Putenleber mit iberischer Salchichón, Zwiebeln, Äpfeln und Basilikum in Rieslingsoße auf frischer Tagliatelle



Würziges und wohlschmeckendes Gericht
Leber, Zwiebeln und Äpfel passen gut zueinander. Das weiß man in Deutschland schon allein von traditionellen Gerichten wie der Leber Berliner Art, bei der diese Zutaten zusammen gebraten und mit Kartoffelpüree als Beilage gereicht werden.

In diesem Rezept kommen noch iberische Bellota-Salami und frischer Basilikum hinzu. Die gute Wurst, in Scheiben und dann noch etwas zerkleinert, bringt eine angenehme Würze in das Gericht. Der Basilikum wird hier als ganze Blätter verwendet und liefert die fehlende mediterrane, krautige Note.

Die Soße wird mit viel Riesling gebildet und kräftig mit schwarzem Pfeffer gewürzt, der auch zur iberischen Bellota-Salami passt, die ebenfalls schwarzen Pfeffer enthält.

Natürlich gibt es zu einem Gericht mit solch wunderbaren, frischen Zutaten keine gewöhnliche Nudeln, wie man sie sonst zubereitet, sondern frische Tagliatelle.

Ich hatte von Jamonarium letzte Woche endlich die erwartete Lieferung mit Schinken und Salami erhalten und konnte somit damit endlich kochen. Jamonarium ist ein kleiner iberischer Online-Shop in Barcelona/Spanien, der aber weltweit Produkte versendet. Er ist spezialisiert auf Schinken – das sagt ja schon der Name –, bietet aber auch Wurst, Käse, Olivenöl, Wein und diverse andere attraktive, leckere Gourmetprodukte, gern auch Geschenkversand an den oder die Liebste(n). Sie finden den Onlineshop unter https://www.jamonarium.com. Schauen Sie sich dort gern unverbindlich um, Sie finden dort sicherlich Produkte nach Ihrem Geschmack, und die Qualität ist wirklich hervorragend.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Putenleber
- 1 große Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g iberische Bellota-Salami Salchichón, geschnitten
- 3 mittelgroße Äpfel
- 50 g Basilikum
- Riesling
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 400 g frische Tagliatelle
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit vielen frischen Zutaten

Zubereitung:

Putenleber in grobe Stücke schneiden und in eine Schale geben.

Zwiebel putzen, schälen, in längliche Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und zu der Zwiebel geben.

Iberische Salami-Scheiben quer in dicke Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Stiele der Äpfel entfernen, Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, dann Viertel längs nochmals halbieren, Spalten quer in kleine Stücke schneiden und diese in eine Schale geben.

Stiele des Basilikums entfernen, Blätter aber im Ganzen lassen und in eine Schale geben.

Butter in einer Wokpfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin einige Minuten glasig dünsten. Salami dazugeben und einige Minuten mit anbraten. Apfelstücke dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Leber hinzugeben und nur kurz mit anbraten. Gleichzeitig Basilikum hinzugeben. Mit Salz und zwei Prisen Zucker würzen. Und kräftig mit frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer würzen. Mit einem großen Schluck Riesling ablöschen. Das Ganze nur kurz köcheln lassen. Soße abschmecken.

Parallel dazu Tagliatelle in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen. Tagliatelle in ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Tagliatelle auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Leber mit den anderen Zutaten auf die Tagliatelle geben. Großzügig die Soße darüber verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Panierter Fleischkäse mit Tomaten-Käse-Knoblauch-Salat



Schön panierter und gebratener Fleischkäse
Einfach, schnell und lecker. Der Fleischkäse schmeckt einmal auf diese Weise – paniert und gebraten – sehr gut. Und der Tomatensalat mit viel Knoblauch, Hartkäse und Olivenöl ist eine leckere, gelungene Beilage.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 große Stücke Fleischkäse (à etwa 250 g)
- Öl

Für die Panade:

- einige EL Mehl
- 2 Eier
- einige EL Paniermehl

Für den Salat:

- 500 g Cherrydatteltomaten (1 Schale)
- 6 Knoblauchzehen
- eine Portion Old Amsterdam
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- viel Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit einem einfachen, leckeren Salat

Zubereitung:

Für den Salat:

Tomaten kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Knoblauchzehen putzen, schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken, kleinschneiden und zu den Tomaten geben.

Käse in kleine Würfelchen schneiden und dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Reichlich Olivenöl darüber geben. Alles vermischen und etwas ziehen lassen.

Für den Fleischkäse:

Bauen Sie eine Panierstraße auf. Ein Teller mit Mehl, ein Teller mit den aufgeschlagenen, verquirlten Eiern und ein Teller mit Paniermehl.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleischkäsestücke nacheinander in das Mehl geben, dann durch die Eier ziehen und schließlich in Paniermehl wenden. Sofort in der Pfanne auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten – je nach gewünschter Knusprigkeit der Panade.

