

Monday, March 31. 2008

DIY: 'Luna" eeePC Case

Material: grÄ¼ner und brauner Filz, beidseitig beschichtetes Klebevlies, DruckknÄ¼pfe, Klettband

Ich habe das Motiv im Andenken an mein kleines ChamÄ¼leon 'Luna' gewÄ¼hlt. Sie starb 2006...

Material: green and brown design felt, stitch-witchery, velcro fastener, pushbuttons

I chose the theme in memory of my little chameleon 'Luna'. She died in 2006...

pattern idea and inspiration by design*sponge

Posted by orange in filz, nÄ¼chen, sachen machen at 21:07

Tuesday, March 25. 2008

DIY: Broschen / Brooches "Fernweh"

Material: Fimo, Muscheln, Broschennadel
Material: polymer clay, shells, brooch pin

Posted by orange in formen, sachen machen at 22:08

Sunday, March 23. 2008

Unsere Osterspeisen

Ich war fuer Tee und Kuchen:

Dattel-Bananen-Nuss-Kuchen mit Kardamom-Zimt-Joghurt (als Sahneersatz)

und die abendlichen Vorspeisen:

Auberginenpueree (Baba Ganoush)

Hummus (Kichererbsenmus)

Tomatenpesto

Pikante Fetacreme mit Oliven, getrockneten Tomaten und Basilikum

indischer 'Bruschetta-Belag'

zu

Olivenbrot mit Tomaten und Pinienkernen

verantwortlich.

KNOFELALAAAAAAARM! :-)

Posted by orange in rezepte at 22:00

Masala Pappad (indisches 'Bruschetta')

Diesen traumhaft frisch-wÃ¼rzig-feurigen Snack haben wir das erste Mal in der Shore Bar in Goa (hier zum Reisebericht) probieren dÃ¼rfen. Seit dem kommt er auch zuhause Ã¶fter mal auf den Tisch. Wenn man keine Zeit hat, Pappadams zu frittieren, schmeckt der leckere Belag auch auf normalem Brot oder zu Crackern!

frisch-reife Tomaten, in kleine WÃ¼rfel geschnitten

rote Zwiebel, in kleine WÃ¼rfel oder feine Streifen geschnitten

grÃ¼ne Chilis, in feine Ringe geschnitten

frischer Koriander, fein gehackt

Zitronensaft

evtl. Salz und Pfeffer

Pappadams zum selbst frittieren (getrocknete dÃ¼nne Teigscheiben - gibt's im Asiamarkt)

Ca. 1 cm hoch Ã–l in eine Pfanne geben und sehr heiÃŸ werden lassen. Jede Pappad-Scheibe ein paar Sekunden frittieren. Vorsicht, sie werden sehr schnell zu dunkel!

Alle Zutaten fuer den Belag zusammen in eine Schale geben und abschmecken. Zwiebel, Chili und Koriander kann man ganz nach eigenem Geschmack dosieren.

Den Tomatenbelag auf die Pappads geben und sofort essen, sonst weichen die Fladen durch!

Posted by orange in dips+aufstriche, indien at 20:09

Tomatiges Petersilienpesto

Eine schÃ¶ne, schnelle Variante vom "normalen" Tomatenpesto. Ich mache dieses Rezept meist, wenn wir gerade einen frischen, groÃŸen Bund Petersilie ergattert oder in der GemÃ¼sekiste bekommen haben. Man kann das Pesto zu Nudeln essen, in eine GemÃ¼sepfanne rÃ¼hren oder auf's Brot streichen.

1 Bund Petersilie
1/4 Bund Basilikum
60 g Parmesan, fein gerieben
5 EL Sonnenblumenkerne, gerÄ¶stet
60 g Tomatenmark
4 getrocknete Tomaten, klein gehackt
1 groÄe Knoblauchzehe, gepresst
1 EL Balsamico
OlivenÄ¶l
1/2 TL Chiliflocken
etwas Agavendicksaft
Salz, Pfeffer

Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrÄ¶sten. Den KÄse fein reiben. Die KrÄuter grob hacken.

Alle Zutaten bis zum OlivenÄ¶l in ein hohes GefÄÄ geben und mit dem Stabmixer pÄ¼rieren. Dabei immer wieder einen kleinen Schluck Ä dazu geben, bis die gewÄ¼nschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Agavendicksaft abschmecken.

