

Fleisch-Salat



Sehr leckerer Salat, mit frisch zubereiteter Mayonnaise

Ich hatte Appetit auf einen kalten Fleisch-Salat. Bei diesen sommerlichen Temperaturen genau das richtige.

Und ich wollte ihn nicht mit einem Dressing aus Öl und Essig zubereiten. Sondern mit einer frisch zubereiteten Mayonnaise.

Zwar etwas fett und gehaltvoll. Aber ebenso auch sehr geschmackvoll.

Nach dem Zubereiten und Kosten stellte ich fest, dass der Salat auch noch weitere Zutaten vertragen hätte: gekochte Eier, gekochte, kalte Kartoffeln oder Radieschen.

Anyway, er ist so sehr lecker.

Spargel mit gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise



Sehr, sehr lecker!

Der Spargel. Königin des Gemüses.

Hier klassisch zubereitet mit gekochtem Schinken und natürlich frisch zubereiteter Sauce Hollandaise.

Mehr benötigt es nicht, und man hat ein sehr leckeres Gericht vor sich.

Cordon bleus mit Tomatensalat



Leckere Cordon bleus

Auch ein Rezept für ein einfaches, unkompliziertes Gericht.

Cordon bleus, also Schweineschnitzel, in die man jeweils eine Tasche schneidet und die Schnitzel dann mit Käse und gekochtem Schinken füllt.

Dann werden die Schnitzel noch paniert und goldgelb in Butter gebraten.

Dazu ein leckerer Salat mit Tomaten, für den ich noch etwas Knoblauch – neben dem Dressing – verwende.

Für 2 Personen:

- 6 dicke Schweineschnitzel
- 6 Scheiben Hartkäse
- 6 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Eier
- 4 EL Mehl
- 4 EL Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 500 g Kirschtomaten (1 Packung)
- 4 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.



Tomaten kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Koblauch ebenfalls kleinschneiden und dazugeben.

Mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing erstellen und über die Tomaten geben.

Alles gut vermischen und einige Zeit ziehen lassen.

In die Schnitzel längs eine tiefe Tasche schneiden.

Jeweils eine Scheibe Käse und Schinken hineingeben.

Eine Panierstraße mit drei Tellern mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln aufbauen.

Schnitzel auf jeder Seite gut panieren.

Butter in zwei Pfanne erhitzen und Schnitzel darin auf jeder Seite etwa 4–5 Minuten kross anbraten, bis sie goldgelb gebraten sind.

Salat auf zwei Schüssel verteilen.

Jeweils drei Schnitzel auf einen Teller geben. Salat dazustellen.

Servieren. Guten Appetit!

Rösti mit Kirsch-Heidelbeer-Marmelade

Ich hatte schon seit längerer Zeit nichts mehr mit Kartoffeln zubereitet. Allerdings hatte ich ein Netz mit frischen Kartoffeln in meiner Speisekammer.

Also bot es sich an, einmal wieder eine originale schweizer

Spezialität zuzubereiten. Und zwar Röstli.

Röstli werden ausschließlich aus Kartoffeln zubereitet, da können Sie jeden Schweizer danach fragen. Sie werden nur zusätzlich mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Es werden keine zusätzlichen Produkte wie Eier oder Mehl zum Binden dazugegeben. Denn dann hätte man schon eine Art Pfannkuchen.

Ich war mir heute nicht schlüssig, ob ich die Röstli mit geriebenen rohen oder geriebenen gekochten Kartoffeln zubereiten sollte. Beides ist in der Schweiz möglich. Einige Köche empfehlen auch, die Röstli aus einer Mischung aus geriebenen rohen und gekochten Kartoffeln zuzubereiten.

Nun, ich habe es mir einfach gemacht und wollte auf der sicheren Seite bleiben. Denn Röstis aus geriebenen rohen Kartoffeln bereite ich eigentlich nicht so gerne zu, denn manchmal sind sie außen schon gegart und kross gebraten, aber innen noch roh. Und wenn sie dann im Inneren roh sind, dann hat man sie vielleicht außen schon schwarz angebraten.

Also entschied ich mich für geriebene gekochte Kartoffeln.

Ein wenig variere ich sie dann aber doch zum originalen schweizer Rezept und gebe etwas Marmelade mit auf die Teller mit den Röstis. Aber vielleicht isst man diese süße Variante von Röstis mit Marmelade auch in der Schweiz?

Beim Kochen der geschälten Kartoffeln hatte ich 15 Minuten Zeit und habe ein wenig im Internet gesurft. Ich stieß in einem [Blog](#) eines Casinos auf die Auflistung von einer Reihe von ungewöhnlichen Restaurants weltweit. Es ist sogar ein Restaurant in Hamburg dabei. Und interessanterweise auch ein Restaurant in Thailand, das seinen Gästen Insekten anbietet. Na, da will ich mit meinen Rezepten für Insekten-Gerichten nicht hintenanstehen und weise Sie hiermit auf einige sehr leckere Rezepte hin: [Waldschaben](#), [Insekten-Tarte](#) oder auch [Heuschrecken](#). Und da ich auch ein kleines Kochbuch zu Insekten-Gerichten geschrieben und veröffentlicht habe, will

ich Ihnen das auch nicht vorenthalten: [Insekten-Kochbuch](#).

Und natürlich können Sie auf der Website des Blogs des Casinos auch ein wenig Casino-Spiele spielen und von einem Willkommens-Bonus in Höhe von 750,- € für Neuansmeldungen profitieren.

