Gebratenes Zanderfilet asiatisch

Zwei Zanderfilets mit asiatischer Sauce auf Reis

Ob diese Zubereitung nun asiatisch ist, kann ich nicht so ganz ohne Vorbehalt bejahen. Aber ein Großteil der verwendeten Zutaten – gerade der Gewürze – ist asiatischen Ursprungs. Und da sogar ein Asia-Lieferservice in meiner Nähe ein Gericht mit einer braunen Bratensauce – ich vermute, auf Sojasaucen-Basis – mit Zimt anbietet, liegt es nicht so weit entfernt, das mal selbst zu versuchen. Die Sauce schmeckt sehr kräftig und gut, aber etwas ungewohnt. Kein Wunder, wenn man mit Zimt, Vanille und Szechuanpfeffer kocht. Aber es ist empfehlenswert, das einfach mal selbst auszuprobieren – auch gern mit einem anderen Rezept mit anderer Zusammenstellung der Zutaten.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Zanderfilets mit Haut
- 1 Schalotte

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- ein Stück frischer Ingwer
- 1 EL Mehl
- trockener Weißwein
- 150 ml Gemüsefond
- 1 EL Schmand (24 % Fett)
- 2 Kardamomkapseln
- Zimt
- ¼ Vanilleschote
- ½ Topf frischer Koriander
- 1 TL Szechuanpfeffer
- 1 ½ EL Fisch-Sauce
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

- Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen, Frühlingszwiebel und Ingwer schälen und kleinschneiden. Eine große Portion Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Mehl hinzugeben, kräftig mit dem Kochlöffel verrühren und ebenfalls kurz mit anbraten. Mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Die Mehlschwitze kräftig und ständig rühren und den Alkohol etwas verdunsten lassen. Mit dem Fond ablöschen, den Schmand hinzugeben und alles gut verrühren.

Den Inhalt der Kardamomkapseln und den Szechuanpfeffer in einen Mörser geben und fein mörsern. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Vom Koriander die Blättchen abzupfen und kleinwiegen. Kardamom, Pfeffer, Vanillemark, Korianderkraut und eine gute Prise Zimt in die Sauce geben. Ebenso die Fisch-Sauce. Etwa 5–10 Minuten bei geringer Temperatur köcheln und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen den Reis nach Anleitung zubereiten. Die beiden Fischfilets auf jeweils beiden Seiten etwas salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zanderfilets zuerst auf der Hautseite 2 Minuten anbraten. Die Hautseite zieht sich quer zusammen, so dass sich die Filets längs nach oben wölben. Einige Male mit dem Pfannenwender kräftig nach unten drücken und weiter braten. Dann wenden und auf der Filetseite ebenfalls 2 Minuten anbraten.

Reis in Rechteckform auf einem großen Teller anrichten, etwas platt drücken und die beiden Zanderfilets darauf legen. Großzügig von der Sauce darüber verteilen.

Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Cognac-Rahm-Sauce auf Basmatireis

Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Reis und Sauce

Nach längerer Zeit endlich wieder ein Innereiengericht. Im Supermarkt an der Frischfleischtheke war Kalbsleber im Angebot, bei der ich natürlich sofort zugriff. Diesmal habe ich das Geschnetzelte und die Sauce jeweils separat zubereitet und dann zusammen serviert. Die Leber soll à point gegart und innen möglichst noch rosé sein. Wenn ich sie in der Sauce zu lange mitkoche, würde sie hart und trocken. Die Leberstreifen bleiben so ungewöhnlich zart und butterweich.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Kalbsleber
- 1 EL Mehl

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Austernpilze
- Cognac
- 200 ml Gemüsefond
- 2 EL Schmand (24 %)
- 10 Blätter frischer Salbei

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln in Streifen und Knoblauch in Stifte schneiden. Austernpilze quer halbieren und in dünne Streifen schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin kräftig anbraten. Mit einem kräftigen Schuss Cognac ablöschen. Etwas köcheln lassen, dann flambieren und den Alkohol verbrennen lassen. Den Fond, den Schmand und die Salbeiblätter hinzugeben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 5–10 Minuten reduzieren, bis die Sauce den gewünschten Geschmack hat.

Parallel dazu Basmatireis nach Anleitung zubereiten. Die Leber in kurze, dicke Streifen schneiden und mehlieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen und die Leberstreifen einige Minuten anbraten. Sie sollen noch nicht ganz durch sein, sondern innen noch rose.

Den Reis mit einem Zierring schön kreisrund auf einem Teller anrichten. Das Leber-Geschnetzelte daneben drapieren. Von der Sauce über Reis und Geschnetzeltes geben.

Ravioli in scharfer Meeresfrüchte-Sauce

Pasta mit Meeresfrüchte-Sauce

Als Pasta habe ich frische Ravioli gewählt, und zwar Ravioli funghi porcini – also mit Steinpilzen. Die waren im Kühlschrank noch übrig. Geplant waren zu der Sauce mit den Meeresfrüchten ursprünglich frische Tagliatelle nero, also mit Tintenfischtinte schwarz gefärbte Pasta, die geschmacklich hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten passt. Leider hatte mein Supermarkt diese nicht mehr im Sortiment. Aber dafür kamen noch einige Austernpilze in die Sauce, eine Jalapeño für die milde Schärfe und trockener Weißwein für Säure. Die Mehlschwitze und der Schmand erzeugten eine wunderbar sämige, gebundene Sauce und der Safran lieferte die goldgelbe Farbe.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Jalapeño
- 180 g Riesengarnelenschwänze
- 70 g Krabben
- 40 g Austerpilze

- 100–150 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond (oder auch Fischfond)
- 1 TL Senf
- ½ EL Schmand (24 %)
- 1 EL Mehl
- 0,1 g gemahlener Safran
- frisch gemahlener Muskat
- weißer Pfeffer
- Salz
- Butter

- 500 g Ravioli funghi porcini

- frisch gemahlener Parmesan
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Frühlingszwiebel schälen und kleinschneiden. Jalapeño längs halbieren und in halbe Scheibe schneiden. Eine große Portion Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin kräftig anbraten. Das Mehl hinzugeben und in der Butter unter kräftigem Rühren mit dem Kochlöffel anbraten. Dabei die vorhandenen Röststoffe vom Boden des Topfes abschaben. Mit dem Weißwein ablöschen, den Fond hinzugeben und alles kräftig verrühren. Vom Herd nehmen.

