

EIN PRIMI PIATTI FÜR DIE LUST AM KOCHEN

Ein Primi Piatti für die Lust am Kochen

Vor einigen Wochen durfte ich ja das neue Magazin „Lust am Kochen“ probelesen. Die erste Ausgabe hat sich rund um das Thema Tapas gedreht und ich war wirklich begeistert. Klar, ich liebe Tapas einfach! Zwei der Rezepte habe ich euch hier und hier vorgestellt. Als dann die Anfrage kam ob ich Lust hätte, für die nächste Ausgabe zum Thema Toskana, ein Rezept beizusteuern war ich natürlich hin und weg. Aus unserem Toskana Urlaub habe ich so viel an Inspiration mitgenommen, da bleibt die passende Idee nicht lange aus. Etwas Geschmortes soll es sein... und mit Wildschwein... ein typischer Primi Piatti mit Pasta – am besten Pappardelle. So kam es, dass bei uns an einem Samstag im Juli, bei über 30°C, ein schönes Schmorgericht auf den Teller kam. Bessere Hälfte war überglücklich, das gibt es sonst nur an kalten Tagen.

Rezept abgegeben und gewartet – darauf, dass es Ende August wird und das neue Heft erscheint. Wer mir auf Facebook folgt hat es ja gestern schon gelesen – ab heute ist die aktuelle Ausgabe der „Lust am Kochen“ am Kiosk erhältlich.



Ich konnte ja vorab schon ein wenig schmökern und habe bereits das eine oder andere Rezept auf die to-cook Liste gesetzt. Das Heft ist schön aufgebaut, nach einem kurzen Ausflug in die Welt von Olivenöl und Pasta startet man mit den Antipasti – hier gefallen mir die verschiedenen Crostini Aufstriche besonders gut. Dann geht es weiter mit den Primi Piatti und bei all den leckeren Suppen, Eintöpfen, Risottos, Gnocchi- und Pastagerichten bekommt man wirklich Hunger. Meine Pappardelle con cinghiale findet ihr übrigens auf Seite 44/45.

Bei den Secondi Piatti wird es deftig – und da lacht mich doch neben einem saftigen, florentinischen Steak ein bekanntes Gesicht an! Huhn, Lamm, Rind und Schwein – man weiß gar nicht wo man anfangen soll. Der Toskanische Schweinebraten bekommt erstmal einen Post-it. Aber auch Stockfisch, Dorsch und Rotbarbe sind dabei. Danach trifft man noch auf zahlreiche Beilagen und landet schließlich bei den Desserts mit vielen leckeren Kuchen und Küchlein.

Den Abschluss im Heft bilden Tipps zu Wein und Käse und ein Ausflug nach Florenz (ich bekommesofort wieder Fernweh) und nach Arezzo.

Ein rundum gelungenes Heft – ich freue mich, dass ich dabei sein durfte!



Pappardelle con cinghiale

Zutaten für 4 Personen:

1,5kg Wildschweinkeule mit Knochen

Olivenöl

Pfeffer & Salz

1-2 Chilischoten

2 Zweige Rosmarin

5-6 Zweige Thymian

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

400ml trockener Rotwein

100g getrocknete Tomaten

2 Lorbeerblätter

1 TL Wacholderbeeren

400g geschälte Tomaten, klein gehackt

1 Karotte

1 Stange Sellerie

400g Parpadelle

Zubereitung:

Das Fleisch mit einem scharfen Messer sorgfältig vom Knochen lösen und in kleinere Stücke zerlegen. In einem ofenfesten Topf mit Deckel das Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Den Knochen mit in den Topf legen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Chilischoten, die Thymianblätter und die Rosmarinnadeln fein hacken und zufügen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, die Knoblauchzehen nur schälen und beides in den Fleischtopf geben. Sobald das Fleisch Farbe annimmt mit 300ml Rotwein ablöschen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die getrockneten Tomaten klein schneiden und zusammen mit den Lorbeerblättern und den Wacholderbeeren unter das Fleisch mengen. Die geschälten und gehackten Tomaten einrühren und den geschlossenen Topf für insgesamt ca. 90 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

Alle 30 Minuten umrühren und bei Bedarf noch etwas Rotwein dazu geben, falls das Ragout zu trocken wird. Nach 60 Minuten die geschälte und sehr klein gehackte Karotte und den Sellerie zufügen.

