

Spargel-Salat

Dieses Mal habe ich aus einem Kilo Spargel einen Salat zubereitet. Es ist ein Rezept der Kategorie Surf'n'Turf, denn ich verwende für den Salat sowohl durchwachsenen Bauchspeck, also Fleisch, als auch tiefgefrorene Eisgarnelen, somit Meeresfrüchte oder Fisch.

Die Eisgarnelen verwende ich als Besonderheit einmal nicht durchgegart, sondern roh aus der Packung. Wie eine Foodblogger-Kollegin einmal sagte, „An Rohem ist mir nichts fremd“.

Dazu kommen noch hart gekochte Eier.

Das Dressing bereite ich ganz einfach aus Weißwein-Essig und Olivenöl zu.

Ein frischer Salat, der im Moment sehr gut zu den nun höher werdenden, sommerlichen Temperaturen passt.

[amd-zlrecipe-recipe:719]

Welsfilet-Rouladen, Basmati-Reis und Weißwein-Sauce

Hier bereite ich ein Gericht mit Fisch und Reis zu.

Um etwas Abwechslung beim Zubereiten von Fisch zu haben und nicht nur die Filets in Butter anzubraten, habe ich mir dieses Rezept mit Rouladen ausgedacht.

Als Füllung habe ich diverse Produkte verwendet, die ich einerseits vorrätig hatte und die andererseits gut als Füllung funktionierten.

Ich habe die Filets jeweils auf einer Seite, die die Innenseite der Roulade werden soll, mit frisch geriebenem Parmesan für etwas Würze befüllt. Dann als weitere Zutaten habe ich jeweils einige Eis-Garnelen und jeweils zwei Zuckerschoten verwendet. Ich wollte allerdings über dem Parmesan noch einige frische Spinat-Blätter in die Füllung geben, das habe ich aber im Eifer der Zubereitung völlig vergessen. Also, wenn Sie frischen Spinat vorrätig haben, verwenden Sie ihn auch dazu.

Ich schnüre die Rouladen jeweils mit zwei Fäden Küchengarn zusammen. Und brate sie dann in Butter an. Dann lösche ich mit einem großen Schluck Soave ab. Und würze noch mit Salz.

Dazu gibt es als Beilage Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:712]