Schweinefilet in Tomatenbett

Überbackenes Filet mit Tomaten

Diesmal versuche ich ein Rezept, zu dem ich mir einige Anregungen aus anderen geholt habe.

Das Tomatenbett sind gewürfelte Tomaten in Tomatensaft aus der Dose, die ich mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würze.

Ich gebe versuchsweise etwas chinesische Nudeln hinein, die dann im Tomatensaft im Backofen garen. Was bei Cannelloni und Lasagne funktioniert, sollte hier auch klappen.

In die Mitte des Tomatenbetts gebe ich ein halbes Schweinefilet, das ich vorher salze und pfeffere, dann mit Speckscheiben umhülle und in der Auflaufform geriebenen Käse darüber gebe.

Das Ganze gare ich wie Cannelloni oder Lasagne bei hoher

Temperatur 30 Minuten im Backofen.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Schweinefilet
- 240 g gewürfelte Tomaten (Dose)
- 60 g Hsing-Fu-Nudeln
- 5–6 Scheiben Speck
- 60–80 g geriebener Gouda
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Backofen auf 220 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Nudeln etwas zerbröseln.

Gewürfelte Tomaten in eine Schüssel geben und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Nudeln dazugeben und vermischen. Alles in eine mittelgroße Auflaufform geben und in der Mitte längs etwas Raum für das Schweinefilet lassen.

Schweinefilet auf allen Seiten salzen und pfeffern. Quer mit 5–6 Speckscheiben umhüllen. In die Mitte der Auflaufform geben. Käse über das Schweinefilet geben.

Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Auflaufform herausnehmen und servieren.

Spaghetti Bolognese

Sehr leckeres Pastagericht

Dies ist sicherlich kein originales Rezept für Spaghetti Bolognese.

Dazu verwende ich ausnahmsweise kein Hackfleisch, das ich im Geschäft gekauft habe. Ich hatte noch ein Schäufele übrig, von dem ich in letzter Zeit mehrere zubereitet habe. Also habe ich es zweckentfremdet, durch den Fleischwolf gegeben und Hackfleisch hergestellt. Damit bereite ich die Sauce Bolognese zu.

Außerdem gebe ich als Gewürze Thymian, Oregano und Basilikum dazu.

Dazu schließlich aber gewürfelte Tomaten aus der Dose.

Das Ganze ergibt eine äußerst schmackhafte Spaghetti Bolognese, auch wenn das Hackfleisch vom Schäufele zweckentfremdet wurde.

Mein Rat: Damit sich die Aromen gut verbinden, das Ganze eine Stunde köcheln lassen.

Zutaten für 2 Person:en

- 250 g Hackfleisch
- 250 g Spaghetti
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 150 ml Gemüsefond
- 1/2 TL getrockneter Thymian
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- 1/2 TL getrocknetes Basilikum
- süßes Paprikapulver
- Salz
- bunter Pfeffer
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin kurz anbraten. Hackfleisch dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Tomaten dazugeben. Fond hinzugeben. Thymian, Oregano und Basilikum hinzugeben. Kräftig mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Spaghetti in zwei tiefe Pastateller geben, großzügig Sauce darüber verteilen und mit frisch gehobeltem Parmesan garnieren. Servieren.

Pizza-Tarte

Schöne, herzhafte Tarte

Dies ist eigentlich DIE Alternative zur Pizza. Eine herzhafte Tarte, zubereitet aus stückigen Tomaten und gebratenen Champignonsscheiben. Mit einer Füllung aus Eiern, Sahne und verschiedenem Käse wie Gouda, Parmesan und Feta. Verfeinert mit getrocknetem Basilikum, Oregano und Thymian.

Für diese Tarte kann ich endlich einmal meinen Bestand an Dosen mit stückigen Tomaten verringern und einige davon verbrauchen. Für die Champignons verwende ich jedoch frische Champignons, die ich in Scheiben schneide und in Butter andünste.

Während des Backens zieht ein aromatischer Duft nach Kräuter der Provence durch die Küche.

