

Pute, Gemüse und Penne Rigate

Hier bereite ich ein Gericht mit Putenfleisch, verschiedenen Gemüsesorten und etwas Pasta vor.

Für diese Art der Zubereitung reicht mein Vorrat an Penne Rigate gerade noch aus.

Das Putenfleisch schneide ich in kurze Streifen.

Das Gemüse zerkleinere ich grob. Nur Zwiebeln und Knoblauchzehen werden kleingeschnitten.

Ich würze mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker. Und bilde ein kleines Sößchen aus einem Schuss Soave für die Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:644]

Spätzle mit Rucola-Pesto

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Für das Pesto verwende ich Rucola, den ich einmal nicht als Salat zubereite, sondern zusammen mit Schalotte und Knoblauch andünste, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würze und dann zu einem Pesto püriere.

Leider war mein Vorrat an italienischer Pasta, hier Penne Rigate, leider zuende, so dass ich sie nicht für dieses Gericht zubereiten konnte. Ich bin dann einfach auf deutsche Pasta, und zwar Spätzle, umgestiegen.

Das Gericht war auch damit sehr lecker und hatte eben ein sehr feines, schmackhaftes Pesto.

Maultaschen mit Ananas-Chili-Fenchel-Sauce

Bekannte und beliebte Pasta, Maultaschen mit Ricotta-Füllung.

Dazu aber eine etwas exotische Sauce. Man liest dies und fragt sich, ob ein solches Gericht überhaupt schmecken kann.

Aber eine süß-scharfe Sauce ist eine echte Alternative zu Pasta.

Die Süße der Ananas verbindet sich herrlich mit der Schärfe der Chili. Dazu ein leichter Geschmack nach Fenchel. Das passt sehr gut.

Man könnte noch variieren. Orangen würden noch in die Sauce passen. Eine Prise Zimt verträgt sie auch noch. Und eventuell noch ein wenig Anis-Geschmack.

Ich frage mich aufgrund dessen, dass dieses Gericht zwar exotisch ist, aber gut geschmeckt hat, warum man eigentlich nicht gefüllte Pasta mit süßer Füllung zubereitet. Also mit Obst oder anderen Früchten. Und dazu passenderweise eine süße Sauce, nämlich mit Schokolade und Chili. Das würde passen und sicherlich schmecken.

Und wieder stelle ich fest, ein Gericht kann so ausgefallen und ungewohnt im Geschmack sein, wie es will. Bereite ich es aus frischen Zutaten zu, verdaut es mein Magen ohne Murren. Esse ich jedoch einen Eintopf aus der Dose, zu dem ich ab und zu doch einmal komme, mit Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Bindemittel, murren mein Magen, will

es nicht verdauen und manchmal stehe ich kurz davor, dass der Eintopf dann wieder hochkommt. Also, es gilt das Verbot: Du darfst keine Fertigprodukte kochen und essen!

[amd-zlrecipe-recipe:631][amd-zlrecipe-recipe:631]

Penne Rigate mit Radicchio-Pesto

Eine andere Zubereitungsvariante für Radicchio-Salat.

Nicht kalt mit Dressing als Salat angemacht.

Sondern mit Schalotten und Knoblauch in Butter gedünstet und dann mit dem Pürierstab zu einem feinen Pesto püriert.

Es reicht nicht aus, die Raddicchio zusammen mit den Schalotten und dem Knoblauch in Butter anzudünsten, man muss sie auch noch einige Minuten in einem Schuss Weißwein garen. Der Weißwein kann während des Kochens dann gerne verkochen.

Das Pesto ist aufgrund der verwendeten Radicchio ein wenig bitter, schmeckt aber sehr fein.

[amd-zlrecipe-recipe:628][amd-zlrecipe-recipe:628]

Penne Rigate mit Sauce

Hollandaise

Penne Rigate zählt zu den klassischen italienischen Pasta-Sorten.

