

Pilzragout mit frischer Tagliatelle

Ein vegetarisches Pilzrezept.

Leckerer Ragout aus braunen Champignons.

Verfeinert mit einigem zusätzlichem Gemüse.

Ich bilde die Sauce mit etwas Riesling.

Als kleine Farbzugabe gebe ich kurz vor dem Servieren noch etwas kleingewiegte, frische Petersilie dazu.

Als Beilage frische Tagliatelle, die nur einige Minuten Zubereitung benötigen.

[amd-zlrecipe-recipe:1086]

Kalbslungen-Ragout mit frischer Tagliatelle in dunkler Sauce

Hier ein weiteres Rezept zu meiner Woche der Innereien.

Kalbslunge. Dies ist zwar nicht unbedingt jedermanns Sache. Aber als Alternative zu einem Rinder- oder Schweine-Ragout schmeckt dies doch wirklich sehr gut.

Die kleingeschnittene Kalbslunge hat eben aufgrund der

Struktur der Lunge eine leicht schaumige, fluffige Konsistenz. Aber in der würzigen Sauce schmeckt sie hervorragend.

Ich hatte ursprünglich sechs Stunden Schmorzeit geplant. Allerdings habe ich erst abends mit dem Kochen begonnen. Und da erschienen mir auch 4 1/2 Stunden ausreichend.

Ich gare die Kalbslunge in einer Sauce aus Rotwein, Gemüsefond und etwas Limettensaft.

Dazu viel verschiedenes, kleingeschnittenes Gemüse.

Für mehr Geschmack einige Lorbeerblätter.

Da ich die Sauce eine Stunde vor Ende der Garzeit noch eine Stunde ohne Deckel köcheln und reduzieren lasse, ergibt dies eine sehr kräftige, würzige und wohlschmeckende Sauce.

Und als Beilage frische Tagliatelle.

[amd-zlrecipe-recipe:1070]

Rinderbäckchen mit Roter-Linsen-Pasta in dunkler Sauce

Hier ein weiteres Rezept zu meiner Woche der Innereien.

Sie wundern sich, dass ich hier Rinderbäckchen zubereite?

Rinderbäckchen sind zwar Muskelfleisch, zählen aber nicht zu normalem Muskelfleisch eines Rindes wie Rumpsteak oder Filet.

Sondern es zählt zu den Innereien.

Das Bäckchen ist vermutlich der beim Rind am meisten genutzte Muskel, denn ein Rind ist ja ständig am Kauen.

Deswegen besitzt das Rinderbäckchen sehr viel Kollagen.

Und muss aus diesem Grund unbedingt sehr lange geschmort werden.

Ich hatte ursprünglich sechs Stunden Schmorzeit geplant. Allerdings habe ich erst abends mit dem Kochen begonnen. Und da erschienen mir auch vier Stunden ausreichend.

Und dieses Fleisch bedarf definitiv keines Messers. Ich habe seit langer Zeit kein solch weiches und zartes Fleisch gegessen. Man kann es einfach mit der Gabel zerrupfen.

Rinderbäckchen avancieren mittlerweile auch so langsam zu einer meiner Lieblings Speisen.

Ich gare die Rinderbäckchen in einer Sauce aus Rotwein, Gemüsefond und etwas Limettensaft.

Dazu viel verschiedenes, kleingeschnittenes Gemüse.

Für mehr Geschmack einige Lorbeerblätter.

Und als Beilage eine mir noch bisher unbekanntere Pasta-Sorte, und zwar hergestellt aus roten Linsen.

[amd-zlrecipe-recipe:1069]

Tortiglioni mit Tomaten-Pesto

Einfaches Pasta-Gericht.

Mit einer leckeren, original italienischen Pasta.

Und einem aus getrockneten Tomaten mit anderen Zutaten zubereiteten, frischen Pesto.

[amd-zlrecipe-recipe:1055]

Pansen-Champignons-Ragout mit Senf-Sauce und Fusilli

Hier habe ich ein Ragout kreiert, für das ich einen halben Liter meines vor kurzem zubereiteten Gemüsefonds verwendet habe.

Ich gebe in das Ragout noch zwei Esslöffel Senf hinzu und bilde somit eine Senf-Sauce.

Aufgrund des verwendeten Senfs und des Gemüsefonds brauche ich die Sauce fast nicht würzen, ich muss sie nur noch salzen.

Als Hauptzutat für das Ragout verwende ich Pansen und braune Champignons.

Dazu kommen noch Lauchzwiebel, Zwiebeln und Knoblauch.

Als Beilage serviere ich Fusilli.

