

Messerheld ... scharfe Messer per Post



Eines der geschärften Küchenmesser

Ein Kooperationspartner bat mich, seine Dienstleistung zu testen.

Es handelt sich um den [Messerheld](#). Ein Messerschleifservice. Na ja, eigentlich sind es die Messerhelden, denn es sind zwei Betreiber und Geschäftsinhaber.

Die Idee ist recht einfach. Man sendet seine stumpfen Küchenmesser ein und erhält sie innerhalb vier Tagen wieder geschärft zurück.

Und das ist kein Schärfen mit einem einfachen Wetzstahl. Sondern wirklich professionelles, vorwiegend manuelles Schärfen an geeigneten Schärfe-Maschinen.

Ich habe gleich mein ganzes Küchenarsenal an Messern eingeschickt. Das waren 15 Messer, darunter auch einige hochwertige Messer von Zwilling oder asiatische Messer. Außerdem ein Brot- und Kuchenmesser mit Wellenschliff.

In der Dienstleistung inbegriffen sind drei Transportwege. Sie bestellen das Schärfen einer bestimmten Anzahl von Messern auf der Website und erhalten zuerst das Sicherheitsverpackungsmaterial für Ihre Küchenmesser zugesandt. Inbegriffen ist ein Paketschein für den zweiten Transportweg zurück zum Messerheld. Und als dritter Versandweg dann nach vier Tagen die geschärften Messer zurück zu Ihnen.

Man kann eine bestimmte Anzahl von Messern schleifen lassen, von 3 bis 10 Messern. Die Dienstleistung kostet pro Messer etwa 12,40–18,00 €. Inbegriffen sind die drei Transportwege. Und als kleines Schmanckerl sogar ein kleines, gutes, sehr scharfes Universalmesser, das Ihnen Ihre eingesandten Messer ersetzt, so dass Sie auch in der Zeit, in der Sie faktisch ohne Messer in der Küche wären, mit diesem Messer Gerichte zubereiten können. Und der Pfiff dabei ist, Sie können das Universalmesser nach Erhalt der geschärften Messer behalten.

Der Dienstleister verspricht das Schärfen vom einfachen Besteckmesser bis zum hochwertigen Profi-Kochmesser oder von der Nagelschere und -zange bis zur Geflügelschere.

Ich war sehr angetan von der Dienstleistung des Messerhelden. Meine Küchenmesser waren extrem scharf. So habe ich noch nie mit Messern arbeiten und zubereiten können. Und vor allem habe ich es mit einem üblichen Wetzstahl auch niemals geschafft, meine Küchenmesser so scharf zu bekommen. Aber dies verspricht der Messerheld ja auch auf seiner Website. Schärfen mit dem Wetzstahl ist etwas für Amateure. Der Messerheld schärft wie ein Profi. Die Zutaten für mein erstes Gericht, das ich mit einem der geschärften Messer zubereiten konnte, waren aufgrund der exzellenten Schärfe des Messers wirklich sehr einfach zu schneiden.

Mein Tipp an die Dienstleister: Überlegt mal, ob Ihr Eure Dienstleistung noch erweitern wollt. Um eine Unfallversicherung. Die auch beim Zubereiten von Gerichten in der häuslichen Küche greift. Wenn man sich mit einem der scharfen Messer so richtig tief in den Finger schneidet. ☐

Nein, Spaß beiseite: Gehen Sie mit den geschärften Küchenmessern vorsichtig um. Zu Ihrem eigenen Schutz.

Innereien-Einkauf

Sicherlich habe ich einen ähnlichen Blogbeitrag schon einmal veröffentlicht.

Aber ich finde es immer wieder interessant, die entsprechenden Umstände bei einem solchen Kauf zu schildern.

Ich habe wieder einmal etwas Geld übrig gehabt und einen Innereien-Einkauf getätigt.

