

Karfreitag: Fisch



Schmackhaftes Pilzgemüse

Am Karfreitag ging es traditionell zu. Es gab Fisch in Form von frittierten Forellen. Dazu Pilzgemüse mit Shiitakepilzen und Champignons.

Und natürlich wurde beim Kochen und späteren Genießen Mozarts Requiem gehört, die Totenmesse. Zur Feier des Tages habe ich sogar ein Jackett aus dem Kleiderschrank geholt und getragen.

Ich habe vor Jahrzehnten meine Fritteuse gekauft und damals wohlweislich keine gewöhnliche, quadratische oder runde Fritteuse gekauft. Sondern eine ovale, längliche. Genau unter dem Gesichtspunkt, nicht nur Pommes frites, Fleisch oder Gemüse darin zu frittieren, was man ja in jeder Fritteuse machen kann. Sondern auch längliche Fische gut darin zu frittieren. Zwei Forellen sind ein wenig viel für eine Fritteuse, aber mit ein wenig Einpassen in den Frittierraum der Fritteuse mit dem siedenden Fett klappt dies schon.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Regenbogenforellen
- 250 g Shiitake
- 250 g braune Champignons
- 100 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- 1/2 Bund Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Kross frittiert

Zubereitung:

Schwanz und alle Flossen (Rücken, Seiten, Bauch) der Forellen mit einer Küchenschere abschneiden.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Pilze jeweils halbieren und in eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Wokpfanne erhitzen und Pilze einige Minuten pfannenrühren. Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit Sahne ablöschen. Soße mit etwas Wasser verlängern. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Soße abschmecken.

Parallel dazu Forellen in der Fritteuse bei 170 °C 6 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und pfeffern. Jeweils eine Forelle auf einen Teller geben. Pilzgemüse dazu verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Putenoberkeule in Curry-Sahne-Soße mit Langkornreis



Mit einer würzigen, gemüsigen Currysoße
Die Currysoße wird mit Currypulver, Kurkumapulver und Garam Masala zubereitet, die in einer Pfanne ohne Fett für mehr Würze kurz angebraten werden. Dazu Sahne und ein wenig Wasser zum Verlängern der Soße.

Die Putenoberkeule wird zwei Stunden in der Soße, zusammen mit Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch, zart und weich geschmort.

Dazu einfacher Langkornreis als Beilage.

Zutaten für 2 Personen:

- 1,2 kg Putenoberkeule (mit Knochen)
- Olivenöl

Für die Soße:

- 2 Zwiebeln
- 4 Lauchzwiebeln

- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Currypulver
- 2 EL Kurkumapulver
- 2 EL Garam Masala
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 200 ml Sahne
- 300 ml Wasser

Zusätzlich:

- 1/2 Tasse Langkornreis
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn. bei 160 °C Umluft



Lange geschmort, weich und zart

Zubereitung:

Gewürze in einer kleinen Pfanne ohne Öl einige Minuten unter Rühren anbraten.

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Putenoberkeule auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Keule auf allen Seiten jeweils mehrere Minuten kross und knusprig anbraten. Herausnehmen. Gemüse in die Pfanne geben und einige Minuten anbraten. Gewürze dazugeben. Mit Sahne und Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Soße abschmecken.

Keule in eine passende Auflaufform geben. Soße mit dem Gemüse dazugeben und verteilen. Auflaufform die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

20 Minuten vor Ende der Schmorzeit Reis in einem Topf mit leicht gesalzener, dreifacher Wassermenge 20 Minuten garen. Reis in ein Küchensieb geben und Kochwasser somit abschütten. Reis auf zwei Teller verteilen.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen. Soße abschmecken. Keule herausnehmen, Knochen entfernen, Keule in Scheiben schneiden und auf die beiden Teller verteilen. Großzügig Soße über Reis und Keule verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

