



MEINE LIEBLINGSREZEPTE



German Abendbrot





German Abendbrot



Eure Julia

Und weil es noch viel mehr köstliche Lieblingsrezepte im Blog gibt, habe ich Euch einige davon im Text verlinkt. Einfach auf die gefetteten Stellen klicken und weiterlesen!

Liebe Freunde, nehmt Platz,

der Tisch ist gedeckt, die Konfettikanone gezündet, die Sektkorken haben geknallt! Ich bin bereit, 10 Jahre German Abendbrot mit Euch zu feiern. Ihr auch? Dann lasst Euch inspirieren von meinen 10 Lieblingsrezepten aus aller Welt. Aber immer ganz ohne Chi-Chi. Typisch German Abendbrot eben!

Als ich vor 10 Jahren auf die Idee kam, einen Foodblog mit deutschen Küchenklassikern und exotischen Leckerbissen aus aller Welt zu starten, hatte ich keine Ahnung, wohin mich die Reise führen würde. Ich habe Freundschaften geschlossen, Social-Media-Kanäle lieben gelernt, Köche und Köchinnen getroffen, Winzerinnen und Winzer mit Fragen gelöchert, meinen Lebensmittelpunkt von München nach Wiesbaden verlegt... Viel hat sich getan seit jenem Sommer 2010. Da war es einfach Zeit, inne zu halten und auf 10 Jahre German Abendbrot zurückzublicken.

Um aus über 1.000 Rezepten meine 10 Lieblingsrezepte auszuwählen, habe ich mich erstmal gefragt: Was macht überhaupt ein Rezept zum Lieblingsgericht? Für mich muss es alltagstauglich sein! Das heißt: es muss mit möglichst gut erhältlichen Zutaten und nicht zu viel Aufwand zuzubereiten sein und einfach ein wunderbar glückliches Gefühl hinterlassen. Dabei darf mich ein Lieblingsgericht keinesfalls stressen. Erst dann kommt es immer und immer wieder auf den Teller. Viele Gerichte aus dem Blog haben wir seit dem ersten Mal regelmäßig gegessen. Manches habe ich für dieses E-Book wiederentdeckt. Ich hoffe, Ihr habt so viel Spaß an der Auswahl wie ich und lasst Euch inspirieren – für Euer ganz eigenes German Abendbrot. Wie immer wünsche ich Euch dafür

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

INHALT

| | |
|--|----|
| Mafaldine mit Thunfisch-Ricotta-Sauce | 4 |
| Aloo Matar Paneer | 5 |
| Mediterrane Lammkeule mit Oliven | 6 |
| Steak-Sandwich mit Rotweinzwiebeln | 7 |
| Rilette von der Räucherforelle | 8 |
| Hessischer Kochkäse | 9 |
| Tarte mit Rucola und Oliven | 10 |
| Ceasar's Salad mit Hühnchen | 11 |
| Hühnchen mit Thai-Basilikum und Hoisin-Sauce ... | 12 |
| Schokokekse mit Fleur de Sel | 13 |
| Dankeschön! | 14 |





MAFALDINE MIT THUNFISCH-RICOTTA-SAUCE



ZUTATEN:

2 EL Olivenöl
200 gr Thunfischfilet in Olivenöl eingelegt
1 Zitrone (Bio, da wir die Schale verwenden!)
1 TL kleine, milde Kapern
1 große Handvoll Babyspinat
150-200 gr Ricotta
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
250 gr Mafaldine oder alternativ Tagliatelle oder Spaghetti (getrocknet, nicht frisch, da diese die nicht sehr flüssige Sauce sofort zu stark aufsaugen!)
Zubehör: große Pfanne, Topf für die Nudeln
Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

Eines der schnellsten und köstlichsten Pasta-Gerichte, die ich kenne! Die welligen Mafaldine eignen sich besonders gut, um die cremige Sauce aufzunehmen. Ihr könnt sie aber durch schmale Bandnudeln ersetzen. Und statt Thunfisch eignet sich auch ein gegartes Lachsfilet. Zitrone und Kapern machen die Sauce wunderbar frisch. Ein echtes Wohlfühlessen für Tage, an denen wir in den Arm genommen werden wollen.

