

Penne Rigate aglio, peperoni et olio



Leckerer Pasta-Gericht

Dies ist ein Pasta-Gericht mit sehr wenigen Zutaten, das aber sehr schmackhaft ist.

Mein Rat: Für dieses Gericht wirklich gutes Olivenöl verwenden, ist das Olivenöl doch eine der Hauptzutaten für das Gericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Penne Rigate
- 4 Peperoni
- 7–8 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan

- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Knoblauchzehen schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. Peperoni putzen und ebenfalls quer in Ringe schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser aufbewahren.

Eine große Menge Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Peperoni darin kurz anbraten. Pasta dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Kochwasser hinzugeben und alles gut vermischen, es soll sich eine cremige Emulsion bilden.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, frisch geriebenen Parmesan darüber geben und servieren.

Pasta asciutta



Schön scharf!

Ein traditionelles Pastagericht, nur mit einer Tomatensauce. Ich ändere jedoch das Rezept und bereite die Tomaten-Sauce sehr scharf zu. Dazu verwende ich zwei Peperoni und außerdem noch Bih-Jolokia-Pulver. Ganz nach dem Motto der Liebhaber von scharfen Gerichten „Es muss brennen“.

Wer nun das unter diesem Namen in Deutschland bekannt Pasta-Gericht, Spaghetti mit Hackfleisch-Sauce, erwartet, der irrt sich. Es gibt drei Arten, Pasta zuzubereiten. Pasta in brodo, da ist Pasta in Suppe oder Eintopf. Pasta al forno, das ist Pasta im Backofen überbacken. Oder eben Pasta asciutta, das sind (trockene) Nudeln mit Butter oder einer Sauce.

Mein Rat: Sollte man mit den Finger an das Bih-Jolokia-Pulver gekommen sein, auf keinen Fall die Augen, Lippen oder gar beim Pinkeln die Geschlechtsorgane anfassen. Ich habe es in einem anderen Blogbeitrag schon beschrieben. Man merkt es sehr schnell. Denn es brennt höllisch.

Zutaten für 1 Person:

- 240 g stückige Tomaten (Dose)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Peperoni
- 1 grüne Peperoni
- 1/2 TL Bih-Jolokia-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Spaghetti
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Peperoni darin anbraten. Tomaten dazugeben. Bih-Jolokia-Pulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur etwa 10 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Spaghetti in einen tiefen Pastateller geben, Tomatensauce darüber geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Blog-Event „Scharf muss es

sein“

Ich feiere heute den **3. Geburtstag** meines Foodblogs Nudelheissundhos. Vor genau 3 Jahren habe ich ihn ins Leben gerufen.

Veranstaltung:

Ich veranstalte dazu ein Blog-Event. Das Thema lautet „*Scharf muss es sein*“ und widmet sich den Chilischoten. Chilischoten sind unter dem Namen Chilis, Peperoni, Pfefferschoten oder Peperoncini bekannt. Bei den scharfen Sorten handelt es sich unter anderem um Habanero, Jalapeño oder Bih Jolokia.

Dein schärfstes Gericht:

Ich bin interessiert, welches scharfe Gericht Ihr am liebsten esst. Was ist Euer Klassiker, was ist Euer schärfstes Gericht und welches würdet Ihr gern einmal zubereiten, habt Euch aber noch nicht getraut? Ihr könnt alle Gerichte hier anmelden, die einzige Bedingung ist, dass das Gericht in irgendeiner Form mit Chili zubereitet sein muss. Das beinhaltet nicht nur die Zubereitung mit frischen oder getrockneten Früchten, sondern natürlich auch mit Chilipulver oder Chilisaucen.

Rückblick auf das dritte Jahr:

Was hat sich in den letzten 3 Jahren und besonders im zurückliegenden Jahr in meinem Foodblog getan? Ich gehe nicht mehr in Restaurants zum Essen. Ich koche. Ich habe die Qualität meiner Texte und Fotos deutlich verbessert. Die Besucherzahlen und die Anzahl der Seitenaufrufe hat sich stark erhöht. Ich habe einige Kooperationspartner gefunden. Und auch Werbekunden, die kleine Werbungen – meistens in der Seitenleiste – schalten. Ich habe mittlerweile drei neue Kochbücher geschrieben und veröffentlicht. Und auch kulinarisch Interessierte für Rezensionen zu den Büchern gefunden. Und schließlich habe ich es mit meinem Foodblog in die Liste der 20 besten deutschsprachigen Foodblogs beim Chefblogger geschafft. Aber man schafft sich auch Feinde. Wenn

man Rezepte zu Pferdefleisch, Innereien oder Insekten veröffentlicht. Aber es muss auch Menschen geben, die mich nicht annehmen oder mögen.

