Maccheroni mit Salami, Aubergine und Avocado

Leckeres Gericht mit Pasta und Wurst

Bestimmte Zutaten eignen sich wirklich sehr gut für ein Pesto für ein Pasta-Gericht.

So zum Beispiel Avocados. Oder auch Auberginen.

Bei letzterer schält man am besten die harte Haut ab und verwendet nur das innere Fleisch des Gemüses.

Aufgepeppt und gewürzt wird dieses Gericht durch italienische Salami, die ich noch vorrätig hatte.

Sie wird kleingewürfelt und in das Pesto gegeben. Man braucht dann nicht mehr viel würzen.

Als Pasta habe ich Maccheroni gewählt.

Für 2 Personen

- 350 g Maccheroni

- 200 g italienische, luftgetrocknete Salami
- 2 kleine Auberginen
- 2 Avocados
- 1 rote Chili-Schote
- Chianti
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Würzige Sauce

Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden.

Aubergine schälen und klein schneiden.

Avocado schälen, entkernen und grob zerteilen.

Die Haut der Salami abziehen und Salami kleinwürfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und Chili-Schote, Avocados und Auberginen darin einige Minuten kräftig andünsten.

Gemüse mit dem Stampfgerät etwas zerstampfen.

Salami dazugeben.

Mit einem guten Schluck Chianti ablöschen.

Pesto 30 Minuten bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pesto salzen und abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Das Pesto darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Vollkorn-Penne-Rigate mit Rote-Beete-Pesto

Leckere Vollkorn-Pasta

Und wieder wird ein Brotaufstrich zweckentfremdet und eine leckerer Sauce daraus zubereitet.

Man muss den Brotaufstrich aus dem Glas einfach noch mit einem Wein verlängern.

Damit es auch gut mit der Farbe passt, verwende ich einen Chianti.

Diese Mal für Pasta. Und zwar Penne Rigate. Aber als Vollkorn-Version. Somit in schön brauner Farbe.

Für 2 Personen

- 350 g Vollkorn-Penne-Rigate
- 180 g Rote-Beete-Brotaufstrich (1 Glas)
- Chianti
- Salz
- Pfeffer
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: 9 Min.

Mit leckerem Rote-Beete-Pesto

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Parallel dazu Brotaufstrich in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Chianti ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pesto abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten.

Pasta zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Mezzelune Funghi mit Paprika-Tomate-Avocado-Sauce

Sehr würzige Sauce

Frische, gefüllte Pasta.

Mit einer sehr würzigen Gemüse-Sauce.

Hauptbestandteile sind Paprika, Kirschtomaten und Avocado.

Verfeinert mit Knoblauch, Ingwer, Peperoni und Zitrone.

Für die Würze verwende ich eine ganze Menge an Gewürzen. Rosenscharfes Paprikapulver, Cayennepeffer, Lorbeerblätter, Oregano und dunkle Sojasauce.

Die Flüssigkeit für die Sauce bilde ich mit einem guten, italienischen Primitivo.

Verwenden Sie auf alle Fälle frischen Ingwer, sonst bekommt die Sauce durch etwas eingetrockneten Ingwer eine leichte Bitternote.

Fernsehen bildet. Manchmal jedenfalls. Ich habe bei einigen Kochsendungen etwas für den Zitronenschalenabrieb einer

Biozitrone gelernt.

Reiben Sie nicht die Zitrone auf einer kleinen Küchenreibe, um den Abrieb in die Sauce zu bekommen. Sondern reiben Sie die Küchenreibe auf der Zitronenschale.

Nehmen Sie – als Rechtshänder – die Zitrone in die linke Hand und reiben Sie die Küchenreibe mit der rechten Hand darüber. Der Vorteil bei dieser Methode ist der, dass Sie genau sehen, wo bei der Zitrone die Schale noch nicht abgerieben ist und wo schon die weiße Schale durchkommt, die jedoch bitter schmeckt.

Ein einfacher, aber effektiver Trick für Zitronen- oder auch Orangenschalenabrieb.

Für 2 Personen

- 500 g Mezzelune Funghi (2 Packungen à 250 g)
- Olivenöl

Für die Sauce:

- 1 gelbe Paprika
- 6 Kirschtomaten
- 1 Avocado
- 1 rote Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Biozitrone
- 1 Stück Ingwer
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano
- 8 Lorbeerblätter
- dunkle Sojasauce
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 200 ml Primitivo

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden.

