Ravioli mit Tomaten-Chili-Speck-Sugo

Ein Pasta-Gericht mit frischer Pasta. Und einem frisch zubereiteten Sugo.

Für die Pasta verwende ich frische Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung. Die frische Pasta habe ich in der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnorts gekauft. Sie schmeckt sehr gut.

Für das Sugo vewende ich Schalotten, Knoblauch, Chili, Speck und gestückelte Tomaten aus der Dose.

Das Sugo schmeckt einfach hervorragend. Chili sorgt für etwas Schärfe. Und Speck für Würze.

[amd-zlrecipe-recipe:196]

Gnocchi aglio, olio e peperoncino

Dies ist ein Art „Variante“ für ein Pasta-Gericht in dieser Woche der „Pasta“, da ich keine Pasta zubereite, sondern Gnocchi.

Aber da Gnocchi auch aus der italienischen Küche stammen und meistens auch ähnlich wie Pasta zubereitet werden, rechne ich sie hier einmal dazu.

Ich verwende frische Gnocchi, die ich in der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnorts gekauft habe. Es sind wirklich exzellente Gnocchi, die einfach köstlich schmecken.

[amd-zlrecipe-recipe:183]

Fettuccine aglio, olio e peperoncino

Dies ist eines der besten Pasta-Gerichte, die ich kenne. Neben einer guten Spaghetti carbonara.

Dies ist ein Gericht für Gourmets, die gern scharf essen. Wenige, aber qualitativ hochwertige Produkte. Und das Gericht ist in 10 Minuten zubereitet.

Ich hatte ein Glas mit in Olivenöl eingelegtem, kleingehacktem Knoblauch und ebenfalls kleingehackten Peperoncini vorrätig. Also verwendete ich dies für eine gute, schnelle und vor allem schmackhafte Zubereitung.

Ergänzt habe ich die Sauce mit dem Saft einer Limette für etwas Fruchtigkeit und Säure.

Ich nenne hier auch gern den Namen des Herstellers meiner bevorzugten Pasta, dies ist bei getrockneter Pasta nämlich Barilla. Dies ist die beste Pasta, die ich hier an meinem Wohnort bei einem Supermarkt in sehr großer Auswahl bekommen kann. Und sie mundet einfach vortrefflich und ist so lecker.

Zusätzlich gewürzt wird nur noch mit etwas frisch gemahlenem, grobem Salz.

Und garniert wird das Pasta-Gericht verständlicherweise mit frisch gehobeltem Parmesan für noch mehr Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:177]

Fettuccine mit Gemüse

Eigentlich ein ein wenig ungewohntes Gericht, denn Pasta wird normalerweise selten mit einer Gemüse-Sauce zubereitet. Sieht man einmal von einem Pesto ab.

Aber hier hatte ich eigentlich von dem gefüllten Hähnchen, das ich vor einigen Tagen zubereitet habe, noch eine ganze Menge der Füllung übrig.

Also habe ich einfach Pasta zubereitet.

Und vorher das Gemüse mit dem Speck in Olivenöl angebraten. Und mit Kreuzkümmel, süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer gewürzt. Schließlich mit einem sehr großen Schuss Chardonnay abgelöscht. Und die Weißwein-Sauce dann noch noch etwa 10 Minuten reduziert.

Herausgekommen ist ein wirklich sehr schmackhaftes Pasta-Gericht, wie ich es so eigentlich nicht erwartet hatte.

Garniert wird das Gericht noch mit etwas frisch gehobeltem Parmesan. Versteht sich.

[amd-zlrecipe-recipe:176]

Weißwurst in Weißwein-Sauce mit Spaghetti

Ich hatte Münchner Weißwürste noch vorrätig. Ich wollte sie aber nicht einfach nur erhitzt mit etwas (süßem) Senf essen, das war mir zu profan. Normalerweise bin ich nicht so der Freund von Bayern oder München, aber die Weißwürste, die ich dann zubereitete, waren doch wirklich sehr schmackhaft.

Ich wollte die Weißwürste – wie ich schon einmal Salami zubereitet habe – mit etwas Gemüse und einer Sauce und Pasta zubereiten.

Da bin ich doch vor einiger Zeit auf diese Website von Wochenmärkten gestoßen und fand dort ein kreatives Weißwurst-Rezept. Auf der Website habe ich eine Übersicht von schönen Wochenmärkte gefunden. Gleichzeitig kann man dort auch verschiedene regionale Spezialitäten aus ganz Deutschland online kaufen. Die Website enthält auch als eine Kategorie ein Magazin, in dem ich dieses schöne Rezept fand.

Da es eine weiße Wurst ist, bietet sich auch helles Gemüse dazu an. Passenderweise verwendet man als Gemüse Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln.

Dann kommt noch für etwas Farbe kleingeschnittene Petersilie in die Sauce.

