

Tuesday, January 31. 2017

Veganes WeihnachtsmenÃ¼ 2016 - Gratiniertes Sellerie, Rotkohlstrudel, Bratapfel mit selbstgemachtem Walnussei

In diesem Jahr habe ich zum zweiten Mal fÃ¼r meine Familie zu Weihnachten vegan gekocht. Familienfeiern sind fÃ¼r mich immer eine schÃ¶ne Gelegenheit, neue, teilweise auch etwas aufwendigere Rezepte auszuprobieren und das Ergebnis danach zusammen zu genieÃen.

In den letzten beiden Jahren hatten wir einen Pilz-Nussbraten und einen Maronibraten. Dieses Mal wollte ich ein wenig Abwechslung hinein bringen und etwas Anderes finden.

Die Wahl fiel auf folgende Rezepte, die ich Euch unbedingt ans Herz legen mÃ¶chte, nicht nur zu Weihnachten.

Ich mÃ¶chte diese Inspiration mit Euch teilen, da das alles Gerichte sind, die sowohl in den Alltag, bei einer ganz entspannten Einladung von Freunden zum Essen sowie auch zu einem festlichen Anlass gut passen. Der Aufwand hÃ¤lt sich in Grenzen und der Geschmack ist toll. Das wird es sicher einmal wieder bei uns geben!

Holunder-Apfel-Gin-Drink

Als Aperitif habe ich einen erfrischenden Drink serviert aus Gin, Mineralwasser, frischem Zitronensaft und Holundersirup. Einfach frei nach GefÃ¼hl zusammengemischt, dass es lecker wird. Ein paar dÃ¼nn geschnittene Apfelscheiben in das Glas und fertig ist der festliche GetrÃ¤nkestarter vor dem MenÃ¼.

Sellerie mit Nusskruste und Cranberry-Zwiebel-Confit

Bissfest gekochter Sellerie, Ã¼berbacken mit einer knusprigen Kruste aus Vollkornbrot, HaselnÃ¼ssen und Hefeflocken. Dazu ein Feldsalat mit Orangen-Senf-Dressing, Granatapfelkernen und Sternen aus Kakifru

Dazu habe ich den Sellerie in etwa 2 cm dicke Scheiben geschnitten, mit einem Serviering rund ausgestochen, in etwas Salzwasser fÃ¼r etwa 7 Minuten bissfest gekocht (mit Gabel testen). Den abgetropften Sellerie habe ich mit einem KÃ¼chenkrepp trockengetupft. Dann aus trockenen VollkornbrotwÃ¼rfeln, Hefeflocken und HaselnÃ¼ssen mit der "Pulse"-Taste meines Mixers eine grobe Nusskruste hergestellt. Diese kommt auf die Selleriescheiben. DafÃ¼r am besten wieder den Serviering verwenden, dann fÃ¼llt nicht so viel daneben. Den Sellerie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und fÃ¼r ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Vorbereitungstip: Der Sellerie kann schon im Voraus gekocht werden. Die Nusskruste kann ebenfalls schon vorher hergestellt werden. Kurz vor dem Servieren die Kruste auf den Sellerie schichten und backen.

Das Orangen-Senf-Dressing fÃ¼r den Salat bestand aus frisch gepresstem Orangensaft, Senf, Ahornsirup, OlivenÃ¶l, Salz und Pfeffer. Gut verrÃ¼hren, dass sich alle Zutaten cremig verbinden und zum gewaschenen Feldsalat geben.

Aber der Held des Tellers waren die frischen Cranberries, mit ZwiebelwÃ¼rfeln, ein wenig Essig und reichlich KokosblÃ¼tenzucker zu einer cremig-sÃ¼Ã-deftigen Art Chutney eingekocht. Super einfach hergestellt und gigantisch lecker. Wir haben die Reste dann noch zu allem MÃ¶glichen dazu gegessen. Leider gab es nicht sehr viele Reste!

