

Champignon-Risotto

Ich gebe Ihnen den Rat mit auf den Weg: Seien Sie mutig! Und kreativ und kreieren Sie Ihre eigenen Gerichte. Einige werden gelingen und schmecken hervorragend. Andere wieder werden nicht so gut gelingen, schmecken vielleicht nicht gut und werden daher eben nicht mehr zubereitet. Aber diejenigen, die gut gelingen, können sie dann in Ihren monatlichen Speiseplan mit aufnehmen.

Dieses Mal habe ich ein original italienisches Gericht zubereitet. Geplant waren eigentlich Steinpilze als Zutat, diese hatte ich allerdings nicht erhalten. Also habe ich einfach ein wenig kreierte und dafür Champignons verwendet. Es schmeckt hervorragend. Und ist sogar vegan. Wenn Sie auf den Parmesan verzichten. Anstelle Butter verwenden Sie eben Margarine.

Einige der italienischen Lebensmittel habe ich bei einem tollen [Online-Shop](#) im Internet bezogen, der erstklassige italienische Produkte anbietet. Ich habe neben dem Risotto-Reis noch andere, herrliche, italienische Produkte bezogen, darunter anderen Reis, Pasta, Olivenöl und erstklassischen Balsamico-Essig, nicht diese nicht zu empfehlende Balsamico-Creme, die mancherorts angeboten wird.

Ein Manko hat der Online-Shop aber doch. Er bietet auch Brühpulver und -würfel für die Zubereitung von Gerichten an. Zwar von einer vermutlich guten italienischen Marke. Aber das wäre dann in etwa so, wie wenn man mit den guten italienischen Produkten und Brühpulver oder-würfel von deutschen Herstellern wie Maggi oder Knorr ein leckeres Gericht zubereiten will. Da sollte sich der Betreiber des Online-Shops doch noch einmal überlegen, diese Produkte aus dem Shop zu nehmen.

Alle anderen italienischen Produkte sind aber von allererster Qualität und sehr gut. Kein Wunder also, dass der Online-Shop

das Motto hat: „Wir sind Italien!“ Das passt auf alle Fälle. Ich kann daher den Shop und deren Produkte sehr empfehlen.

Übrigens, auch die Weine sind hervorragend, auch wenn ich sie, da ich keinen Alkohol trinke, nicht trinke, sondern nur zum Kochen verwende. Aber was sagt ein schöner Köche-Spruch: „Verwende den Wein zum Kochen, den Du später auch beim Essen zum Trinken zu den Gerichten servierst!“

Beim Risotto scheiden sich übrigens die Geister. Die einen sagen, es ist gute Handwerks-Arbeit, so dass man in mehreren Durchgängen jeweils Fond dazugibt und es unter ständigem, sicherlich 20-minütigem Rühren zubereitet. Andere wiederum sagen, es geht auch einfacher, gießen den Fond komplett beim ersten Mal hinzu und lassen das Risotto einfach bei geringer Temperatur ohne Rühren Garen.

Nun, ich ziehe erstere Methode vor.

Und siehe da, das Risotto gelingt hervorragend und ist herrlich schlotzig. Auch der anfangs hinzugegebene Wein ist beim Essen im Gericht noch zu schmecken. Und der selbst zubereitete Gemüsfond gibt seine eigene Würze an das Risotto ab.

Beachten Sie auch, ein Risotto muss schlotzig gelingen. Es darf nicht zu flüssig sein wie eine Reis-Suppe. Und nicht zu fest wie zum Beispiel eine Polenta.

Also alles im allem ein hervorragendes Risotto, das wieder zubereitet wird.

[amd-zlrecipe-recipe:819]

Hähnchenschenkel mit Sellerie-Zwiebel-Gemüse

Bei den Hähnchenschenkel greife ich ja, wie schon des öfteren hier erwähnt, gern zu den Schenkeln mit Rückenstück. Man hat einfach etwas mehr Fleisch zu essen.

Ich gare die Schenkel in einer Weißwein-Sauce in einer Pfanne mit Deckel, und zwar genau die aus Erfahrung ermittelten 15 Minuten. Dann sind die Schenkel gut durchgegart, aber innen leicht rosé und noch sehr saftig.

Für die Beilage gebe ich die letzten 5 Minuten des Garens das Gemüse zu den Schenkel und gare sie noch mit.

Dann kommen die Schenkel auf zwei Teller.

Währenddessen verfeinere ich die Weißwein-Sauce noch mit Rama Cremefine – alternativ kann man auch Crème fraîche verwenden –, würze das Gemüse und schmecke die Sauce ab.

Die Schenkel schmecken sehr lecker, das Gemüse auch und die Sauce ist wirklich exzellent würzig.

