

Gnocchi-Spargel-Champignons-Pfanne

Ich bin zu zwei Portionen Spargel gekommen. Vermutlich aus Spanien. Ich will gar nicht wissen, unter welchen Bedingungen diese zu dieser Jahreszeit gezüchtet werden.

Dazu frische Champignons.

Und außerdem wollte ich eigentlich Gnocchi frisch zubereiten. Nur hatte ich noch zwei Portionen gefüllte Gnocchi vorrätig. Also habe ich diese verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:922]

Mit Hähnchenbrustfilet gefüllte Spitzpaprika

Eine kleine Kreation.

Man benötigt dazu als erstes zwei sehr große oder auch lange Spitzpaprika.

Dann Hähnchenbrustfilets.

Schließlich einige frische Kräuter wie Rosmarin und Thymian.

Dann noch Mozzarella zum Überbacken.

Und last but not least einen guten Riesling, um eine kräftige, würzige, leckere Weißwein-Sauce zu erstellen.

Dieses Gericht ist einfach. Und auch ausreichend für eine Mahlzeit. Beilagen benötigt es nicht.

Mein Rat: Das einzige, auf das man achten muss, ist das folgende. Der Mozzarella schmilzt natürlich nicht nur, sondern er tropft dann auch auf den Pfannenboden herunter. Beim Garen und eventuellen Reduzieren der Sauce kann daher der Käse am Pfannenboden anbrennen und ergibt eine kräftige schwarze Kruste. Das sollte man vermeiden.

[amd-zlrecipe-recipe:814]

Spargel - Gemüse

Dies wird nun vermutlich definitiv der letzte Spargel in diesem Jahr sein. Die Spargel-Saison ist in diesem Juni zuende.

Ich bereite den Spargel nicht klassisch mit Sauce Hollandaise oder gekochtem Schinken zu. Sondern bereite ihn zusammen mit Champignons und Mozzarella vegetarisch als Gemüse zu.

Für etwas Säure gebe ich noch Kapern hinzu.

Ich gebe ganz zuletzt den kleingeschnittenen Mozzarella dazu. Er soll nicht mehr schmelzen, sondern einfach noch etwas Temperatur annehmen.

Und würze vor dem Servieren mit etwas Worcestershire-Sauce. Die Sauce passt aufgrund ihrer Würze und etwas Säure hervorragend zum Spargel mit seinem feinen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:710]

Puten-Ragout

Hier einmal eine Besonderheit. Ein Ragout ohne Beilage.

Ich hatte ursprünglich geplant, Reis oder Pasta als Beilage für das Ragout zuzubereiten.

Dann ergaben sich aber solch eine Menge an Zutaten für das Ragout, so dass es doch etwas umfangreich war und ich dachte mir, na, das kann man auch alleine essen.

Ich würze das Ragout mit Kreuzkümmel und edelsüßem Paprikapulver, was einen sehr schönen Geschmack ergibt.

Die Sauce bilde ich aus Crème fraîche und einem Schuss Weißwein.

[amd-zlrecipe-recipe:705]

Spargel, Kartoffeln und Käse-Sahne-Sauce

Das dürfte vermutlich das letzte Mal in diesem Jahr sein, dass ich Spargel zubereite. Die Saison ist bald zuende.

Ich bereite die Spargel klassisch mit Kartoffeln zu. Und dazu gibt es eine weiße Sauce aus Kochwasser, Mozzarella, saurer Sahne und einigen Gewürzen.

Ich habe für die Zubereitung von Spargel, Kartoffeln und Sauce eine eigene Herangehensweise entwickelt. Zuerst schäle ich

Kartoffeln und gare sie in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser. Dann nehme ich sie heraus und halte sie warm. Dann gebe ich geschälte Spargel mit den Enden und Schalen in das gleiche Kochwasser und gare sie. Dann nehme ich nur die Spargel heraus und halte sie ebenfalls warm. Schließlich reduziere ich das Kochwasser mit den Spargelschalen noch etwas, so dass ich etwa 100 ml der Flüssigkeit übrig habe. Dann nehme ich die Schalen heraus und bereite mit dieser Flüssigkeit die Sauce mit Käse und Sahne zu. Das Prinzip ist einfach dieses, dass ich in der Sauce dann Kartoffel- und Spargel-Aroma habe.

