Scheiben nach Art des Meeres mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl auf Maccheroni

Sie werden sich jetzt die Foodfotos anschauen und sich fragen, was, bitte schön, soll das denn sein? Was genau ist da zubereitet worden?



Vegan, aber lecker?
Nein, das ist kein Pastagericht mit Lachs, was Sie vielleicht vermuten werden. Ich habe ein veganes Produkt ausprobiert. Und sogar sicherheitshalber die Bezeichnung des Produktes auf der Verpackung, in Englisch, auf einer Übersetzungs-Website übersetzen lassen.

Herausgekommen sind diese drei alternativen Bezeichnungen in Deutsch: Scheiben nach Art des Meeres, Meerestypische Scheiben, Scheiben nach Art der Seefahrt. Sie können sich das

heraussuchen, das Ihnen am besten gefällt. Des weiteren ist das vegane Produkt in der Unterzeile der Verpackung eine vegane Fischalternative mit Algenextrakt. Und wurde mit Dill und Zitrone hergestellt. Jetzt wissen Sie es genauer.

Natürlich ist klar, das soll ein Ersatzprodukt für gebeizten Lachs darstellen. Aber ich weigere mich standhaft, das Produkt so zu bezeichnen, nicht einmal in der Überschrift zu diesem Rezept.

Und es ist erstaunlich, wie die Lebensmitteltechniker und Foodstylisten dieses Produkt hergestellt und designt haben. Denn ich war überrascht, dass das Produkt, als ich die Verpackung geöffnet habe, tatsächlich nach Fisch und Lachs roch. Ich frage mich wirklich, wie diese Techniker dies so hinbekommen haben.

Aber bei der Frage, schmeckt das Produkt und ist es empfehlenswert, es zu kaufen, gibt es unterschiedliche Antworten.

Betrachtet man es tatsächlich als Fischersatzprodukt, was ich generell bei solchen veganen Produkten nicht tue, muss ich sagen: Sang- und klanglos durchgefallen. Geruch und Optik okay. Aber Geschmack? Nein, es schmeckt nicht nach Lachs, nicht einmal nach Fisch.

Betrachtet man das Produkt als eigenständiges Produkt, als ein veganes Produkt, das auf tierische Zusatzstoffe gänzlich verzichtet und rein pfanzlich hergestellt ist, sage ich: Bedingt bestanden und akzeptabel. Ich kann leider immer noch nicht sagen, wonach es eigentlich schmeckt. Die Festigkeit und Textur des Produktes ist gut, es lässt sich schneiden, zerfällt beim kurzen Erhitzen in der Pfanne nicht und trägt damit zu einem eigenständigen Gericht bei. Aber lecker? Lecker ist anders. Und fragen Sie mich, ob ich das wieder kaufen und zubereiten werde? Ich denke, eher nicht. Aber testen Sie es selbst!

Frisch und schmackhaft an dem Gericht sind somit nur der frische Knoblauch, die frischen Kräuter und das gute Olivenöl. Das soll als Empfehlung für oder gegen das Gericht reichen.

Für 2 Personen:

- 160 g Sea Style Slices Dill & Lemon (2 Packungen à 80 g)
- 6 Knoblauchzehen
- einige Zweige frischer Thymian
- einige Zweige frischer Rosmarin
- einige Zweige frischer Salbei
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 375 g Maccheroni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 9 Min.



Drei frische Zutaten + ein veganes Produkt

Maccheroni in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Blätter der Kräuter abzupfen und kleinwiegen. In eine Schale geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Scheiben nach Art des Meeres auf ein großes Schneidebrett geben, grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Kurz vor Ende der Kochzeit der Nudeln eine große Portion Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Knoblauch darin leicht andünsten. Kräuter dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Scheiben nach Art des Meeres dazugeben und nur noch kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Maccheroni dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Überbackene Maccheroni mit Avocado-Zucchini-Pesto



Von Pasta und Pesto nicht mehr viel zu sehen …
Sie haben ab und zu sicherlich auch einmal Guacamole vorrätig. Sie kennen das, das ist ein Avocado-Dip aus der mexikanischen Küche. Der zum allergrößten Teil aus Avocados besteht. Und nur noch einige kräftige Gewürze enthält. Geeignet zum Dippen für Brot, Fleisch oder andere Dinge.

