

(Trendy) sein oder nicht sein. Über Trends, kulinarische To Do's und persönliches Küchenglück (Kooperation)



Mit Trends ist das ja so eine Sache. Meist tauchen sie ganz plötzlich auf, sind auch genauso schnell wieder verschwunden und schwappen trotzdem wie eine Welle durch die (kulinarische) Welt. Ich verfolge einige Blogs, Zeitschriften und den Koch-/Backbuchmarkt recht intensiv, würde jedoch trotzdem nicht behaupten, ein Trend-Mensch zu sein oder darüber viel sagen zu können.

Trends gibt es viele und oft finde ich sie sogar originell oder mitmachenswert. Selten bin ich wirklich dabei, denn es entsprach einfach noch nie meiner Natur, zu machen, was alle gerade machen. Oft passt es schlicht nicht zu mir oder meinem Leben.

Ein paar Beispiele? Zurzeit sind Schichtsalate im (Weck)Glas

sehr angesagt. Eine großartige Idee, die sich nicht nur gut ins Büro oder zum Picknick mitnehmen lässt, sondern auch noch super aussieht. Allerdings nehme ich mir kein Essen mit zur Arbeit und Picknicks mache ich zu selten – für mich also kein Trend, dem ich folge. (Obwohl – ein Picknick könnten wir auch mal wieder machen...)

Neuerdings sehe ich häufiger Madeleines in Büchern oder im Netz – das französische Kult-Gebäck scheint auch außerhalb von la belle France massentauglich zu werden. Da ich Frankreich und seine Küche sehr liebe und durch meine Freundin Marion in Paris einen engen Bezug zu diesem Land habe, besitze ich selbst eine Madeleine-Form und habe mich damit auch schon kreativ ausgetobt, zum Beispiel [hier](#).



Ebenfalls spannend: [Zauberkuchen](#) – 1 Teig, 3 Schichten. Finde ich zauberhaft und dieser Kuchen steht auf jeden Fall auf meiner To bake-Liste. Immer wieder auf der To cook-Liste sind [Gemüsenudeln](#), die ich mit meinem kleinen Spiralschneider mache und die perfekt sind für leichte Sommermahlzeiten. Bei diesem Trend bin ich dabei.

Auch die Hefeschnecken, von den amerikanischen Zimtrollen abgeleitet, findet man allüberall und je nach Saison und Geschmack gefüllt. Sogar in meinem italienischen Schoko-Kochbuch von Csaba dalla Zorza habe ich welche entdeckt, frei nach einer Deutschen: Cynthia Barcomi!

Schon lange möchte ich mal Pop-overs backen. Die habe ich in einer Zeitschrift gesehen und neuerdings gibt es in vielen Läden sogar spezielle Backformen dafür zu kaufen. Man kann aber auch eine Muffinform nehmen. Meine wird hoffentlich demnächst mal für diesen Trend zweckentfremdet.



Meine

To-bake-Liste:

- Zauberkuchen
- Pop-overs
- Hefeschnecken mit Füllung nach Saison oder Geschmack
- Bagels

Hybrid-Gebäcke – noch immer ein Trend und Gebiet neuer Kreationen, vor allem in New York. Ein bekanntes Beispiel ist der Cronut, eine Kreuzung aus Donut und Croissant, die ich bei unserem Besuch in New York im September unbedingt mal kosten möchte.

Weitere Beispiele sind Cruffins (Croissant + Muffin), Cragels (Croissant + Bagel), Duffins (Donut + Muffin).

Meine To-eat-Liste:

- Cronut
- Pop-overs
- Cupcake und Pudding aus der New Yorker Kult-Bäckerei Magnolia Bakery

- Pastrami-Sandwich (Katz Deli, NY)

