

# Flambierte Schweinenieren im Speckmantel mit Kartoffel-Macédoine

Diese Schweinenieren gelingen wirklich sehr gut.

Ich würze sie kräftig mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Wickle sie in Speckscheiben. Brate sie in Butter an. Und flambiere sie in Cognac, mit dem ich auch ein kleines Sößchen bilde.

Macédoine sind übrigens in kleine Würfel geschnittenes Gemüse oder Kartoffeln, Schnittlänge etwa 8–10 mm.

[amd-zlrecipe-recipe:160]

---

## Leber-Röllchen in Cognac-Sauce mit Bulgur



Mit Saucenspiegel

Ich hatte zwei Scheiben Leber übrig und entschied mich, daraus Röllchen zuzubereiten und sie anzubraten. Und dazu eine Cognac-Sauce zu machen. Als Beilage gibt es Bulgur.

Bei den Röllchen kann man seiner Phantasie freien Lauf lassen und kreativ sein. Ich habe zwei Scheiben gekochten Schinken verwendet. Dazu vorher die Leberscheiben mit Senf eingestrichen. Man kann auch Speckscheiben oder zwei Scheiben geräucherten Schinken verwenden. Anstelle der von mir verwendeten Peperonis kann man, wenn man es scharf mag, auch jeweils zwei rote Chili-Schoten als Füllung verwenden. Oder man gibt in die Röllchen noch jeweils eine Scheibe Hartkäse hinein. Oder, oder, oder ...

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 2 Scheiben Rinderleber (à etwa 200 g)
- 2 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Peperoni
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Parmesan
- 2 TL Senf
- Cognac

- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 1 Tasse Bulgur
  
- Küchengarn

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Bulgur nach Anleitung zubereiten.

Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Peperoni putzen.

Währenddessen zwei Scheiben Schinken auf ein Schneidebrett legen. Jeweils längs zwei Stücke Küchengarn unter die Schinkenscheiben ziehen. Leberscheiben darauflegen und jeweils mit etwa einem Teelöffel Senf bestreichen. Kräftig mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Jeweils die Hälfte der Rosmarinblättchen in die Mitte der Röllchen geben. Jeweils eine Peperoni quer in die Mitte der Röllchen geben. Röllchen zusammenrollen und mit dem Küchengarn zusammenbinden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Röllchen auf allen Seiten kross anbraten. Es sollen sich kräftige Röstspuren auf dem Topfboden bilden. Mit einem großen Schuss Cognac ablöschen. Flambieren. Röstspuren mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Sauce salzen und pfeffern. Noch zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Röllchen herausnehmen, auf zwei Teller geben und Küchengarn entfernen. Bulgur zu den Röllchen geben. Sauce großzügig über den Bulgur geben. Servieren.

---

# Schweinefilet mit Rosenkohl und Salzkartoffeln in Cognac-Sauce



Leckeres Filet mit Beilagen

Ein edles Stück Fleisch, in Butter angebraten, mit einer leckeren Cognac-Sauce zubereitet. Passend als Sonntag-Mittag-Gericht.

Dazu als Beilage Kartoffeln und Rosenkohl.

Der Rosenkohl kann der Einfachheit halber mit den Kartoffeln gegart werden, nur gart der Rosenkohl kürzer als die Kartoffeln.

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 1 Schweinefilet (etwa 500 g)
- 10 kleine Kartoffeln
- 250 g Rosenkohl
- Cognac
- 150 ml Gemüsefond

- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12–15 Min.

Rosenkohl putzen. Kartoffeln schälen.

Filet auf beiden Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Einmal quer in der Mitte halbieren.

Wasser in einem Topf erhitzen, Salz dazugeben und Kartoffeln darin 5 Minuten garen. Dann Rosenkohl dazugeben und mitgaren. Insgesamt etwa 12–15 Minuten garen. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Filetstücke auf jeweils beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Mit einem großen Schuss Cognac ablöschen. Fond dazugeben. Filet noch einige Minuten garen. Filetstücke herausnehmen, auf die beiden Teller geben und warmhalten.

