Spaghetti und Salbei-Tomaten-Sauce

Nach diesen vielen vegetarischen Gerichten habe ich mich jetzt einmal gefreut auf ein schönes Pasta-Gericht. Und zwar einfache Spaghetti mit einer leckeren Tomatensauce, in die ich auch noch sehr viel frischen Salbei hineingebe.

Nun, dieses Gericht ist zwar auch vegetarisch, aber vor allem ist es eines: ein hervorragendes Pasta-Gericht.

Die Sauce gelingt wirklich sehr gut.

Mein Rat: Die Sauce wartet auf die Pasta und nicht die Pasta auf die Sauce. Deshalb kommen die Spaghetti in den Topf mit Sauce, werden dort vermischt und dann wird das Gericht angerichtet.

[amd-zlrecipe-recipe:608]

Wurst-Pfanne

Bei diesem Gericht brate ich Würste mit verschiedenem Gemüse an.

Bei der Sauce habe ich mich spontan für eine Sahne-Senf-Sauce entschieden.

Das Gericht braucht keine zusätzliche Würze, der Senf würzt das Gericht genug.

Die Kapern sorgen zusätzlich mit dem Senf für Säure im

Gericht.

Das Gericht ist sehr schmackhaft, würzig und delikat.

[amd-zlrecipe-recipe:442]

Lauwarmer Bratwurst-Salat

Ein frischer Salat. Mit rein frischen Zutaten. Ich bereite ja eigentlich selten einen Salat zu. Aber dieses Mal hatte ich die Rostbratwürste übrig. Und sie einfach nur in Fett zu braten und zu essen erschien mir zu einfach. Deswegen kam ich auf die Idee mit dem Salat.

Lauwarm deswegen, weil ich kleingeschnittene, angebratene Rostbratwurst-Stücke hinzugebe. Und auch das heiße Olivenöl aus der Pfanne verwende, in dem ich die Rostbratwurst-Stücke anbrate.

Dazu kommen Tomaten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und frische, braune Champignons.

Ich gebe auch Kapern für Säure hinzu.

Und mische vor dem Servieren frisch gehobelte Parmesanspäne unter.

Anstelle von Salatkräutern gebe ich – da ich frische Kräuter vorrätig habe – frischen, kleingewiegten Rosmarin, Salbei und Thymian hinzu.

Ich würze dann nur noch mit Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:311]

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]

Putenoberkeule in Kapern-Chili-Weißwein-Sauce mit Kartoffel-Salatgurke-Püree

Ich habe auf die gleiche Weise wie vor kurzem eine Putenoberkeule zubereitet, weil sie sehr gut geschmeckt hat.

Auch dieses Mal würze ich sie nur mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

In die Sauce gebe ich Kapern und Chili-Schoten, die Sauce selbst bilde ich mit trockenem Weißwein.

Dazu probiere ich einmal eine neue Art und Weise aus, um ein Püree zuzubereiten. Ich gare zwei große Kartoffeln, verwende aber zusätzlich kleine Salatgurken, die ich jedoch nicht gare, sondern roh in das Püree gebe und mit den Kartoffeln zusammen mit dem Pürierstab fein püriere. Wenn man richtig heiße Kartoffeln verwendet, bekommt man auf diese Weise, auch wenn die Salatgurken roh und kalt sind, dennoch ein recht heißes, schmackhaftes Kartoffel-Salatgurke-Püree.

Mein Rat: Man kann das Püree ruhig ein wenig stückig pürieren, dass also noch kleine Kartoffel- oder Salatgurke-Stückchen darin enthalten sind. Es muss nicht komplett fein püriert sein.

[amd-zlrecipe-recipe:83]

Putenoberkeule in Kapern-Chili-Weißwein-Sauce mit Spargeln und Mayonnaise

Langer Titel für das Rezept, aber ich habe für beide Haupt-Zutaten auch jeweils eine eigene Sauce zubereitetet.