Da die Füllung aufgrund der stückigen Tomaten doch etwas

flüssig ist, gebe ich 6 Eier in die Füllung, damit sie auch wirklich beim Erkalten erstarrt.

Und da die Füllmasse doch recht groß und die Dicke der Tarte somit recht groß ist, gebe ich der Tarte nicht 30–40 Minuten im Backofen, sondern wie einem Rührkuchen volle 60 Minuten. Der Hefeteig und dide Füllung vetragen dies.

Die Tarte wirklich einige Stunden gut erkalten lassen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 480 g stückige Tomaten (Dose)
- 250 g weiße Champignons
- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 75 g geriebener Gouda
- 75 g geriebener Parmesan
- 75 g Feta
- 2 TL getrocknetes Basilikum
- 2 TL getrockneter Oregano
- 2 TL getrockneter Thymian
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Champignons in Scheiben schneiden. Feta in kleine Stücke zerbröseln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin einige Minuten anbraten. Abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verquirlen. Gouda, Parmesan und Feta dazugeben und verrühren. Tomaten und Champignons dazugeben. Ebenfalls Basilikum, Oregano und Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 5–6 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in den Teig in der Backform geben und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Einige Stunden sehr gut abkühlen lassen.

Kürbis-Gnocchi mit Tomaten-Sugo

Leckere Gnocchi mit Sauce

Diesmal gibt es Fertigprodukte – aber Fertigprodukte als selbst zubereitete Produkte, die ich eingefroren hatte.

Die Zubereitung der einzelnen Produkte gebe ich nicht nochmals an, in den Zutaten ist jeweils der Link zum Rezept.

Dies ist sogar ein vegetarisches Rezept.

Zutaten für 1 Person:

- Etwa 20 Kürbis-Gnocchi
- 200 ml Tomaten-Sugo
- Petersilie

Zubereitungszeit: 5 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Tomaten-Sugo in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Gnocchi dazugeben und darin erhitzen.

Gnocchi mit Sugo in einen tiefen Pastateller geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Tomatensuppe mit Einlage

Leckere Suppe, mit Balsamico-Essig und Parmesan garniert

Ich bin wieder auf ungewöhnliche Weise zu einer Fertigpackung Pizzateig nebst einem Gläschen Tomatensauce gekommen. Der Pizzateig war irgendwann wegen des doch sehr heftig gärenden Hefeteigs nicht mehr verwertbar. Jedoch die Tomatensauce war noch zu verwenden.

Ich bereite damit einfach eine Tomatensuppe zu, indem ich etwas Gemüsefond zu der Sauce gebe.

Als Einlage für eine Tomatensuppe ist Reis ja bekannt. Ich hatte aber noch Gemüsereis übrig,so dass ich diesen beigebe. Ich gebe die Zubereitung von Reis und Gemüse der Übersicht halber nochmals mit an.

Über die Suppe kommen einige Spritzer Balsamico-Essig. Und

garniert wird die Suppe mit etwas frisch geriebenem Parmesan.

Zutaten für 1 Person:

- 200 ml Tomatensauce
- 100 ml Gemüsefond
- ½ Tasse Reis
- ½ Wurzel
- ½ Zwiebel
- ein Stück Ingwer
- Balsamico-Essig
- Parmesan
- Salz
- bunter Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Wurzel schälen und in kurze Stifte schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Ingwer achälen und kleinschneiden.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Gemüse darin 3–4 Minuten garen.

Tomatensauce in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Fond dazugeben. Reis und Gemüse ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben und einige Spritzer Balsamico-Essig darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Kürbisgnocchi mit Tomaten-Sauce

Leckere Gnocci mit viel Tomatensauce

Ich bereite diesmal Gnocci aus Kürbis zu. Zu diesem Gericht hat mich Lamiacuccina angeregt.

Ich verwende einen Butternusskürbis, der der einzige Kürbis ist, dessen Schale man mitessen kann.

Nach dem Garen des Kürbis ist dieser recht feucht, so dass man etas mehr Mehl für die Gnocchi benötigt als bei der Zubereitung von Gnocchi aus Kartoffeln.