Jeweils einen Fleischkäse auf einen Teller geben. Den Salat auf die beiden Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Tomaten-Mozzarella-Knoblauch-Salat



Einfacher, leckerer Salat
Geeignet als Beilage für ein Hauptgericht. Oder einfach als Abendsnack vor dem Fernseher.

Wenige, gute Zutaten. Schnell zubereitet. Sehr einfach, frisch und lecker!

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Cherrydatteltomaten (2 Packungen à 250 g)
- 2 Mozzarellakugeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1/2 Topf Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zubereitung:

Tomaten kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Mozzarella mit der Hand in kleine Stückchen zupfen und dazugeben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und ebenfalls dazugeben.

Petersilie kleinschneiden und auch dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Einen sehr großen Schluck Olivenöl dazugeben. Alles gut vermischen. Auf zwei Schalen verteilen und servieren. Guten Appetit!

Frische Agnolotti caprese mit Salbei, Knoblauch und Olivenöl



Leckere frische Agnolotti
Ein wirklich sehr einfaches Gericht. Mit insgesamt nur fünf Zutaten. Und in wenigen Minuten zubereitet. Und lecker, mmmmhhhh!

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Agnolotti caprese (mit Tomaten-Mozzarrella-Füllung, 1 Packung)
- 10 Knoblauchzehen
- 25 g frischer Salbei (1 Packung)
- Salz
- viel Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6 Min.



Nur fünf Zutaten – aber lecker!

Zubereitung:

Blätter des Salbei abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Knoblauchzehen putzen, schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Agnolotti in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Eine große Portion Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Salbei hineingeben. Agnolotti dazugeben, durch das Olivenöl schwenken und nochmals erhitzen. Leicht salzen.

Agnolotti auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Pfannengericht



Optisch nicht sonderlich ansprechend
Ein übliches Gericht, um Reste von anderen Zubereitungen noch in einem Gericht zu verwerten. Oder man kann es auch frisch aus den aufgelisteten Zutaten zubereiten. Wie in diesem Fall geschehen.

Optisch macht das Gericht nicht viel her. Auch geschmacklich ist es verständlicherweise nicht außergewöhnlich. Es ist eben ein einfaches Pfannengericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Semmelknödel
- 8 Bio-Drillinge
- 2 Kohlwürste

- 100 g Schinkenwürfel (Packung)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



Ein übliches Gericht zur Resteverwertung

Zubereitung:

Drillinge mit Schale in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schale geben und abkühlen lassen. In dünne Scheiben schneiden.

Knödel in dünne Scheiben schneiden und in eine Schale geben.

Zwiebel und Knoblauch putzen und schälen. Zwiebel in feine Streifen schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Beides in eine Schale geben.

Würste quer in dünne Scheiben schneiden und in eine Schale geben.

Eier aufschlagen, in eine Schale geben, salzen und pfeffern und mit dem Schneebesen verquirlen.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Semmelknödel und Kartoffeln darin mehrere Minuten kross anbraten. Ab und zu mit dem Pfannenwender wenden. Zwiebel, Knoblauch, Würste und Schinkenwürfel dazugeben und mit anbraten. Alles gut mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Petersilie dazugeben. Eier darüber verteilen. Alles gut vermischen und noch kurz anbraten, bis die Eier gestockt sind.

Auf zwei Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Putenoberkeule in Curry-Sahne-Soße mit Langkornreis



Mit einer würzigen, gemüsigen Currysoße
Die Currysoße wird mit Currypulver, Kurkumapulver und Garam Masala zubereitet, die in einer Pfanne ohne Fett für mehr Würze kurz angebraten werden. Dazu Sahne und ein wenig Wasser zum Verlängern der Soße.

Die Putenoberkeule wird zwei Stunden in der Soße, zusammen mit Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch, zart und weich geschmort.

Dazu einfacher Langkornreis als Beilage.

Zutaten für 2 Personen:

- 1,2 kg Putenoberkeule (mit Knochen)
- Olivenöl

Für die Soße:

- 2 Zwiebeln
- 4 Lauchzwiebeln

- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Currypulver
- 2 EL Kurkumapulver
- 2 EL Garam Masala
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 200 ml Sahne
- 300 ml Wasser

Zusätzlich:

- 1/2 Tasse Langkornreis
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn. bei 160 °C Umluft



Lange geschmort, weich und zart

Zubereitung:

Gewürze in einer kleinen Pfanne ohne Öl einige Minuten unter Rühren anbraten.

