

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]

Frikadellen und Fische tricolore mit Curry-Sauce

Einfache, klassische Frikadellen.

Mit einer kleinen Portion Pasta als Beilage.

Dazu eine würzige Curry-Sauce. Zubereitet aus Sahne, etwas Paprika und viel Curry-Pulver.

[amd-zlrecipe-recipe:541][amd-zlrecipe-recipe:541]

Efiche tricolore mit scharfer Gemüse-Sauce

Ich esse eigentlich gern scharf. Aber dieses Gericht war nach der Zubereitung fast zu scharf, so dass ich es fast nicht essen konnte. Ich habe deswegen beim Abschmecken der Sauce etwas Sahne hinzugegeben, um die Schärfe auf ein erträgliches Maß zu mildern.

Da fiel mir ein früherer, mittlerweile verstorbener Nachbar ein. Er aß gerne scharf und prahlte auch damit, dass er sehr gut Schärfe im Essen vertrage. Wir hatten einmal bei meinem früheren, türkischen Lebensmittelhändler, der mittlerweile seit einigen Jahren schon sein Geschäft verkauft hat, im Sommer ein kleines Grillfest veranstaltet. Der besagte Nachbar kam mit zwei selbst zubereiteten Spießen, auf denen sich jeweils fünf ganze Habañeros befanden. Diese grillte er. Nachdem er jedoch ein oder zwei dieser Habañeros verspeist hatte, wurde er sehr rot im Gesicht, fing an zu schwitzen und konnte sich fast nicht auf den Beinen halten. Er ging schnurstracks geraden Weges nach Hause. Nach etwa einer Stunde kam er wieder zurück und sagte, er habe sich erst einmal hinlegen müssen. Die Habañeros waren doch etwas zu scharf und hätten ihm mächtig auf den Kreislauf geschlagen. Seitdem hat er nie wieder damit geprahlt, dass er sehr gut Schärfe im Essen vertrage.

Ich habe bei diesem Gericht eine ganze gelbe Habañero kleingeschnitten und mitgegart. Dies war vermutlich doch etwas zuviel.

Schon beim Anbraten des Gemüses merkt man, dass man eine scharfe Zutat mit verwendet hat, denn der aufsteigende Dampf des Gerichts, der in Nase und Mund gelangt, reizt sofort zum kräftigen Husten.

Man sollte auch unbedingt vorsichtig sein, mit den Fingern, mit denen man die Habañero angefasst hat, nicht an Schleimhäute an Auge, Nase oder Mund oder auch nicht in den Intimbereich zu fassen. Warum, das merkt man sofort, denn es brennt sofort.

Nichtsdestotrotz, die Sahne hat die Schärfe etwas abgemildert und die Gemüse-Sauce ist wirklich sehr schmackhaft. Es ist also doch noch ein leckeres Gericht.

Jetzt freue ich mich aber schon einmal auf die nächsten Toilettengänge, denn Sie wissen ja sicherlich auch: Scharfes Essen brennt immer zweimal. ☐

Ich frage mich aber mittlerweile , ob ich scharfe Gerichte wirklich so gern esse.

[amd-zlrecipe-recipe:540]

Eliche tricolore mit Lollo-Rosso-Pesto

Hier habe ich einfach zwei Salatköpfe zweckentfremdet und ein Pesto mit ihnen zubereitet.

Zusätzlich kommen noch Schalotten und Knoblauchzehen in das Pesto. Und natürlich viel frisch geriebener Parmesan. Und etwas Olivenöl.

Als Pasta habe ich Eliche tricolore verwendet, die etwas farbenfroh sind und somit auch optisch etwas für's Auge bieten.

Einfaches, schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:538]

Spinat-Raviolo mit Austern-Sauce



Leckere gefüllte Pasta

Einfaches Gericht. Sehr schnell zubereitet. In gerade einmal 4 Minuten. Und man benötigt nur zwei Zutaten für das Gericht.

Aber es schmeckt sehr lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Spinat-Raviolo
- 200 ml Austern-Sauce

Zubereitungszeit: 4 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Aus dem Kochwasser nehmen und auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Austern-Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

**Tagliatelle mit Gemüse-
Rotwein-Pesto**



Geschmacklich lecker

Ein Pasta-Gericht. Für das ich ein Pesto zubereite. Aus diversen Gemüsesorten. Die ich in Chianti gare und dann mit dem Pürrierstab fein püriere.