Und Sauce Hollandaise zu den klassischen Saucen der französischen Küche. Sie ist eine Butter-Sauce.

Ich gebe hier nur den Link zu dem Grundrezept für eine Sauce Hollandaise an, da ich die Zubereitung der Sauce als eigenes Rezept in meinem Foodblog veröffentlicht habe.

Ein einfaches, aber sehr leckeres Pasta-Gericht. Die Zubereitung ist einfach und auch sicherlich bekannt. Denn gerade in der italienischen Küche werden die beiden Komponenten Pasta/Pesto (Sauce) gern als eigenes Gericht zubereitet und serviert. Meistens noch verfeinert mit frisch geriebenem Parmesan. Oder auch dem einen oder anderen frischen, kleingehackten Kraut darüber.

Wir haben ja bald Spargelzeit. Da übt man sich schon einmal in der Zubereitung für eine frische Sauce Hollandaise.

Und dass man diese nicht nur für Spargel verwenden kann, ist ja bekannt. So wird sie auch gern zu kurzgebratenem Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten serviert.

Sie bietet sich also auch einmal an, sie für ein einfaches Pasta-Gericht anstelle eines Pesto zu verwenden.

Und sicherlich kennen Sie auch den Grundsatz aus der italienischen Küche: Man gibt nicht – wie es meistens von deutschen (Hobby-)Köchen zelebriert wird – die Pasta auf den Pasta-Teller, dann die Sauce darüber und serviert das Gericht dann. Sondern es gilt der Grundsatz, nicht die Pasta wartet auf die Sauce, sondern die Sauce wartet auf die Pasta. Also geben Sie die abgetropfte Pasta zur Sauce Hollandaise, vermischen alles gut, verteilen es auf die Teller und

servieren es dann!

Und wenn Sie mögen, verfeinern Sie das Gericht noch mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano vor dem Servieren.

Et voilà!



Tomaten-Nudel-Topf

Ein einfaches Topfgericht.

Mit Tomaten und Tomatenmark.

Etwas Suppengemüse. Und viel verschiedener Pasta.

Lecker gewürzt mit getrocknetem Basilikum und Majoran.

[amd-zlrecipe-recipe:627]

Nudel-Topf

Nun, ich hatte überlegt, dieses Rezept mit „Putenoberschenkel-Braten und ...“ oder „Puten-Gulasch und ...“ zu benennen. Als ich das fertige Gericht jedoch in einem tiefen Pasta-Teller angerichtet hatte, sah ich, dass es jedoch trotz der Zubereitung eines Putenoberschenkels doch eher etwas mit einem Nudel-Topf gemeinsam hat.

Ich habe dieses Mal für die Pasta auf ein Convenience-Produkt zurückgegriffen. Das ich bisher so nicht kannte und auch noch nie zubereitet hatte. Es waren keine frische Pasta, sondern es war frischer Pasta-, sprich Spätzle-Teig, der sich in einer Packung befand. Diese Packung hatte unten einen breiten Rand, an dem sich Löcher befanden, die mit einer Folie zugeklebt waren. Das Prinzip war jetzt einfach, diese Folie zu entfernen, die Packung von oben herab einzurollen und somit den Spätzle-Teig in langen, dünnen Streifen direkt in kochendes, leicht gesalzenes Wasser zu geben. Man kocht diese Spätzle dann einfach noch einige Minuten, bis sie gar sind und man sie für ein Gericht verwenden kann.

Ich muss sagen, die Spätzle sind wirklich sehr gut geworden. Und sie waren sehr lecker. Ich wusste nicht, dass es ein solches Convenience-Produkt auf dem Markt zu kaufen gibt.

Vielleicht schaffe ich es ja in der nächsten Zeit auch einmal, selbst frischen Spätzle-Teig zuzubereiten und frische Spätzle vom Arbeitsbrett direkt in das kochende Wasser zu schaben.

