Käse-Cracker mit schwarzem Meersalz

Das Rezept von „Feines Gemüse“ enthielt eigentlich Roquefort oder Gorgonzola. Da beides gerade nicht zur Hand war, habe ich die Cracker mit Pecorino ausprobiert und wurde nicht enttäuscht.

Das Mürbegebäck ist zart und zerfällt auf der Zunge. Das schwarze Hawaiisalz steuert das Knuspergefühl bei. Die leckere Würze verleiht dem Knabberspaß den „Chips-Effekt“ – wenn man einmal anfängt, kann man nicht mehr aufhören bis alles weg ist !

Für ca. 50 Cracker :

125 gr kalte Butter

2 TL getrocknete Rosmarinnadeln

1 TL gefriergetrocknete Knoblauchwürfelch

180 gr Mehl (550

gr Pecorino (Parmesan, Gorgonzola)

etwas Salz

schwarzes Meersalz (z.B. von Hawaii)

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Pecorino fein reiben (Gorgonzola, Roquefort klein zerkrümmeln) und mit dem Mehl vermischen.

Den Rosmarin und Knoblauch in einem Mörser fein zermahlen und unter die Mehl-Käsemischung rühren. Die Butter in Stücke schneiden, zufügen und alles zusammen rasch zu einem Mürbeteig verkneten.

Man sollte den Teig abschmecken und entscheiden, ob noch etwas Salz fehlt. Je nach Käsesorte ist es schon salzig genug und zum Schluß kommt ja auch noch Meersalz darüber. Trotzdem habe ich noch eine Messerspitze feines Salz dazugegeben und war damit sehr zufrieden.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 – 3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Etwas schwarzes Hawaiisalz darüberstreuen und leicht andrücken. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldgelb backen bis die Ränder leicht gebräunt sind.

Den restlichen Teig jeweils wieder verkneten und kurz in den Kühlschrank legen. Dann ist das Ausrollen und Ausstechen leichter.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

In einer Blechdose verpackt schmecken sie auch noch nach ein paar Tagen sehr gut.

Diese Cracker passen prima zu einem Glas Wein.

Nett verpackt sind sie ein tolles Mitbringsel (vielleicht mit einer Flasche Wein dazu).

Hackfleisch-Lauch-Topf

Ein einfaches, unkompliziertes Gericht, das komplett nur in einem Topf zubereitet

wird.

Di
eser Eintopf läßt sich sehr gut auch in größeren Mengen vorbereiten und schmeckt aufgewärmt am nächsten Tag noch besser.

Für 5 Portionen :

1 KG Rindergehacktes

2 große Zwiebeln, in kleine Würfel geschnitten

200 gr Tomatenmark, 3-fach konzentriert

4 – 5 Kartoffeln, geschält, in ca. 1 cm große Würfel geschnitten

1 Stange Porree, nur den weißen Teil, in ca. 0,5 cm Große Ringe geschnitten

0,75 l Brühe (z.B. Wasser mit 3 geh. TL gekörnte Brühe aufkochen)

1 EL Sambal Oelek

2 EL Creme fraiche

2 Lorbeerblätter, einmal einreißen

2 Zehen Knoblauch, gepresst

Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Rindergehacktes krümmelig braten, salzen, pfeffern.

Alles etwas zur Seite schieben und das Tomatenmark auf der freien Fläche anrösten.

Kartoffeln und Lauch zufügen. Alles gut miteinander vermengen. Lorbeerblätter dazugeben.

Mit der Brühe ablöschen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Sambal Oelek und Creme fraiche einrühren.

Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Brot servieren.

Quelle : chefkoch

Ricotta-Vanille Kuchen

Zum ersten Mal ausprobiert und schon in meinen Ordner für „Lieblingsrezepte“ gewandert ist heute dieser saftige, fluffige Ricotta-Vanille Guglhupf.

Für einen Guglhupf :

350 gr Mehl

200 gr Zucker

250 gr Butter

250 gr Ricotta

4 Eier

2 TL Backpulver

1 geh. TL Vanillepaste (oder das Mark einer Vanilleschote)

1 Pä. echten Vanillezucker

1 EL Rum (Pott 54 %)

Puderzucker zum Bestäuben

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker schaumig rühren, Vanille und Vanillezucker zufügen. Die Eier einzeln, nacheinander unterrühren.

Ricotta und Rum einrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und dazugeben, alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen.

Den Teig in eine gefettete Guglhupfform (oder kalt ausgespülte Silikon Guglhupfform) füllen und ca. 50 Minuten backen lassen. Stäbchenprobe machen.

