

Putensteaks mit Kartoffelchips

Heute habe ich nicht in der Mikrowelle zubereitet, da ich langsam wieder dazu übergehe, klassisch auf dem Herd zu kochen.

Aber so ganz klassisch wurde diese Zubereitung auch nicht, ich habe einfach nur die Friteuse „angeworfen“.

Denn es gibt dünne Putensteaks. Und Kartoffelchips.

Das kann man beides in der Friteuse frittieren. Und erhält kross frittierte Steaks. Und ebenfalls kross frittierte und sehr knusprige Kartoffelchips.

Und das Gericht ist in wenigen Minuten vorbereitet. Und in drei Minuten frittiert.

[amd-zlrecipe-recipe:1180]

Gegrillter Schweinebauch mit Kartoffelspalten

Ich liebe Schweinebauch. Und habe ihn schon in den unterschiedlichsten Varianten zubereitet. Aus diesem Grund habe ich den Schweinebauch-Rezepten auch eine eigene Kategorie im Foodblog eingerichtet.

Dieses Mal grille ich ihn in der Grill-Pfanne.

Und gare ihn danach noch 8 Minuten im Backofen. So wird er zart und saftig. Und sogar die Schwarte wird dadurch so weich gegart, dass man sie mitessen kann.

Und serviere als Beilage frittierte Kartoffelspalten.

Also insgesamt ein krosser, knuspriger Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:1009]

Frikadellen auf Kartoffel-Chips-Bett

Zubereitung mit frittierten Chips Teil drei. Da es in den letzten Tagen mit Pastinaken- und Wurzel-Chips so gut geklappt und gut geschmeckt hat, nun noch ein drittes Mal mit Kartoffel-Chips.

Ich frittiere die Kartoffel-Chips auch nur vier Minuten im siedenden Fett in der Friteuse. Sie gelingen wunderbar kross, knackig und braun.

Und auf dem Teller angerichtet lassen sie sich auch schön mit der Hand wegknuspern. Fast so wie industriell gefertigte Kartoffel-Chips aus der Tüte.

Ich würze die Kartoffel-Chips auch kräftig mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer, wie auch Kartoffel-Chips aus der Packung z.B. der Geschmacksrichtung Paprika gewürzt sind.

Dazu gibt es jeweils zwei schöne Frikadellen, die mir frisch, kross und medium gelingen. Ich brate sie in der Grill-Pfanne

für kräftige Röstspuren.

[amd-zlrecipe-recipe:946]

Schweinesteaks auf Wurzel-Chips-Bett

Da mir die Pastinaken-Chips gestern so gut gelungen waren und sehr gut schmeckten, bereite ich dieses Mal ein ähnliches Gericht zu. Nur dieses Mal mit Wurzel-Chips.

Dazu putze und schäle ich Wurzeln. Hoble sie dann im Hobel einer Küchenmaschine fein. Und frittiere sie im siedenden Fett der Friteuse.

Dazu gibt es einige Schweinesteaks.

[amd-zlrecipe-recipe:945]

Hähnchenbrustfilet auf Pastinaken-Chips-Bett

Ich hatte sehr große Pastinaken gekauft. Sie ähnelten eher einer weißen Rübe oder einem großen Rettich.

Ich überlegte mir für die Pastinake die Zubereitung in der Friteuse, vorher in der Küchenmaschine fein geraspelt, als Pastinaken-Chips.

Leider musste ich hier jedoch auch von der Dicke der Pastinake kapitulieren, der Einschubschafft der Küchenmaschine nahm diese Größe nicht auf. So musste ich die Pastinake doch längs vierteln, um Chips daraus herzustellen.

Somit kann man dies auch analog mit Pastinaken in gewöhnlicher Größe zubereiten, denn diese passen ja problemlos in die Küchenmaschine.

Ich habe die Pastinaken-Chips etwa 5 Minuten im 180 Grad heißen Fett der Friteuse frittiert. Wer es noch knuspriger und noch etwas brauner möchte, gibt einfach noch ein paar Minuten drauf.

Die frittierten Pastinaken-Chips, mit Salz und Pfeffer gewürzt, schmecken sehr gut. Und haben eine leichte Anmutung an frittierte Kartoffel-Chips, wie man sie aus der Tüte kennt.

Dazu als Hauptprodukt für dieses Gericht in der Grill-Pfanne gebratene Hähnchenbrustfilets.

[amd-zlrecipe-recipe:944]

Diverse Geräte



Beschreibung von links nach rechts

Jetzt habe ich es doch endlich geschafft und in meiner Küche umorganisiert.

Ich habe diverse Geräte, die bisher in meiner Vorratskammer standen und die ich nur sporadisch für eine entsprechende Zubereitung von Speisen dort hervorgeholt und dann dort wieder verstaut habe, hervorgeholt. Und auf einem separaten Regalbrett, das ich neben und auf der Geschirrspül-Maschine angebracht habe, verstaut.

