

TAGLIATELLE MIT WARMEN OLIVEN

Tagliatelle mit warmen Oliven

Memo an mich selbst - nie auf den letzten Drücker zu einem Richtfest gehen. Im „worst case“ ist nämlich schon alles aufgegessen und der Grill kalt. Waren wir aber selbst Schuld dran, also musste im Anschluss improvisiert werden. Ein passender Anlass um einen Blick in Donna Hay's Food Fast Kochbuch zu werfen. Mit diesem Buch habe ich schon Stunden auf der Couch zugebracht und die wunderschönen Bilder bewundert, nur gekocht habe ich daraus noch nie. Dabei ist der eine oder andere Post it geklebt. Ich entscheide mich letztendlich für die Pasta mit den warmen Oliven. Wie auf dem Foto mit Tagliatelle und leckeren Kalamata Oliven. Das Rezept ist, wie alle Rezepte im Buch, kurz, schnörkellos und gut verständlich geschrieben. Nur am Salz wird hier kräftig gespart. Auf den ersten blick dachte ich noch, die Oliven könnten das ausgleichen, aber am Tisch musste dann doch etwas nachgeholfen werden. Halb so wild - bei der Frittata zum Sonntagsfrühstück war ich dann vorbereitet.



Zutaten für 2 Personen:

120g Tagliatelle

80g Kalamata Oliven

3 Knoblauchzehen

1 Zitrone

1-2 Zweige Rosmarin

½ Schrippe (oder anderes Weißbrot)

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. In dieser Zeit die Schrippe zu frischen Bröseln reiben und diese in etwas Olivenöl goldbraun anrösten. Aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen und die Pfanne säubern.

Frisches Öl in der Pfanne erhitzen und den in dünne Scheiben geschnittenen Knoblauch hinein geben. Bei mittlerer Hitze anbraten, dann dürfen die Oliven, der fein gehackte Rosmarin und die abgeriebene Zitronenschale dazu.



Mittlerweile sollte auch das Wasser kochen – die Pasta wandert nach Packungsanleitung, hier 3 Minuten, ins kochende Wasser bis sie al dente ist.

Die Pasta in der Pfanne mit Oliven und Knoblauch schwenken. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Auf passenden Tellern anrichten und mit den gerösteten Brotbröseln garnieren.

Fertig!



STEINPILZTAGLIATELLE CON OLIO

STEINPILZTAGLIATELLE CON OLIO

Zurück vom Gardasse – über 900km und 10 Stunden auf der Autobahn, da habe nicht mal ich mehr Lust groß zu kochen. Ein Glück, dass ich mich ohne Ende mit Pasta eingedeckt habe. Unter anderem mit diesen Steinpilztagliatelle. Die möchte ich natürlich nicht unter einer schweren Sauce begraben, also gibt es eine schnelle con Olio Variante und das i-Tüpfelchen setze ich mit einer guten Prise Steinpilz fleur de sel.



Zutaten für 2 Personen:

250g Steinpilztagliatelle

70ml Olivenöl

1 Zwiebel

2 kleine, rote Chilis

1 Zweig Rosmarin

2-3 Knoblauchzehen

1 gute Prise Fleur de Sel, Steinpilz

1-2 EL Steinpilzöl

Zubereitung:

Die Pasta wandert in einen Topf mit Salzwasser und wird al dente gekocht.

In dieser Zeit schneide ich die Zwiebel klein und hacke die Chilis und den Rosmarin sehr fein. Das Öl in der Pfanne erhitzen und alles zusammen bei mittlerer Hitze glasig schmoren.



Den Knoblauch in das Öl pressen und noch kurz ziehen lassen. Die Zwiebel darf keine Farbe annehmen. Die Pasta abgießen und mit dem Öl zusammen zurück in den Topf geben.



Mit dem Fleur de Sel und etwas Steinpilzöl abschmecken und auf zwei Teller verteilen.

Genau das Richtige nach einem langen Tag!



ZITRONIGES SCHMETTERLINGSHÄHNCHEN

ZITRONIGES SCHMETTERLINGSHÄHNCHEN

Vor ein paar Wochen gab es mein erstes Schmetterlingshähnchen bei und für Zorra. Das war so lecker, dass da gleich noch ein zweites Experiment gestartet werden musste. Wetterbedingt wieder nicht vom Grill, aber der Sommer ist ja noch lang.