Cognac-Sauce kräftig reduzieren. Sauce abschmecken. Großzügig über Kartoffeln und Filets geben. Servieren.

---

## Cocktail





Fruchtig-aromatisch

Ich bin einmal von meiner Prämisse, keinen Alkohol zu trinken, abgewichen, und habe Alkohol, den ich normalerweise zum Kochen verwende, für einen Cocktail verwendet. Ich bin auf die Website [thebar.com](http://thebar.com) gestoßen und fand dort eine große Menge an Cocktails – zugegebenerweise alkoholfrei oder alkoholhaltig. Da ich aber ungern Rezepte einfach nachkoche bzw. in diesem Fall nachbereite, habe ich schnell einen eigenen Cocktail kreiert. Jetzt muss mir nur noch ein passender Name für ihn einfallen.

Wer sich über Cocktails und Rezepte dafür weiter informieren möchte, schaue einfach auf diese beiden Seiten, [Neue Cocktails](#) und [Neue Trend-Cocktails](#). Dort finden sich jede Menge guter Anregungen und Rezepte.

Die Website ist sehr gut gemacht, dass man als Erwachsener erst sein Geburtsdatum eingeben muss, um auf die Site zu kommen und somit zu erklären, dass man Alkohol trinken darf. Somit verhindert man, dass Minderjährige auf die Site kommen und dann eventuell Alkohol trinken.

Mein selbst kreierter Cocktail schmeckt fruchtig-aromatisch, und der Portwein rundet ihn im Nachgeschmack etwas ab.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 200 ml Orangensaft
- 200 ml Mandarinenensaft
- 4 cl Portwein
- 4 cl Cognac
- 2 Mandarinstücke zum Garnieren
- Zucker zum Garnieren der Gläser

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Zucker in eine Schale geben. Wasser in einen tiefen Nudelteller geben und Gläser kopfüber zuerst in das Wasser



dippen, dann in den Zucker, um einen schönen Zuckerrand zu erzeugen.

Jeweils 100 ml Orangensaft und Mandarinsaft in die Gläser geben. Jeweils ein Schnapsglas – also 2 cl – Portwein und dann Cognac in die Gläser geben. Vorsichtig verrühren.

Gläser am Rand mit jeweils einem Mandarinenstück garnieren und servieren.

---

## Rosinen-Kuchen



Leckerer Kuchen

Heute habe ich passend zum Sonntag einen Rosinen-Kuchen gebacken. Dazu habe ich einen normalen Rührkuchen zubereitet, und in Cognac eingelegte Rosinen zusätzlich hinzugegeben.

Da ich 250 g Rosinen hinzugebe, und auch vom Cognac sechs Esslöffel für ein gutes Aroma hinzugebe, verwende ich 50 g mehr an Mehl. Und gebe auch zusätzlich zwei Eier für mehr Stabilität hinzu. Also insgesamt sechs Eier.

### Zutaten:

*Für den Rührkuchen:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 50 g Mehl
- 250 g Rosinen
- 100 ml Cognac

Kasten-Backform einfetten.

Cognac in eine Schüssel geben, Rosinen dazugeben und eine Stunde einweichen lassen. Rosinen nach einer halben Stunde umrühren.

Rosinen, sechs Esslöffel Cognac und Mehl zusätzlich in den normalen Rührteig geben und mit verrühren.

Dieser große Rührkuchen verträgt 70 Minuten Backdauer.

---

## **Vanillepudding mit Mandarinen und Cognac**



Leckerer Dessert

Diesmal ein Vanillepudding aus der Tüte, zubereitet mit Mandarinen aus der Konservendose und Cognac.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 1 Packung Vanilliepudding
- 270 g Mandarinen (2 Dosen)
- 6 EL Cognac

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit einige Stunden

Puddinge nach Anleitung zubereiten und zum Abkühlen in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen und auf zwei Teller stürzen. Von den Mandarinen den Saft abgießen und Mandarinen über die Puddinge geben. Jeweils 3 EL Cognac über die Puddinge geben. Servieren.

