Pangasius-Kohlrabi-Ragout mit Reis



Leckeres Ragout mit sehr viel Sauce

Ich bereite dieses einfache Ragout aus Zutaten zu, die bereits äußerlich gut zusammenpassen. Helle Pangasiusfischfilets und heller Kohlrabi.

Der Einfachheit halber gare ich den Kohlrabi im Fischfond, den ich gleichzeitig reduziere und somit ein leckeres Söße̊chen zubereite. Die Sauce ist nicht ganz hell, sondern leicht beige. Ich hatte vor einiger Zeit Fischfond zubereitet, der geschmacklich sehr gut, im Äußeren aber etwas trübe geworden war. Für etwas Säure kommt noch etwas Weißweinessig hinzu.

Dazu gibt es Reis.

Diesmal gibt es einige schöne Foodfotos mit wahrlich sehr viel Sauce. Da muss auch nicht mit speziellen Tricks wie einem Eierring zum Aufschichten der Ragout-Bestandteile gearbeitet werden. Saucenliebhaber wird es sicherlich freuen.



Schöne Foodfotos mit viel Sauce

Zutaten für 1 Person:

- 2 Pangasiusfilets (150 g)
- 1 Kohlrabi
- ½ rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Fischfond
- 1 EL Weißweinessig
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

- 1 Tasse Parboiled-Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Kohlrabi schälen, etwas Kohlrabigrün von den Blättchen kleinschneiden und beiseite legen. Kohlrabi in kleinere Stücke schneiden. Filet quer in dicke Streifen schneiden.

Reis in einen Topf geben, 2 Tassen Wasser dazu geben und

salzen. Zum Kochen bringen und 10–12 Minuten garen.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Kohlrabi dazugeben. Dann Fond und Weißweinessig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und unzugedeckt bei mittlerer Temperatur Kohlrabi etwa 15 Minuten garen und gleichzeitig die Sauce auf etwa zwei Drittel reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Butter in einer Pfanne erhitzen und Fischfilet darin kurz anbraten. Filet mit der Butter in die Sauce geben. Alles verrühren. Sauce abschmecken.



Im Teller

Reis in einen tiefen Teller geben und das Ragout mit sehr viel Sauce darüber verteilen.

Lebergeschnetzeltes in Leberwurst-Sauce mit Cellentani



Pasta und feste Saucenbestandteile in der Mitte, Sauce drumherum

Da hatte ich mich dieses Mal doch geirrt. Ich hatte noch Leberwurst in der Dose übrig. Ich wollte sie aber nicht einfach als Aufstrich auf Brot essen. Sondern sie zum Kochen verwenden. Ich dachte nun, es ließe sich keine Sauce damit zubereiten, weil es sich nicht um eine glatte, streichfähige Leberwurst handelt. Aber da hatte ich weit gefehlt. Man kann die feste, kompakte Leberwurst aus der Dose anbraten, sie zerfällt dabei, wird flüssig und bildet eine Sauce.

Die Leberwurst aus der Dose erinnert beim Anbraten an Leberwurst im Darm, die aufgeschnitten oder längs halbiert in der Pfanne gebraten wird. Zum Anbraten verwende ich das erhärtete Fett der Leberwurst in der Dose.

Vorher brate ich einige Sardellenfilets an, dann Zwiebel und Knoblauch. Die Sauce bilde ich aus der Leberwurst und Sahne. Gewürzt werden muss die Sauce natürlich nicht mehr.

Dazu gebe ich kleingeschnittene Schweineleber. Man kann die Leber ganz zu Anfang in Fett in der Pfanne anbraten, herausnehmen und später hinzugeben. Ich gebe sie nur zum Schluss einige Minuten in die Sauce, um sie zu garen und zu erhitzen.

Dazu gibt es Cellentani als Pasta.

Pasta mit viel Sauce wird normalerweise in tiefen Nudeltellern angerichtet und serviert. Beim Fotografieren von Foodfotos von Pasta mit viel Sauce hat man die Schwierigkeit, dass sich die festen Saucenbestandteile oben auf der Pasta ansammeln, die flüssige Sauce jedoch nach unten läuft und … auf dem Foto verschwindet. Ein Bekannter – bekennender Saucenfan – empfahl mir nun für bessere Foodfotos folgendes: Einen Eierring in die Mitte eines tiefen Nudeltellers stellen, Pasta hineingeben und feste Saucenbestandteile darüber verteilen. Dann die flüssige Sauce außerhalb des Eierrings in den Nudelteller geben, den Eierring entfernen und das Gericht servieren.

Ich dachte mir, das könnte ich einmal ausprobieren. Auf diese Weise habe ich zwei Fotos fotografiert. Die Idee ist an sich nicht schlecht, das Anrichten und Drapieren des Gerichts ist jedoch vielleicht eher etwas für ein Szene-Restaurant als für die häusliche Küche.