Posted by orange in dips+aufstriche at 20:05

Hummus - orientalisches Kichererbsenmus

350 g getrocknete Kichererbsen oder 700 g Kichererbsen aus der Dose
3 Knoblauchzehen
2 Zitronen
OlivenÄ¶l
150 g Sesampaste (Tahin)
1 Prise Chilipulver
1/4 TL KreuzkÄ¼mmelpulver
Salz, Pfeffer
Paprikapulver

optional zur Deko:
eine handvoll schwarze Oliven
etwas frische Petersilie
Zitronenscheiben

Die Kichererbsen Ä¼ber Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nÄchsten Tag abgieÄen und mit flieÄendem Wasser spÄ¼len. Dann in einem Topf in ungesalzenem Wasser gar kochen.

Kichererbsen aus der Dose mÄ¼ssen nur in ein Sieb abgossen und unter fließendem Wasser abgespÄ¼lt werden.

Die Kichererbsen werden nun unter Zugabe von OlivenÄ¶l fein pÄ¼riert - entweder in einer SchÄ¼ssel mit dem Stabmixer oder in einem anderen Zerkleinerer. Die Ä-menge sollte genug sein, dass der Mixer einigermaÄen greift und eine cremige Konsistenz erreicht wird.

Die Zitronen auspressen. Den Knoblauch schÄ¶len, im MÄ¶rser mit etwas Salz fein zerreiben. Den Zitronensaft, Knoblauch, Sesampaste und KreuzkÄ¼mmel unter das Kichererbsenmus mischen. Erstmal etwas weniger Tahin verwenden und probieren - wenn man zu viel davon erwischt, wird das Hummus sehr intensiv.

Hummus mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken und zugedeckt ein wenig ziehen lassen.

Vor dem Servieren in die Mitte mit einem LÄ¶ffel eine Mulde drÄ¼cken und mit einem Schuss gutem OlivenÄ¶l fÄ¼llen. Nach Geschmack mit frischer Petersilie, Oliven, Zitronenscheiben und Paprikapulver garnieren.

Dazu passen besonders gut GemÃ¼sesticks, Grissini (knusprige Brotstangen) oder Fladenbrot.

Posted by orange in dips+aufstriche, orientalisches, vegan, vegetarisch at 19:44

Thursday, March 20. 2008

ZiegenfrischkÃ¤se - KrÃ¤uter - Dip

150 g ZiegenfrischkÃ¤se
3 EL Naturjoghurt
gemischte frische KrÃ¤uter, wie z.B. Rosmarin, Basilikum, Petersilie - klein gehackt
Salz, Pfeffer
Saft von 1/2 kleinen Zitrone
1 TL Honig
1 EL gerÃ¶stete KÃ¼rbiskerne

Alle Zutaten zusammen zu einem cremigen Dip verrÃ¼hren und abschmecken.

Passt gut zu Lachs in BlÃ¤ttertieg mit gebratenem grÃ¼nem Spargel mit Balsamico und KÃ¼rbiskernÃ¶l

Posted by orange in dips+aufstriche at 20:23

KrÃ¤uter-Lachs in BlÃ¤ttertieg

1 Rolle BlÃ¤ttertieg
1 (TK-)Lachsfilets
1 groÃe Hand voll gehackte KrÃ¤uter nach Wahl, z.B. Rosmarin, Oregano, Basilikum und Thymian - Dill passt auch gut zum Fisch
1 Ei
1 Eigelb
1 TL Sahne
1 Scheibe Toastbrot
Salz, Pfeffer
Senf (KÃ¼rbiskern-Feigen-Senf schmeckt dazu super!)

Den Ofen auf 180Â° Grad vorheizen.

Die KrÃ¤uter hacken, das Toastbrot zerbrÃ¶seln und zusammen mit 1 Ei, 1 EL Senf, Salz und Pfeffer in einer Schale vermengen. Die HÃ¤lfte der Masse auf den BlÃ¤ttertieg streichen.

Die Fischfilets in PortionsgrÃ¶Ãen teilen (halbieren). Den BlÃ¤ttertieg so zuschneiden, dass man jeweils ein Fisch-StÃ¼ck darin einschlagen kann. Den Lachs auf die BlÃ¤ttertiegstÃ¼cke legen und die Oberseite des Fisches mit der restlichen KrÃ¤uterpaste bestreichen. Den BlÃ¤ttertieg Ã¼ber den Fisch zu einem PÃckchen falten und die Enden gut zusammendrÃ¼cken, dass sie dicht sind. Die BlÃ¤ttertiegpÃckchen auf das Backblech legen.

Das Eigelb mit 1 TL Sahne verquirlen und den BlÃ¤ttertieg damit bestreichen. Im Backofen fÃ¼r etwa 30 Minuten backen, bis der Fisch gar ist (evtl. mit Alufolie abdecken, wenn der BlÃ¤ttertieg zu dunkel wird).