Ich hatte noch eine Putenoberkeule vorrätig. Und natürlich zu dieser Jahreszeit 1 kg Spargel. Dieses Gericht eignet sich hervorragend als Essen für den Sonntag-Mittag. Fleisch mit Gemüse und zwei Saucen.

Ich würze die Putenoberkeule nur mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

Für die Sauce verwende ich Kapern aus dem Glas und Chili-Schoten. Die Sauce an sich bilde ich mit trockenem Weißwein.

Ich schäle die Spargel, zerteile sie ganz grob und gare sie klasssisch in kochendem Wasser.

Anstelle einer Sauce Hollandaise bereite ich eine einfache Mayonnaise nach dem Grundrezept zu. Auch diese Sauce schmeckt hervorragend zu den Spargeln.

Geflügelfleisch kann Bakterien enthalten, die gesundheitsschädlich sein können. Deswegen sollte man Geflügel immer gut durchgaren. Für die kleine Putenoberkeule reicht das

Garen über eine Zeit von 30 Minuten. Das Fleisch ist durchgegart, aber noch leicht rosé und sehr zart. Herrlich.

Mein Rat: Wer möchte, kann auch das Einweichwasser der Kapern aus dem Glas in die Sauce mit hineingeben. Der Weißwein bringt ja schon Säure mit sich, und das Einweichwasser verstärkt diese nur noch.

Noch ein Rat: Unbedingt die Schalen und die Enden der Spargel aufbewahren und eine schöne Spargelcreme-Suppe zubereiten. Das Rezept dazu gibt es hier.

Ein letzter Rat: Der Urin kann nach dem Verzehr des Spargels beim Urinieren einen typischen Geruch aufweisen. Das ist auf die Asparagusin-Säure zurückzuführen, die der Spargel beinhaltet. Allerdings ist sowohl die Fähigkeit, diese Säure entsprechend abzubauen als auch die Fähigkeit, diese Säure zu riechen, genetisch veranlagt und nicht jeder besitzt sie. Man muss sich also auch nicht wundern, falls man beim Urinieren keinen besonderen Geruch riecht.

[amd-zlrecipe-recipe:78]

Pizza-Leberkäse

Ein Snack, für den Abend geeignet

Ein kleiner Snack. Nichts besonderes. Pizza-Leberkäse, angerichtet mit Kapern, Meerrettich und Senf.

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Scheiben Pizza-Leberkäse (700 g)
- 2 TL Kapern (Glas)
- 2 TL Meerrettich
- 2 TL Senf

Zubereitungszeit: 2 Min.

Jeweils vier Leberkäse-Scheiben auf einen großen Teller geben. Mit jeweils einem Teelöffel Kapern, Meerrettich und Senf anrichten. Servieren.

Frische Pasta, Teil 2: Ravioli mit Pilz-Kapern-Füllung

Leckere Pasta
Für die Ravioli verwende ich wieder den Nudelteig aus dem Grundrezept.

Und für die Füllung verwende ich einfach Champignons und Kapern, so dass die Füllung durch die Kapern eine gewisse Säure erhalten.

Ich serviere diesmal die Ravioli einfach nur mit etwas Worchestershire-Sauce, so dass die Säure der Sauce zur Füllung passt.

Zutaten (für etwa 4 Portionen à 8 Raviolis):

Nudelteig:

- Grundrezept

Sauce

- Worchestershire-Sauce

Für die Füllung:

- 1 Glas Kapern
- 5–6 große, braune Champignons

Arbeitsgerät:

- Nudelmaschine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Für die Füllung:

Kapern auf ein Schneidebrett geben und kleinhacken.

Pilze sehr klein schneiden.

Alles zusammen in eine Schüssel geben, vermischen oder sogar mit der Gabel etwas zerdrücken.