Für meine Leser:

Aber darüber hinaus bleibt natürlich der Spaß beim Foodbloggen erhalten. Dies alles, der Erfolg meines Blogs und warum mir meine täglichen Geschäftskäufe von Lebensmitteln, das Zubereiten, Kochen, Fotografieren, Bloggen und Genießen immer noch Freude und Spaß bereitet, liegt natürlich vor allem an meinen Lesern. Ich hoffe, dass sich auch weiterhin viele Besucher auf dem Foodblog einfinden. Dass ich möglichst interessante Rezepte, Informationen, Rezensionen und Fotos veröffentliche. Und somit der Leser seinen Nutzen aus dem Veröffentlichten zieht, Antworten auf seine Fragen zu einem bestimmten Gericht erhält, Neuigkeiten, Anregungen und Inspirationen erfährt und möglichst viele der Gerichte nachkocht. Und schließlich aufgrund des guten Eindrucks, den das Foodblog hoffentlich hinterlässt, gerne wiederkommt.

Verlosung dreier Kochbücher:

Für das Blog-Event zum 3. Geburtstag lobe ich dieses Mal auch gleich drei Preise aus. Ich verlose unter den Teilnehmern an diesem Blog-Event meine drei neuesten Kochbücher „Rührkuchen“, „Da ist Schimmel im Essen ...“ und „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.“ jeweils als eBook. Die Gewinner teile ich in der Zusammenfassung des Blog-Events nach dessen Beendigung mit. Jeder Gewinner erhält von mir einen Gutschein im Wert des jeweiligen Kochbuchs und kann diesen Gutschein für den Download des Kochbuchs auf meinem Buchshop einlösen.

Teilnahmebedingungen:

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Gast auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der folgenden Blog-Event-Banner im Blog oder im Beitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept

darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blog-Event endet am 30. Juni. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Gerichte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blog-Event und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blog-Events nach dessen Beendigung.

Blog-Event-Banner:



Querformat 500×112:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/30/blog-event-scharf-muss-es-sein/" target="_blank" title="Blogevent Chilischoten"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2015/05/Bann
```

*Nun läute ich also dieses Blog-Event ein und wünsche allen:
„Gelobt sei, was scharf macht!“*

Semmelknödel



Das Ergebnis, insgesamt 5x2 Knödel

Dieser Begriff passt dieses Mal für die zubereiteten Knödel. Semmelknödel werden normalerweise aus grob zerkleinerten und in Milch eingeweichten Semmeln – in Norddeutschland sind dies Schrippen – zubereitet. Ich habe ja vor einigen Tagen Semmelbrösel aus getrockneten Schrippen hergestellt. Dies ist ja nichts anderes als Paniermehl, das zum Panieren verwendet wird. Ich zweckentfremde die Semmelbrösel diesmal etwas und bereite aus diesen Semmelknödel zu. Es werden somit keine Semmelknödel aus grob zerkleinerten Semmeln, also eher „grobe“ Knödel, sondern eben Semmelknödel aus den geriebenen Semmeln, und damit eher „feine“ Knödel.

Ich habe die Knödelzubereitung stark variiert und mir überlegt, welche weiteren Zutaten ich für die Knödel verwenden kann. Ich habe auf diese Weise Chili-, Paprika-, Pilz-, Salami- und Schinken-Knödel zubereitet. Aus der Knödelmasse jeweils zwei davon.

Wie immer bei der Knödelzubereitung gebe ich den Rat, vor dem Garen im siedenden Gemüsefond einen Testknödel in den Fond zu geben, um zu sehen, ob die Knödelmasse genügend Bindung und

Stabilität hat. Zerfällt der Knödel in die Knödelmasse, bessert man bei der Knödelmasse mit ein bis zwei Eiern für Bindung und etwas Semmelbröseln für Stabilität nach. Aber bei diesem Rezept dürfte dies nicht notwendig sein.

Zutaten für 10 Knödel:

- 370 g Semmelbrösel
- 250 ml Milch
- 5 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 l Gemüsefond
- 1 TL Salz
- $\frac{1}{4}$ TL weißer Pfeffer
- $\frac{1}{4}$ TL Muskat
- Butter

Für die Knödelvariationen:

- 1 orange Peperoni
- $\frac{1}{4}$ rote Paprika
- 1 brauner Champignon
- 2 Scheiben Salami
- 1 Scheibe roher Schinken

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit je Portion Knödel 30 Min.

Semmelbrösel in eine Schüssel geben. Milch dazugeben, verrühren und Semmelbrösel etwa 10 Minuten quellen lassen.

Währenddessen Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin einige Minuten andünsten. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und zu den Semmelbröseln geben. Eier ebenfalls dazugeben. Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Knödelmasse gut verrühren. Rohe Knödelmasse abschmecken.

Peperoni, Paprika, Champignon, Salami und Schinken jeweils sehr klein schneiden und jeweils in eine Schale geben.

Fond in einem großen Topf erhitzen.

Jeweils ein Fünftel der Knödelmasse in eine Schüssel geben und jeweils eine der Zutaten Peperoni, Paprika, Champignon, Salami und Schinken dazugeben. Gut verrühren. Mit feuchten Händen jeweils zwei Knödel formen und in den nur noch siedenden Fond geben. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Knödel in etwa zwei Garvorgängen zubereiten.

Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Fond heben, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Portionsweise je nach Knödelvariation in fünf Gefrierbeuteln einfrieren.

Gulasch in süß-scharfer Sauce mit Maccaroni



Pasta mit Gulasch und viel schmackhafter Sauce

Das Gulasch wie gewohnt mit gleichen Anteilen Fleisch und Zwiebeln, diesmal etwas feiner mit Schalotten. Und natürlich einer Garzeit von 1 Stunde.

Eine orange Peperoni und eine grüne Jalapenö sorgen für Schärfe und auch Farbe.

Ich hatte noch etwas Whiskey-Rhabarber-Sirup von der Zubereitung der Rhabarbertarte übrig, den ich hier verwende. Er ist auch einfach zuzubereiten. Rhabarber schälen, kleinschneiden und in einem Topf in Butter andünsten. Mit Whiskey ablöschen, flambieren und zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Rhabarber mit dem Schaumlöffel herausheben und für Kuchen, Tarte oder Torte aufbewahren. Und den Whiskey-Rhabarber-Sirup für das Gulasch verwenden.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Gulasch
- 250 g Maccaroni
- 200 g Schalotten

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 orange Peperoni
- 1 grüne Jalapenö
- 6 cl Bourbon-Whiskey
- 50 ml Whiskey-Rhabarber-Sirup
- 300 ml Pfirsichsaft
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürzöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Lauchzwiebel, Peperoni und Jalapenö putzen. Gemüse in Ringe bzw. Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Gulasch und Gemüse darin einige Minuten kräftig anbraten. Mit Whiskey ablöschen und flambieren. Whiskey-Rhabarber-Sirup und Pfirsichsaft dazugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce mit Salz und wenig Pfeffer würzen und abschmecken.