Dazu passt super ZiegenfrischkÃ¤se-KrÃ¤uter-Dip und Gebratener GrÃ¼ner Spargel mit Balsamico und KÃ¼rbiskernÃ¶l

Posted by orange in fisch + meerestier at 20:23

Gebratener grÃ¼ner Spargel mit Balsamico und KÃ¼rbiskernÃ¶l

Passt gut zu Lachs in BlÃ¤ttertieg mit ZiegenfrischkÃ¤se-KrÃ¤uter-Dip

1 Schalotte, fein gehackt
1 Bund grÃ¼ner Spargel, geschÃlt und in ca. 3 cm lange StÃ¼cke geschnitten

5 Cocktailtomaten
Salz, Pfeffer
1/2 TL brauner Zucker
1 TL Butterschmalz
Balsamico
KÃ¼rbiskernÃ¶l
2 EL KÃ¼rbiskerne

KÃ¼rbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrÃ¶sten. Dann heraus nehmen und zur Seite stellen.
Die Cocktailtomaten vierteln und das Kernhaus heraus schneiden.

Butterschmalz in einer groÃen Pfanne erhitzen. Spargel darin ca. 5 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer wÃ¶rzen.
Schalotten und braunen Zucker dazu geben, mitbraten bzw. karamelisieren lassen. Wenn der Spargel fast fertig ist (er sollte noch bissfest sein) mit einem SchuÃ Balsamico ablÃ¶schen und ca. 2 Minuten einreduzieren lassen.
KÃ¼rbiskerne und Tomaten vorsichtig mit dem Spargel vermengen und maximal 1 Minute ziehen lassen. Dabei mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Auf Tellern anrichten, etwas KÃ¼rbiskernÃ¶l darueber trÃ¶pfeln und - wer mag - mit frisch gehacktem Basilikum garnieren.

Posted by orange in essen und kochen, rezepte, spargel, vegetarisch at 20:23

Wednesday, March 19. 2008

orange's schnelle Thunfisch-Toasts

Komisch, daÃ ich das Rezept noch gar nicht gepostet habe... das ist eines unserer regelmÃÃigen BÃ¼ro-Mittagessen, weil es gut schmeckt und schnell geht.

FÃ¼r 4 Toasts:

1 Dose Thunfisch ohne Ãl

1 Schalotte oder 1/2 Zwiebel

Pfeffer

ScheiblettenkÃse "Toast"

eventuell noch etwas frisches Basilikum oder Schnittlauch

Toastbrot (ich mag dazu Vollkorntoast)

Ofen auf 200ÃC vorheizen.

Thunfisch abgieÃen und in einer Schale "zerrupfen". Die Schalotte klein wÃ¼rfeln und (ggf. mit den KrÃutern) unter den Thunfisch mischen. Die Masse etwas pfeffern.

Toasts auf einem Backblech verteilen und je einen LÃ¶ffel Thunfisch-Masse darauf hÃufen. Mit einer Scheibe ScheiblettenkÃse belegen, etwas Pfeffer drÃ¼ber geben und fÃ¼r 10 Minuten ab in den Ofen, bis der KÃse leicht anbrÃunt und zerlÃuft.

Posted by orange in fisch + meerestier, snacks/vorspeisen at 17:25

Tuesday, March 18. 2008

Hooray! Spargelzeit!

Endlich ist's wieder soweit, daÃ man die gesunden Stangen Ã¼berall frisch kaufen kann. Wir essen Spargel sehr gerne und deshalb stelle ich hier auch fÃ¼r Euch unsere Lieblings-Spargelrezepte kurz zusammen:

Lauwarmer Spargel-Nudelsalat
Parmesan-gratinierter Spargel mit Rosmarinkartoffeln und Parmaschinken
Spaghetti Thai Style

... oder einfach mit Bechamel-Sauce, Kartoffeln und Schinken.

In dieser Saison werden sicher noch ein paar Rezepte dazu kommen!

Posted by orange in essen und kochen, rezepte, spargel, vegetarisch at 21:45

Thursday, March 6. 2008

Thai - Kokoscurry mit selbst gemachter roter Currypaste

Bei mir ist das Curry ein wenig dickflÃ¼ssiger geworden, als man Thaicurrys normal kennt, aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch. Und es zerlÃ¶uft nicht auf dem Teller neben meinen HÃ¤hnchenbrust-Filets Thai Style mit Korianderchutney.

