

Tortelli mit Pilzfüllung in Zitronen-Dill-Sauce

Wenn es für Sie schnell gehen muss, ist ein Rezept mit guten Convenience-Produkten, die gern etwas teurer sein dürfen, die richtige Wahl.



Einfaches Gericht, ...

Sie haben so die Gewissheit, dass sie zum einen sehr schnell ein Gericht zubereitet haben. Und zum anderen gute Produkte auf dem Teller haben und Ihnen das Gericht auch wirklich schmeckt und mundet.

Gehen Sie einfach so vor wie hier beschrieben. Und nach spätestens 5 Minuten steht ein heißes, leckeres Gericht auf Ihrem Esstisch.

Für 2 Personen:

- 600 g Tortelli (mit Steinpilz- und Champignon-Füllung, 2 Packungen à 300 g)
- 400 g Pesto mit Zitrone und Dill (2 Gläser à 200 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Grano Padano

Zubereitungszeit: 2 Min.



... aber lecker und schnell zubereitet

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

Parallel dazu Pesto in einem kleinen Topf erhitzen. Zur Verlängerung des Pesto mehrere Esslöffel des Kochwassers der Pasta dazugeben, alles gut vermischen und abschmecken. Bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker nachwürzen.

Pasta zum Pesto geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit dem Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Polska zupa ogórkowa – Polnische Gurkensuppe



Leckere, polnische Suppe mit Gurken

Sie sind sicherlich immer an traditionellen, auch ausländischen Rezepten für schmackhafte Gerichte interessiert. Das müssen nicht immer nur Rezepte aus Ländern wie Italien oder Frankreich sein. Es können auch einmal Rezepte aus anderen, direkten Nachbarländern sein. Wie aus Polen.

Vielleicht kennen Sie von dort nur die guten, polnischen

Würste, die es dort in den unterschiedlichsten Zubereitungen gibt. Nein, es gibt auch andere, leckere Gerichte von dort, die man zubereiten kann, die lecker und schmackhaft sind und die gerne eine weitere Verarbeitung verdient haben.



Ich habe mich mit meinem Freund Kasimierz des Öfteren über einige polnische Gerichte unterhalten. Kasimierz hat zwei Staatsangehörigkeiten, und zwar die deutsche und die polnische. Somit kennt er wirklich echte, traditionelle, polnische Rezepte für polnische Gerichte. Und hat mir dieses Rezept für eine polnische Gurkensuppe verraten. Die ich mir bis ins kleinste gemerkt und beim Nachhausekommen sofort in dieser Form für dieses Rezept notiert habe.

Wir hatten des Öfteren davon gesprochen, einen Termin für ein gemeinsames Kochen auszumachen, bei dem entweder er diese Suppe bei mir zubereitet hätte und wir sie gemeinsam verspeist hätten, oder wir hätten uns gemeinsam daran gemacht, die Suppe zuzubereiten. Wir haben jedoch leider nie einen Termin festmachen können, an dem es zu einem gemeinsamen Kochen geklappt hätte. Also habe ich mich nach seiner Anleitung daran gemacht, die Suppe allein zuzubereiten.

Und kann sie Ihnen jetzt stolz präsentieren. Eine echte polnische Gurkensuppe. Nach echtem, polnischen Rezept. Für die Gurkeneinlage verwendet man einfache Gurken, die man auch in Essigwasser einlegen kann oder wie man sie eingelegt als Konserve in Gläsern zu kaufen bekommt.

Und die Suppe schmeckt wirklich hervorragend. Ein wenig säuerlich, vermutlich aufgrund der zugegebenen Gurkeneinlage. Und eventuell könnte man sie in Deutschland auch als Eintopf bezeichnen, denn sie enthält schon viele Zutaten, hat Bums und ist eine kräftige Mahlzeit. Danke Kasimierz, für das tolle Rezept! Und für Sie gilt nur der Rat: Nachkochen!

Für 2 Personen:

Für die Suppe:

- ein paar Schweineknochen
- etwas Suppengemüse (Knollensellerie, Wurzel, Lauch, Petersilie)
- einige Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Wasser
- Öl

Für die Gurkeneinlage:

- einige Gurken
- 2 Knoblauchzehen
- frischer Dill
- Salz

Zum Garnieren:

- etwas Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1,5 Stdn.



Vor dem Servieren mit etwas Sahne garniert

Aus Knochen, Suppengemüse und Kartoffeln eine Brühe kochen. Dazu Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben. Kartoffeln ebenfalls schälen, auch in kleine Würfel geben und in eine Schale geben.

Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Knochen darin unter Rühren kräftig anbraten. Suppengemüse und Kartoffeln dazugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt 1–1,5 Stdn. bei geringer Temperatur köcheln lassen. Knochen entfernen. Brühe abschmecken.

Für die Gurkeneinlage Gurken putzen, auf einer groben Küchenreibe in eine Schale reiben. Knoblauchzehen putzen, schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken und kleinschneiden. Dill kleinschneiden. Knoblauch und Dill zu den Gurken geben. Gut salzen. Alles vermischen und in ein Glas mit Deckel geben.

Wenn man diese Gurkeneinlage nur einige Wochen aufbewahren will, reicht es, sie in den Kühlschrank zu geben. Ansonsten

muss man sie haltbar machen. Dazu kann man die Gurkeneinlage im geschlossenen Glas entweder im Backofen einige Zeit garen und somit haltbar machen. Oder man gart sie in einem entsprechenden Behälter auf dem Herd wie anderes Gemüse oder auch Obst in Einmachgläsern einige Stunden und macht sie dadurch haltbar.

Zu der Gurkeneinlage gibt es übrigens noch zwei Alternativen, um diese zuzubereiten. In Polen gibt es in Konserven so genannte Brühgurken, mit denen man diese Einlage herstellen kann. Oder man nimmt eingelegte Sauergurken, schüttet das Einlegewasser ab und verwendet diese für die Einlage.

Die Gurkeneinlage gibt man in die zuvor zubereitete Suppe und erhitzt diese dann nochmals einige Minuten.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Suppe jeweils mit einem Esslöffel Sahne garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gebratene Forelle mit Gemüse-Mix



Ich verlege einmal das traditionelle Fischgericht von einem Freitag auf einen Sonntag. Das passt ja auch, ist doch eine gebratene Forelle doch schon etwas besonderes und daher als Sonntagsgericht durchaus geeignet.

Die Forelle wird zuerst gewaschen, dann trockengetupft und schließlich innen und außen mit Salz und Pfeffer gewürzt. Als Füllung für den Bauchraum wähle ich Knoblauch und Dill.

Und tatsächlich schmeckt die Forelle nach dem Servieren sehr kräftig nach Knoblauch. Der Dill lässt sich nur ganz leicht im Hintergrund erahnen.

Vor dem Braten in Butter wird die Forelle natürlich noch mehliert für eine krosse, knusprige Kruste.

Die gebratene Forelle schmeckt wirklich sehr gut, sie ist à point gebraten und noch leicht glasig im Inneren. Ich maße mir jedoch an, herauszuschmecken, dass es sich um Tiefkühl-Forellen gehandelt hat. Eine frische Forelle, die wenige Stunden vorher noch im Wasser geschwommen ist, würde

sicherlich noch um einiges besser schmecken und munden.

Als Beilage wähle ich einen Gemüse-Mix aus Kartoffeln, Hokkaido-Kürbis und Rote Beete. Wer es etwas sämiger möchte, gart die Gemüsewürfel 10 Minuten in kochendem Wasser. Bei etwas mehr Biss wählt man eben nur 7–8 Minuten.

Für 2 Personen:

- 2 Forellen (TK-Ware)
- 1 Bund frischer Dill
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Mehl
- Butter
- 5 Kartoffeln
- ein großes Stück Hokkaido-Kürbis
- 3 Rote Beete
- etwas frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Dicke Stiele des Dills entfernen, sonst im Ganzen belassen. Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer platt drücken und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Forellen unter kaltem Wasser waschen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Bauchraum der Forellen mit Dill und Knoblauch füllen.

Mehl auf einem großen Teller verstreuen und Forellen auf beiden Seiten darin kräftig mehlieren.

Gemüse in kochendem Wasser etwa 10 Minuten garen.

Parallel dazu viel Butter in einer Pfanne erhitzen und Forellen darin 1 Minute auf jeder Seite kross anbraten. Dabei

immer wieder die Butter in der Pfanne schwenken.

Forellen zugedeckt weitere 3 Minuten auf jeder Seite bei zugedeckter Pfanne bei mittlerer Temperatur garen.

Kochwasser des Gemüses abschütten. Gemüse salzen und pfeffern. Petersilie dazugeben und alles gut vermischen.

Jeweils eine Forelle auf einen großen Teller geben. Gemüse auf die beiden Teller verteilen.

Gericht zusammen mit jeweils einem kleinen Teller für die Fischabfälle servieren.

Guten Appetit!

