Aprikosentorte



Diesmal Marmelade zweckentfremdet
Eine einfache Variante einer Torte, wenn einmal kein frisches Obst vorrätig ist. Man kann sich dann zum Beispiel an Konservendosenobst bedienen, mit dem man auch leckere Torten zubereiten kann. Oder man nimmt ganz einfach Marmelade mit Obstanteil. Der einzige Nachteil daran ist nur, dass solche Torten zwar schmackhaft, aber auch sehr süß werden. Aber probieren Sie es einfach einmal mit Marmelade nach Ihrer Vorliebe aus.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 ml Milch
- 2 Gläser Aprikosenmarmelade (à etwa 400 g)
- 12 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Recht süß

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben und einige Minuten einweichen.

Milch in einem Topf leicht erritzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die warme Milch geben, mit dem

Schneebesen gut verquirlen und darin auflösen. Marmelade dazugeben und mit dem Schneebesen gut unterrühren. Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben, verteilen und Torte die oben angegebene Dauer in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen und mit Schokoladenstreuseln dekorieren. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Sauerkirsch-Pudding mit Vanille-Sauce



Kein Schokoladen-Pudding …

Nein, Sie täuschen sich, das ist kein Schokoladen-Pudding mit

Vanille-Sauce.

Sondern ein Pudding mit Sauerkirsch-Marmelade, die relativ dunkel und fast nach Schokolade aussieht.

Sie können übrigens für dieses Rezept eine beliebige Marmelade verwenden, die Sie gerade vorrätig zuhause haben. Dem Geschmack tut dies sicherlich keinen Abbruch.

Da ich zum normalen Pudding-Rezept noch Marmelade dazugebe, was die Puddingmasse vom Gewicht und Volumen erhöht, reicht die normale verwendete Menge an Speisestärke nicht, um den Pudding zum Erstarren zu bringen. Ich gebe daher in die Puddingmasse, nachdem sie aufgekocht und wieder stark abgekühlt ist, noch einige Blätter Gelatine für Steifigkeit hinein.

Und die Vanille-Sauce wird natürlich frisch auch nach dem Grundrezept zubereitet.

Für 2 Personen:

Für den Pudding:

- Grundrezept

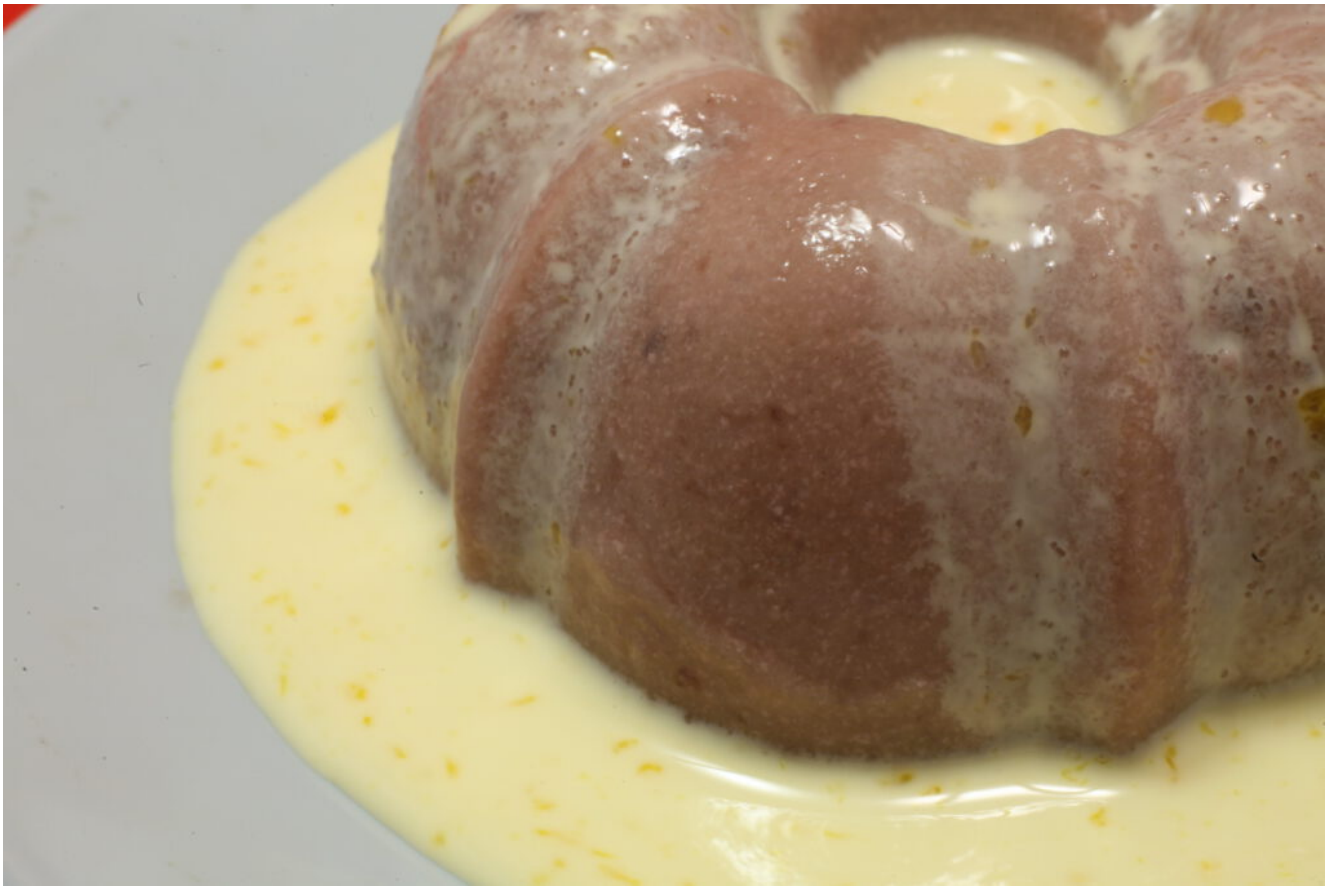
Zusätzlich:

- 200 g Sauerkirsch-Marmelade
- 2 Blatt Gelatine

Für die Vanille-Sauce:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 3 Stdn.



Mit frischer Vanille-Sauce

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

In die Puddingmasse vor dem Aufkochen Marmelade dazugeben und alles gut verrühren.

Puddingmasse wieder stark abkühlen lassen.

Blattgelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Zur Puddingmasse geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Pudding in Schalen abfüllen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Kurz vor dem Servieren Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen.

Vanille-Sauce dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Sauerkirschen und Sesamsaat



Leicht süß und etwas nussig

Man kann nicht nur frisches Obst in einem Kuchen verwenden. Entweder als Obstauflage auf einem Tortenboden für einen Obstkuchen. Oder auch kleingeschnitten – in geringer Menge – in einem Rührkuchen.

Man kann Obst auch in Form von Marmelade auf diese Weise verarbeiten.

Hier wird ein ganzes Glas Sauerkirsch-Marmelade für einen Rührkuchen verwendet.

Dabei gibt es einiges zu beachten.

Die Marmelade bringt eine gewisse Süße mit. Also kann man den Zuckeranteil am Rührkuchen um 50 g senken.

Die Marmelade bringt auch eine gewisse Geschmeidigkeit und geleeartige Konsistenz für den Kuchen mit, also kann man auch die Margarine um 50 g reduzieren.

Andererseits wird – wie Sie sich vorstellen können – der Rührteig durch Hinzugabe eines ganzen Glases Marmelade auch recht dünnflüssig.

Aus diesem Grund werden zusätzlich noch zwei weitere Eier – im Vergleich zum Grundrezept für einen Rührteig – für Bindung und Festigkeit hinzugegeben.

Und um ganz sichern zu gehen, dass der Kuchen beim Backen fest und kompakt wird, kommen noch 100 g gemahlene Sesamsaat hinzu. Gemahlener Sesam quillt schön auf und gibt dem Rührteig Festigkeit.

Also, alles beachtet?

Was soll ich sagen? Der Rührkuchen gelingt. Er geht schön auf. Schmeckt lecker und etwas süß nach Sauerkirsche. Und hat ein leicht nussiges Aroma durch die gemahlene Sesamsaat. Projekt gelungen!

