

Hackfleisch-Gemüse-Mischung auf Pasta



Hackfleisch mit Speck und Gemüse auf Hörnchennudeln

Ein einfach zuzubereitendes Gericht. Es benötigt nur wenig Vorbereitung und kocht sich dann etwa 1 Stunde von alleine. Eine Mischung von Hackfleisch, Speck und einigem Gemüse. Ich wollte das Gericht richtig scharf haben und verwendete eine halbe, rote Habanerö. Dazu gibt es als Pasta Hörchennudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 50 g Speck
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 großer, brauner Champignon
- $\frac{1}{2}$ rote Paprika

- 2 Tomaten
- etwas Lauch
- $\frac{1}{2}$ rote Habanerö
- 1 TL scharfer Senf
- 150 ml trockener Rotwein
- 150 ml Gemüsefond
- Butter

- Hörnchennudeln

- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.
10 Min.



Lecker, mit viel Sauce und Parmesan

Speck in kurze Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Habanerö ebenfalls kleinschneiden. Champignon halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten, Paprika, Lauchzwiebel und Lauch putzen. Tomaten und Paprika in kleine Stücke schneiden. Lauchzwiebel und Lauch in Ringe schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Hackfleisch, Speck, Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel, Habanero und Champignon darin einige Minuten anbraten, bis sich etwas Flüssigkeit gebildet hat. Das restliche Gemüse dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Fond dazugeben. Ebenfalls den Senf. Gut verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken. Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Hackfleisch-Gemüse-Mischung mit Sauce darüber verteilen. Etwas frisch geriebenen Parmesan darüber geben.

Rinderlebergeschnetzeltes mit Maultaschen



Geschnetzeltes mit Maultaschen und Sauce

Heute in sehr schnelles Essen. Ein Stück Rinderleber, in

Streifen geschnitten, mit Zwiebel und Knoblauch in Butter angebraten und flambiert. Mit ein wenig Sahne ein kleines Sößchen zubereiten. Dazu in Streifen geschnittene, ebenfalls in Butter angebratene Maultaschen. Bei letzteren habe ich auf fertig zubereitete, gekaufte zurückgegriffen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Rinderleber
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 große Maultaschen (360 g)
- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 50 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- etwas Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und Maultaschen in der nur noch siedenden Brühe 20 Minuten ziehen lassen. Währenddessen Leber in 3–4 cm lange Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen. Maultaschen aus der Brühe nehmen, abkühlen lassen und in Streifen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Maultaschenstreifen darin einige Minuten kross anbraten. Auf einen Teller geben und warmhalten. Noch etwas Butter in der Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Leber darin einige Minuten anbraten, so dass die Leber noch rosé ist. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Sahne hinzugeben. Alles etwas verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Lebergeschnetzeltes neben die Maultaschenstreifen geben und von der Sauce darüber verteilen. Leberstücke mit Petersilie garnieren.

Gebratene Heuschrecken in Weißwein-Knoblauch-Sauce auf Reis



Heuschrecken mit Gemüse und Reis

Insekten gibt es auch nach Kleidungsgrößen zu kaufen. Ich habe eine Packung Wanderheuschrecken XL gekauft – etwa 10 Tiere –, das sind adulte, also erwachsene Tiere, die recht groß sind. Es wird empfohlen, subadulte Tiere für die Zubereitung in einem Insektengericht zu kaufen. Sie haben noch keine Flügel und keine festen Sprungbeine, die man beides vor der Zubereitung entfernen muss. Ich wollte aber schön große Insekten zubereiten und entschied mich für die erwachsenen Tiere. Wissenswertes über Insekten und das Abtöten und Zubereiten habe ich schon [anderweitig](#) berichtet.



Heuschrecken in der Verpackung

Ich fand erstaunlicherweise beim Recherchieren nach Rezepten nur solche mit Pasta oder eben die üblichen, asiatischen Zubereitungen im Wok mit Soja-, Austern- und/oder Fischsauce. Ich wählte jedoch eine gewohntere Zubereitung mit einer Knoblauchsauce mit Weißwein und dazu als Beilage Reis. Die Heuschrecken habe ich noch mit etwas Paprika, Tomate, Zwiebel und Lauchzwiebel ergänzt.



Heuschrecken vor der Zubereitung

Zutaten für 1 Person:

- 10 adulte Wanderheuschrecken (*Locusta migratoria*)
- 4 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- 1 Stück rote Paprika
- 1 Stück gelbe Paprika
- $\frac{1}{2}$ Tomate
- 1 Stück Ingwer
- etwa 200 ml trockener Weißwein
- $\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

- Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 15 Min.



