Lachstatar mit Schrippen



Ein sehr leckeres Tatar

Eine andere Art, Lachs einmal zuzubereiten.

Ich hatte Lachsfilets vorrätig, allerdings nicht frisch, sondern geräuchert.

Das bietet sich somit für ein leckeres Tatar an.

Doch dafür sind noch einige andere, wichtige Zutaten notwendig.

Für Säure und Geschmack sorgen eingelegte Kapern, Weißwein und Zitronensaft.

Für Würze Senf, Salz, Pfeffer und rosenscharfes Paprikapulver.

Als weitere wichtige Zutaten kommen Schalotte und Knoblauch in das Tatar.

Für 2 Personen

- 2 geräucherte Lachsfilets
- 4 eingelegte Sardellenfilets (Glas)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Kapern (Glas)
- 1 TL scharfer Senf
- Weißwein
- 1/2 Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver
- Schnittlauch
- 4 Schrippen

Zubereitungszeit: 15 Min.



Lachs und Sardellen mit dem Messer auf einem Arbeitsbrett sehr fein hacken. In eine Schüssel geben.

Kapern in der gleichen Weise fein hacken und dazugeben.

Schalotten und Knoblauch schälen, ebenfalls sehr kleinschneiden und auch dazugeben.

Schnittlauch kleinschneiden und dazugeben.

Einen Spritzer Weißwein und etwas Zitronensaft dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen.

Senf dazugeben.

Alles gut vermischen und abschmecken.

Tatar in zwei Eierringe auf zwei Teller geben. Leicht festdrücken und Eierrringe entfernen.

Jeweils zwei Schrippen dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!

Schwarzkirsche-Joghurt-Torte



Die Füllmasse schmeckt nach Kirsch-Joghurt

Auch hier ein Rezept für eine Torte, die ohne Backen und somit Backofen auskommt. Der Kühlschrank erledigt die komplette Zubereitung.

Nur einige wenige Handgriffe für den Boden und die Füllung sind notwendig.

Ich bilde den Boden wie schon bei anderen zubereiteten Torten aus kleingewürfelten Toastbrot-Scheiben und Butter.

Der Boden wird dann in der Spring-Backform festgestampft und einige Stunden im Backofen erhärten gelassen.

Die Füllmasse bilde ich aus Joghurt und Schwarzkirsche-Marmelade. Für etwas Säure sorgt Schalenabrieb und Saft einer Bio-Zitrone.

Da die Füllmasse somit aufgrund der Zitronenzutaten etwas sauer ist, benötigt man für die Füllmasse die doppelte Menge an Agar Agar, wie es auch auf der Packung des Geliermittels

steht.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben (1/2 Packung)
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 250 g Schwarzkirsche-Marmelade (1 Glas)
- 1 Bio-Zitrone (Schalenabrieb und Saft)
- 60 g gemahlenes Agar Agar (4 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Erkaltungszeit 12 Stdn.



Zwei Streifen Frischhaltefolie in Kreuzform auf dem Boden und dem Rand einer Spring-Backform verteilen.

Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Butter in einer Schüssel eine Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle flüssig schmelzen. Über die Toastbrot-Würfel geben. Alles gut mit dem Backlöffel vermischen.

In die Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken. Einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Joghurt in eine Schüssel geben. 100 ml des Joghurt in einen kleinen Topf geben. Schale der Zitrone auf einer kleinen Küchenreibe abreiben und in die Schüssel dazugeben. Zitrone auspressen und Saft ebenfalls dazugeben. Marmelade zu dem Joghurt geben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Joghurt im Topf erhitzen. Dabei Agar Agar dazugeben, gut verrühren und alles zwei Minuten unter Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen.

Füllmasse zu dem Joghurt mit dem Agar Agar im Topf geben und ebenfalls gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform geben und gut verteilen. Backform über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am Tag darauf Backform herausnehmen, Backform entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben und stückweise anschneiden.

Servieren. Guten Appetit!

Käsekuchen



Ohne Fotostudio, auf dem Küchentisch

Dieses Mal das Rezept für einen richtigen Käsekuchen. Mit 1 kg Speisequark.

Käsekuchen-Rezepte habe ich ja schon einige veröffentlicht. Aber man kann nie genug davon bekommen. *lol*

Dieses Mal variiere ich den Käsekuchen, indem ich sowohl Schalenabrieb als auch Saft einer Bio-Zitrone dazugeben. Und einige Esslöffel guten, 40-%igen Rum.

Und da die Füllmasse durch diese Zugabe etwas flüssiger wird, gebe ich ein zusätzliches Ei für Bindung hinzu.

Ach ja, es gibt noch eine Abwandlung zum Grundrezept. Warum eigentlich ein industriell gefertiges Vanille-Pudding-Pulver verwenden, das sowieso nur aus Speisestärke und noch einigen

weiteren Zutaten besteht? Da verwende ich doch lieber gleich reine Speisestärke. Und gebe zum Binden 50 g davon zur Füllmasse.