Mir fiel aber auch noch das Prinzip des Reduzierens oder auch des „Weniger ist mehr“ eingefallen. Gerichte mit Fleisch und einer Beilage wie Kartoffeln, Pasta oder Reis und einer Sauce werden auf diese Weise gern angerichtet und fotografiert. Einige wenige Fleischstücke auf den Teller, dazu 1–2 Löffel der Beilage, ein etwas bogenförmig verzogen auf den Teller gegebener, einzelner Klecks Sauce und vielleicht noch einige wenige Tröpfchen Sauce auf die Beilage.

Also habe ich als weitere Variante einfach einige Löffel Pasta auf einen Teller gegeben, daneben ein wenig der in der Sauce gegarten Schweineleber und einige Löffel Sauce auf der Pasta.



Wenig Pasta, Leber und Sauce

Und wie habe ich nun das Gericht im Endeffekt gegessen? Nun, nach dem Anrichten, Drapieren und Fotografieren der beiden Varianten war das Essen natürlich kalt. Ich habe alles in einen tiefen Pastateller gegeben, gehörig vermischt, in der Mikrowelle kurz erhitzt und gegessen. Feddisch

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Leberwurst
- 120 g Schweineleber
- 5 Sardellenfilets (eingelegt)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Sahne
- 125 g Cellentani

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Leber in 3–4 cm lange Streifen schneiden.

Für jeweils 100 g Pasta 1 l Wasser mit 10 g Salz zum Kochen bringen und die Pasta darin nach entsprechender Zeitvorgabe kochen. Also Cellentani in etwa 1,25 l kochendem Wasser mit etwa 12 g Salz kochen.

Währenddessen Leberwurst aus der Dose herausnehmen, das gehärtete Fett abstreichen und in einer Pfanne erhitzen. Sardellenfilets darin etwas anbraten, bis sie zerfallen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Leberwurst dazugeben und zerteilen. Einige Minuten kräftig anbraten, damit sie zerfällt. Sahne hinzugeben. Alles verrühren. Leber hinzugeben und einige Minuten in der Sauce garen.

Pasta in einem tiefen Nudelteller anrichten und Lebergeschnetzeltes mit viel Sauce darüber verteilen.

Pasta mit Hackfleisch-Champignon-Sauce



Gemischte Pasta mit Hackfleisch, Champignons und Sauce

Heute bereite ich eine Hackfleisch-Champignons-Sauce zu. Ich variiere einfach mit den Zutaten. Nehme Zwiebeln, Knoblauch und Chili hinzu. Als Gewürze verwende ich Kreuzkümmel und Ras el Hanout. Und zum Binden und etwas Mildern der Schärfe gebe ich Crème fraîche hinzu.

Als Pasta verwende ich gemischte Gobbetti und Gemelli, von denen ich jeweils noch etwas übrig hatte, was aber jeweils nicht für eine ganzes Gericht reichte. Also habe ich sie zusammen gekocht, da sie fast gleiche Garzeiten haben. Und sie gemischt mit der Hackfleischsauce serviert.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch
- 6 braune Champignons
- 1 ½ rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 250 ml trockener Weißwein
- 250 ml Fleischfond

- 3 EL Crème fraîche
- 3 frische Lorbeerblätter
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Ras el Hanout
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Gobbetti/Gemelli

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischoten in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch und Chili darin anbraten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Fond und Crème fraîche dazugeben. Lorbeerblätter dazugeben. Ebenso Kreuzkümmel und Ras el Hanout. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Unzugedeckt 30 Minuten bei mittlerer Temperatur auf etwa ein Drittel der Sauce reduzieren.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und großzügig von der Hackfleisch-Champignon-Sauce darüber geben.

Penne Rigate mit Paprika-

Chili-Rahmsauce



Nicht sehr fotogen, aber sehr schmackhaft

Wieder ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht, das aber sehr schmackhaft ist. Ich verwende für die Sauce eine Frischkäse-Zubereitung mit Paprika und Chili. Für etwas mehr Flüssigkeit kommt etwas trockener Weißwein hinzu. Und zwei rote Chilischoten sorgen für etwas zusätzliche Schärfe. Gewürzt wird die Sauce mit Salz, weißem Pfeffer und viel süßem Paprikapulver.

Dazu gibt es gemischte Penne Rigate. Einmal normale Pasta, die andere Hälfte Vollkorn-Pasta. Da sie beide etwa die gleiche Gardauer haben, habe ich sie auch zusammen gekocht.

Zutaten für 1 Person:

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- trockener Weißwein
- 150 g Frischkäse (Paprika, Chili)

- süßes Paprikapulver
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

- normale Penne Rigate
- Vollkorn-Penne-Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischoten in Ringe schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili darin kurz andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Frischkäse hinzugeben. Alles verrühren. Mit viel Paprikapulver und Salz und Pfeffer würzen. Etwas köcheln lassen.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber verteilen.

Gobbetti mit mediterranem Brotaufstrich



Pasta mit schneller Sauce

Ich hatte eigentlich geplant, etwas umfangreich zu kochen. Dann kamen einige Dinge dazwischen und andere Arbeit stand an. Also bereitete ich noch schnell dieses Pastagericht zu, um doch noch ein komplettes Essen zu haben. Denn wat mutt, dat mutt.