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Putenoberkeule auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Keule auf allen Seiten jeweils mehrere Minuten kross und knusprig anbraten. Herausnehmen. Gemüse in die Pfanne geben und einige Minuten anbraten. Gewürze dazugeben. Mit Sahne und Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Soße abschmecken.

Keule in eine passende Auflaufform geben. Soße mit dem Gemüse dazugeben und verteilen. Auflaufform die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

20 Minuten vor Ende der Schmorzeit Reis in einem Topf mit leicht gesalzener, dreifacher Wassermenge 20 Minuten garen. Reis in ein Küchensieb geben und Kochwasser somit abschütten. Reis auf zwei Teller verteilen.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen. Soße abschmecken. Keule herausnehmen, Knochen entfernen, Keule in Scheiben schneiden und auf die beiden Teller verteilen. Großzügig Soße über Reis und Keule verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tatar asiatisch vom Pferd



Ein Gericht, das glücklich macht!
Dieses Tatar, zwar ein Klassiker bei der Zubereitung von rohem Fleisch, wird ein wenig variiert.

Zum einen bereite ich das Tatar von der Pferdelende zu – nichts ist zarter.

Zum anderen kommen einige Zutaten hinzu, die ein wenig außergewöhnlich sind und dem Tatar einen leichten asiatischen Touch verleihen. Es aber auch sehr würzig, leicht süß und leicht scharf machen.

Da ist zu einen ein kleines Gläschen mit Teriyakisoße. Zum anderen ebenfalls ein kleines Gläschen mit süß-scharfer Chilisoße. Dann noch ein Gläschen mit Worchestershiresoße, aber diese ist ja nicht asiatisch, sondern britisch.

Aber diese Zutaten, neben den gewöhnlichen Zutaten wie Eigelb, Zwiebel, Knoblauch und Gewürze, machen das Tatart ein wenig besonders.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Pferdelende
- Teriyakisoße
- süß-scharfe Chilisoße
- Worchestershiresoße
- 1/2 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL Kapern (Glas)
- 6 Sardellenfilets (Glas)
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- 2 Eigelbe
- etwa 10–12 Scheiben Toastbrot
- bei Bedarf Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zubereitung:

Unbedingt die Silberhaut der Lende entfernen, diese ist eine Sehne und lässt sich nicht kauen. Lende in flache, große Scheiben schneiden, dann quer in lange Streifen und diese erneut quer in kleine Stücke. Nun nochmals mit einem sehr großen Messer die Lende in mehreren Durchgängen sehr fein hacken.

Lende in zwei Eierringe geben, etwas hineindrücken, eine Mulde bilden für das Eigelb und jeweils in der Mitte von einem großen Teller platzieren.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und jeweils separat am Rande der Teller platzieren.

Die drei Soßen in kleine Gläschen oder Behälter geben, es bieten sich z.B. Schnapsgläser an, die ausreichend Soße fassen. Ebenfalls auf den Tellern platzieren.

Dann noch Kapern, Sardellenfilets, Salz, Pfeffer und

Paprikapulver an den Rand der Teller geben.

Zum Schluss jeweils ein Eigelb in die Mitte des Lendenrundells platzieren.

Toastbrotscheiben im Toaster toasten und zum Tatar reichen. Bei Bedarf auch Butter dazu auf den Tisch stellen.

Servieren. Guten Appetit!

Und ein gutes Neues Jahr 2026 mit diesem wunderbaren Gericht, das glücklich macht!

Gefüllte Zucchini



Leckere gefüllte Zucchini
Einfaches Gericht. Sicherlich im Foodblog schon einmal zu

finden. Man kann immer mal wieder die Rezeptur der Füllung ändern, so in diesem Fall, in dem ich viel geriebenen Parmesan mit verwende. Und auch die Beilage ist sehr variable, von Reis über Couscous bis zu Linsen jeglicher Art. Bratkartoffeln gingen sicher auch.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 große Zucchini
- Riesling

Für die Füllung:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- viel frisch geriebener Parmesan
- etwas Petersilie
- 2 EL Fleischgewürzsalzmischung beliebiger Art

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min. bei 160 °C Umluft



Mit würziger Soße

Zubereitung:

Hackfleisch mit der Hand leicht in eine Schüssel zerbröseln.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in die Schüssel geben.

Parmesan nach Belieben dazugeben.

Gewürzsalzmischung dazugeben.

Eine Portion Petersilie kleinschneiden und auch hinzugeben.

Alles gut mit einem Esslöffel vermischen.

Zucchini putzen, also den Strunk entfernen, jeweils einmal quer halbieren. Schließlich längs einmal halbieren. Kerngehäuse mit einem Esslöffel herauskratzen. Zucchinihälften innen salzen.