Aldi führt ja keine Innereien. Edeka nur die meist gängigen wie Rinderleber, sonst aber nur andere Innereien auf Bestellung. Und bei meinem bevorzugten Online-Schlachter, bei dem ich durchaus Innereien bestellen kann und der auch Ausgefallenes wie Bries, Gehirn oder Bullenhoden führt, ist der Einkauf dann doch, auch aufgrund der entstehenden Verpackungs- und Versandkosten, meistens recht teuer.

Nun, ich habe es dieses Mal auch wieder preiswerter gemacht und bin zu meinem bevorzugten Supermarkt Rewe gefahren, der einige Innereien als normale Artikel im Sortiment hat.

Und habe bei dem Einkauf 3,5 kg Fleisch für schlappe 15,- € gekauft. Nun, ich muss mich verbessern, es ist natürlich der Definition nach kein Fleisch, sondern es sind eben Innereien.

Und ja, man muss auch die 500 g Schweinebauch abziehen, der aber definitiv zum Fleisch zählt, und den ich eben meistens auch mit einkaufe. Wir sind also bei 3 kg Innereien für etwa 12,- €.

Zu den Innereien, die Rewe standardmäßig im Sortiment hat, zählen Pansen, Schweine-Leber, Schweine-Herz und Schweine-Niere. Von jedem habe ich zwei Portionen eingekauft.

Aufgeteilt in einzelnen Portionen für eine Person und in Gefrierbeuteln eingefroren, ergibt dies als Ergebnis vier Portionen Schweine-Leber, vier Portionen Pansen, vier Portionen Schweine-Herz und drei Portionen Schweine-Niere.

Zur Zeit köchelt gerade der komplette Pansen in einem großen Topf mit Gemüsefond auf meinem Herd, da Pansen vor dem eigentlichen Zubereiten und Servieren etwa 4 Stunden in Fond gegart werden muss. Da ich hierfür etwa 2-3 l Gemüsefond brauche, verwende ich hierfür aber keinen selbst zubereiteten Gemüsefond, da wäre mein eingefrorener Vorrat schnell verbraucht. Sondern eine gute Bio-Gemüsebrühe als Pulver.

Und heute Abend gibt es dann als Gericht eine mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin gefüllte gegrillte Schweine-Niere auf rotem Mangold-Salat.

Zähle ich den Schweinebauch zu diesem sehr günstigen Einkauf hinzu, komme ich auf etwa 17 Portionen für etwa 15,- €. Somit kommt man auf einen Preis für ein solches Innereien- oder Fleischgericht für unter 1,- € pro Portion. Da sage man noch, man könne sich nicht preiswert ernähren, wenn ein solches Gericht mit Beilagen dann vielleicht gerade einmal 1,- € pro Portion kostet. Quot erat demonstrandum.

Tortellini mit Chinakohl-Riesling-Sauce

Dies ist das sechste und letzte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche. Und somit beende ich hiermit die Aktion meiner Riesling-Woche, alle Rieslinglagen sind verkostet und jeweils in einem Gericht verwendet. Nach der vielen Pasta sollte jetzt wieder einmal ein dickes Steak auf den Teller. Oder doch lieber Fisch?

Ich bereite dieses Mal eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Chinakohl und als Riesling den Riesling „St. Remigiusberg“.

Als Pasta wähle ich original italienische Tortellini, die allerdings eine spezielle Füllung haben, nämlich rote Linsen, Zitronengras und Moringa.

Die Zwiebeln und der Knoblauch geben der Sauce eine leichte Schärfe. Aber der Riesling kommt gut zur Geltung. Und die Pasta mit der ungewöhnlichen Füllung schmeckt auch sehr gut.

Rückblickend muss ich sagen, dass mir die beiden Gerichte mit einer Brokkoli-Riesling-Sauce und einer Chinakohl-Riesling-Sauce am besten geschmeckt haben. Die Gerichte mit einer Pesto, aus Salat zubereitet, dagegen weniger.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:452]

Reginette mit Zucchini-Riesling-Sauce

Dies ist das dritte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Zucchini und als Riesling den Riesling „Löhrer Berg“.