Maccaroni in zwei tiefe Nudelteller geben und Gulasch mit Sauce darüber verteilen.

Schulterbraten in Bier-

Merrettich-Sauce auf Pasta



Herrlicher Braten mit Champignons, Pasta und Sauce

Ich hatte ja noch eine Flasche Hefeweißbier übrig. Für die Zubereitung wählte ich einen Schweineschulterbraten mit Knochen, etwa 600 g schwer, eine 3–4 cm dicke Scheibe mit Kruste. Da ich auch noch Meerrettich-Frischkäse übrig hatte, versuchte ich diese Variante, mit dem Bier und Frischkäse eine schmackhafte Sauce zuzubereiten. Eine halbe Peperoni, im Ganzen in der Sauce mitgegart, liefert etwas Schärfe. Für mehr Aroma sorgen frische Kräuter wie Lorbeer, Thymian und Rosmarin. Letztere Zutaten werden nach dem Garen wieder aus der Sauce genommen. Dazu gibt es Hörnchennudeln als Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Schweineschulterbraten (mit Knochen)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 3 große, weiße Champignons
- $\frac{1}{2}$ Peperoni

- 0,33 l Hefeweißbier
 - 150 g Meerrettich-Frischkäse
 - 1 Scheibe Zitrone (Bio, mit Schale)
 - 2 frische Lorbeerblätter
 - einige Zweige frischer Thymian
 - 1 Zweig frischer Rosmarin
 - Salz
 - schwarzer Pfeffer
 - Olivenöl
-
- Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und im Ganzen lassen. Champignons vierteln. Zitronenscheibe halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Braten auf beiden Seiten jeweils einige Minuten anbraten, damit er ein wenig kross wird. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Öl in einem großen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin etwas andünsten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Braten hinzugeben, ebenso den mittlerweile ausgetretenen Bratensaft. Mit dem Bier ablöschen. Frischkäse dazugeben und im Bier auflösen. Peperoni, Zitronenscheibe und Kräuter im Ganzen dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Braten herausnehmen, den Knochen entfernen und den Braten halbieren. Entweder den Braten warmstellen und die Sauce alleine reduzieren. Oder der Einfachheit halber den Braten in die Sauce zurücklegen und dann die Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur 30 Minuten reduzieren.



Schmeckt sehr lecker

15 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Peperoni, Zitronenscheibe und Kräuter aus der Sauce nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Bratenstücke auf zwei Teller geben, Pasta daneben geben und großzügig von der Sauce darüber verteilen.

Gebratene Waldschaben in scharfer Weißwein-Sahne-Sauce auf Reis



Schaben mit Gemüse auf Reis

Die Waldschaben brate ich in Butter an. Der Hinterleib der Schaben, die ja eher flache Insekten sind, quillt beim Anbraten rundlich auf, so dass sie dann eher wie erwachsene Heuschrecken aussehen. Und durch das Anbraten strecken sie die Beine in die Höhe. Diese kann man zwar entfernen, man kann sie aber mitessen. Das Anbraten sollte man bei mittlerer Temperatur machen. Und es empfiehlt sich, die Schaben auf beiden Seiten jeweils einige Minuten in der Butter anzubraten, bis sie kross sind. Wie ein gutes Steak einige Minuten auf jeder Seite braucht, damit es schön angebraten ist, brauchen dies auch Insekten. Die gebratenen Schaben sind wirklich kross und knusprig und schmecken sehr gut.



Waldschaben vor der Zubereitung

Für die Sauce dünste ich Zwiebel und Knoblauch an. Für Schärfe und Farbe kommen zwei farblich unterschiedliche Peperoni dazu. Dann kommt Soul-Girl-Gewürzmischung für Würze hinzu, die ich in der Butter mit anröste. Schließlich Weißwein und Sahne, und noch einige Lauchzwiebeln und Ingwer, die nur noch etwas in der Sauce köcheln und so knackfrisch bleiben sollen.

Zutaten für 1 Person:

- 13 argentinische Waldschaben (*Blaptica dubia*)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine, rote Peperoni
- 1 kleine, orange Peperoni
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 2 TL Soul-Girl-Gewürzmischung
(weißer und schwarzer Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel, Koriandersamen, Zucker, Cayennepfeffer, rote

- Preisbeeren, jeweils gemahlen)
- Salz
- Butter

- Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1–2 Stdn. | Garzeit 20 Min.



Schon in der Pfanne sehr lecker!