Die Röstis gelingen nicht so gut, wie man sie eventuell im Original aus der Schweiz kennt. Vielleicht hätte ich doch anstelle der feinen Reibe die grobe Reibe für die Küchenmaschine verwenden sollen. Aber die Rösti schmecken gut, sie haben kräftige Röstaromen und mit der Marmelade, bei der ich eine gewählt habe, die nicht zu süß ist, gelingt ein schmackhaftes, leckeres und süßes Gericht.

Und für die Optik habe ich die Rösti in Eiernringen in der Pfanne zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:690]

Grüner Spargel und gekochter Schinken mit Sauce Hollandaise

Es ist bald Spargelzeit. Und ich bereite schon einmal ein Gericht mit grünem Spargel aus Spanien zu. Grüner Spargel hat den Vorteil, dass er nicht wie weißer Spargel geschält werden muss. Sondern man kann ihn einfach im Ganzen, nachdem man die holzigen Enden abgeschnitten hat, zubereiten. Dieses Mal brate ich ihn in viel Butter in der Pfanne an.

Leider ist der Spargel im Ganzen zu groß für meine verwendete Pfanne und passt nicht hinein, also zerkleinere ich ihn in der

Hälfte.

Dies ist auch das erste Mal, dass ich eine Sauce Hollandaise, die ja zur Spargelzeit im Frühjahr gern zu frischem weißen oder grünen Spargel gegessen wird, frisch zubereite.

Wer sie einmal zubereitet und gegessen hat, wird sicherlich merken, dass industriell gefertigte, gekaufte Sauces Hollandaises sehr nach Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen schmecken.

Diese frisch zubereitete Sauce Hollandaise ist jedoch sehr lecker und schmeckt hervorragend. Man wird danach keine industriell gefertigte Sauces Hollandaises mehr kaufen.

Aber wie so manchmal geschieht genau das, was man nicht erreichen möchte. Wovor man bei der Zubereitung einer Sauce Hollandaise immer gewarnt wird. Einmal zu lange auf den Spargel geschaut und nicht auf die Sauce Hollandaise im Wasserbad und – zack – flocken die Eigelbe aus und die Sauce wird grieselig. Nun, somit ist die Sauce Hollandaise beim ersten Zubereiten leider misslungen. Ich richte das Gericht aber dennoch mit der Sauce an – ich habe keine Eier mehr vorrätig, um sie nochmals zuzubereiten – und das Gericht schmeckt auch mit der misslungenen Sauce sehr gut.

Da ich in der kommenden Spargelzeit noch das eine oder andere Rezept zur Zubereitung von Spargel veröffentliche, werde ich sicherlich noch die eine oder andere Möglichkeit haben, nochmals eine frische Sauce Hollandaise zuzubereiten, die dann auch gelungen ist.

Insgesamt hat das Gericht wirklich sehr gut geschmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:624]

Schweine-Rückensteak, Chicorée, Chinakohl und Schinken

Ich habe ein wenig kreierte. Und mit Chicorée und Chinakohl, von denen ich jeweils noch etwas übrig hatte, eine kleine, sehr schmackhafte Beilage zubereitet.

Dafür verwende ich noch gekochten Schinken. Und bereite mit diesen Zutaten kleine Chicorée- bzw. Chinakohl-Schinken-Stapel zu, die ich mit jeweils einem Zahnstocher zusammenhefte und in Soave gare.

Das ergibt eine sehr schmackhafte Beilage zu den Rückensteaks, die ich, da sie ja mariniert sind, einfach nur kurz in Olivenöl anbräte.

Und der Soave, mit dem ich die Blattsalat-Schinken-Stapel ablösche, bildet sogar noch ein kleines, würziges Sößchen, das ich vor dem Servieren über die Stapel gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:564]

Kochsendung „Gekauft, gekocht, gewonnen“



GEKAUFT GEKOCHT GEWONNEN

Ich versuche in letzter Zeit, beim Einkaufen mir nichts im

vornherein zurecht zu legen, sondern spontan und planlos einzukaufen.

Nun hat heute die zweite Staffel der Kochsendung „Gekauft, gekocht, gewonnen“ bei Kabel1 begonnen. Hier kochen zwei Promi-Köche zusammen mit dem/r jeweiligen Einkäufer/in mit dessen/deren Zutaten jeweils ein Gericht. Die Promi-Köche leeren also die Einkaufstüten zuhause bei den Einkäufern auf den Tisch und entscheiden dann innerhalb kurzer Zeit, was sie aus den Zutaten kochen werden. Ist das geil! Ich werde jetzt fünf Mal in der Woche die Möglichkeit haben, dieses Kochen anzuschauen. Ich hoffe, dass diese Kochsendung relativ lange gesendet wird und hoffentlich die kommenden Wochen zu sehen ist.

Und diese Kochsendung zeigt einmal, dass es tatsächlich geht, dass man sich beim Einkaufen oder Kochen nichts zurecht legt, sondern spontan, planlos und zwanglos einkauft und kocht.

Das ist so ähnlich wie mein Gang zur Hamburger Tafel. Ich freue mich immer auf die Lebensmittel, die ich erhalte. Ich weiß auch nicht, welche Lebensmittel ich erhalten werde. Ich leere die Tüte zuhause auf den Küchentisch und entscheide dann, welche Gerichte ich kreieren und zubereiten will.

Diese Sendung avanciert zur Zeit eindeutig zu meiner Lieblings-Kochsendung.