Gesalzenes Nudelwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Pasta darin nach Packungsangabe garen, bis sie noch bissfest ist. Wenn die Nudeln fast soweit sind, Öl in einer Pfanne erhitzen und den Zitronenabrieb sowie den Saft einer halben Zitrone hineingeben. Kapern darin anschwitzen. Anschließend den abgetropften Thunfisch in die Pfanne geben und mit einer Gabel oder einem Löffel zerteilen.

Jetzt einen halben Schöpflöffel oder eine kleine Tasse des Nudelwassers in die Pfanne geben. Alles salzen und pfeffern. Anschließend die Hälfte des Spinats unter die Zutaten in der Pfanne heben und bei mittlerer Hitze kurz erwärmen.

Hitze in der Pfanne auf ein Minimum reduzieren und etwa $\frac{3}{4}$ des Ricotta unterrühren, sodass eine schön homogene Masse entsteht. Die niedrige Hitze verhindert, dass der Ricotta flockt.

Wenn die Mafaldine soweit sind, aus dem Nudelwasser heben (sie dürfen noch leicht tropfen) und in die Pfanne geben. Alles gut vermischen und die restlichen Spinatblätter unterheben.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken und mit einem Klecks Ricotta garniert servieren!

Weitere Lieblings-Pasta-Rezepte aus 10 Jahren German Abendbrot

Mein Tipp

Auf vorgewärmten Tellern bleibt die Pasta länger warm. Und auch wenn es noch so verlockend ist: frische Pasta ist leider keine Option, da sie sich zu stark vollsaugt und die ohnehin nicht sehr flüssige Sauce dann komplett weg ist.

ALOO MATAR PANEER

ZUTATEN:

2 EL Ghee (alternativ: Pflanzenöl)
 300 gr Paneer, gewürfelt (gekauft oder selbst gemacht)
 200 gr Erbsen (TK)
 4 mittelgroße Kartoffeln (idealerweise gekocht vom Vortag; alternativ: geschält und gewürfelt)
 1 mittelgroße weiße Zwiebel, geschält und in Ringe geschnitten
 1 TL Ingwer-Knoblauch-Paste
 200 ml stückige Tomaten aus der Dose (oder in der Saison frische Tomaten, entkernt und gehackt)
 20 Curryblätter, getrocknet
 Salz
 1/2 TL Kurkuma
 1/2 TL Cumin (= Kreuzkümmel)
 1/2 TL Chiliflocken
 eine kräftige Prise Garam Masala
 Dazu passen Reis oder Paratha (Fladenbrot) sowie ein Klecks Raita (Joghurt mit Minze oder Gurke und etwas Kreuzkümmel).

Zubehör: Pfanne mit Rand und Deckel, Topf für den Reis)

Zubereitungszeit: unter 30 min;

*Die indische Küche muss nicht kompliziert und zeitaufwendig sein. Besonders die vielen veganen und vegetarischen Gerichte eignen sich auch für ein Abendessen unter der Woche - so auch dieses Curry, das übersetzt schlicht „Kartoffel, Erbsen, Frischkäse“ heißt. Noch mehr Lieblingscurries - mit und ohne Fleisch - aus den letzten 10 Jahren **findet Ihr hier**.*

Reis nach Packungsanweisung garen. Wenn Ihr keine Kartoffeln vom Vortag habt, gart Ihr kleine Kartoffelwürfel einfach nebenher in gesalzenem, kochendem Wasser.

In der Pfanne das Ghee erhitzen und die Paneer-Würfel darin rundherum goldbraun anbraten.

Den angebratenen Paneer aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Jetzt das restliche Ghee in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln sowie die Ingwer-Knoblauch-Paste darin anschwitzen. Darin Kurkuma, Chili und Cumin anrösten, bis es wunderbar duftet in Eurer Küche.