Für die Ravioli:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Ein großes Arbeitsbrett mit etwas Mehl bestäuben. Teig in mehrere Teile teilen und portionsweise bei einer mittleren Stufe für die Stärke der Nudelplatte durch die Nudelmaschine geben. Nudelplatte auf das Arbeitsbrett geben und quadratische Stücke herausschneiden. Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf das untere Dreieck eines Nudel-Quadrats geben. Dann das obere Dreieck darüberklappen und den Rand mit den Finger festdrücken.

Ravioli für etwa 8–10 Minuten in das nur noch siedende Wasser geben und ziehen lassen. Herausnehmen und zwei Portionen Ravioli mit etwas Sauce zusammen in zwei Nudeltellern anrichten.

Restliche Ravioli abkühlen lassen, portionsweise in Gefrierbeutel geben und im Gefrierschrank einfrieren.

Tagliatelle acciughe e capperi

Leckere Pasta

Ich wollte ein einfaches und schnelles Gericht zubereiten und entschied mich für Pasta. Leider hatte ich kein Gemüse mehr vorrätig, das ich dazu zubereiten könnte. Und auch für ein entsprechendes Pesto fehlte es an Zutaten.

Also entschied ich mich einfach, etwas Sardellenfilets und Kapern zur Pasta zu geben. Und mit etwas Einlegewasser der Kapern bilde ich eine Sauce. Die in Öl eingelegten

Sardellenfilets lösen sich fast vollständig im Einweichwasser auf und bilden somit eine würzige Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 100 g Sardellen (1 Glas)
- 100 g Kapern (1 Glas)
- Parmesan

Zubereitungszeit: 6 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Sardellen grob zerkleinern.

Kochwasser der Pasta abschütten. Etwa Einlegewasser der Kapern dazugeben. Kapern und Sardellen unter die Pasta verrühren.

Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Lungenragout mit Penne rigate

Schmackhaftes Lungenragout

Eigentlich wollte ich mit der Schweinelunge ein traditionelles Lüngerl zubereiten. Ein bekanntes und gern gegessenes Gericht in Bayern und Österreich. Leider wird für ein Lüngerl aber nicht nur Lunge verwendet, sondern auch noch Herz. Und das hatte ich nicht vorrätig.

Also bereite ich ein reines Lungenragout zu. Ich verwende dazu etwa zwei Lungenflügel eines Schweins, das sind etwa 500 g Lunge. Ich säuere die Lunge nach dem Anbraten ein wenig mit Weißwein und Weißwein-Essig. Und binde die Sauce mit Mehl und Sahne. Dazu kommen noch Kapern aus dem Glas.

Die Lunge ist ja an sich ein sehr poröses und schwammiges Gebilde. Sie ist vom Volumen her recht viel, vom Gewicht her jedoch recht weng. Am besten entfernt man beim Zuschneiden in grobe Stücke die große Ader (oder Vene?), da diese sehr fest ist. Die restlichen kleinen Adern oder Venen kann man belassen, sie werden durch einstündiges Köcheln gar gekocht. Beim Zuschneiden, nach dem Anbraten und auch beim weiteren

Köcheln tritt aus der Lunge etwas schaumige Flüssigkeit aus. Diese kann man ruhig ignorieren und die Lunge weiterhin zubereiten. Die Lungenstücke sind nach dem Köcheln auch nicht mehr so groß und schwammig, sie ziehen sich zusammen und werden kleiner.

Das Ganze ergibt ein schönes Ragout, und die Lunge ist nach einer Stunde Köcheln auch sehr zart.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinelunge
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 6 TL Kapern (Glas)
- 200 ml Soave
- 7–8 EL Weißwein-Essig
- 200 ml Sahne
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 250 g Penne rigate
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 60 Min.

Lunge gut unter kaltem Wasser waschen.

Große Ader der Lunge entfernen. Lunge in grobe Stücke schneiden und auf einen Teller geben.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Lungenstücke darin kross anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe am Topfboden bilden.

Lungenstücke herausnehmen und auf einen Teller geben.

Noch etwas Butter in den Topf geben. Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln in der Butter anbraten. Mit Mehl bestäuben. Alles ein wenig anbraten lassen. Mit Wein ablöschen. Essig hinzugeben. Sahne dazugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel gut vom Topfboden lösen. Kapern hinzugeben. Lungenstücke wieder hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Bei geringer Temperatur zugedeckt 60 Minuten köcheln lassen. Danach die Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und großzügig das Ragout darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Saueres Kronfleisch mit Petersilien-Kartoffeln

Schmackhaftes Innereien-Gericht

Als Kronfleisch wird in Bayern und Österreich das Zwerchfell bezeichnet, das die Brusthöhle von der Bauchhöhle bei Rind, Kalb und Schwein trennt. Das Kronfleisch ist zwar ein grobfaseriges und trockenes Muskelfleisch, wird aber zu den Innereien gezählt. Es wird als einfaches Suppenfleisch, als Zutat von Bruckfleisch und auch als Gulasch verwendet.

Für saures Kronfleisch wird das Fleisch in dünne Scheiben geschnitten, mit gehackten Zwiebeln angebraten, mit Mehl bestäubt, mit Essig und Fond abgelöscht, gedünstet und mit Sahne verfeinert. Außerdem kommen noch Kapern in die Sauce.

Das Fleisch kräuselt sich beim Kochen zusammen und erinnert an eine Krone, daher stammt der Name Kronfleisch. Im Englischen heißt das Kronfleisch „Skirt Steak“. Das Kronfleisch ist nach dem Garen in dem Ragout sehr zart.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Kronfleisch

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 TL Kapern
- 1 EL Mehl
- 3 EL Weißwein-Essig
- 200 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 6 Kartoffeln
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Kronfleisch quer in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden.

Kartoffeln schälen. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Kronfleisch dazugeben. Mit Mehl bestäuben und alles kräftig anbraten.

MIt Essig ablöschen. Fond hinzugeben. Sahne dazugeben. Kapern hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 12–15 Minuten garen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und ablühlen lassen. In grobe Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin kurz schwenken. Salzen und pfeffern. Petersilie dazugeben und alles vermischen.

Kartoffeln auf zwei Tellern anrichten, Kronfleisch mit Sauce großzügig darüber geben und servieren.

Fisch-Garnelenschwänze-Ragout in Weißwein-Dill-Sauce mit Bulgur

Würziges und wohlschmeckendes Ragout

Ein Gericht mit Fisch und Meeresfrüchten. Für den Fisch wähle ich Seelachsfilet und Sardellenfilets, für die Meeresfrüchte Riesengarnelenschwänze.

Die Sauce bereite ich aus Weißwein zu und würze sie mit Dill. Zum zusätzlichen Säuern der Sauce gebe ich noch Zitronensaft hinzu. Dazu passen auch Kapern, die ja sauer eingelegt sind.

Als Beilage wähle ich Bulgur.

Das Ganze ergibt ein sehr schmackhaftes und würziges Ragout.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Seelachsfilet
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- etwas Ingwer
- 8–10 Sardellenfilets (Glas)
- 8–10 Riesengarnelenschwänze
- 2 TL Kapern
- trockener Weißwein
- 1/4 Zitrone (Saft)
- 1 TL Dill
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Tasse Bulgur
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Seelachsfilet quer in Streifen schneiden.