Es ist ja eigentlich fast ein Fastfood-Gericht, was ich normalerweise ja ablehne und nicht esse. Aber ich habe schon diverse Brotaufstriche oder Würste für Saucen für Fleisch oder auch Pasta verwendet. So eine Obazter-Frischkäse-Zubereitung für einen Braten. Ein anderes Mal eine feine Leberwurst für eine Leberwurst-Sauce, passend zu gebratener Leber. Also sollte man auch diesen Brotaufstrich für eine Sauce verwenden können.

Der mediterrane Brotaufstrich besteht zum größten Teil aus Frischkäse. Dann aus wenigem, sehr klein geschnittenem mediterranem Gemüse wie Paprika, Zucchini und Auberginen. Dazu noch einige weitere, gewichtsmäßig geringere Zutaten.

Zubereitet habe ich das Gericht, indem ich Gobbetti nach

Anleitung gekocht habe. Währenddessen habe ich den Brotaufstrich in einen kleinen Topf gegeben, einen Schuss trockenen Weißwein dazugegeben, alles verrührt und erhitzt. Noch mit Salz und Pfeffer nachgewürzt. Man kann sich auch die Mühe machen, vorher eine Zwiebel und einige Knoblauchzehen kleinzuschneiden, in Butter anzudünsten und dann den Brotaufstrich und Weißwein dazuzugeben.

Wie man so schön sagt, wartet ja die Sauce auf die Pasta und nicht umgekehrt. Also kamen die fertigen Gobbetti in die Sauce. Alles gut verrühren und in einem tiefen Nudelteller anrichten.

Dazu gibt es aber zwei nicht gerade grandiose, aber dennoch schöne Foodfotos.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Gobbetti
- 150 g Brotaufstrich mediterranes Grillgemüse
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Biergulasch mit Petersilienknödel



Saftiges Gulasch, Knödel und viel Sauce

Für ein gutes Gulasch braucht man Fleisch und Zwiebeln in gleichem Verhältnis. Also kamen zu 250 g Rindergulasch noch 250 g Zwiebeln, das entspricht vier Zwiebeln, hinzu. Ich hatte ein Rezept gefunden, bei dem die Sauce aus Bier und Rinderfond zubereitet wird. Da ich jedoch eine 0,5-l-Flasche Pils hatte, reichte dies völlig aus und ich bereitete die Sauce rein aus Bier zu. Eine Änderung nahm ich noch vor und gab anstelle einiger Zweige Thymian einen Zweig Rosmarin hinzu. Und die Sauce habe ich nach dem Garen auch nicht, wie im Rezept angegeben, mit Mehl abgebunden, sondern relativ lange reduziert, wodurch sie Geschmack und Sämigkeit bekam. Wenn die Sauce lange reduziert, riecht dann irgendwann die ganze Küche nach Bier. Ich musste jedoch wieder einmal feststellen, dass Zubereitungen mit Bier – in diesem Fall eine Biersauce – doch immer etwas bitter schmecken. Es liegt vermutlich doch am Hopfen im Bier. Als Beilage wählte ich selbst gemachte, eingefrorene Petersilienknödel.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Rindergulasch

- 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Tomatenmark
- 0,5 l Pils
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 frische Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter

- 3 Petersilienknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 45 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen. Gulasch darin kurz anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Mit dem Bier ablöschen. Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Dann unzugedeckt bei hoher Temperatur 30–40 Minuten sehr stark auf etwa ein Drittel der Sauce reduzieren.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Petersilienknödel im nur noch siedenden Wasser 10–15 Minuten erhitzen.

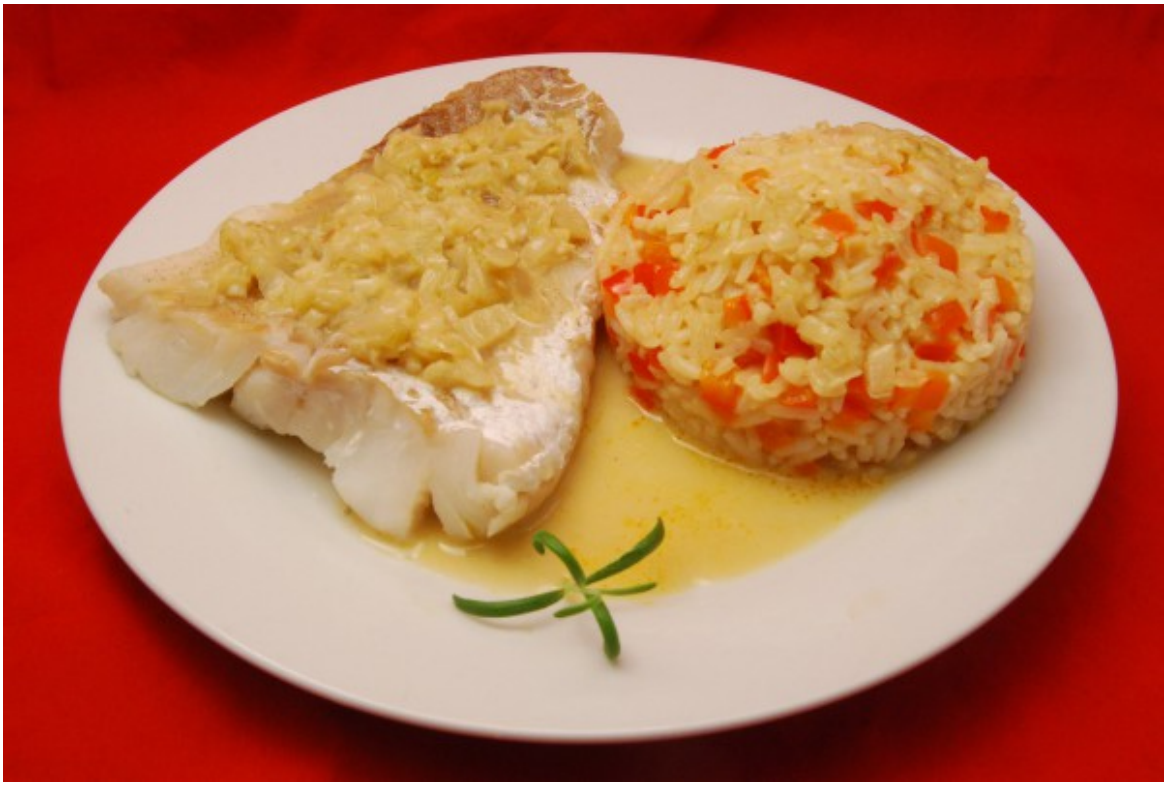
Rosmarinzweig und Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Auf dem Teller angerichtet