Als Pasta wähle ich Tagliatelle.

Das Gericht ist optisch nicht sehr ansprechend, aber der Geschmack ist sehr lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle

Jeweils eine kleine Portion von:

- Cocktail-Tomate
- rote Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Mini-Pak-Choi
- Süßkartoffel
- Fenchel
- Prinzess-Bohnen

- rote Chili-Schote
- Ingwer

- 0,3 l Chianti
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und zerkleinern.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin anbraten. Mit dem Chianti ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 10 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Pesto abschmecken.

Tagliatelle in das Pesto geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto in zwei tiefe Pasta-Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pasta Asciutta

Dieses ist wohl nicht das original Rezept für Pasta Asciutta, denn im Original wird, wenn ich das noch recht weiß, zumindest auch für die Pasta Spaghetti verwendet.

Ich habe dieses Gericht einfach nach Gutdünken zubereitet.

Als Zutaten für die Sauce verwende ich Hackfleisch. Dazu Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Chili-Schoten. Dazu natürlich Tomaten.

Die Tomaten blanchiere ich kurz, häute sie und entferne Haut, Strunk und Kerne. Ich verwende also wirklich nur das Fruchtfleisch.

Die Chili-Schoten geben der Sauce eine leichte Schärfe.

Und der Riesling gibt der Sauce eine leicht säuerliche Note.

Als Pasta verwende ich Bandnudeln, weil ich diese einfach gerne esse.

Ich verfeinere das Gericht noch mit einem Bund Petersilie, die ich kleinwiege und unter das Gericht mische.

[amd-zlrecipe-recipe:521]

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 Sößchen zu bilden.

Die Sauce bilde ich aus Riesling.

Und als Beilage wähle ich leckere Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:513]

FrISChe Ravioli mit GemüSe-Pesto

Ein leckeres Pasta-Gericht, für das ich frische, mit Tomaten und Ricotta gefüllte Ravioli verwende.

Das Pesto bereite ich aus diverssem Gemüse zu, das ich nach dem Garen einfach salze und mit dem Pürrierstab zu einem schönen Pesto verarbeite.

Das Gericht ist sehr schnell in 10 Minuten zubereitet.

Ich garniere das Ganze noch mit frisch geriebenem Parmesan.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:504]

Tortellini mit Meeresfrüchten

Ein einfaches Gericht. Mit Käse und Spinat gefüllte Tortellini.

Dazu Meeresfrüchte. Die in Olivenöl mit Knoblauch eingelegt sind. Letzteres verwende ich einfach als Sauce für die Pasta.

Ich garniere das Ganze mit frisch geriebenem Parmesan.

Einfach. Schnell zubereitet. Aber sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:494]

Herz-Ragout mit Reginette

Hier habe ich einmal aus einer Innereie, und zwar Schweine-Herz, ein schönes Ragout zubereitet.

Ich schneide das Herz in kurze Streifen.

Zusätzlich gebe ich frische Champignons hinzu. Und Tomaten, die ich blanchiere und entkerne, also nur das Fruchtfleisch verwende. Die Tomaten schmelzen bei der langen Schmorzeit in der Sauce und lösen sich auf.

Wie es bei einem guten Ragout sich gehört, schmore ich das Ganze 2 Stunden lang.

Dazu gibt es als Beilage italienische Pasta, und zwar Reginette.

[amd-zlrecipe-recipe:472]

Knuspriger Pansen mit Penne Rigate in Tomaten-Sugo

Ich liebe ja diesen knusprig und kross in Butter gebratenen Pansen. Man muss ihn gut würzen. Und dann auch unter ständigem Rühren tatsächlich 15 Minuten in Butter kross anbraten.

Damit die Knusprigkeit des Pansen bei diesem Gericht mit Pasta und Sugo nicht im Sugo verloren geht, bereite ich Pasta und Sugo zu, vermische alles gut, gebe Pasta und Sugo in zwei tiefe Pasta-Teller und gebe erst dann den knusprigen Pansen obenauf.

Und zusätzlich garniere ich das Gericht noch mit frisch geriebenem Parmesan.

Herrlich! Das ist ein wirklich sehr leckeres Gericht, das ich gerne immer wieder zubereite und esse.

