Seelachs-Filets in Parmesankruste mit Basmati-Reis

Ich bereite Fisch zu.

Den Filets verpasse ich eine Parmesan-Kruste, indem ich sie mit Mehl, dann Ei und schließlich einer Mischung aus Semmelbröseln und geriebenem Parmesan paniere.

Ich brate sie in Butter an.

Die Röststoffe der Panade lösche ich mit einem Schuss Weißwein der Lage „Unplugged“ vom Weingut Tesch ab und salze und pfeffere die Sauce ein wenig. Diese gebe ich dann über den Basmati-Reis, den ich als Beilage wähle.

[amd-zlrecipe-recipe:455]

Maultaschen auf italienische Art

Nein, diese Maultaschen sind natürlich nicht italienisch. Es sind gute, schwäbische Maultaschen. Wie gewohnt.

Aber ich kann dieses Gericht auch nicht „Geschmälzte Maultaschen“ nennen, denn sonst hätte ich die Maultaschen in Butterschmalz anbraten und schwenken müssen.

Ich will die Maultaschen aber mit weiteren Zutaten italienisch

zubereiten. Weshalb ich zum Anbraten und Servieren ein gutes Olivenöl verwende.

Das Gericht ist schnell zubereitet. Es besticht durch seine frischen, guten Zutaten. Und es schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:402]

Hühnchen-Auflauf

Sie haben sicherlich schon einmal einen Auflauf zubereitet. Aufläufe kann man auf die unterschiedlichste Weise zubereiten.

Man kann verschiedene Fleischsorten dafür verwenden. Und verschiedene Gemüsesorten.

Man backt einen Auflauf in Backofen. Entweder in Gemüsefond. Oder einer Sahne-Sauce. Oder auch in Weißwein.

Normalerweise gibt man noch geriebenen Käse über den Auflauf. Dazu verwendet man wahlweise Parmesan, Mozzarella, Edamer, Emmentaler oder Gouda.

Und meistens gibt man den Auflauf nach dem Backen noch einige Minuten unter die Grillschlange von Backofen oder Mikrowelle, damit man den Käse noch etwas bräunt.

[amd-zlrecipe-recipe:374]

Spaghetti mit Braten-Sauce

Nichts weltbewegendes. Ein einfaches Pasta-Gericht.

Drei Zutaten. Spaghetti. Dunkler Braten-Fond, den ich gerade zubereitet und portionsweise eingefroren habe. Und frisch geriebener Parmesan zum Garnieren und Verfeinern.

In 10 Minuten zubereitet.

Aber dennoch ein schmackhaftes Essen, wenn man schnell etwas Leckeres zubereiten will.

[amd-zlrecipe-recipe:369]

Niere in Tomaten-Weißwein-Sauce mit Pasta

Ich bereite die Nieren im Ganzen zu.

Aufgrund ihrer Dicke benötigen sie in der Tomaten-Weißwein-Sauce nur etwa 5 Minuten, dann sind sie durchgegart, aber noch zart und rosé innen.

Als Beilage wähle ich einfach Pasta.

Die Nieren bekommen vor dem Servieren noch ein Parmesan-Häubchen.

[amd-zlrecipe-recipe:366]

Bratwurst-Gemüse-Pfanne

Ich bereite ein Pfannen-Gericht zu.

Ich verwende dafür kleine Rostbratwürste.

Und als Gemüse verwende ich Fenchel und Kohlrabi.

Obwohl ich die Zutaten einige Minuten kräftig anbrate und ich ja auch Bratwürste verwende, gebe ich doch noch zum Schluss einen Schuss Soave für ein kleines Söße̊chen hinzu.

Das Ganze ergibt ein frisches Pfannen-Gericht, das gut zum Frühling passt.

Ich garniere noch mit frisch geriebenem Parmesan. Und auch dem kleingewiegten Fenchel- und Kohlrabi-Grün.

Bitte essen Sie das Gericht direkt aus der Pfanne.

[amd-zlrecipe-recipe:362]

Geschmälzte Maultaschen in Austern-Sauce

Dieses Gericht zieht sich durch mehrere Länder.