Den ausgekühlten Guglhupf mit Puderzucker bestäuben.

Die Vanillepaste und der echte Vanillezucker verhelfen diesem Rührkuchen zu einem wohligen, vanilligen Geschmackserlebnis.

Am nächsten Tag soll er sogar noch ein bisschen besser schmecken – also läßt er sich sehr gut vorbereiten und für ein Picknick einpacken.

Quelle : chefkoch

Nudel Muffins

Obwohl der Begriff „Reste-Muffin“ es eigentlich eher treffen würde.

<u>Für 6 kleine Auflauf-/Soufflеförmchen :</u>

2 Eier

1 TL Salz

Pfeffer

Paprikapulver, scharf

1 (rote) Zwiebel, in feine Würfel geschnitten

1 Becher Schmand, 200gr

50 gr. Schinkenwürfel, geräucherter Katenschinken

etwas geriebenen Käse, z.B. Emmentaler

gekochte Nudeln (vom Vortag)

Butter für die Förmchen

Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen

Die Eier mit den Gewürzen verquirlen. Den Schmand unterrühren.

Speck, Zwiebeln und Nudeln dazu geben und gut vermengen.

Die Förmchen mit etwas Butter gut einfetten und die Nudel-Schmandmasse einfüllen.

Mit etwas geriebenem Käse bestreuen und ca. 30 Minuten backen lassen.

Di

ese kleinen, herzhaften Muffins schmecken warm und kalt.

Ob mit einem Salat zum Mittagessen, als Snack zwischendurch oder für´s Picknick.

Das Gericht ist ein dankbarer Resteverwerter. Alles, was von anderen Zubereitungen übrig geblieben ist, läßt sich hier wunderbar zusammenrühren. Kleinste Mengen reichen dafür schon.

Statt Nudeln könnte ich mir auch in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln vorstellen.

Statt Schmand geht sicherlich auch Sahne, Creme fraiche, Milch, Saure Sahne, Ricotta.

Knoblauch, Gemüsereste (Paprika, Zucchini, Erbsen, etc.) frische Kräuter sind auch eine tolle Ergänzung.

Filettopf

Ein Gericht, das am Vortag zubereitet werden sollte – dann schmeckt es besonders gut !

Für 4 – 5 Portionen :

1 kg Schweinefilet

100 gr Katenschinken, in sehr kleine Würfel geschnitten (gibt es bereits fertig abgepackt)

2 m.-große Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe

500 gr frische Champignons, in Scheiben geschnitten

250 ml trockenen Weißwein

2 geh. TL gekörnte Brühe

150 gr Creme fraiche

200 ml Sahne

1 geh. TL Senf

1 geh. EL Tomatenmark, 3-fach konzentriert

1 Bund glatte Petersilie, nur die Blätter klein gehackt

Butterschmalz, Salz, Pfeffer,

1 Prise Zucker

Butterschmalz in einem kleinen Bräter zerlassen.

Das Filet waschen, trocknen, salzen, pfeffern und von allen Seiten kräftig anbraten. Es sollte innen noch rosa bleiben.

Filet herausnehmen und auf einem Teller auskühlen lassen. Den Fleischsaft dabei unbedingt auffangen.

Im Bratenfett den Speck und die Zwiebeln anbraten, Champignons dazugeben.

Alles etwas zur Seite schieben und ein Loch in die Mitte machen. Das Tomatenmark dort hineingeben und anrösten lassen. Anschließend alles gut miteinander vermengen.

Mit dem Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe einrühren. Etwas einkochen lassen.

Creme fraiche, Sahne und ausgetretenen Fleischsaft unterrühren.

