

# PUY-LINSENSALAT MIT ROTER BETE UND ZIEGENKÄSE

## PUY-LINSENSALAT MIT ROTER BETE UND ZIEGENKÄSE

Auf Zorras Kochtopf wird mal wieder etwas gesucht – diesen Monat ein Linsenrezept. Das hat sich Tina von Lunch for One gewünscht und das soll sie auch bekommen. Linsen sind ja nicht gerade mein Leibgericht und wenn sie auf den Teller kommen, dann lieber püriert als am Stück. Hier habe ich etwas ausprobiert und mal wieder ein Rezept von Rachel Khoo (in etwas abgeänderter Form) gezaubert. Ein leckeres Abendessen!



### Zutaten für 2 Personen:

160g Puy-Linsen (im Original 200g)

3 Zweige Thymian (im Original 1 Zweig)

1 großes Lorbeerblatt

Salz & Pfeffer

1 gegarte rote Bete

100g Ziegenkäse

etwas Olivenöl

1 EL + 1 TL Kräuteressig

1/2 Bund Dill

2 EL Dillöl

1 Prise Zucker

Abrieb von 1/2 Zitrone

### Zubereitung:

Ich gebe die Linsen mit Lorbeerblatt und Thymian in einen kleinen Topf. Dort übergieße ich sie mit der doppelten Menge heißem Wasser und köchel sie 18 Minuten lang gar.



Die Vinaigrette ist ganz flott gemacht, ich gebe Dill, Dillöl, 1 EL Kräuteressig etwas Salz, Pfeffer und

die Prise Zucker in den Mixer. Gut mixen – sieht doch fein aus!



Die fertig gekochten Linsen abgießen, das Lorbeerblatt und den Thymian entfernen und die Linsen zurück in den Topf geben. 1 EL Olivenöl, 1 TL Kräuteressig, den Zitronenabrieb und eine gute Prise Salz / Fleur de Sel dazu geben und gut umrühren.

Auf die Teller verteilen und ein paar Löffelchen Ziegenfrischkäse dazu geben. Die rote Bete in sehr feine Scheiben schneiden und auf den Linsen platzieren. Die Vinaigrette träufel ich über den Ziegenfrischkäse – ich finde das hübsch.



Bessere Hälfte bekommt dazu noch etwas Brot, braucht man aber wirklich nicht. Die Kombination aus süßer roter Bete, der säuerlichen Vinaigrette, dem salzigen Käse und den Linsen schmeckt wirklich sehr lecker.



Am Ende bleiben keine Reste – ein wirklich feiner Salat.


Bon Appetit!



---

## GESTREIFTE PASTA MIT LACHS

### GESTREIFTE PASTA MIT LACHS

Manche Dinge macht man weil man sie einfach ausprobieren muss. Ich habe mir für gestreifte Pasta extra ein „schöner kochen\*“ Kochbuch gekauft, das Cover hat mich soooo neugierig gemacht. Die Bastelidee darin ist leider im wahrsten Sinne des Wortes etwas einseitig – für Ravioli geht es sicher, aber für alles andere hilft es nicht weiter, es sei denn man will die Streifen nur auf einer Seite der Nudel haben. Dann werden die Streifen halt doch auf die klassische Variante gebaut – Schicht um Schicht, Schritt für Schritt. Das dauert ein bissl, aber man wird mit ganz bezaubernden Nudeln belohnt. Dann der Schreck... ich habe meine schwarz-weiß gestreiften Pastabahnen mit dem Pastabike in Streifen gerollt und obwohl da ausreichend Mehl drunter war sind sie an der Walzstelle an der Arbeitsplatte festgeklebt. Eine ganze Bahn = die Hälfte vom Teig war hinüber, kaum etwas zu retten. Die zweite Bahn habe ich mit dem Messer in Streifen geschnitten und so hat

die Pasta gerade noch für zwei Personen gereicht. Trotzdem blutet einem da nach all der Arbeit ein bissl das Herz. Egal, genug gejamert – lecker war die Pasta und beim nächsten Mal wird alles besser, die Arbeit hat sich nämlich gelohnt!