Mein Rat: Gleich etwas mehr Gnocchi zubereiten, sie lassen sich portionsweise gut einfrieren und für weitere Zubereitungen verwenden.

Noch ein Rat: Mit einer Gabel oder einem Messer kann man die Gnocchi noch etwas verzieren.

Man kann die Gnocchi auch mit einer fertigen Asia-Sauce oder einfach Sojasauce zubereiten.

Zum Garnieren passt natürlich etwas frisch geriebener Parmesan dazu.

Zutaten für 1 Person:

Für etwa 90 Gnocchi:

- 1 kg Butternuss-Kürbis
- 6 Eigelbe
- 1 kg Mehl
- Muskat

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 240 g stückige Tomaten (Dose)
- 2 Zweige Rosmarin
- Olivenöl

- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.
Kürbis in grobe Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Kürbis darin 30 Minuten garen. Herausnehmen, in eine große Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mehl dazugeben. Ebenfalls Eigelbe dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Wasser in einem Topf erhitzen und mit zwei kleinen Löffel aus der Kürbismasse kleine Röllchen formen. Portionsweise in das kochende Waser geben und jeweils 3–4 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lasssen.

Portionsweise in Gefrierbeutel geben und einfrieren. Etwa 20 Gnocchi für die weitere Zubereitung aufheben.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Tomaten dazugeben. Rosmarin dazugeben. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Gnocchi in die Sauce geben und erhitzen.

Gnocchi mit Sauce auf einen Teller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Tortellini mit Getrocknete-Tomaten-Pesto

Eine volle Portion Tortellini mit Pesto

Ich habe drei Gläser Pesto der Marke Barilla gekauft, die ich in der kommenden Zeit für Zubereitungen verwenden werde.

Heute bereite ich einfach ein schnelles Pastagericht zu. Frische Tortellini, gefüllt mit Ricotta und Tomaten, mit einer Pesto aus getrockneten Tomaten.

Die fertigen Pesto haben den Vorteil, dass man mit ihnen sehr schnelle Gerichte zubereiten kann. Innerhalb 10 Minuten hat man ein fertiges Gericht. Man bereitet die Pasta zu, gibt die Pesto in einen kleinen Topf und erhitzt sie, mischt die Pasta unter und serviert das fertige Gericht.

Der Nachteil ist, es ist ein Fertigprodukt und nicht zuhause aus frischen Zutaten selbst zubereitet.

Mein Rat: Es gibt ja den Spruch, dass die Sauce auf die Pasta wartet und nicht die Pasta auf die Sauce. Also mischt man die Pasta in die erhitzte Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Tortellini (Ricotta und Tomate)
- 180 g Pesto mit getrockneten Tomaten
- Parmesan

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Kurz vor Ende der Garzeit Pesto in einen kleinen Topf geben und erhitzen.

Pasta zu der Pesto geben und gut verrühren.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Garnelenschwänze in Tomaten-Sauce mit Reis

Sehr viel Sauce

Meeresfrüchte. Genauer Garnelenschwänze. In einer schmackhaften Tomaten-Sauce.

Ich brate die Garnelenschwänze separat an und flambiere sie mit Gin.

Garnelen beim Flambieren

Die Sauce bereite ich aus Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel zu. Für etwas Schärfe sorgt eine Peperoni. Und Tomaten. Dazu Tomatenmark. Und Weißwein und selbst zubereiteter Gemüsefond. Verfeinert mit Rosmarin. Für etwas Farbe hebe ich vor dem Servieren noch Petersilie unter.

Dazu gibt es als Beilage Reis.

Das Ganze ergibt ein schmackhaftes Gericht mit wirklich viel Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 100 g Garnelenschwänze

- 1 Tasse Reis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 grüne Peperoni
- 2 Tomaten
- 1 TL Tomatenmark
- trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- ¼ Zitrone (Saft)
- 2 Zweige Rosmarin
- etwas Petersilie
- 4 cl Ungava-Gin
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Strunk der Tomaten entfernen und Tomaten kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelenschwänze darin anbraten. Gin dazugeben und flambieren. Beiseite stellen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin abraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich deutliche Röststoffe bilden. Peperoni und Tomaten dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Fond dazugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden ablösen. Rosmarin dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei mittlerer Temperatur 10 Minuten reduzieren. Zitronensaft dazugeben. Sauce abschmecken. Kleingeschittene Petersilie dazugeben und untermischen. Garnelen mit Gin dazugeben und etwas erhitzen.

