Blauschimmelkäse-Honig-Rosinen-Risotto



Schlotzig, durch den Käse etwas flüssig geraten

Das Prinzip der Zubereitung eines Risotto besteht darin, portionsweise Flüssigkeit zum Risottoreis zu geben, ihn jeweils unter ständigem Rühren vollständig verkochen und vom Reis aufnehmen zu lassen und den Reis so zu garen. Als erste Portion verwende ich einen Schuss trockenen Weißwein, für den Rest nehme ich Gemüsefond.

Hier bereite ich ein Risotto mit Blauschimmelkäse zu. Dazu passt etwas Honig. Und auch einige Rosinen passen gut dazu. Das Risotto braucht nicht gewürzt zu werden, der Blauschimmelkäse bringt genügend Würze mit. Ich gebe die Rosinen gleich zu Beginn des Garens mit hinein, sie sollen sich auch mit Flüssigkeit vollsaugen und aufquellen.

Risotto kann man nur mit speziellem Risottoreis zubereiten. Dieser Reis hat die Besonderheit, dass die Körner nach dem

Garen außen weich sind, aber innen einen leicht festen Kern haben, der Reis somit noch Biss hat.

Garniert wird das Ganze mit frischer, kleingeschnittener Petersilie.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Risottoreis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 300–400 ml Gemüsefond
- 125 g Blauschimmelkäse
- 1 EL Honig
- 50 g Rosinen
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Reis dazugeben und mit anbraten. Rosinen ebenfalls dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und den Reis unter ständigem Rühren den Wein aufnehmen lassen. Portionsweise Fond dazugeben und immer unter ständigem Rühren den Reis den Fond aufnehmen lassen.

Wenn der Reis gegart ist, Käse dazugeben und schmelzen lassen. Honig dazugeben und alles verrühren.

Risotto in einen tiefen Pastateller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Tomatensuppe mit Einlage



Leckere Suppe, mit Balsamico-Essig und Parmesan garniert

Ich bin wieder auf ungewöhnliche Weise zu einer Fertigpackung Pizzateig nebst einem Gläschen Tomatensauce gekommen. Der Pizzateig war irgendwann wegen des doch sehr heftig gärenden Hefeteigs nicht mehr verwertbar. Jedoch die Tomatensauce war noch zu verwenden.

Ich bereite damit einfach eine Tomatensuppe zu, indem ich etwas Gemüsefond zu der Sauce gebe.

Als Einlage für eine Tomatensuppe ist Reis ja bekannt. Ich hatte aber noch Gemüsereis übrig,so dass ich diesen beigebe. Ich gebe die Zubereitung von Reis und Gemüse der Übersicht halber nochmals mit an.

Über die Suppe kommen einige Spritzer Balsamico-Essig. Und

garniert wird die Suppe mit etwas frisch geriebenem Parmesan.

Zutaten für 1 Person:

- 200 ml Tomatensauce
- 100 ml Gemüsefond
- ½ Tasse Reis
- ½ Wurzel
- ½ Zwiebel
- ein Stück Ingwer
- Balsamico-Essig
- Parmesan
- Salz
- bunter Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Wurzel schälen und in kurze Stifte schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Ingwer achälen und kleinschneiden.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Gemüse darin 3–4 Minuten garen.

Tomatensauce in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Fond dazugeben. Reis und Gemüse ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben und einige Spritzer Balsamico-Essig darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Frittierter Pansen mit Gemüse-Reis



Knuspriger Pansen mit Gemüse-Reis

Wenn man Pansen im Gemüsefond gart, kann man gleich eine größere Menge zubereiten, denn das Garen dauert ja einige Srunden.

Ich frittiere diesmal den Pansen. Ich hatte überlegt, den Pansen mit verschiedenen Dips in Schälchen wie helle Soja-, Teriyaki- und süß-scharfer Sauce zu servieren. Dann entschied mich mich aber doch für frittierten Pansen mit Gemüse-Reis als Beilage. Ich wollte aber dennoch gern den Pansen mit etwas Zitronensaft beträufeln. Noch einfacher geht es, wenn man fertig gekaufte, mit Zitronensaft verfeinerte, helle Soja-Sauce verwendet und den Pansen damit würzt. So verbindet man gleich zwei Dinge miteinander.

Für die Beilage habe ich einige Gemüsesorten ausgewählt, sie klein bzw. in Streifen geschnitten, in kochendem Wasser gegart

und einfach dem Reis untergemischt. Für mehr Geschmack und Farbe mische ich noch kurz vor dem Servieren kleingeschnittenen Schnittlauch unter.

