Tortellini-Gemüse-Pfanne



Ich vergaß vor dem Fotografieren, mit Parmesan zu garnieren

Ich bereite ein Pfannengericht zu. Mit frischen Tortellini. Dazu etwas Chinakohl. Verfeinert mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Oliven. Für etwas Schärfe sorgen Peperonis. Gewürzt einfach mit Sojasauce. Das Ganze wird mit etwas Parmesan garniert.

Das Ganze ist somit auch ein vegetarisches Gericht.

Ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht als Abendessen. Mein Rat: Das Gericht natürlich wie immer aus der Pfanne essen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g frische Tortellini (Käse)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel

- 1 Chinakohlblatt
- 2 grüne Peperoni
- 8 schwarze Oliven
- 1–2 EL helle Sojasauce
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Tortellini nach Anleitung zubereiten.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte in Ringe schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Chinakohl quer in Streifen schneiden. Oliven grob zerkleinern.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Tortellini dazugeben und mit anbraten. Restliches Gemüse dazugeben und einige Minuten mit anbraten. Mit etwas Sojasauce würzen.

Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. In der Pfanne servieren.

Pansen-Gulasch in Senf-Sahne-Sauce mit Maccheroni



Leckeres Gulasch mit viel Sauce mit Pasta

Diesmal bereite ich Pansen in einer Senf-Sauce zu.

Das Rezept folgt dem Prinzip:

1. Pansen in Gemüsefond vorgaren.
2. Pansen kleingeschnitten in Butter kross anbraten und in Whiskey flambieren.
3. Pansen mit Zutaten in der Senf-Sauce für viele Aromen lange köcheln lassen.

Auf diese Weise habe ich vor einiger Zeit schon Pansen-Gulasch in Tomaten-Sauce zubereitet, was ich mittlerweile als Innereien-Gericht sehr favorisiere.

Als Zutaten kommen Schalotte, Knoblauch, Paprika und Champignons hinzu. Die Sauce bilde ich aus einem Teil des Fonds, in dem ich den Pansen vorgare, Sahne und Senf. Und als Gewürze kommen Sternanis, Gewürznelke, Pimentkörner und Ingwer hinzu. Mehr braucht es nicht, denn der Fond bringt genügend Würze mit.

Das Ganze ergibt ein sehr rundes, würziges und

wohlschmeckendes Gulasch.

Als Beilage dazu gibt es Maccheroni.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Pansen
- 1 l Gemüsefond
- 125 g Maccheroni
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 orange Mini-Paprika
- 6–7 kleine, braune Champignons
- 100 ml Sahne
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 Stück Sternanis
- 1 Gewürznelke
- 3 Pimentkörner
- ½ TL gemahlener Ingwer
- 6 cl Bourbon-Whiskey
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Fond in einem Topf erhitzen und Pansen darin zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden kochen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. In grobe Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin sehr kross anbraten. Whiskey dazugeben und flambieren. Pansen auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten in Ringe schneiden. Knoblauch klein schneiden. Paprika putzen, vierteln und in Streifen schneiden. Champignons halbieren und in halbe Scheiben schneiden.