Nach 90 Minuten sollten die Fleischstücken so zart geschmort sein, dass sie sich mit dem Löffel oder der Gabel zerdrücken lassen. Für die Pasta einen Topf Salzwasser aufsetzen und die Parpadelle ungefähr 6 Minuten lang kochen bis sie al dente sind. Den ausgekochten Wildschweinknochen und die Lorbeerblätter entfernen und alle Fleischstücken und die Knoblauchzehen etwas zerdrücken. ½ Tasse Nudelwasser einrühren und das Ragout mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Dort mit der Hälfte vom Ragout vermengen, auf Teller verteilen und das restliche Fleisch auf der Pasta platzieren.

SÜSSKARTOFFEL-MELONEN SUPPE MIT HUHN

SÜSSKARTOFFEL-MELONEN SUPPE MIT HUHN

Melonensuppe kann man auch warm essen – so weit war ich nach meinem Experiment mit der Tomaten-Melonen Suppe ja schon. Jetzt habe ich eine Variante mit Süßkartoffeln ausprobiert und die war wirklich lecker. Durch die Melone war die Suppe sehr leicht und total frisch. Dadurch passt sie besser in den Sommer als z.B. die Süßkartoffel-Erdnusscrème Suppe die ich damals in der Küchenschlacht gezaubert habe. Natürlich kam auch der Stabmixer zum Einsatz – damit qualifiziert sich das Süsschen für eine Einreichung zu Zorras aktuellem Event – Smart Speed Kitchen.



Zutaten für 2 Personen:

1 große oder 2 kleinere Süßkartoffeln (ca. 150g)

1 Guadeloupe-Melone

1 Hähnchenbrustfilet (150g)

1 L Gemüsebrühe

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

3 milde Chilis

Erdnussöl

Pfeffer & Salz

2 EL süß-scharfe Chilisauce

2-3 EL Limettensaft

2 EL Ziegenfrischkäse (hier Honig-Ziegenkäse)

Optional: etwas Brot

Zubereitung:

Ich schneide die Zwiebel in feine Würfel, die Chilis in dünne Ringe und schäle den Knoblauch. Alles wird in einem Topf mit heißem Erdnussöl angeschwitzt. Die Temperatur direkt etwas reduzieren damit die Zwiebeln keine Farbe bekommen (hier Stufe 6 von 9). Die Süßkartoffeln schälen, würfeln und kurz mit anschwitzen.



Mit 1 L Gemüsebrühe ablöschen. Das Hähnchenbrustfilet grob zerteilen (in 2 oder 3 Stücken) und mit in die Suppe geben damit es darin garen kann. So darf das Süsspchen 15 Minuten abgedeckt köcheln.



Nach 15 Minuten hole ich das Hähnchenbrustfilet aus der Suppe und lege es zum Abkühlen beiseite. Die restliche Suppe wird mit dem Stabmixer püriert. Das Süsspchen sollte jetzt von der Konsistenz sehr dünn sein. Die Herdplatte ausschalten, aber den Topf auf der noch warmen Platte stehen lassen.



Die Melone halbieren und die Kerne entfernen. 1/4 Melone wird geschält und als Einlage in kleine Würfel geschnitten. Die restliche Melone wird geschält und in grobe Würfel zerlegt. So kommt sie mit in die Suppe und der Stabmixer kommt ein zweites Mal zum Einsatz. Die Konsistenz ist jetzt ein wenig dicker. Perfekt!

Das Hähnchenbrustfilet wird in Stücken zerpfückt. Wer sehr hitzeempfindlich ist sollte unbedingt zwei Gabeln zur Hilfe nehmen.



Die Melonenwürfel und das Hähnchenbrustfilet werden als Einlage auf die Suppenschälchen verteilt.



Zurück zur Suppe – ich schmecke die Suppe mit Pfeffer, Salz, Chilisauce und Limettensaft ab. Dann gebe ich sie zur Einlage in die vorbereiteten Suppenschälchen. Den Ziegenfrischkäse vorsichtig etwas zerbröseln und darüber geben. Durch ihn wird das Süsspchen später beim Umrühren leicht

crémig.