Austernpilze in kleinere Stücke schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und nacheinander erst die Pilze, dann die Krabben und schließlich die Garnelen separat anbraten. Jeweils zur Sauce hinzugeben. Senf und Schmand ebenfalls hinzugeben. Dann mit Safran, einer großen Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren, wieder erhitzen und abschmecken.

Parallel dazu die Ravioli nach Anleitung zubereiten.

Ravioli in zwei großen Pastatellern anrichten, großzügig von der Meeresfrüchte-Sauce darüber geben und mit frisch

gemahlenem Parmesan und kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Variation von Nem Phuong – vietnamesische Phoenix-Frühlingsrollen

Eine halbe Phoenix-Frühlingsrolle, aufgeschnitten in Scheiben

Im Fernsehen gesehen. Und sofort überlegt, sie nachzukochen. Leider habe ich kein originales Rezept. Bei Nem Phuong – auch Phoenix-Frühlingsrollen genannt – handelt es sich um eine berühmte vietnamesisch-kaiserliche Vorspeise, die früher für den Kaiser zubereitet wurde. In unseren Worten würde man es heute als Klassiker bezeichnen. Aber selbst nach längeren

Recherchen fand ich nur eine vage Beschreibung, kein Rezept mit allen originalen Zutaten. Also kann ich es nur optisch „nachkochen“, wie es im Dokumentarfilm gezeigt wurde. Vermutlich fehlen gerade spezielle vietnamesische Gewürze. Und die verwendete Teriyaki-Sauce und der Szechuan-Pfeffer können auch gar nicht im Original dazugehören, denn ersteres ist japanisch und letzteres chinesisch. Aber, da mir ein Rezept fehlt, kann ich die Füllung für die Phoenix-Frühlingsrollen nur so zusammensetzen, wie es mir am geeignetsten erscheint und auf das zurückgreifen, was ich an Zutaten in der Küche habe. Die Vietnamesen mögen es mir verzeihen. Es ist daher auch nur eine Variation der Phoenix-Frühlingsrollen, keinesfalls das Original.

Der Pfiff an Nem Phuong ist, dass es keine kleinen Frühlingsrollen sind, die im Ganzen als Vorspeise gereicht werden, sondern „Mega-Frühlingsrollen“, die quer in dickere Scheiben geschnitten und dann serviert werden. Somit hat die Füllmasse pro Frühlingsrolle ein Gewicht von etwa 400–500 g, und der Clou dabei ist, dass eine längliche Frühlingszwiebel und 4–5 längliche (!) rote Chilischoten in Reihe in die Füllmasse eingearbeitet und mitgegart werden. Nach dem Zerschneiden in Scheiben werden somit die Querschnitte der Frühlingszwiebel und der Chilischoten im Ganzen sichtbar. Die Frühlingsrolle ist definitiv nur etwas für Genießer, die gerne scharf essen, denn zwei rote Chilischoten pro Person sind beim Essen schon sehr heftig.

Dass ich hier nicht das Originalrezept von Nem Phuong zubereite, sondern nur eine Variante, merke ich auch daran, dass mir die handwerklichen Fertigkeiten der Thai-Köchin und auch die entsprechenden vietnamesischen Küchengeräte aus dem Dokumentarfilm fehlen.

Das goldgelbe Omelett zuzubereiten ist kein Problem, auch nicht das Aufbringen der Füllmasse. Das Einwickeln in das Omelett, ohne dass es zerfällt, schon. Ohne Hilfsmittel geht dies nicht. Hier fehlen mir schon einmal die frischen

Palmblätter, die die Thai-Köchin verwendet und die sich natürlich auch zum Dämpfen im Wasserbad hervorragend eignen. Küchengarn ist hier fehl am Platz, es zerschneidet das Omelett. Hilfreich kann hier Frischhalte- oder Alufolie sein. Aber so richtig zum anschließenden Dämpfen eignet sich das eigentlich nicht. Da müssen dann schon viele Löcher mit einem spitzen Messer in die Folie gestochen werden.

Und einen überdimensionierten „Dim-Sun-Dampfgarer“ aus Bambus für diese Mega-Frühlingsrollen, wie die Thai-Köchen ihn hat, habe ich natürlich auch nicht. Mein Dampfgarer ist viel zu klein, sogar der Dampftopf mit Gareinsatz ist zu klein, es bleibt mir nur übrig, meinen riesigen Bräter, der einen Rosteinsatz hat, für diesen Zweck zu verwenden.

Und last but not least – da ich mit dem Gericht keine Erfahrung habe – stellte sich heraus, dass das Omelett aus meiner mittelgroßen Pfanne für die zubereitete Füllmasse zu klein war. Es deckte die Füllmasse an den Enden des Strangs nicht komplett zu, sondern war im Durchmesser etwas zu klein. Künstlerpech. Man merkt schon, ich bin hier nicht in Vietnam.

Zutaten für eine Frühlingsrolle für 2 Personen:

Für die Füllung:

- 300 g Schweinehackfleisch
- 40 g Riesengarnelenschwänze
- 25 g Krabben
- 35 g gemischte Austernpilze (natur, gelb, orange)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 15 g Ingwer
- 1 länglich Frühlingszwiebel
- 4 rote, längliche Chilischoten
- 1 Ei
- 3 TL Teriyaki-Sauce

- 3 TL Fisch-Sauce
- 2 Cardamom-Kapseln
- 1 TL Szechuan-Pfeffer
- Zimt
- Muskat
- Salz
- etwa 50 frische Korianderblättchen

Für das Omelett:

- 2 Eier
- 2 Eigelb
- Salz
- weißer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit: 40 Min. | Garzeit 40 Min.