Die Mauktaschen aind schwäbisch, und das verwendete Butterschmalz natürlich typisch deutsch. Die Austern-Sauce ist

asiatisch, oder noch genauer chinesisch. Und der zum Garnieren verwendete, frisch geriebene Parmesan natürlich italienisch.

Neben dem Schreiben und Veröffentlichen von Blogposts in meinem Foodblog und meinen anderen selbstständigen Tätigkeiten betreibe ich natürlich nebenbei auch Dinge rein zum Vergnügen oder als Sport. So spiele ich seit einger Zeit ab und zu zum Spaß Online-Casino. Auch hier ist es so, dass sich dies über mehrere Länder hinwegzieht. Denn Spielautomaten sind eigentlich in jedem Land gleich. Nur die geringe Beschriftung differiert ein wenig, ist aber problemlos zu verstehen. In letzter Zeit haben mir vor allem diese Wild Jack Spielautomaten gefallen. Ich investiere einige Euros für ein Online-Casimo-Spiel. Habe einen kurzen Zeitvertreib und Spaß. Und manchmal gewinne ich sogar den einen oder anderen Euro dadurch.

Probiert es doch einmal aus! Es macht Spaß.

Und mit diesem Gericht dazu habt Ihr einen kleinen Abend-Snack.

[amd-zlrecipe-recipe:326]

Hackfleisch-Zwiebel-Pfanne

Ein einfaches Gericht. Und sehr schnell zubereitet. Hackfleisch hat man eigentlich immer zuhause im Gefrierschrank vorrätig. Und Zwiebeln oder Schalotten im Gemüsefach des Kühlschranks auch.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und kleingewiegten frischen Kräutern wie

Rosmarin und Salbei.

Ich bilde ein kleines Söße̊chen mit einem Schuss Merlot.

Garniert wird mit etwas frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:322]

Lauwarmer Bratwurst-Salat

Ein frischer Salat. Mit rein frischen Zutaten. Ich bereite ja eigentlich selten einen Salat zu. Aber dieses Mal hatte ich die Rostbratwürste übrig. Und sie einfach nur in Fett zu braten und zu essen erschien mir zu einfach. Deswegen kam ich auf die Idee mit dem Salat.

Lauwarm deswegen, weil ich kleingeschnittene, angebratene Rostbratwurst-Stücke hinzugebe. Und auch das heiße Olivenöl aus der Pfanne verwende, in dem ich die Rostbratwurst-Stücke anbrate.

Dazu kommen Tomaten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und frische, braune Champignons.

Ich gebe auch Kapern für Säure hinzu.

Und mische vor dem Servieren frisch gehobelte Parmesanspäne unter.

Anstelle von Salatkräutern gebe ich – da ich frische Kräuter vorrätig habe – frischen, kleingewiegten Rosmarin, Salbei und Thymian hinzu.

Ich würze dann nur noch mit Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:311]

Provençalische Vollkorn-Pennette-Rigate

Ein Pasta-Gericht. Für die Pasta habe ich Pennette Rigate gewählt. Und zwar Vollkorn-Nudeln.

Die Sauce bereite ich mit sehr viel frischen Kräutern wie Rosmarin, Salbei und Thymian zu und damit gebe ich ihr einen provençalischen Touch.

Desweiteren gebe ich Zwiebel und Knoblauch in die Sauce.

Ein wenig Flüssigkeit erhält die Sauce durch einige Löffel des Kochwassers der Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:298]

Tortelloni Funghi Porcini in

Butter

Einfach. Schnell. Schmackhaft. Lecker.

Ich gare einfach frische Tortelloni.

Dann schwenke ich sie in Butter.

Gebe Sie in tiefe Pasta-Teller.

Und garniere mit Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:275]

Gailthaler Speck-Pansen

Erneut ein Rezept aus dem Kochbuch „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“ von Reinhard Dippelreither.

Dieses Mal Pansen, zubereitet mit viel Speck und Zwiebeln.