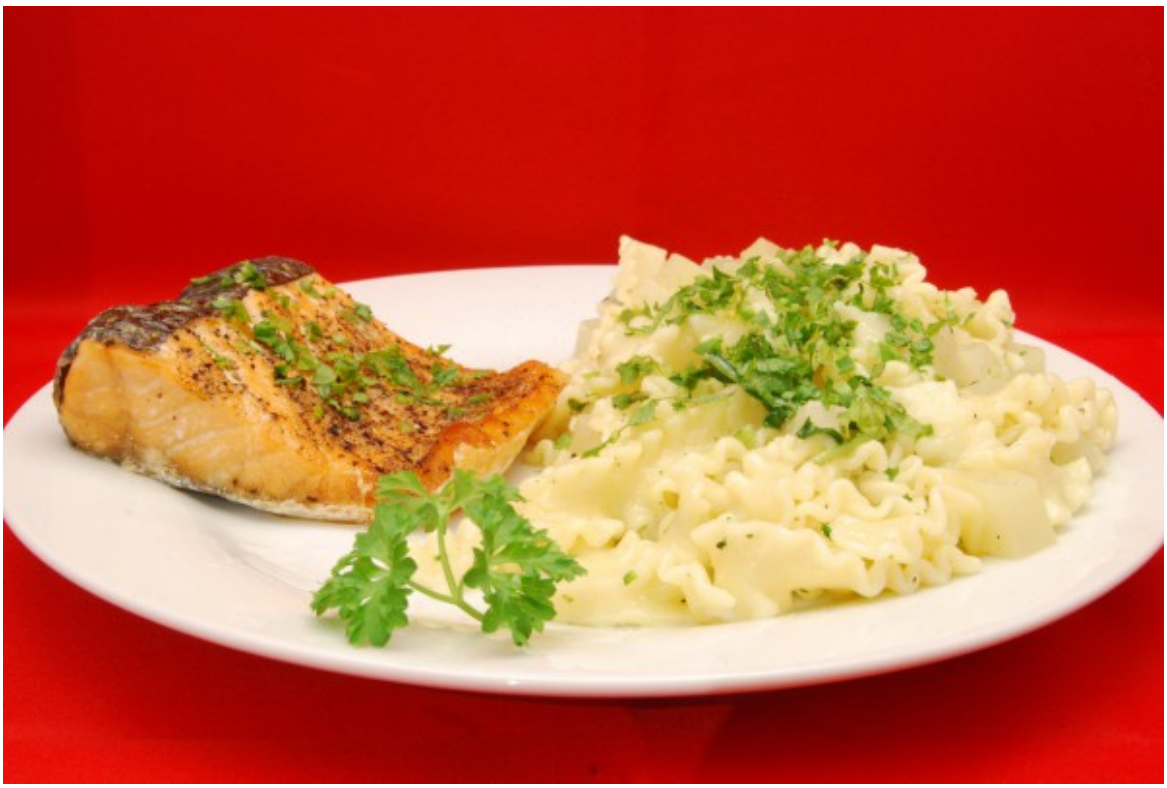
Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Parika und Champignons dazugeben

und mit anbraten. Pansen dazugeben. 500 ml des Fonds, in dem der Pansen vorgegart wurde, dazugeben. Sahne dazugeben. Ebenfalls Senf. Sternanis, Gewürznelke und Pimentkörner dazugeben. Ingwer ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte der ursprünglichen Flüssigkeit reduzieren. Sauce abschmecken. Sternanis, Gewürznelke und Pimentkörner – so denn auffindbar – herausnehmen und wegwerfen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Gulasch mit viel Sauce darüber verteilen. Servieren.

#TwitterKocht bei 3@Glocken: Gebackener Lachs mit Kohlrabi-Pasta-Gemüse



Leckerer Lachs mit Gemüse

Heute fand das 3. Mal das Koch-Event #TwitterKocht mit @3Glocken statt. Von 18–19 Uhr wurde auf @3Glocken gekocht.

Zubereitet wurde Lachs, dieser zusammen mit einem Gemüse aus Kohlrabi und Bandnudeln. Bei den Gerichten von @3Glocken sagt mir nicht so zu, dass am Ende der Zubereitung meistens alle Zutaten miteinander vermischt werden. Somit richte ich Lachs und Gemüse separat jeweils auf einem Teller an..

Ich musste bei der Zubereitung feststellen, dass ich doch tatsächlich vergessen hatte, Safran zu kaufen, der laut Rezept in das Gericht hineingehört. Am Wochenende war es mir nicht möglich, Safran zu kaufen, weshalb ich darauf verzichten musste. Die Sauce des Kohlrabi-Gemüses hat nun leider keine goldgelbe Farbe und kein entsprechendes schönes Aroma.

Mein Rat: Unbedingt das Grün der Kohlrabis aufbewahren. Somit hat man beim Anrichten noch etwas frisches Grün, mit dem man Lachs und Gemüse garnieren kann.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Lachs
- 2 Kohlrabi
- 500 g gewellte Bandnudeln
- 200 ml Sahne
- 200 ml Gemüsefond
- ½ Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- 250 g Rucola
- etwas Petersilie
- 0,1 g Safran
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Backpapier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Zitrone in Scheiben schneiden. Lachs in zwei Stücke teilen und auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern. Zwei Stück Backpapier auf ein Schneidebrett geben. Lachstücke jeweils darauf geben, jeweils 1–2 Zitronenscheiben darauf geben und Lachsstücke mit Backpapier umhüllen. Mit der zusammengefalteten Seite nach unten auf ein Backblech geben und auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Währenddessen Kohlrabi schälen und in kleine Stücke schneiden. Petersilie kleinwiegen. Rucola waschen und grob zerkleinern. Schale einer halben Orange auf einer feinen Küchenreibe abreiben und in eine Schale geben. Orange auspressen und Saft dazugeben.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem Topf erhitzen und Kohlrabi darin anbraten. Orangensaft und -schale dazugeben. Sahne hinzugeben. Dann Fond

hinzugeben. Safran dazugeben. Salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer Temperatur einige Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken. Petersilie dazugeben und untermischen. Ebenso Rucola. Pasta dazugeben und alles gut vermischen. Warmstellen.