Ich frittiere den Pansen etwa 4–5 Minuten im 180 ºC heißen Fett der Friteuse. Dann ist der Pansen knusprig und lecker und kann einfach so weggeknuspert werden.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Pansen
- 2 l Gemüsefond
- ½ Tasse Reis
- 1 Wurzel
- 1 Zwiebel
- ein großes Stück frischer Ingwer
- Schnittlauch
- 2 EL helle Soja-Sauce mit Zitronensaft
- Salz
- bunter Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Stdn. | Garzeit 10 Min.

Fond in einem Topf erhitzen und Pansen darin 3 Stunden garen. Pansen herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Pansen in kurze Streifen schneiden.

Wurzel schälen und in kurze Stifte schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Schnittlauch kleinschneiden.

Fett in der Friteuse auf 180 ºC erhitzen.

Währenddessen Reis nach Anleitung zubereiten. Wasser vollständig verkochen und Reis warmhalten.
Wasser in einem Topf erhitzen und Gemüse darin 3–4 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, zum Reis geben und vermischen. Schnittlauch dazugeben. Salzen und pfeffern. Gut

vermischen und warmhalten.

Pansen für 4–5 Minuten in das siedende Fett geben und frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Auf einen Teller geben, salzen und pfeffern und mit Soja-Sauce würzen.

Pansen auf einen Teller geben, Gemüse-Reis dazugeben und alles servieren.

Leber-Apfel-Reis-Pfanne



Leckeres Gericht mit Leber, Apfel, Reis u.a.m.

Zu Leber passen traditionsgemäß Zwiebeln. Und auch Apfel. Letzteres entweder als Beigabe als Kompott. Oder auch mit der Leber zusammen gebraten.

Gern brate ich auch in der Pfanne, bevor ich Leber anbrate,

einige eingelegte Sardellenfilets an, die geschmacklich auch gut zur Leber passen. Die Leber auf alle Fälle nur kurz anbraten, sie soll innen noch rosé sein.

Hier nehme ich einfach einmal alle Komponenten zusammen, gebe noch einige wie Kapern und Oliven dazu und mische auch den Reis unter. Das ergibt ein schmackhaftes Pfannengericht.

Als Äpfel habe ich die Sorte Kanzi zur Verfügung, die es in Deutschland schon länger gibt. Sie vereint die besten Eigenschaften der Elternsorten Gala und Braeburn in sich, ist saftig und leicht säuerlich.

Für etwas Sauce gebe ich einfach einen Schuss trockenen Weißwein dazu.

Mein Rat: Wie immer bei einem Pfannengericht, das Gericht direkt aus der Pfanne essen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Rinderleber
- 1/2 Tasse Reis
- 1/2–3/4 Apfel Kanzi
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL grüne Oliven
- 2 TL Kapern (Glas)
- 6–8 Sardellenfilets (Glas)
- trockener Weißwein
- grobes Meersalz
- bunter Pfeffer
- Schnittlauch
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Rinderleber grob zerkleinern. Apfel schälen, das Kerngehäuse

entfernen und zerkleinern. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und kleinschneiden. Oliven quer in Ringe schneiden. Schnittlauch kleinschneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und darin andünsten. Apfel dazugeben und mit andünsten. Leber, Oliven, Sardellen und Kapern dazugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Schuss Weißwein dazugeben. Alles etwas verrühren. Reis dazugeben und vermischen. Abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Lebergeschnetzeltes in Ras-el-Hanout-Sauce mit Reis



Optisch nicht so ganz ansprechend

Wie vor kurzem das Lebergeschnetzelte in einer Curry-Sauce, bereite ich Lebergeschnetzeltes in einer Ras-el-Hanout-Sauce zu.

Ich verwende diesmal Hähnchenlebern. Ich brate die Lebern nur kurz an, damit sie innen noch rosé sind.

Ras el-Hanout ist eine arabische Würzmischung und heißt „Chef des Ladens“, weil nur der Chef diese komplizierte Gewürzmischung herstellen darf.

Mein Rat: Selbst zubereiteten Gemüsefond verwenden anstelle von industriellem aus Brühpulver oder -würfel, es ergibt einen besseren Geschmack.

Zutaten für 1 Person:

- 220 g Hähnchenlebern
- 1 Tasse Basmatireis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 300 ml Gemüsefond
- 2 TL Ras el-Hanout
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Lebern grob zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Lebern darin anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Noch etwas Butter hineingeben. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin anbraten. Fond dazugeben. Ras el-Hanout hinzugeben. Alles verrühren und auf ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Lebern dazugeben und kurz erhitzen.

Reis in einen tiefen Teller geben und Lebern mit viel Sauce

darüber geben. Alles servieren.