**Kräuterseitlingcremesuppe –
verfeinert mit Cognac,**

Steckrübe und Brombeeren



Würzige Suppe

Eine feine Pilzsuppe, aus Kräuterseitlingen zubereitet. Aber mit einigen ungewöhnlichen Zutaten verfeinert. Da ist einmal die fein geriebene Steckrübe, die die Suppe zusätzlich bindet. Dann die Brombeeren, die der Suppe eine leichte Süße und Fruchtigkeit verleihen. Der Cognac, der der ganzen Suppe mehr Geschmack gibt. Und nicht zu vergessen der Cayennepfeffer, der im Nachgeschmack eine leichte Schärfe liefert.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Kräuterseitlinge (4 Packungen à 125 g)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g Steckrübe
- 10 Brombeeren
- 100 ml Cognac
- 200 ml Sahne (1 Becher)

- 300 ml Gemüsebrühe
- Cayennepfeffer
- Salz
- Zucker
- Schwarzkümmelsaat
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit Schwarzkümmelsaat dekoriert

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kräuterseitlinge putzen und quer in schmale Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Steckrübe putzen, schälen und in einer Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Steckrübe dazugeben und kurz mit anbraten. Brombeeren hinzugeben. Kräuterseitlinge dazugeben. Mit Cognac, Sahne und Brühe ablöschen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Zucker würzen. Alles vermischen. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Suppe abschmecken.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit etwas Schwarzkümmelsaat dekorieren.

Servieren. Guten Appetit.

FrISChe Tagliolini mit scharf-süßer Mango-Maracuja- Soße



Süßes Pesto

Die bei diesem Gericht verwendete Soße bekommt man in der veganen Fachabteilung eines gutsortierten Supermarktes. Oder alternativ in einem Geschäft mit veganen Bio-Produkten.

Die Soße besteht aus Mangos und Maracujas, verfeinert mit Samen und Kernen. Letzteres sind Chiasamen, Leinsamen und Sonnenblumenkerne.

Im Grunde dient die Soße als Brotaufstrich oder auch zum Backen.

Aber man kann sie auch zweckentfremdet verwenden, einfach etwas Knoblauch und Chilischoten dazugeben und sie als scharf-süße Soße für Pasta verwenden.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Brotaufstrich (Mango-Maracuja, Samen und Kerne, 1 Glas)
- 4 Knoblauchzehen

- 2 rote Chilischoten
- 100 ml Sahne
- Kochwasser der Pasta
- 400 g frische Tagliolini (2 Packungen à 200 g]
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.



Sehr leckere Pasta

Zubereitung:

Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Chilischoten putzen, quer in feine Scheiben schneiden und zum Knoblauch geben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser die auf der Packung angegebene Dauer garen.

Parallel dazu Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch und

Chili darin kurz anbraten. Brotaufstrich dazugeben. Mit der Sahne ablöschen. Einen Schöpflöffel Kochwasser der Pasta dazugeben. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Soße abschmecken.

Pasta durch ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Soße großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Bandnudeln mit Sardinen- Sahne-Soße



Würzige Soße

Verwenden Sie manchmal auch Produkte aus der Konservendose zu

einem anderen Zweck, zu denen sie eigentlich gewöhnlich vorgesehen sind? Und kreieren damit einfach ein neues Gericht? Dann geht es Ihnen wie mir. Manch eingelegter Fisch aus der Dose ist eben nicht nur für das abendliche Butterbrot gedacht, damit man ihn zusammen mit ein paar Gurken und Tomaten zusammen vom Teller isst. Man kann damit auch schöne Soßen kreieren.

Das ist in diesem Fall geschehen. [Sardinen aus der Dose](#). Verwendet für eine leckere Soße für Nudeln. Und Sie werden erstaunt sein, ich hatte zunächst etwas Bedenken über die selbst ausgedachte Kreation der Soße, ob diese denn überhaupt schmecken würde. Aber ich wurde eines besseren belehrt, die Soße gelingt, sogar mit den Gürkchen für etwas Säure in der Soße und der Sahne zum Abbinden und für Flüssigkeit in der Soße.

