Entenschenkel in süß-scharfer Pfirsichsauce auf Reis



Entenschenkel, Pfirsichspalten, Reis und aromatische Sauce

Ich hatte zwei Entenschenkel mit Rückenstück gekauft. Der eine kam in den Tiefkühlschrank, den anderen wollte ich sofort zubereiten. Ich hatte schon des öfteren überlegt, eine fruchtig-aromatische Currysauce für eine Zubereitung zu verwenden. Und der Entenschenkel bot sich hier an. Zur Currysauce sollte eine Chilischote für Schärfe und noch ein Gegensatz für Süße passen. Ich entschied mich bei letzterem für Pfirsiche aus der Dose. Als Würze für die süß-scharfe Sauce verwendete ich noch Szechuanpfeffer.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entenschenkel mit Rückenteil (etwa 300 g)
- ½ Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen

- 1 rote Chilischote
- ½ Pfirsich (Dose)
- trockener Weißwein
- 3 TL fruchtig-aromatische Currysauce
- 200 ml Pfirsichsaft
- ½ TL Szechuanpfeffer
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Süß, scharf und fruchtig-aromatisch

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote ebenfalls kleinschneiden. Halber Pfirsich in etwa 6 Spalten schneiden. Entenschenkel auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und Entenschenkel einige Minuten auf beiden Seiten kross anbraten. Darauf achten, dass die Butter dabei nicht verbrennt. Zwiebel, Knoblauch und Chili dazugeben und in der Butter etwas

andünsten. Pfirsichspalten dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Currysauce und Pfirsichsaft oder Einlegewasser der Pfirsiche dazugeben. Szechuanpfeffer in einem Mörser fein mörsern und ebenfalls dazugeben. Sauce gut verrühren und alles bei geringer Temperatur zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Reis nach Anleitung zubereiten. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Entenschenkel auf einen Teller geben. Den Reis daneben geben. Pfirsichspalten daneben drapieren. Großzügig von der Sauce darüber verteilen.

Ravioli in scharfer Meeresfrüchte-Sauce



Pasta mit Meeresfrüchte-Sauce

Als Pasta habe ich frische Ravioli gewählt, und zwar Ravioli

funghi porcini – also mit Steinpilzen. Die waren im Kühlschrank noch übrig. Geplant waren zu der Sauce mit den Meeresfrüchten ursprünglich frische Tagliatelle nero, also mit Tintenfischtinte schwarz gefärbte Pasta, die geschmacklich hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten passt. Leider hatte mein Supermarkt diese nicht mehr im Sortiment. Aber dafür kamen noch einige Austernpilze in die Sauce, eine Jalapeño für die milde Schärfe und trockener Weißwein für Säure. Die Mehlschwitze und der Schmand erzeugten eine wunderbar sämige, gebundene Sauce und der Safran lieferte die goldgelbe Farbe.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Jalapeño
- 180 g Riesengarnelenschwänze
- 70 g Krabben
- 40 g Austerpilze
- 100–150 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond (oder auch Fischfond)
- 1 TL Senf
- ½ EL Schmand (24 %)
- 1 EL Mehl
- 0,1 g gemahlener Safran
- frisch gemahlener Muskat
- weißer Pfeffer
- Salz
- Butter
- 500 g Ravioli funghi porcini
- frisch gemahlener Parmesan
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Frühlingszwiebel schälen und

kleinschneiden. Jalapeño längs halbieren und in halbe Scheibe schneiden. Eine große Portion Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin kräftig anbraten. Das Mehl hinzugeben und in der Butter unter kräftigem Rühren mit dem Kochlöffel anbraten. Dabei die vorhandenen Röststoffe vom Boden des Topfes abschaben. Mit dem Weißwein ablöschen, den Fond hinzugeben und alles kräftig verrühren. Vom Herd nehmen.

Austernpilze in kleinere Stücke schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und nacheinander erst die Pilze, dann die Krabben und schließlich die Garnelen separat anbraten. Jeweils zur Sauce hinzugeben. Senf und Schmand ebenfalls hinzugeben. Dann mit Safran, einer großen Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren, wieder erhitzen und abschmecken.

Parallel dazu die Ravioli nach Anleitung zubereiten.

Ravioli in zwei großen Pastatellern anrichten, großzügig von der Meeresfrüchte-Sauce darüber geben und mit frisch gemahlenem Parmesan und kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Garnelen mit gebratenen Nudeln



Chinapfanne aus dem Wok

Chinapfanne – mit Garnelen und gebratenen Chinanudeln. Mit einer Sauce aus Fisch- und Austernsauce. Verfeinert mit frischem Basilikum und Zitronenthymian.