[amd-zlrecipe-recipe:821]

Hähnchenmägen - Champignons - Ragout mit Reismudeln

Hähnchenmägen kann man nur lange schmoren. Es ist sehr festes Muskelfleisch, das sich zum Kurzbraten schon gar nicht

anbietet. Und auch kurzes Schmoren von 30 Minuten oder 1 Stunde reicht meistens nicht aus.

Also habe ich die Mägen zusammen mit Champignons und Tomaten in einer Riesling-Sauce ganze 3 Stunden geschmort. Dann ist das Fleisch herrlich zart.

Und mit den vielen Gewürzen gelingt eine wunderbar schmackhafte und würzige Sauce.

Als Beilage dazu habe ich einmal etwas exotisch Reismudeln gewählt, diese in Spaghetti-Form.

Man könnte das Gericht also auch als Reis-Spaghetti-Gericht bezeichnen.

[amd-zlrecipe-recipe:815]

Mit Hähnchenbrustfilet gefüllte Spitzpaprika

Eine kleine Kreation.

Man benötigt dazu als erstes zwei sehr große oder auch lange Spitzpaprika.

Dann Hähnchenbrustfilets.

Schließlich einige frische Kräuter wie Rosmarin und Thymian.

Dann noch Mozzarella zum Überbacken.

Und last but not least einen guten Riesling, um eine kräftige,

würzige, leckere Weißwein-Sauce zu erstellen.

Dieses Gericht ist einfach. Und auch ausreichend für eine Mahlzeit. Beilagen benötigt es nicht.

Mein Rat: Das einzige, auf das man achten muss, ist das folgende. Der Mozzarella schmilzt natürlich nicht nur, sondern er tropft dann auch auf den Pfannenboden herunter. Beim Garen und eventuellen Reduzieren der Sauce kann daher der Käse am Pfannenboden anbrennen und ergibt eine kräftige schwarze Kruste. Das sollte man vermeiden.

[amd-zlrecipe-recipe:814]

Schweinebauch-Röllchen mit Pommes frites

Hier habe ich einfach einmal kreierte.

Die Schweinebauch-Scheiben salze und pfeffere ich und lasse sie über Nacht im Kühlschrank etwas durchziehen.

Chinakohl-Blätter eignen sich sehr gut für solche Röllchen, weil man sie von der Konsistenz her gut einrollen kann. Man braucht die Röllchen auch nicht mehr würzen, die Schweinebauch-Scheiben bringen genügend Würze mit.

Ursprünglich wollte ich gebratenen Paprika als Beilage servieren.

Dann fiel mir ein, dass ich noch eine Packung Pommes frites im Gefrierschrank vorrätig hatte. Und ich hatte tatsächlich schon

lange keine Pommes frites mehr zubereitet und gegessen.

Und da ich gerade für eine andere Zubereitung den Backofen angeschaltet hatte, habe ich dieses Mal darauf verzichtet, die Friteuse anzustellen und die Pommes frites darin zu frittieren. Sondern habe einfach die Zubereitung der Pommes frites auf einem Backblech im Backofen gewählt.

Es stellte sich heraus, dass die Zubereitung im Backofen nicht der Zubereitung in der Friteuse vorzuziehen ist. Denn die Pommes frites gelingen im Backofen nicht so gut wie in der Friteuse. In der Friteuse werden sie deutlich krosser und knuspriger.

[amd-zlrecipe-recipe:812]

Pilz-Ragout mit Basmati-Reis

Für dieses Ragout habe ich eine bunte Mischung aus Pilzen verwendet. Champignons, Pfifferlinge und Austerpilze.

Das Ragout habe ich verfeinert mit frischem Thymian und Rosmarin.

Die Sauce bilde ich aus Chardonnay und Cremefine.

Ich habe das erste Mal Cremefine verwendet, eine Variante, die Crème fraîche ersetzt und nur 15 % Fett hat, im Gegensatz zu Crème fraîche, die immerhin 30 % Fett hat. Der weitere Vorteil von Cremefine ist, dass man mit den entsprechenden Zutaten, wie in diesem Fall, ein veganes Gericht zubereiten kann.

Es gelingt auch eine schmackhafte Sauce. Ganz überzeugt hat

sie mich aber nicht, ich bleibe wohl eher bei Crème fraîche und nehme den höheren Fettanteil gern in Kauf.

Als Beilage wähle ich einfachen, aber schmackhaften Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:803]

Hähnchen-Geschnetzeltes in Weißwein-Sauce mit Bohnen-Pilz-Gemüse

Zubereitet habe ich als erstes das Gemüse. Dazu gare ich Buschbohnen. Und brate die in Scheiben geschnittenen Pilze in Fett in der Pfanne. Alles zusammen gebe ich in den Topf mit den Bohnen, würze dort alles, vermische es und halte es warm.

Erst dann bereite ich das Geschnetzelte zu. Denn die Hähnchenbrustfilet-Streifen sollen diesmal nur einige wenige Minuten angebraten werden, damit sie noch saftig sind.