Lebergeschnetzeltes in Curry-Sauce mit Reis



Leckeres Geschnetzeltes mit viel Sauce und Reis

Rinderleber als Geschnetzeltes zubereitet.

Ich brate die Leber nur kurz an, damit sie innen noch rosé bleibt.

Ich bereite dazu eine Curry-Sauce zu. Dazu verwende ich Curry-Pulver und Gemüsefond. Ich reduziere die Sauce auf etwa ein Viertel der Flüssigkeit, um einen kräftigen Curry-Geschmack zu erhalten.

Mein Rat: Selbst zubereiteten Gemüsefond verwenden anstelle von industriellem Fond aus Brühpulver- oder würfel ergibt einen besseren Geschmack.

Dazu als Beilage Basmatireis.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Rinderleber
- 1 Tasse Basmatireis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 300 ml Gemüsefond
- 2 TL Curry-Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Leber in grobe Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem Topf erhitzen und Leber darin kurz anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Noch etwas Butter in den Topf geben und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Fond dazugeben. Curry hinzugeben. Alles verrühren und auf ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Leber in die Sauce geben und kurz erhitzen.

Reis in einen tiefen Teller geben und Lebergeschnetzeltes mit viel Sauce darüber geben. Alles servieren.

Käse-Risotto



Schlotziges Risotto

Endlich mal wieder ein Risotto. Ich hatte mir überlegt, es mit einem Camembert zuzubereiten.

Das Prinzip des Risottos besteht darin, portionsweise Flüssigkeit zum Reis zuzugeben und diese unter ständigem Rühren verkochen und vom Reis aufnehmen zu lassen.

Mein Rat: Einen Camembert mit hohem Fettgehalt verwenden und einem starken Reifegrad, damit er gut schmilzt.

Das Ergebnis ist ein sehr schmackhaftes, schlotziges Risotto.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Risottoreis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 300 ml Gemüsefond

- trockener Weißwein
- 125 g Camembert
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Camembert in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Reis dazugeben und mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Portionsweise nacheinander 3–4 Male Fond dazugeben. Flüssigkeit unter hoher Temperatur unter ständigem Rühren jeweils vollständig verkochen und vom Reis aufnehmen lassen. Käse dazugeben, schmelzen und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Risotto in einen tiefen Teller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln in Weißwein-Zitronen-Sauce und Reis



Leckere Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln und Reis

Ein einfaches, schnell zubereitetes Gericht. Ich verwende nur Hähnchenbrust, und als Gemüse Lauchzwiebeln.

Ich bereite die Sauce aus Weißwein und Zitronensaft zu.

Dazu gibt es als Beilage Basmatireis.

Wer möchte, kann zusätzlich eine Peperoni für etwas Schärfe verwenden.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Tasse Basmatireis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- Ingwer
- 4 Lauchzwiebeln
- trockener Weißwein
- 1 Zitrone (Saft)
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und grob zerkleinern.

Hähnchenbrust in Streifen schneiden und salzen und pfeffern.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin anbraten. Hähnchenbrust dazugeben und mit anbraten. Ingwer und Lauchzwiebeln ebenfalls dazugeben und kurz mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Zitronensaft dazugeben. Salzen und pfeffern.

Reis in einem tiefen Teller geben und Hähnchen-Lauchzwiebel-Mischung darüber geben. Servieren.

Garnelenschwänze in Tomaten-Sauce mit Reis



Sehr viel Sauce

Meeresfrüchte. Genauer Garnelenschwänze. In einer schmackhaften Tomaten-Sauce.

Ich brate die Garnelenschwänze separat an und flambiere sie mit Gin.



Garnelen beim Flambieren

Die Sauce bereite ich aus Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel zu. Für etwas Schärfe sorgt eine Peperoni. Und Tomaten. Dazu Tomatenmark. Und Weißwein und selbst zubereiteter Gemüsefond. Verfeinert mit Rosmarin. Für etwas Farbe hebe ich vor dem Servieren noch Petersilie unter.

Dazu gibt es als Beilage Reis.

Das Ganze ergibt ein schmackhaftes Gericht mit wirklich viel Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 100 g Garnelenschwänze
- 1 Tasse Reis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 grüne Peperoni
- 2 Tomaten
- 1 TL Tomatenmark

- trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- ¼ Zitrone (Saft)
- 2 Zweige Rosmarin
- etwas Petersilie
- 4 cl Ungava-Gin
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Strunk der Tomaten entfernen und Tomaten kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelenschwänze darin anbraten. Gin dazugeben und flambieren. Beiseite stellen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin abraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich deutliche Röststoffe bilden. Peperoni und Tomaten dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Fond dazugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden ablösen. Rosmarin dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei mittlerer Temperatur 10 Minuten reduzieren. Zitronensaft dazugeben. Sauce abschmecken. Kleingeschittene Petersilie dazugeben und untermischen. Garnelen mit Gin dazugeben und etwas erhitzen.