Währenddessen Reis nach Anleitung zubereiten.

Reis in einen tiefen Teller geben und Garnelen mit viel Sauce darüber verteilen. Servieren.

Tomatensugo

Leckeres Sugo

Wenn man Tomaten übrig hat, die man nicht anderweitig in einem Gericht oder Salat verwenden will und die dennoch verarbeitet werden müssen, bietet es sich an, ein Sugo zuzubereiten. Dieses kann man portionsweise in Vorratsgläser geben und relativ lange im Kühlschrank aufbewahren. Oder man gibt das Sugo in geeignete Vorratsbehälter und friert es ein.

Zutaten für 400 ml Sugo:

- 1 kg Tomaten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- trockener Weißwein
- Salz
- Gewürz-Olivenöl

Zubereitungszeit: 10 Min. | Garzeit 1 ½ Stdn.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Tomaten putzen, jeweils Strunk entfernen und grob zerkleinern.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Tomaten dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei hoher Temperatur 30 Minuten reduzieren, bis ein sämiges Sugo übrig ist. Mit Salz würzen und abschmecken.

Etwas abkühlen lassen. Entweder in Vorratsbehälter geben und im Kühlschrank aufbewahren. Oder in geeignete Behälter geben und in den Tiefkühlschrank geben.

Tangliolini mit Sardellen-Tomaten-Sauce

Würziges Gericht

Neulich habe ich diese interessanten Tangliolini gekauft. Sie sind mit Tomaten, Spinat und Mangold hergestellt. Aus diesem Grund sind sie zum Teil farbig.

Ich bereite eine würzige Sauce dazu zu. Dazu verwende ich stückige Tomaten. Und eingelegte Sardellenfilets für Würze. Die Sardellen flambiere ich mit Whiskey. Dazu kommen grob zerkleinerter Knoblauch, kleingeschnittene Schalotte und in Ringe geschnittene Lauchzwiebel.

Ich würze das Ganze sehr kräftig mit Bockshornkleesamen, Garam Masala und Kreuzkümmel.

Und für etwas Farbe sorgt kleingeschnittene Petersilie.

Das Ganze ergibt ein sehr schmackhaftes, würziges Pastagericht.

Zutaten:

- 250 g Tangliolini
- 240 g stückige Tomaten (Dose)

- 75 g Sardellenfilets (Glas)
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 4 cl Bourbon-Whiskey
- ½ TL gemahlener Bockshornkleesamen
- ½ TL Garam Masala
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte kleinschneiden, Knoblauch grob zerkleinern. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Sardellenfilets grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Sardellenfilets darin kurz anbraten. Mit Whiskey ablöschen und flambieren. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel dazugeben und kurz mitgaren. Tomatenstücke dazugeben. Bockshornkleesamen, Garam Masala und Kreuzkümmel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Abschmecken. Petersilie untermischen.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber verteilen.

Salamipizza

Sehr lecker

Ich hatte noch eingefrorene Hefe von der Zubereitung des Teigs für die Tarte übrig. Der Heteig für die Tarte ist ja wirklich sehr gut gelungen. Da ich gerade einige Zutaten wie Tomaten, Salami und Gouda vorrätig hatte, bot es sich an, eine Pizza zuzubereiten.

Ich habe nicht nach einem Rezept recherchiert, mit diesen wenigen Zutaten und einigen getrockneten Gewürzen sollte es ein einfaches sein, eine Pizza zuzubereiten.

Und das Ergebnis ist sehr lecker. Die Pizza ist nicht sehr italienisch, dafür verwendet man besser Mozzarella anstelle von Gouda. Aber der Belag ist saftig und der Boden und vor allem der Rand knusprig und kross.