Fleischmasse mit der Hand nochmals durchkneten und zu einer großen Masse formen. In acht Teile teilen. Jeweil einen Teil

in die Hände nehmen, zu einer großen, dicken Rolle formen und diese in die jeweilige, ausgekratzte Zuchinihälfte hineindrücken und an die Form anpassen. Alle gefüllten Teile in eine große Auflaufform legen.

Riesling in die Auflaufform geben, so dass der Boden einige Zentimeter bedeckt ist. Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Auflaufform herausnehmen und Zucchinihälften auf zwei Teller verteilen. Rieslingsoße bei Bedarf noch mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und großzügig über die Zucchinihälften respektive eine Beilage geben (siehe unten). Servieren. Guten Apptit!

Wenn der Appetit sehr groß ist, parallel zu der Backzeit im Backofen eine Beilage wie in der Anleitung beschrieben in einem Topf auf dem Herd zubereiten und auf die beiden Teller verteilen. Soße nicht vergessen!

Vegane Reisbowl mit Gemüse und Champignons in Sojasoße



Nur mit Gemüse und Champignons
Dieses asiatische Gericht schmeckt wirklich sehr gut und kann man immer wieder einmal essen. Die Soße ist auch sehr einfach zubereitet, die Sojasoße gibt den allseits bekannten, würzigen Geschmack.

Die Soße ist allerdings auch der Knackpunkt, wenn die Überschrift das Gericht als vegan betitelt. Denn, in asiatischen Soßen wird generell immer auch Fischsoße verwendet, und dies in der asiatischen Küche als Ersatz für das Salz, das wir in der deutschen Küche verwenden. Nebenbei bringt die Fischsoße auch eine Menge Umami mit in die Soße.

Aber, um beim Thema zu bleiben, Fischsoße ja oder nein. Wenn Sie dieses Gericht gern vegan oder auch nur vegetarisch essen möchten, müssen Sie auf die Fischsoße verzichten. Denn diese besteht aus in Salz fermentierten Sardellen. Nehmen Sie stattdessen einfach Salz. Die Sojasoße dürfte ja keine tierischen Zusatzstoffe enthalten und somit unbedenklich sein.

Als weiteres kommt viel Gemüse in das Gericht, dazu einige

braune Champignons. Und das war’s dann auch schon.

Zutaten für 2 Personen:

- 1/2 Tasse Langkornreis
- Salz
- 1/2 Glas Bambussprösslinge in Scheiben
- 15 Lauchzwiebeln
- 1 Mini-Pak-Choi
- 2 große, braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Bio-Ingwer
- Fischsoße
- dunkle Sojasoße
- Wasser
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.



Leckere Sojasoße

Zubereitung:

Reis in einem Topf mit der dreifachen, kochenden, leicht gesalzenen Wassermenge bei mittlerer Temperatur 20 Minuten garen.

Parallel dazu Lauchzwiebeln putzen, in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Stiele der Champignons abbrechen, quer in schmale Stücke schneiden und zu den Lauchzwiebeln geben. Champignons einmal längs halbieren, dann quer in feine, halbe Scheiben schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Mini-Pak-Choi putzen, quer in feine Streifen schneiden und in die Schüssel dazugeben.

Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und auch in die Schüssel geben.

Bambussprossen aus dem Glas in die Schüssel dazugeben.