Verfeinert wird die Soße mit etwas Cayennepfeffer für etwas Schärfe und natürlich der obligatorischen Prise Zucker für herzhaftere und pikante Gerichte. Aber auch schon allein das verwendete Olivenöl bringt eine besondere Note in die Soße. Vor dem Servieren wird das Gericht noch mit frischer, kleingeschnittener Petersilie garniert.

Die Soße hat einen angenehmen, würzigen, erdigen Geschmack und schmeckt wirklich köstlich. Also wirklich ein Kandidat, den man wieder einmal für ein Gericht zubereiten kann. Probieren Sie es aus!

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g [Portugiesische Sardinen](#) (2 Dosen à 125 g)
- 8 kleine, eingelegte Gürkchen (Glas)
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Salz
- Cayennepfeffer
- Zucker

- Petersilie
- Olivenöl
- 375 g Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit Sardinen aus der Dose

Zubereitung:

Öl der Sardinen in der Dose abschütten, Sardinen aus der Dose nehmen, grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Gürkchen gegebenenfalls putzen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem großen Messer flachdrücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Petersilie kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben..

Nudeln in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Sardellen und Gürkchen dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Mit Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Soße abschmecken.

Nudeln zur Soße geben und alles gut vermengen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gebackener Schweinebauch mit Selleriepüree



Krosser, knuspriger und saftiger Schweinebauch

Schweinebauch ist eine sehr leckere Sache. Auch wenn es ein recht fettes Stück Fleisch ist. Aber kein Wunder, aus ihm wird ja schließlich auch Speck hergestellt.

Aber gerade die Fettigkeit macht Schweinebauch so zart und lecker. Man hat immer verschiedene Schichten beim Genießen von Schweinebauch. Die krosse und knusprige Kruste, das saftig gegarte Fleisch und das zart schmelzende Fett. Lecker.

Als Beilage ein einfaches Püree vom Knollensellerie. Natürlich gewürzt u.a. mit frisch geriebenem Muskat. Und verfeinert mit einer großen Portion Butter und einem Schuss Sahne. Das passt sehr gut zum gebackenen Schweinebauch.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Schweinebauch (mit Knochen, in 2 Stücke geteilt)
- Fleischgewürzsalzmischung (auf Basis von Paprikapulver)
- 1 großer Knollensellerie
- Butter
- Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Muskat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 1/2 Stdn.



Leckeres und würziges Püree

Zubereitung:

Schwarte der Schweinebauchstücke in Rautenform einschneiden. Schweinebauchstücke auf alle Seiten mit der Gewürzsalzmischung würzen und einreiben.

Schweinebauchstücke auf einem feuerfesten Teller bei 140 °C Umluft für 1 1/2 Stunden in den Backofen geben.

Vor Ende der Backzeit Knollensellerie putzen, schälen, in kleine Stücke schneiden und in kochendem Wasser 15 Minuten garen. In ein großes Sieb geben und somit das Kochwasser abschütten. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und frisch gemahlenem Muskat würzen. Eine große Portion Butter und einen Schuss Sahne dazugeben. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Püree abschmecken.

Schweinbauchstücke aus dem Backofen nehmen. Knochen entfernen. Stücke quer halbieren. Jeweils zwei Stücke auf einen Teller geben. Selleriepüree dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Pansen-Champignons-Pasta-Pfanne in Thymian-Weißwein-Sahne-Soße



Einfaches Gericht

Ein einfaches Pfannengericht mit einer Innereie. Mit Pansen. Dazu Champignons und italienische Pasta.

Das Ganze wird verfeinert mit viel frischem Thymian. Und einer leckeren, würzigen Soße aus Sahne und trockenem Weißwein.

Schnell zubereitet und sehr schmackhaft.