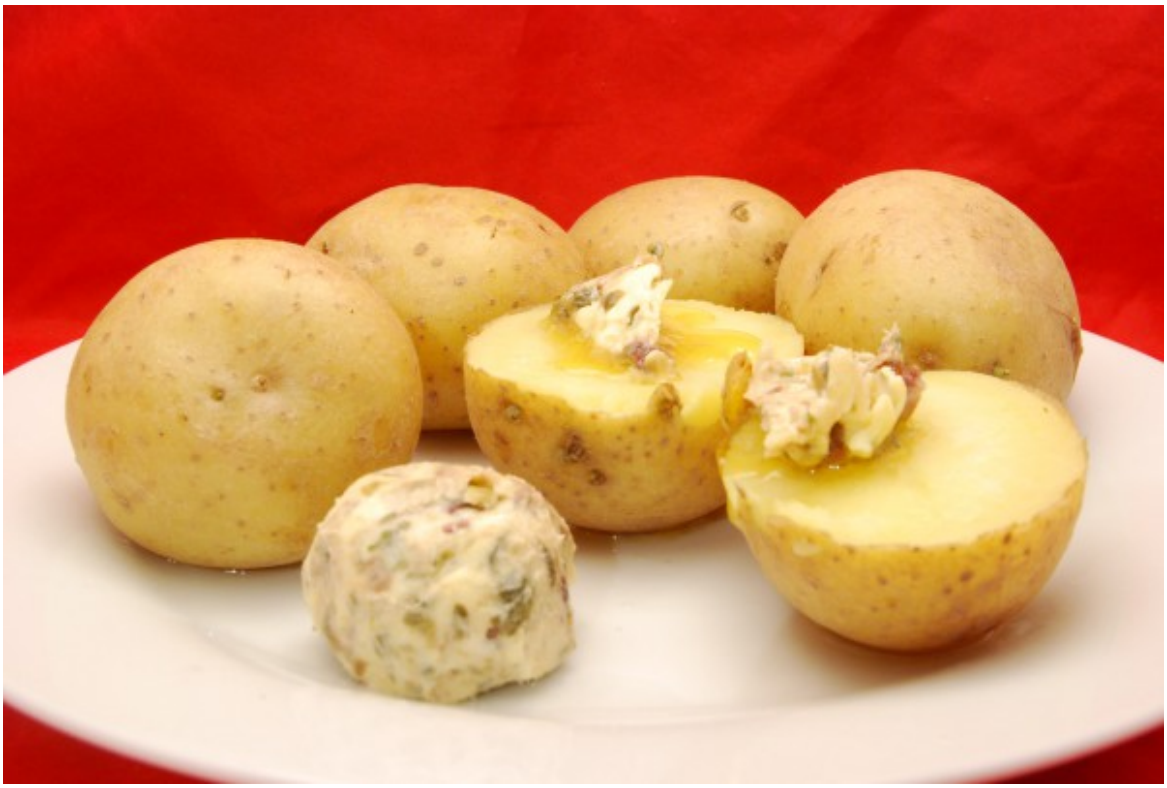
Bulgur nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten. Ingwer, Seelachs, Sardellen, Garnelenschwänze und Kapern dazugeben und kurz mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Zitronensaft dazugeben. Dill hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Sauce etwas redudzieren.

Bulgur ringförmig in einen tiefen Teller geben. Ragout in die

Mitte des Tellers geben. Servieren.

Kartoffeln mit Sardellen-Kapern-Butter



Bio-Kartoffeln mit leckerer Butter

Diesmal bereite ich mit Sardellenfilets, Kapern und Butter erst einmal Sardellen-Kapern-Butter zu, die nicht nur für dieses Gericht, sondern auch anderweitig sehr vielseitig verwendbar ist.

Und so, wie man gekochte Kartoffeln mit Butter und Salz isst – ein ehemals Arme-Leute-Essen, aber sehr schmackhaft –, gibt es einfach gekochte Kartoffeln mit dieser Butter. Würzen ist nicht notwendig, die Sardellen bringen genügend Würze mit sich.

Da ich biologisch angebaute Kartoffeln gekauft habe, serviere ich die Kartoffeln mit Schale.

Und fast wäre es sogar ein einfaches, vegetarisches Gericht, wären da nicht die verwendeten Sardellen.

Mein Rat: Wer es besonders fein möchte, der püriert die Butter mit den Sardellenfilets und den Kapern mit einem Pürierstab.

Zutaten für 1 Person:

- 4–5 Kartoffeln

Für die Butter:

- 10–12 Sardellenfilets (Glas)
- 2 TL Kapern (Glas)
- 60 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Sardellenfilets und Kapern klein hacken.