Knödel auf einen Teller geben, Gulasch daneben und viel Sauce darüber verteilen.

Pochiertes Kabeljaufilet mit Paprikareis in Fischsauce



Fisch mit Paprikareis und einem leckeren Söße̊chen

Das Kabeljaufilet habe ich 10 Minuten in selbst gemachtem Fischfond pochert. Währenddessen Reis zubereiten und mit angedünstetem, kleingeschnittenem Paprika vermischen und anrichten. Und mit Zwiebel und Knoblauch und trockenem Weißwein, etwas von dem Fischfond zum Pochieren und Sahne ein kleines Fischsöße̊chen gezaubert.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Kabeljaufilet (300 g)
- ½ rote Paprika
- ½ Tasse Parboiledreis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Fischfond
- trockener Weißwein
- 2 EL Sahne
- süßes Paprikapulver
- weißer Pfeffer
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Reis in einen kleinen Topf geben, 1 ½ Tassen Wasser dazugeben, salzen und das Wasser zum Kochen bringen. Herdplatte abschalten und Reis im nur noch siedenden Wasser zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprika sehr klein schneiden.

Fischfond in einem großen Topf zum Kochen bringen, Kabeljaufilet vorsichtig hineinlegen, Herdplatte abschalten und das Filet 10 Minuten im nur noch siedenden Fond zugedeckt pochieren.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Paprikawürfelchen kurz darin andünsten. Reis hinzugeben, gut vermischen und mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Einen Eierring auf einen großen Teller stellen und den Paprikareis darin anrichten. Wenn die Menge etwas zu viel ist, eben ein kleines, kreisrundes Häufchen anrichten. Eierring um den Paprikareis stehen lassen. Warmstellen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Diesen auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Einen großen Schöpflöffel des für das Pochieren verwendeten Fischfonds dazugeben. Sahne hinzugeben und die Sauce auf ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kabeljaufilet auf den Teller neben den Paprikareis geben. Fischsauce darüber verteilen, dabei den Eierring noch auf dem Teller belassen, sonst zerfällt ja beim Darübergeben der Sauce der rund angerichtete Reis. Eierring dann entfernen und Fisch mit Reis und Sauce servieren.

Putenoberkeule in Pilzsauce mit Maccheroni



Diesmal mit Maccheroni

Heute gibt es die zweite Portion der Putenoberkeule von gestern. Die Zubereitung kann man im gestrigen Beitrag nachlesen.

Dieses Mal habe ich zu der Putenoberkeule Maccheroni zubereitet. Ich habe sie etwas kleingeschnitten, damit sie besser zur Putenoberkeule auf den Teller passen. Dieses Gericht passt so auch besser zum Titel und der Thematik dieses Foodblogs. Es gibt Fleisch, Nudeln und Sauce.

Und diesmal gibt es keine Foodfotos, die attraktiv sein müssen, sondern nur Sauce, Sauce, Sauce. So manchen Leser des Foodblogs wird dies freuen.

Putenoberkeule in Pilzsauce mit Speckknödeln



Putenoberkeule tranchiert, noch leicht rosé, mit Knödeln, Pilzen und viel Sauce

Ein passendes Weihnachtsfestessen. Und auch passend zum Titel und der Thematik meines Blogs. Ein Braten, Nudeln und viel dunkle Sauce. Wäre, ja wäre da nicht die kleine Änderung, wie ich eben immer gerne mal Änderungen an Rezepten vornehme, dass ich die Pasta durch Speckknödel ersetzt habe. Das erschien mir doch festlicher für diesen Anlass des Weihnachtsfestes.

