

Gegrilltes Rumpsteak in Whiskysauce mit Kürbisstampf und Champignons



Dieses Mal gibt es die Steaks rare, also innen noch blutig. Gewürzt wird nur mit Steakpfeffer, der ja immer auch noch Salz enthält. Also kleine Beilage zu den Steaks gibt es Champignons und Schalotten.

Und als eigentliche Gemüsebeilage einen leckeren Kürbisstampf mit viel Butter und einigen Gewürzen – passend zur derzeitigen Kürbissaison.

Für 2 Personen:

- 2 Rumpsteaks à 300 g
- 6 große, weiße Champignons
- 2 Schalotten

- Scotch-Whisky
- Steakpfeffer
- Salz
- Butter
- Kräuterbutter
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20 Min.



Kürbis putzen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Wasser 10 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Mit dem Stampfgerät grob zerstampfen. Eine große Portion Butter unterheben. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen. Warmhalten.

Rumpsteaks auf beiden Seiten mit dem Steakpfeffer würzen.

Champignons in feine Scheiben schneiden. In eine Schale geben.

Schalotten putzen, schälen, kleinschneiden und ebenfalls in die Schale geben.

Butter in einer Grillpfanne erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten. An den Rand der Pfanne verschieben.

Steaks auf jeder Seite eine Minute angrillen. Dann mit einem guten Schluck Whisky ablöschen. Mit einem Deckel zudecken und Steaks nochmals 2–3 Minuten im Whisky garen. Sollte der Whisky zu schnell verkochen, einfach noch etwas nachgießen.

Gemüse leicht salzen.

Kürbisstampf auf zwei Teller verteilen. Jeweils ein Steak dazugeben. Gemüse zum Steak geben. Jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf ein Steak geben. Servieren. Guten Appetit!

Gebratene Forelle mit Gemüse-Mix



Ich verlege einmal das traditionelle Fischgericht von einem Freitag auf einen Sonntag. Das passt ja auch, ist doch eine gebratene Forelle doch schon etwas besonderes und daher als Sonntagsgericht durchaus geeignet.

Die Forelle wird zuerst gewaschen, dann trockengetupft und schließlich innen und außen mit Salz und Pfeffer gewürzt. Als Füllung für den Bauchraum wähle ich Knoblauch und Dill.

Und tatsächlich schmeckt die Forelle nach dem Servieren sehr kräftig nach Knoblauch. Der Dill lässt sich nur ganz leicht im Hintergrund erahnen.

Vor dem Braten in Butter wird die Forelle natürlich noch mehliert für eine krosse, knusprige Kruste.

Die gebratene Forelle schmeckt wirklich sehr gut, sie ist à point gebraten und noch leicht glasig im Inneren. Ich maße mir jedoch an, herauszuschmecken, dass es sich um Tiefkühl-Forellen gehandelt hat. Eine frische Forelle, die wenige Stunden vorher noch im Wasser geschwommen ist, würde

sicherlich noch um einiges besser schmecken und munden.

Als Beilage wähle ich einen Gemüse-Mix aus Kartoffeln, Hokkaido-Kürbis und Rote Beete. Wer es etwas sämiger möchte, gart die Gemüsewürfel 10 Minuten in kochendem Wasser. Bei etwas mehr Biss wählt man eben nur 7–8 Minuten.

Für 2 Personen:

- 2 Forellen (TK-Ware)
- 1 Bund frischer Dill
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Mehl
- Butter
- 5 Kartoffeln
- ein großes Stück Hokkaido-Kürbis
- 3 Rote Beete
- etwas frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Dicke Stiele des Dills entfernen, sonst im Ganzen belassen. Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer platt drücken und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Forellen unter kaltem Wasser waschen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Bauchraum der Forellen mit Dill und Knoblauch füllen.

Mehl auf einem großen Teller verstreuen und Forellen auf beiden Seiten darin kräftig mehlieren.

Gemüse in kochendem Wasser etwa 10 Minuten garen.

Parallel dazu viel Butter in einer Pfanne erhitzen und Forellen darin 1 Minute auf jeder Seite kross anbraten. Dabei

immer wieder die Butter in der Pfanne schwenken.

Forellen zugedeckt weitere 3 Minuten auf jeder Seite bei zugedeckter Pfanne bei mittlerer Temperatur garen.

