Schweinebauch-Röllchen mit Pommes frites

Hier habe ich einfach einmal kreiert.

Die Schweinbauch-Scheiben salze und pfeffere ich und lasse sie über Nacht im Kühlschrank etwas durchziehen.

Chinakohl-Blätter eignen sich sehr gut für solche Röllchen, weil man sie von der Konsistenz her gut einrollen kann. Man braucht die Röllchen auch nicht mehr würzen, die Schweinebauch-Scheiben bringen genügend Würze mit.

Ursprünglich wollte ich gebratenen Paprika als Beilage servieren.

Dann fiel mir ein, dass ich noch eine Packung Pommes frites im Gefrierschrank vorrätig hatte. Und ich hatte tatsächlich schon lange keine Pommes frites mehr zubereitet und gegessen.

Und da ich gerade für eine andere Zubereitung den Backofen angeschaltet hatte, habe ich dieses Mal darauf verzichtet, die Friteuse anzustellen und die Pommes frites darin zu frittieren. Sondern habe einfach die Zubereitung der Pommes frites auf einem Backblech im Backofen gewählt.

Es stellte sich heraus, dass die Zubereitung im Backofen nicht der Zubereitung in der Friteuse vorzuziehen ist. Denn die Pommes frites gelingen im Backofen nicht so gut wie in der Friteuse. In der Friteuse werden sie deutlich krosser und knuspriger.

[amd-zlrecipe-recipe:812]

Pilz-Ragout mit Basmati-Reis

Für dieses Ragout habe ich eine bunte Mischung aus Pilzen verwendet. Champignons, Pfifferlinge und Austerpilze.

Das Ragout habe ich verfeinert mit frischem Thymian und Rosmarin.

Die Sauce bilde ich aus Chardonnay und Cremefine.

Ich habe das erste Mal Cremefine verwendet, eine Variante, die Crème fraîche ersetzt und nur 15 % Fett hat, im Gegensatz zu Crème fraîche, die immerhin 30 % Fett hat. Der weitere Vorteil von Cremefine ist, dass man mit den entsprechenden Zutaten, wie in diesem Fall, ein veganes Gericht zubereiten kann.

Es gelingt auch eine schmackhafte Sauce. Ganz überzeugt hat sie mich aber nicht, ich bleibe wohl eher bei Cème fraîche und nehme den höheren Fettanteil gern in Kauf.

Als Beilage wähle ich einfachen, aber schmackhaften Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:803]

Hähnchen-Geschnetzeltes in

Weißwein-Sauce mit Bohnen-Pilz-Gemüse

Zubereitet habe ich als erstes das Gemüse. Dazu gare ich Buschbohnen. Und brate die in Scheiben geschnittenen Pilze in Fett in der Pfanne. Alles zusammen gebe ich in den Topf mit den Bohnen, würze dort alles, vermische es und halte es warm.

Erst dann bereite ich das Geschnetzelte zu. Denn die Hähnchenbrustfilet-Streifen sollen diesmal nur einige wenige Minuten angebraten werden, damit sie noch saftig sind.

Als Gewürze verwende ich gemahlenen Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Zucker.

Und die leckere Sauce bilde ich aus Crème fraîche und Chardonnay.

Die Sauce gelingt dieses Mal wirklich exzellent und hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:797]

Hähnchenmägen-Ragout mit Bandnudeln

Es ist ja wirklich von Vorteil, wenn man ab und zu bei Supermärkten oder Discountern einkauft, bei denen man nicht so oft einkauft. Es hat eben den Vorteil, dass sie ein anderes

Sortiment haben als die landläufig bekannten und besuchten Geschäfte. Und man eben andere Artikel zur Auswahl hat.

So war ich vorgestern wieder einmal seit langer Zeit bei meinem Edeka-Supermarkt. Und dieser hat u.a. eine Frisch-Fleisch-Theke. Nun, ich habe aus finanziellen Gründen dort aber nichts eingekauft. Aber Edeka hat in der Kühltheke des Fleisch-Sortiments auch immer Hähnchen-Innereien: Hähnchen-Herzen, -Mägen und -Lebern. Und diese habe ich eingekauft. Darauf habe ich mich schon sehr lange gefreut.

Und zuhause habe ich mich gleich daran gemacht, mit den Hähnchenmägen ein leckeres Ragout zuzubereiten.