Zutaten für 2 Personen:

- 225 g Garnelenschwänze

- 4–5 getrocknete Mu-Err-Pilze
- 4–5 getrocknete Shiitake-Pilze
- ½ Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- ein kleines Stück frischer Ingwer
- ½ Wurzel
- ⅛ rote Spitzpaprika
- ½ Habanero
- einige Zweige frisches Basilikum
- einige Zweige frischer Zitronenthymian
- 1 TL Sesam

- 200 g Chinanudeln

- 2 TL Fischsauce
- 4 EL Austernsauce
- etwa 50 ml Wasser

- Sesamöl

Zubereitungszeit: Einweichzeit 1 Std. | Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 25 Min.

Die getrockneten Pilze für eine Stunde in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Chinanudeln in einem Topf mit kochendem Wasser etwa 5 Minuten kochen. Herausnehmen.

Zwiebel, Knoblauchzehen, Wurzel und Ingwer schälen. Zwiebel und Habanero in dünne Streifen, Wurzel in dünne Scheiben und Spitzpaprika in kurze, dünne Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer in kleine Stücke schneiden.

Die Basilikumblätter im Ganzen verwenden. Den Zitronenthymian nicht zu klein kleinwiegen, sondern nur die meisten Blättchen abrupfen und ansonsten grob kleinschneiden. Den Sesam in einer kleinen Pfanne ohne Fett einige Minuten braun anrösten.

Sesamöl in einem Wok erhitzen und die gekochten Chinanudeln 10–15 Minuten unter öfterem Rühren kräftig anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Die Pilze aus dem Einweichwasser nehmen und auf einem Küchentisch oder -papier abtupfen. Dann nochmals Öl in den Wok geben und als erstes die Pilze darin anbraten, um noch überschüssiges Wasser zu verdampfen. Die Garnelen und das Gemüse hinzugeben, ebenfalls einige Minuten anbraten und dabei immer pfannenrühren. Die frischen Kräuter hinzugeben und die Fisch- und Austernsauce. Mit etwas Wasser ablöschen und verdünnen, weil die Sauce nur mit den asiatischen Saucen zu intensiv wird. Alles einige Minuten köcheln lassen, bis alles weitestgehend gegart ist und auch die Basilikumblätter in der Sauce zerfallen.

Man kann nun die gebratenen Chinanudeln hinzugeben, vermischen, mit dem Ganzen erhitzen und in zwei Schalen

servieren. Oder man serviert die Chinanudeln in Schalen und gibt erst dann von der Garnelen-Gemüse-Mischung mit Sauce darüber. Mit dem Sesam garnieren.

Das Vinod-Millhan-Hot-Chili-Gedenk-Rezept



Hähnchenherzen in Habanero-Rosmarin-Sauce auf Basmatireis

Er hätte es geliebt.

Er liebte Chili, und es konnte ihm nie scharf genug sein. Für ihn habe ich in meinem Foodblog extra eine neue Kategorie „Chili“ aufgemacht. Heute – am Tag und zur Stunde seines Todes vor genau einer Woche – widme ich ihm ein ganz eigenes Rezept in seinem Sinne – mit Habanero. Achtung, dieses Posting enthält „adult content“.

Er liebte auch „Schweinkram“, zum Beispiel Innereien oder auch Insekten. Und selbst als Hundebesitzer war er immer zu einem Spaß aufgelegt, wenn ich sagte, dieser oder jener Hund würde prächtig in meinen neuen Bräter mit 8 l Fassungsvermögen passen. Die Brust und die Keulen.

Er sagte einmal, dass er als Kind in Indien aufgewachsen sei, wo sein Vater beschäftigt war. Und anstelle eines Schnullers zum Daraufherumnuckeln habe er als Kind eine Chilischote im Mund gehabt, auf der er herumnuckelte. Ob diese Erzählung stimmt, kann ich nicht sagen. Sie zeigt aber seine Liebe für Scharfes.

Auf einer Party, die er veranstaltete, hatte er frittierte Heuschrecken als Snacks angeboten. Die Gäste waren begeistert. Bis einer der Gäste fragte, „Du, die Snacks sind aber wirklich lecker, was ist denn das genau?“, und er antwortete, „Dann schau’ doch mal genau hin!“ und ergänzte, „Das sind frittierte Heuschrecken“. Da wurde einigen Gästen schlecht. Aber da war er in seinem Element, dem Provozieren.

Und auch den von mir zubereiteten gebratenen Pansen, den ich ihm zum Kosten auftischte, fand er wider Erwarten sehr lecker. Er sagte mir, wenn ich ihm nicht gesagt hätte, dass es Pansen sei, hätte er das nicht geglaubt und es für Geschnetzeltes gehalten. Diese Äußerung erfreute mich, und ich verwendete sie mit seinem Einverständnis als Zitat für die Buchrückseite meines ersten Kochbuchs.