Eigentlich wollte ich die Putenoberkeule im Bräter im Backofen zubereiten, ich hatte so an eine Stunde Garzeit bei 160 ºC gedacht. Allerdings hatte ich die Putenoberkeule, etwa 1,4 kg, nach dem Kauf entbeint und halbiert, so dass ich die Putenoberkeulen-Teile auf zwei verschiedenen Arten zubereiten

kann. Also entschied ich mich doch dazu, ein Putenoberkeulen-Teil in einem großen Topf in Butter kross anzubraten und dann in dem Topf zugedeckt eine Stunde bei geringer Temperatur auf dem Herd zu garen. Geflügel soll ja eh durchgegart und nicht rosé sein, also kann das Putenoberkeulen-Teil ruhig so lange garen und die Garzeit dient dazu, eine gute Sauce zu bilden.

Da ich eine möglichst dunkle Sauce möchte, aber auf Rotwein, dunklen Bratenfond oder auch Sojasauce verzichten will, bereite ich eine Mehlschwitze zu, bei der ich das Mehl möglichst dunkel werden lasse. Die Zubereitung der Mehlschwitze kombiniere ich mit dem Anbraten von Zwiebel, Knoblauch und Pilzen, wobei man beim Bräunen des Mehls dann nur darauf achten sollte, dass Zwiebel oder Knoblauch nicht anbrennen. Aber durch häufiges, kräftiges Rühren mit dem Kochlöffel lässt sich das verhindern. Für die Sauce verwende ich Gemüsefond und trockenen Weißwein. Und für mehr Geschmack kommen noch frische Lorbeerblätter, Sternanis, Kardamom und gemahlener Kreuzkümmel in die Sauce.

Bei den Speckknödeln habe ich auf frisch zubereitete, aber eingefrorene zurückgegriffen.

Zutaten für 2 Personen:

- ½ Putenoberkeule (700 g)
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Wildpilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze, Butterpilze, Maronenröhrlinge)
- 250 ml Gemüsefond
- 250 ml trockener Weißwein
- 2 EL Mehl
- 5 frische Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 3 Kardamomkapseln
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Butter

- 6 Speckknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 70 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen und das Putenoberkeulen-Teil auf beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Noch mehr Butter in den Topf geben und den Bratensatz und die Röststoffe des Putenoberkeulen-Teils lösen. Zwiebel, Knoblauch und Pilze hineingeben und einige Minuten anbraten. Mehl hinzugeben und anschwitzen. Möglichst recht dunkelbraun werden lassen, dabei aber durch häufiges Rühren mit dem Kochlöffel darauf achten, dass Zwiebel und Knoblauch nicht anbrennen. Mit Fond ablöschen. Weißwein dazugeben. Das Innere der Kardamomkapseln in einen Mörser geben und fein mörsern. Lorbeerblätter, Sternanis, gemahlenes Kardamom und gemahlenen Kreuzkümmel hinzugeben. Mit Pfeffer würzen. Alles verrühren. Putenoberkeulen-Teil wieder hineingeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Speckknödel in siedendem Wasser erhitzen. Lorbeerblätter und Sternanis aus der Sauce nehmen. Sauce gut salzen und abschmecken. Putenoberkeulen-Teil herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben, in Scheiben tranchieren und auf zwei Teller verteilen. Knödel dazugeben. Viel Sauce mit Pilzen darüber verteilen und servieren.

Rinderleber mit viel Zwiebeln



Leber, Zwiebeln, Sauce, Schrippen

Ich bereite die Leber mit viel Zwiebeln – was ja auch immer zu Leber passt – und einem Söße̊chen zu. Demnächst werde ich ein Gericht mit Leber mit Äpfeln kochen, aber nicht mit Apfelstücken, die mit angebraten werden, oder mit Apfelaroma in Form von Calvados in der Sauce. Sondern Leber in einer richtigen Apfelsauce, fruchtig-scharf. Leider hatte ich heute keine Äpfel mehr vorrätig, um dieses Gericht zuzubereiten.

Diesmal jedoch Leber mit Zwiebeln in Sauce. Die Sauce bereite ich separat mit den Zwiebeln aus wenig Rotwein, Gemüsefond, Balsamicoessig und Sojasauce zu. Die Würzflüssigkeiten gehören zwar eher an die Leber, aber wenn man die Sauce etwas köcheln lässt und für mehr Geschmack etwas reduziert, ist die Leber innen nicht mehr rosé, sondern wird durchgegart und hart. Die Leber wird auf jeder Seite auch nur 1 Minute bei hoher Temperatur angebraten, damit sie zart und rosé wird. Und dazu gibt es heute tatsächlich zwei Schrippen, die ich glücklicherweise den Tag über noch nicht gegessen hatte. Und es bietet sich ja auch an, die viele Sauce mit den Schrippen aufzutunken.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Scheibe Rinderleber (etwa 180 g)
- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- trockener Rotwein
- 4–5 EL Gemüsefond
- ½ EL Aceto Balsamico di Modena
- 1 EL helle Sojasauce mit Zitronensaft
- ½ EL Mehl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- 2 Schrippen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden, Knoblauch in Stifte. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Bei nur mittlerer Temperatur 5–10 Minuten schön kross braten. Mit einem kleinen Schuss Rotwein ablöschen. Fond dazugeben. Ebenso Balsamicoessig und Sojasauce. Mit Salz und Pfeffer würzen. Verrühren und aufkochen. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Leber auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Mit dem Mehl auf beiden Seiten bestäuben. Butter in der gleichen Pfanne erhitzen und die Leber – diesmal jedoch auf hoher Temperatur – jeweils 1 Minute auf jeder Seite kräftig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zwiebel- Knoblauch-Mischung mit der Sauce daneben geben. Dazu zwei Schrippen.

