### Zander-Filets in Weißwein-Sauce mit Couscous



Ein "weißer" Teller

Schöne Filets vom Zander. Es ist zwar Tiefkühlware und kein frischer Fisch. Aber es ist gute Qualität.

Angebraten wird der Fisch zuerst auf der Hautseite in Butter.

Dann wird er auf der anderen Seite weitergebraten.

Nachdem die Filets auf den Teller sind, werden die Röststoffe in der Pfanne mit einem guten Schluck Chardonnay zu einer Sauce gebildet.

Als Beilage leckerer Couscous. Einfach nur gesalzen.

Und mit dem leckeren Sößchen übergossen.

#### Kalte Birnen-Suppe



Sehr leckere Suppe

Diese Birnensuppe schmeckt an heißen Tagen sehr gut und ist wirklich sehr erfrischend.

Es ist eines der leckersten Gerichte, das ich in den letzten Jahren gegessen habe.

Der Trick, die geschälten Birnenstücke mit Zitronensaft zu übergießen, damit sie nicht an der Luft oxidieren und braun werden, ist wirklich gut. So kommt zusätzlich zum Weißwein auch noch weitere Säure in die Suppe.

Sahne und Weißwein runden die Birnensuppe ab.

Zimt sorgt für etwas Aroma.

Chili und Salz für einen Hauch von Schärfe und Würze.

Gehackte Pinienkerne geben der Suppe auch noch etwas Crunchiges.

Wer möchte, kann die gehackten Pinienkerne gerne vorher noch in der Pfanne für mehr Aroma anrösten.

Eine kalte Suppe hat eine großen Vorteil gegenüber anderen Gerichten. Sie können sich durchaus Zeit lassen beim Zubereiten und auch Servieren. Denn die Suppe ist ja schon kalt.  $\square$ 

Die Suppe ist wirklich sehr lecker. Damit gewinne ich jeden Food-Wettbewerb.

[amd-zlrecipe-recipe:1212]

### Kalte Wassermelonen-Suppe



Sehr würzig und lecker

Diese Suppe für heiße Tage im Sommer gelingt hervorragend.

Die Wassermelone gibt der Suppe Geschmack und eine leichte Süße.

Die Sahne bindet die Suppe ab und gibt ihr etwas Geschmeidigkeit.

Weißwein sorgt für Säure.

Salz für Salzigkeit.

Chiliflocken für einen Hauch von Schärfe.

Und die gehackten Pinienkerne röste ich vor dem Servieren in einer Pfanne ohne Fett für Chrunchigkeit an.

[amd-zlrecipe-recipe:1198]

### Geschmorte Beinscheibe mit Mais in Weißwein-Sauce



Unbedingt den Markknochen aussaugen

Lange geschmorte Beinscheiben. Ein Leckerbissen. Das Fleisch ist nach dem Schmoren so zart, dass man nur eine Gabel zum Essen braucht. Auf das Messer kann man getrost verzichten.

Zu den Beinscheiben bereite ich eine Weißwein-Sauce zu, in der ich die Beinscheiben schmore.

Für Geschmack sorgen Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer, mit dem ich die Beinscheiben vor dem Schmoren würze. Und zusätzlich noch Sternanis und Lorbeerblätter.

Als Beilage habe ich Mais aus der Dose gewählt. Er schmeckt

leicht süßlich und ist ein schöner Kontrapunkt zu den würzigen Beinscheiben.

Ich gare den Mais der Einfachheit halber in der Weißwein-Sauce mit. Und gebe zur Sauce auch noch den Rest des Einweichwassers des Mais hinzu, das ja etwas Stärke enthält und somit die Sauce auch noch abbinden kann.

[amd-zlrecipe-recipe:1187]

# Putenfleisch mit Champignons und Oliven und Tagliolini

Hier habe ich einfach etwas improvisiert.

Und Zutaten verwendet, die ich gerade vorrätig hatte.

Putenfleisch, Oliven und Champignons.

Dazu etwas trockener Chardonnay für eine Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal industriell gefertigte Tagliolini.

[amd-zlrecipe-recipe:1133]

# Garnelen in Weißwein-Sauce mit frischer Fettuccine

Meeresfrüchte aus dem Gefrierschrank.

Mariniert in mediterranen Kräutern.

Einfach in Butter in der Pfanne gebraten.