Sie können diese Guacamole aber auch anders verwenden, wenn Sie auf Dippen keine Lust haben. Geben Sie sie einfach mit anderem Gemüse in den Kochtopf und zaubern Sie ein leckeres Pesto für Nudeln daraus.

In diesem Fall kommen noch eine reife Avocado dazu, dann Zucchini und Lauchzwiebel. Die Zucchini wird in kleine Würfel geschnitten. Und das Pesto ausdrücklich nicht mit dem Stampfgerät oder dem Pürierstab fein gestampft oder püriert. Denn es soll mit den Zucchiniwürfeln noch ein wenig Biss und Crunch haben.

Für eine leichte Schärfe sorgt eine grüne Peperoni. Und für etwas mehr Flüssigkeit kommt noch Kokosmilch in das Pesto, das

damit dann auch ein wenig mild ausfällt.

Von den Nudeln und dem Pesto ist dann aber vor dem Servieren nicht mehr viel zu sehen. Denn beides kommt in zwei große Schalen und darin werden Nudeln und Pesto noch mit Käse im Backofen unter der Grillschlange gratiniert. Kross und knusprig,

Für 2 Personen:

- 375 g Maccheroni
- 200 g Emmentaler (gewürfelt)
- 100 g Guacamole (Packung)
- 1 (überreife) Avocado
- 1 kleine Zucchini
- 1 Lauchzwiebel
- 1 grüne Peperoni
- 100 ml Kokosmilch
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 9 Min.



Würzig überbacken

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

Lauchzwiebel und Peperoni putzen und ebenfalls kleinschneiden. In eine Schale geben.

Avocado schälen, entkernen und Fruchtfleisch in eine Schale geben.

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

Öl in einem Topf erhitzen. Avocadofleisch darin abraten. Mit dem Löffel zu einem Mus zerdrücken. Restliches Gemüse dazugeben und mit erhitzen. Guacamole dazugeben. Kokosmilch hinzugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, vermischen und abschmecken. Kurz köcheln lassen.

Nudeln zum Pesto geben. Alles gut vermengen.

Grillschlange im Backofen auf 200 °C erhitzen.

Nudeln mit Pesto auf zwei große Schalen verteilen.

Jeweils die Hälfte der Käsewürfel auf die Pasta geben.

Für 10 Minuten unter die Grillschlange geben.

Schalen vorsichtig mit den Backofen-Handschuhen herausnehmen. Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Avocadopesto



Frisches Pesto
Vielleicht wollen Sie einmal ein Gericht zubereiten, das äußerst puristisch daherkommt und sich nur auf eine einzige Hauptzutat konzentriert? Dann habe ich vielleicht ein einfaches, aber schmackhaftes Rezept für Sie.

Das Pesto soll sich dieses Mal nur auf Avocados als Hauptakteure beschränken. Keine Zwiebeln, Lauchzwiebeln oder Knoblauch. Kein Spinat, Basilikum oder Petersilie.

Behelfen muss ich mir beim Zubereiten nur durch eine geeignete Flüssigkeit, denn die kleingeschnittenen Avocados müssen ja in irgend etwas garen, damit ich sie nach etwa 15 Minuten mit dem Stampfgerät zu einem Pesto zerdrücken kann. Da die Avocados durchaus etwas Säure vertragen können, habe ich dafür einen trockenen Weißwein, einen Chardonnay gewählt.

Auch an Würze wird es spartanisch, kommen doch nur Salz, schwarzer Pfeffer und eine Prise Zucker an das Pesto.

Damit das Pesto aber auch richtig schlotzig und sämig wird, dürfen zwei Hilfsmittel für ein gutes Pesto nicht fehlen: Olivenöl und frisch geriebener Parmigiano Reggiano.

Und da das Pesto doch ein wenig trocken gerät, handle ich gemäß des Rats von italienischen Köchen, für das Strecken von Saucen und Pestos einfach ein wenig vom Kochwasser der Pasta zu verwenden. Denn dieses enthält Salz und Stärke der Pasta und bindet die Sauce/das Pesto noch zusätzlich etwas ab.

Für 2 Personen:

- 375 g Maccheroni
- 4 reife Avocado
- Chardonnay
- ein Stück Parmigiano Reggiano
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 9 Min.



Reines Avocadopesto
Avocados schälen, entkernen, dann vierteln und in sehr kleine Würfel schneiden. Alles in eine Schale geben.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Eine guten Schluck Weißwein in einem kleinen Topf erhitzen. Avocadowürfel hineingeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten garen. Alles mit dem Stampfgerät fein stampfen. Mit etwas Olivenöl verlängern. Käse dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken. Etwas köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Pesto bei Bedarf mit etwas Kochwasser der Pasta verlängern.

Pasta zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Haschee mit Maccheroni



Eine einfache Zubereitung für Hackfleisch
Essen Sie gerne Hackfleisch? Einerlei, ob Rind, Schwein, Pute oder Pferd. Mit Hackfleisch lassen sich ja sehr wohlschmeckende Gerichte zubereiten. Denken Sie nur an den Klassiker einer Spaghetti Bolognese.

Aber mit Hackfleisch lässt sich auch ebenso ein einfaches, in der deutschen Küche sehr wohlbekanntes Gericht zubereiten: ein Haschee. Dazu brauchen Sie nur einige wenige weitere Gemüsezutaten. Und für den vollen Geschmack verwenden Sie für die Sauce am besten einen selbst zubereiteten Bratenfond aus Knochen, Gemüseabfällen und Rotwein. Dann wird das Haschee so

richtig lecker.

Als Beilage können Sie unter mehreren auswählen, entweder Nudeln der unterschiedlichsten Art. Oder Reis der unterschiedlichsten Art. Schließlich kommen auch noch Kartoffeln oder Knödel in Frage. Oder sogar etwas ausgefalleneres wie Bulgur oder Polenta.

Für 2 Personen:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 5 braune Champignons
- 400 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 375 g Maccheroni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit viel leckerer Sauce
Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin einige Minuten kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Mit dem Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Nudeln in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Sauce des Haschees abschmecken,

Nudeln herausnehmen, zum Haschee geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Jalapeños, Champignons und Knoblauch

Sie essen gern scharf? Und Ihnen sind Jalapeños ein Begriff? Dann wird Sie vielleicht dieses Rezept überzeugen.

Ich verwende keine frischen Jalapeños, sondern greife auf solche aus dem Glas zurück. Also eingelegte, die zudem süß und scharf sind.

Verfeinert werden sie noch mit einigen frischen Champignons und frischem Knoblauch.

Für ein wenig Sauce können Sie einfach etwas trockenen Weißwein dazugeben. Alternativ können Sie die Brühe der Jalapeños verwenden. Oder etwas Kochwasser der Pasta.



Mit süß-scharfen Jalapeños
Für 2 Personen:

- 375 g Maccheroni
- 200 g süß-scharfe Jalapeños-Scheiben (1 Glas)
- 10 braune Champignons
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 9 Min.



Leckere Maccheroni
Knoblauch putzen, schälen und mit einem breiten Messer platt drücken. Dann kleinschneiden und in eine Schale geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Maccheroni in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin kurz anbraten. Dann Champignons und Jalapeños dazugeben. Alles einige Minuten kross anbraten. Etwas Wein, Einlegebrühe oder auch Kochwasser der Pasta dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Pasta zu den Jalapeños geben und gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Blumenkohl-Kürbis-Pesto



Mit krümeligem Feta

Suchen Sie wieder einmal nach einem gelungenen, aber etwas ausgefallenen Pesto für Ihre Pasta? Es sollte einfach zuzubereiten sein, aber doch ein wenig aus der Reihe der üblichen Pestos wie Pesto Genovese et alter herzufallen.