Zutaten für 2 Personen:

1 Brathähnchen

1 kleines Bund Salbei

3 Rosmarinzwige

1 kleines Bund Thymian

1/2 Zitrone

1/2 Zwiebel

3-4 Knoblauchzehen

150ml Sherry

100ml Orangensaft

Salz

4 Kartoffeln

1 Lolo Rosso

3 Tomaten (hier 2 rote und 1 gelbe)

Pfeffer & Salz

Essig & Öl

Zubereitung:

Ich gehe vor wie beim letzten Mal und schneide die Wirbelsäule aus dem Hähnchen. Dann wird es mit etwas Gewalt geplättet und die Keulen nach innen geklappt.

Die Kräuter waschen und in den Bräter geben. Einige Zitronenscheiben darauf legen und die Zwiebel und Knoblauchzehen dazu geben. Das Hähnchen mit Salz einreiben und auf den Kräutern platzieren.



Sherry und Orangensaft dazu geben und den Ofen auf 200°C vorheizen. Dort bleibt der Schmetterling Vogel für 1 Stunde.



Immer wieder mit Flüssigkeit aus dem Bräter übergießen oder einpinseln. Nach 30 Minuten kommen die Kartoffelspalten dazu.



Wenn Hähnchen und Kartoffeln ausreichend knusprig und gebräunt sind bereite ich den Salat vor. Der wird nur klein geschnitten und mit etwas Olivenöl, Balsamicoessig, Pfeffer und Salz angemacht.

Das Hähnchen nochmal halbieren und mit Kartoffeln und Salat anrichten. Etwas gebackenen Knoblauch und Sauce dazu.

Lasst es euch schmecken!



SPAGHETTI BOLOGNESE MIT KALAMATA OLIVEN

SPAGHETTI BOLOGNESE MIT KALAMATA OLIVEN

„Das war lecker!“ sagt Bessere Hälfte während ich hier sitze und das Rezept für diese Pasta in Worte fasse. War es auch – nur eine kleine Abwandlung von der typischen Bolognese und schon geht die Pasta in eine ganz andere Richtung!



Zutaten für 2 Personen:

300g Rinderhackfleisch

Olivenöl

1/2 EL Paprikapulver

Pfeffer & Salz

1 kleine, rote Chili

1 TL Cumin

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

4 getrocknete Tomaten

400g Pizzatomaten

3 Scheiben Pancetta (oder Bacon)

100g Kalamata Oliven

etwas Basilikum

200g Spaghetti

Zubereitung:

Als Vorbereitung schneide ich Zwiebel und Knoblauch klein. Der Rosmarin wird fein gehackt. Alles zusammen in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Pancetta in Streifen schneiden und mit anrösten.

Das Hackfleisch dazu geben und gut rühren und wenden damit es möglichst bröselig wird. Mit Pfeffer, Salz, Cumin und Paprikapulver würzen.

Die fein gehackte Chili und die in kleine Stücken geschnittenen getrockneten Tomaten untermengen. Die Pizzatomaten dazu geben, kurz aufkochen und dann bei 180°C für 90 Minuten in den Ofen schieben. Es duftet so wunderbar!



Die Pasta kochen und für die letzten 10 Minuten die Oliven mit in die Bolognese geben.



Pasta und Sauce zusammen anrichten und gut miteinander vermengen.

Mit etwas frischem Basilikum garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit!



ITXASO MIT ORANGE

Itxaso mit Orange

Itxaso Teil 2 - ich habe nur 6 Flaschen gekauft und der gute Tropfen war nicht ganz preisgünstig, eigentlich ein guter Grund um sich den Schlehenlikör-Drink gut einzuteilen... wenn es nicht so lecker wäre. Leider war Sonntag und ich hatte keine Limette mehr im Haus, aber wer wird schon kritisch sein, ich könnte mir geschmacklich auch gut Orange dazu vorstellen. Gedacht, gesagt, getan - auch sehr lecker!