Schaben in der Verpackung 1–2 Stunden durch Einfrieren im Tiefkühlschrank abtöten. Herausnehmen und aus der Verpackung nehmen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schaben bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten jeweils einige Minuten kross und knusprig anbraten. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Reis nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen. Zwiebel in Streifen schneiden, Knoblauch kleinschneiden und Ingwer längs halbieren, dann quer in Scheiben schneiden. Peperonis putzen und in Ringe schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in 3–4 cm lange Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Peperoni darin einige Minuten andünsten. Gewürzmischung dazugeben und etwas mit anrösten. Mit Weißwein ablöschen und Sahne dazugeben. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Lauchzwiebeln und Ingwer dazugeben und einige Minuten in der Sauce garen. Mit Salz würzen und abschmecken. Schaben dazugeben und in der Sauce erhitzen.



Angerichtet im tiefen Teller

Reis in einem tiefen Teller anrichten und Schaben, Gemüse und Sauce darüber geben.

Rosenkäferlarven-Kartoffel-Pilz-Pfanne



Leckerer, krosses Pfannengericht

Diesmal fand ich beim Recherchieren für das Zubereiten von Rosenkäferlarven kein einziges Rezept. Ich musste mir daher selbst eines kreieren. Rosenkäferlarven sind richtig dicke Brocken, die ich somit sicherlich nicht kochen wollte, sondern sie knusprig in Butter anbraten. Danach werden sie auch gleich noch mit einem guten Cognac in der Pfanne flambiert.

Generell sollen Insekten nach dem Substrat schmecken, in dem sie leben. Rosenkäferlarven leben in der Erde und ihr Darm ist mit Erde gefüllt. Das soll nicht unbedingt sehr schmackhaft sein. Schön kross angebraten schmecken sie zwar nicht knusprig wie Heuschrecken, aber doch recht gut. Die Larven haben keine feste Chitinhülle wie Mehlwürmer oder einen Chitinpanzer wie erwachsene Heuschrecken. Es empfiehlt sich daher, die Larven nur bei mittlerer Temperatur in Butter anzubraten, und mit einem Deckel auf der Pfanne – es kann sein, dass einige der Larven beim Anbraten platzen.



Larven vor der Zubereitung

Zu den kross gebratenen Larven fielen mir – wenn ich mich an europäischer Küche und dem, was man vergleichsweise zu knusprig gebratenen Fleischstückchen verwendet, orientiere – Bratkartoffel ein, die ich diesmal in kleinen Würfeln zubereite. Dann passen hier noch Champignons, Zwiebeln und Knoblauch dazu. Das Ganze sollte dann noch scharf sein, wofür ich eine orange Peperoni verwende – für etwas Farbe im Essen. Für etwas fruchtig-scharfe Würze sorgt noch der Szechuanpfeffer. Und zu solch einem Pfannengericht passt natürlich als Abschluss immer frischer Thymian. Und als Dessert gibt es ein Eis ... mit Walnussstückchen. ☐

Zutaten für 1 Person:

- 10 Rosenkäferlarven (*Protaetia aeruginosa*)
- 3–4 Kartoffeln
- 1 großer, brauner Champignon
- 1 Zwiebel
- 1 große Knoblauchzehe
- $\frac{1}{2}$ gelbe Peperoni
- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac

- etwas frischer Thymian
- Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Szechuanpfefferkörner
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Garzeit 15 Min.

Rosenkäferlarven im Substrat in der Verpackung 60 Minuten im Tiefkühlschrank durch Einfrieren abtöten, wer ganz sicher gehen möchte, lässt sie 2 Stunden darin. Währenddessen Kartoffeln schälen, einen Topf mit Wasser erhitzen und die Kartoffeln darin etwa 15 Minuten kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Beiseite stellen. Larven aus dem Tiefkühlschrank nehmen, auf einen Teller geben und die Larven vorsichtig aus dem Substrat nehmen. Substrat wegwerfen. Larven 1–2 Mal in einer Schüssel mit kaltem Wasser abwaschen. Auf ein Küchenpapier geben und abtrocknen.



Fertig gegartes und angerichtetes Gericht

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen. Zwiebel in Streifen

schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Champignon in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Rosenkäferlarven hineingeben und bei mittlerer Temperatur – möglichst zugedeckt – einige Minuten kross anbraten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Öl in eine Pfanne geben und die Kartoffelwürfel darin ebenfalls kross und knusprig anbraten. Nach einigen Minuten Champignon, Zwiebel, Knoblauch und Peperoni dazugeben und mit anbraten. Rosenkäferlarven dazugeben und miterhitzen. Szechuanpfefferkörner in einen Mörser geben und fein mörsern. Alles mit Salz und Szechuanpfeffer würzen und abschmecken. Holzige Zweige beim Thymian entfernen, Blättchen kleinwiegen und unter das Pfannengericht heben. Auf einen großen Teller geben und servieren.