Die Füllmasse wird wie eine Farce für die Füllung einer Ente oder Gans zubereitet, also alle Zutaten werden kleingeschnitten und zusammen mit dem Hackfleisch mit dem Pürierstab fein gemixt. Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Pilze und Garnelen ebenfalls kleinschneiden. Alles zusammen mit dem Hackfleisch, den Krabben und das Ei in eine Höhe, schmale oder auch größere Rührschüssel geben und alles mit dem Pürierstab einige Minuten klein pürieren. Die Masse sollte sämig püriert sein wie eine Farce. Wenn jedoch noch das eine oder andere Zwiebel- oder Krabbenstückchen grob in der Masse ist, stört das nicht wesentlich, das wird beim Dampfgaren auch mitgegart.

Das Innere der Cardamom-Kapseln zusammen mit dem Szechuan-Pfeffer in einen Mörser geben und fein mörsern. Zusammen mit einer großen Prise Zimt und Muskat zu der Füllmasse geben. Mit Salz würzen. Teriyaki- und Fisch-Sauce hinzugeben. Den frischen Koriander kleinwiegen und ebenfalls hinzugeben. Dann alles zusammen gut vermischen und die Füllmasse probieren und abschmecken. Eine halbe Stunde zugedeckt in der Rührschüssel

ziehen lassen, damit sich die Aromen besser verbinden.

In eine kleine Schüssel zwei Eier und zwei Eigelb geben. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. In einer mittelgroßen Pfanne Öl erhitzen, die Eiermasse hineingeben und damit den Boden der Pfanne komplett rund ausfüllen lassen. Auf einer Seite garen, dann wenden und auf der zweiten Seite fertig garen. Falls es Schwierigkeiten mit dem Wenden des zarten Omeletts gibt, kann man einen Trick anwenden, den ein Kollege von mir auch des öfteren benutzt. Dazu benötigt man den Deckel einer großen Pfanne. Das Omelett aus der Pfanne in den umgedrehten Deckel rutschen lassen, dann das Omelett leicht mit den Fingern im Deckel festhalten, den Deckel mit dem Omelett über der Pfanne mit dem heißen Öl wenden und das Omelett aus nicht zu großer Höhe hineinplumpsen lassen. Wenn das Omelett gegart ist, auf einem sehr großen Schneidebrett Alufolie ausrollen und das Omelett darauf legen. Abkühlen lassen.

Die Frühlingszwiebel schälen und entsprechend des Durchmessers des Omeletts zurechtschneiden. Von den Chilischoten nur die grünen Stängel entfernen und sie ansonsten ganz lassen. Eine Hälfte der Füllmasse in einem dicken, etwa 4–5 cm breiten Strang in der Mitte des Omeletts längs auftragen. Längs in der linken Hälfte die Frühlingszwiebel etwas in die Füllmasse hineindrücken. Und in der rechten Hälfte die vier Chilischoten längs hintereinander folgend ebenfalls hineindrücken. Die zweite Hälfte der Füllmasse darüber verteilen und einen dicken Strang formen. Dabei darauf achten, dass die Füllmasse auch an den Seiten und den Enden des Strangs glatt gestrichen ist und gut schließt.

Mithilfe der Alufolie den rechten und den linken Teil des Omeletts hochdrücken und die Füllmasse damit einwickeln. Dann die Frühlingsrolle komplett mit der Alufolie einwickeln und an den Enden gut verschließen. Mit einem spitzen Messer, Zahnstocher oder ähnlichem die Alufolie von allen Seiten zahlreich einstechen, damit die Frühlingsrolle gut im

Wasserbad garen kann.

Wasser in einem geeigneten Dampfgargerät zum Kochen bringen, die Frühlingsrolle auf den Einsatz legen und zugedeckt jeweils 15 Minuten auf beiden Seiten dampfgaren.

Herausnehmen, vorsichtig die Alufolie entfernen und die Frühlingsrolle mit einem großen, scharfen Messer in dickere Scheiben schneiden. Auf einem Teller anrichten und servieren.

Gebratene Forellen mit Pommes frites

Zwei in Butter gebratene Forellen mit Pommes frites

Heute wollte ich mir zum einen etwas Gutes tun, weil mir heute eine bestimmte Sache sehr gut gelungen ist, und zum anderen hatte ich keine Lust, lange zu kochen, es sollte also recht

schnell gehen, aber dennoch frisch sein. Ich entschied mich für zwei leckere Forellen und Pommes frites. Hier erfolgt kein Rezept, nur ein Foto. Diese Zutaten kann jeder zubereiten. Forelle, Gewürze/Gewürzmischung, Butter und Pommes frites, Salz. Fertig.

Gefüllte Süßkartoffel

Mit einer Hackfleischmischung gefüllte Süßkartoffel

Das erste Mal Süßkartoffeln gekauft. Schmecken roh wirklich leicht süßlich. Und die Farbe erinnert ein wenig an Kürbisfleisch. Fertig gegart schmeckt die Süßkartoffel aber milder als ein Kürbis und nicht so fest und würzig. Aber sie ist vom Geschmack her ein wenig trocken und „krümelig“. Da die beiden gekauften Süßkartoffeln mit zusammen 1 kg Gewicht sehr groß sind, bot sich eine gefüllte Süßkartoffel für einen ersten Versuch an.