Dazu Putenfleisch, das ich aus einem Putenoberschenekl verwende, den ich mit Zwiebeln und Knoblauch anbrate und in einer Sauce aus Crème fraîche und Wasser gare. Dann herausnehmen, vom Knochen lösen und grob in eine Art Gulasch zerkleinern, das ich wieder in die Sauce gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:621]

Spaghetti und Salbei-Tomaten-

Sauce

Nach diesen vielen vegetarischen Gerichten habe ich mich jetzt einmal gefreut auf ein schönes Pasta-Gericht. Und zwar einfache Spaghetti mit einer leckeren Tomatensauce, in die ich auch noch sehr viel frischen Salbei hineingebe.

Nun, dieses Gericht ist zwar auch vegetarisch, aber vor allem ist es eines: ein hervorragendes Pasta-Gericht.

Die Sauce gelingt wirklich sehr gut.

Mein Rat: Die Sauce wartet auf die Pasta und nicht die Pasta auf die Sauce. Deshalb kommen die Spaghetti in den Topf mit Sauce, werden dort vermischt und dann wird das Gericht angerichtet.

[amd-zlrecipe-recipe:608]

Maultaschen mit Kokosmilch-Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht. In 10 Minuten zubereitet.

Ich hatte wieder einmal Maultaschen vorrätig.

Ich gebe dieses Mal einfach etwas Kokosmilch-Sauce mit einigen Spritzern Fisch-Sauce über die Maultaschen.

Die süße Kokosmilch harmoniert sehr gut mit der Salzigkeit der Fisch-Sauce.

Und der Vorteil bei diesem Gericht ist, dass man diese sehr aromatische und wohlschmeckende Sauce einfach nach dem Verspeisen der Maultaschen vom Teller schlürfen kann.

[amd-zlrecipe-recipe:572]

Maultaschen mit süß-saurer Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht. In 10 Minuten zubereitet.

Ich hatte wieder einmal Maultaschen vorrätig.

Ich gebe dieses Mal einfach etwas süß-saure Sauce über die Maultaschen.

[amd-zlrecipe-recipe:571]

Schweine-Gulasch und Spätzle mit Senf-Sauce

Das Gulasch gab es gestern reduziert beim Discounter, weil das Verfallsdatum bald erreicht war. Also habe ich es einmal eingekauft.

Ich gare es zusammen mit sehr viel Schalotten und Knoblauchzehen, nach dem Motto für ein gutes Gulasch, bei dem

man genauso viel Fleisch für das Gulasch verwendet wie Schalotten.

Die Schalotten schmelzen beim langen Garen auch zum Teil, machen die Sauce sehr sämig und auch leicht süß.

Ein herrlicher Geschmack.

Ich bereite das Gulasch in einer Sauce aus mittelscharfem Senf und Crème fraîche zu. Sie gelingt gut, man muss sie nicht einmal salzen, pfeffern oder nachwürzen und sie schmeckt sehr lecker.

Als Beilage wähle ich Spätzle, bei denen ich es mir aber einfach mache und keine frischen Spätzle vom Holzbrett schabe, sondern auf ein Convenience-Produkt aus der Tüte zurückgreife.

Auch diese sind schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:561]

Maultaschen mit Sardellen-Butter

Maultaschen vertragen kräftige Geschmacksaromen. Noch dazu, wenn sie eine solch kräftige Füllung haben wie diejenigen, die ich gekauft hatte.

Ich habe daher einfach eine würzige Sardellen-Butter kreiert.

Dazu zerlasse ich Butter in der Pfanne und gebe kleingeschnittene Sardellenfilets hinein. Diese brate ich einige Minuten an, wobei sie zum Teil in der Butter zerschmelzen.

Dann brate ich die gegarten, kleingeschnittenen Maultaschen darin an.