Weiche Butter in eine Schale geben, Sardellenfilets und Kapern dazugeben und alles mit der Gabel kräftig vermischen.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen.

Herausnehmen, auf einen Teller geben, Sardellen-Kapern-Butter dazugeben und alles servieren.

Leber-Apfel-Reis-Pfanne

Leckeres Gericht mit Leber, Apfel, Reis u.a.m.

Zu Leber passen traditionsgemäß Zwiebeln. Und auch Apfel. Letzteres entweder als Beigabe als Kompott. Oder auch mit der Leber zusammen gebraten.

Gern brate ich auch in der Pfanne, bevor ich Leber anbrate, einige eingelegte Sardellenfilets an, die geschmacklich auch gut zur Leber passen. Die Leber auf alle Fälle nur kurz anbraten, sie soll innen noch rosé sein.

Hier nehme ich einfach einmal alle Komponenten zusammen, gebe noch einige wie Kapern und Oliven dazu und mische auch den Reis unter. Das ergibt ein schmackhaftes Pfannengericht.

Als Äpfel habe ich die Sorte Kanzi zur Verfügung, die es in Deutschland schon länger gibt. Sie vereint die besten Eigenschaften der Elternsorten Gala und Braeburn in sich, ist saftig und leicht säuerlich.

Für etwas Sauce gebe ich einfach einen Schuss trockenen Weißwein dazu.

Mein Rat: Wie immer bei einem Pfannengericht, das Gericht

direkt aus der Pfanne essen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Rinderleber
- 1/2 Tasse Reis
- 1/2–3/4 Apfel Kanzi
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL grüne Oliven
- 2 TL Kapern (Glas)
- 6–8 Sardellenfilets (Glas)
- trockener Weißwein
- grobes Meersalz
- bunter Pfeffer
- Schnittlauch
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Rinderleber grob zerkleinern. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und zerkleinern. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und kleinschneiden. Oliven quer in Ringe schneiden. Schnittlauch kleinschneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und darin andünsten. Apfel dazugeben und mit andünsten. Leber, Oliven, Sardellen und Kapern dazugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Schuss Weißwein dazugeben. Alles etwas verrühren. Reis dazugeben und vermischen. Abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Schweinezunge in Kapern-Senf-Sauce mit Kartoffeln

Zunge rosé, Kartoffeln und wirklich viel Sauce

Eine Zunge wollte ich schon seit langem mit der Niedrigtemperatur-Garmethode zubereiten. Ich gebe ihr 1 1/2 Stunden bei 80 ºC Umluft. Danach ist sie schön rosé.

Danach wird die Zunge in Scheiben aufgeschnitten. Wenn man Zunge kocht, kann man die feste Haut abziehen. Bei dieser Zubereitungsmethode ist dies schwierig, man muss die Haut auf dem Teller wegschneiden.

Während des Garens bereite ich ein Sößchen in einem kleinen Topf auf dem Herd zu. Ich koche eine Senfsauce mit Kapern. Senf passt ja sehr gut zu Kapern, da er mit Essig zubereitet wird, und auch die Kapern sauer eingelegt sind. Und der Weißwein zum Ablöschen gibt ebenfalls noch Säure hinzu. Ein orange Peperoni sorgt noch für etwas Schärfe. Der Fleischsaft, der beim Garen der Zunge austritt, wird natürlich für die

Sauce mit verwendet.

Als Beilage wähle ich Salzkartoffeln, die etwas neutral wirken.

Das Ganze ergibt ein schmackhaftes Gericht mit einer zarten Zunge und viel leckerer Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweinezunge (200 g)
- 5–6 kleine Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 orange Peperoni
- 2 TL Kapern (Glas)
- 1 EL mittelscharfer Senf
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 1/2 Stunden

Backofen auf 80 ºC Umluft erhitzen.