Zutaten für 1 Person:

- 1 große Süßkartoffel, ca. 500 g
- 100–150 g Hackfleisch (Schwein)
- 1 Schalotte
- 1 Frühlingszwiebel
- ein kleines Stück frischer Ingwer
- ½ rote Chilischote
- 2 kleine Austernpilze
- ½ TL Senf
- 1 gehäufter TL Quark (40 % Fett)
- etwas frisch geriebener Parmesan
- 1 Ei
- 2 TL Schmelzkäse
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 ml Gemüsefond
- einige Stängel frische Petersilie
- frischer Schnittlauch
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 25 Min.

Süßkartoffeln schälen und längs halbieren. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die beiden Hälften bei leicht sprudelndem Wasser ca. 8 Minuten vorgaren. Dabei ab und zu mit einem spitzen Messer prüfen, das die Hälften zwar vorgegart, aber nicht durchgegart sind. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann mit einem Teelöffel das Innere der beiden Hälften vorsichtig herausschälen und darauf achten, dass die Hälften nicht (an)brechen.

Schalotte, Frühlingszwiebel und Ingwer schälen und kleinschneiden. Chili und Austernpilze ebenfalls kleinschneiden. Das kleingeschnittene Gemüse und die Pilze zusammen mit Senf, Quark, Ei und Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Eine große Portion Parmesan dazugeben. Alles

gut verrühren und kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Nochmals verrühren und abschmecken.

Ausgehöhlte Süßkartoffel-Hälften mit Hackfleischmasse und Schmelzkäse vor dem Backen

Die beiden Süßkartoffel-Hälften mit einem Teelöffel vorsichtig mit je einer Hälfte der Füllmasse füllen. Leicht in die Hälften hineindrücken und eine glatte rundliche Oberfläche streichen. Dann längs jeweils eine Furche in die beiden Füllmassen streichen und diese mit etwas Schmelzkäse füllen. Besser eignet sich zum Überbacken natürlich ein Hartkäse wie Gouda, gerieben oder in Scheiben, das hatte ich aber nicht vorrätig. Die beiden gefüllten Hälften in eine Auflaufform legen und Weißwein und Fond zugießen. Den Backofen auf 180° Celsius Umluft erhitzen und die Auflaufform auf mittlerer Ebene für 25 Minuten in den Backofen geben.

Die Auflaufform herausnehmen und die beiden gefüllten Süßkartoffel-Hälften auf einem Teller servieren. Mit etwas kleingeschnittenem, frischen Schnittlauch garnieren.

Gebratene Forellen mit Pommes frites

Zwei in Butter gebratene Forellen mit Pommes frites

Heute wollte ich mir zum einen etwas Gutes tun, weil mir heute eine bestimmte Sache sehr gut gelungen ist, und zum anderen hatte ich keine Lust, lange zu kochen, es sollte also recht schnell gehen, aber dennoch frisch sein. Ich entschied mich für zwei leckere Forellen und Pommes frites. Hier erfolgt kein Rezept, nur ein Foto. Diese Zutaten kann jeder zubereiten. Forelle, Gewürze/Gewürzmischung, Butter und Pommes frites, Salz. Fertig.

Gefüllte Pute mit Waldpilzmischung

Die gegarte, junge Pute mit der Füllung, den Waldpilzen und der aromatischen Sauce

Eine junge, gefüllte Pute mit einer süß-scharfen Füllung und vielen Waldpilzen in einer aromatischen Sauce als Beilage. Ja, is‘ denn heut‘ scho‘ Weihnachten? Die Füllung besteht aus süßen und scharfen Zutaten, die sich gegenseitig ergänzen und miteinander harmonieren, dazu kommen noch die frischen Kräuter. Als Beilage habe ich jeweils 400 g frische Pfifferlinge und Maronen verwendet, weil ich diese noch übrig hatte, und als „Gemüse“ mit einer Pilzsauce zubereitet. Man kann aber als Beilage auch diverse Gemüsesorten wählen, die man noch vorrätig hat und die man in der Sauce in der Bratreine mitgart. Oder auch Semmelknödel – besonders, wenn die Füllung die Pute nur von innen würzen soll und nicht mitgegessen wird.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 junge Pute, ca. 3–4 kg

Zutaten für die Füllung:

- 3 Scheiben Weißbrot
- 200 ml Sahne
- 1 Ei
- 8 getrocknete Aprikosen
- 8 getrocknete Datteln
- ca. 20 Rosinen
- ca. 20 Mandeln
- 1 frische Feige
- 3 rote, thailändische Chilischoten
- ein kleines Stück frischer Ingwer
- 5 Knoblauchzehen
- 200 g Speck
- 4 Zweige frischer Majoran
- 6 Blätter frischer Salbei
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 1 Bund frische Petersilie
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Ceylon-Zimt
- Salz
- Pfeffer

Zutaten für die Beilage:

- 400 g Pfifferlinge
- 400 g Maronen

alternativ:

- Kartoffeln
- Tomaten
- Paprika
- Lauch
- Wurzeln

- Frühlingszwiebeln
- Zwiebeln
- Knoblauchzehen
- Semmelknödel

- 1,5 l Gemüsefond
- ½ l trockener Weißwein

Zutaten für die Würzmischung:

- 2 EL dunkle Sojasauce
- scharfes Paprikapulver
- Chilipulver
- Salz
- 1 EL Honig

- einige Stängel frische Petersilie
- evtl. Küchengarn

Zubereitungszeit: Marinierzeit: 1 Tag | Vorbereitungszeit: 1 Std. | Garzeit: 5 Stdn.

Eine tiefgefrorene Pute 1 Tag bei Zimmertemperatur auftauen. Die Plastikhülle entfernen, die Innereien entnehmen und die Pute unter fließendem Wasser abwaschen. Danach trockentupfen. Die Pute mit einem Topf kochendes Wasser übergießen, das bewirkt, dass sich die Haut der Pute zusammenzieht. Dann von allen Seiten salzen und pfeffern. An einem luftigen Ort oder auch im Kühlschrank 1 Tag lang ruhen und marinieren lassen. Das Salz bewirkt, dass sich die Haut der Pute noch mehr zusammenzieht und sie dadurch im Backofen sehr knusprig wird.

