

Hähnchen-Gemüse-Hirse-Topf

Hier bereite ich ein Geflügelgericht mit einer Hähnchenbrust zu, zu der ich noch verschiedenes Gemüse und Hirse gebe.

Ich bereite das Gericht zwar im Wok zu und würze es mit Soja-Sauce, aber ein asiatisches Gericht dürfte es eigentlich nicht sein, da ich auch Hirse hinzugebe, keinen Reis oder Mi-Nudeln.

Außerdem kann man auch der Meinung sein, dass zu einem Gericht, das man mit dunkler Soja-Sauce würzt, kein frisch geriebener Parmesan zum Garnieren passt. Da mir jedoch frische Petersilie zum Garnieren fehlte, habe ich den Parmesan gewählt, der das Gericht noch zusätzlich würzt.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft. Und ich serviere es einfach in einem tiefen Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:51]

Hier bereite ich ein Geflügelgericht mit einer Hähnchenbrust zu, zu der ich noch verschiedenes Gemüse und Hirse gebe.

Ich bereite das Gericht zwar im Wok zu und würze es mit Soja-Sauce, aber ein asiatisches Gericht dürfte es eigentlich nicht sein, da ich auch Hirse hinzugebe, keinen Reis oder Mi-Nudeln.

Außerdem kann man auch der Meinung sein, dass zu einem Gericht, das man mit dunkler Soja-Sauce würzt, kein frisch geriebener Parmesan zum Garnieren passt. Da mir jedoch frische Petersilie zum Garnieren fehlte, habe ich den Parmesan gewählt, der das Gericht noch zusätzlich würzt.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft. Und ich serviere es einfach in einem tiefen Teller.

Romana mit Champignons und Reis



Leckeres, chinesisches Gericht

Dies ist eines meiner chinesischen Lieblingsgerichte. Im Original bereitet man es mit Chinakohl zu. Mein Discounter hatte keinen Chinakohl vorrätig, also habe ich als Ersatz Romana-Salat verwendet.

Dieses Gericht habe ich das erste Mal in einem chinesischen Restaurant während meiner Studienzeit in Heidelberg gegessen. Danach fand ich das Gericht in keinem anderen chinesischen Restaurant wieder. Auch nicht in anderen Städten in Deutschland, wobei ich doch in bestimmt 6–7 Städten gelebt habe.

Es ist ein Gericht, das sehr einfach zuzubereiten, sehr preiswert und sehr schmackhaft ist. Ich esse es sehr gerne.

Lässt man die Fisch-Sauce weg und verwendet statt dessen Salz, hat man sogar ein veganes Gericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Romana-Salate
- 16–20 kleine bis mittlere, braune Champignons
- 1 Tasse Basmatir-Reis
- 3 EL Fisch-Sauce
- 3 EL dunkle Soja-Sauce
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Champignons halbieren. Romana putzen und quer in Streifen schneiden.

Öl in einem Wok erhitzen. Champignons hineingeben und 2 Minuten pfannenrühren. Romana hinzugeben und weitere 2 Minuten pfannenrühren. Fisch- und Soja-Sauce hinzugeben. Sauce mit einem Schuss Wasser etwas verlängern. Abschmecken.

Reis in zwei Schalen geben. Gemüse mit viel Sauce darüber geben. Mit Stäbchen servieren.

Seelachs mit Gemüse und Brat-Reis



Wok-Pfanne

Ein einfaches Wok-Gericht mit Seelachs, Gemüse und Brat-Reis.

Die Sauce bilde ich aus Fisch-Sauce und Soja-Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Seelachs-Filets
- 2 Tassen Basmati-Reis
- 250 g Schnittbohnen
- 1 roter Paprika
- 2 Zucchini
- 2 EL Fisch-Sauce
- 2 EL Soja-Sauce
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Bohnen, Paprika und Zucchini putzen und in grobe Stücke

schneiden.

Filets quer in fingerdicke Streifen schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin etwa 8–10 Minuten vorgaren. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Öl in einem Wok erhitzen und Reis darin einige Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Fisch in den Wok geben und einige Minuten pfannenrühren. Gemüse dazugeben und einige Minuten mit pfannenrühren. Fisch-Sauce dazugeben. Soja-Sauce hinzugeben. Brat-Reis hinzugeben und untermischen. Sauce abschmecken.

Gericht in Schälchen mit Stäbchen servieren. Notfalls kann man es auch in zwei tiefen Tellern servieren.

Thunfisch-Sashimi mit Soja-Sauce



Leckerer Sashimi

Ein Sashimi, zubereitet aus rohem, rotem Thunfisch.

Ich serviere ihn zusammen mit heller Soja-Sauce, die mit etwas Zitrone verfeinert ist.

