Breaking news: Altglascontainer überfüllt

Vollständig überfüllt, bitte andere Entsorgungsmöglichkeit suchen!
Sie haben sicherlich die Weihnachtsfeiertage über an dem einen oder anderen alkoholischen Getränk genippt. Oder vielleicht sogar in der Familie oder mit Freunden eine oder mehrere Flaschen geleert.

Sie suchen jetzt eine umweltfreundliche und nachhaltige Lösung, um das Altglas der alkoholischen Getränke zu entsorgen? Und wollen sich auf den Weg zum nächsten Altglascontainer machen?

Pech gehabt! Der Hamburger Senat hat eine Eilmeldung herausgegeben: Alle Altglascontainer in der Hansestadt sind

aufgrund des hohen Alkoholkonsums der Bevölkerung während der Feiertage mit Altglas überfüllt.

Sie glauben mir nicht? Schauen Sie sich das Foto an. Standort der Altglascontainer direkt an der Sportgaststätte Concordia, im 4. Wandsbeker Gehölz. Nicht nur sind die Altglascontainer komplett überfüllt. Sondern jetzt werden die restlichen Flaschen sogar noch darauf oder davor abgeladen. Die Stadtreinigung ist aufgefordert, ihr bestes zu geben und möglichst schnell das Altglas zu entsorgen.

Man, Leute, was Ihr so alles an den Feiertagen wegtrinkt! Unglaublich! Und wie wird das erst an Neujahr und den Tagen danach aussehen, wenn wieder eine erhöhte Menge an Altglas in Form von leeren Sektflaschen ansteht?

Dann ist – wie man so schön in Norddeutschland sagt – Land unter!

Flambierte Hähnchenlebern mit Shiitakepilzen und Speckknödeln

Speckknödel, Hähnchenlebern und viel Sauce

Dieses Innereiengericht war mal wieder ein Gericht ganz nach meinem Geschmack. Nach dem eher sehr mäßigen Auflauf von gestern. Zuerst ist mir ja ein Fauxpas passiert: der selbst zubereitete Bratenfond war etwas zu lange im Kühlschrank gestanden und schon leicht verdorben. Geschmeckt habe ich es erst, als ich Pilze, Schalotten und Knoblauch schon angebraten und mit dem Fond abgelöscht habe. Glücklicherweise hatte ich da die Lebern noch nicht angebraten und hinzugegeben. Und von den Pilzen und dem Gemüse war noch genügend vorhanden. Also führte ich den ersten Zubereitungsschritt nochmals mit gekauftem Bratenfond durch.

Die angebratenen Pilze und das Gemüse mit dem Fond werden mit Kreuzkümmel gewürzt und die Sauce stark reduziert. Die Lebern werden nur jeweils 1 Minute auf beiden Seiten in Butter angebraten, mit Cognac flambiert und dann alles zur Sauce dazugegeben. Die Speckknödel waren selbst zubereitet und eingefroren und wurden in siedender Brühe erhitzt. Die durch diese Zubereitung entstandene Sauce ist wirklich äußerst schmackhaft. Und nach dem Essen konnte ich mich nicht

entscheiden, was nun besser war: Die Lebern mit der Cognacsauce, oder die selbst zubereiteten Speckknödel.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Hähnchenlebern
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Shiitakepilze
- 200 ml Bratenfond
- 4 cl Cognac
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Butter

- 2 Speckknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten grob zerschneiden, Knoblauch quer in Scheiben. Shiitakepilzen ebenfalls grob zerschneiden. Lebern von Fett befreien und auch grob zerkleinern. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Pilze, Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Mit Fond ablöschen. Kreuzkümmel hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unzugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 20 Minuten auf 1/3 der Sauce reduzieren.