Als Pasta wähle ich original italienische Reginette.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Ich hatte die Überlegung, die Zucchini oder sogar die Pasta direkt in Riesling zu garen. Pasta oder Zucchini würden dann noch mehr den Riesling-Geschmack annehmen. Ich bin von dieser Überlegung allerdings wieder abgekommen.

Außerdem hatte ich überlegt, noch gemahlene(n) Parmesan in die Sauce zu geben, aber ich denke, das würde den Geschmack des Riesling zu sehr überlagern.

Und wie immer gilt das Motto, die Sauce wartet auf die Pasta, und nicht die Pasta wartet auf die Sauce. Also gibt man nach dem Garen die Pasta in die Sauce, vermischt alles gut und gibt dann Pasta mit Sauce in tiefe Pasta-Teller.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:449]

Riccioli mit Brokkoli-Riesling-Sauce

Dies ist das zweite Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Brokkoli und als Riesling den Riesling „Unplugged“.

Als Pasta wähle ich original italienische Riccioli.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Die Schalotten und der Knoblauch geben der Sauce ein leicht scharfes Aroma.

Und die saucensüffige Pasta nimmt sehr viel von der Sauce auf.

Ich hatte überlegt, noch gemahlene(n) Parmesan in die Sauce zu geben, aber ich denke, das würde den Geschmack des Riesling zu sehr überlagern.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:448]

Fusilli Lunghi mit Paprika-Riesling-Sauce

Dies ist das erste Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Paprika und als Riesling den Riesling des Weinbergs bzw. der Lage „Krone“.

Als Pasta wähle ich original italienische Fusilli Lunghi.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Ich hatte überlegt, noch gemahlene(n) Parmesan in die Sauce zu geben, aber ich denke, das würde den Geschmack des Riesling zu sehr überlagern.

Eigentlich empfiehlt man, dass man die Schale des Paprika entfernt, da sie nur sehr schwer verdaulich ist. Da ich die Sauce jedoch püriere, braucht man dies nicht zu machen.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:447]

Riesling-Woche



Weingut Tesch mit sechs verschiedenen Riesling

Ich habe für die kommenden Wochen eine Aktion geplant.

Ich habe vom Weingut Tusch eine Lagenbox mit sechs Rieslingen aus verschiedenen Lagen zur Verkostung erhalten.

Ich trinke zwar keinen Alkohol, koche jedoch sehr gern damit.

Nun werde ich die kommende Zeit jeweils ein veganes Pasta-Gericht mit jeweils einer original italienischen Pasta mit einer Gemüse-Riesling-Sauce zubereiten. Da ich die Sauce mit dem Pürrierstab püriere, könnte man auch von einem Pesto reden.

Als Gemüse wähle ich Paprika, Brokkoli, Zucchini und was mir noch so einfällt oder mein Discounter derzeit im Sortiment hat.

Die Saucen schmecken wirklich sehr gut und kräftig nach Riesling. Und es gilt natürlich das Motto, wenn man mehrere Gäste mit diesem Gericht bewirbt, dass man den Wein, mit dem man kocht, auch seinen Gästen zu dem Gericht serviert.

Die sechs Riesling stammen von verschiedenen Weinbergen bzw. Lagen. Was mir zunächst auffiel, ist, dass die Flaschen nur einen Schraubverschluss und keine Korken haben. Das sieht auf den ersten Blick „billig“ aus. Man könnte es jedoch auch unter

einem modernen Gesichtspunkt betrachten.

Das Weinbaugebiet liegt bei Langenlonsheim an der Nahe. Die sechs Weinberge bzw. Lagen sind Rothenberg, Königsschild, Löhler Berg, Krone, St. Remigiusberg und Karthäuser. Jeder Riesling aus einer dieser Lagen hat seinen eigenen Geschmack und schmeckt wirklich hervorragend.

Mein Rat: Seid gespannt auf mein gewohntes Foodblog-Event ab Anfang Dezember in der Adventszeit zum Thema „Fleisch“. Denn ich habe vom Weingut Tesch noch ein zweites Verkostungspaket mit ebenfalls sechs Flaschen Riesling erhalten, das ich als ersten Preis des Events auslobe.