Ich gebe zu, dass das Sashimi in einem japanischen Restaurant optisch schöner angerichtet ist.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g roter Thunfisch
- 4 EL helle Soja-Sauce, mit Zitronensaft verfeinert

Zubereitungszeit: 5 Min.

Thunfisch in dünne Streifen schneiden. Auf zwei Essbrettchen anrichten. Soja-Sauce auf zwei kleine Schälchen verteilen und dazustellen. Servieren.

Putenbrust-Sashimi



Noch etwas angefroren

Eine Bekannte, die auch einen Foodblog betreibt, sagte einmal, „An Rohem ist mir nichts fremd“. So ergeht es mir fast auch, dass ich viele Zutaten und Gerichte auch roh koste.

Hier ein Stück Putenbrust roh als Sashimi, mit einer hellen Soja-Sauce. Putenbrust ist ein sehr feines Stück Fleisch und eignet sich auch für Sashimi.

Mein Rat: Vorher Putenbrust einfrieren, zum einen lässt sie sich leicht angetaut besser in Scheiben schneiden. Und sicherheitshalber werden zum anderen durch das Einfrieren auch möglicherweise einige Keime abgetötet.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Putenbrust
- helle Soja-Sauce, mit Zitronensaft verfeinert.

Zubereitungszeit: 5 Min.

Putenbrust angetaut in kleine Scheiben schneiden und auf einem Teller oder Essbrett anrichten.

Soja-Sauce in eine Schale geben und dazu reichen. Servieren.

Lachs-Sashimi



Leckerer roher Fisch

Traditionell wird an Karfreitag kein Fleisch-, sondern ein Fisch-Gericht zubereitet, geschuldet der Kreuzigung Jesu am heutigen Tag. Das gilt auch bei mir und so bereite ich

allerdings ein asiatisches Fisch-Gericht zu. Lachs-Sashimi mit einer hellen Soja-Sauce.

Ich gebe zu, in einem japanischen Restaurant ist das Sashimi schöner auf dem Teller oder Essbrett angerichtet.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Lachs
- helle Soja-Sauce, mit Zitronensaft verfeinert

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min.

Lachs von der Haut befreien und in schmale Scheiben schneiden. Lachs auf einem Teller oder Essbrett anrichten.

Soja-Sauce in eine kleine Schale geben und dazu servieren.

Putenbrust asiatisch mit Basmatireis



Leckerer asiatisches Gericht

Putenbrust kann man sehr gut asiatisch im Wok zubereiten. Man gibt einfach noch etwas von dem Gemüse hinzu, das man gerade im Kühlschrank vorrätig hat. Bei mir waren das eine Zwiebel, Lauchzwiebeln und Ingwer.

Gewürzt wird mit Fisch-Sauce, das bei den Asiaten Ersatz für Salz ist, und mit Soja-Sauce, welches Ersatz für Gewürze ist. Ich verlängere die Sauce noch mit einem Schuss Wasser.

Dazu gibt es Basmatireis.

Mein Rat: Da es ein asiatisches Gericht ist, sollte man es auch in einer Schale mit Stäbchen essen. Ich habe es jedoch einmal in einem tiefen Pastateller angerichtet und serviert.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Putenbrust
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Zwiebel

- ein großes Stück Ingwer
- 2 EL Fisch-Sauce
- 2 EL helle Soja-Sauce mit Zitronensaft
- 1/2 Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Zwiebel schälen und grob zerkleinern. Lauchzwiebeln putzen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Ingwer schälen und in kurze Stifte schneiden. Putenbrust grob zerkleinern.

Öl in einem Wok erhitzen. Pute und Gemüse hineingeben und einige Minuten pfannenrühren. Fisch- und Soja-Sauce dazugeben. Mit einem Schuss Wasser die Sauce verlängern. Etwas köcheln lassen.

Reis in einen tiefen Pastateller geben und Pute-Gemüse-Mischung mit Sauce darüber geben.

Pfannen-Allerlei



Leckerer Pfannengericht

Bei diesem Gericht könnte man auch sagen, dass es der Resteverwertung dient. Man kann vieles, was im Kühlschrank noch übrig ist, dabei verwerten.

Ich verwende als Fleisch eine halbe Hähnchenbrust und in Streifen geschnittenen Speck.

Als Pasta kommt eine halbe Packung Tortellini hinzu.

Als Käse habe ich noch Feta zur Verwertung. Der Feta löst sich beim Garen in der Pfanne auf und trägt so auch zur Würze des Gerichts bei.

Und als Gemüse Rosenkohl, Kohlrabi, Champignons, Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Ingwer. Rosenkohl, Kohlrabi und auch Tortellini gare ich vor dem Anbraten einige Minuten in Gemüsefond.

Ich würze das Pfannengericht mit einigen Esslöffeln heller Soja-Sauce, die mit Zitronensaft verfeinert ist.

Mein Rat: Da es ein Pfannengericht ist, das Gericht ruhig aus

der Pfanne essen.