Die fertig zubereitete Füllmasse – optisch nicht besonders ansprechend

Aprikosen, Datteln und Mandeln längs in kleine Stifte schneiden. Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Speck, Chilischoten und Feige ebenfalls kleinschneiden. Drei Toastbrotscheiben in kleine Stücke schneiden, in eine große Schüssel geben, die Sahne und ein Ei darüber geben und alles gut verrühren. Einige Minuten das Weißbrot die Flüssigkeit aufsaugen lassen. Majoran, Salbei, Rosmarin und Petersilie kleinwiegen. Dann alles zusammen in die Brotmischung geben. Saft der halben Zitrone und Senf hinzugeben. Alles gut verrühren und schließlich noch mit Kreuzkümmel, Zimt, Salz und Pfeffer würzen.

Die gewürzte Pute mit der Füllmasse – kurz vor dem Garen im Backofen

Die Pute mit einer Gabel oder einem spitzen Messer rundherum einstechen, damit das Fett auslaufen kann – sie wird sonst nicht knusprig. Die Füllmasse mit einem Esslöffel in die Pute füllen, eventuell bleibt je nach Größe der Pute ein Rest übrig. Damit die Füllung aus der Pute nicht herausquillt, die beiden Putenschenkel mit dem Hautlappen am Bürzel zusammenbinden oder notfalls Küchengarn verwenden. Den Backofen auf 120° C Umluft erhitzen und die gefüllte Pute auf einem Bratrost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. Fond und Weißwein in die Bratreine gießen und diese auf der untersten Schiene einschieben. Pilze oder Gemüse – letztere in grobe Stücke geschnitten – in die Bratreine geben und einfach mitgaren lassen. Da die Bratreine auch das abtropfende Fett der Pute auffängt und sich beim Garen dort eine aromatische Sauce bildet, behalten z.B. die frischen Pfifferlinge nicht mehr ihre goldgelbe Farbe, sondern werden leider etwas unansehnlich dunkelbraun. Die Pute 5 Stunden garen und jede viertel bis halbe Stunde mit dem Bratenfond übergießen.

In der letzten Viertelstunde der Garzeit die Temperatur des Backofens auf 240° C erhöhen und die Pute von beiden Seiten mit der Würzmischung bepinseln. Dann noch richtig kross und knusprig bräunen.

Nach dem Garen die Bratreine mit dem Bratenfond und den Pilzen respektive Gemüse herausnehmen und den Fond abschmecken. Die Füllmasse aus der Pute entnehmen und auf Tellern anrichten. Die Füllung ist vom Geschmack her sehr kräftig und Süße und Schärfe der Zutaten gleichen sich gut gegenseitig aus. Die Pute mit einem großen Fleischmesser zerteilen und Putenstücke auf die Teller geben.

Übrigens, hochwertige Küchengeräte wie Fleischmesser als Geschenk zu Weihnachten oder für die eigene Küche oder Zubehör für das Fondue am Silvesterabend gibt es beispielsweise bei Migusta.

Die Waldpilze oder das Gemüse und die kräftige Sauce zu den Putenteilen und der Füllung dazugeben. Isst man die Füllung nicht mit, kann man noch einige Semmelknödel dazugeben, die man vor Ende der Garzeit der Pute zubereitet hat. Das Ganze mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren.

Tortellini mit Kräuter-Sauce

Pasta mit Kräuter-Sauce

Diesmal eine leckere Kräuter-Sauce mit vielen frischen Kräutern. Und wieder ist die Basis die Bechamel-Sauce. Und damit die Pasta auch dazu passt, wählte ich Tortellini mit Ricotta- und Spinatfüllung.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Tortellini Ricotta e Spinaci
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- 2–3 EL Bechamel-Sauce
- 50 ml Gemüsefond
- trockener Weißwein
- viele frische Kräuter (Majoran, Oregano, Salbei, Thymian, Zitronenthymian, Rosmarin, Minze, Petersilie, Schnittlauch)
- frisch gemahlener Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Frühlingszwiebel schälen und klein schneiden. Von den Kräutern die Blätter abzupfen und kleinwiegen – ausgenommen der Schnittlauch, dieser darf nicht gegart werden, sondern dient nur dem nachträglichen Verzieren. Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Das Gemüse darin anbraten. Mit einem Schuss Weißwein und dem Fond ablöschen. Bechamel-Sauce hinzugeben. Die frischen Kräuter hinzugeben und alles gut verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell bis zur gewünschten Sämigkeit reduzieren.

Die Tortellini nach Anleitung zubereiten.

Tortellini in einen tiefen Nudelteller geben und viel Kräuter-Sauce darüber verteilen. Etwas frisch geschnittenen Schnittlauch darüber geben.

Pferdesteak mit Steinpilz-Sauce und Prinzessböhnchen

Pferdesteak rare mit Pilzsauce und Bohnen

Eine weitere Sauce mit Béchamel-Sauce als Basis. Diesmal mit Steinpilzen. Das Gericht enthält sehr viele kräftige Aromen. Pferdefleisch ist von dunkelroter Farbe und sehr kräftig im Geschmack, und auch Steinpilze, Böhnchen und der verwendete Speck sind sehr aromatisch. Also ein wahres Feuerweg an vielfältigen Aromen. Die Zubereitung ergibt schmackhafte Bohnen, die vom Bohnenkraut und Speck profitieren, eine herrlich geschmeidige, hellbraune Sauce – als hätte man Batenfond verwendet –, und das Pferdefleisch rare ist so etwas von zart – mmmmhhhhh.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Pferdesteak à 250 g
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Für die Sauce:

- 2–3 Steinpilze
- 1 ½ Schalotten

- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Béchamel-Sauce
- 50 ml Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Für die Böhnchen:

- 120 g Prinzessbohnen
- 15 g Speck
- ½ Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- Bohnenkraut
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.

