Putenrollbraten, Rosenkohl und Salzkartoffeln

Ein Putenrollbraten. Mariniert in einer Paprika-Marinade.

Ich gare ihn in einer Riesling-Sauce und bereite somit für das Fleisch und die Beilagen ein leckeres Weißwein-Söße zu.

Als Beilagen wähle ich zum einen etwas Rosenkohl. Und zum anderen einfache Salzkartoffeln.

Der Einfachheit halber gare ich die Beilagen sogar im gleichen Salzwasser, sie haben in etwa die gleiche Garungszeit. Die Salzkartoffeln schneide ich dann danach zum Servieren etwas klein.

Ich gare den Putenrollbraten 45 Minuten im Riesling, so gart er durch, wie es sich für Geflügel gehört, ist aber dennoch sehr saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:533]

Putenrollbraten, Rosenkohl und Pastinaken

Erneut ein Putenrollbraten. Ebenfalls mariniert in einer Paprika-Marinade.

Dieses Mal gare ich den Putenrollbraten etwas kürzer, dabei ist er zwar auch fast durchgegart, aber innen noch leicht rosé und außergewöhnlich zart und saftig.

Ich gare den Rollbraten in Rotwein, so dass ich ein leckeres Söße̊chen damit zubereite.

Dazu als Beilage Rosenkohl.

Und Bratpastinaken. Dies ist das erste Mal, dass ich diese zubereite. Ich bereite sie eben zu wie Bratkartoffeln, gare sie also zuerst, schneide sie dann quer in Scheiben und brate sie in Öl an. Sie gelingen sehr gut und sind wirklich sehr kross und knusprig.

[amd-zlrecipe-recipe:535]

Marinierter Putenrollbraten mit Kartoffelklößen

Ein Putenrollbraten, den ich fertig mariniert in einem Netz gekauft habe. Sehr lecker. Der Rollbraten wird bei einer Stunde Garzeit zwar well done durchgegart, ist aber dennoch leicht rosé innen.

Die übrige Marinade gebe ich zu dem Rollbraten in den Topf. Und bilde damit eine Sauce.

Zusätzlich verwende ich eine halbe Flasche Riesling für die Sauce.

Und natürlich leckere, selbst zubereitete Kartoffelklöße.

[amd-zlrecipe-recipe:514]

Marinierter Putenrollbraten mit Bandnudeln

Herrlich! Ganz ein Gericht nach dem Motto meines Foodblogs. Nudel, heiss und hos. Also Bandnudeln, Putenrollbraten und Sauce. Lecker! Ich könnte mich hineinlegen.

Für das Fleisch verwende ich einen Putenrollbraten in einem Netz. Dieser ist schon in einer Paprika-Marinade mariniert. Die restliche Marinade gebe ich zu dem Putenrollbraten in den Topf, um ein besseres Söße̊chen zu bilden.

Die Sauce bilde ich aus Riesling.

Und als Beilage wähle ich leckere Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:513]

Marinierte Schweine-Rückensteaks mit Champignons und Basmati-Reis in Balsamico-Sauce

Hier verwende ich einmal schon fertig in einer Kräuter-Marinade marinierte Schweine-Rückensteaks.

Gebe zusätzlich für die Sauce in feine Scheiben geschnittene Champignons mit in die Pfanne.

Und bereite ein leckeres Balsamico-Söße̊chen zu.

Ich habe für die Sauce Crema di Balsamico verwendet. Ich weiß, dass diese Crema in der gehobenen Küche nicht gern verwendet wird, weil sie Zusatzstoffe wie Verdickungsmittel usw. enthält. Nun, ich bin irgend einem Weg zu dieser Crema gekommen, weiß, dass man sie nicht verwenden sollte und lieber auf richtigen Balsaaico-Essig zurückgreifen sollte, aber ich will die Crema ja auch irgendwie verwerten und mit ihr einige Gerichte zubereiten. Zum Wegwerfen ist sie mir zu schade.

Ja, und als Beilage wähle ich einfach Basmati-Reis. Dieser Reis, der ursprünglich von den Hängen des Himalayas stammt, hat den Vorteil, dass er auch fast ohne eine Menge an Sauce schmeckt, denn er hat – ähnlich wie der chinesische Duft-Reis – eine markanten, frischen Eigen-Geschmack und -Geruch.

Ich brate die Steaks auf jeweils jeder Seite nur 2 Minuten an, sie werden dadurch well done durchgegart, sind aber innen noch ganz leicht rosé und saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:512]

Marinierte Schweinelachse mit Bratkartoffeln

Hier greife ich auf fertig mariniertes Fleisch zurück, und zwar auf Schweinelachse in einer Kräuter-Marinade.

Ich brate die Lachse jeweils auf jeder Seite zwei Minuten in Öl kross an. Die Lachse gelingen sehr gut, sie sind fast durchgegart, aber innen noch rosé und sehr saftig.

