

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Gebratener Römersalat mit Ziegenkäse

essen & trinken Tag 11/2021

30 Minuten

Dieses Rezept ist Vegetarisch, Gäste, Salate, Brot - Brötchen - Toast, Gemüse, Käseprodukte, Kräuter

Zutaten Für 2 Portionen

3 Stiele Thymian

3 Römersalatherzen

1 Rolle Ziegenfrischkäse (200 g)

½ Fladenbrot (250 g)

50 g Preiselbeermarmelade

3 El Essig

6 El Öl

Salz / Pfeffer



Zubereitung :

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Thymianblättchen abzupfen.

Römersalat waschen, putzen, halbieren und trocken tupfen.

Ziegenkäse in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Fladenbrot im heißen Backofen auf einem Rost mit Backpapier belegt auf der mittleren Schiene 10 Minuten aufbacken.

Preiselbeermarmelade, Essig und 4 El Öl in einer Schüssel mit dem Schneebesen zu einer Vinaigrette verrühren, salzen und pfeffern.

Restliches Öl in einer großen beschichteten Pfanne in zwei Portionen erhitzen, Römersalat mit der Schnittseite nach unten hineingeben, kurz anbraten, herausnehmen.

Thymian und Ziegenkäse in die Pfanne geben und von beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten.

Römersalat mit Ziegenkäse anrichten und mit Vinaigrette beträufeln.

Fladenbrot dazu reichen.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Fischcurry

essen & trinken 1/2019
25 Minuten

Dieses Rezept ist Schnell, Feierabendrezepte, Hauptspeise, Pfannengericht, Braten, Kochen, Fisch, Gemüse, Reis

Zutaten Für 2 Portionen

300 g Kabeljaufilet (TK; aufgetaut)
125 g Langkornreis
1 weiße Zwiebel
15 g Ingwer (frisch)
1 El Butter
2 Tl mildes Currypulver
400 ml Kokosmilch
400 g Tomaten (stückig; aus der Dose)
100 ml Hühnerbrühe
250 g grüne Bohnen (tiefgekühlt)
Salz / Pfeffer
1 Prise Zucker



Zubereitung :

Kabeljaufilet in 3 cm große Stücke schneiden.
Langkornreis nach Packungsanweisung garen.
Zwiebel in Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln.
Butter in einem Topf erhitzen.
Zwiebeln und Ingwer darin bei mittlerer Hitze 4 Min. braten.
Currypulver zugeben und kurz mitbraten.
Kokosmilch, Dosentomaten und Hühnerbrühe zugießen,
aufkochen und zugedeckt 7 Min. kochen.
TK-Bohnen zugeben und 4 Min. mitkochen.
Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
Fischstücke zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. garen.
Reis abgießen und zum Curry servieren.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Apfelmus mit Zimt-Creme und Karamell-Mandeln

essen & trinken

1 Stunde

Dieses Rezept ist Gäste, Winter, Nachtisch - Dessert,
Pudding - Cremes, Nüsse, Obst



Zutaten Für 8 Portionen

Apfelmus

2 kg Äpfel

1 Zitrone (Saft)

100 g Zucker

1 El Vanillezucker

½ Tl Zimt

100 ml Wasser

Karamell-Mandeln

1 El Butter

100 g Mandelkerne (gehackt oder gestiftet)

50 g brauner Zucker

Zimtcreme

200 g Quark

40 g Puderzucker

1 El Vanillezucker

½ Tl Zimt

150 ml Schlagsahne

Zubereitung :

Für das Apfelmus Äpfel schälen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und in einen Topf geben.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft zu den Äpfeln geben.

Zucker, Vanillezucker, Zimt und Wasser ebenfalls zu den Äpfeln geben.

Alles umrühren, aufkochen lassen und zugedeckt bei milder Hitze circa 15 Minuten weichkochen.

Für die Karamell-Mandeln Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen.

Mandeln dazugeben und anrösten. Zucker dazugeben und unter Rühren Mandeln circa 5 Minuten karamellisieren lassen. Auf ein Blech geben und abkühlen lassen.

Äpfel stampfen, bis die gewünschte Konsistenz vorhanden ist.

Apfelmus beiseitestellen.

Für die Zimtcreme Quark in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen.

Puderzucker, Vanillezucker und Zimt dazugeben und erneut rühren.

Sahne dazugeben und aufschlagen.

In Weckgläsern oder einer großen Schüssel abwechselnd Apfelmus und Zimtcreme schichten. Mandeln auf das Dessert geben.

Apfelmus mit Zimt und Karamell-Mandeln - Süßes oder Saures?

Die Auswahl der richtigen Apfelsorte kann den Geschmack und die Konsistenz Ihres Apfelmuses maßgeblich beeinflussen. Für ein säuerliches Mus eignen sich *Granny Smith* oder *Elstar*, während *Boskop* oder *Braeburn* ein süßeres Mus ergeben.

Abhängig von der Süße der Äpfel können die Zuckermenge im Apfelmus anpassen.