Backblech aus dem Backofen nehmen. Backpapier entfernen. Zitronenscheiben wegwerfen. Lachs jeweils halbieren und jeweils ein Lachsstück auf einen Teller geben. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Kohlrabi-Pasta-Gemüse dazugeben. Lachs und Gemüse mit kleingeschnittenem Kohlrabigrün garnieren. Servieren.

Wir hatten sehr viel Spaß beim Kochen und Genießen.

Pansen-Haschee in Curry-Sahne-Sauce mit Bandnudeln



Würzig, kräftig, schmackhaft

Nun folge ich dem gleichen Prinzip wie vor einiger Zeit, als ich mehrere Gerichte in der Friteuse zubereitet hatte. Denn die Friteuse stand ja jeweils am Folgetag noch „ausgepackt“ in der Küche, also konnte ein weiteres Gericht folgen. Nun habe ich bei einem anderen Gericht gerade den Fleischwolf verwendet, also kann ich ihn auch noch für ein weiteres Gericht verwenden.

Pansen sind Innereie, aber sie bestehen vorwiegend aus Muskelfleisch. Daher kann mit ihnen auch die meisten Gerichte zubereiten, für die man das gewohnte Muskelfleisch verwendet, wie z.B. Ragout oder auch Rouladen.

Aus diesem Grund gebe ich Pansen einmal durch den Fleischwolf und bereite Pansen-Hack zu. Mit diesem bereite ich ein Haschee in einer Curry-Sahne-Sauce zu. Beim Anbraten behält das Pansen-Hack nicht wie gewöhnliches Hackfleisch seine Form, sondern zerfällt zu einer Art grobem Brei. Ich gare jedoch das Pansen-Hack wie ein gutes Haschee eine Stunde für viele Aromen.

Pansen kocht man vor der eigentlichen Zubereitung erst 3–4 Stunden in Gemüsefond. Da man für diese Zubereitung doch eine größere Menge benötigt, braucht man hierfür nicht den guten, selbst zubereiteten Fond verwenden. Hier kann man durchaus einmal auf Gemüse-Brühwürfel oder -Brühpulver ausweichen. Den verwendeten, sehr aromatischen Fond übrigens nach dem Garen nicht weggwerfen, er findet zum Teil noch Verwendung im Haschee.

Das Haschee ist würzig, kräftig und sehr schmackhaft.

Dazu gibt es als Beilage einfach Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Pansen
- 125 g gewellte Bandnudeln
- 1 l Gemüsefond

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 200 ml Gemüsefond
- 3 TL Hot Madras Curry Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Pansen darin zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden köcheln lassen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Pansen in kleine Stücke schneiden und durch den Fleischwolf in eine Schüssel geben.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Eine Portion Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Pansen-Hack dazugeben und mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Dann Fond dazugeben. Röststoffe gut vom Boden des Topfes ablösen. Dann Curry hinzugeben. Alles verrühen und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben, großzügig Haschee mit viel Sauce darüber verteilen und alles servieren. Etwas kleingeschnittene, frische Petersilie zum Garnieren wäre optisch noch schön gewesen, ich hatte keine frische mehr zuhause vorrätig.

Hammelhoden-Ragout mit Spaghetti



Leckeres Ragout mit Pasta

Schneidet man Hoden in zwei Hälften oder kleine Stücke, stellt man fest, dass sie in etwa wie Leber – natürlich heller – oder Niere aussehen. Kein Wunder, Hoden sind auch Drüsengewebe.



Frische Hammelhoden

Hoden erinnern geschmacklich im Ragout an Schweine- oder Kalbfleisch, und sie sind aufgrund der langen Garzeit um ein Vieles zarter, als wenn man sie in der Pfanne brät.

Hoden sind von einer dünnen Haut umhüllt. Man entfernt diese, indem man die Hoden ein wenig einschneidet und die Haut dann rundherum abzieht. Die Ausbuchtungen der Hoden und größere außenliegende Blutgefäße schneidet man ebenfalls weg.

Zutaten für 1 Person:

- 3 Hammelhoden
- 125 g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1–2 Tomaten (oder 200 g stückige Tomaten aus der Dose)
- 1 Zweig Salbei
- 1 Zweig Rosmarin
- trockener Rotwein
- 200 ml Hühnerfond
- Mehl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.