Zunge in eine Auflaufform geben und auf mittlerer Ebene für 1 1/2 Stunden in den Backofen geben.

Vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und in Ringe schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten kochen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Peperoni dazugeben und mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Senf

dazugeben. Kapern ebenfalls dazugeben. Verrühren und etwas reduzieren.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Zunge auf einen Teller geben und tranchieren. Salzen und pfeffern. Fleischsaft in die Sauce geben und verrühren. Kartoffeln auf den Teller geben. Großzügig Sauce über Kartoffeln und Zunge verteilen. Servieren.

Cannelloni

Sehr leckere Pasta

Ich habe wieder einmal Cannelloni zubereitet. Mit Lasagneplatten. Die Zubereitung ist wirklich sehr einfach.

Eventuell ergibt es ein Problem, wenn man Lasagneplatten vorrätig hat, die für eine Zubereitung für Lasagne nicht

vorgekocht werden müssen, sondern in der Lasagne im Backofen garen. Denn auf deren Verpackung steht nicht, wie lange man Lasagneplatten für eine separate Zubreitung wie diese Cannelloni kochen soll. Ich gebe die Lasagneplatten einfach 5 Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser. Die Platten sind dann etwas weich und lassen sich rollen, aber verlieren nicht ihre Festigkeit.

Für die Füllung kann man wirklich die unterschiedlichsten Produkte verwenden. Ich entschied mich für eine leicht säuerliche und scharfe Füllung. Mit Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch, mit eingelegten Kapern und grünen Pfefferkörnern verfeinert.

Dazu natürlich eine Tomatensauce, die mit frischem Rosmarin etwas Aroma bekommt. Und mit Weinbrand verfeinert wird.

Zutaten für 1 Person (6 Cannelloni):

Für die Sauce:

- 400 g stückige Tomaten (aus der Dose)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 6 cl Weinbrand
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 2 TL Kapern (Glas)
- 3 TL eingelegte grüne Pfefferkörner (Glas)
- 1 Ei

- Muskat
- süßes Paprikapulver
- Salz

- 250 g Mozzarella (2 Mozzarellakugeln)
- 6 Lasagneplatten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 40 Min.

Für die Sauce:

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten aus der Dose hinzugeben. Weinbrand ebenfalls hinzugeben. Dann Rosmarin dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und unzugedeckt bei geringer Temperatur 5–10 Minuten reduzieren. Die Sauce soll etwas sämig sein.

Für die Füllung:

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Chilischote in eine Schüssel geben. Kapern etwas kleinhacken und dazugeben. Pfefferkörner ebenfalls etwas kleinhacken und auch dazugeben. Ei dazugeben. Mit Muskat, Paprikapulver und Salz würzen. Mit einer Gabel oder einem Löffel gut vermischen und etwas festdrücken.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, etwas Salz dazugeben und Lasagneplatten 5 Minuten darin kochen. Lasagneplatten mit einem Pfannenheber einzeln vorsichtig herausnehmen und nebeneinander auf ein sehr großes Arbeitsbrett legen. Sie sollen nicht übereinander liegen, weil sie sonst verkleben. Die Füllung in sechs Portionen teilen und jeweils eine Portion auf den Anfang einer Lasagneplatte legen. Füllung jeweils zu einer dicken, länglichen Rolle formen und die Lasagneplatte zusammenrollen. Cannelloni mit der Naht nach

unten nebeneinander in eine mittlere Auflaufform legen.

In der Auflaufform, frisch nach dem Backen im Ofen

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Mozzarellakugeln quer in Scheiben schneiden. Tomatensauce über die Cannelloni geben und Mozzarellascheiben darüber verteilen. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Dann den Backofen-Grill auf 240 ºC erhitzen und die Cannelloni noch kurz auf höherer Ebene unter die Grillschlange geben, damit der Mozzarella etwas Farbe bekommt. Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Cannelloni direkt in der Auflaufform servieren oder mit einem Pfannenheber herausheben, auf einen Teller geben und servieren.