Überbackene Hähnchenbrust im Speckmantel mit Kordelli



Hähnchenbrust, Nudeln und viel Sauce

Ich erhielt ein Päckchen der Firma Bernbacher mit einer Packung Nudeln. Mit der Bitte um einen kurzen Bericht und, natürlich, eine Verkostung. An sich sind diese Nudeln, von der Sorte Kordelli, nichts Außergewöhnliches. Sie sind jedoch in Zusammenarbeit mit dem Sternekoch Alfons Schubeck entstanden. Die Produkte von Schuhbeck sind ganz akzeptabel, ich selbst habe einige Gewürzmischungen von ihm in meinem Gewürzregal stehen.

Würde es sich bei diesen Nudeln nicht gerade um solche handeln, die in nur drei Minuten gegart sind. Und bei denen man kein Kochwasser abgießen muss, weil sie bei richtiger Kochwassermenge dieses komplett aufsaugen. Um es also kurz zu machen: Fastfood-Nudeln. Denn, wie auf der Packung steht, sie sind schon vorgekocht. Es gibt sie in den Sorten Kordelli, Amorini, Mafaldinette, Gnocchi und Bandnudeln.

Ich bin ja kein Freund von Fastfood. Und von Fertiggerichten ja auch nicht. Zumal es diese Variante von Nudeln schon bei bestimmten Chinanudeln gibt, die in 2–3 Minuten fertig gegart sind. Und ich gerade in der letzten Zeit dazu übergegangen bin, Pasta nicht mehr in kleinen Töpfen zu kochen – da habe ich von diversen Bekannten dazugelernt –, sondern in tatsächlich großen Töpfen, mit viel Wasser, denn Nudeln brauchen Platz. Nicht umsonst sagt man, pro 100 g Pasta – in etwa für eine Person – 10 g Salz und 1 l Wasser. Und nun 250 g Kordelli in 500 ml Wasser?

Ich habe die Nudeln nach Anleitung zubereitet, für 125 g Nudeln habe ich genau 250 ml Wasser verwendet. ich war anfangs erstaunt, das kochende Wasser bedeckt die Nudeln nicht völlig, die obersten Nudeln garen sozusagen im Wasserdampf. Aber, was soll ich sagen? Nach 3 Minuten Garzeit ist das Wasser aufgesogen. Und die Kordelli sind gegart, essbar und schmackhaft. Sie erreichen jedoch nicht die Qualität und den Essgenuss von al dente gekochter, italienischer Pasta. Ich werde sie mir sicherlich nicht kaufen. Zu sehr bevorzuge ich eben echte italienische Pasta, nur aus Hartweizengrieß hergestellt, die in großen Töpfen mit viel Wasser und entsprechend Salz ihre – je nach Pastasorte – gute 6–12 Minuten kochen dürfen – und müssen –, damit sie al dente auf dem Teller landen.

Aber die Anekdote meines früheren, türkischen Lebensmittelhändlers darf hier auf keinen Fall fehlen. Er wollte einmal mit einem Freund ein Essen zubereiten und dazu Nudeln garen. Der Freund stellte einen Kochtopf auf den Herd und warf die Nudeln hinein. Ohne Wasser. Mein Lebensmittelhändler fragte ihn, „Was machst Du denn da?“. Der Freund antwortete, „So kocht man doch Nudeln, oder?“ Nudeln ohne Wasser zubereiten – das sollte mal wirklich jemand erfinden.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrüste (etwa 360 g)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Scheiben Bauchspeck
- 75 ml trockener Weißwein
- 75 ml Gemüsefond
- 100 g geriebener Edamer
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- 125 g Kordelli

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 35 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Hähnchenbrüste längs aufschneiden, dass das Fleisch an einer Seite noch zusammenhängt. Innen mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils einen Rosmarinzweig mit dem hölzernen Zweig zum spitzen Ende der Hähnchenbrust hineinlegen, damit er nach dem Garen einfach wieder herausgezogen werden kann. Hähnchenbrüste zuklappen. Jeweils zwei Scheiben Bauchspeck quer auf ein Arbeitsbrett legen, eine Hähnchenbrust längs in der Mitte darauf legen und mit den Bauchspeckscheiben einwickeln. Beide Hähnchenbrüste nebeneinander in eine Auflaufform legen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen und Fond dazugeben. Etwas köcheln lassen, dann die Sauce in die Auflaufform füllen. Hähnchenbrüste mit dem Käse bedecken. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen und die Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten hineinschieben. Dann den Backofen auf 240 ºC Grill umschalten, die Auflaufform direkt unter die Grillschlange schieben und für etwas Farbe den Käse noch kurz gratinieren. Hier gilt wie immer: Jede Sekunde dabeibleiben, das Gargut ist schnell angebrannt.