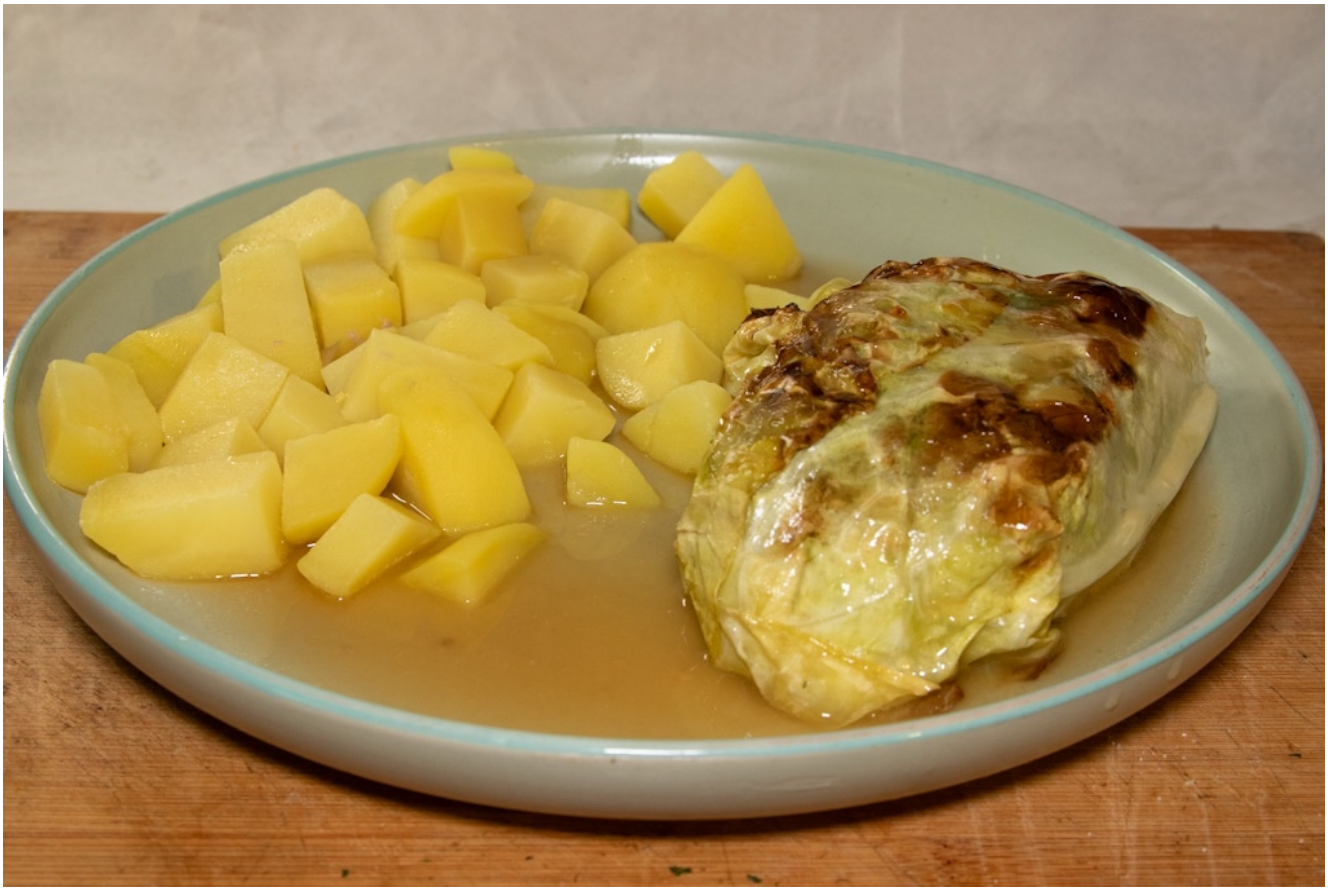
Ingwer mit Schale in kleine Stückchen schneiden und separat in eine Schale geben.

Öl in einer Wokpfanne erhitzen und Gemüse und Champignons bis auf den Ingwer darin einige Minuten pfannenrühren. Ingwer erst ganz zum Schluss dazugeben. Etwas Fischsoße dazugeben. Dann etwas dunkle Sojasoße dazugeben. Mit etwas Wasser verlängern. Gericht etwas köcheln lassen und Soße abschmecken.

Reis auf zwei Reisbowls verteilen. Gemüse und Champignons mit Soße darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Kohlrouladen mit Salzkartoffeln in Rieslingsoße



Rouladen mit würziger Füllung

Zutaten für 2 Personen:

Für die Kohlrouladen:

- 4 große Blätter (z.B. vom Spitzkohl)
- Küchengarn
- Öl

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch (Rind)
- Brät von 4 Grillwürsten (mit Käse, Schinken und Spinat)

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Fleischgewürzmischung
- Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für die Beilage:

- 4 große Kartoffeln
- Riesling

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.



Und leckerer Rieslingsoße
Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Grillwürste aufschneiden, Brät herauspuhlen und zum Gemüse geben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Mit Fleischgewürzmischung, gemahlenem Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles mit der Hand gut vermischen.

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Ein großes Kohlblatt auf ein Arbeitsbrett geben. Den dicken Strunk am Anfang des Blattes ein Stück herausschneiden. Füllung in vier Teile teilen. Ein Teil mit der Hand zu einer länglichen, dicken Rolle formen und auf das Kohlblatt geben. Roulade zusammenrollen und die Enden gut einschlagen. Mit Küchengarn zusammenbinden. Diesen Vorgang drei Male wiederholen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Rouladen darin auf jeder Seite kross anbraten, damit Röstspuren entstehen. Herausnehmen.