Blätter der Kräuter abzupfen und kleinwiegen. Strunk der Tomaten entfernen, Tomaten in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Konblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote putzen und in Ringe schneiden. Hoden in grobe Stücke schneiden. Überschüssiges, sich ansammelndes Wasser abgießen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Chilischote darin anbraten. Hodenstücke dazugeben. Alles mehlieren und kräftig anbraten.



Mehlierte Hoden mit Zutaten in der Pfanne

Mit Rotwein ablöschen. Tomaten dazugeben. Kräuter hinzugeben. Ebenfalls Fond dazugeben. Alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Pasta in einen tiefen Nudelteller geben, Ragout darüber verteilen und alles servieren.

© Fotos: Löffel

Nudel-Preiselbeeren-Tarte



Das nächste Mal mit mehr Preiselbeeren …

Da man Pasta auch süß zubereiten kann, kann man mit Pasta auch eine Tarte backen. Und ich bereite keine süß-pikante Tarte zu, sondern eine süße Tarte, da ich noch Wildpreiselbeeren und Honig hinzugebe.

Als Pasta verwende ich frische Eierspätzle, die ich nur kurz in kochendem Wasser gare.

Für Aroma kommt das Innere einer Vanilleschote hinzu.

Mein Rat: Die Vanilleschote nicht wegwerfen, sondern quer halbieren, in ein schönes Vorratsglas mit Deckel geben, mit Zucker auffüllen und aromatischen Vanillezucker für die weitere Verwendung beim Backen herstellen.

Beim ersten Probieren der Tarte stelle ich fest, dass der Honig ihr ein schönes Aroma gibt. Dies wird durch das Vanillemark noch abgerundet. Aber bei einer weiteren Zubereitung eignen sich vermutlich kleine, also Suppennudeln besser für die Tarte – die Eierspätzle sind da etwas zu grob.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 500 g frische Eierspätzle
- 200 g Wildpreiselbeeren
- 2 EL Honig
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Eierspätzle nach Anleitung garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Vanilleschote auf einem Schneidebrett längs aufschneiden, das Mark herausschaben und in eine Rührschüssel geben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in die Rührschüssel dazugeben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen sehr gut verrühren, damit sich auch das Vanillemark verteilt. Eierspätzle dazugeben. Dann Preiselbeeren. Schließlich noch Honig. Alles sehr gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllung in den Tarteboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Hörnchennudeln mit Lachs-Sauce



Pasta mit leckerer Sauce

Hat man vom Vortag noch Pasta übrig, gibt es eine Möglichkeit, sich recht schnell und einfach ein leckeres Pastagericht zuzubereiten.

Man macht sich einfach die Vorgehensweise für die Zubereitung von Suppe oder Sauce aus Pulverkonzentrat als Fertigprodukt zu eigen. Für eine Suppe verwendet man wenig (Suppen-)Pulver – also niedrig konzentriert – und für eine Sauce viel (Saucen-)Pulver – also hoch konzentriert. Und dies jeweils für die gleiche Menge an Flüssigkeit. Und man verwendet wohlgemerkt das gleiche Pulverkonzentrat. So gehen Fertigprodukte-Hersteller vor, um ihre Zielgruppe zu erreichen und ihre Klientel zu bilden: Gleiches Produkt, aber einmal ergibt es eine Suppe, das andere Mal eine Sauce. Über den Geschmack des Zubereiteten äußere ich mich weder im einen noch anderen Fall. Es ist eben eine Methode für eine einfache, schnelle Zubereitung.

Man wählt für die Zubereitung der Sauce einfach eine Fertigsuppe, idealerweise eine aus der Dose, die etwas mehr Gehalt hat, als würde man ein Suppen-/Saucenpulver verwenden.

Und diese fertige Suppe reduziert man zu einer sämigen, konzentrierten und kräftigen Sauce für die Pasta. Man ergänzt die Sauce mit einigen frischen Produkten, die zur Sauce passen und die man zuhause vorrätig hat. Idealerweise noch mit einem frischen Kraut. Und passenden Gewürzen.

Ich verwende eine Dose Lachscreme-Suppe, die ich stark reduziere. Passenderweise wäre hier frischer Lachs als Zutat geeignet. Ich habe keinen vorrätig, also wähle ich ein Filet eines nahen Verwandten, um sozusagen in der Familie zu bleiben. Seelachs. Und da mir der Seelachs allein als Zutat etwas wenig erscheint, hübsche ich die Sauce ein wenig farbenfroh mit zwei Löffeln Mais auf.