Währenddessen Brühe in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen und die Knödel in der nur noch siedenden Brühe etwa 10 Minuten erhitzen. Einige Minuten vor Ende des Reduzierens der Sauce die Lebern salzen und pfeffern. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Lebern auf beiden Seiten jeweils etwa 1 Minute anbraten, so dass sie noch nicht ganz durchgegart sind. Eine große Pfanne ist notwendig, damit die Leberstücke alle einzeln auf dem Pfannenboden aufliegen und braten und beim Anbraten nicht übereinander liegen. Cognac dazugeben und kurz

flambieren. Lebern mit Cognacsauce zu der reduzierten Sauce geben, alles gut vermischen und abschmecken.

Speckknödel auf einen großen Teller geben, Hähnchenlebern dazugeben und von der Sauce darüber verteilen.

Conchiglioni-Pangasius-Garnelen-Spieße in Fischfond-Cognac-Sauce

Spieße in Sauce

Dieses Gericht zähle ich ab sofort zu den Festtagsessen für besondere Anlässe. Und wer sagt denn, dass Experimente immer misslingen müssen? Ich überlegte noch ein Rezept, in dem ich den vor kurzem erhaltenen, hochwertigen Cognac einsetzen und entsprechend würdigen konnte. Als Hauptzutat waren Garnelen

geplant, die ich marinieren und auch flambieren wollte. Vielleicht mit einer Parmesan-Kräuterbutter, und einer weißen Fischsauce mit Knoblauch. Aber welche weiteren Zutaten, und wie genau zubereitet?

Da fiel mein Blick auf die Packung mit den Conchiglioni, die ich ausgerechnet beim Discounter für wenig Geld erstanden hatte. Man kann sich diese Pastaart wie Eiermuschelnudeln in Größe 3XL vorstellen. Und auf der Abbildung der Verpackung waren sie mit Tomatenstücken. Kräutern und Käse gefüllt. Also kann man sie auch mit Garnelen, zusätzlich noch etwas Fischfilet, füllen. Daraufhin kreierte ich dieses Gericht und verwendete entsprechend des hochwertigen Cognacs weitere hochwertige Produkte. Ich habe für die Würze der Füllung selbst zubereitete Parmesan-Knoblauch-Kräuter-Butter verwendet. Und für die Sauce einen exzellenten, selbst zubereiteten Fischfond.

Die Garnelen haben nach dem Marinieren und Backen eine leichte Schärfe von der Chilischote, einen harmonisch-nussigen Geschmack vom Cognac und eine Knoblauchnote. Die Sauce, aus gedünsteter Schalotte und Knoblauch, abgelöscht und dann flambiert mit Cognac und ergänzt mit Fischfond und etwas Créme fraîche, verbindet sich beim Garen mit der sich verflüssigenden Kräuterbutter. Hervorragend geeignet zum Auftunken mit etwas Baguette oder einer Schrippe, was als Beilage zu dem Gericht völlig ausreicht. Der feingeriebene Parmesan ist geschmacklich der krönende Abschluss für das Gericht.

Wie ich eingangs erwähnte, ist das Gericht rundum gelungen, exzellent und sehr lecker.

Zutaten für 2 Personen:

225 g Riesengarnelenschwänze (etwa 25 Stück)
2 Pangasiusfilets
200 g Conchiglioni (etwa 25 Stück)

Für die Marinade:
3 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
1 kleine Scheibe frischer Ingwer
150 ml Rémy Martin Cœur de Cognac
½ Zitrone (Saft)

Für die Kräuterbutter:
einige Zweige frische Petersilie, Thymian und Majoran
3 Knoblauchzehen
etwas Parmesan
Salz
Pfeffer
100 g weiche Butter

Für die Sauce:
1 Schalotte
3 Knoblauchzehen
4 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
500 ml Fischfond
2 EL Crème fraîche
Butter

60 g Parmesan

etwas Zitronensaft
Baguette oder 2 Schrippen

Zahnstocher

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Marinierzeit 12 Stdn. | Garzeit 45 Min.