Die Sauce wird leider etwas kriselig, da sich der Mozzarella doch leider nicht wie erwartet schön auflöst. Es sollte eigentlich eine sämige, dickflüssige Sauce werden. Aber sie wird dann mit der zugegebenen sauren Sahne doch leicht dünnflüssig.

Anyway, die Sauce schmeckt sehr gut. Sie hätte sogar noch etwas frisch geriebenen Muskat vertragen.

[amd-zlrecipe-recipe:696]

Tortellini mit Mozzarella

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Schnell zubereitet. Aber sehr lecker.

Ich wähle als Pasta frische Tortellini aus der Packung, gefüllt mit Rindfleisch.

Dazu gebe ich zwei Mozzarella-Kugeln, die ich vorher kleinschneide und in der heißen Pasta zerschmelzen lasse.

Chicorée-Speck-Tarte

Ich habe die süße Tarte mit gemischtem Obst vom Wochenende aufgegessen, also wäre es an der Zeit, eventuell schon eine weitere Tarte zuzubereiten, eventuell schon für das kommende Wochenende.

Ich hatte Chicorée vorrätig. Und überlegte, was ich daraus zubereiten kann.

Als Salat zuzubereiten erschien mir als zu gewöhnlich, das macht ja eigentlich jeder.

Dann dachte ich daran, ein asiatisches Gericht aus dem Wok zuzubereiten, zu dem man auch gern Chicorée verwendet. Oder Chicorée mit Käse überbacken in einer Auflaufform im Backofen zubereitet. Aber das hatte ich alles vor einiger Zeit schon einmal zubereitet und es war nichts neues.

Dann kam ich plötzlich auf die Idee, den Chicorée in der Küchenmaschine kleingehäckselt für eine herzhaftere Tarte zu verwenden und in die Füllmasse zu geben. Zusammen mit etwas Bauchspeck, der für Würze sorgt. In etwa in Anlehnung an einen französischen Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck.

Als Käse gebe ich geriebenen Mozzarella in die Füllmasse.

Nun, die herzhaftere Tarte ist gelungen, sie ist allerdings im Inneren noch ganz leicht flüssig, eines zusätzlichen Eies hätte es hier noch bedurft.

Der Bauchspeck gibt der Tarte Würze. Die Tarte schmeckt auch leicht salatig. Ich muss allerdings gestehen, dass die Tarte

keinen eindeutigen, eigenen Geschmack hat und fast nach gar nichts schmeckt. Am ehesten tritt hier noch der Geschmack des Mozzarellas hervor.

[amd-zlrecipe-recipe:636]

Eierspätzle mit 4-Käse-Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht. Schnell zubereitet. Wenige Zutaten. Aber sehr lecker.

Für die Käse-Sauce wähle ich Gouda, Emmentaler, Edamer und Mozzarella.

Ich verlängere die Sauce noch mit etwas Soave. Und würze mit etwas getrocknetem Basilikum.

Die Menge an Pasta für 2 Personen mag zunächst verwundern. Aber zum einen ist es jeweils eine große Portion Pasta, für jemanden mit großem Appetit. Zum anderen sind frische Pasta immer sehr viel schwerer als getrocknetet Pasta, die man in Salzwasser gart, denn beim Trocknungsprozess der Pasta verlieren diese viel Wasser und damit Gewicht.

[amd-zlrecipe-recipe:361]

Hähnchen-Innenfilets-Gulasch in Mozzarella-Sahne-Sauce mit Pasta

Heute bereite ich einfach ein buntes Hähnchen-Gulasch zu, mit dem, was mein Kühlschrank gerade noch so hergibt.

Als da wären Hähnchen-Innenfilets, Speck, Schalotten, rote Chili-Schoten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern und Sahne.

Die Sardellenfilets würzen das Gericht etwas. Und die Chili-Schoten sorgen für etwas Schärfe. Und für etwas Säure gebe ich etwas von dem Einweichwasser der Kapern in die Sauce.