Schon in der Pfanne lecker und farbenfroh

Heuschrecken durch Einfrieren für 60 Minuten abtöten. Währenddessen Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Zwiebel kleinschneiden. Knoblauch erst kurz vor dem Anbraten durch eine Knoblauchpresse drücken. Ingwer im Ganzen lassen. Chilischote kleinschneiden. Lauchzwiebel, Paprika und Tomate putzen. Lauchzwiebel in kurze Stücke schneiden. Paprika und Tomate in kleine Stücke schneiden.



Fertig gegart und angerichtet im tiefen Teller

Reis nach Anleitung zubereiten. Heuschrecken herausnehmen und jeweils die Flügel und die hinteren, stacheligen Sprungbeine entfernen. Öl in einer Pfanne erhitzen, etwas Butter dazugeben und die Heuschrecken etwa 3 Minuten kross anbraten. Sie nehmen dadurch eine leicht rötliche Farbe an. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Chili in das Fett geben und etwas andünsten. Paprika, Tomate und Ingwer dazugeben und ebenfalls etwas andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Etwas köcheln lassen, bis das Gemüse gegart ist und den Weißwein dabei reduzieren. Petersilie kleinwiegen und unter die Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ingwer herausnehmen. Gebratene Heuschrecken dazugeben und in der Sauce erhitzen. Dabei die Heuschrecken nicht zu lange in der Sauce erhitzen, sie verlieren dadurch ihre Knusprigkeit.

Reis in einem tiefen Teller anrichten, Heuschrecken mit Gemüse und Sauce darüber verteilen und servieren.

Rouladen mit Speckknödel



Gefüllte Rouladen mit Knödel

Meinen bisherigen Supermarkt finde ich wirklich gut, er hat ein sehr gutes Angebot, eine große Auswahl, und das Einkaufen macht dort wirklich Spaß. Nur finde ich in letzter Zeit die Auswahl an der Frischfleischtheke nicht mehr so anregend. Das Angebot ist meistens gleich – Braten, Gulasch, Steak, Schnitzel, Hackfleisch, Schweinebauch, einige marinierte Fleischstücke für den Grill, das war es eigentlich auch. Gut, ich kann dort auch Innereien bestellen, aber das mache ich nicht so oft. Also kam ich ganz einfach auf die Idee ... einfach einen anderen Supermarkt auszuprobieren und zu schauen, wie das Angebot dort ist. Der andere Supermarkt hat zwar keine Frischfleischtheke, aber eine gekühlte Frischfleischabteilung mit frischem, verpacktem Fleisch. Und dort fand ich zum einen einige abgepackte Innereien, preiswerte Fleischknochen für Fonds, Bratenfleisch und preiswerte Rinderrouladen. Es lohnt

sich also auf alle Fälle immer, zu schauen, was die Konkurrenz im Sortiment hat. Demnächst teste ich einen weiteren Supermarkt, um zu schauen, wie das Angebot dort ist.

Die Füllung wollte ich nicht klassisch zubereiten, sondern entschied mich für eine pürierte Füllung aus Leber, Speck, Schalotten und Knoblauch, der ich etwas klein geschnittenen Mozzarella untermischte. Also eher eine Füllung, wie man sie für eine Pastete kennt. Das Problem, das sich bei der Füllung ergab, war jedoch, dass sie nach dem Pürieren durch die Lebern viel zu flüssig war, was ich nicht erwartet hatte. Ich hätte sie in dieser Konsistenz nicht für die Rouladen verwenden können. Hackfleisch für eine bessere Bindung hatte ich nicht vorrätig und wollte ich auch nicht verwenden. Somit bietet es sich an – wie bei einer Frikadellenmasse, die für die Pfanne noch zu flüssig ist –, einfach etwas Paniermehl unterzumischen. Die Füllung wird schön kompakt und die Rouladen lassen sich gut damit befüllen. Ich verzichtete jedoch aufgrund der anfänglichen Probleme mit der Konsistenz nicht darauf, die Füllung mit 1 cl gutem Cognac zu aromatisieren.



Rouladen mit Knödel auf einem Teller angerichtet

Dazu eine exzellente Rotweinbratensauce, die sich beim Köcheln der Rouladen mit dem hinzugefügten Gemüse sogar ohne zusätzlichen Braten- oder Gemüfefond bildet. Es ist empfehlenswert, den gleichen hochwertigen (Rot-)Wein, den man selbst zum Essen genießt, auch zum Kochen zu verwenden. Ich habe zum Kochen einen hervorragenden französischen Rotwein verwendet. Die schmackhafte Sauce spricht für sich.