Währenddessen Reis nach Anleitung zubereiten.

Reis in einen tiefen Teller geben und Garnelen mit viel Sauce darüber verteilen. Servieren.

Frittierte Hähnchenlebern mit Gemüse in Tom-Kha-Kai-Sauce mit Reis



Frittierte Lebern obenauf, darunter Gemüse und Reis mit Sauce

Gleiches Spiel wie vor kurzem mit den Hähnchenherzen, diesmal nur mit Hähnchenlebern. Ich paniere und frittiere sie.

Die Hähnchenlebern werden nur etwa 2 Minuten im siedenden Fett in der Friteuse frittiert.

Dazu Champignons, Zuckererbsen und Tomate. Ich bereite ein Söße̊chen mit etwas Weißwein und Tom-Kha-Kai zu.

Tom-Kha-Kai ist eine saure Kokosnuss-Paste. Ich war ursprünglich der Meinung, dass sie nur eine Suppen-Paste sei, aber man kann mit der Paste auch Saucen zubereiten. Sie eignet sich vorwiegend für Hühnchenfleisch oder Garnelen. Aber sie harmoniert auch gut mit dem Geschmack der frittierten

Hähnchenlebern.

Als Beilage gibt es Reis. Gemüse und Sauce direkt über den Reis geben. Die frittierten Hähnchenlebern natürlich nicht in die Sauce geben, sie verlieren ihre Knusprigkeit. Sondern nur oben auf das Gemüse legen.

Mein Rat: Wer möchte, kann die Semmelbrösel auch selbst zubereiten, die Panade für die Hähnchenlebern ist dann noch authentischer.

Zutaten für 1 Person:

Für die Hähnchenlebern:

- 175 g Hähnchenlebern
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- 4–5 EL Semmelbrösel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Für das Gemüse:

- 1 Tomate
- 10 Zuckererbsen
- 5 braune Champignons
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- trockener Weißwein
- 1 TL Tom-Kha-Kai
- Salz
- Öl

- 1 Tasse Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20 Min.

Resi nach Anleitung zubereiten.

Lebern vom Fett befreien und sehr grob zerkleinern. In eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und waschen. Auf ein Küchenpapier geben und trocken tupfen. Auf ein Arbeitsbrett geben und salzen und pfeffern.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern. Restliches Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Champignons vierteln.

Auf jeweils einen kleinen Teller Mehl, Ei und Semmelbrösel geben. Ei verquirlen.

Fett in der Friteuse auf 180 ºC erhitzen. Während das Fett erhitzt wird, Lebern nacheinander mit der Hand mehlieren, durch das Ei ziehen und dann durch die Semmelbrösel. Panierte Lebern auf ein Arbeitsbrett geben. Dann Lebern in die Friteuse geben und zwei Minuten frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen, auf einen Teller geben und warmstellen.

Öl in einem Wok erhitzen. Gemüse und Pilze hineingeben und kurz pfannenrühren. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Tom-Kha-Kai dazugeben und verrühren. Etwas köcheln lassen. Mit Salz würzen und abschmecken.

Reis in einen tiefen Teller geben und das Gemüse mit der Sauce darüber geben. Hähnchenlebern auf das Gemüse legen und alles servieren.

Reis-Sauerkirsch-Tarte



Sehr lecker

Eine süße Tarte mit Milchreis und Sauerkirschen, für die ich erstmals keine Eier für die Bindung der Füllung verwende, sondern Puddingpulver.

Im Grunde kann man auf diese Weise auch eine Tarte ohne Backen zubereiten – vom Tarteboden abgesehen, der muss natürlich vorher für 30 Minuten in den Backofen. Aber hat man gekochtes Obst, bereitet man Pudding zu, vermischt ihn mit dem Obst, gibt die Füllung in den gebackenen Tarteboden und lässt den Pudding und somit die Füllung einige Stunden imi Kühlschrank erstarren.

Ich habe die Tarte jedoch im Ganzen wie jede andere Tarte im Backofen gebacken. Einmal wegen des Tartebodens. Dann wegen der Füllung, denn die Aromen sollen sich beim Backen schließlich noch verbinden. Und auch einer hellgelben Puddingmasse steht ein wenig Bräune vom Backen ganz gut.

Ich habe normales Puddingpulver für die Füllung verwendet und den Pudding anleitungsgemäß mit Milch zubereitet. Vielleicht könnte man dazu wie in diesem Fall auch den Saft der

Sauerkirschen verwenden und den Pudding damit zubereiten. Man bekäme eine schöne, rote Tarte. Ob aber die (Mais-)Stärke auch mit Obstsaft fest abbindet, habe ich noch nicht ausprobiert, man müsste es probieren.