Ich lösche das Ganze mit Sahne ab, gebe Mozzarella-Würfel in die Sauce, die ich schmelze, und verlängere die Sauce noch mit etwas Weißwein.

[amd-zlrecipe-recipe:246]

Hackfleischbällchen in scharfem Tomaten-Sugo mit Pasta

Diesmal knusprige Bällchen, die ich aus Hackfleisch, geriebenem Gouda, zerkleinertem Mozzarella, Semmelbrösel und Ei mische und forme. Gewürzt wird mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Das Tomaten-Sugo bereite ich aus Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Champignons, Chili-Schoten und Tomatenmark zu. Aufgefüllt wird mit etwas Wasser. Die Gewürze sind die gleichen wie bei den Hackfleischbällchen.

Die Chili-Schoten sorgen für eine ordentliche Schärfe im Sugo. Dazu gibt es endlich einmal wieder Pasta als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:239]

Gefüllte Spitz-Paprika

Rote Spitz-Paprika.

Gefüllt mit einer Füllmasse aus Hackfleisch, geriebenem Gouda und in kleine Würfel geschnittenem Mozzarella.

Gewürzt mit scharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:238]

Belegtes Rumpsteak mit Bratkartoffeln

Es gibt nicht sehr viele verschiedene Arten, ein Rumpsteak

zuzubereiten. Im Grund kann man es nur braten, und dies dann in unterschiedlichen Garstufen wie rare, medium oder well done.

Aus diesem Grund habe ich mir diese Variante überlegt, um ein Rumpsteak anders zuzubereiten und ein anderes Gericht zu erhalten.

Ich belege das Rumpsteak einfach mit einigen weiteren Zutaten. Ich schneide einige Sardellenfilets klein. Und hacke einige Kapern klein. Beides gebe ich nach dem Braten des Rumpsteaks darauf.

Dann kommen noch zwei Scheiben Tomaten darauf. Dann noch zwei Scheiben Mozzarella.

Und schließlich jeweils ein Spiegelei, die ich in Eiernringen brate, damit sie schön kreisrund sind und auch optisch gut aussehen.

Dies kommt alles auf das Rumpsteak.

Und ich muss sagen, das Rumpsteak mit Belag schmeckt auf diese Weise sehr gut.

Dazu als Beilage einfach Bratkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:226]

Gefüllte Frikadellen

Ich bereite recht große Frikadellen zu, die ich mit einigen Zutaten fülle.

Eine Frikadelle ist ausreichend für eine Person, da ich pro Frikadelle 250 g Hackfleisch verwende.

Dazu bilde ich ein Sößchen mit einem Schuss Soave.

[amd-zlrecipe-recipe:225]

Überbackene Gnocchi

Diesmal habe ich eine Variation eines Gerichts zubereitet. Frische Gnocchi. In einer Auflaufform. Überbacken mit Speckscheiben und Mozzarella. Drei Zutaten.

Ein einfaches Gericht. Schnell vorbereitet. Und auch schnell zubereitet. Man braucht sich um nichts kümmern, das Gericht bäckt im Backofen.

[amd-zlrecipe-recipe:220]

Bacon-Mac- und Drei-Cheese-Pot-Pie



Lecker, lecker!

© Foto: Wikimedia

Ich war auf einer meiner Reisen im grenznahen tschechischen Rozvadov zu Gast, [wo gerade ein Turnier stattfand](#) und habe mich trotz aller Vorurteile, die für Buffets im Allgemeinen gelten, an das kostenlose All-You-Can-Eat-Angebot gewagt. Ich bin von den Speisen dort mehr als überrascht gewesen, die Präsentation und Auswahl waren enorm, es gab ein erstklassiges Angebot aus aller Herren Ländern und ich habe dort das beste Mac&Cheese gegessen, was mir bisher untergekommen ist.

Das Besondere an diesem typisch amerikanischen Gericht ist, dass es nicht nur aus einer, sondern gleich drei verschiedenen Käsesorten gemacht wird und außerdem Speckstückchen enthalten sind. Na ja, warum nicht, für viele Amerikaner schmeckt alles besser mit Bacon, sogar Eis, habe ich mir sagen lassen.