Und als Pasta einfach nur Spaghetti dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:169]

Saueres Lüngerl mit frischen Gnocchi

Ich hatte noch Schweineherz und -lunge vorrätig. Und da das zubereitete saure Lüngerl vor einiger Zeit sehr gut gelungen ist und geschmeckt hat, habe ich es einfach nochmals zubereitet.

Diesmal habe ich frische Gnocchi als Beilage gewählt. Die Gnocchi sind aus der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnortes. Sie gelingen sehr gut und sind sehr zart und schmackhaft. Wirklich sehr lecker.

Ein sehr leckeres Innereien-Gericht

Saueres Lüngerl mit Bandnudeln

Da ich von meiner letzten Bestellung bei meinem Online-Schlachter Schweineherz und -lunge vorrätig hatte, kann ich nun endlich wieder eines meiner Lieblings-Innereien-Gerichte

zubereiten, und zwar saures Lüngerl. Diese Gericht gelingt sehr gut und das Lüngerl und die Sauce ist sehr schmackhaft.

Herz und Lunge werden kleingeschnitten und über Nach in einer schmackhaften Marinade mariniert.

Am darauffolgenden Tag kann man sie zubereiten und mit Sardellen, Zitronenzesten und Schmand eine leckere Sauce zubereiten. Die Marinade wird natürlich auch noch weiterverwertet und für die Sauce verwendet.

Dazu gibt es als Beilage einfach leckere Bandnudeln.

Wer gute und leckere Innereien essen will, sollte tatsächlich einmal dieses Gericht zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:165]

Spiegeleier mit Blattspinat

Ein einfaches Gericht. Wenige Zutaten. Aber sehr schmackhaft. Geeignet für Vegetarier.

Ich bereite den Blattspinat mit viel Knoblauch zu. Knoblauch passt eigentlich immer sehr gut zu Spinat.

Die Spiegeleier bereite ich in Eierringen zu, damit das Gericht auch optisch ansprechend ist.

[amd-zlrecipe-recipe:162]

Pferde-Rumpsteak mit Knoblauch-Butter und Blattspinat-Champignons-Kartoffel-Gemüse

Ich habe vor einiger Zeit hier mitgeteilt, dass ich Rezepte von verschiedenen Gerichten oder Zutaten im Foodblog nicht mehr veröffentlichen werde. Weil es davon schon diverse Rezepte im Foodblog gibt.

Nun, ein Pferde-Steak ist da doch etwas Besonderes und eher die Ausnahme. Zumal ich ein richtiges Pferde-Rumpsteak zubereite.

Ich gare das Rumpsteak jeweils etwa 2 Minuten auf jeder Seite und bereite es rare zu. Dazu gibt es einige Scheiben Knoblauch-Butter.

Außerdem bereite ich nicht einfach nur ein Steak als Abend-Essen oder Abend-Snack zu. Sondern ich bereite ein ganzes Gericht zu, für das ich noch ein kleines Gemüse aus drei Zutaten gare.

Das Rumpsteak ist wirklich ausgesprochen zart und schmackhaft. Ein Rumpsteak eines südamerikanischen Rindes vom Supermarkt erreicht diese Qualität definitiv nicht.

[amd-zlrecipe-recipe:161]

Pferde-Gulasch mit Penne Rigate

Dies ist das erste Pferdefleisch-Gericht, das ich seit dem Pferdefleisch-Einkauf vor einiger Zeit zubereite.

Es ist ein Pferde-Gulasch, das ich in einer Rotwein-Sauce zubereite.

Ich würze die Sauce mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe noch zwei Lorbeerblätter hinzu. Schließlich in einem Würzsäckchen Wacholderbeeren, Pimentkörner und Gewürznelke für noch mehr Würze.

Das Ergebnis ist ein sehr schmackhaftes und würziges Gulasch.

Als Beilage wähle ich Bio-Penne-Rigate.

Und ich garniere das Gericht mit etwas frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:158]

Ravioli mit Champignons aglio

e olio

Ich habe die zweite frische Pasta zubereitet, die ich bei der Pasta-Fabrik gekauft habe. Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung.

Dazu einige braune, in Scheiben geschnittene Champignons.

Sehr viel Knoblauch.

Etwas von dem frisch zubereiteten Gewürz-Öl mit Knoblauch und Chili-Schoten.

Und zum Garnieren frisch mit dem Käsehobel gehobelter Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:154]

Gewürz-Öl

Es war mal wieder an der Zeit. Der Vorrat an Gewürz-Öl in meiner Öl-Karaffe war aufgebraucht.

Also habe ich wieder neues Gewürz-Öl hergestellt.

Frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Salbei oder Oregano hatte ich nicht vorrätig. Es ist doch eigentlich egal. Aber ich höre nicht auf diejenigen Leute, die sagen, es müssen unbedingt frische Kräuter in ein Gewürz-Öl.

Also habe ich als Gewürze nur einige Chili-Schoten und Knoblauchzehen verwendet.

Das ergibt ein aromatisches und etwas scharfes Gewürz-Öl.