Das Ragout gelingt ausgesprochen lecker und ist sehr

schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:1053]

Kaninchenrücken mit Rosmarinkruste in Weißweinsauce mit Bandnudeln

An Ostern gibt es natürlich auch ein Feiertags-Essen.

Und natürlich passend zu Ostern einen Hasen. Nein, eigentlich nicht genau einen Hasen, sondern ein Kaninchen. Aber da Kaninchen zur Gattung der Hasen zählen, gibt es doch einen Hasen auf den Teller. Und Katze soll ja bekanntlich auch wie Kaninchen schmecken.

Es gibt Kaninchen-Rücken.

Schön gewürzt. Scharf angebraten. Abgelöscht mit einem guten Riesling. Verfeinert mit einer Rosmarin-Kruste aus frischen, kleingewiegten Rosmarin-Blättern.

Kaninchen hat ja ein helles Fleisch wie Geflügel. Das Fleisch hat aber einen leicht würzigen Geschmack und erinnert eher an Wild. Auch wenn das verwendete Tier sicherlich ein Zuchttier ist.

Dazu Champignons, Zwiebeln und Knoblauch.

Und mit leckeren Bandnudeln als Beilage.

Das Weingut Tesch hatte mir vom neuen Jahrgang 2018 drei Flaschen Riesling zur Verkostung zur Verfügung gestellt. Da ich keinen Alkohol trinke, nehme ich den Riesling natürlich

zum Kochen und verkoste ihn auf diese Weise.

Für diese Weißwein-Sauce habe ich einen Riesling „St. Remigiusberg“ verwendet. Und die Sauce gelingt wirklich gut und schmeckt lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1020]

Rotbarsch-Filet in Tomaten-Sauce mit Bandnudeln

Feine Rotbarsch-Filets. Die ich nur quer in kurze Streifen schneide und nicht würze.

Denn die Würze kommt von der Tomaten-Sauce, die ich separat zubereite und für die ich Kräuter der Provence verwende.

Dazu als Beilage Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:1028]

Gelbe Soja-Nudeln mit Lachs

Eigentlich wollte ich für dieses Gericht frischen Lachs zubereiten und in der Pfanne in Butter braten.

Leider musste ich feststellen, dass ich keinen frischen Lachs mehr vorrätig hatte, sondern nur noch gebeizten.

Also habe ich einfach diesen verwendet.

Kleingerupft und in der Pfanne in Butter gebraten.

Ich muss ihn nicht würzen, denn die Beize bringt genügend Würze mit sich.

Dazu gibt es gelbe Soja-Nudeln, die in wenigen Minuten gegart sind.

[amd-zlrecipe-recipe:1023]

Trippa-ri-Tita-Messina-Ragout mit Bandnudeln

Hier habe ich das original sizilianische Gericht, das ich in den letzten Tagen gegessen habe, nochmals zubereitet, da es mir sehr gut geschmeckt hat.

Ich habe es hier abgewandelt und keinen Eintopf mit Kartoffeln zubereitet, sondern eher ein Pansen-Ragout mit Bandnudeln als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:1019]

Schweine-Koteletts mit Bandnudeln

Einfaches Gericht.

Lecker gewürzte Koteletts.

Dazu als kleine Beilage Pasta.

Mit einer Weißwein-Sauce mit Zwiebel und Champignons.

[amd-zlrecipe-recipe:1017]

Schweine-Leber mit frischen Fettuccine

Endlich einmal wieder frische Schweine-Leber.

Schweine-Leber sollte man doch ganz durchgegart essen, deswegen brate ich sie auf jeder Seite doch drei Minuten kross an.

Normalerweise wendet man Leber vor dem Braten in Mehl, um sie knuspriger zu machen.

Ich habe darauf verzichtet, da ich die Gewürze und Röststoffe in der Pfanne mit einem Schluck Rotwein ablöschen will, um ein Sößchen für die Pasta zu bilden.

Als Beilage bereite ich mit der Nudelmaschine frische Fettuccine zu.

[amd-zlrecipe-recipe:1013]

Penne Rigate mit Blattsalat-Pesto

Für das Pesto verwende ich eine Mischung aus frischem Salat. Und zwar junger Spinat, Rucola und roter Mangold.

Aroma füge ich dem Pesto hinzu, indem ich Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anbrate, um Röststoffe zu erhalten.

Dann kommt noch eine große Portion frisch geriebener Parmigiano Reggiano hinzu.

Und für weiteres Aroma und Würze einige eingelegte Oliven.

Als Pasta wähle ich Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:1010]

Schweine-Geschnetzeltes mit Staudensellerie in Cognac-Thymian-Sauce auf Fusilli

Hier habe ich einfach kreiert.

Schweine-Geschnetzeltes und Staudensellerie als Hauptzutaten standen schon fest.

