

Geflügel-Bifteki mit grünem Spargel

Sie bereiten sicherlich gern Gemüse saisonal zu. Es bietet sich daher zur Zeit gerade an, zu frischem Spargel zu greifen. Denn es ist Spargelsaison.



Leckerer Spargel mit Butter und Salz
Egal, ob weißer oder grüner Spargel, er schmeckt immer. Er braucht nur ein paar Butterflöckchen und etwas Salz.

Aus Zeitspargründen gibt es ihn hier grün. Und mit einer Hauptzutat als Convenience-Produkt. Nämlich griechische Geflügel-Bifteki. Diese werden nur kurz in Butter angebraten und dazu serviert. Lecker!

Für 2 Personen:

- 400 g Geflügel-Bifteki (2 Packungen à 200 g, mit Feta,

Joghurt und Käse)

- 800 g grüner Spargel (2 Packungen à 400 g)
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: 15 Min.



Mit kross gebratenen Bifteki
Spargel in kochende Wasser 15 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in zwei Pfannen erhitzen und Bifteki darin unter mehrmaligem Wenden mehrere Minuten kross und knusprig braten.

Bifteki auf zwei Teller verteilen Spargel ebenfalls dazu verteilen. Einige Butterflöckchen auf die Spargel geben und diese noch salzen. Servieren. Guten Appetit!

Brombeer-Joghurt-Torte mit Schokolade



Schokoladenstreusel innen und obenauf

Was macht man, wenn man eine große Menge an Joghurt von jemandem geschenkt bekommt, diese aber erst gar nicht alle aufessen kann? Sie werden es schon geahnt haben, man verwendet sie mit Blattgelatine als Füllmasse für eine Torte. Problem gelöst.

In diesem Fall standen 16 Packungen griechischer Joghurt mit Brombeeren und mit Pfirsich vor mir auf dem Küchentisch. Den Pfirsichjoghurt habe ich einmal separat in den Kühlschrank gestellt und sukzessive in ein paar Tagen abends gegessen.

Und die 8 Packungen Brombeerjoghurt ergaben genau 1,2 l Füllmasse. Also wie geschaffen für die Torte. Da ich die Füllmasse ja im Topf leicht erhitzen und die Gelatine darin auflösen und verrühren muss, kann ich die Konsistenz des

Joghurts, wie er in der Packung geliefert wird, nicht beibehalten. In diesem Fall Frucht unten, weißer, cremiger Joghurt oben. Also ergibt sich daraus ein violettees Brombeer-Joghurt-Gemisch. Aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Zu solch einer Torte passt natürlich auch noch eine Portion Schokolade. Und somit kamen Schokoladenstreusel sowohl in die Füllmasse als auch vor dem Servieren auf die Torte obenauf.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1,2 l Brombeer-Joghurt nach griechischer Art (8 Becher à 150 ml)
- 2 EL Schokoladenstreusel
- 12 Blatt Gelatine

Für die Dekoration:

- eine Handvoll Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit leckerem Brombeerjoghurt
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Joghurts in einen Topf geben und leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die Joghurts geben, auflösen und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Zwei Esslöffel Schokoladenstreusel dazugeben und untermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen. Torte mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, mit einer Handvoll Schokoladenstreusel bestreuen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Heidelbeer-Ananas-Joghurt-Torte

Ich bereite eine sehr leckere Torte mit einem dunklen Biskuitboden und einer Füllung aus Früchten und Joghurt zu.

Ein Leser meines Foodblogs hat mir vor kurzem bei einem Rezept für einen Kuchen einen Kommentar geschrieben, dass man einen Mürbeteig auch mit Kakao und Zimt verfeinern kann.

Das habe ich nun bei der Zubereitung des Biskuitbodens berücksichtigt und in den Biskuitteig Kakao und Zimt gegeben.

Er wird somit dunkler als bei einem normalen Teig und bekommt Geschmack durch den Zimt.

Ich verwende diese Mal auch kein Backpapier, um den Biskuitboden zu backen. Denn Backpapier schneidet sich manchmal in den Boden ein und hinterlässt dann einige Kuhlen oder Einschnitte. Ich wollte den Boden aber dieses Mal wirklich schön rund haben. Also habe ich die Spring-Backform eingefettet und Semmelbrösel hineingegeben, damit sich der Boden nach dem Backen gut von der Backform lösen lässt. Und auf diese Weise den Boden gebacken. Und er gelingt wirklich schön rund.