Wer mag kann die Suppe mit etwas Brot anrichten.

Wer möchte ein Schälchen?



BANANENCRÉME MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

Bananencreme mit karamellisierten Walnüssen

Was zaubert man für ein Event bei dem es „Mit Walnüssen durchs Jahr“ gehen soll und bei dem man - wenn man denn ein schönes Foto macht - einen Platz in einem tollen Kalender ergattern kann? Diese Frage fand ich nicht gerade einfach zu beantworten als ich in Zorras Kochtopf von diesem Event gelesen habe. Das Problem sind nicht die Ideen für Walnüsse - da habe ich einige... aber das Foto...

Inspiriert von meinem eigenen Bananen-Karamell Kuchen mit Keksboden kommt mir die Idee. Ein Dessert... im Glas... mit Keksboden... mit Karamell... mit Bananencreme... und als Star im Dessert karamellierte Walnüsse! Die Idee nimmt Gestalt an, in meinem Kopf entsteht ein Fahrplan und so mache ich mich sofort ans Werk dieses Dessert zu zaubern. Ich bereite es zu, richte es an, mache Fotos... wir vernaschen das Dessert - super lecker! - und ich will die Fotos auswählen. Uh - das sah live aber besser aus. In den hohen Gläsern wirkt das Dessert nicht richtig, die Tischdecke passt nicht zum Motiv und der Sonnenschein fehlt. Das war vor 10 Tagen... Ich habe also alle Zutaten nochmal geholt (von dem Probepäckchen mit Walnüssen das die kalifornischen Walnüsse zur Verfügung gestellt haben hatte ich noch genug übrig) und habe auf den richtigen Tag mit dem richtigen Wetter gewartet. Sollte ja nicht zu schwer sein, wo wir doch Sommer haben. Am Sonntag war es nach nur 8 Tagen endlich so weit. Als ich um kurz nach 7 aus dem Fenster geschaut habe war der Himmel blau. Also bin ich aufgesprungen, habe die Dessertcreme gezaubert und angefangen Fotos zu machen. 95 Fotos um es genau zu sagen. Der Himmel war mittlerweile wechselnd bewölkt und Bessere Hälfte hat sich köstlich amüsiert wenn ich auf die Frage „na, wie läuft's?“ immer wieder geantwortet habe „in 2 Minuten kommt wieder ein Sonnenfenster!“ Aber ich denke das Ergebnis kann sich sehen lassen:



Zutaten für 2 Personen:

Für die karamellisierten Walnüsse:

60 g Walnüsse

5 EL brauner Zucker

50 ml Wasser

1 EL Butter

Für den Keksboden:

6 Butterkekse

1 EL Butter

2 EL Karamellcrème (hier von Sahne Muh-Muhs)

Für die Bananencreme:

250g Mascarpone

1 EL Puderzucker

3-4 EL Milch

1 Banane

1 Limette / 3-4 EL Limettensaft

Zubereitung:

Ich fange mit dem Keksboden an, macht ja auch Sinn - der soll schließlich ganz unten in das Glas. Also zerbrösel ich die Butterkekse und verknete sie mit der zimmerwarmen Butter. Die Keksmasse drücke ich auf den Boden der Dessertgläser. So wandern die Gläschen für 15 Minuten in den Kühlschrank.

Diese Zeit wird genutzt um die leckeren Walnüsse mit Karamell zu überziehen. Ich gebe Wasser und Zucker in eine kleine Pfanne und koche beides unter ständigem Rühren auf. Wenn der Zucker vollständig gelöst ist reduziere ich die Hitze (hier Stufe 6 von 9) und lasse die Flüssigkeit zu einem leichten Sirup einköcheln. Die Butter einrühren und gleich danach die Walnüsse dazu geben. Die werden jetzt rundherum im Karamell gewendet und ich lasse das Ganze bei geringer Hitze weiter köcheln bis die Flüssigkeit zu einer schönen, gold-braunen Karamellmasse geworden ist.



Die Walnüsse ein letztes Mal rundherum im Karamell wenden und auf ein Stück Backpapier verteilen damit sie abkühlen und das Karamell aushärten kann. Aufpassen, dass sich die Nüsse möglichst nicht berühren, sonst kleben sie zusammen.