Und klassisch zum Gericht Speckknödel als Beilage.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Rouladen (300 g Rouladenfleisch vom Rind)

Für die Füllung:

- 150 g Hähnchenlebern
- 50 g Südtiroler Speck a.a.G
- $\frac{1}{2}$ Mozzarellakugel (60 g)
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- mittelscharfer Senf
- 1 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 3 EL Paniermehl
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- ein Stück Knollensellerie
- 1 Wurzel
- $\frac{1}{2}$ Lauchstange
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml trockener Rotwein
- 150 ml Wasser

- Olivenöl
- 2 Speckknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 60 Min.

Lebern von Fett befreien und grob zerkleinern. Speck in kleine Würfel schneiden. Beides in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote ebenfalls kleinschneiden. Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Schalotte, Knoblauch, Chilischote, Rosmarin, Mozzarella, Senf und Cognac in die Rührschüssel hinzugeben. Dann zum Binden Paniermehl dazugeben, alles sehr gut mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und einige Minuten ruhen lassen. Rouladenfleisch auf ein großes Arbeitsbrett legen, nicht würzen, jede Roulade mit der Hälfte der Füllmasse füllen, zusammenrollen und 2–3 Mal mit Küchengarn zusammenschnüren.

Sellerie, Wurzel, Lauch, Zwiebel und Knoblauchzehen nicht putzen, sondern nur grob zerkleinern. Sie geben der Sauce nur Aroma und werden vor dem Servieren herausgenommen. Öl in einem großen Topf sehr stark erhitzen, es darf rauchen. Rouladen hineingeben und auf der Unterseite scharf anbraten. Gemüse dazugeben, mit Rotwein und dann Wasser ablöschen und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Speckknödel frisch zubereiten oder kurz vor Ende der Garzeit aufgetaute Knödel in siedendem Wasser 5–10 Minuten erhitzen. Gemüse aus der Rouladensauce nehmen und die Sauce mit Salz würzen und abschmecken. Rouladen herausnehmen, Küchengarn entfernen und die Rouladen auf einen Teller geben. Knödel dazugeben und beides kräftig mit Sauce übergießen.

Hähnchenherzen mit Tomaten auf Conchiglioni



Hähnchenherzen mit Tomaten auf Pasta, mit Basilikum garniert

Was ist Resteverwertung, kurze Zubereitungszeit und Minimalgericht? Hähnchenherzen als Fleisch, Tomate als Gemüse, auf Conchiglioni vom Vortag mit aufbewahrter Bratensauce. Gewürzt mit Salz und Pfeffer. Garniert mit frischem Basilikum. Dauer: 20 Minuten.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Hähnchenherzen
- 1 Tomate
- 200 ml Bratensauce
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- 125 g Conchiglioni

- 4–5 Zweige frischer Basilikum

Zubereitungszeit: 20 Min.

Hähnchenherzen quer in dünne Scheiben schneiden. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenherzen kurz darin anbraten, sofort Tomatenwürfel dazugeben und mit anbraten. Bratensauce hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Conchiglioni darin erhitzen. Basilikumblätter kleinschneiden. Pasta in einem tiefen Pastateller anrichten, Hähnchenherzen mit Tomatenwürfel und Sauce darübergerben und mit Basilikum garnieren.

Schnelle Pasta



Penne Rigate

Es war noch viel übrig von der gestrigen Rotwein-Braten-Sauce

wie [hier](#). Dazu kochte ich einfach etwas halbsaucensüffige Penne Rigate :D. Die ich auch gleich, was ich sonst nicht mache, im Pastateller in der Sauce ertränkte – sieht man auf den Fotos nicht. Darüber gab es etwas zerrupften Mozzarella. Und für besonderen Geschmack und zum Garnieren frischen, kleingewiegten Majoran. Fertig ist der schnelle Pastateller.

- 175 g Penne Rigate
- 2 Schopflöffel Rotwein-Braten-Sauce
- 30 g Mozzarella
- 4–5 Zweige frischer Majoran

Cellentani mit Sofrito



Pasta mit Sauce

Heute etwas einfaches und schnell zuzubereitendes. Man nehme saucensüffige Cellentani, bereite Sofrito zu wie [hier](#) und garniere mit etwas geriebenem Emmentaler. Und wie immer wartet

die heiße Sauce auf die Pasta im Topf. Es gibt aber trotz der Kürze der Zubereitung zwei schöne Fotos dazu.