Ein ganzes Backblech mit Pizza zuzubereiten ist für mich zuviel. Und eine Pizza-Backform habe ich nicht. Also habe ich mir mit einer Back-Springform ausgeholfen, mit der ich eine runde Pizza zubereite.

Zutaten für 1 Pizza (⌀ 30 cm):

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 200 g stückige Tomaten (Dose)
- 2 Tomaten
- 7 große Scheiben Salami
- 100 g geriebener Gouda
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Backzeit 15 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen

Stelle gehen lassen.

Für die Pizza:

Strunk der Tomaten entfernen und Tomaten in Scheiben schneiden.

Belegte Pizza vor dem Backen

Backofen auf 275 ºC Umluft erhitzen. Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben, auf dem Boden flach ausdrücken und einen kleinen Rand hochziehen. Stückige Tomaten mit dem Saft auf den Boden geben und gut verteilen. Oregano und Thymian darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenscheiben darauf verteilen. Dann die Salamischeiben darauf legen. Mit Gouda bestreuen.

Backform auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Pizza auf einen Pizzateller geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und Pizza servieren.

Pansen in Tomatensauce mit Penne Rigate

Würzige Sauce, Pansen mit Whiskey-Aroma und Pasta

Bei der Zubereitungs von Pansen hatte ich schon des öfteren überlegt, ihn in einer Tomatensauce zuzubereiten. Aber da ich Pansen gern sehr scharf und kross in Butter angebraten mag, koche ich ihn nicht lange in der Tomatensauce mit. Ich bereite diese fast fertig zu, brate den Pansen parallel dazu kross an und flambiere ihn mit Whiskey. Dann gebe ich ihn kurz vor Ende der Garzeit der Sauce hinzu und erhitzen ihn nur noch.

Das Flambieren

Ich habe mir für die Sauce einige besonderen Gewürze überlegt. Beim Recherchieren in Rezepten stieß ich vor kurzem auf recht ungewohnte Gewürze für eine Tomatensauce wie Gewürznelke, Sternanis, Muskat und Ingwer.

Das Gericht ist herrlich aromatisch und geschmacklich rund. Die Sauce ist durch die Gewürznelken schön würzig. Zitronenschalen-Abrieb und Zitronensaft verleiht ihr etwas Frische. Und der Pansen ist schön knusprig, wird beim Erhitzen in der Sauce jedoch weich und hat ein herrliches Whiskey-Aroma. Das wird eines meiner bevorzugten Innereiengerichte.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Pansen
- 3 l Gemüsefond
- 125 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 200 ml stückige Tomaten (Dose)

- trockener Weißwein
- 8 cl Whiskey
- 1 Bio-Zitrone
- 3 Gewürznelken
- 1 Stück Sternanis
- ¼ TL Muskat
- 1 TL Ingwer
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 Stdn. 30 Min.

Fond in einem großen Topf erhitzen und Pansen darin 3 Stunden bei geringer Temperatur köcheln lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in kurze, schmale Streifen schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten. Gewürznelken und Sternanis in einen Mörser geben und fein mörsern. Nelken, Sternanis, Muskat und Ingwer zum Gemüse geben und einige Minuten mit anbraten. Mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen. Tomaten dazugeben. Alles verrühren. Zitronenschale einer viertel Bio-Zitrone auf einer Küchenreibe abreiben und hinzugeben. Saft einer halben Zitrone ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühen und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin 10 Minuten bei hoher Temperatur scharf anbraten. Whiskey hinzugeben und Pansen flambieren. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit der Sauce Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pansen in die Sauce geben und einige Minuten darin erhitzen.

Sauce abschmecken.

Mit Petersilie garniert

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Pansen mit Sauce darüber geben. Etwas kleingeschnittene Petersilie darüber verteilen.

Lauchtarte

Schmackhafte Tarte in heißem Zustand nach dem Backen …

An süßen Kuchen habe ich derzeit kein großes Interesse, deswegen bereite ich eine pikante Tarte zu. Ich habe noch recht viel Lauch vorrätig, den ich hierfür verwende. Außerdem gebe ich Hackfleisch hinzu, und auch etwas stückige Tomaten. Hackfleisch und Lauch werden natürlich vor dem Backen in der Pfanne angebraten.