[amd-zlrecipe-recipe:463]

Tortellini mit Chinakohl-Riesling-Sauce

Dies ist das sechste und letzte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche. Und somit beende ich hiermit die Aktion meiner Riesling-Woche, alle Rieslinglagen sind verkostet und jeweils in einem Gericht verwendet. Nach der vielen Pasta sollte jetzt wieder einmal ein dickes Steak auf den Teller. Oder doch lieber Fisch?

Ich bereite dieses Mal eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Chinakohl und als Riesling den Riesling „St. Remigiusberg“.

Als Pasta wähle ich original italienische Tortellini, die allerdings eine spezielle Füllung haben, nämlich rote Linsen, Zitronengras und Moringa.

Die Zwiebeln und der Knoblauch geben der Sauce eine leichte Schärfe. Aber der Riesling kommt gut zur Geltung. Und die Pasta mit der ungewöhnlichen Füllung schmeckt auch sehr gut.

Rückblickend muss ich sagen, dass mir die beiden Gerichte mit einer Brokkoli-Riesling-Sauce und einer Chinakohl-Riesling-Sauce am besten geschmeckt haben. Die Gerichte mit einer Pesto, aus Salat zubereitet, dagegen weniger.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:452]

Spaghetti mit Feldsalat-Riesling-Pesto

Dies ist das fünfte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite dieses Mal ein Gemüse-Riesling-Pesto zu. Dazu verwende ich als Gemüse Feldsalat und als Riesling den Riesling „Königsschild“. Da ich den Salat natürlich nicht

gare, sondern roh mit dem Riesling verwende, wird dies keine normale Sauce, sondern eher ein Pesto.

Ich erhitze das Pesto auch nicht separat, sondern gebe einfach nur die heiÙe Pasta dazu, dies reicht aus, um auch die Pesto noch etwas zu erhitzen.

Als Pasta wähle ich original italienische Spaghetti.

Die Zwiebeln und das Knoblauch geben dem Pesto eine leichte Schärfe. Aber der Riesling kommt gut zur Geltung. Das Pesto hat eine gewisse Anmutung von Rahmspinat, sowohl von der Konsistenz, dem Gewchmack und natürlich auch der Farbe, die das Gericht wirklich giftgrun

[← Back](#)

Your message has been sent



Name(erforderlich)



E-Mail (erforderlich)



Webseite



Nachricht



Senden
zeigt.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:451]

Penne Rigate mit Rucola-Riesling-Pesto

Dies ist das vierte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite dieses Mal ein Gemüse-Riesling-Pesto zu. Dazu verwende ich als Gemüse Rucola und als Riesling den Riesling „Karthäuser“. Da ich den Salat natürlich nicht gare, sondern roh mit dem Riesling verwende, wird dies keine normale Sauce, sondern eher ein Pesto.

Ich erhitze das Pesto auch nicht separat, sondern gebe einfach nur die heiße Pasta dazu, dies reicht aus, um auch die Pesto noch etwas zu erhitzen.

Als Pasta wähle ich original italienische Penne Rigate.

Das Pesto schmeckt dieses Mal nicht so sehr aromatisch und kräftig nach Riesling. Der Rucola selbst ist ja schon ein wenig scharf, dazu kommen noch Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln, die ebenfalls etwas Schärfe an das Pesto abgeben.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:450]

Reginette mit Zucchini-Riesling-Sauce

Dies ist das dritte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Zucchini und als Riesling den Riesling „Löhrrer Berg“.

Als Pasta wähle ich original italienische Reginette.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Ich hatte die Überlegung, die Zucchini oder sogar die Pasta direkt in Riesling zu garen. Pasta oder Zucchini würden dann noch mehr den Riesling-Geschmack annehmen. Ich bin von dieser Überlegung allerdings wieder abgekommen.

Außerdem hatte ich überlegt, noch gemahlene(n) Parmesan in die Sauce zu geben, aber ich denke, das würde den Geschmack des Riesling zu sehr überlagern.

Und wie immer gilt das Motto, die Sauce wartet auf die Pasta, und nicht die Pasta wartet auf die Sauce. Also gibt man nach dem Garen die Pasta in die Sauce, vermischt alles gut und gibt dann Pasta mit Sauce in tiefe Pasta-Teller.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:449]