Anschließend die Tomaten bei starker Hitze und unter Rühren in der Pfanne soweit einköcheln, bis eine sämige Masse entsteht. Dieser Schritt ist wichtig für das Aroma!

Die getrockneten Curryblätter mit den Händen in die Pfanne bröseln. Zum Schluss Kartoffelwürfel und Erbsen unterheben, einen kleinen Schluck Wasser angießen und bei geschlossenem Deckel einige Minuten sanft köcheln lassen.

Mit Salz und Garam Masala abschmecken und den Paneer unterheben. Zusammen mit Reis und Raita servieren.

Mein Tipp

Paneer ist nicht überall erhältlich. Ihr könnt ihn aber auch selbst zubereiten und mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren. Das Rezept dazu **findet Ihr im Blog**.

MEDITERRANE LAMMKEULE MIT OLIVEN

ZUTATEN:

1,5 kg Lammkeule mit Knochen (Reste lassen sich mit etwas übrig gebliebener Sauce herrlich zu Nudeln essen)

1 Bund Suppengrün

etwa 1 EL Olivenöl

1 weiße Zwiebel

2 EL schwarze, sehr aromatische Oliven – idealerweise mit Stein

1 EL Tomatenmark

4 Sardellen

eine kräftige Prise Zucker

Abrieb einer Zitrone

2 Lorbeerblätter

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

grobes Salz

1/2 TL grüner Kardamom, grob zerstoßen

1 TL Fenchelsamen

1 TL braune Senfsamen

1 Nelke

1 TL Wacholderbeeren, leicht zerdrückt

2 große Zweige Rosmarin

etwa 200 ml trockener, italienischer Rotwein

Zubehör: Pfanne zum Anbraten, Bräter für den Ofen, Sieb und kleinen Topf für die Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitung ca. 20-30 min, Garzeit im Ofen 3-4 Stunden

Die Oliven geben der Sauce eine Tiefe und Wärme, die uns im Geiste sofort unter die Olivenbäume der Toskana gebeamt hat. Dazu passen ein grüner Salat, geröstetes Weißbrot und ein Gläschen Chianti! Die Zutaten sind Circa-Angaben. Lass Dich einfach von meinem Rezept inspirieren und finde Deine eigene Variante für ein herrlich mediterranes Gericht für einen lauen Sommerabend.

Backofen auf 150 Grad vorheizen. Im Mörser Lorbeerblatt, Kardamom, Fenchel, Senfsaat, Nelke und Wacholder zerstoßen und mit etwas Olivenöl alles zu einer Paste verrühren. Die Lammkeule damit einreiben, salzen und pfeffern.

Lammkeule bei großer Hitze rundherum anbraten. Im Bräter das Olivenöl erhitzen und darin Tomatenmark sowie die Sardellen anrösten. Eine Prise Zucker mildert die Säure der Tomaten.

Suppengemüse und Zwiebel grob gewürfelt bei mittlerer Hitze anschwitzen. Rosmarin und Oliven hinzugeben und alles mit Rotwein ablöschen. Jetzt die Lammkeule in den Bräter setzen und – je nach Größe Eurer Keule – drei bis vier Stunden im Backofen bei geschlossenem Deckel garen.

In den letzten 20 Minuten die Keule ohne Deckel unter dem Grill des Backofens knusprig braten. Ist die Keule fertig, lässt sich das Fleisch ganz leicht vom Knochen lösen. Fleisch zur Seite stellen.

Restlichen Bräter-Inhalt durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren. Oliven herausfischen. Drückt aus den jetzt ganz weich gewordenen Oliven die Kerne heraus und gebt sie zurück in die Sauce. Diese jetzt final abschmecken und eventuell mit etwas kalter Butter sämig rühren.

Lammfleisch und Sauce zusammen mit grünem Salat und knusprigem Weißbrot servieren.



Mein Tipp

Oliven mit Stein haben ein besseres Aroma, wenn sie in Saucen mitgaren. Entsteinte Oliven sparen dafür ein bisschen Arbeit. Die Entscheidung liegt bei Euch.

