathähnchens und auch Gelatine, die die Sauce sämig macht. Man kann sich aber auch mit normalem Hühnerfond behelfen. Die Sauce verträgt dann noch etwas Crème fraîche, um sie abzubinden.

Zutaten für 1 Person:

- ½ Hähnchenbrust
- ½ Zwiebel
- 2–3 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 200 ml Hühnerfond
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 TL Crème fraîche
- Salz
- weißer Pfeffer

- Butter
- Parboiledreis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten. Parboiledreis wird vermutlich etwa 15 Minuten Garzeit brauchen, was zum parallelen Zubereiten der Hähnchenbrust mit Sauce völlig ausreicht.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischoten kleinschneiden. Hähnchenbrust auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse einige Minuten anbraten. Dann die Hähnchenbrust dazugeben und auf beiden Seiten kräftig anbraten. Mit der Cognacsauce oder Hühnerfond ablöschen. Zitronensaft und Crème fraîche hinzugeben. Sauce verrühren und noch einige Minuten köcheln lassen, damit die Hähnchenbrust gegart ist. Sauce abschmecken.

Hähnchenbrust auf einen Teller geben, daneben den Reis und großzügig die Sauce darüber verteilen.

Mit Knoblauch und Kräutern gefülltes Brathähnchen in Cognacsauce

½ Hähnchen in Cognacsauce

Ich wollte ein Gericht mit einem herrlichen Rémy Martin Cœur de Cognac zubereiten. Ich selbst trinke keinen Alkohol, also kann ich dieses edle Getränk nicht pur verkosten. Aber wenn man den Korken aus der Flaschen zieht und allein am Cognac riecht, strömt einem ein gehaltvoller, weicher, nussiger, an Eichenholz erinnernder und harmonischer Geruch entgegen. Diesen Cognac kann ich leider nur zum Kochen einsetzen, es bieten sich Marinieren, Flambieren und in der Sauce Mitkochen an. Zuerst wollte ich mich für ein hochwertiges Gericht mit Fisch-Garnelen-Spießchen entscheiden, Garnelen schön in Cognac mariniert und damit auch flambiert, aber dieses Gericht ist etwas aufwändig und zeitintensiv. Also wählte ich das gefüllte Hähnchen in einer Cognacsauce, denn das Hähnchen gart sich 3,5 Stunden im Backofen quasi wie von selbst. Aber die Fisch-Garnelen-Spieße werden in den kommenden Tagen auch noch zubereitet. Mit dem Brathähnchen sollte das edle Getränk zunächst auch genügend gewürdigt sein.

Rémy Martin Cœur de Cognac

Bei dem Hähnchengericht habe ich mich an einem Gericht von Claus von NUR DAS GUTE ZEUGS (ja, der Blog schreibt sich groß) orientiert, das wirklich sehr lecker klang. Den Vorteil, dass sich das Gericht quasi von alleine gart, hatte ich schon erwähnt. Dazu reicht man dann einfach etwas Baguette oder eine Schrippe, das reicht völlig aus. Claus verwendet in seinem Rezept beim Braten des Hähnchens Noilly Prat für die Sauce, in der das Hähnchen gart. Diesen Wermut habe ich aber nie im Haus. Aber als Ersatz bietet sich der hervorragende und qualitativ hochwertige Cognac an, in dem das Hähnchen gart und sich eine schmackhafte Sauce bildet.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Brathähnchen, 1.400 g
- 6 Knoblauchzehen
- 2 sehr große Rosmarinzweige
- sehr viele Zweige Thymian und Majoran
- 100 ml Rémy Martin Cœuer de Cognac
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Küchengarn
- Baguette/Schrippe

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 ½ Stdn.

Knoblauchzehen schälen. Brathähnchen innen salzen und pfeffern. Mit frischem Rosmarin, Thymian, Majoran und den ganzen Knoblauchzehen füllen. Den Hals zubinden und dabei die Schenkel mit zusammenbinden. Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen. Hähnchen mit der Brustseite nach unten in eine Auflaufform legen, die das ganze Hähnchen gut aufnimmt, 200 ml Wasser zugießen und für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben. Danach das Hähnchen wenden und erneut für 60 Minuten in den Backofen. Nochmals wenden und nochmals für 60 Minuten hinein. Der erste Zubereitungsgang entspricht somit einem Niedrigtemperaturgaren.