Wer Pansen mag, wird dieses Gericht lieben.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g vorbereiteter Pansen
- 6 große, weiße Champignons
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g Fussilata Casarecchia
- 15 g Thymian (1 Packung)
- 200 ml Sahne
- Riesling
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Würzig und sehr lecker

Zubereitung:

Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Blättchen des Thymians abzupfen und ebenfalls in eine Schale geben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin 5 Minuten kross anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons dazugeben und mit anbraten. Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit der Sahne ablöschen. Einen Schluck Riesling dazugeben. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta zum Pfanneninhalt geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen und servieren. Guten Appetit!

American Cheesecake



Exzellenter American Cheesecake – ein Genuss!

Ich habe das Rezept für einen originalen American Cheesecake schon in meinem Foodblog veröffentlicht.

Der Unterschied zwischen einem American Cheesecake und einem deutschen Käsekuchen ist zum einen, dass ersterer mit Frischkäse, letzterer jedoch mit Quark zubereitet wird. Außerdem hat ersterer einen Boden aus Keksen und Fett, letzterer jedoch einen Mürbeteigboden. Und der American Cheesecake wird in Wasserdampf in einer Fettschale mit Wasser gebacken, letzterer jedoch ganz gewöhnlich wie ein anderer Kuchen.

Dieser American Cheesecake ist eine Art Hybrid. Ich hatte für den Boden keine Kekse mehr vorrätig. Also bekam er einen Mürbeteig. Sie verstehen? Ein American Cheesecake mit einem Mürbeteigboden. Aber er ist dennoch sehr lecker! Die Zitrone gibt noch etwas Frische und Säure in die Füllung.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 900 g Frischkäse (3 Packungen à 300 g)
- 200 g Zucker
- 100 g Vanillezucker
- 50 g Speisestärke
- 3 Eier
- 200 g Schlagsahne

Zusätzlich:

- 1 Bio-Zitrone
- Alufolie

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.
bei 170 °C Umluft | Wartezeit 6 Stdn.*



Auch mit Mürbeteigboden

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Schale der Zitrone auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben. Zitrone auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Sahne dazugeben. Zucker, Vanillezucker und Stärke dazugeben. Frischkäse komplett dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Zitronenabrieb und -saft noch dazugeben und untermischen.

Eine Spring-Backform ausfetten. Zwei Streifen Alufolie kreuzweise auf den Tisch legen. Backform daraufstellen. Alufolie an den Rändern hochschlagen.

Mürbeteig in die Backform geben, mit den Händen gut verteilen und ausdrücken. Dabei einen mehrere Zentimeter hohen Rand ausziehen.

Füllmasse in die Backform auf den Boden geben und gut verteilen.

Wasser in eine Fettpfanne geben, so dass die Backform an den Rändern 2–3 cm bedeckt ist. Backform in die Fettpfanne stellen. Fettpfanne auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit bei der genannten Temperatur in den Backofen geben.

Fettpfanne herausnehmen, Backform aus der Fettpfanne nehmen und Kuchen auf einem Kuchengitter eine Stunde abkühlen lassen. Alufolie entfernen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank erhitzen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Hähnchenmägen - Gulasch in Chili-Bohnen-Sauce auf frischer Tagliatelle



Leckerer Gulasch

Eine asiatische Sauce als Grundlage. In einem deutschen Gulasch mit einer Innereie. Auf italienischer Pasta. Nie war es internationaler.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenmägen (1 Packung)
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Toban Djan (Chili-Bean-Sauce)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 100 ml trockener Weißwein
- Salz
- Zucker
- Öl
- 400 g frische Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 3 1/2

Stdn.



International

Zubereitung:

Hähnchenmägen sehr klein schneiden und in eine Schale geben. Toban Djan dazugeben, alles gut vermischen und Hähnchenmägen eine halbe Stunde darin marinieren.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Hähnchenmägen mit Marinade dazugeben und mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Weißwein dazugeben. Alles vermischen und zugedeckt bei sehr geringer Temperatur 3 1/2 Stunden schmoren. Danach mit Salz und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliatelle in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

Tagliatelle auf zwei tiefe Nudelteller geben. Gulasch mit viel

Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gratinierter Tortellini

Eine schöne Variation von frischer Tortellini aus der Packung, die man normalerweise einfach gart und dazu eine passende Sauce oder ein Pesto zubereitet.