Hähnchenmägen haben sehr viele Sehnen und man muss sie lange schmoren. Zum Kurzbraten sind sie definitiv nichts, nicht einmal das Schmoren von einer halben oder ganzen Stunde bringt nicht das gewünschte Ergebnis. Ich habe die Mägen tatsächlich drei Stunden geschmort.

Aber dann hat man ein Ragout mit Mägen, die sehr zart und lecker sind und fast von selbst zerfallen. Die Zwiebeln schmelzen nach dem langen Schmoren fast ein wenig und geben der Sauce eine herrliche Bindung.

Als Gewürze habe ich scharfes Curry-Pulver, edelsüßes Paprika-Pulver und gemahlenen Kreuzkümmel verwendet. Und das Ragout – sehr wichtig – sehr gut gesalzen. Und da die Sauce ein wenig Säure verträgt, kommt außer dem Weißwein auch noch etwas Weißwein-Essig hinein. Und für mehr Würze der Sauce brate ich als allererstes einige eingelegte Sardellenfilets im eigenen Fett an, diese zerfallen beim Anbraten komplett und geben der Sauce noch etwas Würze mit.

Als Beilage verwende ich wirklich sehr leckere Bandnudeln.

Ein Gericht nach meinem Geschmack und nach dem Motto meines Foodblogs, Nudeln, Fleisch und Sauce. Das Fleisch dieses Mal zwar nicht in Bratenform, lang geschmort und tranchiert.

Sondern eben in kleiner Form als Ragout. Aber das Gericht schmeckt wirklich exzellent, ich habe mich wirklich darauf gefreut.

[amd-zlrecipe-recipe:773]

Kohlrouladen mit Basmati-Reis

Ein traditionelles, deutsches Gericht.

Ich habe es jedoch ein wenig orientalisch abgeändert, indem ich die Füllung mit Baharat gewürzt habe.

Erstaunlicherweise benötigt die Füllung keine Eier für Bindung und Stabilität, sie ist auch ohne Eier stabil und fest.

[amd-zlrecipe-recipe:762]

Gefüllte Schweineschnitzel mit pochierten Eiern



Vor dem Garen

Ich hatte noch Schweineschnitzel vorrätig. Und entschied mich, sie zu füllen.

Für die Füllung verwende ich durchwachsenen Bauchspeck, Ingwer, Wurzel und Schalotte. Ich schneide die Zutaten in sehr kleine Würfel und gebe sie in eine Schüssel. Dann würze ich sie mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

In die Schnitzel gebe ich noch jeweils zwei Blätter Mini-Pak-Choi, die ich wiederum mit der Füllung fülle.

Die restliche Menge der Füllung brate ich mit den gefüllten Schnitzenl in Butter an. Dann lösche ich mir einem großen Schuss Weiwein ab und gare die Schnitzel etwa 15 Minuten zugedeckt.

Als Beilage bereite ich pochierte Eier zu.

[amd-zlrecipe-recipe:759]

Welsfilet-Rouladen, Basmati-Reis und Weißwein-Sauce

Hier bereite ich ein Gericht mit Fisch und Reis zu.

Um etwas Abwechslung beim Zubereiten von Fisch zu haben und nicht nur die Filets in Butter anzubraten, habe ich mir dieses Rezept mit Rouladen ausgedacht.

Als Füllung habe ich diverse Produkte verwendet, die ich einerseits vorrätig hatte und die andererseits gut als Füllung funktionierten.

Ich habe die Filets jeweils auf einer Seite, die die Innenseite der Roulade werden soll, mit frisch geriebenem Parmesan für etwas Würze befüllt. Dann als weitere Zutaten habe ich jeweils einige Eis-Garnelen und jeweils zwei Zuckerschoten verwendet. Ich wollte allerdings über dem Parmesan noch einige frische Spinat-Blöätter in die Füllung geben, das habe ich aber im Eifer der Zubereitung völlig vergessen. Also, wenn Sie frischen Spinat vorrätig haben, verwenden Sie ihn auch dazu.

Ich schnüre die Rouladen jeweils mit zwei Fäden Küchengarn zusammen. Und brate sie dann in Butter an. Dann lösche ich mit einem großen Schluck Soave ab. Und würze noch mit Salz.

Dazu gibt es als Beilage Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:712]

Puten-Ragout

Hier einmal eine Besonderheit. Ein Ragout ohne Beilage.