1 SÃ¼Ã¼kartoffel, gewÃ¼rfelt
4 kleine, runde Thai-Auberginen, geviertelt
2 EL rote Currypaste
1 Schalotte, in Ringe geschnitten
1 Dose Kokosmilch
0,5 cm Galgant in Scheiben geschnitten
3 Kaffir-LimettenblÃ¤tter (Die gibt es getrocknet oder frisch im Asia-Markt. Hier reichen die getrockneten. FÃ¼r die Paste sollten es frische sein.)
1 EL Fischsauce
1 TL Erdnusscreme
3 EL Koch-ErdnÃ¼sse, in einer Pfanne gerÃ¶stet und klein gehackt
1-2 grÃ¼ne Chilis, fein gehackt.
ErdnussÃ¶l
1/2 TL Korianderpulver
1/4 TL Kurkuma
Salz, Pfeffer
brauner Rohrzucker
frischer Koriander, grob gehackt

Schalotte in etwas Ãl anbraten, dann mit einem kleinen Schluck Kokosmilch ablÃ¶schen. Die Currypaste und die Chili mit den Schalotten vermengen und anschwitzen. Dann auch die SÃ¼Ã¼kartoffel und die Auberginen unterrÃ¶hren.

Mit der restlichen Kokosmilch aufgieÃ¼en. Galgant, LimettenblÃ¤tter und Erdnusscreme einrÃ¶hren und auf mittlerer Hitze kÃ¶cheln, bis das GemÃ¼se gar ist.

Mit Fischsauce, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Mit den ErdnÃ¼ssen und dem frischen Koriander servieren.

Posted by orange in thailand at 22:21

HÃ¤hnchenbrust-Filets "Thai Style" mit Koriander-Chutney

Ich hÃ¤tte nicht gedacht, daÃ¼ das Fleisch im Ofen so butterzart wird! Die Currypaste gibt eine schÃ¶ne scharfe, exotische Note und das Chutney passt geschmacklich wirklich 1a dazu und ist ein Muss!

2 HÃ¤hnchenbrustfilets
3-4 EL rote Currypaste (selbst gemacht oder gekauft)
2 TL (Erdnuss-)Ãl

Chutney:

1 Bund frischer Koriander, gehackt
1 EL Limettensaft
1 grÃ¼ne Chilischote, entkernt und grob gehackt
1 Zehe Knoblauch
Salz
Pfeffer

Die Filets 1-2 Stunden vor dem Garen in eine Auflaufform legen und mit einem scharfen Messer auf der Oberseite leicht diagonal einschneiden. Das Ã¼ber vorsichtig in die Schnitte reiben und dann mit reichlich Currypaste bestreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und durchziehen lassen.

FÃ¼r das Chutney den Koriander mit dem Limettensaft, 3 EL Ã¼ber, Chili und dem Knoblauch zu einer glatten Paste pÃ¼rieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, abdecken und kÃ¼hl stellen.

Den Ofen auf 180Ã°C vorheizen. Die Form auf die obere Schiene stellen und 30 Minuten lang garen. Zwischendurch immer mal den entstehenden Saft Ã¼ber das Fleisch trÃ¼pfeln, dass es oben nicht zu trocken wird. Mit dem Koriander-Chutney servieren.

Als Beilage passt gekochte SÃ¼dkartoffel oder:
Thai-Kokoscurry mit selbst gemachter roter Currypaste

Posted by orange in thailand at 22:04

Rote Currypaste

Zum Beispiel zu verwenden fÃ¼r:
HÃ¼hnchenbrust-Filets Thai Style mit Korianderchutney

3-4 getrocknete lange rote Chilis (ca. 13cm lang)
8-10 getrocknete kleine rote Chilis (ca. 5 cm lang) oder 10 frische kleine rote Chilis, entkernt
2 StÃ¼ck Zitronengras, nur der weiche, weiÃe Kern, in feine Scheiben geschnitten
2,5 cm Galgant, in feine Scheiben geschnitten
abgeriebene Schale von 1/2 Kaffirlimette
4-5 frische KaffirlimettenblÃ¤tter, sehr fein gehackt
4-5 Knoblauchzehen, fein gehackt
3-4 Schalotten, fein gehackt
5-6 Korianderwurzeln, fein gehackt
2 TL Garnelenpaste
1 TL gemahlener Koriander, angerÃ¶stet

Die frischen Chilis entkernen und die getrockneten Chilis 1 bis 2 Minuten in heissem Wasser einweichen. Abgiessen und beide grob hacken.

In einem MÃ¶rser die Chilis, Zitronengras, Galgant, Limettenschale und -blÃ¤tter zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzugeben und weiter mÃ¶rsern, bis eine glatte Paste entsteht.
Wer nicht so viel Muskelkraft aufwenden mÃ¶chte, kann die Zutaten auch in einem MÃ¶rser pÃ¼rieren. Dabei ist es vielleicht nÃ¶tig, etwas Ã¼ber dazu zu geben, dass nicht alles am Rand festklebt.

Die Paste hÃ¼lt sich ca. 2 Wochen im KÃ¼lschrank.

Posted by orange in thailand at 21:59