Zutaten für 2 Gläser:

1 Flasche Itxaso (275ml)

2 kleine Zweige Rosmarin

etwas Orangenschale

Eiswürfel

Zubereitung:

Das Ganze unterscheidet sich nicht nennenswert von der Limetten-Version, ich gebe das Eis in die Gläser und röste den Rosmarinzweig etwas mit dem Brenner (es geht auch der Kamin oder ein Feuerzeug) an. Den Rosmarin in das Glas setzen und von der Orange einen guten Streifen Schale dünn abschälen. Damit den Rand vom Glas abreiben und die Schale ins Glas geben.

Mit dem Itxaso auffüllen und sofort eiskalt servieren.

Prost meine Lieben!

TOMATEN-KNOBLAUCH GEWÜRZÖL

TOMATEN-KNOBLAUCH GEWÜRZÖL

Manchmal hat man eine ganz klare Vorstellung davon wie ein Öl schmecken sollte. Blöd nur, wenn man es so nicht kaufen kann. Halb so wild, ich habe einfach alle Zutaten in ein passendes Glas gesteckt und Olivenöl dazu gegeben.



Zutaten:

3 Knoblauchzehen

2 getrocknete Tomaten

3-4 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

1 kleine rote Chili

300 ml Olivenöl

Zubereitung:

Der Knoblauch wird geschält und die Zehen halbiert. Die Chili schneide ich längst ein. Dann verschwinden alle Zutaten in der Flasche*.



Mit Öl auffüllen und 2 Wochen dunkel bei Raumtemperatur ziehen lassen, zum Beispiel im Küchenschrank.

Schmeckt wunderbar auf Salat!

ITXASO

ITXASO

Vor 1,5 Wochen ist Itxaso in mein Leben getreten. Im Mitte Meer war wieder ein Event mit Tastings und reichlich Leckereien. Als wir mit unserer Shopping-Tour schon durch waren stand noch der Itxaso-Stand auf unserer Liste. „Rosa prickel Zeugs“ im Weinglas auf Eis serviert – aber was ist da noch drin? Schnell werden wir aufgeklärt – Rosmarin und Limette. Aber was ist Itxaso? Itxaso ist Schlehenlikör. Ich war auch nicht 100% sicher was Schlehe ist – aber ja, es ist dieses weiße Blümchen. Der Likördrink schmeckt auf jeden Fall wie nix was ihr kennt. Ich mag es auf Anhieb – aber man darf nicht versuchen herauszufinden wonach es schmeckt. Es ist einfach neu!



Zutaten für 2 Drinks:

1 Flasche Itxaso (275ml)

2 kleine Zweige Rosmarin

etwas Limettenschale

Eiswürfel

Zubereitung:

Das Ganze ist so einfach – ich gebe zuerst das Eis in die Gläser. Den Rosmarin muss man anbrennen – das macht sich am besten mit einem kleinen Brenner wie man ihn für Crème Brûlée nimmt. Bei uns lief gerade der Kamin auf Hochtouren, also habe ich die Zweige kurz im Feuer angeröstet... wer wird schon kritisch sein. Den Rosmarin in die Gläser geben. Die Limettenschale dünn abschälen. Damit den Rand der Gläser rundum abwischen und die Schale dann zum Rosmarin auf Eis geben.

Mit Itxaso auffüllen und sofort servieren.

Sehr lecker – da darf der Sommer kommen!

Das Original findet ihr [hier](#).

SPAGHETTI MIT KALBSBÄLLCHEN

SPAGHETTI MIT KALBSBÄLLCHEN

Eigentlich sollte es hausgemachte Ravioli geben. Dafür habe ich mir nämlich einen nagelneuen Ausstecher bestellt. Nun muss man aber manchmal doch etwas länger arbeiten als man ursprünglich eingeplant hat und auf einmal muss es schnell gehen. Aufgeschoben ist nicht aufgehoben – ich habe aus den feinen Kalbswürstchen einfach Bällchen geformt und eine schnelle Pasta gezaubert.



Zutaten für 4 Personen:

300g Spaghetti

3 feine Kalbsbratwürste

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

3 Zweige Rosmarin

Olivenöl

2 Dosen Pizzatomen

1 Prise Chili-Pulver

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

Pfeffer & Salz

1 Spritzer Zitronensaft

Optional:

Parmesankäse

Zubereitung:

Ich schneide die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel und hacke den Rosmarin klein. Beides wird in etwas Olivenöl angeschwitzt. Für die Pasta setze ich einen Topf Salzwasser auf. Die Pizzatomen zur Zwiebel geben und mit Chili, Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Die Spaghetti in das kochende Wasser geben.