Zu Fisch passt immer sehr gut Dill. Mangels eines frischen Krautes garniere ich das Gericht mit etwas getrocknetem Dill.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Hörnchennudeln
- 400 ml Lachscreme-Suppe (Dose)
- 1 Seelachsfilet
- 2 EL Mais (Dose)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Dill

Zubereitungszeit: 20 Min.

Suppe in einem kleinen Topf erhitzen und auf die Hälfte oder ein Viertel der Ausgangsflüssigkeit reduzieren.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Seelachsfilet längs halbieren und quer in kurze Streifen schneiden.

Seelachs in die Sauce geben und nur einige Minuten darin garen. Mais dazugeben und kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben, Sauce darüber verteilen und mit Dill garnieren.

Schweinebraten in scharfer Birne-Mohn-Sauce mit Hörnchennudeln



Viel Sauce …

Vor einigen Tagen ist mir die Kombination Birne–Mohn in der zubereiteten Tarte gut gelungen. Die beiden Zutaten eignen sich auch für eine Sauce für Fleisch und Pasta. Aber nicht nur süß, sondern mit Chilipulver, um die Sauce süß-scharf zuzubereiten.

Ich habe den Schweinebraten wieder mit Niedrigtemperatur zubereitet, wie er beim vorherigen Gericht sehr gut gelungen

ist. Ich würze ihn auch diesmal weder vor noch nach dem Garen nicht, denn die Sauce ist würzig genug.

Dazu gibt es als Beilage Hörnchennudeln.

Zutaten für 2 Personen:

Für das Fleisch:

- 500 g Schweinebraten

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Mohn-Mischung (etwa 60 g)
- 1 reife Birne
- ¼ TL gemahlenes Bih Jolokia Chili
- trockener Weißwein
- 50 ml Sahne
- 50 ml Gemüsefond
- Salz
- Butter

Für die Pasta:

- 250 g Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Backofen auf 80 ºC Umluft erhitzen und Braten in einer kleinen Auflaufform auf mittlerer Ebene für 2 Stunden in den Backofen geben.

30 Minuten vor Ende der Garzeit Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Stiel der Birne entfernen. Birne schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Mohn-Mischung dazugeben und mit

anbraten. Birnenstückchen dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Dann Fond. Chili dazugeben. Mit Salz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab oder Kartoffelstampfer die Birnenstückchen pürieren oder zerkleinern. Sauce auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Auflaufform aus dem Backofen herausnehmen. Braten auf ein Schneidebrett geben, tranchieren und jeweils 3–4 Scheiben auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Bratenscheiben und Pasta verteilen.

Haschee mit Penne Rigate



Feines Haschee mit Pasta

Haschee ist ein Gericht aus gekochtem oder gebratenem Fleisch,

ähnlich wie ein Gulasch oder Ragout. Die Besonderheit eines Haschees ist jedoch, dass die Zutaten sehr fein zerkleinert werden.

Ich verwende Hackfleisch für das Haschee. Ich habe fertig hergestelltes Hackfleisch gekauft und muss somit nicht noch große Fleischstücke durch den Fleischwolf drehen und somit haschieren.

Ich gebe noch eine Schalotte, Knoblauchzehen und etwa roten Paprika, Zucchini und Wurzel zum Hackfleisch hinzu, das ich aber alles sehr fein zerkleinere.

Mein Rat: Wie ein gutes Gulasch oder Ragout auch, das Haschee zugedeckt bei geringer Temperatur mindestens eine Stunde köcheln lassen, damit sich schöne Aromen bilden.

Dazu gibt es Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Hackfleisch
- 200 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ rote Paprika
- ¼ kleine Zucchini
- ½ kleine Wurzel
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml trockener Rotwein
- 150 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Paprika, Zucchini und Wurzel putzen und ebenfalls in sehr kleine Würfelchen schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kräftig mit anbraten. Es sollen sich sehr kräftige Röstspuren vom Tomatenmark am Topfboden bilden, das Tomatenmark soll aber nicht anbrennen. Gemüse dazugeben und alles vermischen. Mit Rotwein ablöschen. Röstspuren mit dem Kochlöffel vom Topfboden gut ablösen. Fond dazugeben. Verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Haschee kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Haschee darüber verteilen. Mit etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Gefüllte Putenoberkeule mit Hörnchennudeln



Die gefüllte Putenoberkeule lässt sich sehr schön anrichten

Ich hatte eine Putenoberkeule gekauft, ganze 1,2 kg. Und ich entschied mich, seit langer Zeit einmal wieder, sie zu entbeinen. Ich hatte gleich überlegt, gefüllte Putenoberkeule zuzubereiten. Und das Entbeinen ergab zwei Fleischstücke, von denen ich das eine quer fülle wie in diesem Rezept. Und das zweite eignet sich gut, um es längs zu füllen. Dies jedoch dann in einem anderen Rezept.