Ein normaler Pudding – mit einem Päckchen Puddingpulver mit 500 ml Milch zubereitet – ist eine wackelige Sache. Und er ist schon gar nicht schnittfest. Mein Rat: Die Puddingmasse für die Bindung und Stabilität der Füllung mit zwei Päckchen Puddingpulver, aber der Milchmenge für eines zubereiten. Die Masse wird sehr zähflüssig, fest und kompakt.

Die Puddingmasse bekommt nur wenig Zucker, die Säure der Sauerkirschen soll noch zu schmecken sein.

Die Puddingmasse für einen normalen Pudding soll in kalte Schalen gegeben werden und im Kühlschrank einige Zeit gut erkalten. Mein Rat: Die Tarte mit Pudding zur Bindung und Stabilität der Füllung nach dem Backen erst bei Zimmertemperatur etwas abkühlen lassen, dann 1–2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Die Puddingmasse ist dann fest und stabil und die Tarte lässt sich gut schneiden.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 125 g Milchreis
- 350 g Sauerkirschen (Glas)
- 2 Päckchen Vanillepudding
- 1 l Milch
- 100 g Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Backzeit 30 Min.

500 ml Milch in einem kleinen Topf erhitzen, Milchreis

dazugeben und verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 35 Minuten gar ziehen lassen. Danach in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und gut erkalten lassen.

Sauerkirschen in ein Sieb geben und dann in eine Schüssel.

Etwas Milch von 500 ml in eine Schale geben, Puddingpulver dazugeben und gut verrühren. Restliche Milch in einem kleinen Topf erhitzen, dann vom Herd nehmen. Zucker dazugeben und darin auflösen. In der Milch aufgelöstes Puddingpulver dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Nochmals auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen und etwas erkalten lassen. Die Masse soll nicht zu stark erkalten, sonst wird sie zu dickflüssig und zäh.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Milchreis in eine große Schüssel geben. Sauerkirschen dazugeben. Dann die Puddingmasse. Mit einem Back- oder Kochlöffel sehr gut vermischen.

In den Teig in der Spring-Backform füllen und mit dem Löffel gut verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Gut erkalten lassen

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig auf das Kuchengitter heben. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten abkühlen lassen. Dann für 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben und erkalten lassen.

Hähnchenmägen-Spargel-Reis-Pfanne



Leckeres Pfannengericht

Diesmal reine Resteverwertung. Ich hatte noch einen Rest Spargel übrig. Außerdem noch etwas Reis. Also habe ich mit Hähnchenmägen, Speck, Zwiebeln, Koblauch und Lauchzwiebeln daraus ein einfaches, schnelles Pfannengericht zubereitet.

Die Zutaten habe ich nacheinander in der Pfanne gebraten. Und zum Schluss alles wieder in die Pfanne gegeben und erhitzt.

Das ausgelassene Fett des zuerst angebratenen Specks wird für die restlichen Zutaten vermutlich nicht ausreichen. Dann einfach etwas gutes Olivenöl wieder in die Pfanne geben.

Der gebratene Reis ist aufgrund der dunklen Patina meiner Eisenpfanne etwas schwärzlich geraten.

Gewürzt habe ich alles recht kräftig mit Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel, Paprika, Pfeffer und Salz.

Und gegessen wird alles natürlich aus der Pfanne.

Zutaten für 1 Person:

- 175 g Hähnchenmägen
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 150 g weißer Spargel
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- ½ Tasse Reis
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- süßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln halbieren und in halbe Scheiben schneiden. Knoblauch kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Speck in schmale Streifen schneiden. Schwarte aufbewahren. Hähnchenmägen in kleine Stücke schneiden. Spargel putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und Speck darin kross braten. Schwarte mit hineingeben. Herausnehmen, Speck auf einen Teller geben, Schwarte wegwerfen.

Wenn das ausgelassene Fett nicht ausreicht, etwas Olivenöl in die Pfanne geben. Nun nacheinander zuerst Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebel, dann Spargel und schließlich Hähnchenmägen anbraten. Jeweils herausnehmen und auf einen Teller geben.

Reis in die Pfanne geben und anbraten. Speck, Gemüse und Hähnchenmägen dazugeben und wieder erhitzen. Bockshornkleesamen und Kreuzkümmel dazugeben. mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Abschmecken.

In der Pfanne servieren.

Süße Pfannküchlein



Feine, diesmal süße Küchlein

Dies ist reine Resteverwertung. Ich hatte noch einen Rest der Füllung der Tarte vom Wochenende übrig. Damit bereite ich einfach süße Küchlein in der Pfanne zu.