Ich hatte ursprünglich geplant, Reis oder Pasta als Beilage für das Ragout zuzubereiten.

Dann ergaben sich aber solch eine Menge an Zutaten für das Ragout, so dass es doch etwas umfangreich war und ich dachte mir, na, das kann man auch alleine essen.

Ich würze das Ragout mit Kreuzkümmel und edelsüßem Paprika-Pulver, was einen sehr schönen Geschmack ergibt.

Die Sauce bilde ich aus Crème fraîche und einem Schuss Weißwein.

[amd-zlrecipe-recipe:705]

Champignons und Bratkartoffeln

Eigentlich sagt man bei Bratkartoffeln wie auch Anderem, das man in Fett anbrät und das Röststoffe enthält, dass man eigentlich nichts dazu zubereiten soll, das eine Sauce enthält. Denn die Sauce macht das Angebratene weich und man hat keine knusprigen und krossen Röststoffe mehr.

Aber davon bin ich bei diesem Gericht einfach einmal abgewichen und habe Champignons mit viel Schmand und einem Schuss Weißwein zubereitet, damit ich damit eine schlotzige Sauce erhalte.

Und das Ganze passt auch zu den krossen und knusprigen Bratkartoffeln, denn diese gebe ich als Beilage dazu und gebe die Sauce der Champignons auch nicht über die Bratkartoffeln.

Quot erat demonstrandum.

[amd-zlrecipe-recipe:691]

Kasseler und Wurzel-Stampf mit Kümmelsenf-Jus

Hier habe ich Kasseler in Scheiben geschnitten gekauft.

Ich brate die Scheiben in Öl an und erstelle dann mit etwas Kümmel, Senf und Weißwein eine leichte Jus.

Als Beilage wähle ich einen Wurzel-Stampf, da ich auch eine Menge an frischen Wurzeln gekauft habe.

Das Gericht schmeckt sehr gut, die Jus ist sehr aromatisch und der Stampf ausgesprochen frisch und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:635]

Überbackene Chicorée und Jasmin-Reis

Jetzt habe ich in den letzten Tagen überbackenen Romana-Salat zubereitet, und wider Erwarten war das Gericht doch sehr

schmackhaft, auch wenn es vegetarisch und somit ohne Fleisch war. Aber der zum Überbacken verwendete Gouda war doch sehr würzig.

Aus diesem Grund habe dieses Gericht sozusagen nochmals nachgekocht, aber mit einem anderen Salat, und zwar Chicorée.

Sonst habe ich an dem Rezept nicht viel verändert.

[amd-zlrecipe-recipe:605]

Überbackene Romana-Salate und Jasmin-Reis

Dunkle Wolken ziehen an meinem Foodblog-Horizont auf. Vier vegetarische Rezepte werden in den kommenden Tagen veröffentlicht. Also vier Tage kein Fleisch. Aber ich habe mir diese Rezepte ausgedacht, also bereite ich die Gerichte auch zu und veröffentliche die jeweiligen Rezepte mit Foodfotos.

Den Anfang mache ich mit überbackenem Romana-Salat.

Dazu halbiere ich einfach Romana-Salat längs, brate die Hälften in Butter an und überbacke sie jeweils mit einer Scheibe Gouda.

Als Beilage wähle ich Jasmin-Reis, für den ich mit den Romana-Salaten beim Überbacken ein kleines Weißwein-Söße̊chen zubereite.

Fertig ist das vegetarische Rezept.

Aber eben ohne Fleisch.

Erstaunlicherweise stört dies aber bei diesem Gericht nicht

unbedingt, denn der Gouda gibt doch ein sehr würziges und herzhaftes Aroma an die Romana-Salate und die Sauce ab.

Und der Jasmin-Reis hat natürlich den Vorteil, dass er auch ohne oder mit nur weng Sauce auskommt, denn er bringt selbst einen ausreichenden Geschmack mit.

[amd-zlrecipe-recipe:604]

Entenschenkel und Spargel mit Weißwein-Sauce

Es ist Spargelzeit! Der erste Spargel wird zubereitet. Hurra!