Avocado-Pasta



Leckere Pasta

Dieses Rezept habe ich aus meinem neuen, veganen Kochbuch.

Ich habe es natürlich ein wenig abgewandelt.

Ich hatte kein Basilikum vorrätig, also habe ich frischen Rosmarin verwendet.

Und das Cashewmus und die vegane Milch für die Cremigkeit des

Pestos habe ich weggelassen.

Ich habe stattdessen veganen Käse und viel Olivenöl verwendet. Und auch schon allein die Avocados sorgen für eine gute Cremigkeit.

Pinienkerne zum Garnieren waren nicht unbedingt notwendig.

Und die Kirschtomaten habe ich halbiert und in Butter angebraten, bevor ich sie zum Schluss zur Acocado-Pasta gebe.

Für 2 Personen

- 350 g Spaghetti
- 8 Kirschtomaten
- Butter

Für das Pesto:

- 2 reife Avocado
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- veganer Käse
- Olivenöl
- 1/2 Bio-Zitrone (Schalenabrieb und Saft)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 9 Min.



Alle Zutaten für das Pesto in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Kirschtomaten halbieren und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Kochwasser abschütten, dabei die Pasta aus dem Topf nehmen.

Pesto in den gleichen Topf geben und erhitzen.

Pasta dazugeben und alles gut vermischen.

Kirschtomaten ebenfalls dazugeben und gut vermengen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen und mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Mohnkuchen mit Streuseln



Sehr leckerer Kuchen

Vermutlich ist das der erste Mohnkuchen, den ich zubereite und backe. Ich kann mich jedenfalls nicht daran erinnern, schon einmal mit Mohn gebacken zu haben.

Ich habe nach Rezepten für Mohnkuchen im Internet recherchiert. Und stieß auf wirklich sehr umfangreiche und somit sehr mächtige Rezepte. Da wird für die Mohnfüllmasse mit Quark hantiert, oder mit Schlagsahne oder mit Schmand. Und für den Boden der Kuchen wird ein Hefeteig oder eine Quark-Öl-Teig zubereitet.

Mir war das alles zuviel und zu mächtig. Ich habe für die

Mohnfüllmasse nur Milch verwendet. Für Süße sorgt Honig. Für Bindung Eier. Und für Arona und Würze Rum, Zimt und Zitronenschalen-Abrieb.

Für den Boden habe ich einen einfachen Mürbeteig nach meinem Grundrezept zubereitet.

Und die Streusel habe ich ebenfalls nach meinem Grundrezept zubereitet.

Fertig ist ein sehr einfacher, aber sehr leckerer Kuchen mit Mohn und Streuseln. Mehr braucht man nicht.

Gemüse in Zitronen-Sauce mit Quinoa und Hirse



Mit leckerer Sauce

Ein veganes Gericht.

Viel verschiedene Gemüsezutaten zu einem Gericht in der Pfanne gebraten.

Dazu als Beilage Quinoa und Hirse.

Für das Gemüse bereite ich aus Zitronensaft eine leichte Sauce zu, die ich allerdings auch würze.

Kürbis-Tarte



Süße und leicht säuerliche Tarte

Eine feine Tarte. Passend zur Jahreszeit, da ja Herbstzeit gleich Kürbiszeit bedeutet.

Als Kürbis dient ein Butternut-Kürbis.

Verfeinert und leicht gesäuert mit dem Saft zweier Zitronen.

Aber mit ausreichend Süße durch die Zugabe von Zucker.

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.

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

[amd-zlrecipe-recipe:1212]

Zitronen-Tarte



Süß und sauer

Ein Rezept für eine Tarte mit Zitronen, wenn man davon viele vorrätig hat und sie nicht anders zu verbrauchen weiß.

Ich hatte zwei Bio-Zitronen und vier normale Zitronen vorrätig.

Von ersteren habe ich Schale und Saft, von letzteren natürlich nur den Saft verwendet.

Da die Tarte aufgrund der Zitronen doch recht sauer ist, gebe ich für eine gewisse Süße noch etwas Zucker hinzu.

Und da die Füllmasse durch den Zitronensaft auch noch zusätzliche Flüssigkeit erhält, gebe ich doch lieber ein zusätzliches Ei für mehr Stabilität und Festigkeit hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:1211]

Honigäpfel mit Weinschaum

Ein leckeres Rezept für ein Dessert aus einem meiner Kochbücher für die Mikrowelle.

In 13 Minuten in der Mikrowelle gegart.

Und auch die Zubereitungszeit liegt bei gerade einmal 10 Minuten.

Alles in allem also sehr schnell zubereitet und serviert.

Und der Weinschaum schmeckt wirklich vorzüglich.

Das Originalrezept beinhaltet Apfelwein für eine Apfelweincreme. Diesen hatte ich nicht vorrätig. Ich habe ihn

durch einen normalen trockenen Weißwein, einen leckeren Chardonnay, ersetzt.

[amd-zlrecipe-recipe:1154]

Welsfilet mit Basilikumpesto und Basmatireis

Dies ist das zweite Rezept für die Zubereitung eines Gerichts in der Mikrowelle.