Absoluter Trend scheint das Einkaufen im Netz zu sein. Auf den [Food Blog Days](#) hielt Max Thinius einen spannenden Vortrag über dieses Thema und wenn man das rasante Entstehen neuer Onlineshops verfolgt, so scheinen tatsächlich immer mehr Menschen surfend zu shoppen. Ich finde das super praktisch, denn man kann Preise und Qualität vergleichen und oft stößt man auf etwas, das originell anders ist als das, was man gedachte zu finden – oder man findet noch etwas viel Besseres. Andererseits muss ich gestehen, überfordert mich diese Art des Einkaufens sehr leicht. Neulich ging es mir beim Reisebuchen ähnlich: Irgendwann sind mehrere Seiten oder Tabs geöffnet, Zahlen und Angebote schwirren vor den Augen umher und man hat keinen Überblick mehr. Auf vielen Seiten ist zudem das Navigieren und gezielte Suchen schwierig. Da gebe ich oft auf. Neulich entdeckte ich jedoch eine Seite, die ich von nun an öfter besuchen werde. Auf [netzshopping.de](#) findet man zahlreiche Produkte aus mehreren Onlineshops. Diese Zusammenfassung vereinfacht das Vergleichen, man hat durch eine geschickte Gliederung der Seite eine gute Übersicht über Kategorien und Produkte und kann zudem clever filtern.

Dort hatte ich das, was ich sonst nur in großen Haushaltsfachgeschäften habe: Den Stöber-Effekt. Ich klickte mich im [Bereich Kochen/Backen](#) geraume Zeit durch Backformen, Bratpfannen und diverse Brätervarianten, stieß immer wieder auf Dinge, die ich mir lange nicht mehr angesehen hatte und fand einiges, was ich schon immer mal haben wollte oder spontan beschloss, zu brauchen. =)



Schön

finde ich Trends, die Altes aufgreifen. Es kommt ja alles immer wieder, man muss Dinge nur lange genug aufbewahren. Amüsant fand ich zum Beispiel einen Dr. Oetker Messbecher, der auch bei meiner Oma in der Küche hätte stehen können, so vintage ist sein Stil. Gute alte Kupfertöpfe sind wieder im Kommen und ganz deutlich wird der Retrotrend bei Küchenwaagen, wo mechanische Schüsselwaagen der digitalen Flunder Konkurrenz machen.

Seit jeher und lange bevor Vintage „Trend“ wurde, liebe ich solch „altes“ Zeug. Wahrscheinlich, weil ich es zum Teil bei meiner Oma sah und sogar noch benutzte und bei Oma war natürlich alles toll. =)

Solche Trends liebe ich und mache sie gerne mit. Und das ist im Grunde auch das Wichtige und die Antwort auf die Frage „(Trendy) sein oder nicht sein“? Man sollte das kochen und backen, was einem Freude macht und schmeckt und den Trends folgen, die zu einem passen und einem Spaß bereiten. Oder wie seht ihr das? =)

In diesem Sinne, zaubert euch euer ganz persönliches Küchenglück mit was auch immer euch satt und zufrieden macht!

Eine genussvolle Sommerzeit wünscht euch

Eure Judith

PS: Habt ihr auch kulinarische To-eat-Listen? Oder habt ihr etwas, das ihr hier vermisst und gerne mal sehen würdet? Ich freue mich, von euren Listen und Ideen zu hören!! ♥

** Dieser Artikel entstand in Zusammenarbeit mit netzshopping.de. Wie ihr wisst, empfehle ich jedoch nur Produkte oder Seiten, von denen ich überzeugt bin und die ich selbst nutze.*

Quellen Fotocollage 1: Bagels: *bk-bagels*. Popovers: *americastestkitchen*. Schokorollen: *Ciocolato von Csaba dalla Zorza*. Cupcake: *Magnolia bakery NY*. Pastrami Sandwich: *Katzs Deli NY*. Cronut: *Dominique Ansel Bakery*. Zauberkuchen: *Chilirosen*. **Collage 2:** Amazon, Erwin Müller, Idealo.

Hallo Grillwetter?! Döner mit selbstgebackenem Fladenbrot, Bratwurst, Zucchini und Kräuterquark (Kooperation)



Grill

en verbinde ich normalerweise mit strahlend schönen Sonnentagen, lauen Sommerabenden und Natur. Andere Leute sind da härter drauf und grillen das ganze Jahr über. Da steht der Grill dann auf der überdachten Terrasse, auf der Pergola oder dem Balkon. Ich bin eher so eine Schönwetter-Grillerin und stehe auch dazu.