STEAK-SANDWICH MIT ROTWEINZWIEBELN



ZUTATEN:

2 Baguette-Brötchen oder ein halbes Baguette-Brot (halbiert)
 400 gr Rindersteak (z.B. Hüfte oder Rumpsteak)
 400 ml trockener Rotwein
 200 ml Sojasauce
 1 EL brauner Zucker
 1 Msp Natron
 Ein kräftiger Schluck Olivenöl
 2 große Zwiebeln (rote sehen hübscher aus, weiße schmecken aber auch sehr gut!)
 1 EL frisch geriebener Meerrettich (Kren)
 4 EL Naturjoghurt
 1 TL frisch gehackter Thymian
 Grobes Meersalz
 Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 Optional: einige Blätter Salat zum Garnieren
Zubehör: Grill-/Eisenpfanne bzw. Grill; 2 Schüsseln zum Marinieren
Zubereitungszeit: 30 min plus etwa 1 Stunde zum Marinieren

Belegte Brote dürfen beim German Abendbrot natürlich nicht fehlen. Ob einfach belegtes Käsebrot, vietnamesisches Bánh Mi oder ein saftiges Steak-Sandwich: „Brot mit was druff“ ist und bleibt ein Dauerbrenner im Blog. Das Geheimnis dieser luxuriösen Stulle ist übrigens eine Prise Natron.

Die Marinade aus Rotwein, Sojasauce, Zucker und Olivenöl zusammenrühren, salzen und pfeffern und auf zwei Schüsseln aufteilen. In eine der Schüsseln das Natron geben (Achtung, schäumt!) und das Fleisch darin wenden und für eine Stunde kühl gestellt marinieren.

Zwiebeln in Ringe schneiden und in der restlichen Marinade etwa 30 Minuten ziehen lassen. Joghurt, Meerrettich, Thymian, Salz und Pfeffer sowie eine kleine Prise Zucker verrühren.

Backofen auf 60 Grad vorheizen. Steak aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und von beiden Seiten medium-rare braten. Auf einen Teller legen und im warmen Backofen ruhen lassen.

Zwiebeln abtropfen und bei mittlerer Hitze braten, bis sie ein schönes Röstaroma angenommen haben. Zurück in die Marinade legen.

Brötchen oder Brot aufschneiden in der Pfanne kurz anrösten. Steak in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Brötchenhälften mit etwas Meerrettich-Sauce bestreichen, mit Zwiebeln (und optional Salatblättern) belegen und anschließend die Steak-Streifen daraufgeben. Mit noch etwas Meerrettich-Sauce garniert servieren!

Mein Tipp

Statt Natron könnt Ihr auch Maisstärke oder Tapiokamehl verwenden. Beides sind natürliche Zutaten, die das Fleisch zart machen. Ideal für Wok-Gerichte oder Sandwiches, um nicht mit den Zähnen am Fleisch zerran zu müssen.

RILLETTE VON DER RÄUCHERFORELLE



ZUTATEN:

für ein 300ml Schraubglas:

- 2 geräucherte Forellenfilets (mittlere Größe)
- 2 EL fein gewürfelte Karotte
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Stange Sellerie, in feine Scheiben geschnitten
- 1 EL Kapern
- 2 kleine Lorbeerblätter
- 150 ml trockener Weißwein
- 1 Spritzer Gin
- 100 ml mildes Olivenöl
- Cayennepfeffer
- Rosmarinsalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Frischkäse oder Crème fraîche
- einige Blätter Estragon und Thymian, fein gehackt
- 1 TL Zitronenabrieb

Zubehör: mittelgroße Pfanne, Schraubglas

Zubereitungszeit: 15min + Abkühlzeit

Wer gerne im Freien isst, der wird diese feine Rillette schnell in sein Repertoire aufnehmen. Mit etwas Weißbrot und einem kühlen Weißwein ist sie die perfekte Begleiterin für jedes Picknick. Forellen kaufe ich gerne direkt beim Züchter. Das ist immer ein schöner Ausflug - etwa in das Rheingauer Wispertal.