Die Bratwürste aufschneiden und das Fleisch vorsichtig herausdrücken. Mit nassen Händen aus

jeder Wurst 4 Bällchen formen und in die Tomatensauce geben. Ab jetzt vorsichtig umrühren und die Kalbsbällchen in der heißen Sauce gar ziehen lassen.



Die Spaghetti abgießen und zur Sauce in den Topf geben. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.



Die Pasta und die Kalbsbällchen gleichmäßig aufteilen und je nach Geschmack noch ein Stück Parmesan mit auf den Tisch legen.

Super einfach und sehr lecker!



FRISCHES ROSMARIN-BROT

Frisches Rosmarin-Brot

For international visitors – please find the english version of the recipe below the german version.

Heute ist Welt Brot Tag und wie jedes Jahr wird das bei Zorra mit einem passenden Event, dem World Bread Day '13, gefeiert. Im letzten Jahr sind 343 Rezepte aus aller Welt eingereicht worden – dieses Jahr ist es das Ziel für jeden Tag im Jahr ein anderes Brot zu haben, also 365 Brote. Ich trage meinen Teil dazu bei indem ich dieses frische Rosmarin-Brot gebacken habe. Diesmal ist mir die Krume wunderbar luftig gelungen und ich hatte mein Gärkörbchen das erste Mal im Einsatz. Aber lest selbst!



Zutaten für 1 Brot:

500g Mehl

15g frische Hefe

180ml Wasser

1 EL Zucker

1 1/2 TL Salz

6 Zweige Rosmarin

2 Eier

Zubereitung:

Ich löse die Hefe in lauwarmem Wasser. Dann gebe ich Mehl, Zucker und Hefewasser in eine ausreichend große Schüssel und verknete alles für 2 Minuten mit dem Handrührgerät. Salz und Eier dazu geben und nochmal eine Minute verkneten, dann den Rosmarin fein hacken und ebenfalls einarbeiten. Insgesamt wurde der Teig 5 Minuten auf hoher Stufe mit dem Handrührgerät bearbeitet.

Dann durfte der Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen. In dieser Zeit hat er sein Volumen in etwa vervierfacht. Ich habe ihn jetzt zweimal gefaltet und in ein, mit etwas Mehl bestäubtes, rundes Gärkörbchen gegeben.



Dort durfte er nochmal für 30 Minuten gehen. Dann habe ich ein Backblech mit Mehl bestäubt und den Ofen auf 240°C vorgeheizt. Das Brot vorsichtig auf das Blech kippen... ganz symmetrisch bleibt es bei mir leider nicht, aber fast.



Dann wandert das Brot für 20 Minuten in den Backofen. Danach reduziere ich die Hitze auf 200°C und backe das Brot für weitere 10 Minuten. Nochmal die Hitze auf 180°C reduzieren und 5 Minuten fertig backen.



Das Brot setzte ich jetzt auf ein Gitter (Mikrowelleneinsatz) und lasse es auskühlen. Auf dem Balkon geht das recht schnell.



Das fertige und abgekühlte Brot anschneiden, ich bin ganz stolz wie luftig es geworden ist...



Passt wunderbar zur Suppe oder auch als Bruschetta. Außerdem hat das Brot ein tolles Rosmarin-Aroma.

Auf den World Bread Day!



Fresh Rosemary-Bread

Today is World Bread Day again and as every year Zorra celebrates this with a great event - the World Bread Day '13. Last year she received 343 recipes from all over the world - this year she has the goal to have a different bread for each and every single day in the year, means 365 different breads. I do my best to help her to reach this goal and baked this fresh Rosemary-Bread. This time the bread became very fluffy and I used my bread form the first time.



Ingredients for 1 bread:

500g flour

15g fresh yeast

180ml water

1 tablespoon sugar

1 1/2 teaspoons salt

6 branches rosemary

2 eggs

Preparation:

I solve the yeast in warm water. Than I give flour, sugar and yeast-water in a bowl of sufficient size and knead it with the hand mixer for 2 minutes. Add salt and eggs and knead for one additional minute. Chop the rosemary fine and knead it in the dough as well. In the end the dough was kneaded for 5 minutes with the hand mixer.