Die Saison haben wir ja bereits an Ostern eröffnet, da war das Wetter noch schön, bevor das launig-regnerische Aprilwetter losbrach, das sich immer noch nicht ganz verzogen hat, so es hier gerade regnet.

Aber es soll ja besser werden und deswegen habe ich ganz optimistisch meine erste Grill-Idee für euch, die ich mit der Lieferung Kräuterquark von Gervais entwickeln wollte. Kräuterquark liebe ich ja sehr. Ich mache ihn auch gerne selbst, aber oft habe ich auch einen gekauften als Vorrat da, um daraus ein schnelles Knabber-Abendessen mit Möhrensticks zu machen. Dass Kräuterquark aber auch beim Grillen flexibel und kreativ einsetzbar ist, beweist hoffentlich dieser Grill-Döner mit Bratwürsten, gegrillten Zucchini und Quark statt der Döner-Joghurt-Soße.



Man

kann natürlich auch gekaufte Fladen- oder Pitabrote nehmen, wenn man sich die Backerei sparen will. (Profis mit ausgefeilterem Grill und etwas Erfahrung können die Brote sicher auch grillen, statt sie im Ofen zu backen.) Vor dem Füllen kann man sie noch einmal kurz auf den Grill legen, damit sie warm und knusprig werden. Auch anderes gegrilltes Gemüse eignet sich natürlich gut, um in die Brote gestopft zu werden.

{Veganer nehmen einfach tierfreie Würste, die Brote sind von selbst vegan. Bei der Soße findet sich sicher ein Ersatz im Kühlregal oder man macht sich eine selbst aus Sojajoghurt. =)
}



Und so geht's:

6 Fladenbrote * (vegan):

$\frac{1}{4}$ Würfel Hefe (10 g)

1 TL Zucker

250 g Dinkelmehl (630)

125 g Dinkel-Vollkornmehl

1 gestr. TL Salz

100 + 200 ml lauwarmes Wasser

Die Hefe zerbröckeln, mit dem Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und mit dem Salz mischen.

Die aufgelöste Hefe untermischen, dann nach und nach die 200 ml Wasser unterrühren. Alles 10 Minuten lang kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.

Dann noch mal durchkneten, 6 gleich große Kugeln formen (man braucht wahrscheinlich etwas Mehl zum Bearbeiten) und diese noch mal 20 Min. gehen lassen.

Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen.

Die Kugeln zu Fladen formen und jeweils drei davon mit etwas Abstand auf ein Blech legen.

In etwa 20 Minuten backen. Die Brote gehen dabei schön auf und

bilden im Inneren einen kleinen Hohlraum – perfekt zum Aufschneiden und Füllen.

Wenn man die Brote eine Weile aufbewahren will, sollte man sie in ein sauberes Küchentuch hüllen und in einer Dose oder Plastiktüte lagern. Zum Füllen dann kurz grillen oder auftoasten.

Döner:

Pro Portion

1 Fladenbrot

$\frac{1}{2}$ -1 Bratwurst nach Belieben, in dünnen Scheiben

Ca. 5 Scheiben gegrillte Zucchini

Etwas klein geschnittener Salat (Eisblatt, Frisee, Endivien)

2-3 dünne Spalten Tomate

Frühlingszwiebelringe

1-2 EL (Gervais) Kräuterquark

(wer mag, gibt noch gepressten Knoblauch hinein)

Die Brote seitlich aufschneiden und alle Zutaten hineinfüllen. Am besten beginnt man mit einem Löffel Quark, gibt dann Wurst und Gemüse hinein und obendrauf noch einmal Quark. [nurkochen]



Ich

hoffe, ihr habt alle bald schönsten Grillwetter und wünsche euch eine genussreiche Woche! Bis zum langen Wochenende ist es ja schon fast geschafft! =)

Eure Judith



{Das Rezept entstand in Kooperation mit Gervais.
Vielen Dank an Sarah von F&H Porter Novelli für die
freundliche Bereitstellung des Kräuterquarks!} ♥

* Frei nach dem Rezept für „Fladenbrot mit Schafskäse“ aus
„Backen! Das Goldene von GU“

Unkomplizierter Sonntags“braten“: Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Salat

Hallo ihr Lieben,
heute gibt es ein Rezept für ein echtes Sonntagsfestmahl. Wir
essen ja eher wenig Fleisch und wenn, dann wollen wir

möglichst gutes auf dem Teller haben, von gesunden, hoffentlich glücklichen Tieren. Was bedeutet, sie sollten artgerecht gehalten (soweit eben möglich) und ohne Antibiotika aufgezogen worden sein.