Bohnen putzen und dritteln. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Bohnen 15 Minuten garen. Währenddessen den Speck in kurze, schmale Scheibchen schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, Speck, Schalotte und Knoblauch darin kross anbraten. Mit den gekochten Bohnen vermischen, mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.

Die Steinpilze in Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauchzehe schälen. Schalotten in Scheiben und Knoblauch klein schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Steinpilzstücke darin 4–5 Minuten kräftig anbraten. Dann Schalotten und Knoblauch dazugeben und ebenfalls noch einige Minuten mitanbraten. Die Bechamel-Sauce und den Fond dazugeben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für kräftigeren Geschmack und mehr Sämigkeit ein wenig reduzieren.

In einer Pfanne Öl erhitzen und das Pferdesteak – je nach

Dicke des Steaks – jeweils etwa 2 Minuten auf beiden Seiten rare braten. Herausnehmen, auf beiden Seiten salzen und pfeffern und das Fleisch einige Minuten entspannen lassen.

Das Steak auf einem Teller anrichten und die Steinpilz-Sauce darüber geben. Daneben die Böhnchen legen.

Pferdesteak mit Röstzwiebeln und Kartoffelknödeln in Rotwein-Sauce

Pferdesteak medium mit Knödeln in Rotwein-Sauce

Es geht weiter mit den Saucen, zu denen ich als Basis die vor einigen Tagen auf Vorrat zubereitete Béchamel-Sauce verwende. Dazu gibt es ein Pferdesteak medium mit Röstzwiebeln, die Rotwein-Sauce kommt natürlich nur über die Kartoffelklöse –

nicht über die knusprigen Zwiebeln.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Pferdesteak à 250 g
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- 300 ml trockener Rotwein
- 2–3 EL Béchamel-Sauce
- 2 EL Mehl
- 1 ½ TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

- 3 Kartoffelknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30–40 Min.

Zwiebel, Knoblauchzehen und Frühlingszwiebel schälen. Zwiebel in Scheiben schneiden, Knoblauch und Frühlingszwiebel kleinschneiden. Mehl auf einen Teller geben und die Zwiebelringe darin mehrmals wenden. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die mehlierten Zwiebelringe kräftig braun braten. Warm stellen.

Die Kartoffelknödel – ich habe aus Bequemlichkeit auf Knödel aus der Packung zurückgegriffen – nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Knoblauch und Frühlingszwiebel darin anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und die Béchamel-Sauce dazugeben. Alles gut verrühren und 10–20 Minuten ohne Deckel reduzieren, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pferdesteak auf beiden Seiten mit dem Senf bestreichen,

dann salzen und pfeffern. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Steak – je nach Dicke des Steaks – auf beiden Seiten jeweils 3–4 Minuten kräftig anbraten, je nachdem, ob man es rare oder medium möchte. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller einige Minuten entspannen lassen.

Das Steak auf einem großen Teller anrichten und die Röstzwiebeln darüber geben. Die Kartoffelknödel dazu geben und von der Rotwein-Sauce darüber verteilen.

Ravioli mit Käse-Sauce

Pasta mit Käse-Sauce

Wenn schon Käse, dann gleich richtig. Zu der Käse-Sauce daher auch frische Ravioli mit Quattro-Formaggi-Füllung, also mit vier verschiedenen Käse gefüllt. Das Rezept ist minimalistisch, denn man benötigt – wenn man auf schon zubereitete Béchamel-Sauce zurückgreifen kann – nur noch neun

weitere Zutaten. Und es ist auch für Vegetarier interessant. Außerdem ist es auch ein Rezept für Berufstätige oder Hausfrauen/-männer mit wenig Zeit, denn es ist in wenigen Minuten zubereitet. Und eben ein einfaches, aber schmackhaftes reines Pastagericht.

Zutaten für 1 Person:

- 4 kleine Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 2 EL Béchamel-Sauce
- 100 g Schmelzkäse
- frisch gemahlene Muskatnuss
- Salz
- weißer Pfeffer
- 6–7 Stängel frische Petersilie
- Butter

- 250 g frische Ravioli Quattro Formaggi

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Wenn es etwas Farbe gezogen hat, mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen.

Währenddessen die frischen Ravioli nach Anleitung zubereiten.

Die Béchamel-Sauce und den Schmelzkäse zur Sauce hinzugeben. Alles gut verrühren. Die Temperatur ganz herunter drehen, weil sonst die sämige Sauce zu leicht anbrennt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein wenig köcheln lassen. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und kleinschneiden.

Die Ravioli in einem tiefen Pastateller anrichten, großzügig die Käse-Sauce darüber geben und etwas Petersilie darüber verteilen.

Hähnchengeschnetzeltes mit Steinpilzen in Rahmsauce auf Pappardelle

Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Steinpilzen und knusprigen Speckstreifen auf Pasta

Eine schmackhafte Alternative zu gebratenem oder gefülltem Hähnchenbrustfilet oder auch Hühnerfrikassee. Es gelingt eigentlich immer, denn eine Mehlschwitze ist einfach und schnell zubereitet und sie bindet die Sauce sämig ab. Der Weißwein und der Fond geben das Ihrige an Geschmack an die Sauce ab. Die Sahne sorgt für helle Farbe. Und Steinpilze und Speck liefern noch eine zusätzliche, kräftige Geschmacksnuance.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- 4–5 Steinpilze
- 1 Scheibe durchwachsener Bauchspeck
- trockener Weißwein
- 200 ml Geflügel- oder Gemüsefond
- 8–10 Stängel frische Petersilie
- 100 ml Sahne
- 1 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 250 g Pappardelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 40 Min.

Die Steinpilze in Stücke schneiden, Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Steinpilze bei mittlerer Temperatur 8–10 Minuten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Speckscheibe quer in Streifen schneiden und in der gleichen Pfanne in Butter kross anbraten. Ebenfalls herausnehmen und auch separat beiseite stellen.