Die Bratkartoffeln sind etwas zerfallen, das hängt damit zusammen, dass ich die Kartoffeln zuvor etwas zu lange in

kochendem Wasser gegart habe. Daher sind sie etwas zerfallen. Aber sie sind zumindest kross und knusprig geworden und schmecken sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:466]

Marinierte Schweine-Hüftsteaks

Leckere Steaks

Diese Zubereitung bedarf eigentlich keiner Worte. Einfach 600 g in einer Kräuter-Marinade marinierte Schweine-Hüftsteaks. Vier Stück. Einfach Fett in der Pfanne erhitzen und die Steaks auf jeweils jeder Seite 2 Minuten kross anbraten. Ein Männer-

Essen. Für den kleinen Hunger zwischendurch.

Gebackener, marinierter Hähnchenschenkel mit Wurzeln

Ich brate den Hähnchenschenkel diesmal nicht in der Pfanne in Öl an, sondern backe ihn eine halbe Stunde im Backofen.

Für Würze verwende ich eine spezielle Marinade, die ich schon des öfteren zubereitet und verwendet habe und die sehr schmackhaft ist. Gerade für Fleisch, das man im Backofen zubereitet oder grillt.

Die Marinade bilde ich aus Olivenöl, dunkler Soja-Sauce, Honig und Pul biber.

Olivenöl für Fett, Soja-Sauche für Würze, Honig für Süße und Pul biber für Schärfe.

Dazu gibt es als Beilage einfach kleine Wurzeln, die ich in kochendem Wasser gare und nur salze.

[amd-zlrecipe-recipe:151]

Ich hatte einmal wieder

Appetit auf ein …

… STEAK. Eigentlich würde sich da ein wirklich großes T-Bone-Steak anbieten, das zusammen mit dem Knochen auf gut 700–800 g Gewicht kommt. Aber das würde dann aufgrund des Gewichts auch gut seine 13–14 € kosten. Das ist mir etwas zu viel.

Ich habe mich daher für ein Rinder-Steak aus dem Bug entschieden, das schon mariniert ist. Glücklicherweise war dieses Fleisch bei meinem Discounter auch gerade im Angebot, so dass ich dafür nicht sehr viel bezahlte. Das Steak hat immerhin knapp 300 g. Es bringt also doch eine ganze Menge Fleisch in die Pfanne und auf den Teller, so dass es gut zu meinem großen Appetit auf Fleisch passt.

Ich bereite das Nackensteak rare zu, und der Einfachheit halber frittiere ich es auch nur 2–3 Minuten in der Friteuse. Und als Beilage gibt es dann zum anderen einfach Pommes frites, die ich ebenfalls in der Friteuse zubereite.

Jetzt würde nur noch ein wenig Kräuterbutter zu dem Steak passen, die ich aber leider nicht vorrätig habe.

[amd-zlrecipe-recipe:59]

Marinierte Schweineschwänze

mit Salzkartoffeln

Viel Leckeres zum Abknabbern

Als ich vor einiger Zeit Innereien gekauft habe, habe ich versuchsweise auch Schweineschwänze mit gekauft. Ich habe mich entschieden, sie im Bräter im Backofen in einer Sauce zu garen. Es bietet sich eigentlich an, sie auch für eine Schweineschwanzsuppe oder ein Gulasch zu verwenden – ganz analog zur Zubereitung von Ochsenschwanz.

Ich musste für die Sauce etwas variieren. Ich wollte sie passend zu den Schweineschwänzen aus einer selbst zubereiteten, eingefrorenen Ochsenschwanzsuppe zubereiten. Leider hatte ich die Ochsenschwanzsuppe nach dem Auftauen doch etwas zu lange im Kühlschrank aufbewahrt. Sie war leider nicht mehr verwendbar. Also habe ich einfach die Marinade für die Sauce verwendet und Fleischfond für mehr Flüssigkeit hinzugegeben.

Die Schweineschwänze erinnern ein wenig an Schweinebauch. Und sie sind definitiv für Genießer, die gerne Knochen abknabbern.

Zutaten für 1 Person:

- 500 g Schweineschwänze (3 Stück)
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 250 ml Fleischfond
- Olivenöl

Für die Marinade:

- 3 EL Olivenöl
- 3 EL dunkle Sojasauce
- 2 TL Pul biber
- 2 EL Honig

- 3 Kartoffeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Marinierzeit 24 Stdn. | Garzeit 1 Std.

Für die Marinade:

Öl, Sojasauce, Pul biber und Honig in eine Schale geben und gut verrühren. Schweineschwänze in einen verschließbaren Gefrierbeutel geben, Marinade dazugeben und Beutel verschließen. Marinade kräftig in die Schweineschwänze einmassieren. Für 1 Tag in den Kühlschrank geben. Nach 12 Stunden Gefrierbeutel einmal wenden.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen. Öl in einem Bräter erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten. Schweineschwänze aus dem Gefrierbeutel nehmen, in den Bräter geben und mit anbraten. Marinade hinzugeben. Fond dazugeben. Alles verrühren. Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen, in grobe Stücke zerkleinern und auf einen

großen Teller geben.

Schwänze, Kartoffeln und viel Sauce

Bräter aus dem Backofen nehmen. Schweineschwänze zu den Kartoffeln geben. Wenn die Sauce beim Garen etwas verkocht ist, etwas Fond hinzugeben, verrühren und nochmals erhitzen. Sauce über Schweineschwänze und Kartoffeln geben und alles servieren.