Kochwasser des Gemüses abschütten. Gemüse salzen und pfeffern. Petersilie dazugeben und alles gut vermischen.

Jeweils eine Forelle auf einen großen Teller geben. Gemüse auf die beiden Teller verteilen.

Gericht zusammen mit jeweils einem kleinen Teller für die Fischabfälle servieren.

Guten Appetit!

Kürbis - Nuss - Nougat - Kuchen



Leichte Nuss-Nougat-Note

Ein Rührkuchen. Aber abgewandelt mit Kürbis.

Und etwas Nuss-Nougat-Creme.

Für den Kürbis verwende ich Hokkaido-Kürbis.

Und zwar genau 300 g. Kleingerieben.

Und Mehl gebe ich dann somit nur noch 200 g hinzu.

Da Nuss-Nougat-Creme sowohl sehr süß ist als auch zu einem großen Teil aus Fett besteht, verringere ich sowohl den Anteil des Zuckers um 50 g als auch den Anteil an Margarine um 50 g.

Und bitte den Kürbis nicht in der Küchenmaschine unterrühren. Er ist zwar vorher kleingeraspelt worden, verliert aber beim Unterrühren in der Küchenmaschine jegliche Konsistenz und macht den Teig nur noch dünnflüssiger. Nein, nur vorsichtig in der Backschüssel mit dem Backlöffel unterheben.

Der Teig ist dennoch recht dünnflüssig. Ich habe es jedoch darauf ankommen lassen und nicht noch zusätzlich ein Ei oder Mehl dazugegeben.

Das Resultat gibt mir recht. Der Kuchen gelingt und ist ausgesprochen saftig aufgrund des Kürbis. Und hat eine leichte Süße aufgrund der Nuss-Nougat-Creme.

- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 200 g Margarine
- 200 g Nuss-Nougat-Creme (Glas)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Sehr saftig

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Kürbis putzen, Kernhäuse entfernen und in der Küchenmaschine fein reiben. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben. Zusammen mit dem Zucker schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker, Margarine und Nuss-Nougat-Creme dazugeben und alles gut verrühren.

Teig in eine Schüssel geben.

Kürbis dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen.

Teig hineingeben und verteilen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene eine Stunde backen.

Vor dem Herausnehmen mit einem Zahnstocher den Test machen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

3-gängiges Kürbis-Menü



Leckere Suppe



Leckere Reibemuchen



Leckere Tarte

Passend zur herbstlichen Jahreszeit und dem zu dieser Zeit gängigen Gemüse bereite ich ein 3-gängiges Menü zu, für das ich drei Male Kürbis verwende.

Ein mehrgängiges Menü zuzubereiten ist etas ungewöhnlich für mein Foodblog, da ich nur sehr selten Rezepte für solche mehrgängigen Menüs veröffentliche.

Für dieses mehrgängige Menü für zwei Personen benötigt man ungefähr zwei mittelgroße Kürbisse. Ich verwende Hokkaido-Kürbisse, denn bei diesen kann man die Schale mit verwenden.

Als Vorspeise gibt es ein leckeres Kürbis-Süppchen, verfeinert mit gemahlenem Ingwer und Sahne.

Als Hauptgang Kürbis-Reibekuchen, die ich einfach so ohne Beilage serviere, denn das Menü hat ja immerhin drei Gänge.

Und beim Dessert greife ich auf eine Kürbis-Tarte zurück, wie ich sie vor einigen Tagen schon einmal gebacken habe. Nur bereite ich sie dieses Mal, da ich sie als Dessert serviere, süß, also mit Zucker, zu.

[amd-zlrecipe-recipe:242]

Trick or treat



Schmackhafte, pikante Tarte

Ich bereite passend zum heutigen Halloween-Tag eine Kürbis-Tarte zu. Dazu verwende ich das Standard-Rezept für eine pikante Tarte. Und als Teig verwende ich einen Hefeteig nach dem Grundrezept für Hefeteig. Ich verwende als Hauptzutat einen Hokkaido-Kürbis, der den Vorteil hat, dass man auch die Schale mitverwenden kann.

Ich würze die Füllmasse kräftig mit Salz und Pfeffer, da es sich ja um eine pikanten Tarte handelt.

[amd-zlrecipe-recipe:237]