Auf dem Teller angerichtet

Kurz vor Ende der Garzeit 250 ml Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und die Kordelli hineingeben. Genau 3 Minuten garen. Nudeln auf zwei Teller verteilen. Rosmarinzweige aus den Hähnchenbrüsten entfernen. Jeweils eine Hähnchenbrust auf einen Teller dazu geben. Von der Weißweinsauce mit zerlaufenem Käse über die Nudeln geben.

Schweinekoteletts mit Mett-Sauce und frittierten Brechbohnen



Koteletts mit viel Sauce und Bohnen

Ich hatte eine grobe Mettwurst übrig, die ich für die Zubereitung einer Sauce verwenden wollte. Da sie vorwiegend aus Schweinefleisch hergestellt wird, bot es sich an, dazu auch Schweinefleisch zuzubereiten. Ich entschied mich für Schweinekoteletts.

Für die Sauce dünste ich Schalotte und Knoblauch an, gebe dann die Mett-Wurst hinzu und verfeinere mit trockenem Weißwein und Crème fraîche. Dann püriere ich sie noch mit dem Pürierstab, einfacher ist es natürlich, wenn jemand gleich eine feine Mett-Wurst verwendet. Die Sauce ist sehr schmackhaft.

Vor einigen Tagen habe ich ja frittierte Rosenkohlröschen zubereitet, das sollte auch mit Brechbohnen gehen. Also gibt es als Beilage frittierte Brechbohnen. Sie blähen sich beim Frittieren etwas auf, sind dann aber frittiert sehr schmackhaft.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Schweinekoteletts

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 125 grobe Mett-Wurst
- trockener Weißwein
- 2 EL Crème fraîche
- 200 g Brechbohnen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Mett-Wurst hinzugeben und mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Crème fraîche dazugeben. Alles verrühren und mit dem Pürierstab fein pürieren. Etwas köcheln lassen. Warmhalten.

Brechbohnen putzen und quer vierteln. Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen und die Brechbohnen darin nur etwa 3 Minuten frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen und pfeffern.



Mit leckerer Mett-Wurst-Sauce

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schweinekoteletts darin auf jeder Seite etwa 2 Minuten kräftig anbraten. Salzen und pfeffern. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Frittierte Brechbohnen daneben. Und Sauce über die Koteletts verteilen.

Entrecôte mit Pilz-Sauce und frittiertem Rosenkohl



Entrecôte mit reduzierter Sauce und Kräuterbutter und Rosenkohl

Gebratenen Rosenkohl habe ich vor einigen Tagen zubereitet. Nun nehme ich Anleihen bei Toettchen und bereite frittierten Rosenkohl zu. Dazu ein Entrecôte, rare zubereitet. Und ein Pilzsößchen, für das ich Austernpilze, Schalotte und Knoblauch andünste. Und Rotwein, Gemüsefond und Balsamicoessig hinzugebe und dann die Sauce reduziere. Toettchen bereitet die Röschen in einer Pfanne in Fett zu. Ich verwende dazu eine Friteuse. Eine große Auswahl an Friteusen findet man bei Lidl, wo man auch online bestellen kann.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entrecôte (etwa 240 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Austernpilze
- 240 g Rosenkohl
- 200 ml trockener Rotwein
- 200 ml Gemüsefond
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 45 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Austernpilze grob zerkleinern. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Pilze hinzugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Fond und Rotweinessig hinzugeben. Mit Salz und Steakpfeffer würzen und unzugedeckt bei geringer Temperatur 45 Minuten fast vollständig reduzieren. Abschmecken.

Währenddessen Rosenkohl putzen und halbieren. Fett in der Friteuse auf 180 ºC erhitzen und Röschenhälften 2–3 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warmstellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Entrecôte auf beiden Seiten etwa 1–2 Minuten anbraten. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen, auf einen Teller geben. Röschenhälften daneben geben. Von der Sauce über das Steak verteilen. Und etwas Kräuterbutter darauf geben.

Gebratene Leber mit Lebersauce auf Bandnudeln



Leber rosé gebraten mit Nudeln und viel Sauce

Ich hatte noch grobe Leberwurst übrig und wollte daraus eine Sauce zubereiten. Was bietet sich da besser an, das Sößchen zuzubereiten und dazu eine Scheibe Rinderleber anzubraten. Verwendet habe ich für das Sößchen noch Sardellen, Schalotte und Knoblauch. Für ein wenig Schärfe und Farbe kommt eine rote Jalapenõ hinein. Dann flambiert mit etwas Cognac. Und verfeinert wird das Sößchen mit etwas Sahne. Dazu Bandnudeln als Beilage.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Scheibe Rinderleber (100 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Jalapenõ
- 3 Sardellen (eingelegt)
- 50 g grobe Leberwurst
- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 100 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Butter
- Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.