Hähnchenbrust in scharfer Birnensauce auf Conchiglioni



Hähnchen mit Pasta und Sauce

Übrig hatte ich noch drei sehr reife Birnen. Ich kam relativ schnell auf die Idee, sie anzubraten, zu garen und eine Birnensauce daraus zu machen. Und was passt besser zu einer süßen, fruchtigen Sauce als ein passender Gegenpart, nämlich scharfe Chilischote. Zubereitet wird die Sauce wie man es von anderen Saucen kennt, mit Schalotte, Knoblauch, etwas trockenem Weißwein und gewürzt mit Salz und Pfeffer. Als Hauptzutat hatte ich noch eine halbe Hähnchenbrust, die sehr

gut dazu passt. Bei der Sättigungsbeilage hatte ich die Qual der Wahl. Zwar war mir schnell klar, dass es Pasta sein sollte. Doch welche? Gnocchi, Cellentani oder Conchiglioni? Da letztere sich auf dem Teller optisch immer gut machen und ein Hingucker sind, fiel die Entscheidung auf Conchiglioni.

Zutaten für 1 Person:

- $\frac{1}{2}$ Hähnchenbrust
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 3 reife Birnen
- 1 rote Chilischote
- trockener Weißwein
- 1 TL Crème fraîche
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

- 125 g Conchiglioni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte, Knoblauch und Chilischote kleinschneiden. Stiele von den Birnen entfernen, Birnen schälen, Blütenansatz und Kerngehäuse entfernen. In kleine Stücke schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Birnenstücke dazugeben und mit andünsten. Chili dazugeben. Mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Crème fraîche hinzugeben. Salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrust auf beiden Seiten darin anbraten. Vom Herd nehmen und beiseite stellen. Dann Conchiglioni nach Anleitung zubereiten.

Birnen in der Sauce zerkleinern, man kann einen Pürrierstab

verwenden, ich habe einfach einen Kartoffelstampfer benutzt. Sauce abschmecken. Hähnchenbrust in die Sauce geben und wieder erhitzen. Pasta auf einen großen Teller geben, Hähnchenbrust daneben und die Sauce darüber verteilen.

Hähnchenlebern in Wasabi-Käse-Sauce mit Penne rigate



Lebern in sämiger Sauce auf Pasta

Bei diesem Gericht bin ich auf etwas gewagtes gestoßen. Ich überlegte, wie ich Hähnchenlebern, die im Tiefkühlschrank lagen, zubereiten könnte. Dabei stand ich vor dem Gewürzregal und mein Blick fiel auf das Döschen mit Wasabi-Pulver. Eine Wasabisauce hatte ich schon einmal zubereitet, wenn ich es recht erinnere, mit Pferdesteaks. Die Sauce war lecker gewesen. Da dachte ich mir, warum nicht mit Leber. Das sollte

passen.

Um es gleich vorweg zu nehmen: Es gelang mir nicht, eine giftgrüne, scharfe Wasabisauce zuzubereiten. Nachdem ich das Wasabipulver zum Weißwein in der Pfanne gegeben hatte, schmeckte die Sauce nicht würzig oder scharf und wurde nicht grün. War es zu wenig Wasabipulver für zu viel Flüssigkeit? Ich probierte ein wenig des trockenen Pulvers aus dem Döschen, es schmeckte nur wie leicht aromatisiertes Mehl. Da man Wasabi mit wenig Wasser verrührt und dann quellen lässt, probierte ich dies separat aus, aber auch die dadurch erzeugte Paste schmeckte nur wenig würziger und schärfer. Das Wasabipulver hatte seinen Biss verloren. Eventuell hatte ich es doch schon zu lange aufbewahrt.

Die Sauce habe ich dann aber doch wie geplant weiter zubereitet, beginnend mit in Butter angedünsteten Schalotten und Knoblauch und dann mit trockenem Weißwein abgelöscht. Das Wasabipulver kommt in den Weißwein, wird verrührt und etwas geköchelt. Zur Abrundung und als weiterer extravaganter Touch gebe ich noch etwas fließenden Weichkäse – ohne Rinde – hinzu, der die Sauce gut binden und harmonisch würzt. Meine Empfehlung: einen Weichkäse verwenden, der einen hohen Fettgehalt hat. Der von mir verwendete hatte nur 12,5 % und wollte sich partout nicht in der Sauce auflösen. Erste Versuche, ihn mit dem Schneebesen in die Sauce zu rühren, brachten keinen Erfolg.