Das Rezept fÃ¼r den gratinierten Sellerie und das Cranberry-Confit ist zu finden in dem Buch "La Veganista

Superfoods" von Nicole Just

Kichererbsen-Blaukraut-StrudelpÃ¼ckchen auf Cashew-Lauch-Creme

Eine perfekte Kombination: Knusprige FiloteigpÃ¼ckchen mit einer Creme aus zerstampften Kichererbsen und Cashew-Mus, darauf ein selbst gekochtes, weihnachtlich gewÃ¼rztes Rotkraut mit Rosinen. Das Ganze eingerollt, mit Sesam bestreut und stressfrei im Ofen gebacken.

Blaukraut mit allerlei weihnachtlichen GewÃ¼rzen und (Trocken-) FrÃ¼chten eingekocht geht ja bei kaltem Wetter irgendwie immer und passt zu vielen Gerichten gut als Beilage. Hier wird es die FÃ¼llung fÃ¼r die Filo-Strudelchen.

Die Sauce war auch ein Traum. Ich bin eigentlich kein riesen Fan von Lauch in grÃ¶Ãeren Mengen, aber durch das Kochen der LauchstÃ¼cke werden sie richtig weich und sÃ¼Ã. Die Cremigkeit bekommt die Sauce von Cashewkernen, die mit dem Kochwasser des Lauchs mit Mixer ganz fein pÃ¼riert werden. Ein Gedicht und eine perfekte Begleitung zum knusprigen StrudelpÃ¼ckchen.

Als Beilage habe ich die Abschnitte, die beim Ausstechen des Selleries von der Vorspeise Ã¼brig geblieben waren mit ein paar Kartoffeln gekocht, dann mit etwas Hafermilch und Margarine zu einem Brei gestampft und mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb gewÃ¼rzt.

Auch dieses Rezept fÃ¼r die Filostrudel und die Sauce stammt aus dem Buch "La Veganista Superfoods" von Nicole Just.

Marzipan-Bratapfel mit selbstgemachtem Walnuss-Eis

Zum Bratapfel muss ich wahrscheinlich nicht viel sagen... Apfel aushÃ¶hlen, Marzipan mit Amaretto und gehackten WalnÃ¼ssen verkneten und in den Apfel fÃ¼llen, fÃ¼r 40 Minuten in den Ofen und fertig ist die schÃ¶nste KÃ¼chenbeduftung. Ich liebe Bratapfel. Ich mache sie definitiv viel zu selten.

Da seit ein paar Wochen ganz spontan eine Eismaschine bei mir eingezogen ist, musste natÃ¼rlich auch noch ein Eis gemacht werden. Ich mÃ¶chte sie ja ausprobieren! Ein gutes, cremiges Eis zu machen ist gar nicht so einfach. Da habe ich mich ganz auf ein Rezept von Surdham GÃ¼b verlassen. Das musste einfach gut werden - dieser Mann weiss, was er tut! :-)) So war es auch.

Wir hatten zwar das wichtigste Teil der Eismaschine - den RÃ¼hrhaken - zuhause vergessen und mein armer Mann musste dann eine halbe Stunde per Hand in der vorgekÃ¼hlten EisschÃ¼ssel rÃ¼hren, aber sogar das hat geklappt. Perfekt cremig-vanilliges Eis aus Sojasahne und Sojamilch mit unzÃ¤hligen gerÃ¶steten WalnÃ¼ssen und mit Ahornsirup durchzogen. Die WalnÃ¼sse wurden kurz vor der Verwendung erst geknackt und hatten so noch mehr Frische und Aroma. Alle waren begeistert.

Das Eisrezept ist zu finden in dem Buch "Vegan Daily" von Surdham GÃ¼b.

Posted by orange in essen und kochen, rezepte, rezeptsammlungen, vegan at 20:26

Monday, June 8. 2015

Cashew-Radieserl-Bowl mit Rotkohlsalat und Quinoa

Nun sind es nur noch wenige Monate, bis meine Ausbildung zuende geht und ich mich dem jÃ¼ngsten Gericht stellen muss. Jaaa, ok, es ist ja nicht die erste PrÃ¼fung im Leben, aber zumindest eine wirklich, wirklich wichtige fÃ¼r mich! Deshalb ist es hier momentan auch so ruhig. Bald wird es wieder anders, versprochen!

