

Seelachsrollchen mit Erbsen und Wurzeln



Leckere Röllchen mit Gemüse

Diesmal fülle ich zwei Seelachsfilets mit Gemüse, rolle sie zusammen und brate sie in Butter an.

Dazu bilde ich ein kleines Weißwein-Sößchen.

Da es derzeit keine Saison ist, gebe ich als Beilage Erbsen und Wurzeln aus der Dose hinzu. Sie können zusammen mit den Fischrollchen in der Weißwein-Sauce garen. Auf diese Weise reduziere ich auch etwas meinen Konservenvorrat.

Mein Rat: Die gefüllten Fischrollchen werden beim Garen mit dem zusammengesteckten Zahnstocher vermutlich nicht zusammenhalten. Das stört jedoch nicht, eigentlich nur die Optik des Servierens.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Seelachsfilets
- 2 kleine Brokkoliröschen
- 120 g Erbsen und Wurzeln (Dose)
- trockener Weißwein
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Filets längs auf ein Arbeitsbrett geben und auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern. Jeweils in der Mitte quer ein kleines Brokkoliröschen auflegen, Filet zusammenrollen und mit jeweils einem Zahnstocher zusammenbefestigen.

Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Röllchen darin kurz anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Erbsen und Wurzeln dazugeben und alles zugedeckt etwa fünf Minuten garen.

Röllchen herausnehmen, auf einen Teller geben und Zahnstocher entfernen. Erbsen und Wurzeln dazugeben. Weißwein-Sößchen über die Röllchen geben. Servieren.

Karottenkuchen mit Mon Chérie



Sehr lockerer, saftiger und aromatischer Kuchen

Ich habe mit Wurzeln einen Karottenkuchen zubereitet. Normalerweise gibt man Kirschwasser in den Teig für ein gutes Aroma. Dazu habe ich einfach einige Mon-Chérie-Pralinen verwendet, die ich übrig hatte. Da ich seit geraumer Zeit keinen Alkohol mehr trinke, wollte ich sie nicht pur essen. Ich habe sie zerkleinert, und als kleine Schokoladenstückchen, Kirschen und Kirschwasser ergeben sie eine gute Zutat für diesen Kuchen. Das Ergebnis ist ein lockerer, saftiger und ungewöhnlich wohlschmeckender Kuchen. Und wer für seine Backzubereitungen noch entsprechende Backutensilien braucht, kann sich bei diesem netten, sehr schlichten und aufgeräumten [Shopping-Portal](#) mal umschauen. Es gibt dort zwar vorwiegend Möbel, aber auch eine Kategorie mit Koch- und Backaccessoires, in dem es z.B. Küchenwaagen, Backlöffel oder Kuchenpinsel gibt.

Zutaten:

- 300 g Wurzeln
- 300 g Mehl
- 100 g Butter

- 200 g Zucker
- 50 g Paniermehl
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 8 Mon Chérie
- Salz
- Zimt
- 1 Gewürznelke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Eier trennen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben, Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel. 100 g Zucker zu den Eigelben geben und mit einem Rührgerät gut verrühren.

Wurzeln schälen, mit einer Küchenmaschine fein reiben und in die Rührschüssel geben.

Mehl, Paniermehl, Butter und Backpulver dazugeben. Eine Gewürznelke in einen Mörser geben, fein mörsern und dazugeben. Eine Prise Salz und Zimt dazugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren.

Mon Chérie in eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Messer zerdrücken oder zerschneiden, so dass man kleine Schokostückchen, Kirschen – eventuell halbiert – und Kirschwasser hat. In die Rührschüssel geben und mit dem Teig verrühren.

Eiweiße mit dem Rührgerät zu Eischnee rühren. 100 g Zucker dazugeben und verrühren. Eischnee mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform etwa 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Fertig gebackener Karottenkuchen

Dann Backform herausnehmen, Kuchen aus der Backform lösen, auf ein Kuchengitter geben und gut abkühlen lassen. Nach einem Tag Ruhezeit schmeckt der Kuchen noch aromatischer.

Karottenkuchen



Saftiger Karottenkuchen

Ich hatte noch Wurzeln übrig, die ich verwerten wollte. Und da ich daran dachte, einen Kuchen zuzubereiten, kam ich auf einen Karottenkuchen. Die Wurzeln machen den Kuchen sehr saftig. Ich musste leider auf die Zugabe von 2 cl Kirschwasser verzichten, da ich keines vorrätig hatte.

Zutaten:

- 200 g Wurzeln
- 200 g Haselnüsse
- 100 g Mehl
- 300 g Zucker
- 50 g Paniermehl
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- Salz
- Zimt
- Gewürznelke
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 50–55

Min.

Eier trennen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben, Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel. 200 g Zucker zu den Eigelben geben und mit einem Rührgerät gut verrühren. Wurzeln schälen und mit einer Küchenmaschine fein reiben. Haselnüsse ebenfalls fein reiben. Beides in die Rührschüssel geben. Mehl, Paniermehl und Backpulver dazugeben. Eine Gewürznelke in einen Mörser geben, fein mörsern und dazugeben. Eine Prise Salz und Zimt dazugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren. Eiweiße mit dem Rührgerät zu Eischnee rühren. 100 g Zucker dazugeben und verrühren. Eischnee mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben. Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen und die Backform etwa 50–55 Minuten auf mittlerer Ebene hineingeben. Dann Backform herausnehmen, Kuchen aus der Backform lösen, auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Nach einem Tag Ruhezeit schmeckt der Kuchen noch aromatischer.

Gebratene Maultaschen mit Gemüse



Nichts Außergewöhnliches, aber vegan

Nun wurde das letzte Döschen Wurzeln mit Erbsen von Muttern verwertet. Mit frisch zubereiteten, von mir aber eingefrorenen Maultaschen. Ein wenig aufgewertet mit Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel. Die Füllung der Maultaschen enthält keine tierischen Zutaten. Somit ist das Gericht auch für Vegetarier und Veganer geeignet. Ein bestimmter Leser hier ist jetzt leider wieder enttäuscht. ☐ Und glücklicherweise gibt es von gestern noch einen Vanillepudding, mit Cognac aromatisiert, mit Pflaumenmarmelade.

Zutaten für 1 Person:

- 8 Maultaschen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 130 g Erbsen mit Möhren (Dose)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Schnittlauch
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in Streifen und Knoblauch in Scheiben schneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Maultaschen in dicke Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Maultaschen darin 5–10 Minuten bei mittlerer Temperatur anbraten. Vorgegartes Gemüse dazu geben und mit erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen großen Teller geben und mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.