Wenn sie etwas ausgefallenen Gewürzen wie Kardamom, Piment und Szechuanpfeffer zugetan sind, sollten Sie dieses Rezept ausprobieren. Es gelingt gut, braucht wenig Zubereitungszeit und schmeckt etwas außergewöhnlich. Die zitronige Note des Kardamom und auch des Szechuanpfeffers verleihen dem Peso das gewisse Etwas.

Hauptbestandteile des Pestos sind Hokkaidokürbis, Blumenkohl und oranger Romanesco. Um die Farbe des Pestos brauchen Sie sich keine Gedanken machen und auch zusätzlich kein Kurkuma für eine gelbe Farbe verwenden. Das übernehmen der Kürbis und der Romanesco.

Für 2 Personen:

- 350 g Maccheroni
- 1/2 Hokkaidokürbis
- 6 Röschen weißer Blumenkohl
- 6 Röschen oranger Romanesco
- Riesling
- 10 Pimentkörner
- 10 Kapseln Kardamom
- etwas Szechuanpfeffer
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- etwas Parmigiano Reggiano
- Butter
- etwas Feta
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Sehr sämiges Pesto

Inhalt der Kadamomkaspeln, Szechuanpfeffer und Pimentkörner in einen Mörser geben und fein mörsern.

Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und Kürbis in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Blumenkohl resp. Romanesco putzen, Röschen abschneiden, diese zerkleinern und alles in eine Schale geben.

Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin einige Minuten anbraten. Mit einem Schluck Riesling ablöschen.

Gemahlenen Gewürze dazugeben. Mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 10 Minuten köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten al dente kochen.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Noch eine Portion Butter dazugeben. Parmigiano Reggiano ebenfalls dazugeben. Pesto abschmecken.

Ist das Pesto zu sämig, dann – wie immer – einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta dazugeben und alles vermischen.

Pasta zum Pesto geben. Alles gut vermengen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Etwas Feta darüber krümeln.

Mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Salami, Aubergine und Avocado



Leckeres Gericht mit Pasta und Wurst

Bestimmte Zutaten eignen sich wirklich sehr gut für ein Pesto für ein Pasta-Gericht.

So zum Beispiel Avocados. Oder auch Auberginen.

Bei letzterer schält man am besten die harte Haut ab und verwendet nur das innere Fleisch des Gemüses.

Aufgepeppt und gewürzt wird dieses Gericht durch italienische Salami, die ich noch vorrätig hatte.

Sie wird kleingewürfelt und in das Pesto gegeben. Man braucht dann nicht mehr viel würzen.

Als Pasta habe ich Maccheroni gewählt.

Für 2 Personen

- 350 g Maccheroni
- 200 g italienische, luftgetrocknete Salami
- 2 kleine Auberginen
- 2 Avocados
- 1 rote Chili-Schote
- Chianti
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Würzige Sauce

Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden.

Aubergine schälen und klein schneiden.

Avocado schälen, entkernen und grob zerteilen.

Die Haut der Salami abziehen und Salami kleinwürfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und Chili-Schote, Avocados und Auberginen darin einige Minuten kräftig andünsten.

Gemüse mit dem Stampfgerät etwas zerstampfen.

Salami dazugeben.

Mit einem guten Schluck Chianti ablöschen.

Pesto 30 Minuten bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pesto salzen und abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Das Pesto darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Bratwurst-Brät in Sahne-Weißwein-Sauce



Eine Anmutung wie normales Hackfleisch
Bratwürste sind normalerweise dazu da, dass man sie in Fett in der Pfanne brät.

Hat man jedoch grobe Bratwürste, die nicht wie die handelsüblichen Bratwürste vorgegart sind, sondern frisches Brät enthalten, kann man auch anders verfahren.

Man kann dieses Brät auch aus dem meistens verwendeten Schweinedarm herausnehmen und damit Frikadellen zubereiten, eine Füllung oder Farce für Rouladen herstellen oder es auch einfach wie Hackfleisch mit einer Sauce für Pasta zubereiten.