Diese Geräte sind:

- Küchenmaschine
- Elektrische Nudelmaschine
- Getreidemühle
- Friteuse

Die Küchenmaschine verwende ich für die Zubereitung von Rührteig, Schlagsahne u.a.m. Die elektrische Nudelmaschine für frische Pasta. Die Getreidemühle für das Mahlen von Getreide jeglicher Art und mit einem anderen Aufsatz für das Raspeln oder Kleinhäckseln von diversen Produkten. Und die Friteuse natürlich für das Frittieren von Produkten.

Jetzt habe ich somit alle vier Geräte griffbereit in der Küche stehen.

Eine neue Ära beginnt.

Frittierte Spitzpaprika im Teigmantel

Ich habe ein wenig experimentiert, weil ich noch eine große Packung Spitzpaprika vorrätig hatte. Zuerst dachte ich an ein gegartes Gemüse mit Crème fraîche, dann fiel mir die Idee mit der Friteuse ein. Und mit dem Teigmantel.

Ursprünglich wollte ich die Spitzpaprika in einen Bierteig tauchen. Dann fiel mir ein, dass ich ja keinen Alkohol trinke und gar kein Bier vorrätig hatte. ☐

Also habe ich eine normalen, etwas dickflüssigen Pfannkuchenteig zubereitet. Diesen aber sehr pikant und herzhaft mit vielen Gewürzen wie Kreuzkümmel und Meersalz gewürzt.

Der in Teig gehüllte Paprika muss in der Friteuse nur kurz frittiert werden, jeweils nur drei Minuten. Aber aufgrund der Menge des Paprikas muss man das Frittieren in mehreren Durchgängen vornehmen und den schon frittierten Paprika jeweils gut warmhalten.

Die Paprika passen von der Menge her nicht auf normale Teller, also sollte man sehr große Teller verwenden. Ich habe zu Pizza-Tellern gegriffen.

Und optisch sieht der angerichtete Teller nicht so besonders aus, aber es ist ein Abend-Snack, oder besser doch eine ganze Mahlzeit, und da kann man schon einmal auf gute Optik verzichten.

Schweine-Koteletts, Blumenkohl-Stampf und Mayonnaise

Ich bereite die Koteletts in der Friteuse zu, diese hatte ich von einer anderen Zubereitung noch auf der Arbeitsplatte in der Küche stehen.

Einfach nur drei Minuten bei 180 Grad Celsius frittieren.

Und die Mayonnaise hatte ich auch noch von einer anderen Zubereitung übrig, so habe ich sie für dieses Gericht verwendet.

Ich würze die Koteletts daher nicht, sondern gebe beim Anrichten des Gerichts einfach nur etwas Mayonnaise über die Koteletts.

Ich stampfe den Blumenkohl nach dem Garen mit dem Stampfgerät zu einem leckeren Stampf. Allerdings wird der Blumenkohl leider nicht so richtig geschmeidig und sämig, sondern ähnelt eher einem kleingeschnittenen Blumenkohl-Gemüse. Aber er ist sehr lecker. Und auch der Blumenkohl bekommt noch etwas Mayonnaise.

[amd-zlrecipe-recipe:778]

Frittiertes Hähnchenbrust-Filet und Champignons-Gemüse

Ich hatte die Friteuse von deiner anderen Zubereitung noch auf der Arbeitsplatte der Küche stehen und bevor ich sie wieder in die Speisekammer zurückräume, dachte ich mir, kann man noch ein weiteres Gericht zubereiten.

Ich habe Hähnchenbrust-Filet gewählt. Ich schneide es in grobe Stücke. Und marinieren es vorher über Nacht in einer Marinade. Und frittiere die Filetstücke dann 3 Minuten in der Friteuse bei 180 Grad Celsius.

Dazu gibt es ein kleines Champignons-Gemüse aus frischen, braunen Champignons. Verfeinert mit zuvor etwas glasig gedünsteten Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln. Kräftig mit Kreuzkümmel und Paprika gewürzt. Und mit einer schlotzigen Sauce, die ich aus Crème fraîche und Weißwein bilde.

[amd-zlrecipe-recipe:707]

Frittierte Fisch-Bällchen mit Mungobohnen-Keimlingen und Mayonnaise

Aus Fisch kann man auch sehr schöne Fisch-Bällchen zubereiten, die man in der Friteuse oder in der Pfanne gart.

Ich verwende für die Bällchen Welsfilets. Und gebe noch kleingeschnittene Steckrübe und Knollensellerie hinzu. Dazu sehr viel frischen Rosmarin. Damit die Bällchen eine gewisse

Festigkeit haben und in der Friteuse nicht auseinander fallen, gebe ich Semmelbrösel und Eier für Bindung hinzu.

Damit die Bällchen nicht zu trocken beim Essen sind, serviere ich dazu eine selbstgemachte Mayonnaise.

Und als Beilage einfach ein kleines Keimlinge-Gemüse mit einer kleinen Riesling-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:486]

Rostbrat-Würste mit Salanova-Salat

Ich hatte meine Friteuse noch auf der Arbeitsfläche stehen. Und dachte mir, ich bereite einfach einmal die Rostbrat-Würste nicht wie gewohnt in der Pfanne zu, sondern ganz kurioserweise in der Friteuse.

Die Rostbrat-Würste werden dadurch zumindest rundherum gebräunt.