Ich habe, für den Hausgebrauch, dann noch eine kleine Änderung

mit etwas Teig vorgenommen, dass die [Kombination aus Nudeln und Teig](#) äußerst schmackhaft ist, habe ich bereits vor einiger Zeit festgestellt mit der Pasta Tarte. Der Hefeteig wird über das fertig gekochte Gericht gelegt, so lassen sich die Nudeln bequem in Schalen portionieren und mit diesem Twist schmeckt es gleich nochmal etwas anders.

Hier zum Nachkochen das unvergleichlich leckere Makkaroni-Rezept mit viel Käse und noch mehr Speck.

Mein Rat: Sie können natürlich auch mit anderen Käsesorten experimentieren, der Phantasie setzen lediglich die Geschmacksknopsen eine Grenze.

Für vier Personen:

Zubereitungszeit: Kochzeit 35 Minuten | Gesamtzeit 45 Minuten (zuzüglich Ruhezeit für den Teig)

Zutaten für den Teig:

- 450 g Mehl
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Päckchen (10 g) Trockenhefe
- italienische Kräuter nach Wahl, z.B. Rosmarin, Basilikum etc.

Es handelt sich hierbei um einen Hefeteig, also ruhig rechtzeitig vorbereiten und an einer warmen Stelle mit einem Handtuch darüber etwas gehen lassen.

Zutaten für Mac and Cheese:

- 480 ml Milch
- 130 g Makkaroni
- 75 g geriebener Cheddar
- 75 g geriebener Mozzarella
- 5 Scheiben Cheddar

- 5 Scheiben Schweizer Käse
- Butter oder Öl
- Salz und Pfeffer

Den Speck nach Belieben dazugeben.

Arbeitsgeräte: Aluminium- oder Keramikschaalen

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf 320 ml Milch, die Nudeln (ungekocht!), Salz und Pfeffer zum Kochen bringen.

Milch und Nudeln ständig umrühren, damit die Milch nicht anbrennt.

Wenn die Hälfte der Milch verkocht ist, die restlichen 160 ml Milch hinzufügen und umrühren, bis die Nudeln al dente sind.

Den geriebenen Cheddar und den Mozzarella in den Topf hineingeben und ständig rühren, bis der Käse geschmolzen ist – Achtung, der Käse spritzt sehr leicht, was schmerzhaft werden kann.

Die Schalen mit Butter oder Öl einfetten und die Käsescheiben am Boden der Schalen verteilen, so dass alles gut mit Käse bedeckt ist und die Schale nicht mehr zu sehen ist.

Den Bacon klein schneiden, er muss vorher weder gekocht noch angebraten werden, und in die Schalen geben. Dann die im Topf gekochten Mac and Cheese Nudeln auf die Schalen verteilen.

Den vorher zubereiteten Teig, der wie jeder Hefeteig etwas aufgegangen sein sollte, in Größe der Schalen ausrollen, über die mit Mac and Cheese gefüllten Schalen legen, mit leicht geschmolzener Butter oder Öl einstreichen und, falls noch nicht mit im Teig, die Gewürze darüber streuen.

Für ungefähr 25 Minuten backen und anschließend vorsichtig

einen Teller auf die Schüssel legen und umdrehen.

Mit einem Messer den Teig und die Mac and Cheese von der Schale lösen und genießen.

Tortellini mit Champignons, Tomate, Mozzarella und Basilikum

Dieses Gericht zieht seinen besonderen Geschmack aus dem Gegensatz Wärme-Kälte.

Ich gare Tortellini in Salzwasser und brate sie dann in Butterschmalz in der Pfanne an. Gleichzeitig brate ich in dieser Pfanne auch geviertelte Champignons an.

Dann kommt eine klein gewürfelte Tomate, ebenfalls klein gewürfelte Mozzarella und kleingewiegter Basilikum hinzu.

Ich würze nur mit Salz und Pfeffer.

Der Saft der kleingeschnittenen Tomate ergibt ein kleines, würziges Sößchen.

Ein wirklich sehr delikates Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:208]