Und bis da hin brauche ich unbedingt wirksame Nervennahrung!

Ich habe das Kochen in der letzten Zeit ziemlich vernachlÃ¤ssigt. Der Tag hat einfach zu wenige Stunden fÃ¼r alles, was zu tun ist. Aber ich habe gemerkt, dass mir das gar nicht gut tut. Auf einmal sind die schon lange verbannten Fertiggerichte wieder in den Gefrierschrank gewandert, die SÃ¼Ã¼igkeitenkiste war bestens befÃ¼llt und wenn das alles nichts half, habe ich mir halt irgendwo auf die Schnelle Verpflegung geholt.

Das ist auf Dauer nicht nur geschmacklich recht Ã¶de, sondern auch nicht fÃ¼rderlich fÃ¼r die Gesundheit und geistige LeistungsfÃ¤higkeit (und die Figur). Deshalb gibt es jetzt Intervention!

Ich mache mir nun an den Lerntagen mittags eine "Bowl" - eine SchÃ¼ssel mit verschiedenen KÃ¼stlichkeiten. So kann ich alle Geschmacksrichtungen in einem Gericht vereinen, Rohes und Gekochtes auf den Tisch bringen und ganz flexibel in kÃ¼rzester Zeit auch aus kleineren Resten etwas zaubern.

Schritt 1 $\hat{=}$ $\hat{=}$ $\hat{=}$ Am Vormittag, in einer Lernpause, setze ich mir das Getreide meiner Wahl auf (Hirse, Couscous, Reis, Quinoa, Nudeln... oder auch Kartoffeln oder SÃ¼Ã¼kartoffeln), dann ist der zeitaufwendigste Part schon einmal erledigt.

Schritt 2 $\hat{=}$ $\hat{=}$ $\hat{=}$ Wenn ich richtig Hunger bekomme, schnipple, rasple, brate und rÃ¼hre ich mir in ein paar Minuten den Rest zusammen. Rohkostsalat mit frischen BalkonkrÃ¼utern, Joghurtdip mit Minze, gebratenes GemÃ¼se in allen Variationen, Tofu, Kichererbsen oder ein schnelles Chutney. Das alles benÃ¶tigt nicht mal 15 Minuten Zeit.

Schritt 3 $\hat{=}$ $\hat{=}$ $\hat{=}$ Wenn ich am Abend vorher Zeit habe, koche ich auch mal ein Dal oder einen Eintopf vor (z.B. ein Kokosdal). Muss aber nicht sein.

Schritt 4 $\hat{=}$ $\hat{=}$ $\hat{=}$ Nun nur noch in einer groÃ¼en Schale anrichten - fertig!

Vielleicht ist bei meinem Mittagessen ja auch eine SchÃ¼lchen-Inspiration fÃ¼r Euch dabei!

Heute gibt es ein Radieserl-Cashew-stir fry mit Quinoa und Rotkohlsalat.

Quinoa:

150 g Quinoa

450 ml Wasser

Quinoa gut in einem Sieb unter flieÃ¼endem Wasser waschen. Mit dem Wasser in einem Topf aufkochen und ca. 15 Minuten auf kleiner Hitze kÃ¼cheln lassen. Dann noch ein paar Minuten in Ruhe quellen lassen.

Davon brauchst Du 1 Portion. Der Rest kÃ¶nnte ein leckeres, sÃ¼Ã¼es FrÃ¼hstÃ¼ck werden oder vielleicht ein Quinoasalat?

Schneller Rotkohlsalat mit Sesam:

1 gute handvoll Rotkohl, in feine Streifen geschnitten

Saft von 1/2 Zitrone

Sesam

Chiliflocken

RapsÃ¶l

Den Rotkohl waschen und in feine Raspel schneiden. In einem SchÃ¶tchen mit Zitronensaft, RapsÃ¶l, Salz, Pfeffer und Chiliflocken marinieren.