Letzteres kann man auch in abgewandelter Weise mit vorgegarten, fertigen Bratwürsten machen.

Einfach Bratwüste kleinschneiden, in die Küchenmaschine geben und fein häckseln.

Man erhält ein Produkt, das sehr stark an Hackfleisch erinnert. Und den Vorteil hat, dass es schon gewürzt ist.

Mit einigen Zutaten wie Sahne und Weißwein kann man damit eine leckere Bratwurstbrät-Sauce für Pasta zubereiten.

Da die verwendeten Bratwürste von der industriellen Herstellung schon mediterran gewürzt waren, gebe ich nur noch einen Teelöffel Kräuter der Provence hinzu.

Fertig ist die Brät-Sauce.

Dazu echte italienische Pasta, in diesem Fall Maccheroni.

Für 2 Personen

- 5 Bratwürste (300 g, mediterran gewürzt)
- 100 ml Sahne
- Soave
- 1 TL Kräuter der Provence
- 350 g Maccheroni
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 7 Min.



Würzig und lecker
Würste kleinschneiden, in eine Küchenmaschine geben und fein häckseln.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Butter in einem Topf erhitzen.

Brät darin anbraten.

Mit Sahne und einem Schluck Soave ablöschen.

Kräuter der Provence dazugeben.

Verrühren und kurz bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Brät mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Pfifferling-Frischkäsezubereitung



Pasta mit cremiger Sauce

Diesmal ein einfaches Gericht. Pasta mit einer Sauce aus Frischkäsezubereitung mit Sahne. Als Frischkäsezubereitung wähle ich Pfifferling aus.

Ich garniere das Ganze noch mit kleingeschnittener Petersilie.

Als Pasta wähle ich Maccheroni.

Ein leckeres, cremiges Gericht und eine alternative Verwendungsart für eine Frischkäsezubereitung.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Maccheroni
- 150 g Frischkäsezubereitung (Pfifferlinge)

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 50 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungsgzeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

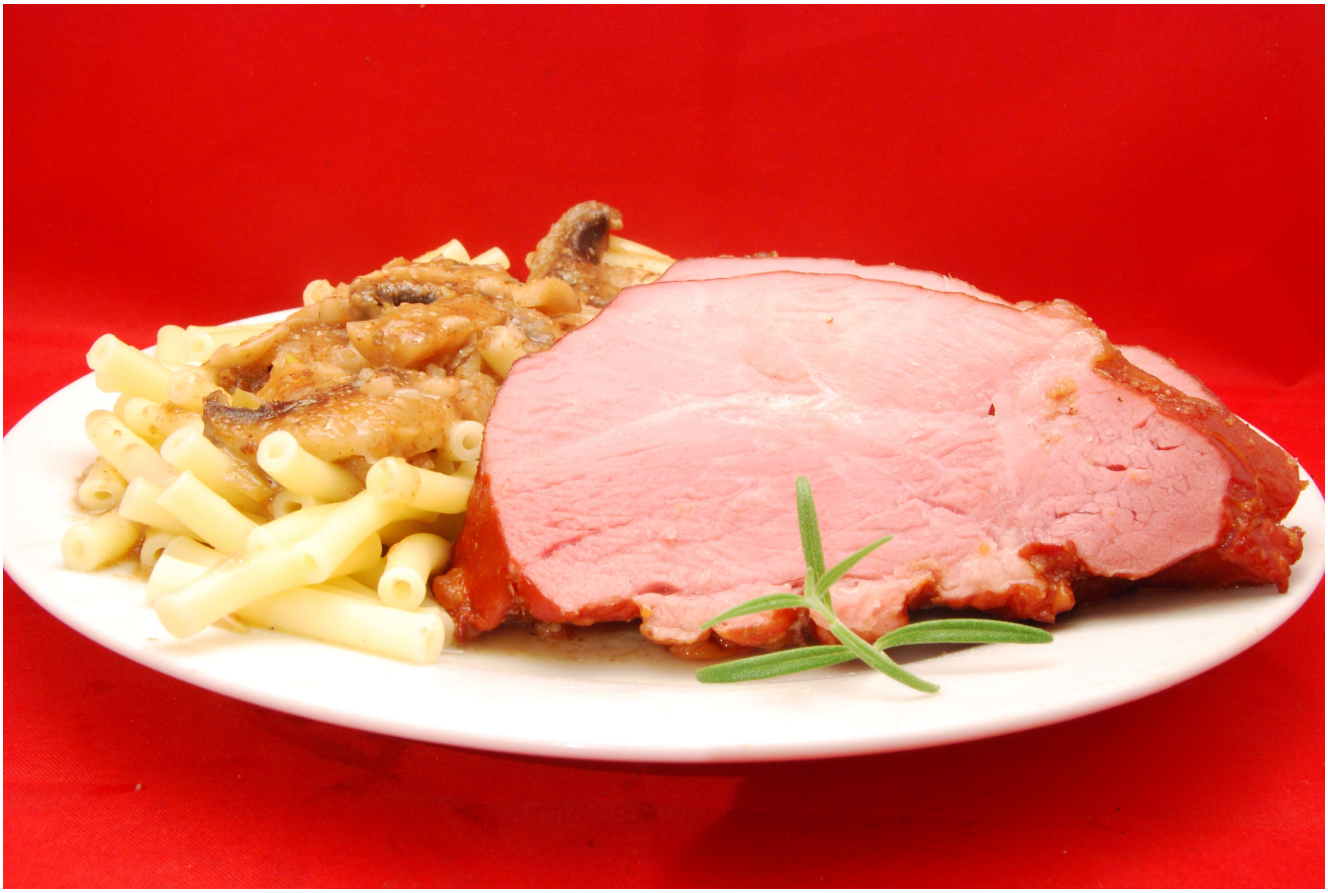
Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Frischkäsezubereitung dazugeben. Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Ja, ist denn heut’ schon Weihnachten?