Schale der Zitrone mit einer kleinen Küchenreibe abreiben und in eine Schale geben.

Saft der Zitrone auspressen und ebenfalls in die Schale geben.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen.

Gemüse darin kräftig anbraten.

Mit dem Rotwein ablöschen.

Mit Paprika, Cayennepfeffer, Oregano, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Eine kleinen Schuss Soajsauce dazugeben.

Zitronenschale und -saft dazugeben. Lorbeerblätter ebenfalls dazugeben.

Etwas Parmigiano Reggiano in die Sauce reiben.

Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten garen.

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen.

Sauce mit dem Gemüse mit dem Stampfgerät fein zerstampfen.

Falls die Sauce zu sehr eingekocht ist, mit etwas Wasser verlängern. Sauce abschmecken.

Pasta in die Sauce geben. Alles vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Linguine mit Chorizo

Ohne Gewürze, die Chorizos bringen genügend Würze mit

Einfaches Rezept.

Mit wenigen, frischen Zutaten.

Und so gut wie keine Gewürze.

Denn die spanischen Chorizo bringen genügend Würze und Schärfe mit.

Abgelöscht wird einem roten Primitivo, einem Wein aus Italien, für ein kleines Söße̊chen.

Für 2 Personen

- 350 g Linguine
- 400 g Chorizo (10 Stück)
- Primitivo
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen.

Chorizo in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne ohne Fett bis etwa zum Ende der Garzeit der Pasta kross und knusprig unter Rühren braten.

Mit einem Schluck Primitivo ablöschen. Verrühren.

Kochwasser der Pasta abgießen.

Pasta zu den Chorizo geben. Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pappardelle mit Paprika-Wurst

Würzige, kross gebratene Wurstwürfel

Für dieses leckerer Pasta-Gericht verwendet man eine südländische Wurst mit Paprika, eventuell mit Chili, die schön würzig und ein wenig scharf ist. Dazu zählt z.B. eine italienische Salami picante, eine Salsiccia oder eine spanische Chorizo.

Die Wurst wird einfach in kleine Würfel geschnitten und ohne Fett in der Pfanne kross und knusprig geboten.

Dann kommt ein wenig guter Rotwein, hier ein Bordeaux, dazu, um für die Pasta eine Sauce zu bilden.

Das Gericht kommt ohne weitere Gewürze aus, die Wurst bringt schon genügend Würze mit.

Für die Pasta verwende ich eine original italienische Pappardelle, die sehr lecker schmeckt.

Vor dem Servieren noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano darüber.

Für 2 Personen

- 4 pikante Würste mit Paprika (à etwa 100 g)
- Bordeaux
- 375 g Pappardelle
- Salz
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Min. | Garzeit 7 Min.

Würste in kleine Würfel schneiden.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Währenddessen Würste in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten kross und knusprig braten.

Einen guten Schluck Bordeaux dazugeben. Röststoffe vom Boden der Pfanne ablösen.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Wurst mit Sauce darüber geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Regiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinkrustenbraten mit Spätzle und dunkler Bratensauce

Leckerer, zarter und lange geschmorter Schweinebraten

Ein leckerer Schweinekrustenbraten.

Gegart in Bordeaux.

Vorher tomatisiert mit Tomatenmark.

Und etwas Gemüse.

Dazu eine leckere Pasta, leider nicht selbst hergestellt.

Ich bereite die Kruste des Bratens übrigens nicht knusprig zu. Sie schmeckt auch nach zwei Stunden Schmorzeit sehr gut und ist lecker.

Für 2 Personen:

- 1 kg Schweinekrustenbraten (mit Knochen)
- 1 Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Spitzpaprika
- 600 ml Bordeaux
- 2 EL Tomatenmark
- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 350 g Spätzle
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Braten auf allen Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten kross anbraten.

Gemüse und Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.

Mit dem Bordeaux ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Braten auf zwei Teller verteilen. Pasta dazugeben. Sauce über die Pasta verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweineherz-Ragout mit Cassarecce

Sehr würziges, leicht scharfes Ragout

Ein Ragout. Mit Pasta.

Als Pasta wähle ich die kleinen Cassarecce.

Das Ragout bereite ich mit Schweineherz und diversem Gemüse zu.
Für die Sauce verwende ich einen guten Bordeaux zum Ablöschen.

Wie sagt der Spruch von ausgebildeteten Köchen? Man verwende

zum Kochen den gleich guten Wein, den man später auch beim Servieren der Speisen seinen Gästen zum Trinken anbietet.