Ich wollte die Maultaschen zuerst, um dem Gericht noch mehr Würze zu geben, mit etwas Fisch-Sauce würzen. Dann fiel mir ein, dass asiatische Fisch-Sauce ja aus Sardellen hergestellt wird, die in Salzlake gereift werden. Da hätte ich somit eigentlich nur nochmals Sardellen in flüssiger Form hinzugegeben. Also ließ ich die Fisch-Sauce einfach weg. Und die ebenfalls angedachte dunkle Soja-Sauce ließ ich auch gleich weg. Die gebratenen Sardellen in der Butter geben dem Gericht genügend Würze, wie sich herausstellte. Nicht einmal salzen muss man das Gericht.

Serviert in einem tiefen Pasta-Teller.

Garniert mit frisch zerkleinerter Petersilie.

Ein herrliches Gericht!

[amd-zlrecipe-recipe:556]

Geschmälzte Maultaschen

Ein klassisches schwäbisches Gericht.

Für das ich auch original schwäbische Maultaschen verwende, wie die Packung verspricht.

Dazu Butterschmalz.

Und als Krönung sozusagen noch kleingeschnittene Petersilie und etwas frisch geriebener Parmesan runden das Gericht ab.

Ein schnell zubereitetes Gericht, das ohne viele Zutaten und Schnörkel daherkommt.

Aber ein ausgesprochen leckeres Gericht, das ich nur empfehlen kann.

[amd-zlrecipe-recipe:555]

Haschee und Maultaschen

Bei diesem Rezept treffen sich zwei Welten.

Einmal die europäische oder besser gesagt deutsche Welt mit schwäbischen Maultaschen.

Dann die arabische und asiatische Welt mit dem Haschee, das ich mit Baharat, Ingwer und Curry würze.

Die Maultaschen, als Convenience-Produkt, gelingen natürlich gut und lecker.

Und das Haschee natürlich auch, es hat aufgrund der verschiedenen Gewürze doch einen sehr leckeren und interessanten Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:552]

Putenbrustfilet, Champignons und Bandnudeln

Nachdem mir das Putenbrustfilet in Rotwein-Sauce in den letzten Tagen so gut geschmeckt hat und ich davon auch noch vorrätig hatte, habe ich es es einfach nochmals zubereitet.

Diesmal auch mit Champignons. Aber als weitere Beilage Bandnudeln.

Die Sauce bereite ich, wie im anderen Rezept erwähnt, fast klassisch zu. Ich verwende einen guten Merlot. Und viele Gewürze wie Sternanis, Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Nelke, Kardamom, Chili-Schote und Lorbeerblätter, die ich in einem Gewürzsäckchen in den Merlot gebe und somit mit dem Filet mitgare. Es ergibt eine sehr wohlschmeckende Rotweinsauce, die nicht nachgewürzt werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:550][amd-zlrecipe-recipe:550]

Putenbrustfilet, Champignons und Tagliatelle

Ganz ein Rezept nach dem Motto meines Foodblogs.

Ich habe Putenbrustfilet gewählt.

Dazu als Beilage weiße Champignons, die ich zusammen mit dem Filet im Bräter im Backofen gare.

Als weitere Beilage kommt eine kleine Portion Tagliatelle hinzu. Da ich nur jeweils eine kleine Portion davon auf den Tellern drapiere, verwende ich hierfür jeweils einen Eierring, um die Pasta optisch ein wenig schön auf die Teller zu bekommen. Noch im Eierring befindlich gebe ich von der köstlichen Sauce vor dem Servieren über die Pasta.

Die Sauce bereite ich fast klassisch zu. Ich verwende einen guten Merlot. Und viele Gewürze wie Sternanis, Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Nelke, Kardamom, Chili-Schote und Lorbeerblätter, die ich in einem Gewürzsäckchen in den Merlot

gebe und somit mit dem Filet mitgare. Es ergibt eine sehr wohlschmeckende Rotwein-Sauce, die nicht nachgewürzt werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:549]