Als Öl verwende ich ein gutes, spanisches Olivenöl.

[amd-zlrecipe-recipe:152]

Gemüsefond



Heller Fond

Gemüsefond habe ich ja schon des öfteren zubereitet. Es dürfte den meisten bekannt sein, wie man ihn zubereitet. Ich verweise einfach auf das Grundrezept zur Zubereitung von Gemüsefond und fasse die Zubereitung einfach nur kurz zusammen.

Für etwa 2 l Gemüsefond 2 kg Suppengemüse (Sellerie, Wurzeln, Lauch) und Schalotten, Knoblauchzehen und Lauchzwiebel – ungeputzt und ungeschält – in grobe Stücke zerteilen. Öl in einem Bräter erhitzen und Gemüse darin kräftig anbraten, es

sollen sich Röststoffe auf dem Bräterboden bilden. Mit Wein und/oder Wasser ablöschen und Bräter bis zum oberen Rand mit Wasser auffüllen. Ganze Gewürze (Pfefferkörner, Senfsaat, Sternanis, Kardamom, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Gewürznelken) und Kräuter (Petersilie) hinzugeben. 4 Stunden zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen. Gemüse, Kräuter und Gewürze mit dem Schaumlöffel herausheben. Filtern und eventuell klären. Portionsweise abfüllen und einfrieren.

Zubereitung:

Grundrezept

Mein Rat: Bei diesem Gemüsefond ist die Zubereitung etwas besonders, weil ich das angebratene Gemüse mit einer Flasche Sauvignon ablösche, um dem Fond etwas Fruchtigkeit zu geben.

Noch ein Rat: Man kann noch diverse andere frische Kräuter im Ganzen hinzugeben, wie Oregano, Majoran, Thymian oder Rosmarin.

Ein letzter Rat: Fond wird nicht gewürzt oder gesalzen. Er wird erst gewürzt oder gesalzen bei einer weiteren Verwendung für die Zubereitung von Suppen, Eintöpfen oder Saucen.

Pfannengericht

Ich hatte eine kleine Apfel-Zwiebel-Leberwurst übrig, die ich nicht einfach auf einigen Scheiben Brot essen wollte.

Also entschied ich mich dazu, sie in der Pfanne anzubraten und ein leckeres Pfannengericht zuzubereiten.

Als weitere Zutaten verwende ich Kartoffeln, Schalotte, Lauchzwiebel, Knoblauch, Speck und Eier. Ich würze nur mit

einigen Teelöffeln schwarzer Bohnen-Sauce.

Das Pfannengericht auf keinen Fall würzen. Speck und Bohnen-Sauce bringen genügend Würze mit.

Mein Rat: Ein Pfannengericht isst man, wie es der Name schon sagt, direkt aus der Pfanne.

[amd-zlrecipe-recipe:139]

Tortellini in Knoblauch-Rotwein-Tomaten-Sauce

Ich habe mal wieder frische Tortellini gekauft und bereite diese zu. Mit einer einfachen Tomaten-Sauce, die ich mit etwas Rotwein verlängere. Und mit einigen Knoblauchzehen gebe ein weiteres Aroma hinzu.

Mal wieder versucht ein Hersteller von Pasta zu tricksen und den Konsumenten zu betrügen. Die von mir gekauften Tortellini sind mit Torteloni bezeichnet. Das ist jedoch falsch. Wer einmal in einem italienischen Restaurant essen war und frisch zubereitete Torteloni bestellt hat, weiß: Torteloni sind etwa so groß wie eine halbe Handfläche und es gehen auf einen großen Teller im Restaurant gerade mal 4–6 Torteloni. Das, was ich gekauft habe, sind definitiv Tortellini, denn sie sind so groß wie eine große Daumenkuppe.

Mein Rat: Nachdem ich die Sauce etwas habe köcheln lassen,

lasse ich sie noch 30–45 Minuten bei mittlerer Temperatur reduzieren, um sie noch würziger und schmackhafter zu machen.

Noch ein Rat: Wie immer wartet die Sauce auf die Pasta. Also kommen die gekochten Tortellini zu der Sauce in den Topf und alles wird gut vermischt.

[amd-zlrecipe-recipe:133]

Gobbetti mit Paprika und Mais in Portwein-Tomaten-Sauce

Ein veganes Gericht. Pasta in einer Gemüse-Sauce.

Als Zutaten für die Sauce wähle ich Mini-Paprikas und Mais aus der Dose. Und zusätzlich noch zwei Knoblauchzehen.

Die Sauce bilde ich nur aus Portwein.

Veganer lassen beim Anrichten einfach den frisch geriebenen Parmesan weg und verwenden stattdessen frische, kleingeschnittene Petersilie.

Mein Rat: Wer möchte, kann das Gemüse und die Sauce auch noch mit süßem oder scharfem Paprika-Pulver würzen.

[amd-zlrecipe-recipe:130]