Welsfilet mit Kürbis-Püree

Ein schmackhaftes Fisch-Gericht. Zugegebenerweise mit einem Tiefkühlprodukt. Ich habe den Fisch nicht frisch gekauft. Aber der zubereitete Fisch ist schmackhaft und lecker.

Ich verfeinere ihn mit einer Dill-Nussbutter. Dazu verwende ich frischen Dill von zwei Töpfen Dill.

Als Beilage serviere ich frisches Kürbis-Püree, das ich aus einem mittelgroßen Hokkaido-Kürbis zubereite. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer großen Prise Zucker, die das Püree verträgt. Verfeinert mit einer Portion Butter.

Beim Anrichten des Essens würze ich das Püree noch mit etwas edelsüßem Paprika-Pulver.

[amd-zlrecipe-recipe:787]

Frittiertes Welsfilet mit Salzkartoffeln in Sahne-Dill- Sauce

Welsfilets, der Einfachheit halber in der Friteuse frittiert und daher sehr kross und knusprig.

Dazu ein schönes Sößchen, das ich mit Schalotte, Sahne, zwei Bund Dill und etwas Kardamom zubereite.

Als Beilage einfache Salzkartoffeln, über die ich auch einen Teil der Sauce verteile.

[amd-zlrecipe-recipe:485]

Fisch-Garnelenschwänze-Ragout in Weißwein-Dill-Sauce mit Bulgur



Würziges und wohlschmeckendes Ragout

Ein Gericht mit Fisch und Meeresfrüchten. Für den Fisch wähle ich Seelachsfilet und Sardellenfilets, für die Meeresfrüchte Riesengarnelenschwänze.

Die Sauce bereite ich aus Weißwein zu und würze sie mit Dill. Zum zusätzlichen Säuern der Sauce gebe ich noch Zitronensaft hinzu. Dazu passen auch Kapern, die ja sauer eingelegt sind.

Als Beilage wähle ich Bulgur.

Das Ganze ergibt ein sehr schmackhaftes und würziges Ragout.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Seelachsfilet
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- etwas Ingwer
- 8–10 Sardellenfilets (Glas)
- 8–10 Riesengarnelenschwänze
- 2 TL Kapern

- trockener Weißwein
- 1/4 Zitrone (Saft)
- 1 TL Dill
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Tasse Bulgur
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Seelachsfilet quer in Streifen schneiden.

Bulgur nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten. Ingwer, Seelachs, Sardellen, Garnelenschwänze und Kapern dazugeben und kurz mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Zitronensaft dazugeben. Dill hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Sauce etwas reduzieren.

Bulgur ringförmig in einen tiefen Teller geben. Ragout in die Mitte des Tellers geben. Servieren.

Fisch-Tarte



Eine sehr schmackhafte Tarte

Auch mit Fisch kann man eine Tarte zubereiten. Ich verwende Seelachsfilets und Lachsfilet.

Anstelle der für die Füllung üblicherweise verwendeten Sahne verwende ich Fischfond, den ich stark reduziere, damit er eine ähnlich sämige Konsistenz hat wie Sahne.

Bei einer Fisch-Tarte darf natürlich Dill nicht fehlen, den ich mangels einem frischem Kraut getrocknet hinzugebe.

Mein Rat: Bei der Zubereitung des Hefeteigs nach dem Grundrezept die Milch nicht zu sehr erhitzen. Der Hefeteig ist bei dieser Zubereitung nicht richtig aufgegangen. Ich hatte vermutlich die Milch zu sehr erhitzt und ein Teil der Hefebakterien ist in der heißen Milch abgestorben. Die Tarte ist aber dennoch sehr gut gelungen.

Noch ein Rat: Selbst zubereiteten Fischfond verwenden. Die Tarte gewinnt dadurch an Aroma und Geschmack.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 750 ml [Fischfond](#)
- 200 g geriebener Gouda
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Seelachsfilet
- 150 g Lachsfilet
- 2 TL Dill
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Backzeit 30 Min.

Fischfond in einen kleinen Topf geben, erhitzen und auf 200 ml reduzieren.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Fisch in kleine Stücke zerschneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Fisch dazugeben und kurz mit anbraten. In eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Fischfond dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Gouda dazugeben. Dill hinzugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Fisch dazugeben und nochmals verrühren.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Füllung in den Tarte-Boden in einer Spring-Backform geben und verteilen. Auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte sehr vorsichtig vom Backformboden auf das Kuchengitter geben. 1-2 Stunden gut erkalten lassen.