Allerdings fiel mir im Nachinein ein, dass ich beim Spargel, den ich gekauft habe, gar nicht geschaut habe, aus welchem Herkunftsland er kommt. Es könnte also, das es ja erst Anfang März ist, durchaus sein, dass ich hier z.B. spanischen Spargel gekauft habe und die Saison in Deutschland eventuell erst beginnt. So genau habe ich mich da nicht informiert.

Aber egal. Spargel, die Königin des Gemüses.

Einfach geschält, die Spargelschalen separat für eine Spargelcreme-Suppe verwenden, den Spargel in Salzwasser kochen und leicht salzen.

Normalerweise gibt man ja auf den gekochten, leicht gesalzenen Spargel entweder Butterflocken oder eine frische, selbst zubereitete Sauce Hollandaise. Nun, in diesem Fall habe ich Entenschenkel scharf angebraten und in Weißwein gegart. Daher gebe ich die würzige und aromatische Weißwein-Sauce, die sich bildet, einfach über die Spargel. Lecker!

Ich würze die Entenschenkel nur mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Und brate die Schenkel kross auf jeweils beiden Seiten an und gare sie dann 15 Minuten in der zugedeckten Pfanne. Diese Zeit ist genau ausreichend für die Entenschenkel, die dadurch zwar durchgegart, aber saftig und innen noch leicht rosé sind.

Und unbedingt daran denken, die Sauce nicht zusätzlich würzen. Sie löst beim Garen die Röststoffe der angebratenen Entenschenkel vom Boden der Pfanne und ist dadurch schon ausreichend gewürzt und sehr schmackhaft und aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:600]

Tagliatelle mit Gemüse-Tomaten-Pesto

Da ist mir doch tatsächlich ein selbst kreiertes, sehr schmackhaftes Pasta-Gericht gelungen.

Schnell zubereitet. Sehr lecker und aromatisch.

Bella Italia. Was will man mehr.

Stellt man sich in Gedanken vor, auch noch Hackfleisch mit im Pesto zu haben, dann hätte man fast eine leckere Pasta Asciutta.

[amd-zlrecipe-recipe:590]

Beinscheibe und Tagliatelle mit Gemüse-Tomaten-Sauce

Beinscheiben. Angebraten und geschmort. Diesmal allerdings nicht als Osso bucco zubereitet, wie ich es schon einige Male getan habe.

Nein, einfach etwas Gemüse kleinschneiden, mit Tomatenmark die Grundlage für eine Sauce bilden, mit viel Soave ablöschen und die Beinscheiben darin schmoren.

Die Beinscheiben gelingen sehr lecker. Sie sind allerdings nicht optimal gegart, also man kann leider nicht das Fleisch nur mit der Gabel vom Knochen lösen. Man sollte daher die Beinscheiben eher 2 oder sogar 3 Stunden schmoren. Eventuell auch im Bräter im Backofen, dann auf alle Fälle mit mehr Flüssigkeit.

Die Beinscheiben erhalten als Beilage einfach Tagliatelle. Endlich wieder einmal ein Gericht mit leckerer Pasta.

Mein Rat: Aber daran denken, unbedingt das Markt der Markknochen mit essen. Sehr lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:589]

Hähnchenbrust und Süßkartoffel-Pastinaken-

Stampf mit Weißwein-Sauce

Hier habe ich einmal Hähnchenbrustfilets anders als gewohnt zubereitet und sie einfach in kleine Würfel geschnitten.

Ich brate sie mit Schalotten und Knoblauchzehen, die ich kleingeschnitten und in Butter glasig gedünstet habe, kurz an und würze mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und lösche mit Soave ab, um eine leckere Weißwein-Sauce zu erhalten.

Man kann mit Süßkartoffeln und Pastinaken einen schönen Stampf zubereiten. Man schält sie einfach, schneidet sie klein, gart sie 10 Minuten in kochendem Wasser, schüttet dann das Kochwaser ab und stampft sie mit dem Stampfer klein.

Natürlich gibt man für mehr Geschmack noch etwas Butter dazu und würzt ein wenig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich würze die Hähnchenbrustfilets mit dem Kreuzkümmel kräftig. Den Stampf dagegen nur sehr wenig. So dass sich beides ein wenig ausgleicht und man ein leckeres Gericht hat.

Man drapiert den Stampf einfach kreisförmig auf zwei Tellern. Und gibt die Hähnchenbrustfilets mit der Weißwein-Sauce einfach in die Mitte.

[amd-zlrecipe-recipe:582]