---

# Gulasch in Cognac-Käse-Sauce mit Girandole



Sehr leckeres Gulasch

Ein Rindergulasch, in Cognac flambiert und in einer Käsesauce zubereitet. Dazu eine Pasta wie Girandole, die sehr saucensüffig ist und beim Essen viel von der leckeren Sauce aufnimmt.

Die Sauce bilde ich aus Cognac, Sahne und geriebenem Gouda.



Der Blitz überdeckt die Flambierflamme

Ich bereite das Gulasch in einem kleinen Topf zu. Da ich demnächst wieder Küchengeschirr benötige, habe ich schon einmal recherchiert und bin auf den Onlineshop von [Hagen Grote](#) gestoßen. Dort findet man nicht nur Kochgeschirr wie Kochtöpfe, sondern auch Küchenhelfer wie Pfannenwender, Spaghettigabeln oder Messer oder auch Lebensmittel wie Pasta, Olivenöl oder Pesto. Man kann auch einen Katalog anfordern oder sich für einen Newsletter registrieren, dann wird man über neue Produkte oder Schnäppchen immer informiert.

*Mein Rat:* Für etwas Schärfe im Gericht sorgt eine Peperoni.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 250 g Gulasch (Rind)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Peperoni

- 100–150 ml Cognac
- 100 ml Sahne
- 100 g geriebener Gouda
- Muskat
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Girandole
- Petersilie
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Lauchzwiebel, Peperoni und Gulasch dazugeben und mit anbraten. Mit Cognac ablöschen. Gulasch flambieren. Sahne dazugeben. Käse hinzugeben. Mit Muskat, Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu mit dem Kochlöffel gut umrühren, damit die Käse-Sauce nicht zu sehr am Topfboden anhaftet. Danach noch ungedeckt etwa 30 Minuten auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, Gulasch großzügig darüber verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.

---

# Rosinen-Kranz



Schöner Kranz-Kuchen

Ein einfacher Rührkuchen, den ich in einer Kranz-Backform backe.

Als weitere Zutat gebe ich Rosinen hinzu, die ich vorher in Cognac einlege und somit dem Kuchen ein schönes Aroma geben.

Da der Kuchen mit 250 g Rosinen eine weitere Zutat und somit auch Gewicht hinzugewinnt, gebe ich ein Ei mehr für mehr Stabilität und Festigkeit hinzu als beim normalen Rezept für einen Rührteig.

## Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 5 Eier

- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 g Rosinen
- Cognac

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 60 Min. | Backzeit 60 Min.

Rosinen in eine Schüssel geben, Cognac darüber geben, bis die Rosinen bedeckt sind und etwa eine Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben. Mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben und alles verrühren. Rosinen aus dem Cognac herausnehmen, hinzugeben und alles mit dem Rührgerät 5–10 Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für etwa eine Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, auf eine Kuchenplatte stürzen, Rand der Kranz-Backform lösen und auch den Boden der Backform wegnehmen. Gut abkühlen lassen.

---

## **Reis - Pfanne mit Ananas - Cognac - Sauce**





## Leckerer Pfannengericht

Ich bereite ein Pfannengericht mit Putenbrust, Paprika, Zwiebel, Lauchzwiebel und Ananas zu. Ananas passt gut zu Pute.

Ich lösche mit Cognac ab und flambiere das Gericht. Dann gebe ich Ananas-Saft hinzu, dann den Reis und gare den Reis zusammen mit den anderen Zutaten in der Flüssigkeit.

Gewürzt wird mit süßem Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

*Mein Rat:* Da es ein Pfannengericht ist, kann man es direkt aus der Pfanne essen.