Das Hähnchenbrustfilet längs in zwei Scheiben schneiden und diese dann quer in kurze Stücke. Schalotte, Knoblauchzehen und Frühlingszwiebel schälen und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Das Gemüse kurz darin anbraten, dann das kleingeschnittene Filet dazugeben und mitbraten. Das Mehl auf die Butter am Topfbeoden geben und eine amehlschwitze zubereiten. Dazu das Mehl mit dem Kochlöffel kräftig in der Butter rühren und etwas anbraten. Dann mit einem guten Schuss trockenem Weißwein ablöschen. Alles gut verrühren und den Wein zu ⅓ reduzieren. Dann den Fond hinzugeben. Und die Sahne. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von der Petersilie die Blätter abzupfen, diese kleinschneiden und hinzugeben.

Alles 15 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Währenddessen die Pappardelle nach Anleitung zubereiten.

Die Sauce nochmals abschmecken. Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten, großzügig vom Hähnchengeschnetzelten mit Sauce darüber geben und das Ganze mit einigen Streifen knusprigem Speck krönen.

Gefülltes Hähnchenbrustfilet im Weißkohlmantel

Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Speck und Käse, umwickelt mit Weißkohl

Ich überlegte zuerst, für die Füllung des Filets Käse und gekochten Schinken zu nehmen, das kam mir dann aber zu sehr wie ein Hähnchenbrustfilet à la Cordon Bleu vor. Also

entschied ich mich für Käse mit Speck. Und da das Filet mit Weißkohl umwickelt wird, kommt sowohl unter den Weißkohl als auch in den Gemüsefond eine Prise Kümmel.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 6 große Blätter Weißkohl
- 2 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 1 Scheibe Gouda
- etwas mittelscharfer Senf
- Kümmel
- etwas Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20–30 Min. | Garzeit 20 Min.

6 große Weißkohlblätter vom Kohlkopf lösen. In einem großen Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten weich kochen. Bei jedem Blatt den dicken Stiel bist fast zur Hälfte des Blattes herausschneiden.

Das Hähnchenbrustfilet längs einschneiden, damit man es aufklappen kann. Beide Innenseiten ganz dünn mit Senf bestreichen, dann salzen und pfeffern. Eine Speckscheibe auf eine der Innenseiten legen, die Goudascheibe längs einmal zusammenfalten und darüber legen und schließlich mit einer weiteren Speckscheibe abschließen. Das Filet zusammenklappen. Auf die obere Seite des Filets eine kleine Prise Kümmel verteilen. Nacheinander das gefüllte Filet mit den Weißkohlblättern umhüllen und einschlagen. Dann quer zum Filet mit zwei Küchengarnsträngen vorsichtig zusammenschnüren.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Das umwickelte Filet nacheinander auf beiden Seiten bei mittlerer Temperatur

jeweils einige Minuten anbraten. Wer es noch schmackhafter und würziger möchte, kann eine kleine Menge Speckwürfel zusammen mit dem umwickelten Filet in der Butter anbraten. Dann das umwickelte Filet auf die Seite, auf der das letzte umhüllende Weißkohlblatt zusammenschließt, legen und eine zweite Prise Kümmel in die Butter hineingeben. Etwas Gemüsefond dazugeben, den Deckel auf die Pfanne legen und 15 Minuten bei mittlerer Temperatur garen.

Herausnehmen, auf einen Teller geben und das Küchengarn entfernen. Das umwickelte Filet in zwei Hälften teilen, etwas von dem Fond mit Kümmel darüber geben und servieren.

---

500 g geballte Ladung Fleisch – Entrecôtes mit Senfkruste

Entrecôtes mit Senfkruste aus Zwiebeln und feinem Senf

(li.) und Knoblauch und grobem Senf (re.)

Dieses Rezept habe ich von Kollege Christian Oberried, der zum einen gern grillt und zum anderen gern mit Senf kocht bzw. brät oder grillt. Bei diesem Gericht bekommt das Entrecôte auf einer Seite eine Kruste aus Senf, Zwiebeln und Majoran (oder Oregano), die an- und mitgebraten wird. Natürlich habe ich auch dieses Rezept abgeändert und eine zweite Variante dazugenommen, nämlich mit grobkörnigem Senf und statt Zwiebeln jede Menge Knoblauch. Steaks mit einer solch dicken Kruste oder Panade sind sicherlich Geschmackssache und es kann auch sein, dass dem einen nur die Zwiebelpanade, dem anderen nur die Knoblauchpanade schmeckt. Das muss man ausprobieren. Sehr fotogen wurden die Entrecôtes leider nicht.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Entrecôtes à ca. 250 g
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 3–4 TL mittelscharfer, feiner Senf
- 6 Knoblauchzehen
- 3–4 TL grobkörniger Senf
- 15–20 Stängel frischer Majoran oder Oregano
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 15–25 Min.

Von dem Kraut die Blätter abzupfen und kleinwiegen. Jeweils eine Hälfte in zwei Schalen geben. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebel kleinschneiden und in eine der Schalen geben, die Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse geben und in die andere Schale geben. In die Schale mit Zwiebeln den feinen Senf und in die Schale mit Knoblauch den grobkörnigen

Senf hinzugeben. Mit einem kleinen Löffel beides gut verrühren und zu einer Paste zusammendrücken.

Entrecôtes, bestrichen mit Senfkruste aus Zwiebeln und feinem Senf (vo.) und Knoblauch und grobem Senf (hi.)

