

Zur Feier des Tages – nachgereicht



Ich habe ja am letzten Freitag meinen 60. Geburtstag gefeiert. Ich habe mich auf diesen Geburtstag gefreut. Aber ich musste dann an diesem Tag erst einmal realisieren, dass ich jetzt 60 Jahre alt bin.

Ich wollte zur Feier des Tages an die Landungsbrücken an die Elbe fahren und dort gepflegt Fisch in einem Fisch-Restaurant essen gehen. Allerdings war das Wetter am Freitag nicht so besonders gut, es war zwar warm, aber sehr bewölkt. Und natürlich wollte ich, wenn ich schon einmal an den Landungsbrücken bin, auch einige schöne Fotos von der Elbe, dem Hafen und auch von der Elbphilharmonie machen. Also habe ich diesen Besuch an den Landungsbrücken erst einmal aufgeschoben.

Ich bin dann an meinem Geburtstag aber zumindest auf meinem Spaziergang zur Feier des Tages in einem Biergarten eingekehrt und habe ein kaltes, alkoholfreies Hefeweizen gezischt.

Und heute, am Sonntag, habe ich den Restaurantbesuch von meinem Geburtstag einfach nachgeholt. Allerdings in einem Restaurant mit Biergarten in meinem Stadtteil. Bei diesem schönen, warmen Wetter gehe ich lieber raus und sitze nicht so gern zuhause in der Wohnung.

Das Restaurant mit Biergarten heißt „Wirtshaus Wandsbek“ und ist ein bayerisches Wirtshaus. Wenn ich mich recht erinnere, habe ich meinen letzten Geburtstag im letzten Jahr auch dort gefeiert, damals gab es allerdings eine Schweinshaxe zu essen.

Nun, heute habe ich ein gepflegtes, kaltes, alkoholfreies Hefeweizen gezischt.



Und dazu als Fisch-Gericht Matjesheringe mit Bratkartoffeln nach Hausfrauenart. Das bedeutet, eingelegte Matjesfilets mit Zwiebeln, Äpfeln und einer leichten Mayonnaise. Dazu Bratkartoffeln. Und ein kleiner gemischter Salat.



Ich saß zwar im Biergarten, aber leider nicht unter einem Sonnenschirm. Und obwohl es blauen Himmel und Sonnenschein gab, begann es während meines Essen ganz leicht an zu regnen und ich bekam einige Regentropfen ab.

Das Essen war lecker, und das Bier ebenfalls. Allerdings war beides doch recht teuer. 16,50 € für das Gericht ist schon recht viel. Denn die Matjesheringe waren sicherlich nicht selbst eingelegt worden, sondern Fertigware. Und dazu der kleine Salat mit sehr wenig Dressing. Einzig die Bratkartoffeln waren selbst zubereitet und frisch, aber das ist ja auch keine große Kochkunst. Also alles in allem zu teuer.

Und auch das Hefeweizen für satte 6,- € ist doch recht teuer, in einer kleinen Sport-Gaststätte mit Biergarten auf meinem Spazierweg durch ein Waldstück kostet das Hefeweizen gerade einmal 4,- €. Also auch das ist zu teuer.

Aber zumindest habe ich das Essen in einem Restaurant zur Feier meines Geburtstags nachgeholt.

Und Ihr bekommt hier nachträglich noch einige Fotos des Essens nachgereicht.

Geschnetzeltes in Bier-Rahm-Sauce auf Pasta



Geschnetzeltes mit Champignons auf Bandnudeln

Ich hatte zwei helle Hefeweizen übrig, von denen ich eines für die Sauce verwendet habe. Geschmack gibt der Sauce auch das mitgegarte Suppengemüse, das nach dem Garen wieder entfernt wird. Verfeinert habe ich die Sauce noch mit etwas Sahne. Als Fleisch nahm ich Schweinegeschnetzeltes, zu dem noch einige Champignons kamen. Dazu als Pasta Bandnudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Schweinegeschnetzeltes
- 3 große, weiße Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- ½ Stange Lauch
- 1 Wurzel
- ein Stück Knollensellerie
- 0,33 l helles Hefeweißbier
- 100 ml Sahne
- Kümmel
- süßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

- Bandnudeln

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



Diesmal in Sauce ertränkt

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Lauch, Wurzel und Sellerie putzen und jeweils halbieren. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Geschnetzeltes darin anbraten. Champignons hinzugeben und mit anbraten. Bier dazugeben und das Suppengemüse. Mit einer Prise Kümmel würzen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzugeben und ohne Deckel bei geringer Temperatur nochmals 30 Minuten köcheln lassen und reduzieren.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Suppengemüse aus der Sauce heben und wegwerfen. Sauce abschmecken. Bandnudeln in zwei tiefe Nudelteller geben und Geschnetzeltes mit viel Sauce darüber verteilen. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren.