

Cappelletti mit Austern-Sauce

Auch dieses Rezept, das ich im Rahmen des Events der Asien-Woche veröffentliche, ist kein klassisches asiatisches Rezept. Denn ich verwende als Hauptzutat gefüllte Pasta. Also auch wieder ein Rezept unter dem Motto „East meets West“.

Dieses Mal bringe ich den Asiaten Italien etwas näher. Denn als Sauce wähle ich eine chinesische Austern-Sauce.

Diese Austern-Sauce ist nach der erwähnten Toban Djan auch eine meiner Lieblings-Saucen, ich esse sie einfach nur zu gern.

Und zur Pasta passt sie auch wirklich sehr gut.

Zudem ist das Gericht in gerade einmal 3 Minuten zubereitet, denn die Pasta braucht nicht länger an Garzeit.

[amd-zlrecipe-recipe:737]

Fusilli Lunghi mit Avocado-Limette-Pesto

Am Wochenende einmal ein einfaches, schnell zubereitetes Gericht mit Pasta und Pesto. Bevor am Montag die Asien-Woche beginnt.

Als Hauptzutat verwende ich Fusilli Lunghi.

Und das Pesto bereite ich aus sehr reifen Avocados und Bio-Limetten zu. Letzteres in Bio-Qualität, da ich Schale und Saft der Limetten verwende.

Dazu ein Schuss Olivenöl. Und geriebenen, veganen Hartkäse. Anstelle des sonst verwendeten Parmesans.

Aber auf diese Weise bereite ich sogar ein richtig veganes Gericht zu. Das noch dazu sehr lecker ist.

Wenn man sehr reife Avocados verwendet, braucht man auch keinen Pürrierstab, um das Pesto fein zu bekommen. Ein Stampfgerät und eine Schüssel reichen aus.

Das Pesto schmeckt aufgrund der verwendeten Limetten sehr frisch und zitronig. Und die Avocados geben dem Pesto eine sehr sämige Bindung und viel Geschmack.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:731]

Schweine-Geschnetzeltes mit Bandnudeln

Hier ein leckeres Ragout.

Zubereitet aus Schweine-Geschnetzeltem. Dann Paprika. Und Schalotten und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus selbst zubereitetem Fleischfond. Und Crème fraîche.

Das Ragout lasse ich für mehr Geschmack eine Stunde köcheln.

Dazu schmale Bandnudeln als Beilage.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:717]

Bandnudeln mit Spargel-Pesto

Auch dieses Mal bereite ich das erste Mal ein Pesto mit Spargeln zu. Ich habe mir Anregung bei einem Foodblog-Kollegen geholt.

Das Pesto bereite ich nach Gutdünken zu. Einfach zusätzlich etwas Schalotten, Knoblauch, Senf, saure Sahne, Parmesan, Olivenöl und Gewürze.

Da Spargel als Gemüse ja sehr viel Wasser enthält, wird dieses Pesto nach dem Pürieren sehr wässrig.

Aber es schmeckt hervorragend nach Spargel. Der Senf verleiht dem Pesto etwas Würze und eine leichte Säure.

Dazu gibt es als Beilage Bandnudeln.

Ich bereite Spargel und Pasta mit Zitronengras zu. Da man Zitronengras im Gericht nicht mitisst, sondern nur im jeweiligen Gericht mitkocht, presse ist es mit dem Messer breit und koche es im Kochwasser mit.

[amd-zlrecipe-recipe:680]

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.

[amd-zlrecipe-recipe:681]

Oranger-Blumenkohl-Ragout mit Pasta

Hier verwende ich einen orangen Blumenkohl, der eigentlich sehr unbekannt ist. Blumenkohl wird eher in der bekannten weißen Variante oder der grüne Variante als Romanesco zubereitet.

Der orange Blumenkohl ist eine Zucht-Variante und hat sehr viel Beta-Karotin, wie ihn auch Wurzeln enthalten.

Ich bereite mit dem Blumenkohl ein Ragout zu. Dafür verwende ich noch Schalotten und Knoblauch.

Die Sauce bereite ich mit einer Mehlschwitze zu, so dass ich eine fast weiße Sauce erhalten.

Als Beilage verwende ich zwei verschiedene Pasta-Sorten, die ich noch vorrätig habe und die in etwa die gleiche Garzeit haben. Und zwar Spätzle und Spiralnudeln.

Das Ergebnis ist ein sehr leckeres, vegetarisches Ragout mit einer schönen Pasta-Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:678]

Romanesco-Ragout und Penne Rigate

Also dieses Ragout mit Gemüse, das dieses Gericht auch vegetarisch macht, hat mir im Gegensatz zum Ragout mit Spargel wirklich gut geschmeckt.

Die Sauce war würzig und der Romanesco knackig.

Romanesco ist eine Zuchtart des Blumenkohl und ist grüner Blumenkohl.

Ich habe ihn in kleine Röschen geschnitten und auch den Strunk verarbeitet.

Angebraten mit Schalotten und Knoblauch in Butter, dann Mehl mit in der Butter angebraten und mit Wasser abgelöscht, um eine Mehlschwitze und somit weiße Sauce zu erstellen. Gewürzt mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und frischem Muskat.

Als Beilage gibt es Penne Rigate.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:670]

Spargel-Ragout und Penne Rigate

Es ist das erste Mal, dass ich mit Spargel ein Ragout zubereite. Ich habe mir für dieses Rezept eine Anregung eines Foodblog-Kollegen geholt.

Grüner Spargel hat ja den Vorteil, dass man ihn nicht schälen muss. Einfach nur die holzigen Enden abschneiden.

Für die Sauce bereite ich eine Mehlschwitze zu. Und brate dafür mit den Spargeln zusammen Schalotten und Knoblauch an.

Das Ganze ergibt ein leckeres Gericht. Ich muss allerdings zugeben, ich hatte mir von dem Gericht mehr versprochen. Es war zwar lecker, aber nicht unbedingt überwältigend.

Das nächste Mal also Spargel wieder klassisch mit Sauce Hollandaise, Butter, Schinken oder angebraten in Butter.

[amd-zlrecipe-recipe:669]

Puten-Gulasch und Fusilli Lunghi

Ich hatte von meinem letzten Rezept noch die Hälfte einer Putenoberkeule übrig. Ich habe das Ganze etwas spielerisch aufgenommen und einfach daraus ein Puten-Gulasch mit Pasta zubereitet.

Da dies aber ein neues Rezept ist, will ich hier die original Zubereitung im Ganzen nicht verschweigen.

Leckerer, langer geschmorter Puten-Gulasch. Mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Champignons.

Die Sauce bilde ich aus einer Mehlschwitze, die ich mit Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker würze.

Die Sauce hätte vom Geschmack her auch die eine oder andere Chilischote vertragen. Auch die Zugabe von Senf wäre eine Option. Aber sie war auch so zubereitet sehr lecker.

Dazu als Beilage italienische Pasta, und zwar Fusilli Lunghi.

Lecker und schlotzig.

[amd-zlrecipe-recipe:665]

Pute, Gemüse und Penne Rigate

Hier bereite ich ein Gericht mit Putenfleisch, verschiedenen Gemüsesorten und etwas Pasta vor.

Für diese Art der Zubereitung reicht mein Vorrat an Penne Rigate gerade noch aus.

Das Putenfleisch schneide ich in kurze Streifen.

Das Gemüse zerkleinere ich grob. Nur Zwiebeln und Knoblauchzehen werden kleingeschnitten.

Ich würze mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker. Und bilde ein kleines Sößchen aus einem Schuss Soave für die Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:644]

Tomaten-Nudel-Topf

Ein einfaches Topfgericht.

Mit Tomaten und Tomatenmark.

Etwas Suppengemüse. Und viel verschiedener Pasta.

Lecker gewürzt mit getrocknetem Basilikum und Majoran.

[amd-zlrecipe-recipe:627]

Nudel-Topf

Nun, ich hatte überlegt, dieses Rezept mit „Putenoberschenkel-Braten und ...“ oder „Puten-Gulasch und ...“ zu benennen. Als ich das fertige Gericht jedoch in einem tiefen Pasta-Teller angerichtet hatte, sah ich, dass es jedoch trotz der Zubereitung eines Putenoberschenkels doch eher etwas mit einem Nudel-Topf gemeinsam hat.

Ich habe dieses Mal für die Pasta auf ein Convenience-Produkt zurückgegriffen. Das ich bisher so nicht kannte und auch noch nie zubereitet hatte. Es waren keine frische Pasta, sondern es war frischer Pasta-, sprich Spätzle-Teig, der sich in einer Packung befand. Diese Packung hatte unten einen breiten Rand, an dem sich Löcher befanden, die mit einer Folie zugeklebt waren. Das Prinzip war jetzt einfach, diese Folie zu entfernen, die Packung von oben herab einzurollen und somit den Spätzle-Teig in langen, dünnen Streifen direkt in kochendes, leicht gesalzenes Wasser zu geben. Man kocht diese

Spätzle dann einfach noch einige Minuten, bis sie gar sind und man sie für ein Gericht verwenden kann.

Ich muss sagen, die Spätzle sind wirklich sehr gut geworden. Und sie waren sehr lecker. Ich wusste nicht, dass es ein solches Convenience-Produkt auf dem Markt zu kaufen gibt.

Vielleicht schaffe ich es ja in der nächsten Zeit auch einmal, selbst frischen Spätzle-Teig zuzubereiten und frische Spätzle vom Arbeitsbrett direkt in das kochende Wasser zu schaben.

Dazu Putenfleisch, das ich aus einem Putenoberscheneckl verwende, den ich mit Zwiebeln und Knoblauch anbrate und in einer Sauce aus Crème fraîche und Wasser gare. Dann herausnehmen, vom Knochen lösen und grob in eine Art Gulasch zerkleinern, das ich wieder in die Sauce gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:621]

Schweine-Gulasch und Spätzle mit Senf-Sauce

Das Gulasch gab es gestern reduziert beim Discounter, weil das Verfallsdatum bald erreicht war. Also habe ich es einmal eingekauft.

Ich gare es zusammen mit sehr viel Schalotten und Knoblauchzehen, nach dem Motto für ein gutes Gulasch, bei dem man genauso viel Fleisch für das Gulasch verwendet wie Schalotten.

Die Schalotten schmelzen beim langen Garen auch zum Teil, machen die Sauce sehr sämig und auch leicht süß.

Ein herrlicher Geschmack.

Ich bereite das Gluasch in einer Sauce aus mittelscharfem Senf und Crème fraîche zu. Sie gelingt gut, man muss sie nicht einmal salzen, pfeffern oder nachwürzen und sie schmeckt sehr lecker.

Als Beilage wähle ich Spätzle, bei denen ich es mir aber einfach mache und keine frischen Spätzle vom Holzbrett schabe, sondern auf ein Convenience-Produkt aus der Tüte zurückgreife.

Auch diese sind schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:561]

Haschee und Maultaschen

Bei diesem Rezept treffen sich zwei Welten.

Einmal die europäische oder besser gesagt deutsche Welt mit schwäbischen Maultaschen.

Dann die arabische und asiatische Welt mit dem Haschee, das ich mit Baharat, Ingwer und Curry würze.

Die Maultaschen, als Convenience-Produkt, gelingen natürlich gut und lecker.

Und das Haschee natürlich auch, es hat aufgrund der verschiedenen Gewürze doch einen sehr leckeren und interessanten Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:552]

Putenbrustfilet, Champignons und Bandnudeln

Nachdem mir das Putenbrustfilet in Rotwein-Sauce in den letzten Tagen so gut geschmeckt hat und ich davon auch noch vorrätig hatte, habe ich es es einfach nochmals zubereitet. Diesmal auch mit Champignons. Aber als weitere Beilage Bandnudeln.

Die Sauce bereite ich, wie im anderen Rezept erwähnt, fast klassisch zu. Ich verwende einen guten Merlot. Und viele Gewürze wie Sternanis, Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Nelke, Kardamom, Chili-Schote und Lorbeerblätter, die ich in einem Gewürzsäckchen in den Merlot gebe und somit mit dem Filet mitgare. Es ergibt eine sehr wohlschmeckende Rotwein-Sauce, die nicht nachgewürzt werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:550][amd-zlrecipe-recipe:550]

Putenbrustfilet, Champignons und Tagliatelle

Ganz ein Rezept nach dem Motto meines Foodblogs.

Ich habe Putenbrustfilet gewählt.

Dazu als Beilage weiße Champignons, die ich zusammen mit dem Filet im Bräter im Backofen gare.

Als weitere Beilage kommt eine kleine Portion Tagliatelle hinzu. Da ich nur jeweils eine kleine Portion davon auf den Tellern drapiere, verwende ich hierfür jeweils einen Eierring, um die Pasta optisch ein wenig schön auf die Teller zu bekommen. Noch im Eierring befindlich gebe ich von der köstlichen Sauce vor dem Servieren über die Pasta.

Die Sauce bereite ich fast klassisch zu. Ich verwende einen guten Merlot. Und viele Gewürze wie Sternanis, Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Nelke, Kardamom, Chili-Schote und Lorbeerblätter, die ich in einem Gewürzsäckchen in den Merlot gebe und somit mit dem Filet mitgare. Es ergibt eine sehr wohlschmeckende Rotwein-Sauce, die nicht nachgewürzt werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:549]