Spargel-Salat

Spargel kann man auf die unterschiedlichste Weise zubereiten. Man kann ihn schälen und in kochendem Wasser garen. Man kann ihn in Fett braten. Oder man kann einen Salat daraus zubereiten.

Notmalerweise gart man ihn in kochendem Wasser und reicht ihn mit zerlassener Butter, Kräuterbutter oder Sauce Hollandaise. Dazu reicht man gekochten Schinken, helles Fleisch wie Pute oder Hähnchen. Oder einfach Salzkartoffeln.

Ich habe mich hier entschieden, einen Salat aus dem Spargel zuzubereiten. Ich gebe noch gekochten Schinken hinzu. Dann Zwiebel und Knoblauch. Und schließlich gekochte Eier.

Ich würze nur mit Salz.

Das Dressing bereite ich aus Weißwein-Essig und Olivenöl zu.

[amd-zlrecipe-recipe:375]

Nieren-Ragout in Cognac-Sauce mit Reis

Beim Flambieren …

Hier bereite ich ein Nieren-Ragout zu. Mit Zwiebeln und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus Cognac, mit dem ich das Ragout flambiere. Und etwas Gemüsefond.

Ich würze noch zusätzlich mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und gebe für ein bestimmtes Aroma kleingewiegten, frischen Rosmarin hinzu.

Die Zwiebeln schmelzen beim Dünsten und anschließenden Schmoren des Ragouts sehr gut und geben der Sauce eine sämige und schlotzige Konsistenz.

Das Ragout gelingt sehr kräftig, würzig und schmackhaft.

Dazu als Beilage einfachen Langkorn-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:370]

Pansen-Ragout in Curry-Sauce mit Knödeln

Dieses Mal ein schönes Ragout, das ich mit Pansen zubereite.

Die Sauce bilde ich aus Weißwein und passierten Tomaten.

Ich würze mit viel scharfem Curry-Pulver. Dazu noch Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.

Ich wollte eigentlich selbst zubereitete Kartoffelklöße zu diesem Gericht servieren. Leider hatte ich am Vortag vergessen, sie aus dem Tiefkühlschrank zu nehmen und aufzutauen. Und für die Zubereitung zu diesem Gericht wäre es zu kurzfristig gewesen. Daher habe ich einfach einmal Semmelknödel aus der Packung genommen, also ein Convenience-Produkt.

[amd-zlrecipe-recipe:367]

Champignon-Pizza

Vor dem Backen …

Ich bereite ein einfache, aber schmackhafte Pizza zu.

Ich verwende einige Convenience-Prdoukte, so dass diese Pizza nicht unbedingt original italienisch ist. Sondern eher etwas eingedeutscht.

Für den Boden verwende ich einen fertigen Hefeteig als Pizza-Teig.

Als Käse verwendet man normalerweise Mozzarella-Käse. Ich hatte eine Tüte geriebener Emmentaler vorrätig, also habe ich diesen verwendet.

Nur der eigentliche Belag ist frisch, ich verwende viele braune Champignons und einige Schalotten und Knoblauchzehen.

Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Oregano und Thymian.

Trotz allem, sehr lecker. Und natürlich hat eine Pitza auch den Vorteil, dass man sie am nächsten Tag noch kalt essen kann.

[amd-zlrecipe-recipe:364]

Leber-Schinken-Ragout in Rotwein-Sauce mit Pasta

Ich bereite ein würziges Ragout zu.

Als Hauptzutaten verwende ich Schweineleber und kleingewürfelten Schinken.

Dazu noch Schalotten und Knoblauch.

Das Sößchen bilde ich aus Merlot und Rotwein-Essig.

Der Rotwein-Essig passt sehr gut zur Leber.

Normalerweise sagt man, man solle Leber nur sehr kurz anbraten, damit sie innen noch rosé ist. Und dass zu lang gebratene Leber trocken wird und nicht mehr schmeckt. Nun, hier brate ich die Leber ja nicht nur an. Sondern schmore sie dann etwa 45 Minuten in Flüssigkeit. Sie ist danach sehr zart und schmeckt köstlich.

Als Beilage wähle ich eine Pasta, die ich gerade vorrätig habe.

[amd-zlrecipe-recipe:363]

Pasta-Pfanne

Ein Pfannengericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet.

Als Zutaten wähle ich frische Pasta. Dazu Champignons, Schalotten und Knoblauch. Und noch einige Eier.