Die Zubereitung ist denkbar einfach und gelingt auch Anfänger*innen:

Öl in der Pfanne erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen und sanft köcheln lassen. Die Forellenfilets in den Sud legen und darin warm werden lassen. Mit Gabel oder Holzlöffel zerzupfen.

Kapern, Lorbeerblatt, Zitronenabrieb und Gewürze sowie den Spritzer Gin hinzugeben und etwas ziehen lassen.

Abschließend die Pfanne vom Herd nehmen, die Kräuter hinzugeben und alles etwas abkühlen lassen. Jetzt den Frischkäse unterrühren.

Die gut vermischte Masse in ein steriles Schraubglas füllen, abkühlen lassen und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Die Rillette hält sich im Kühlschrank einige Tage, sollte aber zügig aufgebraucht werden.

Habt Ihr Lust auf weitere Rezepte für Euer Picknick?
Hier gibt es viele weitere Ideen aus 10 Jahren German Abendbrot.

TARTE MIT RUCOLA UND OLIVEN

ZUTATEN:

Für den Mürbeteig:

250 gr Mehl (Type 405 - man kann aber auch 1/3 mit VK-Mehl ersetzen für besonders herzhaften Genuss) , 125 gr Butter, 80 ml Wasser, 1 TL Salz und eine Prise Zucker verkneten und kalt stellen.

Für den Belag:

Eine Handvoll Rucola, gewaschen und gehackt
1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten
3 Eier
4 EL schwarze Oliven ohne Stein, grob gehackt
100 gr Hüttenkäse (alternativ: Frischkäse oder Schmand)
3 EL Pecorino, gerieben (alternativ: anderer Hartkäse)
100 gr Schafskäse, mit der Gabel zerkleinert
eine kräftige Prise Kräuter der Provence
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Salz
1 EL Olivenöl
Lorbeerblatt
Butter zum Fetten der Form

Zubehör: Pfanne oder Topf, Nudelholz, Rührschüssel, Springform mit ca. 26cm Durchmesser

Zubereitungszeit: 30 min zzgl. 35-40 min Backzeit

Rund 20 Tarte-Rezepte habe ich im Laufe der letzten 10 Jahre verbloggt. Eine herzhafte Tarte ist einfach perfekt, um Reste zu verwerten und noch am nächsten Tag ein schnelles Mittagessen zu haben. Vorausgesetzt, man isst sie nicht komplett auf, wenn sie warm aus dem Ofen kommt!

Die Zutaten für den Mürbeteig verkneten und kühl stellen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebel zusammen mit dem Lorbeerblatt anschwitzen. Oliven und Rucola unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

In einer Rührschüssel Hüttenkäse, Schafskäse, Pecorino, Kräuter und Eier vermischen. Rucola, Oliven und Zwiebeln aus der Pfanne in die Schüssel geben und unterheben (Lorbeerblatt entfernen). Mit Kräutern der Provence sowie Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen.

Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen und dünn ausrollen. Die Springform fetten und den Teig hineingeben. Tarte-Masse gleichmäßig auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

Auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und ca. 35 min backen (die Masse muss in der Mitte gestockt sein, der Rand schön goldbraun).

Etwas abkühlen lassen und noch lauwarm genießen!

Mein Tipp

Am nächsten Tag ein Stück der übrig gebliebenen Tarte in einer Pfanne sanft erhitzen. Dann wird der Boden schön warm und knusprig. Ein schnelles, gesundes Mittagessen für Eilige.