Sie hatten nur den netten und hilfreichen Nebeneffekt, dass ich meine alte, ziemlich verschmutzte Kochschürze, die bisher nur am Haken neben dem Herd unter den Geschirrhandtüchern ein bescheidenes Dasein fristete, endlich mal wieder hervorholte und zum Kochen anzog. Denn mit Kochschürze kann man am Herd prima mit dem Schneebesen hantieren, Spritzer und Kleckse verursachen, ist prima geschützt und die frische, dunkle Hose unter der Kochschürze bleibt sauber. Und zwischendurch kann man beim Kochen auch ganz leger seine dreckigen Hände an der Schürze abwischen. Deswegen wanderte sie heute als erstes für

weiteren Gebrauch in die Waschmaschine.

Ich habe die Sauce dann in eine hohe Rührschüssel gegeben und mit allen Zutaten, die darin waren, mit dem Pürierstab püriert. So bekommt man eine sämige, gebundene Sauce, in der alle Zutaten fein püriert zusammenfinden.

Die Lebern werden geputzt, grob zerkleinert, mehliert und vorab in Butter nur kurz angebraten. Sie sollen innen noch rosé sein, denn sie werden in der Wasabi-Käse-Sauce nochmals erhitzt. Dazu gibt es Penne Rigate, auch eine Sorte Pasta, die ich gerne esse, und die – das ist wichtig für einen freundlichen Mitleser hier – „halb-saucensüffig“ ist.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Hähnchenlebern
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml trockener Weißwein
- 2 TL Wasabipulver
- 100 g Weichkäse (ohne Rinde)
- 1 EL Mehl
- Butter

- 125 g Penne Rigate

- einige Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Hähnchenlebern von Fett befreien und grob zerteilen. Mehl auf einen kleinen Teller geben und die Lebern mehlieren. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Lebern nur kurz darin anbraten, sie sollen innen noch rosé sein. Beiseite stellen.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Schalotten und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Wasabipulver hinzugeben und verrühren. Die

Rinde vom Weichkäse entfernen, den Käse in die Sauce geben und schmelzen lassen. Alles gut verrühren, eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten köcheln lassen. Lebern in die Sauce geben und darin erhitzen.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und die Lebern mit der Sauce darüber verteilen. Mit einigen gehackten Pinienkernen garnieren.

Pastatag



Pasta

Ein einfaches Pastagericht. Schmeckt lecker, geht fix zuzubereiten und ist auch noch Resteverwertung, da ich den Rest der Weißweinsauce von vor zwei Tagen aufgehoben habe. Die Pasta wird natürlich frisch zubereitet. Es sind, da ich ja die leckere Sauce noch habe, diesmal wieder die saucensüffigen Cellentani. Da sich bei der Zubereitung der gefüllten

Gänsekeulen vor zwei Tagen viel frisch geriebener Parmesan aus der Füllung in der Weißweinsauce gelöst hat, ist diese sehr kräftig und würzig. Nach dem Kochen der Pasta gebe ich diese durch ein Nudelsieb, die Sauce kommt in den gleichen Topf, wird erhitzt und dann wartet die Sauce auf die Pasta, wie gewohnt. Dass die etwa daumendicke Schicht Sauce im Topf beim Umrühren recht schnell verschwindet, verwundert bei diesen saucensüffigen Nudeln nicht. Da Pasta nur mit würziger Sauce ein wenig dürftig ist, kommen noch einige Zutaten dazu. Frischen Parmesan hatte ich nicht mehr vorrätig, aber es ist ja auch genug in der Sauce. Dafür kommen einige Spritzer gewürztes Olivenöl über die Pasta, dann kleingeschnittene, frische Petersilie und schließlich noch einige gehackte Pinienkerne. Würzen ist nicht mehr nötig. Ach ja, auch wenn es ein einfaches, schnelles Essen ist, wenig Zutaten benötigt und unauffällig ist: Es gibt natürlich zwei schöne Fotos dazu.

Gefüllte Gänsekeulen mit Petersilienknödeln



Gänsekeule mit Knödel

Die beiden Gänsekeulen habe ich entbeint. Ich mache dies in letzter Zeit in zunehmendem Maße sehr gern, egal ob Keule, Schenkel oder Schlegel. Die Gänsekeulen wogen zusammen 800 g, nach dem Entbeinen hatten sie noch 600 g an reinem Fleisch.