Beim Flambieren – der Blitz überdeckt etwas die Flambierflamme

### Zutaten für 1 Person:

- 200 g Putenbrust
- $\frac{1}{4}$  rote Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- $\frac{1}{2}$  Zwiebel
- 2 EL Ananas-Stücke (Dose)
- Cognac
- 300 ml Ananas-Saft
- $\frac{1}{2}$  Tasse Basmatireis
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Putenbrust in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und grob zerkleinern. Paprika und Lauchzwiebel putzen und in grobe Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Putenbrust, Ananas-Stücke, Paprika, Zwiebel und Lauchzwiebel darin anbraten. Mit einem

sehr großen Schuss Cognac ablöschen und flambieren. Ananas-Saft hinzugeben. Reis dazugeben und alles etwas verrühren. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Servieren.

---

## **Puten-Champignons-Ragout in Cognac-Sauce mit Basmatireis**



Ragout mit viel Sauce

Ein Ragout aus Putenfleisch und weißen Champignons zubereitet. Das Ganze mit einer Cognac-Sauce, so dass Fleisch und Champignons auch gleich noch flambiert werden können.

Cognac und Gemüfefond ergeben ein kleines Sößchen.

Und als Beilage wähle ich Basmatireis.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 200 g Putenbrust
- 3 große Champignons
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Tasse Basamtireis
- Cognac
- Gemüsefond
- Salz
- bunter Pfeffer
- Petersilie
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.  
Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Putenbrust in grobe Stücke schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch dazugeben und andünsten. Champignons dazugeben und anbraten. Dann Pute dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit einem großen Schuss Cognac ablöschen. Pute und Champignons flambieren. Etwas Fond dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und Sauce abschmecken.

Reis in einen tiefen Teller geben und Ragout mit Sauce großzügig darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren und servieren.

---

# Nackenkotelett in Pilz-Cognac-Rahm-Sauce mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln



Kotelett, Bohnen und Kartoffeln mit Pilzen und viel Sauce

Ein bodenständiges Essen. Hätte ich die beabsichtigte Pasta dazu zubereitet, würde es so richtig zu meinem Foodblog passen, Fleisch, Nudeln und Sauce. Da ich aber noch grüne Bohnen vorrätig hatte, die verbraucht werden mussten, habe ich diese zubereitet. Und Petersilienkartoffeln passen da ja auch gut dazu. Pasta gibt es demnächst, mit einer Sardellen-Knoblauch-Sauce.

## Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Nackenkotelett am Stück (mit Knochen)
- 10 grüne Bohnen

- 4–5 Kartoffeln
- 100 g Waldpilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze, Butterpilze, Maronenröhrlinge)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 grüne Peperoni
- 150 ml Cognac
- 300 ml Gemüsefond
- 3 EL Crème fraîche
- 2 frische Lorbeerblätter
- etwas Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.  
30 Min.

Knoblauchzehen schälen, Peperoni putzen. Beides kleinschneiden. Pilze grob zerkleinern. Nackenkotelett auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem großen Topf erhitzen und Nackenkotelett auf allen Seiten kross anbraten. Kotelett herausnehmen. Knoblauch, Peperoni und Pilze im Öl anbraten. Kotelett wieder hinzugeben. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Fond dazugeben. Dann Crème fraîche. Lorbeerblätter dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln. Dann für mehr Geschmack unzugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 15–30 Minuten auf 2/3 der Sauce reduzieren.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Bohnen putzen und in grobe Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin 10 Minuten garen. Herausnehmen und warmstellen. Kartoffeln im gleichen Kochwasser etwa 10–12 Minuten garen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin schwenken, Petersilie dazugeben und alles vermengen.

Lorbeerblätter aus der Sauce herausnehmen. Sauce abschmecken. Nackenkotelett herausnehmen und Knochen entfernen. Tranchieren und auf zwei Teller verteilen. Kartoffeln und Bohnen dazugeben. Pilz-Cognac-Rahm-Sauce ebenfalls dazugeben.