Wir kaufen also beim Metzger unseres Vertrauens, der persönlich jede Woche seine Waren beim Hofladen im Nachbarort meiner Eltern anbietet.

Diesen Sonntag gab es mal wieder etwas besonders Feines: Tafelspitz. Den mag sogar meine Ma gerne, die einige Fleischsorten ganz verschmählt, da kann es noch so biologisch sein.



Tafelspitz ist ein wunderbar einfaches Gericht. Man lässt das Fleisch zwei Stündchen vor sich hin simmern, kocht am Ende die Soße und die Kartoffeln – und hat ohne viel Aufwand ein fürstliches Essen.

Wir hatten dazu einen Salat aus Zuckerhut und Radicchio. Eine leicht bittere Geschichte also, die aber wunderbar schmeckt, vor allem mit Kürbiskernöl dazu. Heutzutage essen wir ja kaum noch bittere Sachen, dabei sind gerade die so gesund und gut für die Verdauung. Die Italiener wissen das eher noch, sie essen gerne Radicchio im Salat oder kochen sogar damit. Ich finde, solche herben Komponenten sind eine tolle Vorspeise, die den Magen öffnen für kommende Leckereien.

Die Meerrettichsoße machen wir – wie sollte es anders sein – mit frisch gemahlenem Vollkorndinkelmehl. Man kann auch einfach Weißmehl nehmen, aber so ist es zum einen gesünder, zum anderen finden wir die leicht nussige Note sehr lecker, die dieses Mehl allem verleiht. Und natürlich kommt uns nur frisch geriebener Meerrettich in die Soße! Das macht einen himmelweiten Unterschied und ich kann nur jedem dazu raten, die Gläschen links liegen zu lassen! =)



Für 4

Personen:

- 1 Stück Tafelspitz oder ein Bürgermeisterstück, ca. 1 kg
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wachholderbeeren
- 4 Pfefferkörner

Kartoffeln für 4 Personen, wenn möglich kleine

- 20 g Butter
- 2 EL (Vollkorndinkel-) Mehl
- $\frac{1}{4}$ L Milch
- 40 g frisch geriebener Meerrettich
(evtl. etwas mehr oder weniger)
- etwas Rinderfond
- Saft einer halben Zitrone
- Salz, Zucker, Pfeffer

Das Fleisch abwaschen und in einen großen Topf legen. Die Gewürze dazu geben und mit Wasser auffüllen, so dass das Fleisch bedeckt ist.

Langsam aufkochen lassen, dann den Herd klein stellen. Das Fleisch soll nicht kochen, sondern 2 Stunden lang vor sich hin simmern.

Nach etwa anderthalb Stunden die Pellkartoffeln aufsetzen und gar kochen.

Für die Soße die Butter schmelzen lassen, das Mehl einrühren und unter Rühren kurz rösten lassen. Mit der kalten Milch ablöschen und fleißig rühren. Ein paar Minuten köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack verliert. Etwa eine Kelle vom Kochwasser des Tafelspitz unterrühren.

Mit einer Prise Zucker und dem Zitronensaft abschmecken, eventuell salzen und pfeffern, und dann den frisch geriebenen Meerrettich einrühren.