#### Zutaten für 2-3 Personen:

2 Eier

200g Mehl

1 TL Salz (2x 1/2 TL)

4g Sepiatinte (1 EL)

1 EL Wasser

#### Für die „Sauce“:

1 Lachssteak (250g)

2 EL Dillöl

1/2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1/2 Bund Dill

Pfeffer & Salz

#### Zubereitung:


Als erstes braucht ihr etwas Zeit. Der Pastateig möchte rund 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen, dazwischen gibt es immer wieder Bastelschritte.

Ich bereite zuerst den weißen Teig zu – dafür werden 1 Ei, 1 EL Wasser, 100g Mehl und 1/2 TL Salz zu einem schönen, festen Teig verknetet. Den fertigen Teigklops lege ich kurz beiseite.

Für den schwarzen Teig mische ich zuerst das zweite Ei, die Sepiatinte und 1/2 TL Salz zu einer schwarzen Farbmischung an. Das restliche Mehl dazu geben und wie die normale Pasta zu einem festen Teig verkneten. Beide Teigbällchen in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen lassen.

Ich hatte übrigens keine Probleme damit die Tinte von den Fingern zu waschen. Das Kochbuch hatte mir da ein bissl Angst gemacht, aber mit warmem Wasser ging die Farbe sofort ab.



Die Bällchen nach 30 Minuten wieder auspacken und auf dickster Stufe 3-4x durch die Nudelmaschine \* ziehen. Die dicken Pastabahnen in gleichgroße Teile schneiden und abwechselnd aufeinander schichten. In Frischhaltefolie schlagen und wieder für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.



Den gekühlten Pastablock in 1 cm dicke Streifen schneiden und diese auf die Seite gelegt hintereinander auslegen. So zusammen schieben, dass sie aneinander kleben.



Wieder in Frischhaltefolie einschlagen und für weitere 30 Minuten in den Kühlschrank schieben.

Damit die Streifen nicht zu sehr verwischen sollen die Bahnen längst ausgerollt werden. Ich nehme dafür zuerst das Nudelholz, dann schneide ich den Teigblock in zwei Stücke und walze sie nacheinander auf dünner Stufe (hier Stufe 6) in lange Bahnen aus. Jetzt haben wir auf jeden Fall gestreifte Pasta!



Die rechte Bahn habe ich jetzt mit dem Pastabike misshandelt, die linke habe ich dann mit dem Messer in Streifen geschnitten.



Was soll ich sagen, die Hälfte vom Teig hat an der Arbeitsplatte festgeklebt und war nicht mehr zu retten.



Einen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen und die gestreifte Pasta 3-4 Minuten gar kochen.

Während das Wasser aufkocht löse ich die Haut vom Fisch und entferne die Gräten. Dann schneide ich ihn in ca. 2x2cm große Würfel. Die Zwiebel klein schneiden und im Dillöl anschwitzen. Die Pasta ins kochende Wasser geben. Den Fisch und den gepressten Knoblauch zur Zwiebel in die Pfanne verfrachten und den fein gehackten Dill untermengen. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Die gestreifte Pasta abgießen und auf die Teller verteilen. Ich finde sie ist sehr hübsch geworden.



Den Lachs samt Zwiebeln, Knoblauch, Dill und Öl über die Nudeln geben und das Ganze ein wenig miteinander vermengen.

Mit etwas Dill garnieren und sofort servieren.



Ich finde diese Pasta war die Mühe wert!