Das gestern zubereitete Gericht, die Terrine, schmeckte zwar gut und war sehr schnell zubereitet, aber sie hatte mich nicht so besonders überzeugt.

Aber dieses Gericht hier hat wirklich sehr gut geschmeckt. Einfach hervorragend.

Das Rezept aus einem meiner Kochbücher enthielt zwar Heilbutt-Filets. Aber diese hatte ich nicht vorrätig. Also habe ich Welsfilets verwendet.

Außerdem war das im Kochbuch aufgeführte Rezept mit einem einem industriell gefertigten Basilikumpesto. Das mache ich natürlich nicht. Ich bereite das Pesto frisch aus Basilikum und weiteren Zutaten zu.

Außerdem gibt es bei mir auch eine Beilage – anders als im Rezept im Kochbuch. Und zwar Basmatireis. Hierbei verwende ich passend zur schnellen Zubereitung in der Mikrowelle Portionspackungen von vorgegartem Basmatireis. Dies sind dünne Tüten mit 250 g vorgegartem Basmatireis, die jeweils genau für

eine Person passen, nur zwei Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzt werden müssen und dann verspeist werden können. Sehr empfehlenswert!

[amd-zlrecipe-recipe:1141]

Frittierte Lachsforelle mit Steckrübenstampf

Zwei leckere, frische Lachsforellen. Gesäubert, gesäuert und gesalzen, wie es die drei „S“ für die Zubereitung von Fisch so vorgeben.

Dieses Mal nicht in Butter gebraten. Sondern in der Friteuse frittiert.

Dazu ein feines Stampf aus einer Steckrübe.

[amd-zlrecipe-recipe:982]

Scholle Finkenwerder Art mit Bratkartoffeln

Ein sehr leckeres Fisch-Gericht mit Schollen. Der Zusatz „Finkenwerder Art“ bedeutet, dass man die Schollen mit

Krabben und Speck zubereitet und serviert.

Und wie es sich in Hamburg auch richtig gehört, werden standesgemäß original Büsumer Krabben für das Gericht verwendet.

Leider hatte ich keinen durchwachsenen Speck mehr vorrätig, ich habe statt dessen Katenschinken in Würfeln verwendet.

Außerdem ist viel Zitronensaft wichtig.

Und als Beilage gibt es knusprige Bratkartoffeln.

Die Schollenfilets bereitet man wie gewöhnlichen Fisch nach den bekannten drei „S“ zu: Säubern, säuern, salzen.

Das Gericht gilt zu Recht als Festtagsmenü.

[amd-zlrecipe-recipe:282]

Dorade Royale mit Buschbohnen

An Weihnachten gibt es Dorade Royale.

Ich fülle den Bauchraum der Doraden mit zerdrücktem Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Zitronenscheiben.

Dann gebe ich sie jeweils in Alufolie, träufele etwas Olivenöl darüber, verschließe sie gut in der Alufolie und gare sie im Backofen.

Dazu Buschbohnen.

[amd-zlrecipe-recipe:899]

Gedeckter Birnen-Kuchen

Kein Convenience-Produkt. Frischer Obst-Kuchen. Frischer Mürbeteig. Frische Streusel. Frische Birnen.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:698]

Käsekuchen mit Cognac-Rosinen

Ich bereite einmal wieder seit langer Zeit meinen preisgekrönten Käsekuchen zu, den ich sehr gern esse.

Ich variiere ihn ein wenig.

Zum Einen gebe ich eine Packung Rosinen hinzu, die ich vorher eine Stunden in Cognac einlege. Leider verteilen sich die Rosinen nicht in der ganzen Füllmasse, sondern sinken aufgrund ihres Gewichts auf den Boden der Füllmasse.

Zum Anderen gebe ich für etwas Frische den Saft einer Zitrone hinzu.

Leider habe ich keine Bio-Zitronen zur Verfügung, so dass ich leider nicht den Zitronenschalen-Abrieb verwenden kann.

Das Ergebnis ist ein herrlich frischer Käsekuchen, den ich sehr gern mag und sehr gern esse. Ich freue mich dann jeden

Tag auf das Frühstück, zu dem ich zwei Stücke davon verzehre. Mir geht das Herz auf bei diesem Kuchen.

Ich hatte vermutet, dass der Käsekuchen nicht sehr gut gelingt, weil die Eischnee-Masse, die ich in der Küchenmaschine geschlagen hatte, leider nicht sehr fest geworden und ein wenig flüssig geblieben ist. Aber in der Füllmasse sind ja auch noch die Sahne und die Eigelbe, die der Füllmasse Auftrieb und Festigkeit verleihen.

Ich habe auch nicht den üblichen Mürbeteig für den Käsekuchen mit Zucker zubereitet, sondern den Mürbeteig, den ich normalerweise für Tartes verwende, der ohne Zucker zubereitet wird. Denn die Rosinen geben dem Käsekuchen ja nochmals etwas Süße.

[amd-zlrecipe-recipe:676][amd-zlrecipe-recipe:676]