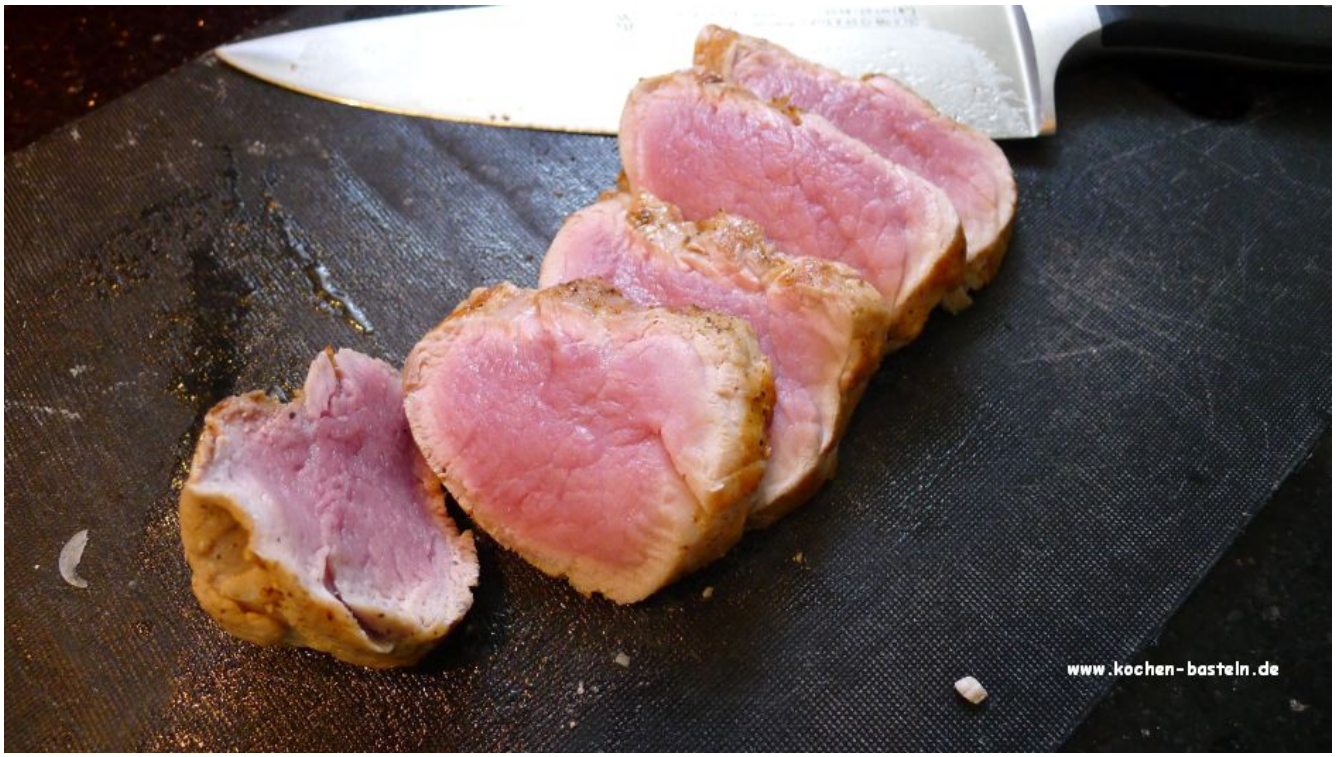
Mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Etwas köcheln lassen. Temperatur abschalten.

Knoblauch pressen und einrühren.

Das Filet in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden.

Filet in die Sauce geben und alles abkühlen lassen.



Da

s Gericht am nächsten Tag nur noch erwärmen – nicht kochen lassen.

So bleibt das Fleisch zart.

Die gehackte Petersilie unterrühren. Evtl. nochmals abschmecken.

Dazu schmecken Spätzle und Salat.

Es läßt sich auch sehr gut einfrieren. Idealerweise sollte es dann am Vortag langsam im Kühlschrank auftauen, damit es nur erwärmt werden braucht.

Da sich dieses Gericht auch für viele Portionen eignet ist es auch partytauglich.

Quelle : http://www.chefkoch.de/rezepte/1342761239096947/Filettopf.html

---

Bohnen-Thunfisch-Salat

Lecker und schnell gemacht ist dieser Bohnen-Thunfisch-Salat.

Für 2 – 3 Portionen:

1 Dose weiße Bohnen (ca. 400gr)

1 Dose Thunfisch ohne Öl (ca. 185 gr)

Saft einer Limette

1 kleine Zwiebel, in feine Würfel geschnitten

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

4 EL Olivenöl

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer

Die Bohnen in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Den Thunfisch auch abtropfen lassen und mit einer Gabel etwas klein rupfen.

Den Limettensaft mit Salz, Pfeffer, Zucker verrühren. Die Zwieblwürfel und das Olivenöl dazugeben.

Bohnen, Thunfisch und Frühlingszwiebeln unterheben und gut vermengen.

Der Salat sollte vor dem Verzehr mind. 15 Minuten im Kühlschrank durchziehen.

Dies ist nur eine Variante. Der Salat läßt sich vielseitig verändern, z.B. :

– statt Frühlingszwiebel könnte man auch gehackte, glatte Petersilie oder

Schnittlauchröllchen nehmen,

– evtl. eine in feine Ringe geschnittene rote Chilischote,

– eine gepreßte Knoblauchzehe

– statt weißer Bohnen Kidneybohnen

Der Salat läßt sich prima vorbereiten und ist auch in größeren Mengen Party und Picknick tauglich.