Zutaten für 1 Person:

- $\frac{1}{2}$ Hähnchenbrust
- 120 g Speck
- 100 g Fett
- 200 g Tortellini (mit Pilz und chinesischem Trüffel gefüllt)
- 8 Rosenkohlröschen
- $\frac{1}{4}$ Kohlrabi
- 2 weiße Champignons
- 1 Schalotte
- 2–3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- etwas Ingwer
- Petersilie
- 1 l Gemüsefond
- 3–4 EL helle Soja-Sauce, mit Zitronensaft aromatisiert
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Rosenkohl und Kohlrabi putzen, Rosenkohlröschen halbieren und Kohlrabi in Würfel schneiden. Hähnchenbrust längs halbieren, dann quer in Streifen schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden. Feta in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen, Rosenkohl, Kohlrabi und Tortellini hineingeben und 3–4 Minuten garen. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenbrust, Speck, Champignons, Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin einige Minuten kräftig anbraten. Rosenkohl, Kohlrabi, Ingwer, Tortellini und Feta dazugeben und ebenfalls einige Minuten

kräftig anbraten. Mit Soja-Sauce würzen. Alles vermischen.

Petersilie über das Gericht in der Pfanne geben. Gericht in der Pfanne servieren.

Hähnchenlebern mit Brokkoli, Knoblauch und Basmatireis



Sehr schmackhaftes, asiatisches Gericht

Hähnchenlebern bereite ich gerne asiatisch zu. Diesmal einfach nur mit Brokkoli und Knoblauch.

Wer möchte, kann den Strunk des Brokkoli mit verwenden, die Röschen sind aber von der Menge her eigentlich genug für dieses Gericht.

Für die Sauce gebe ich Fisch-Sauce für das Salzen hinzu und

Soja-Sauce für das Würzen. Ich verlängere die Sauce mit etwas Wasser.

Mein Rat: Aus der Schale mit Stäbchen essen, es ist ja ein asiatisches Gericht.

Zutaten für 1 Person:

- 225 g Hähnchenlebern
- 250 g Brokkoli
- 4–5 Knoblauchzehen
- 2 EL Fisch-Sauce
- 3 EL dunkle Soja-Sauce
- $\frac{1}{2}$ Tasse Basmatireis
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Lebern vom Fett befreien und grob zerkleinern. Brokkoli ebenfalls grob zerkleinern. Knoblauchzehen schälen und quer in Scheiben schneiden.

Öl in einem Wok erhitzen und Brokkoli und Knoblauch einige Minuten darin pfannenrühren. Der Knoblauch darf ruhig gut gebräunt sein. Lebern dazugeben und nochmals einige Minuten pfannenrühren. Die Lebern sollen aber innen noch rosé sein. Fisch-Sauce und Soja-Sauce dazugeben. Einen Schuss Wasser hinzugeben. Alles verrühren und etwas köcheln lassen.

Reis in eine Schale geben, etwas von den Lebern mit Gemüse darüber geben und von der Sauce darüber verteilen. Servieren.

Kürbisgnocchi mit Soja-Sauce



Bei mir ist jetzt schon richtig Kürbiszeit, denn diesmal serviere ich die zubereiteten Gnocchi, die ich eingefroren hatte, einfach mit einer dunklen Soja-Sauce. Ich brate die Gnocchi vorher noch in Öl in der Pfanne an.

Der Übersicht halber führe ich die Zubereitung der Gnocchi nochmals auf.

Ich verwende einen Butternusskürbis, der der einzige Kürbis ist, dessen Schale man mitessen kann.

Nach dem Garen des Kürbis ist dieser recht feucht, so dass man etas mehr Mehl für die Gnocchi benötigt als bei der Zubereitung von Gnocchi aus Kartoffeln.

Mein Rat: Gleich etwas mehr Gnocchi zubereiten, sie lassen sich portionsweise gut einfrieren und für weitere Zubereitungen verwenden.

Noch ein Rat: Mit einer Gabel oder einem Messer kann man die Gnocchi noch etwas verzieren.

Zutaten für etwa 90 Gnocchi:

- 1 kg Butternuss-Kürbis
- 6 Eigelbe
- 1 kg Mehl
- Muskat
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Olivenöl
- 2–3 EL dunkle Soja-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Kürbis in grobe Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Kürbis darin 30 Minuten garen. Herausnehmen, in eine große Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mehl dazugeben. Ebenfalls Eigelbe dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Wasser in einem Topf erhitzen und mit zwei kleinen Löffel aus der Kürbismasse kleine Röllchen formen. Portionsweise in das kochende Wasser geben und jeweils 3–4 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Portionsweise in Gefrierbeutel geben und einfrieren. Etwa 20 Gnocchi für die weitere Zubereitung zurückbehalten.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi darin anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Sauce darüber verteilen und servieren.