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Margarine
- 200 brauner Zucker
- 6 Eier
- 300 g Sauerkirsch-Marmelade (1 Glas)
- 100 Sesamtsaat
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Feiner Rührkuchen

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Sesamsaat in der Getreidemühle fein mahlen.

Eier mit dem Zucker in einer Küchenmaschine schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Margarine dazugeben und alles gut verrühren.

Marmelade und Sesamsaat hinzugeben. Nochmals einige Minuten gut verrühren lassen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kasten-Backform geben und verteilen.

Auf mittlerer Ebene eine Stunde im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Himbeer-Torte



Mit Milchschokoladenstreusel garniert

Ein Rezept für eine leckerer Torte mit einer Füllmasse, in die zum einen Himbeeren in Form von Himbeer-Marmelade und zum anderen ganze Himbeeren hineinkommen.

Man hat somit den Himbeergeschmack in der Füllmasse durch die Marmelade. Und dann beißt man bei jedem Stück Torte ab und zu auf eine ganze, frische Himbeere und hat den saftigen, fruchtigen Geschmack der Himbeere im Mund. Sehr lecker!

Beim Tortenboden habe ich wieder einmal auf das Grundrezept mit den Butterkeksen zurückgegriffen. Dieser Tortenboden hat gegenüber dem Tortenboden aus Toastbrot-Scheibenstückchen den Vorteil, dass er leicht süß ist und somit der ganzen Torte ein wenig Süße mitgibt.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 400 g Frischkäse (2 Packungen à 200 g)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 400 g Himbeermarmelade
- 125 frische Himbeeren
- 8 Blatt Gelatine
- Milchschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Fruchtig mit viel Himbeere

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Sahne in einem kleinen Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach hineingeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Frischkäse dazugeben, verrühren und auch leicht erhitzen.

Marmelade ebenfalls hineingeben und mit dem Schneebesen gut vermischen.

Himbeeren im Ganzen dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Torte mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen. Backform und Backpapier entfernen.

Torte mit Milchschokoladenstreusel garnieren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Süßkartoffel und Himbeer-Marmelade



Mit Süßkartoffel und Himbeer-Marmelade

Manchmal möchte man gern einen leckeren Kuchen zubereiten und backen, um etwas süßes für den Snack zwischendurch zuhause zu haben.

Dann stellt man fest, dass die Zutaten für eine leckere Torte zuhause fehlen. Und auch für eine Tarte sind nicht alle notwendigen Zutaten zuhause vorrätig.

Dann also ein Rührkuchen. Denn diese Zutaten sollte man immer vorrätig habe. Mehl, Margarine, Zucker, Eier. Aber einfach nur ein ganz gewöhnlichen Rührkuchen? Nein, das schmeckt nicht.

Also wurde die Vorratskammer und der Kühlschrank durchstöbert auf der Suche nach Zutaten, die einen gewöhnlichen Rührkuchen ein wenig ungewöhnlich machen und ihn aufpeppen.

Gefunden wurden zum einen Süßkartoffeln. Wie Zucchini oder Kürbis passen sie feingerieben gut in einen Rührteig.

Und ein Glas Himbeer-Marmelade, die dem Kuchen eine bestimmte Süße und auch Aroma verleiht.

Der Kuchen gelingt sehr gut. Er hat ein leichtes Himbeeraroma

und ist durch die Süßkartoffeln innen sehr saftig und wohlschmeckend.

Zutaten:

- 350 g Mehl
- 200 g Margarine
- 250 g brauner Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Himbeer-Marmelade (2 gehäufte EL)
- 200 g Süßkartoffeln (2 kleine Süßkartoffeln)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Saftiger Rührkuchen

Backofen auf 180 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Süßkartoffeln putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben. Zucker

dazugeben und alles schaumig verrühren.

Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Margarine dazugeben.

Ebenfalls Süßkartoffeln und Marmelade dazugeben.

Alles einige Minuten gut in der Küchenmaschine zu einem sämigen Rührteig verrrühren.

Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen.

Rührteig hineingeben und verteilen.

Für 1 Stunde auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schwarzkirsche-Joghurt-Torte



Die Füllmasse schmeckt nach Kirsch-Joghurt

Auch hier ein Rezept für eine Torte, die ohne Backen und somit Backofen auskommt. Der Kühlschrank erledigt die komplette Zubereitung.

Nur einige wenige Handgriffe für den Boden und die Füllung sind notwendig.

Ich bilde den Boden wie schon bei anderen zubereiteten Torten aus kleingewürfelten Toastbrot-Scheiben und Butter.

Der Boden wird dann in der Spring-Backform festgestampft und einige Stunden im Backofen erhärten gelassen.

Die Füllmasse bilde ich aus Joghurt und Schwarzkirsche-Marmelade. Für etwas Säure sorgt Schalenabrieb und Saft einer Bio-Zitrone.

Da die Füllmasse somit aufgrund der Zitronenzutaten etwas sauer ist, benötigt man für die Füllmasse die doppelte Menge an Agar Agar, wie es auch auf der Packung des Geliermittels

steht.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben (1/2 Packung)
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 250 g Schwarzkirsche-Marmelade (1 Glas)
- 1 Bio-Zitrone (Schalenabrieb und Saft)
- 60 g gemahlenes Agar Agar (4 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Erkaltungszeit 12 Stdn.



Zwei Streifen Frischhaltefolie in Kreuzform auf dem Boden und dem Rand einer Spring-Backform verteilen.

Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Butter in einer Schüssel eine Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle flüssig schmelzen. Über die Toastbrot-Würfel geben. Alles gut mit dem Backlöffel vermischen.

In die Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken. Einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Joghurt in eine Schüssel geben. 100 ml des Joghurt in einen kleinen Topf geben. Schale der Zitrone auf einer kleinen Küchenreibe abreiben und in die Schüssel dazugeben. Zitrone auspressen und Saft ebenfalls dazugeben. Marmelade zu dem Joghurt geben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Joghurt im Topf erhitzen. Dabei Agar Agar dazugeben, gut verrühren und alles zwei Minuten unter Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen.

Füllmasse zu dem Joghurt mit dem Agar Agar im Topf geben und ebenfalls gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform geben und gut verteilen. Backform über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am Tag darauf Backform herausnehmen, Backform entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben und stückweise anschneiden.

Servieren. Guten Appetit!

Reiskuchen



Nussiger Reiskuchen

Dies ist kein Reiskuchen, wie man ihn vielleicht aus einem asiatischen Restaurant kennt.

Nein, es ist ein gewöhnlicher Rührkuchen. Nur habe ich dieses Mal anstelle einem Pfund Weizenmehl ein Pfund Vollkorn-Basmati-Reis verwendet.

Gemahlener Reis ist grobkörniger als Weizenmehl.

Deswegen wird der Rührkuchen auch etwas gröber als man es von einem gewöhnlichen Rührkuchen mit Weizenmehl gewohnt ist.

Aber der Reiskuchen schmeckt sehr gut, er hat sogar einen leicht nussigen Geschmack.

Ich verfeinere den Reiskuchen nach dem Backen noch mit etwas Pflaumen-Marmelade, die ich obenauf mit dem Backpinsel aufstreiche.

Kürbiskuchen



Sehr, sehr saftiger Kürbiskuchen

Dieser Kürbiskuchen gelingt sehr gut.

Er ist sehr, sehr saftig und schmeckt delikat.

Hier habe ich nur die Hälfte des Weizenmehls durch Kürbis ersetzt.

Weiße Toast-Sanddorn-Sahne-Torte

Ich entwickle mich so langsam zum Konditor.

Hier habe ich ein eigenes, neues Rezept für eine Torte kreiert.

Und es ist mir wirklich hervorragend gelungen.

Die Torte ist gelungen, die Glasur ist aufgrund der verwendeten Gelatine wirklich schön fest und die ganze Torte schmeckt einfach himmlisch.