Als Gewürze verwende ich gemahlene Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Zucker.

Und die leckere Sauce bilde ich aus Crème fraîche und Chardonnay.

Die Sauce gelingt dieses Mal wirklich exzellent und hervorragend.

Hähnchenmägen - Ragout mit Bandnudeln

Es ist ja wirklich von Vorteil, wenn man ab und zu bei Supermärkten oder Discountern einkauft, bei denen man nicht so oft einkauft. Es hat eben den Vorteil, dass sie ein anderes Sortiment haben als die landläufig bekannten und besuchten Geschäfte. Und man eben andere Artikel zur Auswahl hat.

So war ich vorgestern wieder einmal seit langer Zeit bei meinem Edeka-Supermarkt. Und dieser hat u.a. eine Frisch-Fleisch-Theke. Nun, ich habe aus finanziellen Gründen dort aber nichts eingekauft. Aber Edeka hat in der Kühltheke des Fleisch-Sortiments auch immer Hähnchen-Innereien: Hähnchen-Herzen, -Mägen und -Lebern. Und diese habe ich eingekauft. Darauf habe ich mich schon sehr lange gefreut.

Und zuhause habe ich mich gleich daran gemacht, mit den Hähnchenmägen ein leckeres Ragout zuzubereiten.

Hähnchenmägen haben sehr viele Sehnen und man muss sie lange schmoren. Zum Kurzbraten sind sie definitiv nichts, nicht einmal das Schmoren von einer halben oder ganzen Stunde bringt nicht das gewünschte Ergebnis. Ich habe die Mägen tatsächlich drei Stunden geschmort.

Aber dann hat man ein Ragout mit Mägen, die sehr zart und lecker sind und fast von selbst zerfallen. Die Zwiebeln schmelzen nach dem langen Schmoren fast ein wenig und geben

der Sauce eine herrliche Bindung.

Als Gewürze habe ich scharfes Curry-Pulver, edelsüßes Paprika-Pulver und gemahlene Kreuzkümmel verwendet. Und das Ragout – sehr wichtig – sehr gut gesalzen. Und da die Sauce ein wenig Säure verträgt, kommt außer dem Weißwein auch noch etwas Weißwein-Essig hinein. Und für mehr Würze der Sauce brate ich als allererstes einige eingelegte Sardellenfilets im eigenen Fett an, diese zerfallen beim Anbraten komplett und geben der Sauce noch etwas Würze mit.

Als Beilage verwende ich wirklich sehr leckere Bandnudeln.

Ein Gericht nach meinem Geschmack und nach dem Motto meines Foodblogs, Nudeln, Fleisch und Sauce. Das Fleisch dieses Mal zwar nicht in Bratenform, lang geschmort und tranchiert. Sondern eben in kleiner Form als Ragout. Aber das Gericht schmeckt wirklich exzellent, ich habe mich wirklich darauf gefreut.

[amd-zlrecipe-recipe:773]

Kohlrouladen mit Basmati-Reis

Ein traditionelles, deutsches Gericht.

Ich habe es jedoch ein wenig orientalisch abgeändert, indem ich die Füllung mit Baharat gewürzt habe.

Erstaunlicherweise benötigt die Füllung keine Eier für Bindung und Stabilität, sie ist auch ohne Eier stabil und fest.

Gefüllte Schweineschnitzel mit pochierten Eiern



Vor dem Garen

Ich hatte noch Schweineschnitzel vorrätig. Und entschied mich, sie zu füllen.

Für die Füllung verwende ich durchwachsenen Bauchspeck, Ingwer, Wurzel und Schalotte. Ich schneide die Zutaten in sehr kleine Würfel und gebe sie in eine Schüssel. Dann würze ich sie mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

In die Schnitzel gebe ich noch jeweils zwei Blätter Mini-Pak-Choi, die ich wiederum mit der Füllung fülle.

Die restliche Menge der Füllung brate ich mit den gefüllten

Schnitzeln in Butter an. Dann lösche ich mir einem großen Schuss Weißwein ab und gare die Schnitzel etwa 15 Minuten zugedeckt.

Als Beilage bereite ich pochierte Eier zu.

[amd-zlrecipe-recipe:759]

Welsfilet-Rouladen, Basmati-Reis und Weißwein-Sauce

Hier bereite ich ein Gericht mit Fisch und Reis zu.

Um etwas Abwechslung beim Zubereiten von Fisch zu haben und nicht nur die Filets in Butter anzubraten, habe ich mir dieses Rezept mit Rouladen ausgedacht.

Als Füllung habe ich diverse Produkte verwendet, die ich einerseits vorrätig hatte und die andererseits gut als Füllung funktionierten.

