

# Gegrilltes Rinderherz mit Knoblauchbutter auf Romanescopüree



Leckeres, würziges Püree

Rinderherz unbedingt von allem überschüssigem Blut, großen Blutgefäßen, Sehnen und vor allem Fett befreien. Solchermaßen bereinigtes Rinderherz hat von der Farbe her fast eine Anmutung an frischen, rohen, roten Thunfisch. Dann in kurze, schmale Scheiben schneiden und in der Pfanne nur jeweils eine Minute auf jeder Seite grillen. So gelingt Rinderherz medium und ist einfach köstlich.

Auch das Püree gelingt sehr gut. In ein gutes Püree gehört auch immer eine gute Portion Butter. Natürlich neben einer kleinen Menge frisch geriebener Muskatnuss. Ein Sternekoch hat sich einmal in einer Kochsendung geäußert, wenn ein Koch sagt, er gibt noch „etwas Butter“ hinzu, dann handelt sich meistens

um eine halbe oder ganze Packung Butter. Also 125–250 g. Manche Köche bereiten ihr Püree mit der halben Menge Hauptzutat, z.B. Kartoffeln, und halber Menge Butter zu, also 50:50. Ein französischer Koch würde einfach sagen, „Moitié–Moitié“. Probieren Sie es einfach aus. Je mehr Butter, um so sämiger, geschmeidiger und schlotziger wird das Püree.

***Zutaten für 2 Personen:***

- 600 g Rinderherz
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Knoblauchbutter
- Öl

***Für das Püree:***

- 2 kleine Romanescoköpfe
- eine große Portion Butter
- Muskatnuss
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- einige EL des Kochwassers

***Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.***



Medium gegrilltes Rinderherz

**Zubereitung:**

Romanesco putzen, Blätter entfernen, alle kleinen Röschen einzeln abtrennen und in eine Schüssel geben.

Röschen in einem großen Topf mit kochendem Wasser etwa 15 Minuten garen. Röschen in ein Küchensieb geben, dabei aber das Kochwasser in einer Schale auffangen. Röschen wieder zurück in den Topf geben, die große Portion Butter dazugeben, mit Salz, Pfeffer, frischer Muskatnuss und einer Prise Zucker würzen. Alles mit dem Stampfgerät oder auch dem Pürierstab zerkleinern. Eventuell einige Esslöffeln des Kochwassers hinzugeben und das Püree noch geschmeidiger machen. Püree abschmecken und warmhalten.

Parallel dazu Rinderherz wie in der Einleitung beschrieben reinigen und in dünne, kurze Scheiben schneiden. Auf jeweils allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Rinderherzscheiben auf

jeweils jeder Seite 1 Minuten grillen.

Püree auf zwei Teller verteilen und jeweils auf den Tellern eine längliche Rolle daraus bilden. Jeweils mehrere Rinderherzstücke quer auf die Rolle legen. Auf jedes Rinderherzstück ein kleines Stück Knoblauchbutter geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Parmesan-Sauce



Würzige Käse-Sauce

**Zutaten für 2 Personen:**

- 100 ml frische Sahne
- 25 g Parmesan

- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 Msp. Chilipulver
- Zucker
- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.*

***Zubereitung:***

Parmesan auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Etwas Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Sahne dazugeben. Parmesan hinzugeben. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss, Chilipulver und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

---

# Honigkuchlein



Ho ho ho!

Ich hole diesen Beitrag von Ende Oktober jetzt Ende November nochmals hervor. Denn im Oktober fand das erste Testbacken für die Honigküchlein statt. Nun, Ende November, backt der Weihnachtsmann die finalen Plätzchen für den Versand an seine Schützlinge, die ihre Weihnachtsplätzchen noch vor Beginn der Adventszeit bekommen sollen.

Ein Hinweis für Sie: Ich habe aufgrund der Anzahl meiner Familienangehörigen die doppelte Menge der in diesem Rezept zubereiteten Plätzchen gebacken. Sie haben vielleicht eine fortschrittliche und auch teure Küchenmaschine wie eine Kenwood oder KitchenAid. Dann haben Sie keine Probleme, eine Plätzchenmasse mit einem Kilogramm Mehl und allen restlichen Zutaten zu verarbeiten. Mir kam dieser Gedanke an die Masse des Teiges jedoch erst beim Zubereitung des Teigs. Und dann fiel mir ein, dass meine einfache Küchenmaschine nur einen Rührteig mit maximal 500 g Mehl plus aller anderen Zutaten verarbeiten kann. Macht im Grunde nichts, habe ich die altbewährte Methode gewählt und den Teig kräftig mit der Hand durchgemischt und geknetet.

Wenn Sie übrigens Plätzchen in einer größeren Menge oder auf Vorrat backen wollen, was ich hier tue und was sich generell für die Adventszeit anbietet, und Sie vielleicht auch noch einige andere Plätzchensorten backen wollen, dann nehmen Sie sich doch an einem Wochenende einen Vormittag und Nachmittag

Zeit. Der Backofen kann gleich die ganze Zeit durchlaufen, meistens benötigt man ja 170–180 °C Umluft. Und während die eine Plätzchensorte im Backofen backt, bereiten Sie den Teig für die nächste Plätzchensorte zu. Diese wiederum backen Sie, parallel dazu folgt der nächste Teig usw. usw.

--

Die Weihnachtszeit beginnt bald. Überlegen Sie auch schon, welche Plätzchen Sie für Ihre Lieben für die Adventszeit und besonders die -sonntage backen können? Vielleicht hilft Ihnen dieses Rezept weiter.

Es ist eigentlich ein Rezept für einen Honigkuchen, gebacken in einer Kastenform für eine großen Kuchen. Ich selbst benötige aber ein Rezept für Honigplätzchen oder -küchlein. Also habe ich dieses Rezept zweckentfremdet. Wenn Sie den großen Kuchen backen wollen, auch gut. Geben Sie den Teig einfach in eine eingefettete Kastenbackform.



Schöner Honiggeschmack

Wollen Sie aber ebenso wie ich Plätzchen oder Küchlein für die Adentszeit backen, schauen Sie einmal, welche Backform hierfür geeignet sein kann. Die Küchlein sollen in einer Art von Brownies gebacken werden. Also nicht so hoch und rechteckig, im Grunde nicht in Form von ausgestochenen Plätzchen.

Ich habe für das Backen eine rechteckige Auflaufform zweckentfremdet. Der Teig passt gut und komplett hinein und ist einige Zentimeter hoch. Also wird es etwas mit den Küchlein. Und mit dem Backpulver im Teig gehen die Küchlein auch schön auf.

Wenn Sie eine große Menge an Honigküchlein backen wollen – und das steht mir im November bevor – können Sie auch die doppelte Menge an Teig zubereiten. Und für das Backen die Fettwanne des Backofens verwenden, die z.B. auch mit Wasser gefüllt zum Backen und gleichzeitig Dämpfen für einen American Cheese Cake verwendet wird.

Ich selbst habe ja vor einigen Jahren den Part meiner Mutter in der Familie übernommen, unsere restlichen Familienmitglieder in der Adventszeit postalisch mit Adventsplätzchen zu versorgen. Meine Mutter ist mittlerweile dement und lebt in einem Pflegeheim. Aber was will man auch schon erwarten, wenn sie im November den 94sten Geburtstag feiert. Aber auch schon vor Beginn der Demenz vor etwa 2 Jahren war es ihr zu mühsam geworden, beim Backen der Plätzchen stundenlang in der Küche zu stehen, weshalb sie das Backen schon vor Jahren aufgegeben hat. Und so bin ich an der Reihe, da ich ja gerne koche und backe.

Mittlerweile versorge ich nicht nur die restlichen fünf Familienmitglieder, sondern dieses Jahr auch einen neu gewonnenen, sehr netten Freund in Hamburg.

Und da ich diese Honigküchlein bisher noch nicht zubereitet habe, ist dies somit ein Probebacken für die eigentlichen Adventsplätzchen, an die ich mich Mitte November heranwage.



Und der Fairness halber will ich natürlich noch den Fundort dieses Rezepts nennen, es ist die Website [gutekueche.at](http://gutekueche.at), auf der auch sonst noch viele schöne Rezepte zu finden sind.



Mit leckeren Gewürzen

Passen Sie bitte bei der Backzeit auf. Der Kuchen braucht laut Originalrezept 60 Minuten bei 180 °C. Da die Küchlein in der Auflaufform sehr viel dünner und nicht so voluminös sind wie der Kuchen, reduziert sich die Backzeit auf 30–45 Minuten. Sie sind auch dann gut durchgebacken. Immer mal kurz einen Blick in den Backofen werfen, wenn die Küchlein zu dunkel werden, das Innere mit einem Zahnstocher prüfen, ob die Küchlein durchgebacken sind, und eventuell früher herausnehmen.