Den Sesam in einer Pfanne goldbraun rÃ¶sten und zum Rotkohl geben.

Es tut dem Salat gut, ein paar Minuten durchzuziehen, bis das Stir fry fertig ist!

Cashew-Radieserl-Stir-Fry:

1 gute handvoll Cashews (sie sind die Hauptzutat!)

1 kleine Karotte, in Stifte geschnitten

3 groÃe Radieserl, in Stifte geschnitten

1 FrÃ¼hlingsschwabel, in Streifen geschnitten

etwas Sojasauce

2 frische CurryblÃ¤tter (oder 4 getrocknete), in feine Streifen geschnitten

1/2 TL Lemon Curry "Sumatra" von Lebensbaum (oder Currypulver Deiner Wahl oder weglassen)

1/4 TL Senfsamen

1/4 TL KreuzkÃ¼mmelsamen

Pfeffer

1 EL BratÃ¶l Das BratÃ¶l in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Cashews rundherum goldbraun anrÃ¶sten.

Radieserl, Karotte, FrÃ¼hlingsschwabeln, CurryblÃ¤tter, etwas Pfeffer, Senfsamen und KreuzkÃ¼mmel dazu geben und unter RÃ¼hren etwa eine Minute anschwitzen.

Das Lemon Curry Pulver untermengen (wer dieses oder ein Ã¤hnliches zuhause hat - kann auch weggelassen werden) und mit ein paar Spritzern Sojasauce ablÃ¶schen.

Zum Anrichten:

frischer Koriander

Saft von 1/4 Limette

etwas Fleur de Sel

Quinoa in eine Schale geben, daneben das Cashew stir fry und den Rotkohlsalat geben. Cashews und Quinoa mit dem Limettensaft betrÃ¶pfeln und frisch gehackten Koriander und etwas grobes Salz Ã¼ber die Bowl streuen.

Viel Text, aber wirklich wenig Arbeit fÃ¼r richtig groÃen Geschmack! Probiert es mal aus!

P. S. Ich bin ein riesen Fan von Fleur de Sel. Ich finde, dass eine Prise davon den Geschmack von sÃ¤mtlichen Gerichten - vor allem aber von Salaten noch einmal um ein gutes StÃ¼ck hebt. Ihr kÃ¶nnt aber natÃ¼rlich einfach das Salz verwenden, das Ihr zuhause habt!

Posted by orange in essen und kochen, rezepte, rezeptsammlungen, vegan, vegetarisch at 10:34

Friday, December 30. 2011

An Weihnachten blieb die KÃ¼che diesmal (fast) kalt!

Normalerweise gibt es bei uns am 24.12. einen besonderen Salat als Vorspeise, Fisch und GemÃ¼se als Hauptgang und irgend etwas VerÃ¤hrerisches als Nachtisch (wie im letzten Jahr). In diesem Jahr wollte sich meine Mutter nicht so viel Arbeit mit dem WeihnachtsmenÃ¼ machen und mein Vater wÃ¼nschte sich ein kaltes Buffet. Moral von der Geschichte war natÃ¼rlich, dass es am Ende viel mehr Arbeit war ;-) Aber immerhin liebten sich die Gerichte sehr gut vorbereiten und kurz vor der Abendessens-Zeit mussten nur noch ein paar Kleinigkeiten erledigt werden.

Als MagenwÃ¤rmer hatten wir zuerst eine tolle, ingwerlastige KÃ¼rbissuppe, die mit einem SchuÃ¼ Sahne, KÃ¼rbiskernÃ¶l und gerÃ¶steten KÃ¼rbiskernen garniert war (zum Rezept). Das kernige Walnussbrot, das meine Schwester noch besorgt hatte, passte sowohl zu der Suppe, als auch zu den Salaten danach.