HESSISCHER KOCHKÄS



ZUTATEN:

für etwa 4 Schraubgläser á 250 ml:

250 gr Handkäs (alternativ: Harzer Roller oder ein anderer Sauermilchkäse. Je würziger, desto besser)

180 gr Schmelzkäse

200 gr Butter

200 gr Saure Sahne

180 gr süße Sahne

2 EL Kümmel (oder nach Belieben)

1 Prise Kurkuma (für's goldisch Färbtsche!)

1/2 TL edelsüßes Paprika-Pulver

1 Messerspitze Natron

Zubehör: Ein ausreichend großer Topf, Schneebesen und Kochlöffel, Saucenlöffel oder Suppenkelle, Schraubgläser

Zubereitungszeit: 20-30 min

Bei aller Exotik in meiner Küche liebe ich die hessischen Gerichte meiner Kindheit – allen voran den aus Handkäs hergestellten Kochkäs. Mit herzhaftem Brot oder Laugengebäck ist er ein toller Begleiter auf Weinfesten und Gartenfeiern oder einfach so zum Abendbrot. Wer keinen Handkäs bekommt, verwendet Harzer Käse.

Butter im Topf bei mittlerer Hitze auslassen. Schmelzkäse hinzufügen und alles gut verrühren. Handkäs in sehr kleine Stücke schneiden und ebenfalls unter Rühren schmelzen lassen und unterheben (je kleiner die Stücke, desto schneller geht's!).

Saure und süße Sahne hinzugeben und unterrühren. Kümmel, Kurkuma, Paprika, Natron unterheben. Das geht alles am besten mit einem Schneebesen, damit es keine Klümpchen gibt! Das Rühren nicht vergessen, da die Masse schnell auf dem Topfboden ansetzt.

Jetzt die Temperatur kurz erhöhen, um alles richtig ordentlich aufwallen zu lassen. Dabei das Rühren nicht vergessen! Das Aufwallen ist aber sehr wichtig, da der Kochkäs sonst zu dünnflüssig wird. Also ruhig drei bis fünf Minuten köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und in sterile Gläser füllen. Deckel draufschauben und abkühlen lassen.

Durch das Abkühlen wird der Kochkäs bereits fester. Im Kühlschrank wird er noch mal fester. Also keine Sorge, wenn er etwas flüssig erscheint.

Nach dem Abkühlen die Gläser im Kühlschrank aufbewahren, wo sie sich (theoretisch!) mehrere Wochen halten. Nach Anbruch eines Glases unbedingt weiterhin im Kühlschrank aufbewahren und bald verzehren.

CAESAR'S SALAD MIT HÜHNCHEN



ZUTATEN:

für 2 Portionen Caesar's Salad als Hauptgericht:

2 Hähnchenbrüste ohne Haut
 2 Scheiben Weißbrot vom Vortrag (oder frisches im Umluftofen leicht trocknen)
 2 EL Butter
 2 Romana-Salatherzen
 (Optional: eine große Handvoll gemischter Pflücksalat)
 1 Eigelb
 1 EL mittelscharfer Senf
 1 EL gesalzene Kapern
 3 Sardellenfilets in Öl
 6 EL Sherryessig
 Zitronensaft zum Abschmecken
 100 ml Rapsöl o. anderes neutrales Pflanzenöl
 50 ml Gemüsebrühe
 4 EL Parmesan, frisch gerieben
 Einige Späne Parmesan zum Garnieren
 (Optional: Etwas frische Kresse)
 Salz
 weißer Pfeffer, frisch gemahlen
 Prise Zucker
 Prise Cayennepfeffer
Zubehör: große Salatschüssel, Mörser, Schneebesen, Grillpfanne, beschichtete Pfanne
Zubereitungszeit: 40min

Der Name des Salat-Klassikers hat nichts mit dem alten Julius zu tun, sondern wurde während der amerikanischen Prohibition hinter der Grenze zu Mexiko von Cesare Cardini erfunden. Der Ansturm der trinkwilligen Amerikaner war so groß, dass er sich ein Gericht aus den gerade noch verfügbaren Zutaten einfallen lassen musste: den Caesar's Salad!

