

Sonstiges

Hier möchte ich eine Sammlung von Rezepten erstellen die nicht in den großen Kategorien passen. Dieses sind neben dem Pesto, und Sugo auch Beize und andere Grund- und Ergänzungs-Rezepturen.

Pesto:

Allgemeines: ... Das (auch: der) Pesto (von italienisch pestare, „zerstampfen“) ist eine pastose, ungekochte Sauce, die in der italienischen Küche meist zu Nudeln gereicht wird, insbesondere in der Herkunftsregion werden Trofie oder Trenette gewählt. Das bekannteste, Pesto alla genovese, enthält in seiner Ursprungsform Basilikum vermengt mit Pinienkernen, angereichert mit Knoblauch und Olivenöl, sowie Käse. Das heute klassische Pesto entstammt der Region Ligurien und wurde dort Mitte 1863 erstmals dokumentiert.

Hier möchte ich aber nur Pesto beschreiben die ich für unsere Gerichte selber erstellt und getestet habe: dazu gehörten folgende Pestos:

Bärlauch-Pesto

Zutaten: 100 gr. frischer Bärlauch, 100 gr. Pinienkerne, 100 ml. Olivenöl, 50 gr. Parmesankäse, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne trocken rösten und auf einem Brett auskühlen lassen, Mit dem Messer grob hacken, den gewaschenen, geputzten und trocken getupften Bärlauch grob hacken. Bärlauch, Pinienkerne in ein hochwandiges Gefäß geben. Langsam das Öl angießen und alles mit einem Pürierstab zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten. Pecorino(Parmesan) fein reiben und unter die Paste ziehen. Mit Salz sowie Pfeffer würzig abschmecken.

Kommentar: 100 ml Olivenöl ist etwas zu wenig!

Pesto muss im Kühlschrank einige Tage ziehen.

Eine Ergänzung mit mit 50 gr. Basilikum könnte ich mir sehr gut vorstellen: Test wird erfolgen:

Historie: 2.4.2015 erstmalig hergestellt und eine Probe für Kathrin mit Versand.

Basilikum-Pesto a la Genovese

Zutaten: 100 g Basilikum mit Stiel, 60 g Pinienkerne geröstet, 20 g Knoblauch geschält, 30 g Parmesan gerieben, 2 Blatt Minze frische, 50 ml Rapsöl, 200 ml Olivenöl kaltgepresst, Meersalz Fleur de Sel, Pfeffer frisch gemalen, 1 Msp. Zitronenschale abgerieben,

Zubereitung: Pinienkerne bei schwacher Hitze ohne Fett haselnussbraun rösten. Käse reiben.

Knoblauch schälen und etwas klein hacken. Die Blätter vom Basilikum abzupfen und die Stiele fein hacken. Mit einem Pürierstab zuerst die Stiele ohne Öl zu Brei zerkleinern. Nach und nach die Basilikum-Blätter, die gerösteten Pinienkerne, Knoblauch, Minze und das Rapsöl hinzugeben und alles fein pürieren (Olivenöl wird bitter wenn es mit einem Pürierstab zu schnell und zu lange aufgeschlagen wird!). Jetzt das Olivenöl, geriebenen Parmesan-Käse und das Salz und Pfeffer mit einem Kochlöffel unterrühren. Mit etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Die fein abgeriebene Zitronenschale verleiht dem Pesto eine ganz besonders weiche, frische Note. Nochmals gut durchrühren und in ein Marmeladenglas o. ä. füllen. Darauf achten, dass alles mit Olivenöl bedeckt ist. Im Kühlschrank, offen gelagert, ist das Pesto über viele Wochen haltbar.

Kommentar:**Historie:**

Tex-Mex

Guacamole

... ist ein Avocado-Dip aus der mexikanischen Küche. Dort wird er zum Beispiel zu Taquitos, Tortilla-Chips oder als Beilage zu Fleisch gegessen. Das Wort Guacamole stammt von dem Nahuatl-Wort *ahuacamolli*, was so viel wie „Avocadosauce“ bedeutet.

Zutaten: 2 Avocados, 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 Limette/Limone, 1 Tomate, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Reife Avocados das Fleisch heraus schälen, mit dem Saft von der Zitrone/Limone versetzen. Zwiebeln, Knoblauch und Tomate in kl. Würfel schneiden zu der Avocado geben und mit einem MixStab zu einer Creme/Paste verarbeiten. Abschmecken mit Salz und Pfeffer, ggf. etwas Chili.

Kommentar: Ideal fürs BBQ, Tex-Mex, Grillen und Tacos

Historie:

Tandoori

Ind. Joghurt Beize

... zum Einlegen des Fleisches für Ofen-Gerichte. Tandoori Masala (auch Tandoori Masala) ist eine Gewürzmischung der indischen Küche, die für das Marinieren von Fleischgerichten aus dem Tandoor, einem Holzkohle-Ofen.

Zutaten:

1 St. Kardamom grün
1/4 Tl. Chilli

2 Tl. Koriander ganz
1 Tl. Kreuzkümmel ganz
2 Zehen Knoblauch
1 St. Ingwer 3-5cm frisch
1/4 Tl. Anis ganz
1/4 Tl. Bockshornklee geschrotet
2 St. Nelken
1 St. Lorbeerblatt
1 St. Lang-Pfeffer
1 Tl. Kurkuma
1-2 Tl. Paprika scharf o. edelsüß
etwas Zimtrinde

Zubereitung:

Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Chili entkernen und in Stücke schneiden.

Diese Bestandteile vorsichtig in einer Pfanne anrösten. Nun die anderen Zutaten hinzufügen und vorsichtig mit rösten. zum Schluss noch die gemahlene Bestandteile zugeben und vermengen.

Diese Mischung in einen Mörser geben und fein zerkleinern. In den Joghurt mit dem Saft von 1 Limone geben und mit den Fleisch ca. 12-24 Std. im Kühlschrank marinieren.

Kommentar: Diese Beize haben wir für einen Ofen-Reis mit Hähnchen zubereitet.

Historie: 11.5.2015 für ein Essen nach dem Geocaching.



Bilder:

Sonstiges
Start

From:
<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
<https://ddws.de/sonstiges:start?rev=1437225375>

Last update: **25.03.2022 18:16**