---

## GEGRILLTER WOLFSBARSCH

### GEGRILLTER WOLFSBARSCH

Unter dem Motto „Lesehunger“ wird auf Shermin’s magischer Kessel nach der Verbindung zwischen Lesevergnügen und kulinarischem Highlight gesucht. Nachdem das Event nochmal verlängert wurde bin ich trotzdem schon wieder auf den letzten Drücker dabei – aber ich bin dabei! Ich komme zwar in letzter Zeit kaum dazu ein Buch zu lesen – früher war das anders – und der Großteil meiner Bücher steht in Kartons verpackt im Keller und wartet auf geräumigere Zeiten (die ja anstehen), aber ein paar Wälzer haben ihren Ehrenplatz und die wurden kurzerhand gesichtet. Gut – die Hannibal Reihe von Thomas Harris wäre wohl etwas gewagt... bei den Thrillern von Jonathan Nasaw bekommt man zwar Lesehunger, aber der Appetit hält sich danach doch stark in Grenzen, beim Blick auf Lauren Weisbergers „Last Night At Chateau Marmont“ fällt mir so gar kein kulinarisches Highlight ein... dann gab es da wohl auch keins... Cody McFayden, Mark Nykanen, Jilliane Hoffmann, Stephanie Meyer, Gear&Gear, viele Bücher, viel Gänsehaut (vielleicht wäre das ein gutes Thema gewesen?) aber keins wo es so richtig klick macht. Da fällt mein Blick auf „The Chronicles of NARNIA“ von C.S. Lewis. Klick, klick, klick! Da wird oft und in ganz verschiedenen Situationen über Essen gesprochen! Ich weiß auch wonach ich suche... Im zweiten Buch (oder ersten Film) The Lion, the Witch and the Wardrobe treffen Lucy, Susan, Peter und Edmund auf die Biber. Deren Bau wird wunderbar detailliert beschrieben und man hat das Gefühl als würde man daneben stehen wenn Mrs. Biber die Truppe herzlich empfängt. Die Kartoffeln kochen bereits und Mr. Biber und Peter werden kurzerhand nach draußen geschickt um Fisch zu fangen. Während Mr. Biber sich an sein Loch im Eis setzt und mit bloßen Pfoten und blitzschnell einige Forellen fängt helfen die Mädchen Mrs. Biber das Essen vorzubereiten.

Sie decken den Tisch, schneiden das Brot, es wird sogar beschrieben wie sie die Teller vorwärmen, und für Mr. Biber gibt es ein großes Bier aus dem Fass.

Die Bratpfanne wird erhitzt und während Lucy sich im Biber-Bau umschaute hat man das Gefühl direkt neben ihr zu stehen während sie die Ölgemälde und die vielen Hilfsmittel zum Fischen

betrachtet. Sogar das Tischtuch wird beschrieben – das schafft einfach eine tolle Atmosphäre. Ich glaube wenn ich so toll schreiben könnte würde mein Blog fast ohne ein einziges Foto auskommen... aber nur fast...

Dieser einen Szene werden knapp 2 Seiten gewidmet, aber irgendwie erlebt man es wie eine richtige Mahlzeit mit allen dazugehörigen Vorbereitungen und dem Essen selbst. Man kann den frischen Fisch fast riechen und ist fast ein bissl traurig als Mrs. Biber noch einen Kuchen aus dem Ofen zaubert von dem man leider nur lesen und träumen kann.

Bei dieser Szene bekommt man automatisch Hunger auf frischen Fisch mit Kartoffeln und etwas Butter. Ich habe mich gegen Forelle und für Wolfsbarsch entschieden. Der wurde schnell gefüllt und wegen des guten Wetters nicht in der Pfanne sondern auf dem e-Grill zubereitet... und da hätte der eine oder andere gerne mal seine Pfote nach einem der Fische ausgestreckt... Vielleicht bekommt ihr ja auch ein bissl Appetit!