Für 2 Personen

- 400 g Schweineherz
- 2 Spitzpaprika
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Peperoni
- 10 Kirschtomaten
- 500 ml Bordeaux
- Fleisch-Gewürzsalz
- 375 g Cassarecce
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Herz in kurze Streifen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Herz und Gemüse darin kross anbraten.

Mit dem Gewürzsalz kräftig würzen.

Mit dem Bordeaux ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta auf zwei tiefe Teller verteilen.

Ragout mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Geschmorter Schinkenbraten mit frischer Fettuccine

Im Saucenspiegel

Ein klassisches Rezept.

Braten mit leckerer dunkelbrauner Bratensauce und frische Pasta.

Ganz nach dem Motto meines Foodblogs, Nudeln, Fleisch und Sauce.

Die Sauce bilde ich aus angebratenem Tomatenmark und einem guten Bordeaux.

Als Beilage frische Fettuccine.

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffelklößen

Das Fleisch zerpflückt man mit der Gabel

Ein wunderbares, fast schon klassisches Rezept für eine Innereie, nämlich Kalbsbäckchen.

Bäckchen zählen zu den Innereien, obwohl sie ja im Gesicht des jeweiligen Tieres verortet sind und aus Muskelfleisch bestehen.

Da die Bäckchen des Tieres jedoch tagsüber ständig benutzt

werden, ist das Fleisch stark von Kollagen durchzogen. Also ein Produkt nicht zum Kurzbraten, sondern zum langen Schmoren.

Und bereitet man sie richtig zu und lässt sie auch sehr lange schmoren, werden die Bäckchen butterzart und beim Essen kann man dann auf ein Messer verzichten. Die Bäckchen lassen sich mit der Gabel zerteilen.

Als Beilage frisch zubereitete Kartoffelklöße nach meinem Grundrezept. Ich verfeinere die Klöße noch mit einigen kross gebratenen Coutons, die ich bei der Zubereitung jeweils in die Mitte eines Kloßes gebe.

Geschmorte Rinder-Rouladen mit Salzkartoffeln

Lecker geschmorte Rouladen
Ein klassisches Gericht. Rinder-Rouladen, zwei Stunden geschmort. In einer dunklen Bratensauce. Dazu klassisch als Beilage einfach Salzkartoffeln.

Jedoch nicht klassisch die Füllung.

Ich wollte es mir nämlich anfangs einfach machen und hatte gedacht, ich hätte bei meinem Discounter schon gefüllte Rouladen gekauft. Dem war jedoch nicht so. Es waren nur die Fleischscheiben aus der Rinderkeule.

Und ich hatte die klassischen Zutaten für eine Füllung nicht zuhause. Sprich Speckscheiben, eingelegte Gurken usw. Nur den notwendigen Senf hatte ich vorrätig. Also habe ich schnell eine eigens kreierte Füllung zubereitet. Aus dem genannten Senf für Würze und Bindung, Sardellenfilets, grünen Oliven, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch.

Das Gericht gelingt auch mit dieser variierten Füllung hervorragend und schmeckt einfach sehr lecker.

Und für den vollen Genuss gibt es für jeden auch satte drei Rouladen auf den Teller.

Mit einer hervorragenden Sauce.

Nebenbei eine kleine Anekdote am Rande: Ich bin ja mittlerweile auch schon 59 Jahre alt und gehe somit strikt auf die 60 zu. Und kann daher in diesem Alter auch schon nicht mehr so gut sehen. Kurz gesagt, ohne Lesebrille geht bei mir mittlerweile auch nichts mehr. Ich schreibe somit diese Blogbeiträge auch nur noch noch mit Lesebrille. Und da ich mit meinem Brillengeschäft, von dem ich meine Lesebrille habe, sehr zufrieden bin, möchte ich Ihnen auch dieses Geschäft nicht vorenthalten und somit empfehlen: Fielmann.

Meine Mutter ist ja mittlerweile auch schon 91 Jahre alt. Und bei ihr geht nicht nur ohne Lesebrille nichts mehr. Sondern auch ohne Hörgerät nichts mehr. Und sie hat mir tatsächlich eine Möglichkeit empfohlen, einen Hörgeräteakustiker zu finden. Sie ist sehr zufrieden mit dieser Möglichkeit, weil sie hierüber auch Ihr Hörgerätegeschäft gefunden hat. Wenn ich also ins höhere Alter komme und dann auch einmal auf ein Hörgerät angewiesen sein sollte, weiß ich, wo ich suchen muss. Und Sie können sich dort auch schon gern einmal nach einem Hörgerätegeschäft umschauen. Schauen Sie einfach bei Phonak – einen Hörakustiker in Ihrer Nähe finden.