---

## Schweinegeschnetzeltes in Sahne-Sauce auf Bandnudeln



Geschnetzeltes mit Sauce und Bandnudeln im Nudelteller

Ein weiteres Gericht mit Bandnudeln. Das Geschnetzelte bereite ich natürlich wie ein Gulasch mit viel Zwiebeln zu. Und lasse es auch eine Stunde köcheln. Die Sauce wird mit Sahne zubereitet, und zusätzlich noch etwas Gemüfefond. Sie bekommt Schärfe durch die Habanero und ein wenig Würze durch Ingwer. Außerdem Aroma durch den Cognac, mit dem ich das angebratene Fleisch und den Speck flambiere. Auch der Rosmarin gibt der

Sauce noch Geschmack, verkocht aber beim Garen fast vollständig.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 250 Schweinegeschnetzeltes
- 120 g Speck
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ein Stück Ingwer
- $\frac{1}{2}$  Habanero
- 2 TL grüne Pfefferkörner (eingelegt)
- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 100 ml Sahne
- 200 ml Gemüsefond
- 1 Zweig Rosmarin
- Butter
  
- Bandnudeln

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.

Speck in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer kleinschneiden, Ingwer beiseite legen. Habanero putzen und kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarinzweig abzupfen und kleinwiegen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Habanero, Geschnetzeltes und Speck zusammen hineingeben, ein wenig anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Cognac darüber geben und flambieren. Ingwer und Pfefferkörner hinzugeben. Mit Sahne ablöschen und Fond dazugeben. Rosmarin hinzugeben. Zugedeckt bei kleiner Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.





Leckeres Geschnetzeltes mit Speck, Habanero und Pfefferkörnern

15 Minuten vor Ende der Garzeit Bandnudeln nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken, vermutlich ist Salzen nicht notwendig wegen der Würze von Speck und Fond. Nudeln in zwei tiefe Nudelteller geben und großzügig vom Geschnetzelten mit viel Sauce darüber geben.

---

**Gebratene Leber mit  
Lebersauce auf Bandnudeln**



Leber rosé gebraten mit Nudeln und viel Sauce

Ich hatte noch grobe Leberwurst übrig und wollte daraus eine Sauce zubereiten. Was bietet sich da besser an, das Sößchen zuzubereiten und dazu eine Scheibe Rinderleber anzubraten. Verwendet habe ich für das Sößchen noch Sardellen, Schalotte und Knoblauch. Für ein wenig Schärfe und Farbe kommt eine rote Jalapenö hinein. Dann flambiert mit etwas Cognac. Und verfeinert wird das Sößchen mit etwas Sahne. Dazu Bandnudeln als Beilage.

**Zutaten für 1 Person:**

- 1 Scheibe Rinderleber (100 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Jalapenö
- 3 Sardellen (eingelegt)
- 50 g grobe Leberwurst
- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 100 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Butter
- Bandnudeln

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.



Angerichtet auf dem Teller, mit leicht scharfer Lebersauce

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte in Streifen schneiden, Knoblauch klein schneiden. Jalapenö in Ringe schneiden. Nudeln nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Sardellen darin anbraten, bis sie zerfallen. Schalotte, Knoblauch und Jalapenö dazugeben und mit anbraten. Leberwurst hinzugeben, ebenfalls mit anbraten und etwas verrühren. Mit dem Cognac ablöschen und flambieren. Sahne hinzugeben. Alles gut verrühren. Salzen und abschmecken. Warmstellen. Leber salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen, Leber darin auf beiden Seiten jeweils kurz anbraten, sie soll innen noch rosé sein.

Leber auf einen Teller geben, Bandnudeln dazu und großzügig die Lebersauce über die Nudeln geben.

---

# Champignon-Tomaten-Creme-Suppe mit Cognac



Leckere, sämige Suppe

Eine leckere Suppe, und schnell zubereitet. Champignons, Tomaten stückig mit Saft aus der Dose, Gemüfefond und Sahne. Verfeinert mit etwas Cognac und Ingwer. Und zum Schluss kommt noch frischer Thymian dazu.

