

Putenbraten in Weißwein-Sauce mit Spinat-Tagliolini

Ein Gericht ganz nach dem Namen meines Foodblogs.

Leckerer Braten. Schmackhafte Sauce. Und tolle Nudeln.

Man kann nach zwei Stunden Garzeit der Putenoberkeule diese ohne Messer essen, eine Gabel reicht aus. So zart ist das Fleisch und so leicht zerfällt es.

Für die Sauce verwende ich noch Champignons, Schalotte und Knoblauch. Und Riesling.

Und als Nudeln verwende ich aufwändig gearbeitete, leckere, grüne – da mit Spinat – Tagliolini, die in drei Minuten gar sind, da sie sehr dünn sind.

[amd-zlrecipe-recipe:951]

Spiralnudeln mit Avocado-Champignon-Pesto

Spiralnudeln. Mit einem leckeren Pesto.

Für das Pesto verwende ich Avocados. Dann Champignons. Schließlich eine große Menge frisch geriebenen Parmesan.

Und noch einige kleine weitere Zutaten.

Der Zitronensaft gibt dem Pesto einen sauren, fruchtigen

Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:948]

Schollen-Ragout Finkenwerder Art mit Penne

Ist ein bestimmtes Gericht oder eine Zubereitung eigentlich geschützt? Bei einigen Dingen trifft dies zu. Ein Wiener Schnitzel muss zum Beispiel zwingend aus Kalbsfleisch zubereitet werden.

Nun frage ich mich, ist die Scholle Finkenwerder Art auch geschützt? Ich war jetzt einfach frech und habe aus den Zutaten für Scholle Finkenwerder Art ein Ragout zubereitet und dieses danach einfach so benannt.

Wäre ich ausgebildeter Koch, hätte ich die Schollen in Natura filetiert und das Fleisch dann zum Anbraten verwendet. Da ich dies jedoch nicht bin und ich Bedenken hatte wegen der vielen Gräten, bin ich den umgekehrten Weg gegangen. Ich habe beide Schollen erst auf beiden Seiten in heißem Öl in der Pfanne gebraten. Dann filetiert und das Fleisch mit der Haut kleingeschnitten.

Und dieses dann zusammen mit Büsumer Krabben und Katenschinken-Würfel in Öl gebraten.

Ich hatte bei den Schollen wie auch bei der ersten Zubereitung der Scholle Finkenwerder Art Glück und hatte weibliche Schollen erhalten. Denn deren Bauchhöhle waren voll mit Rogen. Den ich natürlich mit angebraten und mit verwendet habe. Er

schmeckt ja lecker.

Als Beilage Penne, da ich ja derzeit immer noch die Misere mit der defekten und eingesandten elektrischen Nudelmaschine habe und keine frische Pasta selbst zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:940]

Mi-Nudeln mit Rucola-Tomaten-Pesto

Hier einmal sozusagen außerhalb der Reihe wieder ein Rezept mit fertigen, industriell gefertigten Nudeln.

Meine neue, elektrische Pasta-Maschine funktioniert nicht genau so, wie sie eigentlich sollte. Ich muss sie jetzt erst auf Garantie an den Distributor zurückschicken, damit sie dort begutachtet, eventuell repariert wird oder ich eine neue Maschine erhalte.

Deswegen hier asiatische Mi-Nudeln. Andere hatte ich nicht mehr vorrätig.

Dazu ein leckeres Pesto aus Rucola, Kirsch-Tomaten und viel Parmesan.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:939]

Pasta-Eier-Pfanne

Ein weiteres Rezept mit frisch und selbst zubereiteter Pasta.

Ein einfaches, aber leckeres Pfannengericht.

Pasta, Eier, Zwiebeln und Knoblauch.

Kurz in der Pfanne angebraten.

Die selbst zubereitete Pasta schmeckt auch gebraten sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:913]

FrISChe Pasta II

Ich läute das Neue Jahr ein mit der Zubereitung von Pasta mit meiner neuen elektrischen Nudelmaschine. Mit der ich ab sofort immer meine Pasta herstellen werde.