Angerichtet auf dem Teller, mit leicht scharfer Lebersauce

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte in Streifen schneiden, Knoblauch klein schneiden. Jalapenõ in Ringe schneiden. Nudeln nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Sardellen darin anbraten, bis sie zerfallen. Schalotte, Knoblauch und Jalapenõ dazugeben und mit anbraten. Leberwurst hinzugeben, ebenfalls mit anbraten und etwas verrühren. Mit dem Cognac ablöschen und flambieren. Sahne hinzugeben. Alles gut verrühren. Salzen und abschmecken. Warmstellen. Leber salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen, Leber darin auf beiden Seiten jeweils kurz anbraten, sie soll innen noch rosé sein.

Leber auf einen Teller geben, Bandnudeln dazu und großzügig die Lebersauce über die Nudeln geben.

Fischragout auf Reis



Ragout mit Pangasius, Paprika und Schalotte

Das Fischsößchen zum Pangasiusfilet gestern hatte mich überzeugt. Daher habe ich ein Ragout mit ebensolchem Pangasius, dann noch einer Paprika, einer Schalotte und einigen Kapern zubereitet. Verfeinert mit frischem Thymian. Und natürlich dem Söße aus reduziertem Fischfond. Dazu gibt es Reis.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Pangasiusfilet
- 1 Paprika
- 1 Schalotte
- 2 TL Kapern (eingelegt)
- ¼ Zitrone (Saft)
- frischer Thymian

- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Für das Söße:

- ½ Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Fischfond
- 1 EL Sahne
- ¼ Zitrone (Saft)
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

- Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotten und Knoblauchzehe schälen. ½ Schalotte und Knoblauch kleinschneiden, beiseite legen. 1 Schalotte in Streifen schneiden. Paprika putzen, in Streifen schneiden und diese halbieren. Fischfilet in Streifen schneiden. Thymian kleinwiegen.

Für das Söße:
Butter in einem kleinen Topf erhitzen und kleingeschnittene Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Fischfond dazugeben und bei mittlerer Temperatur unzugedeckt etwa 15 Minuten auf ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Sahne und Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Währenddessen Reis nach Anleitung zubereitung. Gleichzeitig Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Filet und Paprika darin andünsten. Paprika gleich zu Beginn hinzugeben, damit er knackig bleibt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Minuten köcheln. Kapern dazugeben. Dann das Söße dazugeben. Alles etwas verrühren und erhitzen. Vor dem Servieren Thymian dazugeben und vermischen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.



Im tiefen Teller angerichtet

Reis in einen tiefen Teller geben und das Ragout mit viel Sauce darüber verteilen.

Lachs in Weißwein-Sahne-Sauce auf deutschen Bandnudeln



Rosa Lachs auf Bandnudeln

Hiermit nehme ich auch gleichzeitig an Peters Foodblog-Event „Pasta Regional“ auf Aus meinem Kochtopf teil.

Als Hamburger gibt es natürlich ein Gericht mit Fisch. Dazu habe ich Lachs ausgewählt, den ich schon lange mit der Niedrigtemperatur-Garmethode zubereiten will. Während der Lachs im Backofen langsam gart, bereite ich separat ein leckeres Sößchen aus Weißwein, Fischfond und Sahne zu, das mit einer halben, orangen Peperoni auch etwas Farbe und Schärfe bekommt. Das Lachsfilet ist nach dem Garen herrlich zart und wohlschmeckend. Dazu gibt es ganz nach dem Motto des Events echte, deutsche Bandnudeln. Na, wenn das kein typisch (nord)deutsches Nudelgericht ist?



Mit viel Sauce …

Für die Fotos bin ich in letzter Zeit dazu übergegangen, durchaus die Nudeln auch einmal in der Sauce zu ertränken. Ein Garnieren mit etwas frischem Dill hätte sich angeboten. Aber ich will den rosa Lachs und die orangene Peperoni zur Geltung kommen lassen.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Lachsfilet
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- ½ orange Peperoni
- trockener Weißwein
- 250 ml Fischfond
- 100 ml Sahne
- 2 Lorbeerblätter
- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

- Deutsche Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 3 Stdn.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Lachsfilet auf beiden Seiten jeweils nur kurz anbraten, damit es etwas Farbe bekommt. Backofen auf 80 ºC Umluft erhitzen, Filet mit der Haut nach oben in eine mittlere Auflaufform geben und auf mittlerer Ebene für 2 Stunden in den Backofen geben.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Nudeln nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen, längs vierteln und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Peperoni hinzugeben und mit andünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Fond und Sahne hinzugeben. Lorbeerblätter hineingeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 10 Minuten köcheln lassen und reduzieren. Lorbeerblätter herausnehmen und Sauce abschmecken.



Angerichtet in tiefem Nudelteller

Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Lachsfilet herausheben

und mit der Hautseite auf ein Arbeitsbrett geben, das Filet lässt sich so besser zuschneiden. Lachsfilet in grobe Stücke zerteilen. Bandnudeln in einen tiefen Nudelteller geben, Lachsstücke darüber verteilen und großzügig die Sauce darüber verteilen.