Ich habe die Filets jeweils auf einer Seite, die die Innenseite der Roulade werden soll, mit frisch geriebenem Parmesan für etwas Würze befüllt. Dann als weitere Zutaten habe ich jeweils einige Eis-Garnelen und jeweils zwei Zuckerschoten verwendet. Ich wollte allerdings über dem Parmesan noch einige frische Spinat-Blätter in die Füllung geben, das habe ich aber im Eifer der Zubereitung völlig vergessen. Also, wenn Sie frischen Spinat vorrätig haben, verwenden Sie ihn auch dazu.

Ich schnüre die Rouladen jeweils mit zwei Fäden Küchengarn

zusammen. Und brate sie dann in Butter an. Dann lösche ich mit einem großen Schluck Soave ab. Und würze noch mit Salz.

Dazu gibt es als Beilage Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:712]

Puten-Ragout

Hier einmal eine Besonderheit. Ein Ragout ohne Beilage.

Ich hatte ursprünglich geplant, Reis oder Pasta als Beilage für das Ragout zuzubereiten.

Dann ergaben sich aber solch eine Menge an Zutaten für das Ragout, so dass es doch etwas umfangreich war und ich dachte mir, na, das kann man auch alleine essen.

Ich würze das Ragout mit Kreuzkümmel und edelsüßem Paprika-Pulver, was einen sehr schönen Geschmack ergibt.

Die Sauce bilde ich aus Crème fraîche und einem Schuss Weißwein.

[amd-zlrecipe-recipe:705]

Champignons

und

Bratkartoffeln

Eigentlich sagt man bei Bratkartoffeln wie auch Anderem, das man in Fett anbrät und das Röststoffe enthält, dass man eigentlich nichts dazu zubereiten soll, das eine Sauce enthält. Denn die Sauce macht das Angebratene weich und man hat keine knusprigen und krossen Röststoffe mehr.

Aber davon bin ich bei diesem Gericht einfach einmal abgewichen und habe Champignons mit viel Schmand und einem Schuss Weißwein zubereitet, damit ich damit eine schlotzige Sauce erhalte.

Und das Ganze passt auch zu den krossen und knusprigen Bratkartoffeln, denn diese gebe ich als Beilage dazu und gebe die Sauce der Champignons auch nicht über die Bratkartoffeln.

Quot erat demonstrandum.

[amd-zlrecipe-recipe:691]

Kasseler und Wurzel-Stampf mit Kümmel-Senf-Jus

Hier habe ich Kasseler in Scheiben geschnitten gekauft.

Ich brate die Scheiben in Öl an und erstelle dann mit etwas Kümmel, Senf und Weißwein eine leichte Jus.

Als Beilage wähle ich einen Wurzel-Stampf, da ich auch eine Menge an frischen Wurzeln gekauft habe.

Das Gericht schmeckt sehr gut, die Jus ist sehr aromatisch und

der Stampf ausgesprochen frisch und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:635]

Überbackene Chicorée und Jasmin-Reis

Jetzt habe ich in den letzten Tagen überbackenen Romana-Salat zubereitet, und wider Erwarten war das Gericht doch sehr schmackhaft, auch wenn es vegetarisch und somit ohne Fleisch war. Aber der zum Überbacken verwendete Gouda war doch sehr würzig.

Aus diesem Grund habe dieses Gericht sozusagen nochmals nachgekocht, aber mit einem anderen Salat, und zwar Chicorée.

Sonst habe ich an dem Rezept nicht viel verändert.

[amd-zlrecipe-recipe:605]

Überbackene Romana-Salate und Jasmin-Reis

Dunkle Wolken ziehen an meinem Foodblog-Horizont auf. Vier vegetarische Rezepte werden in den kommenden Tagen veröffentlicht. Also vier Tage kein Fleisch. Aber ich habe mir diese Rezepte ausgedacht, also bereite ich die Gerichte auch zu und veröffentliche die jeweiligen Rezepte mit Foodfotos.

Den Anfang mache ich mit überbackenem Romana-Salat.

Dazu halbiere ich einfach Romana-Salat längs, brate die Hälften in Butter an und überbacke sie jeweils mit einer Scheibe Gouda.

Als Beilage wähle ich Jasmin-Reis, für den ich mit den Romana-Salaten beim Überbacken ein kleines Weißwein-Sößchen zubereite.

Fertig ist das vegetarische Rezept.

Aber eben ohne Fleisch. □

Erstaunlicherweise stört dies aber bei diesem Gericht nicht unbedingt, denn der Gouda gibt doch ein sehr würziges und herzhaftes Aroma an die Romana-Salate und die Sauce ab.

Und der Jasmin-Reis hat natürlich den Vorteil, dass er auch ohne oder mit nur wenig Sauce auskommt, denn er bringt selbst einen ausreichenden Geschmack mit.

[amd-zlrecipe-recipe:604]