Ich habe für die Zubereitung der Pasta Hartweizengrieß verwendet, weil in der Betriebsanleitung der Nudelmaschine vermerkt war, dass man mit dieser Zutat die besten Ergebnisse bei der Zubereitung von Pasta hat. Und weil mein erster Versuch der Zubereitung von Pasta nur mit Weizenmehl fehl schlug, da der Teig viel zu flüssig war und anstelle von trockener Pasta nur ein dicker, zäher Brei hergestellt wurde.

Aber mit der Zubereitung nach diesem Rezept hier gelingt wirklich sehr gute, leicht trockene, schmackhafte Pasta. Und

daher nehme ich dieses Rezept als Grundrezept für frische, selbst zubereitete Pasta in mein Foodblog auf. Selbst zubereitete Pasta erhält übrigens auch hiermit eine eigene Kategorie namens „Frische Pasta“, in der definitiv nur Rezepte mit frischer und selbst zubereiteter Pasta veröffentlicht werden.

Diese Pasta kann man natürlich als Beilage für jedes gewünschte Gericht verwenden. Damit es in diesem Rezept aber nicht nur bei der Pasta bleibt, nenne ich hier bei der Zubereitung bzw. dem Servieren der Pasta auch noch zwei weitere Zutaten, damit man auch gleich ein komplettes, gut schmeckendes Gericht servieren und die Pasta probieren kann.

Mein Magen sagte nach dem Genuss dieser das erste Mal selbst zubereiteten Pasta nichts, womit er signalisierte, dass es sich um ein frisches, gesundes, wohlschmeckendes Gericht handelt. Er reagierte dabei eben anders als wie so oft bei Convenience-Produkten, bei denen er verständlicherweise eher „allergisch“ gegen Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Konservierungsmittel reagiert.

Ein leichtes Drücken beim Verdauen habe ich gern entgegengenommen. So signalisierte mir mein Magen vor etwa 35 Jahren auch den allerersten Genuss von Sushi, die er damals noch nie zuvor verdauen musste. Er signalisierte also nur, „Hey, das habe ich noch nie verdaut, da muss ich mich ja erst einmal daran gewöhnen!“ Und Sushi zählt heute zu meinen Lieblings-Rezepten! ☐

Also, alles paletti!

Eine Nudelmaschine funktioniert eigentlich immer nach dem gleichen Prinzip, egal, ob es eine preiswerte oder eine teure Maschine ist. Sie hat ein Knetwerk für den Teig, ein Walzwerk für die Weiterleitung des Teigs und Nudelaufsätze für das Pressen und die Ausgabe der unterschiedlichsten Nudeln. Meine Nudelmaschine hat acht verschiedene Nudelaufsätze, ich

kann somit von Spaghetti über Fettuccine bis Penne sehr unterschiedliche Pasta herstellen.

[amd-zlrecipe-recipe:912]

Quigg Nudelmaschine



Preiswerte, aber funktionelle Nudelmaschine

Ich habe mir zu Weihnachten auch noch eine elektrische Nudelmaschine geleistet und geschenkt.

Es gab sie bei Aldi für 80,- €.

Nudelmaschinen funktionieren eigentlich alle nach dem gleichen Prinzip. Sie haben ein Knetwerk für den Teig, ein Walzwerk für die Weitergabe der Pasta und Nudelaufsätze für die Ausgabe unterschiedlicher Pasta. Es ist somit unerheblich, ob man sich eine preiswerte oder eine teure Nudelmaschine, diese dann für 140,- € oder teurer, kauft.

Ich war bisher noch am Überlegen, ob ich die Nudelmaschine

behalten oder wie bei Aldi zurückgeben sollte. Denn mein erster Versuch mit der Zubereitung von Pasta ging schief. Der Teig war zu flüssig, die Nudelmaschine produzierte nur einen dicken Brei von Nudeln, den man nicht kochen konnte.

Lösung: Man muss mit dem Teig experimentieren, wie bei manuellen Nudelmaschinen. Bei der Herstellung von Pasta mit einer manuellen Nudelmaschine, die ich auch besitze, musste ich auch mehrere Male experimentieren, bis mir die Herstellung gelang. Ich musste sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen.