Für die Torte verwende ich zweimale einfach jeweils sechs Toastbrotscheiben, die ich kleinschneide und in eine Spring-Backform mit dem Stampfgerät drücke. Bindung ergibt eine Eierstichmasse, die ich jeweils über die Toastbrotstücke gebe.

Zwischen diese Toastbrotstücke kommt eine Lage mit Sanddorn-Marmelade, die ich einfach nur auf die unterste Toastbrotstücke-Lage verteile und verstreiche.

Nachdem die Torte gebacken ist, kommt eine Glasur aus saurer Sahne, Zucker und Gelatine darüber.

[amd-zlrecipe-recipe:1079]

Kartoffelpuffer mit Marmelade

Ich habe mir einen Spaß gemacht und wollte einfach einmal ausprobieren, was mir ein Convenience-Produkt so bietet und ob

es überhaupt verzehrbar ist.

Ich habe eine Packung Kartoffelpuffer gekauft. Also eine Packung mit einer vorgefertigten Mischung für Kartoffelpuffer.

Nein, Rösti darf man sie auf keinen Fall nennen. Denn erstens soll man in die Mischung ein Ei einrühren. Und zweitens werden Röstis nach dem schweizer originalen Rezept nur aus Kartoffeln mit Salz und Pfeffer zubereitet.

Die Packung reicht aus für 15 Kartoffelpuffer.

Nun, was enthält denn solch ein Convenience-Produkt?

Sicher, geriebene Kartoffeln und Salz zum Würzen. Darüber hinaus aber noch die folgenden, netten Zutaten:

- Verdickungsmittel
- Säuerungsmittel
- Emulgator
- Antioxidationsmittel
- Farbstoff

Und das alles nur für die Zubereitung von Kartoffelpuffern?

Die Kartoffelpuffer haben zwar nach der Zubereitung gut geschmeckt, aber auch irgendwie einheitlich. Es ist eben ein Fertigprodukt.

Und warum sollte man sich diese fünf chemische Zusatzstoffe im Essen antun? Wenn doch frische Rösti, die dann auch wirklich den Namen vertragen, so einfach zubereitet sind. Kartoffeln schälen, in kochendem Wasser garen, durch eine Küchenreibe reiben, salzen, pfeffern und in Öl ausbraten. Fertig. Schnell gemacht, frisch und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1031]

Rösti mit Kirsch-Heidelbeer-Marmelade

Ich hatte schon seit längerer Zeit nichts mehr mit Kartoffeln zubereitet. Allerdings hatte ich ein Netz mit frischen Kartoffeln in meiner Speisekammer.

Also bot es sich an, einmal wieder eine originale schweizer Spezialität zuzubereiten. Und zwar Rösti.

Rösti werden ausschließlich aus Kartoffeln zubereitet, da können Sie jeden Schweizer danach fragen. Sie werden nur zusätzlich mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Es werden keine zusätzlichen Produkte wie Eier oder Mehl zum Binden dazugegeben. Denn dann hätte man schon eine Art Pfannkuchen.

Ich war mir heute nicht schlüssig, ob ich die Rösti mit geriebenen rohen oder geriebenen gekochten Kartoffeln zubereiten solle. Beides ist in der Schweiz möglich. Einige Köche empfehlen auch, die Rösti aus einer Mischung aus geriebenen rohen und gekochten Kartoffeln zuzubereiten.

Nun, ich habe es mir einfach gemacht und wollte auf der sicheren Seite bleiben. Denn Röstis aus geriebenen rohen Kartoffeln bereite ich eigentlich nicht so gerne zu, denn manchmal sind sie außen schon gegart und kross gebraten, aber innen noch roh. Und wenn sie dann im Inneren roh sind, dann hat man sie vielleicht außen schon schwarz angebraten.

Also enschied ich mich für geriebene gekochte Kartoffeln.

Ein wenig variiere ich sie dann aber doch zum originalen schweizer Rezept und gebe etwas Marmelade mit auf die Teller mit den Röstis. Aber vielleicht isst man diese süße Variante

von Röstis mit Marmelade auch in der Schweiz?

Beim Kochen der geschälten Kartoffeln hatte ich 15 Minuten Zeit und habe ein wenig im Internet gesurft. Ich stieß in einem Blog eines Casinos auf die Auflistung von einer Reihe von ungewöhnlichen Restaurants weltweit. Es ist sogar ein Restaurant in Hamburg dabei. Und interessanterweise auch ein Restaurant in Thailand, das seinen Gästen Insekten anbietet. Na, da will ich mit meinen Rezepten für Insekten-Gerichten nicht hintenanstehen und weise Sie hiermit auf einige sehr leckere Rezepte hin: Waldschaben, Insekten-Tarte oder auch Heuschrecken. Und da ich auch ein kleines Kochbuch zu Insekten-Gerichten geschrieben und veröffentlicht habe, will ich Ihnen das auch nicht vorenthalten: Insekten-Kochbuch.

Und natürlich können Sie auf der Website des Blogs des Casinos auch ein wenig Casino-Spiele spielen und von einem Willkommens-Bonus in Höhe von 750,– € für Neuanmeldungen profitieren.

Die Röstis gelingen nicht so gut, wie man sie eventuell im Original aus der Schweiz kennt. Vielleicht hätte ich doch anstelle der feinen Reibe die grobe Reibe für die Küchenmaschine verwenden sollen. Aber die Rösti schmecken gut, sie haben kräftige Röstaromen und mit der Marmelade, bei der ich eine gewählt habe, die nicht zu süß ist, gelingt ein schmackhaftes, leckeres und süßes Gericht.

Und für die Optik habe ich die Rösti in Eierringen in der Pfanne zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:690]

Pfannkuchen mit Kirsch-Heidelbeere-Marmelade

Noch ein weiteres vegetarisches Rezept.

Ein einfacher Pfannkuchen, zubereitet aus Mehl, Milch und Ei.

Dazu eine ebenfalls einfache Kirsch-Himbeere-Marmelade, die ich über den gebackenen Pfannkuchen auf dem Teller gebe.

Man kann auch anstelle eines Pfannkuchens eine Crêpe zubereiten, dazu macht man einfach den Teig dünnflüssiger und brät diesen dann auch dünner in der Pfanne aus.

[amd-zlrecipe-recipe:607]

Pfannkuchen mit Himbeer-Marmelade

Ein weiteres vegetarisches Rezept.

Ein einfacher Pfannkuchen, zubereitet aus Mehl, Milch und Ei.

Dazu eine ebenfalls einfache Himbeer-Marmelade, die ich über den gebackenen Pfannkuchen auf dem Teller gebe.

Man kann auch anstelle eines Pfannkuchens eine Crêpe zubereiten, dazu macht man einfach den Teig dünnflüssiger und brät diesen dann auch dünner in der Pfanne aus.

[amd-zlrecipe-recipe:606]

Pfannkuchen mit Heidelbeer-Marmelade-Füllung

Pfannkuchen kann man ja auf die unterschiedlichste Weise zubereiten. Man kann sie süß oder pikant und herzhaft zubereiten. Meisten bereitet man als Beilage ein Gemüse dazu, das man mit einer schmackhaften Sauce zubereitet.

Oder man verwendet süße Zutaten wie Konfitüre, Schokoladen- oder Vanille-Sauce oder sogar einen Nuß-Nougat-Aufstrich. Oder man kann sogar Eis dazu geben.

Bereitet man den Pfannkuchenteig sehr dünnflüssig zu, denn bereitet man französische Crêpes zu. Auch diese kann man je nach Wunsch süß oder pikant und herzhaft zubereiten.

Ein richtiger Pfannkuchen hat jedoch einen dickeren Teig, in den man nicht sehr viel Milch gibt.

Ich bereite heute einfach Pfannkuchen zu. Die ich mit einer gewöhnlichen Heidelbeer-Marmelade fülle.