Mein Rat: Für das Entbeinen ein wirklich scharfes Entbeinmesser verwenden.

Wer als Arbeitsgerät einen Fleischklopfer in der Küche hat, kann die Putenoberkeule auf einem Schneidebrett vor dem Füllen noch etwas flach klopfen.

Ich fülle die Putenoberkeule mit einigen Gemüsestiften, frischen Kräutern und für etwas Würze frisch geriebenem Parmesan. Die gegarte Putenoberkeule hat nach dem Zerteilen in zwei Teile sogar den Vorteil, dass man jedes Teil mit den Gemüsestiften der Füllung nach oben schön auf jeweils einem

Teller anrichten kann.

Beim Entbeinen kann das Fleisch manchmal nicht komplett zusammenhängend sein und etwas „stückig“. Aus diesem Grund wickle ich die gefüllte Putenoberkeule für mehr Stabilität in einige Scheiben roher Schinken und binde sie dann mit Küchengarn zusammen. Bauchspeckscheiben habe ich keine vorrätig.

Ich gare die gefüllte Putenoberkeule in einer dunklen Mehlschwitze im Bräter im Backofen.

Dazu gibt es Pasta als Beilage.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Putenoberkeule
- 8 Scheiben roher Schinken
- Salz
- weißer Pfeffer
- Küchengarn

Für die Füllung:

- Etwas Zucchini
- Etwas roter Paprika
- Etwas Wurzel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- einige Zweige Thymian
- einige Zweige Oregano
- Parmesan

Für die Sauce:

- 2 EL Mehl
- 300 ml Gemüsefond
- 1 EL Butter

- 250 g Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Zucchini, Paprika und Wurzel putzen und jeweils etwa 10 dünne Stifte in der Breite der zu füllenden Putenoberkeule zuschneiden. Lauchzwiebel putzen und im Ganzen belassen. Knoblauchzehen schälen und in dünne Stifte schneiden.

Schinkenscheiben überlappend längs auf ein Schneidebrett legen. Drei Stück Küchengarn längs unter die Schinkenscheiben ziehen. Putenoberkeule längs auf die Schinkenscheiben legen. Putenoberkeule mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan auf einer feinen Küchenreibe fein darüber reiben. Gemüsestifte mischen, Kräuterzweige dazugeben und alles quer in die Mitte der Putenoberkeule geben. Knoblauchstifte in die Füllung mischen. Putenoberkeule zusammenrollen und mit dem Küchengarn zusammenbinden.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen.

Butter in einem Bräter erhitzen. Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren braun anbraten. Fond dazugeben, aufkochen lassen und alles verrühren.

Gefüllte Putenoberkeule mit der Überlappungsstelle nach unten in den Bräter und diesen auf mittlerer Ebene zugedeckt in den Backofen geben. Wenn alles die Temperatur des Backofens angenommen hat und die Sauce köchelt, Temperatur auf 180 ºC Umluft herunterdrehen und Putenoberkeule ab da 30 Minuten garen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Putenoberkeule auf ein Schneidebrett geben, Küchengarn entfernen und Putenoberkeule quer in zwei Teile schneiden. Man kann nun die Kräuterzweige entfernen, dann zerfallen aber die Putenoberkeulenstücke mit der Füllung etwas. Am besten richtet man die Putenoberkeulenstücke mit der Anschnittseite nach unten und

der nach oben ragenden Gemüsestifte-Füllung auf jeweils einem Teller an und entfernt die Kräuterzweige beim Essen.

Pasta zu den Putenoberkeulenstücken geben. Sauce abschmecken, über die Pasta geben und alles servieren.

Eierspätzle-Zwiebel-Speck-Eier-Pfanne



Sehr leckeres Gericht

Heute musste es schnell gehen. Ich hatte nicht viel Zeit, ein aufwändiges Gericht zuzubereiten.

Also habe ich aus sieben einfachen Zutaten ein leckeres Pfannengericht zubereitet.

Ich verwende frische Eierspätzle, dann Speckstreifen und

Zwiebeln und Knoblauch. Eine grüne Jalapeño sorgt für etwas Schärfe. Dazu kommen einige Eier.

Garniert wird das Ganze mit gehobeltem Parmesan. Ich habe jedoch vergessen, diesen vor dem anschließenden Fotografieren über dem Gericht zu verteilen.

Das ergibt ein sehr schnell zubereitetes, einfaches und sehr schmackhaftes Gericht. Und gegessen wird das Ganze natürlich wie immer aus der Pfanne.