Mit Chardonnay eine leckere Sauce gebildet.

Dazu wieder einmal frische, leckere Pasta, die ich mit meiner Pastamaschine herstelle.

[amd-zlrecipe-recipe:1130]

# Frische Penne mit Jackfrucht in Weißwein-Sauce

Erneuert ein Rezept mit frisch hergestellter Pasta.

Ich stelle dieses Mal frische Penne her.

Als Besonderheit gibt es zur frischen Pasta ein Jackfrucht-Gemüse.

Jackfrucht ist eine Frucht oder ein Gemüse, das an einem Baum wächst.

Es ähnelt von der Struktur her pulled pork, also gezupftem Schweinefleisch.

Diese Jackfrucht, die ich verwende, ist in einer Paprika-Marinade mariniert. Und schmeckt wirklich vorzüglich.

Ich verstehe es in keinster Weise, warum es Produzenten gibt, die vegetarisches Fleisch aus vegetarischen Zutaten herstellen, nur um es dann auch als "Fleisch" zu titulieren, obwohl es doch vegetarisch ist.

Warum muss man so etwas produzieren? Und stellt nicht einfach nur Produkte aus vegetarischen Zutaten her? Wie in diesem Fall, wo man die Zutat als Jackfrucht bezeichnet, die sie ja auch ist. Obwohl sie doch von der Struktur und dem Geschmack wirklich an das genannte Schweinefleisch erinnert.

Mir unverständlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1131]

#### Puten-Gemüse-Reis-Pfanne

Einfaches Rezept. Schnell zubereitet.

Einfach kleingeschnittenes Putenfleisch, Gemüse und gegarten Reis in einer Pfanne anbraten.

Mit Sahne ablöschen. Und etwas Weißwein zum Verlängern der Sauce hinzugeben.

Gewürzt mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:1106]

# Kaninchenrücken mit Rosmarinkruste in Weißwein-Sauce mit Bandnudeln

An Ostern gibt es natürlich auch ein Feiertags-Essen.

Und natürlich passend zu Ostern einen Hasen. Nein, eigentlich nicht genau einen Hasen, sondern ein Kaninchen. Aber da Kaninchen zur Gattung der Hasen zählen, gibt es doch einen Hasen auf den Teller. Und Katze soll ja bekanntlich auch wie Kaninchen schmecken.

Es gibt Kaninchen-Rücken.

Schön gewürzt. Scharf angebraten. Abgelöscht mit einem guten Riesling. Verfeinert mit einer Rosmarin-Kruste aus frischen, kleingewiegten Rosmarin-Blättern.

Kaninchen hat ja ein helles Fleisch wie Geflügel. Das Fleisch hat aber einen leicht würzigen Geschmack und erinnert eher an Wild. Auch wenn das verwendete Tier sicherlich ein Zuchttier ist.

Dazu Champignons, Zwiebeln und Knoblauch.

Und mit leckeren Bandnudeln als Beilage.

Das Weingut Tesch hatte mir vom neuen Jahrgang 2018 drei Flaschen Riesling zur Verkostung zur Verfügung gestellt. Da ich keinen Alkohol trinke, nehme ich den Riesling natürlich zum Kochen und verkoste ihn auf diese Weise.

Für diese Weißwein-Sauce habe ich einen Riesling "St. Remigiusberg" verwendet. Und die Sauce gelingt wirklich gut

und schmeckt lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1020]

# Trippa-ri-Tita-Messina-Ragout mit Bandnudeln

Hier habe ich das original sizilianische Gericht, das ich in den letzten Tagen gegessen habe, nochmals zubereitet, da es mir sehr gut geschmeckt hat.

Ich habe es hier abgewandelt und keinen Eintopf mit Kartoffeln zubereitet, sondern eher ein Pansen-Ragout mit Bandnudeln als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:1019]

### Schweine-Koteletts mit Bandnudeln

Einfaches Gericht.

Lecker gewürzte Koteletts.

Dazu als kleine Beilage Pasta.

Mit einer Weißwein-Sauce mit Zwiebel und Champignons.

[amd-zlrecipe-recipe:1017]

#### Trippa ri Tita Messina

Ein original sizilianisches Rezept, das mir ein Kooperationspartner meines Foodblogs und auch Kollege empfahl.