Nun, Teig mit Hartweizengrieß gelingt am besten (laut Betriebsanleitung der Nudelmaschine). Allerdings war hier der Teig mit den Zutaten und deren Mengenangaben zu krümelig und es wäre keine schöne Pasta hergestellt worden. Ein zweites Ei brachte die Lösung. Ich habe das erste Mal in meinem Leben mit einer elektrischen Nudelmaschine herrlich trockene Nudeln hergestellt! Leckere Pappardelle. Diese gare ich noch 5 Minuten in leicht gesalzenem Wasser, um Pasta al dente zu erhalten. Fertig ist die perfekte Beilage für ein leckeres Gulasch.

Meine gekaufte, industriell gefertigte Pasta, die ich noch vorrätig habe, schicke ich jetzt zur Verwendung an meine Mutter.

Und die manuelle Nudelmaschine wird über ebay verkauft.

Denn die elektrische Nudelmachine produziert auch (kleine) Lasagne-Platte, so dass ich auch Lasagne und frische, gefüllte Pasta zubereiten kann.

Wolfsbarsch-Ragout mit Pasta

Ein Ragout mit Fisch und diverseem Gemüse.

Kurz in der Pfanne angebraten.

Die eingelegten Oliven geben dem Ragout Würze.

Da ich es nur kurz gare, schmeckt das Ragout sehr frisch und knackig.

Dazu frische, selbst zubereitete Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:905]

Lammkeule mit Pasta

Auch nach Weihnachten und den Feiertagen geht es mit tollen Rezepten weiter.

Dieses Mal eine halbe Lammkeule ohne Knochen.

Dazu selbst zubereitete Pasta.

Bei der Zubereitung der Lammkeule habe ich mein Fleischthermometer angewandt. Allerdings scheint es nicht mehr richtig zu funktionieren. Ich hatte es auf eine Zubereitung medium der Lammkeule eingestellt. Und das Gerät sollte nach der Anzeige der inneren Temperatur der Lammkeule von 31 Grad Celsius auf eine Innentemperatur von 71 Grad Celsius für die medium gegarte Lammkeule hoch gehen und dann dies signalisieren. Leider war das Gerät auch nach einer Stunde Garzeit immer noch bei 31 Grad Celsius. Also stimmte etwas mit

dem Gerät nicht. Ich brach den Garvorgang somit nach einer Stunde ab. Die Lammkeule war saftig und lecker mit einem schönen, leichten Lammgeschmack.

Die Sauce gelingt auf die von mir beschriebene Weise hervorragend und schmeckt sehr lecker.

Ich habe mir zu Weihnachten auch eine Nudelmaschine gegönnt und geschenkt. Über diese werde ich vermutlich in den nächsten Tagen einmal berichten. Ich weiß leider noch nicht, ob ich sie behalten oder zurückgeben werde. Denn die erste Zubereitung von frischer Pasta schlug fehl. Der Teig war zu flüssig und aus der Nudelmaschine kam nur ein dicker Brei heraus, keine einzelne Nudelstränge. Aber ich habe auch beim Zubereiten von frischer Pasta mit einem manuellen Nudelgerät, das ich auch besitze, mehrere Durchgänge gebraucht, bis ich dann einmal gute, selbst zubereitete Nudeln hergestellt hatte. Und musste dazu sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen. Man muss also vermutlich erst etwas üben, bis man mit einer elektrischen Nudelmaschine richtige frische Nudeln produziert.

Ich habe somit das Rezept für normalen Nudelteig verwendet, auf einem großen Arbeitsbrett ausgerollt und die Nudeln manuell zugeschnitten. Die Nudeln sehen leider eher wie Spätzle oder unschöne Tagliatelle aus. Aber die Pasta schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:904]

Gebratene Schweineleber mit Calamarati und Conchiglioni

Wie vor kurzem der gebratene Pansen mit gemischter Pasta, bereite ich nun auf die gleiche Weise Schweineleber zu.

Auch diese gelingt hervorragend. Ich brate die Schweineleber-Stücke nur einige Minuten in gutem Olivenöl an. So bleiben sie innen saftig und leicht rosé. Sie munden einfach delikater.

Dazu eine Mischung aus Calamarati und Conchiglioni, von denen ich jeweils einen Rest noch übrig hatte.