Gegrillte Hähnchenherzen mit

Grill-Gemüse

Kross gegrillt

Ein sehr leckeres Innereien-Rezept.

Es wird alles in nur einige Minuten in einer Grill-Pfanne in gutem Rapsöl gegrillt.

Gewürzt wird mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich lösche die Gewürze und Röststoffe mit einem kleinen Schuss Rotwein ab. Und gebe das Sößchen direkt über die Hähnchenherzen.

[amd-zlrecipe-recipe:1193]

Nackenbraten in dunkler Sauce mit Basmati-Reis

Hier ein Rezept für einen leckeren Nackenbraten, den ich in Rotwein 3 1/2 Stunden schmore.

Ich habe einen Teil des Bratens vor einigen Tagen schon einmal auf die gleiche Weise zubereitet, dabei aber mit Pasta als Beilage. Da das Gericht sehr gut gelungen war, teile ich das Rezept hier aber mit Reis als Beilage nochmals mit.

Der Braten gelingt erwartungsgemäß sehr gut, und man braucht kein Messer, um das Fleisch zu zerteilen.

Leider hat die lange Schmorzeit und das weichgeschmorte Fleisch auch einen Nachteil: Man kann den Braten nicht mehr richtig in Scheiben schneiden und schön anrichten, da er einfach zu sehr zerfällt.

Dazu leckere Basmati-Reis als Beilage.

Und die Sauce mit Tomatenmark, Rotwein und Gewürzen gelingt natürlich hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:1116]

Nackenbraten in dunkler Sauce mit Garofalo

Hier ein Rezept für einen leckeren Nackenbraten, den ich in Rotwein 3 1/2 Stunden schmore.

Der Braten gelingt erwartungsgemäß sehr gut, und man braucht kein Messer, um das Fleisch zu zerteilen.

Leider hat die lange Schmorzeit und das weichgeschmorte Fleisch auch einen Nachteil: Man kann den Braten nicht mehr richtig in Scheiben schneiden und schön anrichten, da er einfach zu sehr zerfällt.

Dazu eine leckere Pastasorte als Beilage.

Und die Sauce mit Tomatenmark, Rotwein und Gewürzen gelingt natürlich hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:1117]

Deutsches Osso Bucco mit frischer Tagliatelle

Meine neue Nudelmaschine funktioniert jetzt auch beim wiederholten Mal der Pasta-Zubereitung.

Auch nach dem ersten Spüldurchgang durch die Spülmaschine.

Der Zusammenbau der Maschine nach dem Spülen ist zwar etwas schwierig, aber ich habe ihn jetzt verstanden, die Maschine

funktioniert nun auch wieder nach dem Spülen und ich kann wieder schöne, leckere Pasta zubereiten.

Dieses Mal gibt es frische Tagliatelle.

Als Hauptprodukt bereite ich jedoch eine Art deutsches Osso Bucco zu.

Und zwar nicht mit Rinderbeinscheibe wie in der klassischen, italienischen Weise.

Sondern ich verwende deutsches Suppenfleisch.

Aber ich bereite das Suppenfleisch klassisch wie ein Osso Bucco zu, mit Zwiebeln, Knoblauch und etwas Suppengemüse. Dann Tomatenmark. Und die Sauce bilde ich natürlich mit trockenem Rotwein.

Für mehr Geschmack gebe ich noch einige Lorbeerblätter in die Sauce.

Ich schmore das Suppenfleisch ganze 3 1/2 Stunden.

Wie zu erwarten war, braucht man für das Fleisch kein Messer, man kann es mit der Gabel zerteilen.

Und die Sauce gelingt wirklich außerordentlich gut.

Von den herrlichen, frischen Pasta mal ganz abgesehen.

Ein passendes Rezept für mein Foodblog: Nudeln, Fleisch und Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:1111]

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 Fleich gegessen. Man kann es einfach mit der Gabel zerrupfen.

Rinderbäckchen avencieren mittlerweile auch so langsam zu einer meiner Lieblingsspeisen.

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 unbekannte Pasta-Sorte, und zwar hergestellt aus roten Linsen.

[amd-zlrecipe-recipe:1069]