Als Früchte verwende ich Heidelbeeren und Ananas.

Ich schneide die Ananas in kleine Stücke und häcksle sie zusammen mit den Heidelbeeren nur einige Sekunden in der Küchenmaschine.

Ich möchte sie zwar zerkleinert, aber nicht als Mus habe und auch nicht zu viel Flüssigkeit.

Desweiteren verwende ich für die Füllung noch 1 kg griechischen Joghurt.

Ich binde die Füllung natürlich mit Blattgelatine ab und lasse die Torte über Nacht im Kühlschrank erhitzen und fest werden.

Vor dem Einfüllen der Füllung nehme ich den Biskuitboden aus der Backform und lege kreuzweise zwei Bahnen Klarsichfolie in die Backform. Dann kommt der Biskuitboden wieder hinein. Und dann die Füllung obenauf. Auf diese Weise erreiche ich es, dass ich auch eine wirklich schöne, runde Torte mit dem Boden und der Füllung erhalte.

Am darauffolgenden Tag wird sie nur mit etwas Kakao, das ich durch ein Küchensieb auf der Torte verteile, noch garniert und dann angeschnitten und serviert.

Also, die Torte gelingt nach diesem Rezept nicht komplett.

Das Positive einmal zuerst. Der dunkle Biskuitboden mit Kakao und Zimt schmeckt wirklich sehr gut. Das werde ich bei weiteren Rezepten verwenden, und auch bei einem Mürbeteig für eine Tarte ausprobieren. Und insgesamt schmeckt die Torte wirklich sehr gut und ist lecker.

Das Negative ist, dass die Füllung nicht ganz kompakt und fest ist. Man sagt ja, dass man für 100 ml Flüssigkeit ein Blatt Gelatine verwenden soll. Und bei 1 kg Joghurt und dann noch zusätzlich 500 g Obst, das teilweise noch püriert ist, sind 12 Blatt Gelatine einfach zu wenig. Man sollte sich lieber nach dem Grundsatz richten, lieber 1-2 Blatt Gelatine mehr als notwendig. Denn besser ist ja, wenn eine Füllmasse eher etwas fester ist, als dass sie etwas flüssiger ist. Und zudem hält sich diese Torte nicht lange, denn schon nach dem Erkalten und Verfestigen über Nacht ist der Biskuitboden leicht durchgeweicht. Ohne eine dünne Fettschicht zwischen Füllmasse und Biskuitboden wie ein leckere Buttercreme weicht der Boden also zu schnell durch. Also, schnelle Abhilfe ist gefragt, die Torte also nach längstens 1-2 Tagen verzehren.

[amd-zlrecipe-recipe:1188]

Panna Cotta

Man, ist mir hier ein gutes, schmackhaftes Dessert gelungen. Ich nehme es somit sofort in meine Kategorie „Grundrezept“ auf.

Es ist mein dritter Versuch, mit Gelatine ein Gericht, hier eben ein Dessert, zuzubereiten.

Ich habe mich an einen italienischer Klassiker gewagt, der übersetzt so viel wie gekochte Sahne bedeutet.

Das ist auch die Hauptzutat.

Dazu kommt noch Gelatine für Bindung und Festigkeit.

Dann Zucker, Vanille und zum Verfeinern noch griechischer Joghurt.

Professionellerweise verwendet man für eine gute Panna Cotta auch eine frische Vanilleschote, also deren Vanillemark. Aber Vanilleschoten sind teuer, wer kann sich das immer leisten?

Ich mache es mir hier ein wenig einfach und verwende stattdessen ein Päckchen Vanillezucker.

Verfeinern kann man Panna Cotta mit einem Obst-Kompott jeglicher Art. Oder einem Mus aus Obst.

Das Panna Cotta schmeckt wirklich klasse. Und es ist aufgrund der verwendeten Gelatine wirklich sehr fest und stabil, so dass es fast nicht aus den Dessertformen herausfallen will.

[amd-zlrecipe-recipe:1080]