Da die Füllung der Tarte schon recht flüssig war, bekommt der Rest noch einzusätzliches Ei für Bindung.

Mein Rat: Unbedingt Eierringe für die Küchlein in der Pfanne für etwas Stabilität verwenden. Sonst hat man nur ein Eier-Reis-Gemisch in der Pfanne und dann auf dem Teller.

Der besseren Verständlichkeit halber liste ich aber die Zubereitung des Teigs und der Küchlein im Ganzen auf.

Zutaten:

- 80 g Milchreis
- 250 ml Milch
- 1 halber Pfirsich (Dose)
- 25 g Zucker
- 2 Eier
- 50 ml Sahne
- Bio-Zitrone (Schale)
- Zimt
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 50 Min.

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis hinzugeben, verrühren und Topf von der Herdplatte nehmen. Zugedeckt bei sehr geringer Temperatur auf der Herdplatte 30 Minuten garen lassen.

Pfirsich erst in Spalten schneiden, diese dann quer dritteln.

Eier in eine Rührschüssel geben. Sahne und Zucker dazugeben und alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Milchreis dazugeben. Ebenso Pfirsichstücke. Etwas Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und hinzugeben. Etwas Zimt hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren.

Öl in einer Pfanne hoch erhitzen, zwei Eierringe hineinstellen und diese jeweils mit einem Viertel der Küchleinmasse füllen. Auf mittlere Temperatur herunterschalten und Küchlein etwa 5–6 braten. Eierringe herausnehmen, Küchlein vorsichtig mit einem Pfannenwender wenden und Eierringe wieder darüber geben. Küchlein nochmals bei mittlerer Temperatur 5–6 Minuten braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen.



Kein Foto für das Poesiealbum

Weitere zwei Küchlein in der gleichen Weise zubereiten. Auf den Teller geben und servieren.

Reis-Pfirsich-Tarte



Schmackhafte, fruchtige Tarte

Für den Sonntag habe ich passend eine süße Tarte mit einer Füllung aus Reis und Pfirsich gebacken. Verfeinert mit etwas Zitronenschalen-Abrieb und Zimt.

Ich habe beim Recherchieren mehrere Rezepte gefunden, in denen Gelatine oder auch Puddingpulver zum Festigen der Füllmasse verwendet wird. Ich verwende dafür nur Eier. Süße Tartes schmecken zwar lauwarm sehr gut. Bei diesem Rezept jedoch der Rat: Die Tarte sehr gut abkühlen lassen, zumindest 1–2 Stunden. Die Eier sind das Einzige, das Bindung gibt. Und in warmem Zustand kann die Tarte leicht zerfallen.

Ich backe den Hefeteig wieder vor, da er während der Backzeit der Tarte vermutlich nicht durchbacken würde. Zudem soll er etwas stabil sein, um die doch recht flüssige Füllmasse einzufüllen. Die Backform kann man einfetten, oder auch Backpapier verwenden, wie man es in diesem Onlineshop bekommt. Dort gibt es dann auch gleich die passenden Küchen-Handtücher zum Reinigen der Finger nach der Zubereitung.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- ½ TL Zucker
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 250 g Milchreis
- 1 l Milch
- 4 halbe Pfirsiche (Dose)
- 100 g Zucker
- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- ½ Bio-Zitrone (Schale)
- ½ TL Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Backzeit 1 Std.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Zucker und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und Teig darauf mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 4–5 cm hohen Rand ausziehen.

Backform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Backform aus dem Backofen nehmen und Kuchen in der Backform auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis hinzugeben, verrühren und Topf von der Herdplatte nehmen. Zugedeckt bei sehr geringer Temperatur auf der Herdplatte 30 Minuten garen lassen.

Pfirsiche erst in Spalten schneiden, diese dann quer dritteln.

Backofen auf 160 ºC Umluft erhitzen. Eier in eine Rührschüssel geben. Sahne und Zucker dazugeben und alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Milchreis dazugeben. Ebenso Pfirsichstücke. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und hinzugeben. Zimt hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren.

Füllmasse in die Backform geben und verteilen.

Backform für 40 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen, Tarte mit einem langen Messer oder einem Pfannenwender vom Backform-Boden lösen und auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut auskühlen lassen.

Schokolade-Chili-Risotto



Scharf, süß und würzig



Er gibt sein Leben …

Dies ist mein traditionelles Ostergericht, da ich es auch letztes Jahr an Ostern zubereitet habe.

Leider muss dafür ein Oster-Schokoladenhase sein Leben lassen.