Und ja, sehr viel länger hätte der Name für das Rezept nicht werden dürfen.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Eierspätzle
- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 grüne Jalapeño
- 4 Eier
- gehobelter Parmesan
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel halbieren, dann in Streifen schneiden. Knoblauchzehen in kurze Stifte schneiden. Jalapeño putzen und in Ringe schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden.

Pfanne ohne Fett auf der Herdplatte erhitzen und Speck darin anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Jalapeño dazugeben und mit anbraten. Wenn das aus dem Speck ausgetretene Fett nicht ausreicht, etwas Olivenöl dazugeben.

Eierspätzle dazugeben und mit anbraten. Eier aufschlagen,

darüber geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles einige Minuten kräftig anbraten.

Frisch gehobelten Parmesan darüber geben und in der Pfanne servieren.

Hähnchenbrust in Sugo auf Fettuccine



Einfach zuzubereiten, aber sehr schmackhaft

Diesmal ein einfaches Gericht. Mit in kurze Streifen geschnittener Hähnchenbrust. Etwas Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel.

Bei der Sauce habe ich es mir einfach gemacht. Ich habe von dem vor kurzem zubereiteten Tomatensugo verwendet. Und dazu eine Frischkäsezubereitung mit Paprika und Chili.

Der Saft einer Zitrone sorgt für etwas Säure.

Für bessere Essbarkeit und Gabelfreundlichkeit des Gerichts habe ich die langen Fettuccine vor dem Garen gedrittelt.

Mein Rat: Die Sauce verträgt ein kräftiges Würzen mit Salz und Pfeffer.

Dazu passt ein wenig frisch geriebener Parmesan.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Hähnchenbrust (etwa 175 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 EL Tomatensugo
- 150 g Frischkäsezubereitung (Paprika und Chili)
- 1 Zitrone (Saft)
- Salz
- weißer Pfeffer
- 300 g Fettuccine
- Parmesan
- Gewürz-Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Hähnchenbrust in 2–3 cm lange, schmale Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und ebenfalls kleinschneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel kurz darin andünsten. Hähnchenbrust hizugeben und mit anbraten. Tomatensugo dazugeben. Frischkäsezubereitung ebenfalls hinzugeben. Dann Zitronensaft. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Verrühren und etwas köcheln lassen.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und Hähnchenbrust mit der Sauce darüber verteilen. Mit etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Hähnchenmägen-Champigon-Ragout in Bier-Sauce mit Linguine



Die Sauce ist schon wieder versickert

Hähnchenmägen eignen sich sehr gut zum Schmoren in einem Gulasch oder Ragout. Ich verwende sie diesmal zusammen mit Champignons für ein Ragout. Dazu kommen noch Zwiebeln und Knoblauch.

Ich brate einfach alles zusammen in heißem Öl an. Abgelöscht wird mit einem halben Liter Exportbier. Ich hatte noch ein

solches Bier übrig.

Da ich eine dunkle, schwere und kräftige Sauce will, verwende ich ganze Gewürze wie Sternanis, Kardamom, Gewürznelke, Piment, Szechuanpfeffer, Senfsaat und Lorbeerblätter in einem Gewürzsäckchen, das ich einfach in das Bier gebe. Dann das Ganze zugedeckt bei geringer Temperatur 1 ½ Stunden köcheln lassen. Und um eine etwas sämigere Sauce zu erhalten, diese noch einige Zeit reduzieren.

Die Hähnchenmägen sind nach dieser Schmorzeit absolut butterweich.

Dazu gibt es Linguine als Beilage.

Zutaten für 1 Person:

- 175 g Hähnchenmägen
- 125 g braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 0,5 l Exportbier
- ½ TL Senfsaat
- ½ TL Szechuanpfefferkörner
- 6 Pimentkörner
- 1 Gewürznelke
- ½ Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- 10 Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 125 g Linguine
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons in feine Streifen schneiden. Hähnchenmägen grob zerkleinern.

Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Hähnchenmägen, Pilze und Gemüse hineingeben und einige Minuten anbraten, bis sich etwas Flüssigkeit gebildet hat. Mit Bier ablöschen. Gewürzsäckchen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 ½ Stunden köcheln lassen. Dann die Sauce unzugedeckt auf etwa ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Gewürzsäckchen herausnehmen. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und großzügig Ragout und Sauce darüber verteilen.

Tangliolini mit Sardellen-Tomaten-Sauce



Würziges Gericht

Neulich habe ich diese interessanten Tangliolini gekauft. Sie sind mit Tomaten, Spinat und Mangold hergestellt. Aus diesem Grund sind sie zum Teil farbig.