## Zutaten für 1 Person:

- 3 große, weiße Champignons
- 240 g Tomaten (stückig, Dose)
- $\frac{1}{2}$  Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ein Stück Ingwer
- 500 ml [Gemüfefond](#)
- 100 ml Sahne

- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- etwas frischer Thymian
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 35 Min.

Zwiebel, Knoblauchzehe und Ingwer schälen und kleinschneiden. Ingwer beiseite legen. Thymian kleinwiegen. Champignons in Scheiben schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Champignons hinzugeben und mitanbraten. Tomaten dazugeben. Gemüsefond ebenfalls. Sahne hineingeben und Cognac. Dann noch Ingwer. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 30 Minuten unzugedeckt bei geringer Temperatur köcheln und reduzieren lassen, damit die Suppe sämiger wird. Thymian hineingeben und verrühren. Abschmecken und in einem tiefen Suppenteller servieren.

---

## **Karamellisierte, gebratene Mehlwürmer**



Ungewohntes, aber schmackhaftes Dessert

Dieses Dessert gibt es heute schon vorab. Ich brate zuerst die Mehlwürmer in Butter in einer Pfanne knusprig an. Dann karamellisiere ich Zucker in einer Pfanne, es kommen Fischsauce, Wasser und Cognac hinzu. Darin köchelt dann etwas zerkleinerter Ingwer. Schließlich noch etwas Sahne. Dann kommen die Mehlwürmer hinein. Abgerundet mit schwarzem Pfeffer.

**Zutaten für 1 Person:**

- 50 g Mehlwürmer
- 50 g Zucker
- 2 cl Fischsauce
- 1 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 2 EL Sahne
- 75 ml Wasser
- 1 Stück Ingwer
- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** 10 Min.

Mehlwürmer 30–60 Minuten durch Einfrieren im Tiefkühlschrank abtöten. Ingwer schälen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mehlwürmer darin einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen. Pfanne reinigen. Zucker darin erhitzen, bis er karamelisiert. Mit Fischsauce ablöschen. Cognac dazugeben und anzünden. Wasser hinzugeben. Karamellisierten Zucker in der Flüssigkeit vollständig auflösen. Sahne hinzugeben. Ingwer hineingeben und einige Minuten köcheln lassen. Die Mehlwürmer in die Sauce geben und darin erhitzen. Mit Pfeffer würzen. In eine Schale geben, abkühlen lassen und servieren.

---

## **Rinderlebergeschnetzeltes mit Maultaschen**



Geschnetzeltes mit Maultaschen und Sauce

Heute in sehr schnelles Essen. Ein Stück Rinderleber, in Streifen geschnitten, mit Zwiebel und Knoblauch in Butter angebraten und flambiert. Mit ein wenig Sahne ein kleines Sößchen zubereiten. Dazu in Streifen geschnittene, ebenfalls in Butter angebratene Maultaschen. Bei letzteren habe ich auf fertig zubereitete, gekaufte zurückgegriffen.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 200 g Rinderleber
- $\frac{1}{2}$  Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 große Maultaschen (360 g)
- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 50 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
  
- etwas Petersilie

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und Maultaschen in der nur noch siedenden Brühe 20 Minuten ziehen lassen. Währenddessen Leber in 3–4 cm lange Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen. Maultaschen aus der Brühe nehmen, abkühlen lassen und in Streifen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Maultaschenstreifen darin einige Minuten kross anbraten. Auf einen Teller geben und warmhalten. Noch etwas Butter in der Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Leber darin einige Minuten anbraten, so dass die Leber noch rosé ist. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Sahne hinzugeben. Alles etwas verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Lebergeschnetzeltes neben die Maultaschenstreifen geben und von der Sauce darüber verteilen. Leberstücke mit Petersilie garnieren.