#### Zutaten für 2 Personen:

2 Wolfsbarsche (je ca. 300g)

1/4 Zitrone

1/2 Bund Petersilie

Salz

200g Kartoffeln

1 EL Butter

#### Für den Salat:

1/2 Gurke

1/2 Zucchini

Pfeffer & Salz

1 Prise Zucker

1 EL Dill-Öl

2 EL Balsamico Bianco

1 Prise frisch gemahlene rosa Pfefferbeeren

1 kleines Bund Dill

## Zubereitung:

Ich reibe die Fische mit Salz aus, dann kommt die Hälfte der Petersilie und die dünn aufgeschnittene Zitrone hinein. Mehr braucht es auch nicht!



So spanne ich den Fisch in die Grill-Formen. Bei mir kommt die Bauchseite immer an die geschlossene Kante weil das Gitter hier dichter zusammen gehalten wird und so wirklich nix rausfallen kann.



Den Fisch reiche ich weiter an Bessere Hälfte, der hat auf Balkonien schon den Grill vorbereitet und ist jetzt wieder mal unser Grillmeister. So kommt der Fisch auf den Grill.



Ich schäle noch schnell die Kartoffeln, schneide sie in Würfel und gebe sie in einen Topf mit kaltem Salzwasser. Aufkochen und 12 Minuten köcheln lassen.

Der Fisch wird regelmäßig gewendet damit die Haut nicht am Grill festklebt.



Insgesamt bleibt er gut 20 Minuten auf dem Grill. Ich kümmer mich noch schnell um den Gurke-Zucchini Salat. Die Gurke und Zucchini in dünne Scheiben hobeln, mit Salz, Pfeffer, rosa Pfefferbeeren und fein gehacktem Dill würzen. Dann mit Balsamico Bianco und Dill-Öl anmachen und noch einige Minuten ziehen lassen.

Dem Fisch geht es auf dem Grill bestens...



... und ich glaube zu diesem Bild muss ich nichts weiter sagen - oder?



Die fertigen Kartoffeln werden abgossen und mit etwas Butter und der restlichen fein gehackten Petersilie verfeinert. Auf die Teller legen und Richtung Grill bringen.

Der Fisch sieht jetzt super aus...



Wir lösen ihn vorsichtig aus den Formen - aufpassen, dass euch nicht auf die letzten Meter die Haut

einreißt - und legen ihn zu den Kartoffeln auf den Teller. Etwas Gurke-Zucchini Salat dazu geben. Bei uns gibt es kein Bier, sondern ein schönes, kühles Glas Weißwein dazu. Wenn alles auf dem Tisch steht kann gegessen werden...

Lasst es euch schmecken!



Mit dabei beim Event:



Meine Buchempfehlung zum Event:

---

## FRISCHER KRABBENSALAT UND KALTE BUTTERMILCH-GURKEN-SUPPE

### FRISCHER KRABBENSALAT UND KALTE BUTTERMILCH-GURKEN-SUPPE

Ich teste immer noch die Schlemmertüte - gestern war Tag 2. Naja... theoretisch... Tag 2 mit dem Rezept von Tag 3. Weil wir lange unterwegs waren sollte es Abends schnell gehen und nach einem kurzen Blick auf die Zutaten war klar, dass nix schlecht wird wenn ich jetzt tausche. Also kamen kurzerhand frischer Krabbensalat und kalte Buttermilch-Gurken-Suppe auf den Tisch. Alles ging recht flott, meine bessere Hälfte hat kurz gegen das Knäckebrot demonstriert und hat sein Schnittchen dann halt mit Schwarzbrot bekommen.



#### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Für den Salat:

200g Krabben

1/3 Salatgurke

Salz & Pfeffer

2 TL Apfel-Balsamico

etwas frischer Dill

2 TL Dillöl



1 Prise frisch gemahlene rosa Pfefferbeeren

Knäckebrot

Für die Gurkensuppe:

500 ml Buttermilch

2 EL Ricotta

2/3 Salatgurke

den Rest vom Dill Bund

Salz

2-3 EL Olivenöl

1 TL Apfel-Balsamico

1 EL Senf

Pfeffer & Salz

Optional:

gekochte Eier als warme Komponente

ZUBEREITUNG:

Diesmal war ich schneller als vorgesehen, ich hatte aber auch Hunger und es war recht spät. Statt 20 Minuten habe ich nur 12 gebraucht.