Ich bereite eine würzige Sauce dazu zu. Dazu verwende ich stückige Tomaten. Und eingelegte Sardellenfilets für Würze. Die Sardellen flambiere ich mit Whiskey. Dazu kommen grob zerkleinerter Knoblauch, kleingeschnittene Schalotte und in Ringe geschnittene Lauchzwiebel.

Ich würze das Ganze sehr kräftig mit Bockshornkleesamen, Garam Masala und Kreuzkümmel.

Und für etwas Farbe sorgt kleingeschnittene Petersilie.

Das Ganze ergibt ein sehr schmackhaftes, würziges Pastagericht.

Zutaten:

- 250 g Tangliolini
- 240 g stückige Tomaten (Dose)

- 75 g Sardellenfilets (Glas)
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 4 cl Bourbon-Whiskey
- ½ TL gemahlener Bockshornkleesamen
- ½ TL Garam Masala
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte kleinschneiden, Knoblauch grob zerkleinern. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Sardellenfilets grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Sardellenfilets darin kurz anbraten. Mit Whiskey ablöschen und flambieren. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel dazugeben und kurz mitgaren. Tomatenstücke dazugeben. Bockshornkleesamen, Garam Masala und Kreuzkümmel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Abschmecken. Petersilie untermischen.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber verteilen.

Tortellini-Speck-Gemüse-Pfanne



Leckeres Pfannengericht

Diesmal sollte es schnell gehen. Und ich konnte auch die Tortellini gut verwerten.

Ich verwende frische Tortellini mit einer Tomate-Mozzarella-Füllung. Man kann natürlich jede andere Sorte von Tortellini mit einer anderen Füllung verwenden.

Zitronenschalen-Abrieb sorgt für Fruchtigkeit. Thai-Curry für Würze und Aroma. Und ein wenig Weißwein für ein kleines Söße̊chen.

Gegessen wird das Gericht natürlich einfach direkt aus der Pfanne.

Zutaten:

- 400 g frische Tortellini (Tomate-Mozzarella)

- 2 l Gemüsefond
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 4 braune Champignons
- ein Stück Zucchini
- 1 Schale Fenchel
- 1/2 Bio-Zitrone (Schale)
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 2 TL Thai-Curry
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5–6 Min.

Fond in einem Topf erhitzen und Tortellini darin nach Anleitung garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zucchini und Fenchel jeweils putzen und in grobe Stücke schneiden. Speck in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Speck darin anbraten. Gemüse dazugeben und ebenfalls kurz mitanbraten. Tortellini hinzugeben und auch kurz anbraten. Zitrone auf einer Küchenreibe fein abreiben und dazugeben. Thai-Curry dazugeben. Einen Schuss Weißwein hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

In der Pfanne servieren.

Gulasch in süß-scharfer Sauce mit Maccaroni



Pasta mit Gulasch und viel schmackhafter Sauce

Das Gulasch wie gewohnt mit gleichen Anteilen Fleisch und Zwiebeln, diesmal etwas feiner mit Schalotten. Und natürlich einer Garzeit von 1 Stunde.

Eine orange Peperoni und eine grüne Jalapenõ sorgen für Schärfe und auch Farbe.

Ich hatte noch etwas Whiskey-Rhabarber-Sirup von der Zubereitung der Rhabarbertarte übrig, den ich hier verwende. Er ist auch einfach zuzubereiten. Rhabarber schälen, kleinschneiden und in einem Topf in Butter andünsten. Mit Whiskey ablöschen, flambieren und zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Rhabarber mit dem Schaumlöffel herausheben und für Kuchen, Tarte oder Torte aufbewahren. Und den Whiskey-Rhabarber-Sirup für das Gulasch verwenden.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Gulasch
- 250 g Maccaroni
- 200 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 orange Peperoni
- 1 grüne Jalapenõ
- 6 cl Bourbon-Whiskey
- 50 ml Whiskey-Rhabarber-Sirup
- 300 ml Pfirsichsaft
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürzöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Lauchzwiebel, Peperoni und Jalapenõ putzen. Gemüse in Ringe bzw. Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Gulasch und Gemüse darin einige Minuten kräftig anbraten. Mit Whiskey ablöschen und flambieren. Whiskey-Rhabarber-Sirup und Pfirsichsaft dazugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce mit Salz und wenig Pfeffer würzen und abschmecken.

Maccaroni in zwei tiefe Nudelteller geben und Gulasch mit Sauce darüber verteilen.