Hat man ein tiefgekühltes Brathähnchen gekauft und aufgetaut, ist nun während des ersten Garens die Zeit, einen kleinen Vorspeisen-Snack zu essen. Beiliegende Innereien – meistens Leber und Magen – in eine Pfanne mit heißem Öl geben, kurz braten, salzen und pfeffern und genießen.

Dann die Auflaufform aus dem Backofen nehmen und die Temperatur des Backofens auf 200 °C hochdrehen. Das Hähnchen aus der Brühe nehmen, auf allen Seiten mit Butter bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Brustseite nach oben wieder in die Auflaufform geben und Cognac in die Sauce hinzugeben. Auflaufform wieder in den Backofen geben und das Hähnchen 30–40 Minuten knusprig braun braten.

So kommt das Hähnchen in der Auflaufform aus dem Ofen

Hähnchen herausnehmen, Küchengarn entfernen, Hähnchen in zwei Teile zerteilen und Knoblauch und Kräuter herausnehmen. Die Sauce kann man noch entfetten, da sie aber viele Fleisch(saft)partikel enthält, reicht es, sie nur abzuschmecken und zu verrühren. Jeweils eine Hähnchenhälfte auf einen Teller geben, etwas Sauce darüber geben und mit Baguette oder Schrippe servieren. Das Hähnchen hat aufgrund der Kräuter und des Knoblauchs als Füllung und dem Cognac einen außergewöhnlich aromatischen Geschmack.

Gänsebraten auf Ofengemüse

Eine halbe Gänsebrust mit Ofengemüse und Sauce

Eine Gänsebrust. Normalerweise bekommt man diese wie Entenbrust als reines Fleischstück. Diesmal hatte ich eine Gänsebrust mit Knochen gekauft. Sie lässt sich nach dem Garen mit einem Hackbeil sehr leicht längs in zwei Hälften teilen. Dazu gibt es einfach im Fond mitgegartes Ofengemüse, das vorher für viele Röststoffe in der Sauce kräftig angebraten wird. Die Sauce dazu ist nach dem Garen sehr aromatisch und wohlschmeckend.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Gänsebrust mit Knochen (ca. 900 g)
- 2 Zwiebeln
- 8 Knoblauchzehen
- 4 Lauchzwiebeln
- 2 rote Spitzpaprika
- 4 Stängel Staudensellerie
- ein großes Stück Knollensellerie
- 2 Wurzeln
- 2 rote Pepperoni
- ein Stück Ingwer

- etwas frische Petersilie
- 1 l Geflügelfond
- 3 Lorbeerblätter
- ¼ Zitrone (Saft)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- grüner Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std. 20 Min.

Zwiebenl, Knoblauchzehen, Wurzeln und Ingwer schälen. Lauchzwiebeln, Stangen-, Knollensellerie, Spitzpaprika und Pepperoni putzen. Wurzeln in Scheiben und Pepperoni in Ringe schneiden. Restliches Gemüse in grobe Stücke schneiden. Von der Petersilie grob die Blätter abzupfen.

Backofen auf 200 ºC erhitzen. Gänsebrust auf beiden Seiten kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Öl in einem Bräter erhitzen und die Gänsebrust auf der Hautseite kräftig anbraten. Gänsebrust herausnehmen. Das Gemüse in den Bräter geben und einige Minuten kräftig anbraten, damit sich viele Röststoffe bilden. Petersilie und Lorbeerblätter zum Gemüse hinzugeben, Gänsebrust mit den Knochen nach unten auf das Gemüse legen und mit dem Fond ablöschen. Zugedeckt auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen schieben.

Gänsebrust herausnehmen, mit einem Hackbeil längst in zwei Hälften teilen und im Backofen auf dem Rost oder einem Backblech warmstellen. Sauce mit dem Gemüse durch ein Küchensieb geben. Gemüse ebenfalls warmstellen. Da eine Gans und somit auch die Gänsebrust sehr viel Fett enthält, enthält auch die Sauce sehr viel Fett. In einer Fetttrenn-Kanne die Sauce vom Fett trennen. Das Fett aufbewahren und in einer kleinen Schüssel in den Kühlschrank stellen für weitere Zubereitungen. Sauce in einem Topf erhitzen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die beiden Gänsebrusthälften auf zwei Tellern anrichten, vom Ofengemüse dazugeben und großzügig mit Sauce übergießen.