Die beiden Entrecôtes auf beiden Seiten salzen und auf jeweils einer Seite mehlieren. Dann wenden und jeweils eine der Senfpasten auf der unmehlierten Seite dick auftragen und festdrücken. Dann diese Seite auch noch mehlieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks bei geringer bis mittlerer Temperatur auf der Krustenseite anbraten, bis Flüssigkeit auf der oberen, unbestrichenen Seite durchkommt. Das kann je nach Dicke der Entrecôtes und bei geringer Temperatur schon 10–20 Minuten dauern. Dann ganz vorsichtig die beiden Entrecôtes drehen, damit die Panade nicht abfällt. Bei den ersten Versuchen wird beim Umdrehen sicherlich ein Teil der Panade am Rand der Steaks abfallen, aber die kann man dann notfalls auch wieder oben auf die Panade des Steak draufdrücken. Auf der unbestrichenen Seite dann nochmals einige Minuten garen. Beim ersten Braten mit solchen Senfkrusten muss man ausprobieren, mit welchen Garzeiten man ein Steak rare, medium oder well done bekommt. Bei meinem ersten Versuch schaffte ich es sogar,

eines der Steaks leider well done zuzubereiten – was mir seit Urzeiten nicht mehr passiert ist.

Die Entrecôtes dann vorsichtig herausheben und auf einem Teller servieren.

So muss Spiegelei!

Vorher, …

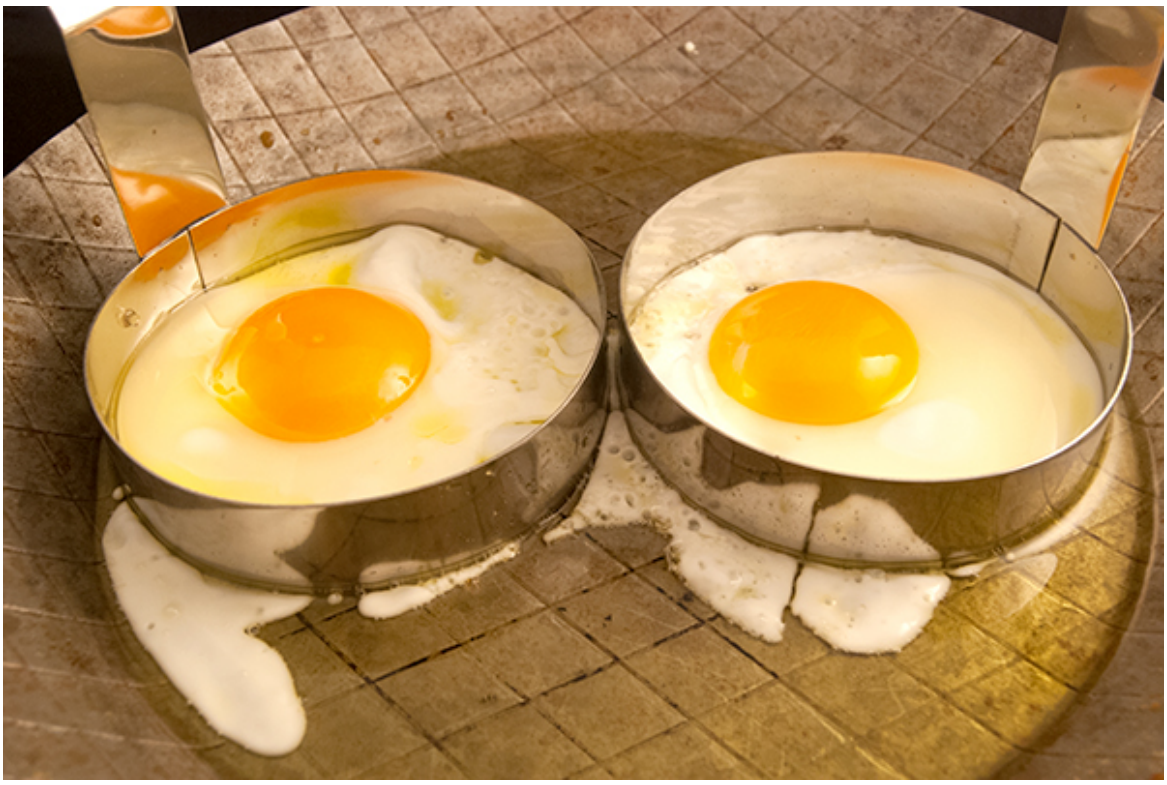
Nachdem ein Kollege in einer Facebook-Kochgruppe die Frage aufwarf, wie man denn diese wirklich hübschen, kreisrunden Spiegeleier zubereitet, kamen viele Antworten mit Behelfs- oder Notlösungen. Ich wies jedoch sofort auf die richtigen professionellen Küchengeräte hin, mit denen die Zubereitung solcher Eier ganz einfach gelingt. Nur, ich selbst hatte diese Küchengeräte auch noch nicht im Einsatz. Also habe ich dem schnell Abhilfe verschafft und zwei „Eierringe“ – Durchmesser jeweils 10 cm – für zusammen schlappe 8 € bei einem Onlineshop

geordert. Die Eierringe sind schön groß, aber nicht zu groß, so dass zwei davon nebeneinander in handelsüblich große Pfannen passen. Und heraus kommen wunderbar kreisrunde Spiegeleier. So klappt es auch mit dem Nachbarn.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Eier
- 3 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Garzeit 30 Min.



… mittendrin und …

Die Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 10–20 Minuten gar kochen. Herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden. Alternativ kann man für die Bratkartoffeln auch rohe Kartoffeln verwenden, das verlängert aber die Bratzeit. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben etwa 10–20 Minuten auf beiden Seiten kross und knusprig anbraten.

Herausnehmen, auf einem großen Teller warm stellen und salzen und pfeffern. Zwei Eierringe nebeneinander in die Pfanne stellen und jeweils ein Ei hineinschlagen. Etwa 5 Minuten braten, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch weich ist.

… nachher.

Die Eierringe herausnehmen und die beiden kreisrunden Eier mit dem Pfannenheber auf den Teller zu den Bratkartoffeln geben. Salzen und pfeffern. Mit etwas frischem Schnittlauch überstreuen und servieren.