Die Stars des Buffets:

Salat aus KÃ¼rbis und roten Linsen mit frischen Dattelstreifen
(zum Rezept)

Dieser Salat war besonders lecker und hat auch richtig gut satt gemacht.

Feldsalat mit gebratenem ZiegenkÃ¤se, frischen Feigen und sahniger Zwiebelsauce
Auf dem KÃ¤se haben wir, nachdem wir ihn kurz ohne zusÃ¤tzliches Fett in der Pfanne angebraten hatten, in Rosenhonig eingelegte WalnÃ¼sse verteilt. Diese gibt es in manchen FeinkostlÃ¤den zu kaufen. Das Dressing habe ich aus Walnussessig, neutralem Ãl, Senf, Sahne, ganz fein gehackten Zwiebeln, Honig, Salz und Pfeffer angerÃ¼hrt. Die Mengen habe ich durch Abschmecken ermittelt - da kann man experimentieren.

Leichter Waldorfsalat (Zu den Rezepten)

Ich mochte Waldorfsalat noch nie so recht. Alle Varianten, die ich bisher probiert hatte waren pampfig, sehr schwer und mit Sahne und Mayo Ã¼berladen.

Vor kurzem hatte ich dann ein Vollwert-Rezept mit einer veganen Sauce aus gemahlenden Sonnenblumenkernen probiert und war total begeistert. Als meine Mutter meinte, sie mÃ¶chte einen Waldorfsalat mit "normalen" Zutaten zu Weihnachten machen, war ich wieder etwas skeptisch, aber ihr Rezept stellte sich ebenfalls als schÃ¶n leicht und sehr lecker heraus! FÃ¼r's nÃ¤chste Mal habe ich also die Qual der Rezepte-Wahl!

Bunter Kichererbsensalat mit GemÃ¼se (Rezept kommt in KÃ¼che!)

Eine tolle Beilage nicht nur beim Grillen...

Krabbencocktail (zum Rezept)

Der Klassiker mit "Tausend-Insel-Dressing", Ananas und knackigem Eissalat.

AuÃerdem gab es noch eine kleine Wurst- und KÃ¤seplatte, ein paar frische Datteln mit einer Mandel gefÃ¼llt, mit einem Salbeiblatt und einer Scheibe Speck umwickelt und knusprig angebraten. FÃ¼r die vegetarische Version kann man den Speck einfach weg lassen und befestigt das Salbeiblatt mit einem SpieÃchen (zum Rezept).

Gekochte und halbierte Eier mit Senf, Tomatenmark und Mayonaise

SpÃ¤ter, als wieder etwas Platz in der Magengegend war, haben wir uns noch mit selbst gemachter Mousse au Chocolat (zum Rezept) und Bayrische Creme (zum Rezept), PistazienlikÃ¶r und frischen FrÃ¼chten verwÃ¶hnen lassen.

Gibt es in Eurer Familie ein traditonelles Weihnachtsgericht und was mÃ¶gt ihr an den Festtagen am liebsten?

Posted by orange in asiatische/orientalische gerichte, fleisch/wurst, rezeptsammlungen, salate, sammlungen + infos, snacks/vorspeisen, suppen, vegetarisch at 18:40

Wednesday, September 14. 2011

Geburtstagsbuffet "26+4" mit zweierlei eingelegten Oliven, ZiegenfrischkÃ¤se mit Cranberries, WalnÃ¼ssen und Thymian, Mango mit Mozzarella und vielem mehr!

DafÃ¼r, dass ich an diesem Tag eigentlich durchbrennen wollte, hatten wir an jenem besagten Freitagabend eine beachtliche Menge lieber Freunde, kalte GetrÃ¤nke und Essen bei uns zuhause. Jetzt hat es auch mich erwischt und das nÃ¤chste Lebensjahrzehnt ist angebrochen. MÃ¶ge es besser anfangen, als das letzte geendet hat und mir alle meine WÃ¼nsche, TrÃ¤ume und Spinnereien erfÃ¼llen! ;-)

Zum Hunger stillen gab es ein kleines Buffet mit Aufstrichen, Salaten und reichlich Baguette. Einige altbewÃ¤hrte Rezepte kamen zum Einsatz:

Hummus (orientalisches Kichererbsenmus - â€º zum Rezept) und Baba Ghanoush (Syrisches Auberginenmus - â€º zum Rezept) ...