Da bekam ich doch schon in dieser Zeit auf ungewöhnlichem Wege Nürnberger Opladen-Lebkuchen. Ich hatte im letzten Jahr einen mit Lebkuchen marinierten Schweinbraten zubereitet. So dachte ich mir, dass man damit auch eine sämige Sauce zubereiten kann. Und den Schweinebraten darin gart.

Ich hatte ein Schäufele vorrätig, das gepökelt ist. Das ergibt mit der Lebkuchen-Sauce eine interessante Kombination. Man könnte sagen, es ist ein süß-salziges Gericht.

Ich gebe noch Champignons mit in die Sauce.

Dazu gibt es als Beilage Pasta.

Wieder ein leckeres Gericht ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 gepökeltes Schäufele (600 g)
- 250 g Maccheroni

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 weiße Champignons
- 2 Nürnberger Opladen-Lebkuchen
- 200 ml Wasser
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Champigons in Scheiben schneiden.

Lebkuchen auf einer Küchenreibe fein in eine Schüssel reiben. Durch ein Küchensieb in eine weitere Schüssel geben.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Lebkuchen dazugeben, alles verrühren und kurz anbraten. Mit Wasser ablöschen. Aufkochen lassen. Champignons dazugeben. Dann Schäufele. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Schäufele herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Jeweils 3–4 Scheiben auf zwei Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce abschmecken, gut verrühren und über die Pasta geben. Alles servieren.

Gefüllte Gänsekeule in Weißwein-Sauce mit Maccheroni



Leckere, gefüllte Keule mit Pasta und viel Sauce

Ich habe zwei Gänsekeulen gekauft. Ich entbeine Gänsekeulen gerne, so lassen sie sich besser zubereiten und auch füllen. Eine Gänsekeule werde ich demnächst mit der Niedrigtemperatur-Garmethode im Backofen zubereiten. Die zweite fülle ich mit Käse und frischem Rosmarin und wickle die Keule in Speckscheiben. Ich bereite sie in einem Topf auf dem Herd zu.