Das Geschnetzelte marinieren ich vorher noch einige Stunden in einer Kräuter-Marinade aus getrockneten Kräutern, Gewürzen und Olivenöl.

Für eine Sauce dachte ich zuerst an trockenen Weißwein. Das hatte ich aber schon des öfteren zubereitet.

Da fiel mein Blick auf die Cognac-Flasche auf der Arbeitsfläche und ich dachte mir, bereite ich eine Cognac-Sauce zu und flambiere ich Fleisch und Gemüse.

Und für ein spezielles Aroma gebe ich einen ganzen Topf frischen Thymian in den Cognac und bilde so ein leckeres, schmackhaftes Sößchen.

Als Beilage einfache Fusilli.

Das Gericht ist zwar selbst kreiert, aber wirklich sehr gut gelungen!

[amd-zlrecipe-recipe:1003]

Garnelen mit Orecchiette in Weißwein-Sahne-Sauce

Ich hatte frische Garnelen vorrätig und überlegte, wie ich sie zubereite. Ich entschied mich, sie in Butter anzubraten und mit Knoblauch in Weißwein und Sahne zu garen.

Zum Verfeinern der Sauce und für ein besseres Aroma gebe ich noch kleingewiegte Basilikum-Blätter hinzu.

Dazu als Beilage Orecchiette.

[amd-zlrecipe-recipe:981]

Schweineherz-Ragout mit Calabresi

Fast wäre es ein Gericht mit zwei Hauptbestandteilen Ton in Ton in der Farbe geworden.

Denn das Schweineherz in der Rotwein-Sauce sieht leicht lila aus. Und auch die Vitelotte und die Süßkartoffel haben eine lila oder doch rote Farbe. Leider hat die weiße Pastinake die Farbe des Stampfs dann doch wieder heller gemacht, so dass eher ein leichtes Orange dabei herauskam.

Das Stampf bilde ich aus vier Zutaten, Vitelotte, Süßkartoffel, Pastinake und Wurzel. Es gelingt gut und schmeckt sehr fein.

Und warum ich das Herz-Ragout 2 1/2 Stunden schmore? Nun, zum

einen wird das Schweineherz dadurch wirklich sehr zart und schmackhaft. Und zum anderen schmelzen die Zwiebeln bei dieser langen Schmorzeit in der Sauce, binden diese und geben ihr dazu noch eine leicht süße Note. Es schmeckt hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:979]

Kochbuch „Pasta und Pesto“ als eBook erschienen



Mein neues Kochbuch

Ich freue mich, mitteilen zu können, dass mein Kochbuch „Pasta und Pesto“ nun als eBook erschienen ist.

Die Besucher und Leser meines Foodblogs verlassen sich auf mich, wenn ich ein neues Kochbuch ankündige. Ich bin bemüht, dieses Kochbuch dann auch zeitnah erscheinen zu lassen. Aus diesem Grund habe ich nun etwas Zeit investiert, um das Kochbuch fertig zu stellen. Und kann es nun freudig präsentieren.

Dies ist nun mittlerweile mein fünftes Kochbuch, das ich veröffentliche.

Das eBook erscheint im ePub- und Kindle-Format. Da mittlerweile die Anzahl der Besucher auf meinem Foodblog, die dafür ein Smartphone verwenden, etwa 2/3 aller Besucher ausmacht, sehe ich in Zukunft davon ab, die eBooks auch im iBook- und PDF-Format zu veröffentlichen. Sie werden nicht nachgefragt und nicht gekauft. Auf mobilen Geräten sind das ePub- und Kindle-Format gefragt, die sich an die Gegebenheiten der mobilen Geräte anpassen. Diese reagieren responsive mit einem eBook und passen z.B. beim Vergrößern der Darstellung eines eBooks auch die Schriftgröße und den Umbruch entsprechend an.

Das Kochbuch enthält 32 Rezepte zu Pasta und Pesto und 5 zusätzliche Rezepte zu Pesto, da man diese auch zum Brotaufstrich oder zum Aufbewahren und Konservieren in Kühl- und Gefrierschrank zubereiten kann. Es enthält etwa 40 Farbfotos. Alle Rezepte zu Pasta und Pesto sind für zwei Personen. Die zusätzlichen Rezepte zu Pesto sind von der Menge her jeweils etwa für 400 ml des jeweiligen Pestos zum Konservieren und Aufbewahren.

Das eBook mit der ISBN 978-3-941695-88-7 als ePub und ISBN 978-3-941695-89-4 als Kindle ist zu einem Preis von 9,99 € im Buchhandel und bei Online-Buchshops erhältlich. Zusätzlich kann man es in meinem kleinen Online-Buchshop [Buch-Schmiede](#) kaufen.