... und Kisir (tomatig-scharfer Couscous-Salat - â€º zum Rezept)

ZusÃ¤tzlich habe ich grÃ¼ne und schwarze Oliven (aus dem Feinkostladen) auf zwei verschiedene Arten eingelegt.

1. Oliven mit Koriandersamen und Zitronenschale

Die erste Portion habe ich mit im MÃ¶rser grob zerstoßenen Koriandersamen (ca. 1 EL), dÃ¼nn abgeschnittene Schalen von 1 ungespritzten Zitrone, Saft von 1 Zitrone und einem groÃ¼zÃ¼gigen Schuss gutem OlivenÃ¶l mariniert.

2. Oliven mit frischem Koriander und Knoblauch

Die zweite Portion habe ich mit frisch gehacktem Knoblauch (Menge nach Geschmack) und reichlich frischen, grob gehackten KorianderblÃ¤ttern, etwas Zitronensaft und OlivenÃ¶l vermischt und ziehen lassen. So haben wir sie damals in Portugal (â€º zum Reisebericht) gegessen und ich wollte sie schon ewig einmal nachmachen. Ein MuÃ fÃ¼r Koriander-Liebhaber!

Beide Varianten sollten mindestens eine Stunde Zeit haben, die Aromen zu entfalten.

Etwas besonderes ist auch der aufgepeppte ZiegenkÃ¤se.

Ich habe getrocknete Cranberries, grob gehackte WalnÃ¼sse, rosa Pfefferbeeren (grob im MÃ¶rser zerstoÃ¼en) und reichlich frischen Thymian vermischt und auÃ¼en auf die ZiegenfrischkÃ¤sepyramide gedrÃ¼ckt. Etwas Honig, einen Spritzer Zitronensaft und OlivenÃ¶l und eine Prise Fleur des Sel drÃ¼ber und fertig.

Beim BÃ¼ffelmozzarella mit asiatischer Honigmango und Minze war ich fast zu spÃ¤t mit Fotografieren dran, so schnell war er weg!

Die Mango und den Mozzarella in Scheiben schneiden und versetzt anrichten. Eine Vinaigrette aus Limettensaft (2 Limetten), OlivenÃ¶l, 1 fein geschnittener Thaichili und Honig herstellen und darÃ¼ber trÃ¼pfeln. Mit frischer Minze, Basilikum und gerÃ¼steten Pinienkernen garnieren, mit (Zitronen-)Pfeffer und Fleur de Sel (oder etwas normalem Salz) wÃ¼rzen.

Am besten schmecken Mangos mit perfektem Reifegrad - die Sorte mit der einheitlich sonnengelben Schale, wie hier von der Katze bewacht. Meine waren - glaube ich - aus Pakistan.

Als warmen Mitternachtssnack gab es eine wÃ¼rzige Tomatensuppe mit Ingwer und Kokosmilch (â€™ zum Rezept).

Danke an alle fÃ¼r die schÃ¶ne Nacht! :-)

Posted by orange in dips+aufstriche, rezeptsammlungen, salate, snacks/vorspeisen, vegetarisch at 14:05

Saturday, January 2. 2010

Weihnachts-Schlemmertage

Ich hoffe, Ihr habt die Weihnachtstage gut Ã¼berstanden und eine schÃ¶ne Zeit mit Euren Lieben gehabt! :-)

Ich habe sie mit meiner Familie verbracht und sowohl verwÃ¶hnt als auch mich ausgiebig verwÃ¶hnen lassen. Und so hat meine Mutter unsere Betten hergerichtet :-> In dieses Gasthaus kommt man doch gern wieder!