Bei diesem Gericht habe ich mehrmals variiert. Für die Füllung waren neben Parmesan, Kräutern und Ricotta auch Knoblauch und Eier angedacht. Der Einfachheit halber ließ ich jedoch die letzten beiden Zutaten weg. Bei der Sauce plante ich erst eine dunkle Sauce, wollte einige eingelegte, grüne Pfefferkörner hinzugeben und eine ganze Chilischote für Schärfe mitgaren. Dann überlegte ich, dass beim Garen der gefüllten Gänsekeulen sicherlich geschmolzener Parmesan und auch Ricotta aus der Füllung in die Sauce laufen würden. Und somit eher eine helle Sauce passen würde, weshalb ich die Keulen nach dem Anbraten dann auch nur mit Weißwein ablöschte und damit die Sauce bilden ließ. Zudem ist jegliches Würzen der Sauce unnötig, denn der Parmesan bringt schon sehr viel Würze mit.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Gänsekeulen

Für die Füllung:

- 45 g Parmesan
- 100 g Ricotta
- 2 große, frische Rosmarinzweige

- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- 4 Petersilienknödel

- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Gänsekeulen mit einem scharfen Ausbeinmesser entbeinen. Mäßig jeweils auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blättchen vom Rosmarin abzupfen, kleinwiegen und in eine Schüssel geben. Frisch geriebenen Parmesan und Ricotta hinzugeben. Alles gut vermengen. Jeweils eine Hälfte der Füllung länglich auf die Mitte der Fleischseite einer Gänsekeule geben. Fleischteile über der Füllung zusammenklappen und jeweils mit 2–3 Stück Küchengarn zusammenschnüren. Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die gefüllten Gänsekeulen mit der Naht nach oben anbraten. Nicht wenden und auf der oberen Seite noch anbraten, die Gebilde sind etwas fragil und eventuell würde von der Füllung herausfallen. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Petersilienknödel zubereiten. Schon zubereitete, eingefrorene und dann aufgetaute Knödel 10 Minuten in einem Topf mit siedendem Wasser erhitzen.

Gänsekeulen aus der Pfanne heben und auf zwei Teller geben. Küchengarn entfernen. Die Sauce in eine Fetttrennkanne geben

und vom Fett befreien. Zusätzlich zum verwendeten Olivenöl kommt nämlich noch sehr viel austretendes Fett der Gänsekeulen hinzu. Jeweils zwei Knödel zu einer Gänsekeule geben, großzügig Sauce über alles verteilen und servieren.

Ein Sommernachtsgedicht



Der Sonntagsschmaus

Endlich. Es war soweit. Mein Lieblingsgericht. Ein typisch deutsches Sonntagsessen – bei mir eben zu später Stunde. Braten, Nudeln und üppig Sauce. Lecker. Man könnte auch übertrieben sagen, da könnte ich mich reinsetzen. So gut schmeckt das. Ich habe einfach die zweite Hälfte der [Putenoberkeule](#) von gestern in der Sauce erhitzt und diesmal Cellentani dazu zubereitet, das sind italienische, sehr saucensüffige Nudeln. Putenoberkeule in Scheiben tranchieren und auf einen Teller geben. Die süffige Pasta dazu. Noch

einige der in der Sauce mitgegarten Pilze dazugeben. Alles sehr reichlich mit Sauce übergießen. Servieren. Essen. Genießen. Lecker!

Nachtrag: Als Nachspeise gab es zur Feier des (Sonn-)Tages noch ein leckeres Dessert. Ein Eis. Schokoladeneis mit Schokoladenstückchen. 1 l. Ich konnte schon früher große Mengen an Eis auf einmal essen. Das Eis habe ich aber nicht selbst zubereitet. Es war vom Discounter aus der Tiefkühltruhe. Trotzdem lecker.

Putenoberkeule mit Pilzen und Zwiebeln in dunkler Sauce



Tranchierte Putenoberkeule

Nudelheissundhos. So war es eigentlich geplant. Mal wieder ein leckerer Braten mit Nudeln und viel Sauce. Und eigentlich

wollte ich die Putenoberkeule entbeinen und in zwei Hälften teilen. Die eine mit Pilzen und dunkler Sauce zubereitet, die andere am darauffolgenden Tag mit frischen Kräutern gefüllt und in einer hellen Weißweinsauce, vielleicht auch Currysauce. Aber ich hatte die Nacht nicht geschlafen, weil ich wegen diverser Arbeiten die Nacht durchgearbeitet habe. Daher war mir also nicht mehr nach langwierigem, zeitaufwändigem Zubereiten und Kochen. Sondern eigentlich nur quick'n'dirty, möglichst alles in ganzem Zustand in einen Bräter werfen, Rotwein und Fond für die Sauce hinzugeben, Bräter in den Backofen schieben und alles nur noch 1 Stunde garen. Deswegen gab es kein komplettes „Nudel, heiss und hos“, die Pasta habe ich einfach weggelassen. Um das Essen aber dennoch zu einer vollwertigen Mahlzeit zu machen, gab es einige der gestern zubereiteten Hefeklöße dazu, mit denen man so schön die Bratensauce auftunken kann. Und ob komplett oder nicht, anyway, die Putenoberkeule war sowas von lecker, das Fleisch nach dem Garen butterzart!