Wer Innereien nicht so gern isst, sollte ruhig dieses Gericht einmal probieren. Im Gegensatz zu sauren Kutteln, die nicht jedem schmecken, profitiert dieses Gericht von der Süße der hinzugefügten Rosinen.

Es ist zwar ein original sizilianisches Rezept, aber ich musste doch Abstriche tätigen und Zutaten ersetzen.

So hatte ich keine Lunge und Milz vorrätig, die im originalen Rezept zusätzlich zum Pansen in das Gericht kommen.

Anstelle roter Zwiebeln verwende ich weiße Zwiebeln. Anstelle Tomatenmark gestückelte Tomaten aus der Dose, da ich diese gerade vorrätig habe. Anstelle wildem Fenchel — wo bekommt man denn in Deutschland dieses frische Kraut? — gebe ich kleingewiegten frischen Thymian und Petersilie hinzu. Und anstelle Zibibbo-Trauben Rosinen. Eigentlich sind nur der Pansen und die Kartoffeln 100%ig authentisch.

Da aber schon im originalen Rezept darauf verwiesen wird, gerne beim Wein keinen sizilianischen Wein zu verwenden, sondern hier lokal und regional zu kochen und einen Wein aus der jeweiligen Gegend zu wählen, dürften diese ersetzten Zutaten dem ganzen Gericht im Geschmack keinen großen Abbruch

tun.

Das Ganze ergibt trotzdem einen leckeren Eintopf, der eine leicht süßliche Note hat.

[amd-zlrecipe-recipe:1015]

# Puten-Geschnetzeltes in Orangen-Sauce mit Kartoffelbrei

Für das Geschnetzelte verwende ich ein Stück einer Putenoberkeule und schneide diese in kleine Stücke.

Die Sauce bereite ich mit Orangensaft und etwas Weißwein zu.

Als Gewürze gebe ich im Ganzen Sternanis und Piment hinein. Und würze noch mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Als Beilage gibt es einfachen Kartoffelbrei, den ich aus frisch gegarten Kartoffeln zubereite. Als Besonderheit würze ich diesen mit Chili-Salz, so dass man auch noch eine schöne Schärfe im Kartoffelbrei hat.

[amd-zlrecipe-recipe:960]

## Putenoberkeule in Orangen-Sauce mit Penne Rigate

Eine Putenoberkeule. Mit Pasta als Beilage.

Dieses Mal gegart in einer Orangen-Sauce. Verfeinert mit einem Schuss Weißwein.

Ich würze die Orangen-Sauce mit Steranis, Piment und Zimt. Und zusätzlich mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Eine Abwechslung zu den üblichen dunklen Braten-Saucen oder reinen Wein-Saucen.

Die Orangen-Sauce hat nach dem Garen der Putenoberkeule einen angenehmen, leicht fruchtigen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:959]

#### Schweineniere-Wirsing-Rolle

Ein Experiment. Ich habe die Nieren auf allen Seiten gesalzen und gepfeffert.

Dann habe ich große Wirsingblätter genommen und jeweils etwa zur Hälfte den dicken Strunk der Blätter entfernt.

Schließlich habe ich die Nieren jeweils in zwei Wirsingblätter gewickelt, diese mit Küchengarn zusammengebunden, in Butter in der Pfanne angebraten und in Riesling gegart.

Herausgekommen ist ein leckeres Röllchen- oder eher Rollen-

Gericht, das sehr gut schmeckt.

Man kann dazu vielleicht noch Reis als Beilage servieren, aber das Gericht ist auch ohne Beilage eigentlich eine komplette Mahlzeit.

Die Nieren gelingen wirklich sehr gut, sind innen noch leicht rosé und schmecken hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:916]

#### Gefüllte Champignons

Für dieses Gericht benötigt es zwei Packungen mit wirklich sehr großen Champignons.

Angedacht war eigentlich, zu den gefüllten Champignons noch schwarzen Reis als Beilage zu servieren.

Aber die Champignons waren dann doch ausreichend für eine ganze Mahlzeit ohne eine Beilage.

Und ich habe die Füllung genau abgepasst! Als hätte ich es vorher abgemessen oder abgewogen. Die Füllung reicht tatsächlich ganz genau für die 16 Champignons.

Dazu gibt es noch ein kleines Weißwein-Sößchen.

Und die Champignons mit der Füllung munden wirklich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:881]