Backofen auf 50 Grad vorheizen. Romana Salat in Streifen schneiden und zusammen mit dem Pflücksalat waschen und trockenschleudern. Parmesan reiben. Sardellenfilets und Kapern sehr fein hacken. Weißbrotscheiben in Würfel schneiden. Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenbrüste in der Grillpfanne auf mittlerer bis hoher (nicht zu hoher!) von beiden Seiten durchgaren. Dabei das Fleisch nicht zu oft wenden, damit es schöne Grillstreifen bekommt. Wenn es gar ist, im leicht warmen Backofen warmhalten.

Die Croutons bei mittlerer Hitze in der beschichteten Pfanne mit Butter knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchentrepp ebenfalls im Backofen warmhalten.

Eigelb in die Salatschüssel geben und mit Salz (Vorsicht! Sardellen und Kapern sind auch salzig), Pfeffer, einer Prise Zucker und einer Prise Cayennepfeffer würzen. Senf und Essig hinzugeben und alles mit dem Schneebesen glattrühren.

Sardellen und Kapern ebenfalls unterrühren. Jetzt langsam das Öl einrühren, bis das Dressing leicht mayonnaise-artig wird. Damit es nicht zu dickflüssig wird, mit der Gemüsebrühe auflockern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Parmesan unterheben und mit Zitronensaft abschmecken. Eventuell mit Salz, Pfeffer und Zucker noch etwas nachjustieren.

Jetzt den Salat in die Schüssel geben und gut vermischen. Einen Teil der Croutons ebenfalls unterheben. Den Salat in zwei tiefe Teller geben. Restliche Croutons, Kresse und Parmesanspäne darüber geben.

Hähnchenbrust in Streifen schneiden und auf dem Salat anrichten.

Mein Tipp

Wer mag, gibt noch eine gequetschte Knoblauchzehe in das Dressing. Feste Salatsorten wie Eisberg, Endivie oder Romana halten dem schweren Dressing eher stand als Kopfsalat. Ein frischer Wein wie Kerner oder Grüner Veltliner passt ebenso zum Salat wie ein kaltes Bier.

HÜHNCHEN MIT THAI-BASILIKUM UND HOISIN-SAUCE



ZUTATEN:

350 gr Hühnerbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten
1 Bund (etwa 10 Stängel) frisches Thai-Basilikum (Asia-Laden)
100 gr Thai-Schalotten (Asia-Laden; alternativ: europäische Schalotten), in feine Streifen geschnitten
100 gr ungesalzene Erdnüsse, grob gehackt
3 EL Hoisin-Sauce
1 cm Ingwer, geschält und fein gehackt (oder gerieben)
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Vogelaugenchili, in feine Ringe geschnitten oder fein gehackt
4 EL Erdnussöl
einige Spritzer Limettensaft
einige Tropfen Sesamöl
Dazu: Reis

Zubehör: Wok oder Pfanne, Schüssel oder tiefer Teller zum Marinieren, kleine Pfanne für die Erdnüsse
Zubereitungszeit: 30 min (Das Fleisch kannst Du auch länger marinieren. 20 min sind aber Minimum!)

*Meine hausgemachte Hoisin-Sauce (**Rezept hier**) gehört seit Jahren zu den Dauerbrenner-Artikeln im Blog. Sie hält sich im Kühlschrank viele Wochen und kommt garantiert ohne Farb- und sonstige Zusatzstoffe aus. Perfekt für dieses schnelle Wok-Gericht!*

Erdnüsse in der kleinen Pfanne kurz anrösten, hacken, zur Seite stellen. Alle weiteren Zutaten vorbereiten und bereitstellen. Reis aufsetzen und zubereiten.

In der Schüssel Knoblauch, Ingwer, Chili und Hoisin-Sauce sowie 3-4 EL Wasser gut vermischen. Die Fleischstücke mit der Sauce einmassieren und zugedeckt 20 min oder gerne auch länger marinieren.

Die Hälfte des Erdnussöls im Wok erhitzen und das abgetropfte Fleisch (Marinade aufheben!!) darin scharf anbraten. Aus dem Wok nehmen und zur Seite stellen.