Aber in Verbindung mit Pul biber ergibt dies ein ganz tolles, spezielles Risotto. Und um dem Ganzen noch einen draufzusetzen, gebe ich noch Pfirsich-Fruchtgummis hinzu, die sich – da hauptsächlich aus Glukosesirup bestehend – beim Andünsten in der Butter auflösen.

Für das Risotto verwendet man speziellen Risottoreis. Dieser hat die Eigenschaft, dass er – al dente gekocht – außen gegart und weich ist, der innere Kern ist jedoch noch leicht fest und hat Biss.

Die Zubereitung eines Risotto ist einfach und überschaubar. Man benötigt einige Minuten Vorbereitungszeit, um etwas Gemüse zu schneiden. Und dann verbringt man 20 Minuten bei ständigem Rühren am Herd. Man gibt nacheinander portionsweise Flüssigkeit zum Reis und lässt den Reis die Flüssigkeit aufnehmen. Ein Teil der Flüssigkeit verkocht auch. Hat man zum Ende der Zubereitung zuviel Flüssigkeit, hat man einen Reiseintopf. Reduziert man zuviel, geht man Gefahr, dass der Reis anbrennt. Das Risotto ist fertig, wenn der Reis gegart und die Flüssigkeit weitestgehend reduziert ist.

Es gibt zwar auch die alternative Zubereitungsweise, alle Zutaten einschließlich der zu verwendenden Flüssigkeit in einen Topf zu geben und alles zugedeckt bei mittlerer Temperatur köcheln zu lassen. Bis der Reis gegart ist. Ich bin aber der Meinung, dass die traditionelle Zubereitungsweise unter ständigem Rühren ein besseres Ergebnis liefert.



… für dieses herrliche Risotto

Dieses Ergebnis ist – mit den Worten eines früheren Bekannten – ein schlotziges Risotto. Es schmeckt gehörig scharf, süß-fruchtig und salzig-würzig.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Risottoreis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Pfirsich-Fruchtgummis
- 500 ml Gemüsefond
- 1 Oster-Schokoladenhase (50 g)
- 1 TL Pul biber
- ¼ Zitrone (Saft)
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin

andünsten. Fruchtgummi dazugeben und auflösen. Reis hinzugeben und kurz mit anbraten.

Nun nacheinander bei mittlerer Temperatur jeweils einen halben Schopflöffel Fond dazugeben, verrühren und den Reis unter ständigem Rühren die Flüssigkeit aufnehmen lassen. Reicht die Menge des Fonds nicht zum Garen des Reis, kann man zum Ende der Garzeit auch etwas trockenen Weißwein verwenden. Bei der letzten Flüssigkeitzugabe Schokoladenhase hineinbröckeln und schmelzen. Pul biber dazugeben. Zitronensaft ebenfalls dazugeben. Salzen. Alles gut vermischen und abschmecken.

In einem tiefen Nudelteller servieren.

Gebratenes Hundefleisch mit Gemüse und Reis



Ein ähnliches Gericht, gebratenes Hundefleisch – mit einem Hundeschweif als Dekoration

Mir ist bekannt, wie Deutsche auf ein Rezept für ihr liebstes Haustier reagieren. Ich „reiche“ dieses Rezept von einem

Bekannten, der als Selbstständiger in Thailand lebt, nur durch. In Deutschland sind mir rechtlich die Hände gebunden, dies selbst zuzubereiten.

Das Fleisch von Hunden (und Katzen/Affen) darf laut deutschem Lebensmittelrecht a) nicht zum menschlichen Verzehr gewonnen und b) nicht in den Verkehr gebracht werden. Es darf also nicht gewerbsmässig damit gehandelt werden. Es besteht außerdem nach diesem Gesetz auch ein Einfuhrverbot. Dies schließt eine Zubereitung in Deutschland aus. China hat leider auch ein Exportverbot von Hundefleisch eingeführt, so dass man an das Fleisch nicht herankommt.

Ich weiß um die Vorlieben der Deutschen für ihr liebstes Haustier. Manche Menschen reagieren schon allein bei dem Gedanken, einen Hund als Gericht zuzubereiten, sehr unfreundlich und sind fast schon hasserfüllt. Aber warum kann man Hunde nicht auch als Nahrungsmittel betrachten und in Deutschland keine Hundegerichte zubereiten? In China und Südkorea gibt es bestimmte Hunderassen, die ausschließlich zum Verzehr gezüchtet werden. Warum ist das in Deutschland nicht möglich, wie es auch bestimmte Tierrassen für die Rinder-, Kälber-, Schweine- und Geflügelzucht gibt?

