

Tagliatelle mit Bärlauchpesto

Frühling ist Bärlauchzeit. Aber ist er auch immer frisch beim Discounter oder Supermarkt zu bekommen? Oder sammeln Sie ihn sogar selbst? Sie können auch noch eine andere Variante wählen.



Mit Grano Padano garniert

Machen Sie einfach, was ich Ihnen sage. Gehen Sie zu Ihrem Supermarkt – denn dieses Produkt bekommen Sie nicht beim Discounter – und kaufen Sie getrockneten Bärlauch.

Geben Sie vier Esslöffel davon in eine Schale. Dazu acht Esslöffel Wasser. Und erst einmal 10 Minuten quellen lassen.

Dann kommen noch acht Esslöffel gutes Olivenöl dazu. Sie wollen ja ein Pesto bekommen. Schließlich noch gut salzen.

Dazu eine gute, italienische Pasta Ihrer Wahl. In diesem Fall Tagliatelle.

Und schon haben Sie ein leckeres, italienisches Gericht Pasta e Pesto.

Für 2 Personen:

- 350 g Tagliatelle
- 4 EL getrockneter Bärlauch
- 8 EL Wasser
- 8 EL Olivenöl
- Salz
- Grano Padano

Zubereitungszeit: 8 Min.



Mit leckerem Pesto

Zubereitung wie in der Einführung beschrieben.

Vor dem Servieren mit geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüsefond

Sie finden in meinem Foodblog ja schon diverse Rezepte zur Zubereitung eines Gemüsefonds. Normalerweise verzichte ich daher darauf, ein erneutes Rezept zur Zubereitung eines solchen Fonds zu veröffentlichen.



Leckerer heller, klarer Gemüsefond

Aber dieser Fond ist anders. Die Zubereitung ist anders. Ich bereite hier einen hellen, klaren Fond zu. Und verwende nur drei Zutaten. Wenn Sie das Wasser dazuzählen, kommen Sie auf vier Zutaten.

Knollensellerie, Wurzeln und Pastinaken. Das ist alles. Und das Beste ist natürlich, sie müssen das Gemüse für die Zubereitung des Fonds nicht putzen oder schälen. Einfach in kleine Stücke schneiden.

Geben Sie das Gemüse in einen Bräter, füllen Sie diesen mit Wasser auf und garen Sie das Gemüse bei mittlerer Temperatur vier Stunden.

Gemüse mit dem Schaumlöffel herausheben und im Bio-Mülleimer entsorgen. Und Gemüsefond durch ein Küchensieb geben.

In geeignete Vorratsbehälter portionsweise abfüllen und einfrieren. Fertig.

Der Fond gelingt gut und ist sehr schmackhaft.

Für 1,5 l Gemüsefond:

- 2 Knollensellerie
- 8 Wurzeln
- 2 Pastinaken
- Wasser

Zubereitungszeit: 4 Stnd.

Zubereitung siehe oben in der Einleitung!

Schrippen



Leckere, frisch gebackene Schrippen

Ich wollte ein Lachstatar zubereiten.

Jedoch hatte ich kein Brot als Beilage zuhause.

Und irgend etwas zu Beißen muss man ja zu einem Tatar anbieten.

Also, selbst ist der Mann. Und ich entschied mich, einfach und schnell einige frische Schrippen zuzubereiten.

Abgesehen davon, dass der Teig ein Hefeteig ist und somit einige Zeit gehen muss, sind Schrippen einfach und schnell zubereitet und gebacken.

Der Teig besteht aus Mehl, Wasser und Hefe.

Und er wird gewürzt mit etwas Salz und Zucker.

Fertig. Mehr nicht.

Die Schrippen gelingen gut und sind sehr schmackhaft.

Der Einfachheit halber nehme ich dieses Rezept zu meinen Grundrezepten hinzu.

Für 4 Schrippen

- 250 g Mehl
- 150 ml Wasser
- 8 g Hefe
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit 1 1/2 Stdn. | Backzeit 30 Min.



Hefe im Wasser auflösen.

Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde im Mehl bilden.

Hefewasser hineingeben.

Salz und Zucker dazugeben.

Alles miteinander vermischen und gut durchkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Backpapier auf ein Backblech geben.

Teig in vier kleine Teile zerteilen, diese zu einer Kugel rollen und auf das Backblech legen. Mit dem Messer längs einschneiden.

Nochmals mit einem Küchentuch zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 230 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backblech auf mittlerer Ebene 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und Schrippen gut abkühlen lassen.

Servieren. Guten Appetit!

Fischfond



Nicht ganz klar, aber sehr heller Fischfond

Ich hatte keinen Fischfond mehr vorrätig, aber noch tiefgefrorene Fischabfälle im Tiefkühlschrank. Also habe ich einfach schnell Fischfond mit den Fischabfällen, Wasser und einigen Gewürzen und Kräutern zubereitet.

Zutaten für etwa 3–4 l Fond:

- 2–3 kg Fischabfälle (Köpfe, Schwänze, Skelette)
- 5 l Wasser
- 4 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- $\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner
- $\frac{1}{2}$ TL grüne Pfefferkörner
- 10 frische Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin

Zubereitungszeit: 4 Stdn.

Wasser in einem großen Bräter erhitzen und Fischabfälle hineingeben. Gewürze und Kräuter hinzugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Fischabfälle aus dem Wasser herausheben und wegwerfen. Fond erst durch ein Küchensieb in eine große Schüssel geben. Dann nochmals durch ein frisches Küchentuch geben. Bei Bedarf den Fond mit 2–3 Eiweiß klären. Dazu den Fond in einen großen Topf geben und abkühlen lassen. Eier aufschlagen und Eigelb vom Eiweiß trennen. Eiweiße in den abgekühlten Fond geben. Fond langsam auf der Herdplatte wieder zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und das geronnene Eiweiß mit einem Schaumlöffel herausheben. Es bindet sehr viele Schmutz- und Trübstoffe und der Fond wird sehr klar. Fond in Portionsbehälter geben und einfrieren.