Für die marinierten Garnelenschwänze:
Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Knoblauch, Ingwer und Chilischote kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Garnelenschwänze dazugeben. Cognac darübergeben, dann Zitronensaft. Alles gut vermischen und im
Kühlschrank über Nacht marinieren.

Ergebnis meiner seltenen Tätigkeit, selbst gemachte Kräuterbutter zuzubereiten

Für die Kräuterbutter:
Blättchen von den Zweigen der frischen Kräuter abzupfen, kleinwiegen und in eine Schale geben. Knoblauchzehen schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und ebenfalls dazugeben. Ein wenig frisch feingeriebenen Parmesan dazugeben. Mäßig mit weißem oder schwarzem Pfeffer und mit viel Salz würzen. Weiche Butter hinzugeben und alles gut mit einer Gabel vermengen. Abschmecken. Im Kühlschrank kalt stellen.

Spieße vor dem Garen in der Auflaufform

Für die Conchiglioni-Pangasius-Garnelen-Spieße:
Die Conchiglioni kann man aufgrund ihrer langen Garzeit – in meinem Fall waren das 20 Minuten – nicht mit dem Fisch und den Garnelen im Backofen in der Sauce garen, sie müsste vollständig mit Sauce bedeckt sein, Fisch und Garnelen würden verkochen und natürlich kann man die festen Nudeln im Rohzustand schlecht füllen. Conchiglioni also nach Anleitung zubereiten, in ein Nudelsieb geben und etwas abkühlen lassen.

Pangasiusfilets längs halbieren, dann quer in so viele kleine Stücke schneiden, dass alle Conchiglioni damit gefüllt werden können. Garnelenschwänze aus der Marinade nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Conchiglioni nun nacheinander einzeln füllen. Dazu ein daumennagelgroßes Stück der Kräuterbutter mit dem Rücken eines Teelöffels als Würze in die Kuhle einer Conchiglioni streichen. Ein Fischfiletstücke auf den unteren Teil der Nudel in die Kuhle legen und darauf einen Garnelenschwanz. Die Nudel dann oben zusammenklappen, dass die etwa halbkugelförmige Nudel somit gefüllt ist. Von oben einen Zahnstocker durchstechen, um alles zu fixieren, und diesen

unten abknicken, damit man die Conchiglioni auf diese Seite stellen kann. Nach und nach die gefüllten Conchiglioni nebeneinander in eine Auflaufform, die alle aufnehmen kann, stellen.

Für die Sauce:
Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Die Marinade kann man leider zum Flambieren nicht mehr verwenden, denn über Nacht verdunstet der Alkohol und es brennt nichts mehr. Daher mit Cognac ablöschen und flambieren. Fischfond und Crème fraîche dazugeben. Alles gut verrühren. Mit Salz würzen. Vom Herd nehmen.

Parmesan fein reiben. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Sauce über die gefüllten Conchiglioni in der Auflaufform geben und den Parmesan darüber verteilen. Für 20 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen und die gefüllten Conchiglioni auf zwei Teller verteilen. Sie sollten so stabil sein, dass man sie einzeln am oberen Zahnstocherende aus der Auslaufform herausheben kann. Großzügig von der Sauce darüber verteilen. Über jede Conchiglioni noch ein paar Tropfen Zitronensaft träufeln. Baguette oder Schrippen dazu servieren.