*Für 18 Plätzchen:*

- 250 g Honig
- 120 g brauner Zucker
- 100 g Butter
- 500 g Mehl

- 1 Pk. Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Muskatnuss
- 100 g Walnüsse
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- einige EL Puderzucker

*Zubereitung: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30–45 Min. bei 180 °C*

Inhalte der Kardamomkapseln auf einen Teelöffel geben, um die Menge abzumessen, in einen Mörser geben und fein mörsern.

Zusammen mit dem geriebenem Zimt, Ingwer und Muskatnuss in eine Schale geben.

Walnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Honig, Zucker und Butter in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker und die Butter schmelzen, alles gut verrühren, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in der Küchenmaschine schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Gewürze, Walnüsse und eine Prise Salz dazugeben. ebenso die Honig-Zucker-Butter-Mischung. Alles zusammen zu einem dicken, sämigen Teig rühren.

Eine geeignete Backform wählen und mit etwas Öl einfetten. Den Teig hineingeben, gut verteilen und verstreichen.

Auf mittlerer Ebene je nach Backform etwa 30–45 Minuten backen. Zwischendurch prüfen, ob der Teig durchgebacken ist.

Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Dann in rechteckige Küchlein schneiden und in eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!

*Nachtrag:* Die Honigplätzchen gelingen gut. Sie sind allerdings ein wenig trocken. Entweder geben Sie für mehr Saftigkeit ein drittes Ei in den Teig. Oder Sie achten doch auf die Backzeit und backen die Honigplätzchen maximal 30 Minuten, damit sie innen noch sehr saftig sind.

---

## Gewürz-Kuchen



Mit Gewürzen und Orangeat

Das ist ja wirklich unglaublich. Da werden Sie selbst überrascht sein, wie dieser Rührkuchen zubereitet wird. Man verwendet dafür tatsächlich eine Gewürzmischung, die im Grunde

als Beigabe für Apfelsaft, Glühwein oder Tee verwendet wird. In der kalten Jahreszeit oder eventuell sogar in der Weihnachtszeit. Im Original heißt diese Gewürzmischung „ Fire roasted cinnamon apple spices“.

Aber keine Bedenken, es ist im Grunde nichts Außergewöhnliches. Die Gewürzmischung besteht aus Zucker, Zimt, Muskatnuss und Nelken. Wobei die Gewürze eben gemahlen sind. Es ergibt im Endeffekt einen Gewürz-Rührkuchen, der leicht nach Zimt und den anderen Gewürzen riecht und schmeckt. Nichts Ungewöhnliches, aber sehr lecker und schmackhaft.

Sie lassen einfach von den üblicherweise verwendeten 250 g Zucker 200 g weg, verwenden stattdessen die 200 g schwere Gewürzmischung und noch 50 g gewöhnlichen Zucker.

Als kleine weitere Zugabe, die schon einmal auf die kommende Advents- und Weihnachtszeit vorbereiten soll, kommt noch eine kleine Packung Orangeat hinzu, das den besonderen Gewürzeduft und -geschmack unterstreicht.

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 200 g Gewürzzuckermischung
- 200 g Orangeat (1 Packung)

*Zubereitungszeit: 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C*



Schöner Duft und Geschmack

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Anstelle von 250 g Zucker die Gewürzzuckermischung und 50 g gewöhnlichen Zucker in den Teig geben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept in einer Kasten-Backform mit Backpapier die oben angegebene Zeit backen.

Aus dem Backofen nehmen, auf eine Kuchenplatte geben, Backform und Backpapier vorsichtig entfernen und gut erkalten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# Blumenkohl-Creme-Suppe

Eine vegane Suppe. Aus der Hauptzutat Blumenkohl.

Die leichte Brühe bilde ich mit Weißwein und selbst zubereitetem Gemüsefond.

Die Suppe wird deswegen cremig, weil ich den gekochten Blumenkohl mit dem Pürierstab fein püriere. Ich benötige daher keine Crème fraîche oder Sahne, um die Suppe cremig zu erhalten.

Wer die Suppe etwas flüssiger haben möchte, gibt eben einfach mehr Fond dazu.

Mein Rat: Bitte unbedingt vor dem Servieren mit frisch geriebenem Muskat garnieren.

[amd-zlrecipe-recipe:840]