Am Heilig Abend hatten wir ein wunderbar leichtes MenÃ¼ zu reichlich fruchtig-frischem WeiÃŸwein. Wir waren nach dem Essen nicht trÃ¤ge und voll, sondern beschwingt genug, um vor lauter quatschen fast die Bescherung zu verpassen! Um 11 Uhr ist uns aufgefallen, daÃŸ die Zeit nur so verfliegen ist und ja noch Geschenke auspacken ansteht! Daran merkt man wohl, daÃŸ man alt wird ;-). FrÃ¼her wÃ¤re mir das nie passiert (ok, sehr viel frÃ¼her, ich gebe zu)!

Ein weiterer Vorteil des MenÃ¼s war, daÃŸ man es recht gut vorbereiten konnte und somit keiner ewig lange in der KÃ¼che stehen muÃŸte. Aber jetzt will ich Euch nicht lÃ¤nger auf die Folter spannen... es gab:

Vorspeise:

Feldsalat mit einem Dressing aus Himbeeressig, KÃ¼rbiskernÃ¶l und Senf (Dressing-Rezept hier ganz unten), dazu gerÃ¶stete KÃ¼rbiswÃ¼rfel (Rezept hier), im Sesammantel gebratener ZiegenfrischkÃ¤se (Einfach Vorder- und RÃ¼ckseite mit Sesam bestreuen, andrÃ¼cken und KÃ¤se in einer Pfanne anbraten, bis er beginnt zu zerflieÃŸen. Auf dem vorbereiteten Salat anrichten) und WalnuÃŸstÃ¼cke

Hauptgericht:

Zander und Seehecht - in der Pfanne gebraten - auf Meerrettich-Sahne-Wirsing (Rezept hier ganz unten bei "The day after" - statt mit Senf habe ich mit Sahnemeerrettich abgeschmeckt), dazu Knoblauch-KrÃ¤uter-Garnelen und lila KartÃ¶ffelchen

Dessert:

Selbstgemachtes Orangen-Marzipan-Parfait mit Mokkasauce und Orangenfilets (Rezept hier)

Leider bin ich gar nicht dazu gekommen, mich ein wenig mehr kreativ zu betÃ¤tigen, was ich eigentlich geplant hatte und auf was ich mich schon wochenlang gefreut hatte. Aber mal habe ich fÃ¼r meine Familie gekocht und meist haben wir uns mit Verwandten und Bekannten getroffen und ... Ihr werdet es gleich erraten ... gegessen ;-). Auch schÃ¶n.

Aber wenigstens in den Garten habe ich es geschafft, um ein paar Motive einzufangen, bei denen man auf den ersten Blick gar nicht weiÃŸ - ist jetzt Herbst, FrÃ¼hling oder Winter?!

Das Licht wirkt kÃ¼hl (re)...

... doch Ã¼berall fangen die Knospen schon an zu sprieÃ¼en (re)...

... und dem Charme einer Rose kann auch VÃ¼terchen Frost nichts anhaben (re).

Posted by orange in hometown tourist, reiseberichte, rezeptsammlungen at 23:28

Monday, January 21. 2008

Kulinarische Geschenke

Jetzt, da Weihnachten vorbei ist, kann ich auch die Rezepte fÃ¼r meine diesjÃ¤hrigen kulinarischen Geschenke freischalten, ohne daÃ eine Ãberraschung verdorben wird:

- DunkelbierlikÃ¶r
- Steinpilz - Ãl
- Kumquat-Essig

Und fuer meine Kollegen gab es je ein Flaeschchen selbst angesetzten Waldbeeren- und Rosenlikoer. Die getrockneten Mischungen kann man fertig kaufen. Meine waren von "Bruder Ignazius" (siehe Bild).

P.S. Auf meiner Seite findet Ihr noch viele weitere kulinarische Geschenke! Pralinen, LikÃ¶re, Marmeladen, Chutneys.... :-)

Posted by orange in rezeptsammlungen at 20:24