Mit Knoblauch und Kräutern gefülltes Brathähnchen in Cognacsauce

½ Hähnchen in Cognacsauce

Ich wollte ein Gericht mit einem herrlichen Rémy Martin Cœur de Cognac zubereiten. Ich selbst trinke keinen Alkohol, also kann ich dieses edle Getränk nicht pur verkosten. Aber wenn man den Korken aus der Flaschen zieht und allein am Cognac riecht, strömt einem ein gehaltvoller, weicher, nussiger, an Eichenholz erinnernder und harmonischer Geruch entgegen. Diesen Cognac kann ich leider nur zum Kochen einsetzen, es bieten sich Marinieren, Flambieren und in der Sauce Mitkochen an. Zuerst wollte ich mich für ein hochwertiges Gericht mit Fisch-Garnelen-Spießchen entscheiden, Garnelen schön in Cognac mariniert und damit auch flambiert, aber dieses Gericht ist etwas aufwändig und zeitintensiv. Also wählte ich das gefüllte Hähnchen in einer Cognacsauce, denn das Hähnchen gart sich 3,5 Stunden im Backofen quasi wie von selbst. Aber die Fisch-Garnelen-Spieße werden in den kommenden Tagen auch noch zubereitet. Mit dem Brathähnchen sollte das edle Getränk zunächst auch genügend gewürdigt sein.

Rémy Martin Cœur de Cognac

Bei dem Hähnchengericht habe ich mich an einem Gericht von Claus von NUR DAS GUTE ZEUGS (ja, der Blog schreibt sich groß) orientiert, das wirklich sehr lecker klang. Den Vorteil, dass sich das Gericht quasi von alleine gart, hatte ich schon erwähnt. Dazu reicht man dann einfach etwas Baguette oder eine Schrippe, das reicht völlig aus. Claus verwendet in seinem Rezept beim Braten des Hähnchens Noilly Prat für die Sauce, in der das Hähnchen gart. Diesen Wermut habe ich aber nie im Haus. Aber als Ersatz bietet sich der hervorragende und qualitativ hochwertige Cognac an, in dem das Hähnchen gart und sich eine schmackhafte Sauce bildet.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Brathähnchen, 1.400 g
- 6 Knoblauchzehen
- 2 sehr große Rosmarinzweige
- sehr viele Zweige Thymian und Majoran
- 100 ml Rémy Martin Cœuer de Cognac
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Küchengarn
- Baguette/Schrippe

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 ½ Stdn.

Knoblauchzehen schälen. Brathähnchen innen salzen und pfeffern. Mit frischem Rosmarin, Thymian, Majoran und den ganzen Knoblauchzehen füllen. Den Hals zubinden und dabei die Schenkel mit zusammenbinden. Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen. Hähnchen mit der Brustseite nach unten in eine Auflaufform legen, die das ganze Hähnchen gut aufnimmt, 200 ml Wasser zugießen und für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben. Danach das Hähnchen wenden und erneut für 60 Minuten in den Backofen. Nochmals wenden und nochmals für 60 Minuten hinein. Der erste Zubereitungsgang entspricht somit einem Niedrigtemperaturgaren.

Hat man ein tiefgekühltes Brathähnchen gekauft und aufgetaut, ist nun während des ersten Garens die Zeit, einen kleinen Vorspeisen-Snack zu essen. Beiliegende Innereien – meistens Leber und Magen – in eine Pfanne mit heißem Öl geben, kurz braten, salzen und pfeffern und genießen.

Dann die Auflaufform aus dem Backofen nehmen und die Temperatur des Backofens auf 200 °C hochdrehen. Das Hähnchen aus der Brühe nehmen, auf allen Seiten mit Butter bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Brustseite nach oben wieder in die Auflaufform geben und Cognac in die Sauce hinzugeben. Auflaufform wieder in den Backofen geben und das Hähnchen 30–40 Minuten knusprig braun braten.

So kommt das Hähnchen in der Auflaufform aus dem Ofen

Hähnchen herausnehmen, Küchengarn entfernen, Hähnchen in zwei Teile zerteilen und Knoblauch und Kräuter herausnehmen. Die Sauce kann man noch entfetten, da sie aber viele Fleisch(saft)partikel enthält, reicht es, sie nur abzuschmecken und zu verrühren. Jeweils eine Hähnchenhälfte auf einen Teller geben, etwas Sauce darüber geben und mit Baguette oder Schrippe servieren. Das Hähnchen hat aufgrund der Kräuter und des Knoblauchs als Füllung und dem Cognac einen außergewöhnlich aromatischen Geschmack.