Einfach. Schnell. Schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:401]

Vanillepudding



Variante mit Rum, sehr lecker

Da ich vor kurzem auch Wurzeln mit Erbsen aus der Dose für die Zubereitung von Gerichten verwendet habe, um diese zu verwerten, bereite ich heute auch einen einfachen Vanillepudding mit etwas Pflaumenmarmelade als Topping zu. Nein, ich bereite den Pudding nicht aus frischen Zutaten zu. Seit ich vor mehreren Monaten einen Käsekuchen zubereitet habe, dümpeln noch einige Packungen Vanillepudding in meinem Küchenschrank vor sich hin. Also werden auch diese – ebenso wie die Gemüsedöschen – nach und nach verwertet. Kulinarisch nichts aufregendes, kochtechnisch nichts schwieriges und normalerweise würde ich Produkte aus Dose oder Packung nicht verwenden, aber man sollte sie – wenn schon vorhanden – auch verbrauchen.

Ich bereite diesen handelsüblichen, gemeinen Vanillepudding nicht ohne eine gewissen Verfeinerung zu. Die Menge des Puddings reicht für zwei kleine Puddings in Schalen. In den einen Pudding wird etwas Rum mit verrührt, in den anderen

etwas Rémy Martin Cœur de Cognac. Die Marmelade zum Abrunden habe ich schon erwähnt. Zum Garnieren kommen noch einige gehackte Pinienkerne darüber.

Nicht unterbleiben beim Zubereiten eines gewöhnlichen Puddings soll hier der Hinweis auf das Aufkochen der Milch. Auf alle Fälle beim Erhitzen dabeibleiben. Nur einige Sekunden nicht auf die Milch geschaut, das Aufkochen und -schäumen der Milch verpasst und zack! – steht der Herd unter Milch. So ist es mir passiert.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Vanillepudding
- 500 ml Milch
- 40 g Zucker (3 EL)
- 0,1 cl Rum
- 0,1 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- Pflaumenmarmelade
- einige Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit/Garzeit einige Minuten | Abkühlzeit 30–60 Min.



Variante mit Cognac, nicht fotogen

Einige Esslöffel der Milch in eine Schale geben, Puddingpulver und Zucker hinzugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliche Milch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Währenddessen zwei Schalen mit kaltem Wasser ausschwenken. Topf mit kochender Milch sofort vom Herd nehmen, die Puddingpulver-Zucker-Milch-Mischung dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Nochmals unter Rühren aufkochen lassen. Puddingmasse in die beiden Schalen aufteilen. Rum und Cognac zu jeweils einer Puddingmasse geben und mit dem Schneebesen gut ver- und unterrühren. Bei Zimmertemperatur etwas abkühlen lassen und dann für 30–60 Minuten im Kühlschrank erkalten lassen.

Währenddessen einige Pinienkerne grob hacken. Puddinge aus dem Kühlschrank nehmen, auf zwei Desserteller stürzen, etwas Marmelade darüber geben, mit gehackten Pinienkernen garnieren und servieren.

Marinierte Schweinshaxe mit Rotweinsauce, 2 Dips und Tagliatelle



Haxe mit Currysaucen- und Marmeladen-Dip und Pasta

Das Team des „Fillet of Soul“ hatte mich zu einem Besuch in seinem Restaurant und einem Essen eingeladen. Ich hätte dann in einem Blogbeitrag darüber berichtet. Ich bin allerdings zur Zeit in einer zahnmedizinischen Behandlung und scheue etwas die Öffentlichkeit. Deshalb habe ich leider abgesagt.

Das „Fillet of Soul“ ist ein Restaurant und Cateringservice direkt in den Deichtorhallen in Hamburg. Die Deichtorhallen sind als einer der renommiertesten Kunstausstellungsorte der Welt bekannt. Das Restaurant bietet eine frische und abwechslungsreiche Küche.

Das Team des Restaurants hat mir nun aber einen Präsentkorb mit einigen Leckereien zugeschickt, die ich verkosten und das Ergebnis bloggen will. Leider waren im Korb in meiner ersten Assoziation zum Namen des Restaurants kein(e) Steak(s) – eingefroren mit einigen Kühlakkus oder auch eingeschweißt –, aber dennoch einige schöne Produkte. Und so wende ich es ob der fehlenden Hauptzutat – die ich aus dem Tiefkühlschrank dazugebe – doch ins Positive und verwende alle sechs Produkte in einem Gericht. Dabei hätte ich auch an einem Kochwettbewerb

teilnehmen können, mit eben der Auflage, alle Produkte im Gericht zu verkochen.