After that the dough was allowed to rest and raise for 3 hours at roomtemperature. In this time he quardrupled his volume. I now folded the dough twice and put it (with some flour) in the bread form.



There it was allowed to raise for 30 minutes again. I gave some flour on a baking trade and pre-heated the oven to 240°C. Now I tilt the bread carefully over to the baking trade - it was not perfectly symmetrical, but nearly.



Give the bread for 20 minutes in the pre-heated oven. After 20 minutes reduce the temperatur to 200°C and bake for another 10 minutes. Reduce the heat again and bake for 5 more minutes until it is finished.



Put the bread on a grill trade (is this a word?) – here the microwave trade – and let it cool down. As it is autumn in Germany this went fast on the balkony.



Cut the cooled bread – I'm very proud that it became that fluffy...



I served it with this tomato-plum soup and as bruschetta, too. The bread has a fantastic rosemary flavor.

Come on – let's celebrate World Bread Day!



BIRNEN-CAMEMBERT TARTE MIT PARMASCHINKEN

BIRNEN-CAMEMBERT TARTE MIT PARMASCHINKEN

Ich war auf der Jagt. Gut, das ist man ja immer irgendwie – Fleisch, Fisch, Gewürze und eben auch Kochutensilien sind eine wunderbare Beute. Ich bin los gezogen, in die Tiefen der Küchenabteilung im Galeria-Kaufhof am Alexanderplatz. Eine Tarteform wollte ich erbeuten und schön sollte sie sein. Die Auswahl war nicht so groß wie ich erwartet habe, aber dann habe ich sie erspäht. Eine wunderschöne, rot-orange Form mit 28cm Ø von Le Creuset*! Erspäht, erbeutet und zu Hause direkt in den Ofen geschoben. Mit passendem Inhalt versteht sich. Blätterteig, Birnen, Camembert, Tomaten, Pinienkerne, Rosmarin und Parmaschinken – ein würdiger Einstand für ein neues Schmuckstück in meiner Sammlung... abgesehen davon war die Tarte das Hauptgericht in meinem 3-Gänge Menü.



Zutaten:

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)

1 Becher Schmand

Pfeffer & Salz

1 Birne

150g Camembert

1 Zweig Rosmarin

6 kleine Datteltomaten (oder andere Cocktailtomaten)

3 EL Pinienkerne

ca. 60g sehr dünn geschnittener Parmaschinken

Zubereitung:

Kurz mal vorweg – ist die nicht toll!?!



Gut, nachdem ich mich ausgiebig gefreut habe geht es los.

Ich rolle den Blätterteig aus und spüle die Form kurz mit eiskaltem Wasser aus. Alternativ kann man sie auch einfetten. Dann lege ich den Teig in die nasse Form. Ein Ende steht deutlich über und wird am Rand entlang abgeschnitten. Damit „flicke“ ich die noch frei liegende Kante. So passt eine Rolle Blätterteig perfekt für eine Tarte. Den Rand leicht fest drücken und den Boden mit der Gabel mehrfach einstechen.



Jetzt verrühre ich den Schmand mit Pfeffer und Salz und bestreiche damit den Boden. Die Birne wird hauchdünn aufgeschnitten, der Camembert so dünn wie möglich. Beides kreisförmig auslegen bis der Boden bedeckt ist. Die Tomaten vierteln und in mehr oder weniger regelmäßigen Abständen verteilen. Die Pinienkerne und den fein gehackten Rosmarin gleichmäßig über die Tarte streuen. Den Ofen auf 200°C vorheizen.



Dann darf die Tarte für 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen. Ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen. Die fertige Tarte aus dem Ofen holen.



Jetzt drehe ich den Parmaschinken zu länglichen Röllchen auf, ihr könnt ihn aber auch einfach so auf die Tarte legen. Hauptsache er ist einigermaßen gleichmäßig und überall verteilt. Die Tarte in Stücken schneiden und vorsichtig auf die Teller heben.

Unglaublich gut!



Im Menü:

1. Gang – Rote-Beete Suppe mit Wasabischaum



2. Gang – Viktoriaseebarschfilet auf Petersilienschaum