Hier jedoch in der Weise zubereitet, dass die Tortellini in eine gewürzte Sahnesauce in eine feuerfeste Schale kommen. Dann eine große Emmentalerhaube bekommen. Und im Backofen gegart werden. Alternativ zu kochendem Wasser in einem Topf garen die Tortellini hier in kochender Sahne die wenigen Minuten, die sie zum Garen benötigen, einfach im Backofen. Und der gratinierte Käse ergibt eine feste, würze Haube für das Gericht.



Lecker gratiniert

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g frische Tortellini (mit Schweinefleisch gefüllt)
- 400 ml Sahne (2 Becher à 200 ml)
- geriebener Emmentaler
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.



In würziger Sauce

Zubereitung:

Schnittlauch kleinschneiden.

Sahne auf zwei feuerfeste Schalen verteilen und kräftig salzen und pfeffern.

Jeweils die Hälfte der Tortellini hineingeben.

Mit einer großen Haube aus geriebenem Emmentaler abdecken.

Bei 180 °C Umluft auf mittlerer Ebene für 10 Minuten in den Backofen geben. Dann für 5 Minuten nochmals auf höherer Ebene zum Gratinieren direkt unter die heiße Grillschlange geben.

Herausnehmen. Mit Schnittlauch bestreuen,

Servieren. Guten Appetit!

Kasbubespitzle



Mit leckerem, würzigem Käse

Ein Rezept meiner Vorfahren mütterlicherseits, die aus dem Schwabenland stammen. Ich habe also durchaus die Berechtigung, hier ein traditionelles, regionales Rezept aus erster Hand zu präsentieren.

Idealerweise hätte ich die Bubespitzle noch selbst zubereiten sollen. Aber da es abends gern auch mal etwas schneller zugehen darf, habe ich auf ein gutes Convenience-Produkt aus der Packung zurückgegriffen.

Sie fragen sich sicher, was der Titel des Rezeptes genau bedeutet. Nun, der Begriff '„Kas“' bedeutet erwartungsgemäß „Käse“ und das Bubespitzle, na, das ist eben einfach von der Form her vergleichbar mit einem lütten Schniedel eines kleinen

Jungen. Das Spitzle des Buben.

Seien Sie bitte vorsichtig mit dem Würzen des Gerichts. Der verwendete Käse bringt genügend Würze mit, so dass Sie mit dem Salz gern etwas sparen können.

Das Gericht ist zwar auch vegetarisch, aber auch sehr mächtig. Der verwendete Emmentaler hat immerhin 40 % Fettanteil. Dazu die Sahne. Es ist also kein leichtes Essen.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Bubespitzle (im Geschäft unter „Schupfnudeln“ zu finden, 1 Packung)
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 100 g geriebener Quattro Formaggi
- 100 g geriebener Emmentaler
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- etwas frische Petersilie
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Schmackhafte Bubespitzle

Zubereitung:

Zwiebel putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben. Lauchzwiebeln putzen, quer in Ringe schneiden und ebenfalls dazugeben. Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und ebenfalls hinzugeben.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Gemüse darin andünsten. Bubespitzle dazugeben und alles 5 Minuten unter Rühren bei mittlerer Temperatur kräftig anbraten, damit sich Röststoffe bilden. Mit der Sahne ablöschen. Geriebenen Käse dazugeben. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und etwas köcheln lassen, damit sich der Käse gut auflöst. Petersilie untermischen. Abschmecken.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Parmesan-Sauce



Würzige Käse-Sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 100 ml frische Sahne
- 25 g Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 Msp. Chilipulver
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Zubereitung:

Parmesan auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Etwas Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Sahne dazugeben. Parmesan hinzugeben. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss, Chilipulver und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Hähnchenlebern-Geschnetzeltes in Senf-Sauce mit Baby- Brokkoli



Sehr leckeres Geschnetzeltes

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 2 EL Senf
- Salz
- Zucker
- 400 g Baby-Brokkoli (2 Packungen à 200 g)
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit in Butter geschwenktem Baby-Brokkoli

Zubereitung:

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Lebern grob zerkleinern. In eine Schale geben.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Lebern dazugeben und mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Senf dazugeben. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Sauce eventuell mit etwas Wasser verlängern. Etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Parallel dazu Wasser in einem Topf erhitzen und Baby-Brokkoli darin 4 Minuten garen. Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Baby-Brokkoli darin schwenken. Mit Meersalz würzen.

Baby-Brokkoli auf zwei Teller verteilen. Geschnetzeltes mit viel Sauce dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Pansen-Geschnetzeltes mit Gemüse in Senf-Sauce auf roten Linsen



Mit schlotziger Senf-Sauce

Zutaten:

- 400 vorbereiteter Pansen
- ein Stück Aubergine

- ein Stück Zucchini
- ein Stück Butternuss-Kürbis
- einige Blätter Mini Pak Choi
- 1 rote Peperoni
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Chardonnay
- 1 Tasse rote Linsen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit leckeren roten Linsen

Zubereitung:

Pansen in schmale, kurze Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen, ebenfalls in schmale, kurze Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Linsen in der dreifachen Menge kochendem Wasser in einem Topf zugedeckt bei geringer Temperatur 7–8 Minuten je nach gewünschtem Gargrad garen.

Parallel dazu Öl in einer Wokpfanne erhitzen. Pansen darin einige Minuten knusprig anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Einen guten Schluck Chardonnay dazugeben. Senf hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und Sauce abschmecken. Etwas köcheln lassen.

Linsen in ein Küchensieb geben und Kochwasser abtropfen lassen. Linsen leicht salzen. Ringförmig auf zwei Tellern verteilen.

Pansen-Gemüse-Mischung mit Sauce darüber geben. Mit etwas Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Thaicurry mit scharf-süßer Kokossauce auf Basmatireis



Leckerer Thaicurry

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinenacken-Steaks
- 2 Orangen
- 2 Bananen
- 2 Kiwis
- 2 orange Peperoni
- 2 EL Kokosraspeln
- 1 EL rotes Thaicurry
- 400 ml Sahne (2 Becher à 200 ml)
- Meersalz
- Olivenöl
- 1 Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.



Scharf und süß

Zubereitung:

Obst putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. In eine Schale geben.

Steaks in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Steaks, Peperoni und Thaicurry-Paste darin anbraten. Obst dazugeben. Kokosrapseln dazugeben. Mit Sahne ablöschen. Mit Meersalz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde schmoren. Sauce abschmecken.

Basmatireis in der dreifachen Menge leicht gesalzenem Wasser in einem Topf zugedeckt bei geringer Temperatur 11 Minuten garen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Thaicurry mit Fleisch, Obst und viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch-Curry mit Mini-Pak-Choi und Zuckerschoten auf Spätzle



Curryvariation

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schweinebauch
- 2 Mini Pak Choi
- 15 Zuckerschoten
- 2 Peperoni
- 1 EL Currypulver

- 1 EL Kurkuma
- 400 ml Sahne (2 Becher à 200 ml)
- Salz
- Zucker
- 350 g Spätzle
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Kräftig-würzige Sauce

Zubereitung:

Eventuelle Knochen und Schwarte der Schweinebauch-Scheiben entfernen. Scheiben in schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Gemüse putzen und grob zerkleinern. Peperoni quer in feine Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse und Schweinebauch darin anbraten. Mit Sahne ablöschen. Mit Currypulver, Kurkuma, Salz

und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde schmoren.

12 Minuten vor Ende der Garzeit Spätzle nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Spätzle auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Curry mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!