Die Masse zum Überbacken habe ich diesmal etwas variiert. Ich hatte eine Frischkäse-Zubereitung mit mediterranem Grillgemüse vorrätig, die sehr gut in diese Masse hineinpasst. Ich habe einfach die Menge des geriebenen Gouda reduziert. Außerdem hatte ich keine Sahne vorrätig. Ich habe statt dessen Crème fraîche verwendet und die fehlende Flüssigkeit durch etwas Gemüsefond ersetzt.

Ich habe als Teig für die Tarte wieder einen Hefeteig zubereitet. Er schmeckt wirklich hervorragend und passt sehr gut zu der Tarte.

Und der verwendete Knollensellerie verleiht der gebackenen Tarte ein würziges Aroma.

… und in erkaltetem Zustand am darauffolgenden Tag

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 200 g Lauch
- 200 g Hackfleisch
- 100 g Knollensellerie
- 200 g stückige Tomaten (Dose)
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl

Zum Überbacken:

- 4 Eier

- 150 g Frischkäse-Zubereitung mit mediterranem Grillgemüse
- 2 EL Crème fraîche
- 50 g geriebener Gouda
- ½ Schöpflöffel Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Für die Füllung:

Lauch putzen und in Ringe schneiden. Sellerie putzen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch, Lauch, Sellerie und Knoblauch darin einige Minuten kräftig anbraten. Vom Herd nehmen.

Zum Überbacken:

Eier in eine Schüssel aufschlagen. Frischkäse-Zubereitung hinzugeben. Dann Crème fraîche und Fond. Schließlich Gouda dazugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig hineingeben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand hochziehen. Füllung hineingeben und gut verteilen. Masse zum Überbacken darübergeben und verteilen. Dies lässt sich am besten durch rhythmisches Schütteln und Kreisen der Backform machen. Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Tarte nach dem Backen

Backform aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Spring-Backform lösen. Entweder sofort heiß servieren. Oder kalt am darauffolgenden Tag.

Hähnchen-Fenchel-Eintopf

Herrlich duftender Eintopf

Oh, schon wieder ein Eintopf, und dies innerhalb weniger Tage. Dies ist auch ungewöhnlich für mich. Aber ich bin in dem Kochbuch „Reisehunger“, als ich die Rezension dazu schrieb, auch an diesem Rezept hängen geblieben. Dieses Gericht stammt aus Frankreich.

Leicht scharfe Tomaten-Mayonnaise

Ich habe das Rezept natürlich abgeändert. Die Rouilette – eine Art scharfe Tomaten-Mayonnaise – bereite ich nicht in der Weise zu, dass ich das Olivenöl in einem dünnen Strahl mit dem Schneebesen mit den restlichen Zutaten verrühre. Ich habe sehr guten Erfahrungen damit gemacht, alle Zutaten in eine hohe, schmale Rührschüssel zu geben und mit dem Pürierstab zu pürieren. Die Rouilette wird beim Servieren des Eintopfs entweder auf den Eintopf gegeben oder mit dem mitgereichten Baguette gegessen. Die Menge der Zutaten für die Rouilette ergeben eine größere Menge. Die Rouilette kann man aber auch mit anderen Gerichten servieren oder sie einfach gekühlt mit Brot oder Schrippen essen.

Ich habe den Eintopf auch nicht nur 15 Minuten gegart. Für mich muss ein Eintopf lange garen, damit er Geschmack gekommt. Daher bekommt er bei mir eine Garzeit von einer Stunde.

Feines Aroma

Der Eintopf hat nach dem Garen einen aromatischen Duft nach Fenchel, Zitrone und Thymian.

Zutaten für 2 Personen:

Für die Rouilette:

- 1 rote Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 ½ EL Tomatenmark
- 2 TL Weißweinessig
- 2 Eigelbe
- 125 ml Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer

Für den Eintopf:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 Fenchelknolle

- 200 g Kartoffeln
- 200 g Hähnchenbrust
- 1 Bio-Zitrone
- 2–3 Sardellenfilets (Glas)
- 125 ml trockener Weißwein
- 250 ml Gemüsefond
- 200 ml stückige Tomaten (Dose)
- 1 ½ TL getrockneter Thymian
- 2 g gemahlener Safran
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Baguette

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std. 5 Min.