Dazu ein einfacher Salanova-Salat. Mit einem einfachen Weißwein-Dressing.

[amd-zlrecipe-recipe:484]

Frittiertes Multicolor-Salat mit Bratkartoffeln

Da habe ich ja einmal einen besonderen Salat gekauft. Einen Multicolor-Salat.

Man muss sich das so vorstellen, dass ich hierbei drei kleine Salate gekauft habe, die noch mit etwas Wurzeln in einem bisschen Erde verkauft werden. Und zwar jeweils ein Lollo rosso, ein Lollo bionda und ein roter Eichblatt-Salat. Man hat also eine Variation von Salaten und schöne, verschiedenfarbige Salatblätter.

Nun, ich mache es mir einfach, putze die Salate, löse die einzelnen Blättchen voneinander und frittiere sie.

Dazu gibt es Bratkartoffeln als Beilage. Die Kartoffeln schäle ich der Einfachheit halber auch nur und frittiere sie roh.

[amd-zlrecipe-recipe:483]

Leber-Kürbis-Teller

Hier habe ich einmal ein neues Gericht kreiert.

Ganz nach dem Motto, dass Herbstzeit Kürbiszeit ist und ich noch einen Rest eines Butternuss-Kürbis im Kühlschrank habe.

Ich wollte Schweine-Leber zubereiten. Mit Butternuss-Kürbis. Und natürlich passend zur Leber Röstzwiebeln.

Aber, ich dachte mir, warum, soll man das nicht alles zusammen

in der Friteuse zubereiten und damit eine einfache Zubereitung haben?

Denn schmackhaft wird das Gericht auf alle Fälle.

Dies ist vermutlich das Rezept mit der kürzesten Kochzeit, das ich bisher in meinem Foodblog veröffentlicht habe.

Damit der Kürbis bei dieser kurzen Zubereitung auch durchgegart und kross und knusprig ist, schneide ich ihn in sehr kleine Würfel.

Die Schweine-Leber schneide ich in kurze Streifen. Nach 3 Minuten Garzeit in der Friteuse ist die Leber außen kross und knusprig, und innen noch weich, wie es eben sein soll.

Für die Röstzwiebeln verwende ich Schalotten, die ich in Ringe schneide und in Mehl wälze.

[amd-zlrecipe-recipe:470]

Frittierte Salat mit Croutons und pochierten Eiern

Ich hatte zwei Blatt-Salat übrig, die ich nicht einfach mit einem Salat-Dressing als Salat anmachen und essen wollte.

Also habe ich mich spontan entschieden, die Blatt-Salate einmal zu frittieren.

Ich habe die Blätter der Blatt-Salate einzeln abgezupft und dann zusammen bei 180 Grad Celsius in der Friteuse frittiert. Wenn die Blätter aufhören, einen leichten Zisch-Ton von sich

zu geben und nicht mehr dampfen, dann sind sie fertig frittiert.

Ich habe den Salat dann einfach nur noch gesalzen.

Dazu habe ich aus zwei Scheiben Brot einige knusprige Croutons in Butter in der Pfanne gebraten.

Und in einem leichten Essig-Wasser pochierte Eier.

Zudem ist dieses Gericht ein vegetarisches Gericht. Und der krosse Salat schmeckt sehr gut. Ebenfalls die pochierten Eier.

[amd-zlrecipe-recipe:446]

Frittiertes Schweineherz mit Triangoli

Ich hatte von einer Zubereitung von Pommes frites noch die Friteuse in der Küche stehen und dachte mir, damit könne ich auch noch schnell etwas anderes zubereiten.

Ich entschied mich für Schweineherz.

Dazu bereite ich frische Pasta zu. Und zwar Triangoli, das ist frische Pasta gefüllt mit Käse. Die Pasta garniere ich kurz vor dem Servieren noch mit Kräuterbutter.

Ich frittiere das Schweineherz etwa 5 Minuten im siedenden Fett in der Friteuse, damit gelingt das Herz medium und ist sehr schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:333]

Frittierte Tofu mit Pommes frites

Mein erstes Tofu-Gericht war recht gelungen. Der Tofu schmeckte mir gut.

Also habe ich mir für die zweite Portion noch schnell ein weiteres Gericht überlegt.

Da ich vor kurzem Pommes frites und Schweineschnitzel in der Friteuse zubereitet habe, dachte ich, ich könnte das Gleiche mit dem Tofu machen. Denn ich wollte ihn in dicke Scheiben geschnitten gebraten wie ein Schnitzel zubereiten, zunächst eigentlich in der Pfanne. Da ich jedoch der Einfachheit halber Pommes frites als Beilage zubereiten wollte, bot es sich doch an, das schon siedende Fett in der Friteuse zu verwenden und den Tofu einfach zu frittieren.

Geagt, getan. Das Gericht ist in wenigen Minuten zubereitet. Wiederum nur zwei Zutaten. Aber es schmeckt lecker. Der frittierte Tofu schmeckt allerdings nicht so gut wie der in Fett in der Pfanne gebratene Tofu.

[amd-zlrecipe-recipe:219]