Kräftig gewürzt, u.a. mit Thymian.

Dann vermischt mit kleingewiegtem Schnittlauch. Im Original-Rezept steht zwar Petersilie, aber Schnittlauch passt genauso zu diesem Gericht.

Und natürlich mit sehr viel Parmesan, der ebenfalls untergemischt wird.

Aufgrund der Menge des verwendeten Fonds ergibt das Gericht jedoch eher einen Eintopf, denn man muss es im tiefen Teller servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:267]

Bandnudeln in Gemüse-Sauce

Ich bereite ein einfaches Pasta-Gericht zu.

Dazu reibe ich einfach Gemüse, das der Kühlschrank noch hergibt, in der Küchenmaschine fein.

Ich gebe noch ein klein wenig Schweinefleisch zum Gemüse dazu.

Das Ganze gare ich in selbst zubereitetem Gemüsefond.

Würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Bereite dazu Bandnudeln zu.

Gebe – natürlich – die Pasta zu der Sauce und vermische alles gut.

Gebe alles in zwei tiefe Pastateller.

Und würze zusätzlich mit frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:245]

Schwarze Bandnudeln mit Fisch-Pesto

Ein Pasta-Gericht mit schwarzen Bandnudeln. Und einem Fisch-Pesto, das ich mit Seelachs-Filet zubereite.

Schwarze Bandnudeln passen sehr gut zu diesem Pesto, denn sie werden mit der schwarzen Tinte von Tintenfischen eingefärbt. Also passen sie sehr gut zu Fisch.

Das Fisch-Pesto bereite ich fast schon klassisch zu: Mit frischem Basilikum, frisch geriebenem Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl.

Die Bandnudeln bereite ich im Olivenöl in der Pfanne zu, in der ich die Seelachs-Filets angebraten habe. Dann gebe ich das Pesto hinzu. Und etwas von dem Kochwasser der Pasta, um das Pesto zu verlängern und etwas zu verdünnen.

[amd-zlrecipe-recipe:199]

Spaghetti carbonara

Dies sind dann doch eigentlich eher zwei Wochen der „Pasta“ geworden, anstelle wie ich es letzte Woche angekündigt habe, eine Woche der „Pasta“. Aber dieses Pasta-Gericht ist nun tatsächlich das letzte in dieser Reihe, bevor ich wieder etwas anderes zubereite. Aber die Pasta-Gerichte der letzten zwei Wochen habe alle gut geschmeckt. Pasta kann man eigentlich

jeden Tag essen.

Um es gleich vorweg zu sagen. In eine echte Spaghetti carbonara kommt keine Sahne. Sondern die Pasta wird mit Eigelb legiert und gebunden.

Somit wird eine Spaghetti carbonara nur mit den drei Zutaten Speck, Ei und Parmesan zubereitet.

Ich habe leider keinen echten, italienischen Bauchspeck vorrätig. Sondern verwende stattdessen gewöhnlichen, durchwachsenen Bauchspeck.

Als Käse verwende ich nur geriebenen Parmesan.

Für die Pasta verwende ich ausnahmsweise keine italienische Spaghetti, sondern deutsche Bio-Spaghetti. Aber auch damit mundet das Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:186]

Gemelli mit Zucchini-Speck-Pesto

Ein weiteres Pasta-Gericht, bei dem ich einfach ein wenig experimentiere und mit Zucchini ein Pesto zubereite.

Für etwas mehr Geschmack gebe ich noch Schalotte und Knoblauch hinzu. Diese brate ich in Olivenöl an, um ihnen etwas

Röstaromen zu geben. Ich brate sie gleich in der Menge des Olivenöls an, das ich normalerweise zum Pesto geben würde.

Das Pesto würze ich noch mit frisch geriebenem Parmesan. Und Salz und Pfeffer.

Und für noch mehr Geschmack gebe ich in Streifen geschnittenen Bauchspeck in das Pesto.

Ich garniere das Gericht mit jeweils 2 in einer Pfanne ohne Fett gebratenen Speckscheiben.

[amd-zlrecipe-recipe:184]