Für die Rouilette:

Knoblauchzehen schälen. Chilischote putzen. Beides kleinschneiden. Knoblauch, Chili, Tomatenmark, Essig, Eigelbe und Olivenöl in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Mit dem Pürierstab pürieren. Kräftig mit frisch gemahlenem Meersalz und Pfeffer würzen und abschmecken. In eine kleine Schale geben und im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Eintopf:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in Streifen schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Chilischote putzen und in Ringe schneiden. Fenchel putzen, Fenchelgrün beiseite legen. Fenchel längs halbieren, dann vierteln und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls grob zerkleinern. Hähnchenbrust längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. Von der Bio-Zitrone 2–3 Streifen der Schale abschneiden und kleinschneiden. Sardellenfilets ebenfalls kleinschneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Gemüse, Kartoffeln und

Hähnchen scharf einige Minuten darin anbraten. Zitronenschalen und Sardellenfilets dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Fond dazugeben. Dann Tomaten dazugeben. Thymian und Safran hinzugeben. Kräftig mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen, alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Im tiefen Suppenteller mit Rouilette und Fenchelgrün angerichtet

Kurz vor Ende der Garzeit Rouilette aus dem Kühlschrank nehmen. Fenchelgrün kleinschneiden. Eintopf abschmecken und in zwei tiefe Suppenteller geben. Rouilette mit einem kleinen Löffel portionsweise darüber verteilen. Mit Fenchelgrün garnieren. Servieren und Baguette dazu reichen.

Cannelloni

Sehr leckere Pasta

Ich habe wieder einmal Cannelloni zubereitet. Mit Lasagneplatten. Die Zubereitung ist wirklich sehr einfach.

Eventuell ergibt es ein Problem, wenn man Lasagneplatten vorrätig hat, die für eine Zubereitung für Lasagne nicht vorgekocht werden müssen, sondern in der Lasagne im Backofen garen. Denn auf deren Verpackung steht nicht, wie lange man Lasagneplatten für eine separate Zubreitung wie diese Cannelloni kochen soll. Ich gebe die Lasagneplatten einfach 5 Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser. Die Platten sind dann etwas weich und lassen sich rollen, aber verlieren nicht ihre Festigkeit.

Für die Füllung kann man wirklich die unterschiedlichsten Produkte verwenden. Ich entschied mich für eine leicht säuerliche und scharfe Füllung. Mit Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch, mit eingelegten Kapern und grünen Pfefferkörnern verfeinert.

Dazu natürlich eine Tomatensauce, die mit frischem Rosmarin etwas Aroma bekommt. Und mit Weinbrand verfeinert wird.

Zutaten für 1 Person (6 Cannelloni):

Für die Sauce:

- 400 g stückige Tomaten (aus der Dose)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 6 cl Weinbrand
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 2 TL Kapern (Glas)
- 3 TL eingelegte grüne Pfefferkörner (Glas)
- 1 Ei
- Muskat
- süßes Paprikapulver
- Salz

- 250 g Mozzarella (2 Mozzarellakugeln)
- 6 Lasagneplatten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 40 Min.

Für die Sauce:

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten aus der Dose hinzugeben.

Weinbrand ebenfalls hinzugeben. Dann Rosmarin dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und unzugedeckt bei geringer Temperatur 5–10 Minuten reduzieren. Die Sauce soll etwas sämig sein.