Gewürzt mit Kreuzkümmel, Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:360]

Sugo

Das Grundrezept für ein Sugo, eine Tomatensauce.

Ich bereite es mit Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel zu.

Und verwende für die Tomaten gestückelte Tomaten aus der Dose.

Damit sich die Aromen gut verbinden, lasse ich das Sugo bei geringer Temperatur 1 Stunde garen.

[amd-zlrecipe-recipe:345]

Innereien-Pasta-Pfanne

Dieses Mal bereite ich ein Innereien-Gericht zu, für das ich drei Innereien verwende. Herz, Leber und Niete.

Ich schneide sie klein und brate sie in Butter an.

Das Herz ist festes Muskelgewebe, die Leber und Niere jedoch Drüsengewebe. Ich brate daher das Herz zuerst und ein wenig länger an, die Leber und Niere jedoch etwas kürzer.

Dazu kommen noch eine Zwiebel und Knoblauch.

Und gestückelte Tomaten aus der Dose, Champignons und Pasta.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und kleingewiegten Krautern wie Rosmarin, Salbei und Thymian.

Ein kleines Sößchen bilde ich mit einem Schuss Merlot.

Das Ganze ergibt ein sehr leckeres und schmackhaftes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:321]

Gulasch mit Bandnudeln

Ein einfaches Gulasch. Zubereitet aus Rindfleisch. Wie es sich für ein gutes Gulasch gehört, verwende ich jeweils eine Hälfte Rinder-Gulasch und eine Hälfte Zwiebeln. Dazu noch einige Knoblauchzehen.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe

auch noch etwas Kreuzkümmel und Garam Masala hinzu.

Die Sauce bilde ich aus Rotwein.

Als Geschmacksverstärker kommt wie immer bei salzigen Gerichten eine Prise Zucker hinzu.

Für ein gutes Gulasch lasse ich es eine Stunde schmoren.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:315]

Hühnchen-Ragout mit Basmati-Reis

Ein Ragout. Mit Hühnchenbrustfilet. Und etwas Gemüse

Für das Gemüse wähle ich Rote Beete, Pastinaken, Zwiebeln und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus Gemüsefond und Ketjab-Manis.

Weitere Gewürze sind nicht notwendig, der Fond und die asiatische Sauce geben genügend Würze.

Das Gemüse ist nach der langen Schmorzeit sehr weich und zart.

Dazu als Beilage Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:314]

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]

Nieren-Ragout in Cognac-Sauce mit Basmati-Reis

Beim Flambieren

Dieses Mal ein Ragout mit Schweine-Nieren. Dazu Speck, Zwiebeln und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich mit Cognac. Und würze sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Dazu wähle ich als Beilage Basmati-Reis.

Und garniere die Gerichte mit frischer, kleingewiegter Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:297]

Spinat-Spaghetti

Pasta. Ganz einfach zubereitet.

Mit einem Convenience-Produkt.

Rahm-Spinat aus der Tiefkühltruhe.

Verfeinert mit jungem Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:280]

Gefüllte Frikadellen

Ich bereite recht große Frikadellen zu, die ich mit einigen Zutaten fülle.

Eine Frikadelle ist ausreichend für eine Person, da ich pro Frikadelle 250 g Hackfleisch verwende.

Dazu bilde ich ein Sößchen mit einem Schuss Soave.

[amd-zlrecipe-recipe:225]

Leber-Ragout in Rotwein-Sauce mit Basmatireis

Ein feines Ragout. Mit Schweineleber.

Dazu roter Spitzpaprika, Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebeln und braunen Champignons.

Kurz in Butter gebraten, dann mit einem trockenen Rotwein abgelöscht.

Gewürzt nur mit Salz und Pfeffer.

Dazu als Beilage Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:222]

Kronfleisch-Gulasch mit Champignons und Fettuccine

Kronfleisch ist das Zwerchfell von Rind oder Schwein. Es ist ein grobfaseriges Muskelfleisch, das meistens in langen Strängen vom Schlachter geliefert wird. Obwohl es Muskelfleisch ist, zählt es zu den Innereien.

Aus Kronfleisch kann man herrliches Gulasch zubereiten. Nach einer Stunde Schmorzeit ist es ganz weich und zart.

Verfeinert habe ich das Gulasch mit braunen Champignons,

Schalotten und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus Soave und Gemüsefond.

Ich würze das Ganze kräftig mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Fettuccine.

[amd-zlrecipe-recipe:213]