Rouladen in eine passende Auflaufform geben. Mit etwas Riesling auffüllen, damit etwa 1–2 cm tief Flüssigkeit in der Auflaufform steht. Zugedeckt bei 140 °C Umluft auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Parallel dazu Kartoffeln in einem Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Auflaufform herausnehmen. Rieslingsoße mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Jeweils zwei Rouladen auf einen Teller geben. Küchengarn entfernen. Jeweils die Hälfte der Salzkartoffeln auf einen Teller geben. Rieslingsoße über Rouladen und Kartoffeln verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Frische Tagliolini mit scharf-süßer Mango-Maracuja-Soße



Süßes Pesto
Die bei diesem Gericht verwendete Soße bekommt man in der veganen Fachabteilung eines gutsortierten Supermärktes. Oder alternativ in einem Geschäft mit veganen Bio-Produkten.

Die Soße besteht aus Mangos und Maracujas, verfeinert mit Samen und Kernen. Letzteres sind Chiasamen, Leinsamen und Sonnenblumenkerne.

Im Grunde dient die Soße als Brotaufstrich oder auch zum Backen.

Aber man kann sie auch zweckentfremdet verwenden, einfach etwas Knoblauch und Chilischoten dazugeben und sie als scharf-süße Soße für Pasta verwenden.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Brotaufstrich (Mango-Maracuja, Samen und Kerne, 1 Glas)
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 100 ml Sahne
- Kochwasser der Pasta
- 400 g frische Tagliolini (2 Packungen à 200 g]
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.



Sehr leckere Pasta

Zubereitung:

Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Chilischoten putzen, quer in feine Scheiben schneiden und zum Knoblauch geben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser die auf der Packung angegebene Dauer garen.

Parallel dazu Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Chili darin kurz anbraten. Brotaufstrich dazugeben. Mit der Sahne ablöschen. Einen Schöpflöffel Kochwasser der Pasta dazugeben. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Soße abschmecken.

Pasta durch ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Soße großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Bandnudeln mit Sardinen-Sahne-Soße



Würzige Soße

Verwenden Sie manchmal auch Produkte aus der Konservendose zu einem anderen Zweck, zu denen sie eigentlich gewöhnlich vorgesehen sind? Und kreieren damit einfach ein neues Gericht? Dann geht es Ihnen wie mir. Manch eingelegter Fisch aus der Dose ist eben nicht nur für das abendliche Butterbrot gedacht, damit man ihn zusammen mit ein paar Gurken und Tomaten zusammen vom Teller isst. Man kann damit auch schöne Soßen kreieren.

Das ist in diesem Fall geschehen. Sardinen aus der Dose. Verwendet für eine leckere Soße für Nudeln. Und Sie werden erstaunt sein, ich hatte zunächst etwas Bedenken über die selbst ausgedachte Kreation der Soße, ob diese denn überhaupt schmecken würde. Aber ich wurde eines besseren belehrt, die Soße gelingt, sogar mit den Gürkchen für etwas Säure in der Soße und der Sahne zum Abbinden und für Flüssigkeit in der Soße.

Verfeinert wird die Soße mit etwas Cayennepfeffer für etwas Schärfe und natürlich der obligatorischen Prise Zucker für

herzhafte und pikante Gerichte. Aber auch schon allein das verwendete Olivenöl bringt eine besondere Note in die Soße. Vor dem Servieren wird das Gericht noch mit frischer, kleingeschnittener Petersilie garniert.

Die Soße hat einen angenehmen, würzigen, erdigen Geschmack und schmeckt wirklich köstlich. Also wirklich ein Kandidat, den man wieder einmal für ein Gericht zubereiten kann. Probieren Sie es aus!

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Portugiesische Sardinen (2 Dosen à 125 g)
- 8 kleine, eingelegte Gürkchen (Glas)
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Salz
- Cayennepfeffer
- Zucker
- Petersilie
- Olivenöl
- 375 g Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit Sardinen aus der Dose

Zubereitung:

Öl der Sardinen in der Dose abschütten, Sardinen aus der Dose nehmen, grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Gürkchen gegebenenfalls putzen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem großen Messer flachdrücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Petersilie kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben..

Nudeln in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Sardellen und Gürkchen dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Mit Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Soße abschmecken.

Nudeln zur Soße geben und alles gut vermengen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Käsespätzle mit Speck, Gemüse und Kräutern



Leckeres Pfannengericht
Frische Eierspätzle, allerdings nicht handgeschabt, sondern aus der Packung, also ein Convenience-Produkt. Aber wenn man ein gutes Convenience-Produkt kauft, hat man auch ein gutes Produkt und gute Qualität.

Dazu Speck, Gemüse und frische Kräuter wie Salbei und Petersilie. Als Käse für die Spätzle dieses Mal Mozzarella, der gut verläuft und beim Essen schöne Käsefäden zieht.

Für 2 Personen:

- 400 frische Eierspätzle (Packung)
- 150 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Zwiebeln
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 250 g Mozzarella (2 Kugeln à 125 g)
- 15 g frischer Salbei
- 1/2 Topf Petersilie
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.