Während die Walnüsse abkühlen hole ich die Dessertgläser kurz aus dem Kühlschrank, bestreiche den Boden mit je 1 EL Karamellcrème und stelle sie gleich wieder kalt.



Für die Crème gebe ich Mascarpone, Puderzucker, Milch und die Banane in einen tiefen Becher und verarbeite alles mit dem Stabmixer zu einer glatten Crème. Den Limettensaft unterheben, abschmecken... lecker!

Dann schichte ich abwechselnd etwas Crème und einige karamellisierte Walnüsse in das Glas. Immer 1 EL Crème, dann 3-4 Walnüsse, 1 EL Crème, 3-4 Walnüsse... bis die Crème gleichmäßig auf beide Gläser verteilt ist. Dann setzte ich ein paar besonders schöne Walnüsse oben drauf, gebe noch etwas Karamellcrème zwischen die Nüsse und wer etwas Zitronenminze zur Hand hat kann damit noch ein kleines optisches Highlight setzen.

Die Crème stelle ich nochmal für 15 Minuten kalt, dann ist sie fertig.

Viel Spaß beim Genießen!



Eingereicht für das Event:



Und im Vergleich mal mein 1. Foto:



SAHNIGER MILCHREIS MIT HIMBEERSAUCE

SAHNIGER MILCHREIS MIT HIMBEERSAUCE

Der Sommer scheint sich langsam dem Ende zu nähern und ich nutze eine der (möglicherweise) letzten Chancen um nochmal ein beeriges Dessert zu zaubern. Da ich dazu auch meinen Stabmixer wieder einsetze passt es wunderbar als zweiter Beitrag für Zorras Geburtstagevent. Es gibt einen sahnigen Milchreis mit wunderbar fruchtiger Himbeersauce. In diesem Fall habe ich das Ganze eher

fruchtig-frisch gehalten weil Bessere-Hälfte kein großer Fan von „übersüßen“ Desserts ist.



Zutaten für 2 Gläser:

1/2 Tasse Milchreis

250 ml Milch

100 ml Schlagsahne

1 Vanilleschote (hier Tahiti-Vanille)

1 EL Zucker

250g frische Himbeeren

1-2 EL Honig

etwas englische Minze

Zubereitung:

Ich beginne hier mit dem Milchreis, weil der am längsten braucht. Da dieses Dessert nicht heiß sondern kalt serviert werden soll muss man außerdem etwas Zeit einplanen um den Milchreis abkühlen zu lassen.

Ich bringe die Milch mit der eingeschnittenen Vanilleschote und dem Zucker in einem beschichteten Topf zum kochen. Dann reduziere ich die Temperatur (hier Stufe 3 von 9) und gebe den Milchreis dazu. Ordentlich umrühren und den Reis quellen lassen. Insgesamt braucht er dafür ungefähr 30 Minuten. Nicht vergessen immer wieder umzurühren damit nichts anbrennt. Bei Bedarf kann die Temperatur auch noch etwas weiter reduziert werden. 10 Minuten vor Ende rühre ich die Schlagsahne ein.

Wenn der Milchreis fertig ist verteile ich ihn direkt auf die beiden Dessertgläser und stelle ihn zum Abkühlen beiseite.

Jetzt geht es mit der Himbeersauce weiter. Zuerst wähle ich für jedes Glas drei besonders schöne Himbeeren als Deko aus. Die restlichen Beeren gebe ich mit etwas Honig in ein Schüsselchen und püriere sie mit dem Stabmixer. Wenn die Fruchtsauce keine Stückchen mehr hat ist sie fertig. Am besten nochmal abschmecken und bei Bedarf mit etwas Honig nachsüßen.

Wenn der Milchreis noch lauwarm ist verteile ich die Himbeersauce auf beide Gläser. Die schönsten Beeren kommen zusammen mit etwas englischer Minze als Deko darauf. Jetzt stelle ich die Gläser wieder kalt. So sind sie ohne weiteren Aufwand fertig und müssen als Dessert nur noch aus dem Kühlschrank genommen werden.

Viel Spaß beim Naschen!