Ich gebe einfach anstelle einer Sauce etwas gutes Olivenöl auf die Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:876]

Gebratener Pansen mit Calamarati und Conchiglioni

Ich liebe ja in Butter gebratenen Pansen. Dieses Mal habe ich ihn allerdings in einem guten Olivenöl gebraten. Da ich zum gebratenen Pansen unterschiedliche Pasta serviere, über die ich als Sauce einfach etwas gutes Olivenöl träufle.

Sie bereiten keine Innereien zu? Ich erwidere Ihnen: Tun Sie dies. Sie werden das Gericht sicherlich mögen und auch noch andere Innereien zubereiten wollen.

Denn Pansen wird ja vor der eigentlichen Zubereitung für ein

Gericht noch vorbereitet, indem man ihn vier Stunden in einem Gemüfefond gart. Denn Pansen, also der Widerkäuermagen des Rindes, besteht aus einem sehr zähen Muskelfleisch. Und der Magenschleimhaut, die aus einer dicken Galertschicht besteht.

Ich habe für die Vorbereitung des Pansens dieses Mal aber keinen selbst zubereiteten Gemüfefond verwendet. Ich habe etwa 800 g Pansen gegart, also zwei große Packungen. Und da würde ich für das Garen des Pansens etwa 2–3 l Gemüfefond verbrauchen. Da wäre mein ganzer selbst zubereiteter, portionsweise eingefrorener Vorrat an Gemüfefond aufgebraucht. Nein, dieses Mal habe ich dafür auf Gemüse-Brühpulver zurückgegriffen. Dieses ist aber ein Bio-Produkt, von mir mit verschiedenen anderen Brühpulvern getestet und von mir für gut befunden.

Der mehrere Minuten in heißen Olivenöl gebratene, krosse und knusprige Pansen schmeckt einfach vorzüglich. Da ist zum einen das krosse und knusprig gebratene Muskelfleisch. Und das Weiche der galertartigen Magenschleimhaut. Dies zusammen macht den besonderen Genuss des gebratenen Pansens aus.

Wie schon erwähnt, serviere ich den gebratenen Pansen einfach auf guter, italienischer Pasta, von der ich noch von zwei Sorten einige Reste übrig hatte, die aber zusammen zwei Mahlzeiten geben. Und die Pasta wird einfach noch mit etwas gutem Olivenöl beträufelt.

Mehr braucht es nicht für dieses leckere Gericht, auf das ich mich schon gefreut hatte.

[amd-zlrecipe-recipe:875]

Pferde-Gulasch mit Kürbis-Wurzel-Sauce und Orecchiette

Ein klassisches Gulasch. Allerdings nicht mit Rindfleisch, sondern mit Pferdefleisch zubereitet. Und auch nicht mit der gleichen Menge Zwiebeln wie Fleisch verwendet wird.

Sondern als weitere Zutaten Kürbis und Wurzeln, die gut in das Gulasch passen.

Ich variiere das Gulasch dieses Mal sogar noch, indem ich nach dem Garen das Fleisch herausnehme, das Gemüse in der Sauce püriere und dann das Fleisch wieder zurückgebe und wieder erhitze.

Somit hat man ein Pferde-Gulasch mit einer sämigen Gemüse-Sauce.

Lecker!

Als Beilage dazu gibt es italienische Pasta, und zwar Orecchiette.

[amd-zlrecipe-recipe:850]

**Muttis bestes Gericht:
Nudeln, Fleisch und Sauce**



Meine Mutter feiert heute ihren 90. Geburtstag. Ihr und ihrem erreichten Alter zu Ehren veröffentliche ich hier ein Gericht, das meine Mutter mir zu meinen Kinder- und Jugendzeiten sehr oft gekocht hat. Diesen Respekt muss man ihr entgegenbringen. Dieses Gericht hat mir als kleines Kind am besten geschmeckt und dessen Namen trägt auch mein Foodblog. Es sind Nudeln, Fleisch und Sauce. Nudelheissundhos, wie ich es als 1-2-jähriges Kind sagte.

Nun war dies meistens ein Gericht mit einem schönen Braten. Daher wollte ich das Gericht ursprünglich mit einer Putenoberkeule oder einem Pferdebraten zubereiten. Da ich aber noch Kürbis vorrätig und auch Pferde-Gulasch im Gefrierschrank hatte, habe ich schnell umdisponiert und ein Gulasch mit Pferdefleisch, Kürbis und Wurzeln zubereitet. Auch das ist ja „heiss“, also Fleisch.