Der Präsentkorb besteht aus einem französischen Rotspon aus Hamburg (!), Jahrgang 2011. Da ich keinen Alkohol trinke, verwende ich ihn für die Marinade und die Sauce. Das Olivenöl natürlich zum Anbraten der Eisbeine. Der Honigessig passt ebenfalls gut in die Marinade. Und dann sind noch drei selbstgemachte Produkte, in schönen, wiederverwendbaren Weck-Einmachgläsern, dabei. Eine Gewürzmischung, deren Aufschrift ich als „Soul-Girl“ entziffere, die aufgrund von u.a. Koriander, Cayennepfeffer und roten Pfefferbeeren fruchtig-würzig schmeckt, und die natürlich auch in die Marinade wandert. Und die fruchtig-süße – keinesfalls scharfe – Currysauce und die Erdbeer-Vanille-Marmelade eignen sich doch hervorragend als Dip für das Fleisch. Wer sagt denn, dass gebratene oder gegrillte Schweinshaxe immer herzhaft-würzig genossen werden muss?

Den Besuch im Restaurant und ein Essen hole ich aber bei Gelegenheit gerne nach.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinshaxen-Scheiben (800 g)

Für die Marinade:

- 2 EL Rotspon aus Hamburg, 2011
- 2 EL Honigessig
- 2 gehäufte TL Soul-Girl-Gewürzmischung (weißer und schwarzer Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel, Koriandersamen, Zucker, Cayennepfeffer, rote Preisbeeren, jeweils gemahlen)
- 3 EL Olivenöl

- ein Stück Knollensellerie
- 1 Wurzel
- 1 Tomate

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 500 ml Rotspon aus Hamburg, 2011
- Salz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Dips:

- Currysauce
- Erdbeer-Vanille-Marmelade

- Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Marinierzeit 4 Stdn. | Garzeit 2 Std.



Schweinshaxe-Scheibe mit Dips, Pasta und Rotweinsauce

Für die Marinade Rotwein, Honigessig, Olivenöl und Gewürzmischung in eine Schale geben und alles verrühren. Kräftig salzen. Schweinshaxen-Scheiben in einen verschließbaren Plastikbeutel geben, Marinade dazugeben, Luft gut herausdrücken und Beutel verschließen. Dann die Marinade gut in das Fleisch einkneten. Vier Stunden bei

Zimmertemperatur marinieren, dabei die Scheiben bzw. Den Plastikbeutel jede Stunde wenden.

Sellerie, Wurzel, Tomate, Zwiebel und Knoblauchzehen grob schneiden, Schälen usw. ist nicht notwendig, das Gemüse kocht nur in der Sauce für mehr Geschmack mit und wird danach entfernt. Schweinshaxen-Scheiben aus der Marinade nehmen. Öl in einem Topf stark erhitzen und die Scheiben auf den Fleischseiten sehr kräftig anbraten. Gemüse dazugeben und etwas mitanbraten. Mit Rotwein ablöschen und zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen. Einmal nach 1 Stunde die Fleischscheiben wenden.

Danach Gemüse herausheben und wegwerfen. Die Sauce braucht nicht mehr viel an Würze, ein wenig Salz, etwas Pfeffer. Eventuell die Schweinshaxen-Scheiben herausnehmen, warmstellen und die Sauce einige Zeit für mehr Geschmack reduzieren. Vor dem Servieren empfiehlt es sich für einen einfacheren Essgenuss, die Knochen der Fleischscheiben zu entfernen. Ein einfacher Vorgang, das Fleisch ist so butterweich, dass es fast allein von den Knochen fällt. Und wenn man in den Knochen etwas Mark findet, kann man natürlich diese „Auster des Schlachters“ vor dem Servieren des Gerichts auslöffeln und essen.

Zum Ende der Garzeit Tagliatelle nach Anleitung zubereiten. Jeweils eine Fleischscheibe auf einen Teller geben und Currysauce und Marmelade als Dips zum Fleisch geben. Pasta daneben geben, Sauce darüber verteilen und servieren.