

Schweinebauch in Weißwein-Sauce mit Kartoffelklößen

Dieses Mal bereite ich Schweinebauch in einer leckeren Weißwein-Sauce zu. Dazu würze ich den Schweinebauch und brate ihn in Butterschmalz an.

Die zubereitete Weißwein-Sauce sieht nicht mehr sehr stark nach einer Weißwein-Sauce aus. Sie wird sehr dunkel aufgrund der verwendeten Gewürze und des Anbratens des Schweinebauchs. Aber sie ist sehr schmackhaft.

Und glücklicherweise kann ich Ihnen diesmal auch selbst zubereitete, tiefgefrorene Kartoffelklöße anbieten. Und nicht eine industriell gefertigte Fertigware aus der Packung. Die Kartoffelklöße sind wirklich sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:343]

Pansenpüree-Suppe

Ich habe das Rezept für die Leberpüree-Suppe nochmals variiert.

Und habe diesmal eine Pansenpüree-Suppe zubereitet.

Zum Verfeinern der Suppe wähle ich Weißwein-Essig und Weißwein, da diese besser zum hellen Pansen passen.

Das Ganze ergibt eine sehr schmackhafte Suppe.

Als weitere Variation habe ich diesmal pochierte Eier zubereitet und in die Suppe gegeben, damit diese ein wenig gehaltvoller wird.

Der Pansen, der verwendet wird, sollte schon vorbereitet, also etwa 3–4 Stunden in Gemüfefond vorgegart sein.

[amd-zlrecipe-recipe:300]

Überbackene Hähnchenschenkel in Kräuter-Käse-Sauce mit Basmati-Reis

Ein einfaches Gericht. Ich habe Hähnchenschenkel mit Rückenteil verwendet, damit man beim Essen mehr Fleisch zum Verzehren hat.

Die Sauce bilde ich aus trockenem Weißwein, frischen Kräutern wie Rosmarin, Salbei und Thymian und geriebenem Gouda.

Die Hähnchenschenkel überbacke ich noch ein wenig, indem ich geriebenen Gouda auf sie gebe.

Die Sauce gelingt sehr lecker und schmackhaft.

Als Beilage wähle ich Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:294]

Hodenpüree-Suppe

Ich habe das Rezept für die Leberpüree-Suppe nochmals variiert. Denn ich hatte noch einen Bullen-Hoden vorrätig. Also habe ich eine Hodenpüree-Suppe zubereitet.

Da bekommt der Ausdruck „gequirlte Eier“ doch gleich wieder eine neue Bedeutung.

Im nachfolgenden zwei Fotos des Bullen-Hodens. Tja, Männer, da bekommt Ihr mal einen Begriff davon, wie groß sie sein müssen.

□

Ich habe alternativ zur Leberpüree-Suppe anstelle von Rotwein und Rotwein-Essig einfach Weißwein und Weißwein-Essig verwendet, da diese doch eher zu dem hellen Drüsengewebe des Bullen-Hodens passen.



Tiefgefrorener Bullen-Hoden

Bullen-Hoden sind wie Leber und Niere reines Drüsengewebe, haben aber auch eine harte Haut, die nicht mitgegessen werden kann und daher vor der Zubereitung entfernt werden muss.



Enthäutet und das reine Drüsengewebe

[amd-zlrecipe-recipe:293]

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]

Herz-Ragout in Weißwein-Sauce mit Fettucine

Diesmal ein leckeres Ragout, zubereitet aus Schweineherz.

Ich brate das kleingeschnittene Herz zusammen mit Champignons, Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch an. Und lösche mit einem sehr großen Schuss Soave ab.

Ich würze mit Garam Masala, Kreuzkümmel, süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Das Ganze lasse ich eine Stunde lang köcheln.

Es ergibt eine sehr leckere, schmackhafte Sauce.

Dazu wähle ich als Beilage frische Fettucine.

[amd-zlrecipe-recipe:223]

Thunfischfilet mit mediterranem Gemüse



Mediterran genießen

Ich bereite Thunfischfilets zu, die ich nur salze und pfeffere und kurz in Butter anbrate. Dann sind sie noch sehr zart.

Dazu gibt es ein italienisches Gemüse, bestehend aus rotem Paprika, Lauchzwiebeln und braunen Champignons. Ich würze das Gemüse mit Salz und Pfeffer und noch mit Thymian.

Das Gemüse lösche ich mit etwas Soave ab und bilde ein kleines Sößchen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 rote Thunfischfilets à etwa 125 g
- 1 rote Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 braune Champignons
- Soave
- Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Thunfisch auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Paprika und Lauchzwiebeln putzen und in grobe Stücke schneiden. Champignons in Scheiben schneiden.

Butter in zwei Pfannen erhitzen. Thunfischfilets in einer Pfanne auf beiden Seiten jeweils etwa 3–4 Minuten anbraten. Parallel dazu Gemüse in der zweiten Pfanne anbraten. Gemüse salzen und pfeffern. Mit etwas Thymian würzen. Mit einem Schuss Soave ablöschen. Etwas köcheln lassen.

Thunfischfilets auf zwei Teller geben, Gemüse mit etwas Sauce dazugeben und servieren.