Dazu wähle ich als Beilage Calamarata, eine Pasta-Sorte, die ich sehr gerne esse.

Und der Vollständigkeit halber kommt natürlich noch eine Sauce

hinzu, in der ich das Gulasch – wie es sich für ein gutes Gulasch gehört – sehr lange, und zwar 2 Stunden, schmore. Die Sauce bilde ich aus Fleischfond, den ich selbst zubereitet und eingefroren hatte. Und zum Verlängern der Sauce noch etwas Branciforti, ein trockener, sizilianischer Weißwein.

Fertig ist das leckere Essen, das ich gerne esse, zu ihren Ehren.

[amd-zlrecipe-recipe:844]

Penne Rigate mit Avocado-Olive-Aubergine-Pesto

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Mit einem Pesto, das ich vor kurzem als Brot-Aufstrich zubereitet habe.

Und in dieser Weise nochmals zubereite, diese Mal allerdings als heißes Pesto für die Pasta.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:807]

Hähnchenlebern mit Mi-Nudeln

Bei der Zubereitung von Leber ist es wichtig, diese nicht zu lange zu braten. Denn sonst wird sie hart und zäh. Sie soll innen möglichst noch leicht rosé sein. Aus diesem Grund brate ich die Hähnchenlebern nur einige Minuten in Butter an.

[amd-zlrecipe-recipe:791]

Hähnchenmägen - Ragout mit Bandnudeln

Es ist ja wirklich von Vorteil, wenn man ab und zu bei Supermärkten oder Discountern einkauft, bei denen man nicht so oft einkauft. Es hat eben den Vorteil, dass sie ein anderes Sortiment haben als die landläufig bekannten und besuchten Geschäfte. Und man eben andere Artikel zur Auswahl hat.

So war ich vorgestern wieder einmal seit langer Zeit bei meinem Edeka-Supermarkt. Und dieser hat u.a. eine Frisch-Fleisch-Theke. Nun, ich habe aus finanziellen Gründen dort aber nichts eingekauft. Aber Edeka hat in der Kühltheke des Fleisch-Sortiments auch immer Hähnchen-Innereien: Hähnchen-Herzen, -Mägen und -Lebern. Und diese habe ich eingekauft. Darauf habe ich mich schon sehr lange gefreut.

Und zuhause habe ich mich gleich daran gemacht, mit den Hähnchenmägen ein leckeres Ragout zuzubereiten.

Hähnchenmägen haben sehr viele Sehnen und man muss sie lange schmoren. Zum Kurzbraten sind sie definitiv nichts, nicht

einmal das Schmoren von einer halben oder ganzen Stunde bringt nicht das gewünschte Ergebnis. Ich habe die Mägen tatsächlich drei Stunden geschmort.

Aber dann hat man ein Ragout mit Mägen, die sehr zart und lecker sind und fast von selbst zerfallen. Die Zwiebeln schmelzen nach dem langen Schmoren fast ein wenig und geben der Sauce eine herrliche Bindung.

Als Gewürze habe ich scharfes Curry-Pulver, edelsüßes Paprika-Pulver und gemahlene Kreuzkümmel verwendet. Und das Ragout – sehr wichtig – sehr gut gesalzen. Und da die Sauce ein wenig Säure verträgt, kommt außer dem Weißwein auch noch etwas Weißwein-Essig hinein. Und für mehr Würze der Sauce brate ich als allererstes einige eingelegte Sardellenfilets im eigenen Fett an, diese zerfallen beim Anbraten komplett und geben der Sauce noch etwas Würze mit.

Als Beilage verwende ich wirklich sehr leckere Bandnudeln.

Ein Gericht nach meinem Geschmack und nach dem Motto meines Foodblogs, Nudeln, Fleisch und Sauce. Das Fleisch dieses Mal zwar nicht in Bratenform, lang geschmort und tranchiert. Sondern eben in kleiner Form als Ragout. Aber das Gericht schmeckt wirklich exzellent, ich habe mich wirklich darauf gefreut.

[amd-zlrecipe-recipe:773]