Ich kaufe auch in einer Pferdeschlachterei Pferdebraten und Pferdesteaks, die ich zubereite, und das Fleisch ist sehr lecker. Viele Girlies, die ihre erste Reitstunde absolvieren und deren Zimmer mehrere Pferdeposter zieren, schreien dabei auf. Die in Pferdeschlachtereien verarbeiteten Tiere werden meistens im hohen Alter – wenn ihr Tod absehbar ist – von den Pferdebesitzern an Schlachtereien verkauft, um mit ihnen noch etwas Geld zu verdienen. Was ist daran verwerflich oder ethisch nicht korrekt? Ich würde mir ein gleiches Verfahren oder die Zucht von bestimmten Hunderassen für Hundegerichte wünschen.

Ich habe aufgrund meiner Einstellung, Hunde auch als Nutztier und Nahrungsmittel zu sehen, und nach dem Publizieren dieses

Rezepts Morddrohungen bekommen. Manche Menschen betrachten somit Hunde nur als ihr liebstes Tier und Familienmitglied, drohen jedoch bei der Äußerung, es auch als Nahrungsmittel zu betrachten, dem jeweiligen Menschen mit Mord.



Hundeschlachter

Da es in Deutschland verboten ist, Hundefleisch zuzubereiten, bat ich meinen Bekannten aus Thailand um ein Rezept. Er hat mir ein Hunderezept übermittelt, das er in der „China Town“ in Bangkok erhalten hat. Bangkok hat wie jede Millionenmetropole auch eine „China Town“, in der mehrheitlich Chinesen leben und dort ihre Geschäfte und Restaurants betreiben. Im Süden des Mutterlands China ist es nach wie vor traditionell, Hunde zuzubereiten. Daher wird dies in den „China Towns“ auf aller Welt zum Teil auch angeboten. Auch in Vietnam oder Kambodscha steht Hundefleisch auf der Speisekarte und wird gern gegessen.

Da man in Deutschland dieses Gericht nicht zubereiten kann – es fehlt ja die Hauptzutat, das Hundefleisch –, bleibt nur ein Urlaub in die jeweiligen Länder, in denen man solche Gericht essen kann. So schmackhaft dieses Rezept für kulinarisch aufgeschlossene Menschen auch klingt.

Das Rezept meines Bekannten war leider etwas kurz gefasst und enthielt keine Mengenangaben. Man muss – wenn man sich in einem Land befinden, in dem man dieses Gericht zubereiten darf – die Mengen der Bestandteile abschätzen. Mein Bekannter hat auch keine Angaben zu der Hunderasse, von der dieses Fleisch stammt, gemacht. Ich weiß auch nicht, ob für das Rezept Filet-, Schnitzel- oder Bratenfleisch usw. verwendet wird. Da es ein Wokgericht ist, gehe ich davon aus, dass es sich um Fleisch zum Kurzbraten handelt und nicht um Schmorfleisch.



Gebratene Hunde

Das Fleisch in der Sonne zu trocknen ist in unseren Breiten schwierig. Das geht nur in heißen Sommermonaten wie Juli oder August, wenn man das Fleisch ausgebreitet auf einer Platte – mit Frischhaltefolie oder einem größeren Deckel abgedeckt – in der Sonne trocknen kann. In Thailand ist das sicherlich sehr

viel einfacher. Alternativ bietet es sich an, das kleingeschnittene Fleisch abgedeckt einen Tag an einem kühlen Ort zu trocknen. Das Fleisch ist nach einem Tag noch nicht verdorben.

Zutaten:

- Hundefleisch
- Junge Zwiebeln
- Wurzeln
- Chinesischer Duftreis
- frischer Koriander
- Sesamöl
    - Chilisauce
    - Essig mit Chili
    - Sojasauce
    - Austernsauce
- Fischsauce

Zubereitungszeit: Trockenzeit 24 Stdn. | Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Das Fleisch in kurze Streifen schneiden und einen Tag in der Sonne trocknen.

Reis nach Anleitung zubereiten. Danach warmstellen.

Währenddessen Zwiebeln und Wurzeln schälen. Zwiebeln kleinschneiden. Wurzeln in kurze Stifte schneiden. Öl in einem Wok erhitzen und Gemüse darin kurz pfannenrühren. Koriander kleinwiegen. Reis und Koriander dazugeben und alles vermischen. Reis-Gemüse-Mischung herausheben und warmstellen.

Nochmals Öl in den Wok geben und erhitzen. Fleisch hinzugeben und kurz pfannenrühren.

Fleisch und Reis-Gemüse-Mischung auf Teller geben und mit den

Dipsaucen servieren. Das Gericht ist ungewürzt und erhält seinen Geschmack durch die jeweiligen Saucen.

Rezept: © Volkmar Schöne, Thailand
Fotos: © allmystery.de, Cornelia George/fotocommunity.de, kinderzeitmaschine.de