Aber auch ein wenig fett – durch Butter und Mozzarella
Zubereitung:

Stiele der Salbeiblätter entfernen. Salbei und Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Schwarte des Specks entfernen, aber aufbewahren. Speck in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Mozzarella mit der Hand in kleine Stücke zerzupfen und in eine Schale geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Speckwürfel und -schwarte darin einige Minuten kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Spätzle dazugeben. Kräuter ebenfalls hinzugeben. Alles gut mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Vermischen und nochmals 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Speckschwarte entfernen. Mozzarella dazugeben, untermischen und zerlaufen

lassen.

Käsespätzle auf zwei tiefe Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Putenoberkeule in Rotweinsoße mit Schwammerlgemüse



Leckeres, weiches, aber würziges Schwammerlgemüse
Der österreichische Begriff „Schwammerl“ für die Beilage wurde bei diesem Rezept explizit so ausgewählt. Wer schon einmal in Österreich Urlaub gemacht hat und dort ein Schwammerlgemüse gegessen hat, wird sich beim Genuss dieses Gemüses auch sicherlich sofort daran erinnern. Denn es schmeckt wirklich genauso. Wie Schwammerl.

Allerdings werden Sie bei der Zubereitung dieses Gemüses Probleme haben, es im Original zuzubereiten. Denn die hierfür verwendeten Pilze gibt es weder im Supermarkt noch im Discounter, vermutlich nicht einmal auf dem Wochenmarkt. Es gibt sie nur zu der jetzigen Herbstjahreszeit im Wald zum Pflücken und Sammeln. Sie kommen also nur in den Genuss dieses phantastischen Schwammerlgemüses, wenn Sie einen Wald in unmittelbarer oder nicht allzu großer Entfernung an Ihrem Wohnort haben.



Schöne Beringte Schleimrüblinge

Ist dies nicht der Fall, verwenden Sie einfach Pilze, die Ihr Lebensmittelhändler derzeit anbietet und kochen Sie ein abgeändertes Pilzgemüse. Es wird aber mit Sicherheit nicht so lecker wie das Gemüse dieses Rezepts. Dazu schmecken Kulturchampignons und Konsorten einfach nicht kräftig pilzig genug.



Einige Dunkle Hallimasche

Der Hauptakteur ist eine Putenoberkeule. In einer Rotweinsoße mit etwas Gemüse in der Auflaufform im Backofen geschmort.

Und eine Besonderheit hat das Rezept. Würde ich Putenoberkeule in Rotwein schmoren und Pilze in anderer Flüssigkeit in einem Topf auf dem Herd, hätte ich im Endeffekt zwei verschiedene Soßen, die für das Gericht eine Soße zu viel sind.

Also hier einmal eine Abwandlung. Zuerst die Keule 2 Stunden in Rotwein mit Gemüse schmoren. Dann die Pilze in eben dieser Rotweinsoße noch 20 Minuten in einem Topf auf dem Herd garen. Putenoberkeule dabei bis zum Anrichten warmhalten. Und dann das Gericht servieren.

Zutaten für 2 Personen:

Für die Putenoberkeule:

- 1,2 kg Putenoberkeule (mit Knochen)
- 2 EL Fleischgewürzmischung, auf der Basis von Paprikapulver
- Salz
- 1 große Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Merlot
- Olivenöl

Für das Schwammerlgemüse:

- 12 dunkle Hallimasche
- 8 Beringte Schleimrüblinge
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Rotweinsoße mit Gemüse der geschmorten Keule
- evtl. Rotwein zum Verlängern
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Stdn. 20 Min.



Mit geschmorter Putenoberkeule
Zubereitung:

Gemüse putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Putenoberkeule auf allen Seiten mit der Gewürzmischung einreiben. Salzen.

Backofen auf 140 °C Umluft erhitzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin anbraten. Herausnehmen und wieder in die Schale geben. Nochmals etwas Öl in die Pfanne geben und Putenoberkeule auf allen Seiten kross und knusprig anbraten.

Keule in eine geeignete Auflaufform geben. Gemüse dazugeben, mit Merlot auffüllen, dass die Auflaufform etwa zur Hälfte gefüllt ist und zugedeckt auf mittlerer Ebene für 2 Stunden in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Pilze putzen. Dazu den leichten

Schleim der Schleimrüblinge mit einem frischen, feuchten Spültuch abwischen. Holzige Stiele entfernen. Hüte in grobe Stücke schneiden und in eine Schale geben.

Hallimasche mit Stielen grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen. Putenoberkeule herausnehmen, Knochen entfernen, Keule halbieren und warmhalten.

Butter in einem Topf erhitzen und Hallimasche darin anbraten. Rotweinsoße aus der Auflaufform darüber geben, alles vermischen und bei mittlerer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Schleimrüblinge dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, alles vermischen und nochmals zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Soße abschmecken.

Jeweils eine Hälfte der Keule auf einen Teller geben. Schwammerlgemüse mit Soße daneben geben. Soße auch über die Keule geben.

Servieren. Guten Appetit!

Putenrollbraten in dunkler Tomatensoße mit Drillinge-Zuckerschoten-Gemüse



Würziger Rollbraten mit viel leckerer Soße
Ein Rollbraten ist etwas feines. Frisch vom Schlachter hergestellt. Mit einer leckeren Füllung. In ein Netz gepackt, damit er zusammenhält. Dazu eine leckere Soße. Und eine leckere Beilage.

In diesem Fall ist es ein Putenrollbraten. Aus der Putenoberkeule hergestellt. Die ja auch in anderer Zubereitung immer wieder für einen leckeren Braten gut ist. Die Füllung besteht aus Putenhackfleisch, Paprika und Zwiebeln. Und ist natürlich u.a. mit Paprikapulver lecker gewürzt.

Die Soße besteht aus einer halben, kleinen Dose gewürfelte Tomaten mit Saft. Besondere Würze bekommt die Soße dadurch, dass mit den Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch auch einige eingelegte Sardellenfilets aus dem Glas angebraten werden, die einer Soße immer eine kräftige Würze geben. Abgelöscht mit einem guten Schluck Merlot.

Die Beilage besteht aus Drillingen und Zuckerschoten, gewürzt mit frischem Bohnenkraut. Alles in Butter geschwenkt.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Putenrollbraten (1 kg)

Für die Soße:

- 1 große Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Sardellenfilets (Glas)
- 1/2 kleine Dose gestückelte Tomaten mit Saft
- Merlot
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Für die Beilage:

- 15 Bio-Drillinge
- 1/2 Packung Zuckerschoten
- 15 g frisches Bohnenkraut
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn. bei 140 °C Umluft



Und leckerer Beilage

Zubereitung:

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin glasig dünsten. Dabei Sardellenfilets mit dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Mit einem Schluck Merlot ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Rollbraten auf allen Seiten kross anbraten, damit sich schöne Röstspuren bilden.

Rollbraten in eine geeignete Auflaufform geben, Soße darüber geben und Auflaufform zugedeckt auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Garzeit Zuckerschoten in grobe Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Bohnenkraut kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Drillinge 10 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen. Dann die Zuckerschoten dazugeben und alles zusammen nochmals 5 Minuten garen. Alles mit dem Schaumlöffel herausheben. Drillinge grob zerkleinern.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen. Drillinge und Zuckerschoten darin kurz erhitzen. Bohnenkraut dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen und in der Butter schwenken. Warmhalten.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen. Rollbraten herausnehmen, Netz entfernen und Braten quer in dicke Scheiben schneiden. Jeweils die Hälfte der Scheiben auf einen Teller geben. Soße über die Bratenscheiben geben. Beilage auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Auflauf mit Hackfleisch, Schwefelporling, Drillingen und Gemüse



Leckerer Auflauf

Schwefelporling ist ein Baumpilz, den Sie nicht im Geschäft kaufen können, sondern nur an einer Eiche – lebend oder Totholz – im Wald pflücken können. Der Name des Baumpilzes stammt von seiner schwefelgelben Farbe, hat aber nichts mit der Substanz Schwefel zu tun.

Wenn Sie keinen Schwefelporling vorrätig haben, verwenden Sie einfach Pilze nach Ihrem Gusto.

Zutaten für 1 Person:

- 6 Bio-Drillinge
- 200 g veganes Hackfleisch
- Gewürzmischung
- ein großes Stück Schwefelporling
- 2 Lauchzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 vegane Mozzarella (à 125 g)

- 300 ml Gemüsebrühe

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min.| Garzeit 40 Min. bei 180 °C Umluft



Mit viel Käse überbacken

Zubereitung:

Drillinge in Scheiben schneiden und in eine Schale geben.

Schwefelporling putzen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. In eine Schale geben.

Hackfleisch in eine Schüssel geben, kräftig mit der Gewürzmischung würzen und mit der Hand ein wenig vermischen.

Mozzarella in kleine Stücke zupfen und in eine Schale geben.

Nun mehrere Schichten in der Auflaufform übereinander

schichten. Zuerst die Kartoffeln, dann das Hackfleisch, dann die Pilze, schließlich das Gemüse und zum Schluss kommt der Käse obenauf. Die Gemüsebrühe in die Auflaufform geben. Zugedeckt die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen garen.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren. Guten Appetit!