Im Actionfilm „Tödliche Weihnachten“, den ich mir jedes Jahr – wie „Dinner for one“ an Silvester – zu Weihnachten anschaue, fährt die Hauptdarstellerin Geena Davis ihren Vater nachts nach einer Feier bei ihr nach Hause. Im Auto formt er die Finger der linken Hand zu einer Röhre, steckt den Zeigefinger der rechten Hand hinein und stößt und zieht ihn rhythmisch hinein und hinaus. Dazu fragt er, „Na, wie oft macht ihr das zusammen?“ – bezogen auf sie und ihren Lebenspartner. Sie antwortet, „Den rechten Zeigefinger in die linke Hand stecken

und herein- und herausziehen? So oft es geht, jeden Tag mehrmals!“ Vinhod kam manchmal zu unserem bisherigen türkischen Lebensmittelhändler in den Laden, formte das gleiche Verhalten mit den Händen und fragte ihn, „Na, willst Du wissen, wie es war?“. Der türkische Lebensmittelhändler fragte, „Und, wie war es?“. Vinhod antwortet, „Schön warm!“. Dies muss hier niemanden peinlich anrühren, es sind Erwachsenenthemen und in meinem Umkreis machen wir hier gern einmal einen Witz über so etwas. Vinhod hat es belustigt. Bei seinem Wodkakonsum und den Frauen wäre dies auch anders nicht möglich gewesen.

Eigentlich war geplant, dieses Gericht in dieser oder einer ähnlichen Art mit einem anderen, früheren Nachbarn zusammen zu kochen. Dies war aber aus den verschiedensten Gründen im Moment nicht möglich. Also habe ich allein gekocht.

Hähnchenherzen als Innereie sind nach Aussage von einigen Kollegen eine der besten Fleischarten, noch besser und schmackhafter als ein Rumpsteak. Und sie sind vor allen Dingen um einiges preiswerter, denn sie kosten nur um die 5,50 € pro Kilo. Also eine durchaus erwägenswerte Alternative für die Haushaltskasse jeder Hausfrau und Mutter, wenn jeden Tag etwas Frisches und Abwechslung auf dem Tisch stehen soll. Und irgendwann sind dann nach einem leckeren Gericht auch die Kinder überzeugt, dass Innereien auch geschmackvoll sind.

Dieses Chiligericht mit einer ganzen, mittelgroßen Habanero ist extrem scharf. Habaneros rangieren auf der Chili-Schärfe-Skala mit dem Höchstwert 10, den nur die indischen Bih-Jolokia-Schoten einnehmen, auf Stufe 9. Also heftig scharf. Und um die Verhaltensregeln für den Zubereitenden abzukürzen: Nach dem Zuschneiden der Habanero unbedingt die Hände kräftig mit kaltem Wasser abwaschen.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Hähnchenherzen

- 1 große, rote Spitzpaprika
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße orange Habanero
- 3 Zweige frischer Rosmarin
- Cognac
- 500 ml Bratenfond

- Salz
- Pfeffer
- Butter

- Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Hähnchenherzen unter fließendem, kaltem Wasser waschen. Auf ein frisches Küchenhandtuch oder Küchenpapier geben und trockentupfen. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden und Knoblauchzehen in Scheiben. Die Spitzpaprika der Länge nach halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Die Habanero in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten, bis es etwas Flüssigkeit gezogen hat. Aus dem Topf herausnehmen. Im Topf nochmals Butter erhitzen, die Hähncherherzen hinzugeben und ebenfalls einige Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse wieder hinzugeben. Mit einem Schuss Cognac ablöschen und flambieren. Dann den Bratenfond hinzugeben, und die Rosmarinzweige im Ganzen hinzugeben und mitkochen. Alles bei geringer Temperatur zugedeckt etwa 20–30 Minuten köcheln lassen.

Den Basmatireis nach Anleitung zubereiten. Die Rosmarinzweige aus der Sauce nehmen und die Sauce nochmals abschmecken. Reis auf zwei großen Tellern anrichten und von dem scharfen Hähnchenherzen-Gemüse-Ragout dazu geben.

Es hätte Dir geschmeckt, Vinhod. Ruhe in Frieden. Ich hoffe,

es gibt dort, wo Du jetzt bist, auch einen Gemüsegarten mit Chilischoten aller Art. Und natürlich eine gut eingerichtete Küche. Und vor allem: freundlich gestimmte Gäste und Esser Deiner leckersten Speisen.