Gänsekeulen in verschiedensten Zubereitungsarten findet man ja auch in der gehobenen Gastronomie. Nicht ganz passend zu meinem Foodblog, aber dennoch interessant für den einen oder anderen ist die Website Gastrostore, die recht interessant ist. Restaurantbetreiber finden dort Equipement jeglicher Art. Bei einer Online-Bestellung lässt sich auch recht viel Geld sparen. Wesentlich ist hier auch, dass auch eine umfassende telefonische Beratung angeboten wird. Wer es ganz einfach haben möchte für sein Restaurant, kann die Website-Betreiber ganze Gastronmieprojekte planen lassen.

Die Sauce bereite ich aus Weißwein zu. Für etwas Schärfe sorgt eine orange Peperoni.

Dazu wähle ich als Beilage Pasta.

Mein Rat: Für das Entbeinen ein scharfes Entbeinmesser verwenden, dann geht das Entbeinen sehr schnell.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Gänsekeule
- 250 g Maccheroni
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 orange Peperoni
- 3 Speckscheiben
- 50 g geriebener Mozzarella
- 2 Zweige Rosmarin
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.

Gänsekeule entbeinen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden.

Gänsekeule auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Längs 3–4 Stücke Küchengarn auf ein Schneidebrett geben. Drei Scheiben Speck längs nebeneinander darauf legen. Gänsekeule mit der Hautseite längs darauf legen. Käse in die Mitte der Keule geben. Dann Rosmarinzweige quer darauf geben. Zusammenrollen und mit dem Küchengarn zusammenbinden.

Öl in einem Topf erhitzen und Gänsekeule auf allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in den Topf geben und anbraten. Peperoni dazugeben und mit anbraten. Gänsekeule dazugeben. Mit Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Gänsekeule herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und Küchengarn entfernen. Auch Rosmarinzweige entfernen. Keule halbieren und jeweils auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce darüber verteilen. Alles servieren.

Putenoberkeule in Pilzsauce mit Maccheroni



Diesmal mit Maccheroni

Heute gibt es die zweite Portion der Putenoberkeule von gestern. Die Zubereitung kann man im gestrigen Beitrag nachlesen.

Dieses Mal habe ich zu der Putenoberkeule Maccheroni zubereitet. Ich habe sie etwas kleingeschnitten, damit sie besser zur Putenoberkeule auf den Teller passen. Dieses Gericht passt so auch besser zum Titel und der Thematik dieses Foodblogs. Es gibt Fleisch, Nudeln und Sauce.

Und diesmal gibt es keine Foodfotos, die attraktiv sein müssen, sondern nur Sauce, Sauce, Sauce. So manchen Leser des Foodblogs wird dies freuen.

Nudelauflauf



Leckerer Auflauf mit Macceroni, Pilzen und Lauchzwiebeln

Nun folgt das Rezept und die Zubereitung des Nudelauflaufs vom 2. #TwitterKocht-Abend mit @3Glocken mit zwei Fotos.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Maccheroni
- 600 g Pilze
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Für die Sauce:

- 500 ml Milch
- 150 g Hartkäse
- 2 EL Mehl
- 1 EL Crème fraîche
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Muskat
- 30 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 40 Min.

Für die Sauce:
Käse in kleine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Mehl dazugeben und anschwitzen. Milch dazugeben und aufkochen lassen. Crème fraîche dazugeben. Käse untermischen. Mit frisch gemahlenem Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Pilze kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Lauchzwiebeln und Pilze einige Minuten darin anbraten. Kräuterzweige im Ganzen hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Maccheroni herausheben und grob

zerkleinern. In die Pfanne geben und alles gut vermischen. Kräuter herausnehmen. In eine große Auflaufform geben.

Sauce darüber verteilen. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten hineingeben. Herausnehmen, auf vier Teller verteilen und servieren.

Nudelauflauf

Eine Agentur hatte mich zu dem 2. #TwitterKocht-Abend mit @3Glocken auf Twitter eingeladen. Meine Bekannten Andreas, Marius und Rosi sind schon anwesend. Das Rezept mit Zubereitung und Fotos folgt nachher.