Zutaten:

- 1 Putenoberkeule, etwa 1,2 kg
- 2 Schalotten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- 100 g Pfifferlinge
- 4 Shiitakepilzen
- 200 ml trockener Rotwein
- 800 ml Bratenfond
- 100 ml Wasser
- 3 frische Lorbeerblätter
- 1 großer Zweig frischer Rosmarin
- viele Zweige frischer Oregano
- viele Zweige frischer Thymian
- 3 TL scharfer Senf

- $\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
- $\frac{1}{2}$ TL gelbe Senfkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- $\frac{1}{4}$ Biozitronen
- Salz
- Steakpfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.
15 Min.

Ich versuche, hier die Schnellzubereitung des Gerichts wiederzugeben: Schalotten, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, ganz lassen. Lauchzwiebel putzen, dritteln. Putenoberkeule auf beiden Seiten mit dem Senf einstreichen und mit Steakpfeffer würzen. Öl in einem großen Bräter erhitzen, es soll rauchen. Putenoberkeule auf beiden Seiten einige Minuten sehr kräftig anbraten. Mit Rotwein ablöschen, Fond und Wasser hinzugeben. Dann Schalotten, Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel dritteln, Chili, Pfifferlinge, Shiitakepilzen und eine viertel Zitrone hineinwerfen. Kräuter im ganzen dazu, verteilen. Pfeffer-, Senf-, Pimentkörner und Wacholderbeeren in Gewürzkugel/-säckchen auch dazu. Backofen: 180 °C Umluft, Bräter auf mittlerer Ebene zugedeckt für 1 Stunde hineingeben.

Bräter herausnehmen, Sauce mit Salz abschmecken. Putenoberkeule aus dem Bräter nehmen und eine Hälfte tranchieren. Hefeklöße eine Minute in der Mikrowelle erhitzen. Putenscheiben auf einen Teller geben, Pilze/Gemüse dazu, Sauce drüber und Klöße dazu servieren.

Maccheroni auf Forellenpesto



Pasta mit Pesto

Ich hatte noch geräucherte Forellenfilets im Kühlschrank und diverse andere Produkte. Also überlegte ich mal ein wenig, was man daraus zubereiten kann, anstelle sie wie gewohnt einfach als Abendsnack pur zu essen. Schnell kam mir der Gedanke, sie zu zerkleinern und mit anderen Zutaten zu einer Art Forellenpesto zu pürieren. Dazu gab es natürlich Pasta. Und bei diesem Gericht war wieder einmal der Grundsatz wichtig: Die Sauce wartet auf die Pasta, nicht die Pasta auf die Sauce. Also kam die pürierte Pesto zum Schluss in einen kleinen Topf und wurde erhitzt, dann kam die gekochte Pasta hinzu, alles wurde gut vermischt und dann serviert.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g geräucherte Forellenfilets
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 60 g Ananas-Papaya-Frischkäsezubereitung

- 1 TL Kapern (aus dem Glas)
 - Cognac
 - einige Zweige frischer Thymian
 - 1 TL getrocknetes Wurzelgrün
 - Salz
 - weißer Pfeffer
 - 3 EL Öl
-
- 125 g Maccheroni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 12 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Alles danach in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Forellenfilets zerkleinern und dazugeben. Frischkäse ebenfalls in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Thymian kleinwiegen und mit dem Wurzelgrün hinzugeben. Ebenso Kapern, ein wenig von der Einlegebrühe und ein Schuss Cognac. Salzen und pfeffern. 2 EL Öl hinzugeben. Alles gut mit dem Pürierstab fein pürieren.

Maccheroni nach Anleitung zubereiten. 4–5 Esslöffel des Nudelwassers zum Pesto geben und gut verrühren. Pesto in einem kleinen Topf erhitzen, Pasta hinzugeben, gut vermischen und in einem tiefen Pastateller servieren.

Schweinekrustenbraten in Kaffeesauce mit Tortiglioni



Braten, Pasta, Sauce

Ein Gericht ganz nach dem Motto meines Blogs und natürlich meinem Geschmack. Inspiriert von Gerds Spaghetti, unter anderem mit Sternanis zubereitet, von [Toettchen](#) kam ich auf die Idee, für meinen zuzubereitenden Schweinekrustenbraten auch Sternanis zu verwenden.