Zuerst schneide ich 1/3 der Salatgurke ab und entferne das Kerngehäuse. Der Rest wird in feine Würfel geschnitten. Diese gebe ich mit den Krabben in einen tiefen Teller und würze alles mit Apfel-Balsamicoessig, Pfeffer, Salz und etwas fein gehacktem Dill. Ist schon gut, aber ich gebe noch 2 TL Dillöl und eine Prise frisch gemahlene rosa Pfefferbeeren dazu. So lasse ich alles etwas ziehen während ich mich der „Suppe“ widme.

Ich schneide also die restliche Gurke klein und gebe sie mit einer Prise Salz, der Buttermilch, dem restlichen Bund Dill (samt Stielen), Pfeffer, Senf, Olivenöl und etwas Apfelessig in den Mixer. Alles auf höchster Stufe zu einer glatten Suppe mixen. Abschmecken... ich gebe noch etwas Ricotta dazu der im Kühlschrank auf seine Chance wartet. Nochmal ordentlich mixen. Anrichten soll man in Gläsern oder Schüsseln. Ich entscheide mich für die Schüssel. Das Süppchen hat ein leichtes Schäumchen und sieht wirklich lecker aus. Den Krabbensalat verteile ich auf dünn mit Butter bestrichenem Knäckebrot / Schwarzbrot. So wird angerichtet. Ein lecker-leichtes Gericht.

Viel Spaß beim Ausprobieren!



# MATJESSALAT MIT GURKEN UND ROTER BETE

## MATJESSALAT MIT GURKEN UND ROTER BETE

Matjessalat ist eine feine Sache - und meine bessere Hälfte hat ihn sich schon so lange gewünscht. Kein Problem, diesmal hat es sich angeboten. Der Matjessalat mit Gurken und roter Bete ist eine leckere Zwischenmahlzeit wenn man Abends noch „groß“ unterwegs ist. Übrigens auch ein klasse Katerfrühstück für den folgenden Tag.... ^^ Und abgesehen davon passt er natürlich immer mit einer Scheibe Schwarzbrot und etwas Butter - für mich ist er mittlerweile ein absolutes Muss wenn die rote Bete im Garten geerntet wird!



### ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

300g Matjesfilet (in Öl eingelegt)

200g frische rote Bete

100g Gewürzgurken

8 EL Gurkenessig (Flüssigkeit aus dem Gurkenglas)

1/2 rote Zwiebel

1/2 Bund Dill

50 ml Schlagsahne oder 50g (fettarmer) Joghurt

Pfeffer & Salz

Beilage:

Schwarzbrot und Butter

ZUBEREITUNG:

Die rote Bete waschen, halbieren und bei 180°C Umluft im Backofen für 40-50 Minuten garen. Kurz abkühlen lassen und die Schale abziehen. Die rote Bete beiseite stellen.

Den Matjes aus dem Öl nehmen, kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Die rote Bete in dünne Stifte und die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Beides kommt zum Matjes in die Schüssel. Einige Löffel Flüssigkeit aus dem Gurkenglas hinzugeben.

Den Dill fein hacken. Dill, Schlagsahne (oder Joghurt), Pfeffer und Salz untergemengt.

Die rote Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel dazugeben und alles miteinander vermengen.

Den Matjessalat mit Gurken und roter Bete einige Minuten ziehen lassen und nochmal mit Pfeffer und Salz abschmecken. Bei Bedarf auch noch etwas Flüssigkeit aus dem Gurkenglas zufügen.

Dazu passt zum Beispiel ein Scheibchen Schwarzbrot mit etwas Butter.

Schmeckt frisch genau so gut wie am nächsten Tag!