Restliches Erdnussöl in den Wok geben, erhitzen. Schalotten einige Minuten darin anbraten. Die Marinade hinzugeben und gut vermischen.

3/4 des Thai-Basilikums hinzugeben und unterrühren. Den Rest für die Garnitur aufheben. Fleisch hinzugeben und ebenfalls gut vermischen.

Mit Limettensaft und eventuell etwas Salz abschmecken. Reis in tiefe Teller oder asiatische Schalen geben, das Wok-Huhn darauf anrichten und mit Erdnüssen garniert servieren.

Zum Finish noch einige Tropfen Sesamöl über das Gericht träufeln.

SCHOKOKEKSE MIT FLEUR DE SEL

ZUTATEN:

200 g Butter, in Scheiben geschnitten, zimmerwarm werden lassen

100 g Puderzucker (durchgeseibt)

1/2 TL Vanillezucker

1 Ei (M)

300 g Mehl (durchgeseibt)

30 g Kakao

1 gehäufter TL grobes Fleur de Sel

Außerdem: etwas Stärkepulver oder feines Mehl

Zubehör: Küchenmaschine bzw. Handmixer,

Backpapier, Frischhaltefolie, Backblech, optional:

Keksstempel

Zubereitungszeit: Etwa 45 min (15 min davon reine Backzeit), + mind. 30 min Zeit zum Kühllegen

Sehen diese Kekse nicht aus wie direkt aus „Alice in Wonderland“ entsprungen? Wer wie ich keinen allzu süßen Zahn hat, wird diese herb-salzigen Schokokekse lieben. Sie passen hervorragend zu Tee und halten sich in einer Vorratsdose mehrere Wochen. Aber wer will das schon?

Butter und Zucker mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer verrühren. Das Ei dazugeben und ordentlich verquirlen. Mehl, Salz, Kakao miteinander vermischen und ebenfalls unter den Teig mischen.

Den gut verkneteten Teig zu einer Rolle kneten, die im Durchmesser so groß ist wie Euer Stempel (falls Ihr keine Kekse stempelt, könnt Ihr sie einfach ausstechen oder kleine Kugeln formen und plattdrücken). Diese „Teigwurst“ in Frischhaltefolie schlagen und in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Backpapier auf das Backblech legen. Keksstempel in ein Häufchen Stärke oder Mehl drücken und gut abklopfen, sodass kein Pulver in den Zwischenräumen hängen bleibt!

Ein Drittel der gekühlten Teigwurst abschneiden und den Rest wieder kühl legen. Kekse in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Jetzt könnt Ihr die Kekse stempeln.

Schritt für Schritt den ganzen Teig wie oben beschrieben verwenden. Ganz wichtig: Der Teig muss trocken und gut gekühlt, der Keksstempel gut eingepudert sein! Sonst verzweifelt Ihr, weil ständig Teig im Stempel hängt oder der Abdruck mistig aussieht.

Im Backofen etwa 15 min backen. Ist der Teig bei der Verarbeitung schön trocken und gut gekühlt, zerfließen Eure gestempelten Kekse nicht und werden perfekt!





DANKE SCHÖN



*Immer an meiner Seite bei all den kulinarischen Entdeckungen
war mein Ehemann Markus, der beste Ehemann der Welt (aka bEdW).*

*Ohne ihn gäbe es im Blog deutlich weniger Gerichte, viel mehr Küchenunfälle,
kleinere Fleischportionen und häufiger Rezepte mit Avocado. In jedem Fall hätte ich
aber weniger Freude am Kochen, würde weniger lachen, wäre mein Glas mit
Küchenwein leer und wäre ich weniger bei mir, wenn ich mal wieder den Turban
zurechtrücke und genussvoll in einem indischen Curry rühre.*

*Markus, Du bist nicht nur der beste Ehemann der Welt. Du bist die Liebe meines Lebens
und das Salz in meiner Suppe. Mit 10 Jahren German Abendbrot feiere ich auch den
geduldigsten Koch und die charmanteste Küchenhilfe EVER! Dankeschön!*