Für die Füllung:

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Chilischote in eine Schüssel geben. Kapern etwas kleinhacken und dazugeben. Pfefferkörner ebenfalls etwas kleinhacken und auch dazugeben. Ei dazugeben. Mit Muskat, Paprikapulver und Salz würzen. Mit einer Gabel oder einem Löffel gut vermischen und etwas festdrücken.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, etwas Salz dazugeben und Lasagneplatten 5 Minuten darin kochen. Lasagneplatten mit einem Pfannenheber einzeln vorsichtig herausnehmen und nebeneinander auf ein sehr großes Arbeitsbrett legen. Sie sollen nicht übereinander liegen, weil sie sonst verkleben. Die Füllung in sechs Portionen teilen und jeweils eine Portion auf den Anfang einer Lasagneplatte legen. Füllung jeweils zu einer dicken, länglichen Rolle formen und die Lasagneplatte zusammenrollen. Cannelloni mit der Naht nach unten nebeneinander in eine mittlere Auflaufform legen.

In der Auflaufform, frisch nach dem Backen im Ofen

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Mozzarellakugeln quer in Scheiben schneiden. Tomatensauce über die Cannelloni geben und Mozzarellascheiben darüber verteilen. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Dann den Backofen-Grill auf 240 ºC erhitzen und die Cannelloni noch kurz auf höherer Ebene unter die Grillschlange geben, damit der Mozzarella etwas Farbe bekommt. Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Cannelloni direkt in der Auflaufform servieren oder mit einem Pfannenheber herausheben, auf einen Teller geben und servieren.

Lasagne

Etwas flüssig, wegen zusätzlicher gestückelter Tomaten mit Sauce …

Dieses Mal eine Low-Budget-Variante. Zum ersten habe ich keine aufwändige Sauce Bolognese zubereitet. Sondern auf Hackfleisch und ein frisch zu bereitetes, eingefrorenes Sugo zurückgegriffen. Zweitens wollte ich ursprünglich eine Béchamel-Sauce zubereiten. Dies unterließ ich dann doch und griff auf fertige, flüssige Sahne zurück. Und drittens hatte ich nicht mehr genügend Käse vorrätig, den ich mit in die jeweiligen Schichten der Lasagne hätte geben können. Ich hatte nur noch eine Mozzarella-Kugel vorrätig, die ich längs in Scheiben geschnitten für die Abdeckung, also die oberste Schicht verwendet habe. Und für etwas mehr Sauce zur Lasagne habe ich zusätzlich noch gestückelte Tomaten mit Sauce aus der Dose um die Lasagne in die Auflaufform gegeben.

Man kann diese Lasagne übrigens einfach auch für zwei Personen zubereiten. Denn dann wählt man eben eine große Auflaufform. Kann das gesamte Hackfleisch-Sugo verwenden. Kann dann auch die doppelte Menge an Sahne verwenden, was einem ganzen Becher entspricht. Und kann auch die ganze Dose gestückelte Tomaten

mit Sauce um die Lasagne herum geben, und somit diese ganz verbrauchen.

In Falle dieses Rezepts – für eine Person – bleibt eben die Hälfte des Hackfleisch-Sugo übrig, zu dem man die restliche Hälfte der gestückelten Tomaten mit Sauce aus der Dose gibt und vermischt, und man hat somit noch eine schöne Sauce für Pasta für den kommenden Tag übrig.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch
- 500 ml Sugo
- 100 ml Sahne
- 1 Mozzarellakugel (125 g)
- 4 Lasagneplatten
- 200 g gestückelte Tomaten mit Sauce (Dose)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Garzeit 20 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch darin anbraten. Sugo dazugeben, vermischen und erhitzen. Nun in eine mittlere Auflaufform jeweils vier Schichten Lasagneplatte–Hackfleisch-Sugo–Sahne übereinander geben. Ich habe pro Schicht etwa 6 Esslöffel Hackfleisch-Sugo und 2–3 Esslöffel Sahne verwendet. Mozzarella längs in drei Scheiben schneiden und auf die letzte Schicht oben auf legen. Gestückelte Tomaten mit Sauce um die Lasgane herum verteilen. Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen und Lasagne auf mittlerer Ebene für 20 Minuten hineingeben. Dann noch für etwas mehr Farbe für den Käse den Backofen auf 240 ºC Grill stellen und die Lasagne auf oberer Ebene für etwa 1 Minuten unter den Grill geben. Herausnehmen, entweder in der Auflaufform oder auf einem Teller servieren.