Traditionell bereite ich eine Bratensauce mit Sternanis mit Bratenfond und weiteren Gewürzen zu. Das ergibt zwar eine würzige, aber doch eher gängige Sauce zu einem Braten. Auf Bratenfond verzichte ich daher, denn dann hätte ich ja schon fertig zubereitete Bratensauce. Ich will aber die neuen Aromen der Zutaten in die Sauce aufnehmen lassen.

Zu Sternanis sollte noch anderes passen. Und das sollte durchaus kräftig, dunkel und schwer sein. Möge die Macht der Sauce also mit Dir sein! ☐ Es bietet sich Kaffee an, natürlich Tomatenmark für die Farbe und Bindung, aber auch etwas Balsamicoessig und Sojasauce. Weitere ganze Gewürze wie frische Lorbeerblätter, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Gewürznelke und Pfefferkörner unterstützen den Geschmack. Und einige frische Kräuter wie Salbei und Thymian runden die Sauce

ab.

Und wer sich über das geringe Gewicht des Schweinekrustenbratens wundert: Ich habe mir beim Schlachter den gekauften Braten gleich in 1-Person-taugliche 250 g schneiden lassen und die Portionen so eingefroren. Denn bei einem höheren Gewicht müsste ich ja mindestens zwei Tage davon essen, was ich nicht gerne mache.

Da viele ganze Gewürze und Kräuter in der Sauce mitgegart werden, gibt man die Sauce vor dem Servieren des Gerichts durch ein Sieb, auch wenn dadurch Schalotten und Knoblauch aus ihr entfernt werden. Die Sauce wird schwer, dunkel und aromatisch und schmeckt fantastisch, das Fleisch dunkelbraun, die Schwarte schwarz, aber beides ist butterzart.

Zutaten für 1 Person:

- Schweinekrustenbraten, etwa 250 g
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Öl
- Butter

Für die Sauce:

- 1 TL Tomatenmark
- trockener Rotwein
- 1 große Tasse Kaffee
- 1 TL Aceto Balsamico di Modena
- 1 $\frac{1}{2}$ TL dunkle Sojasauce

Für das Würzen:

- 1 Sternanis
- 5 Pimentkörner
- 4 Wacholderbeeren
- $\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner
- 1 Gewürznelke

- 4 frische Lorbeerblätter
 - 5 Salbeiblätter
 - einige Zweige Thymian
 - Salz
-
- 125 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 Std. 20 Min.

Schwarte des Krustenbratens kräftig einschneiden. Der Braten wird nicht gewürzt, er bekommt seine Würze beim Garen durch die kräftige Sauce. Hoherhitzbare Öl in einer Pfanne erhitzen und Braten von allen Seiten kräftig anbraten. Dann auf die Schwartenseite des Bratens stellen, eventuell mit einer Fleischgabel dabei festhalten und Schwarte knusprig braten. Das Anbraten darf ruhig kräftig rauchen, weil das Öl hohe Temperaturen annehmen soll. Herausnehmen und zur Seite legen.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem Topf erhitzen, der groß genug für den Braten ist, und Schalotten und Knoblauch darin kräftig anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Es sollen sich viele dunkle Roststoffe am Topfboden bilden. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen, Kaffee, Rotweinessig und Sojasauce hinzugeben. Dann alle Gewürze und Kräuter hinzugeben und mit Salz würzen. Bratenstück hinzugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Dann ohne Deckel bei mittlerer Temperatur nochmals 30 Minuten köcheln und dabei die Sauce auf ein Drittel reduzieren. Dann mit Salz abschmecken.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten. Braten aus der Sauce nehmen und auf einen Teller geben, daneben die Tortiglioni. Sauce durch ein Sieb geben, darüber verteilen und alles servieren.

Ente-Champignons-Tomaten-Sugo auf Gnocchi



Sugo auf Gnocchi

Heute geht es ganz fix mit dem Rezept – eine weitere Resteverwertung des Sugas vom Rezept für die gefüllten Pfannkuchen. Die Zubereitung des Sugas bitte [hier](#) nachlesen. Und dann kommen Entenfleisch und Champignons [hier](#) hinzu. Das übrig gebliebene Sugo nochmals kräftig einreduzieren lassen, dass es sehr sämig und dickflüssig wird. Ich wollte es zunächst mit einer Habanero scharf zubereiten, habe diese jedoch vergessen hinzuzugeben. Dann bekam das Sugo zumindest kräftig frischen Parmesan oben drauf. Und die Gnocchi einfach nach Anleitung zubereiten. Diese Nudelsorte heißt tatsächlich Gnocchi, auch wenn es nicht die Gnocchi aus Kartoffeln sind, ein anderer Name für die Pasta ist – meines Wissens nach – etwa Muschelhörnchen oder ähnliches.