TIPP: Wer etwas empfindlicher bei Schärfe ist, rührt erst zwei Drittel unter und probiert. Manchmal ist die Wurzel schärfer, manchmal sehr mild – also am besten vorsichtig dosieren und herantasten. =)

Das Fleisch in Scheiben schneiden, die Kartoffeln pellen und alles zusammen anrichten. Dazu passt gut ein Salat, als Vorspeise oder Begleitung.[nurkochen]

Ich finde die Idee des Sonntagsbratens ja wunderbar. Generell wird in unserer Gesellschaft viel zu viel Fleisch konsumiert – völlig selbstverständlich liegt täglich Tier in Form von Wurst oder Fleisch auf den Tellern. Dass solche Produkte nur in großen Massentierhaltungen produziert werden können, unter furchtbaren Bedingungen, machen sich viele offenbar nicht klar. Wenn man schon ein Tier schlachtet und isst, sollte es meiner Meinung nach etwas Besonderes sein. Besonders als Anlass, wie eben einmal in der Woche zum Familienessen, und besonders gut in der Zubereitung.

Was gibt es außerdem schöneres, als sich mit der ganzen Familie um den Tisch zu versammeln und gemeinsam ein ganz

besonderes Essen zu genießen, auf das man sich vielleicht schon die ganze Woche gefreut hat? =)



In diesem Sinne, lasst uns den alten und glücklicherweise wieder auflebenden Trend des Sonntagsbratens weiter pflegen!
Wisst ihr schon, was es kommendes Wochenende bei euch gibt?
Habt auf jeden Fall eine genussvolle Zeit,
eure Judith

**Zum Wochenende mal Fleisch:
Geschnetzeltes mit Apfel-
Zwiebel-Sahnesoße**



Bei uns gibt es ja sehr wenig Fleisch und vor allem ich hatte an Weihnachten recht viel genossen und brauchte dann mal wieder ein Weilchen keines. Aber was ich an den Festtagen nicht bekommen habe und schon ewig mal wieder essen wollte ist unser Geschnetzeltes mit Apfel und Zwiebel, das meine Ma früher öfter mal machte. Dieses Gericht ist einfach und köstlich und schnell zubereitet. Dazu passen sehr gut Reis oder Salzkartoffeln.

Nun hat ja der Winter doch noch Einzug gehalten im Land. Hier war es die ganze Woche knackig kalt und obwohl ich Kälte wirklich nicht mag, finde ich die Welt so wunderschön mit weißem Schneepuder und gefrorenen Bäumen, vor allem wenn dann wie heute die Sonne an einem blauen Himmel strahlt. So darf der Winter sein! Passend dazu gibt es also heute ein deftigere Gericht, denn ich finde, im Winter braucht man solche einfachen und herzhaften Mahlzeiten, die Körper und Seele wärmen. Wenn es dann noch ein Essen aus Kindertagen ist, kommt noch ein Hauch Nostalgie dazu und damit schmeckt es ja umso besser, oder nicht? =)

Vielleicht habt ihr ja noch keine Pläne fürs Wochenende und probiert dieses Rezept einmal aus!



Für 2

Personen:

2-4 magere Koteletts oder Filets von Schwein oder Rind

2-4 Äpfel

1-2 große rote Zwiebeln

etwas Rapsöl oder Butterschmalz

1 Becher Sahne

1 Knoblauchzehe

Salz, frisch gemahlener Pfeffer, getrockneter Rosmarin

Das Fleisch eine Weile vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Fett und Sehnen entfernen und in Streifen oder kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebel würfeln oder in Spalten schneiden. Die Äpfel waschen und in Würfel schneiden (wenn die Schale in Ordnung ist, kann man sie dran lassen).

Das Fett in einer tiefen Pfanne erhitzen, das Fleisch rundum darin anbraten, dann herausnehmen, zugedeckt warm halten und Zwiebel, fein gewürfelten Knoblauch und Apfel in der Pfanne anbraten. Mit Sahne ablöschen, die Gewürze und das Fleisch dazu geben und noch etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Eventuell noch einmal abschmecken und mit der Beilage servieren.[nurkochen]



Da wir es gerne scharf mögen, haben wir noch ein paar Tropfen unserer ChilisaUCE dazu gegeben; man kann auch ein paar Chiliflocken darüber streuen.

Startet gut ins Wochenende und habt genussvolle Tage!
Eure Judith



Goldene Bratkartoffeln mit Birnen-Lauch-Gemüse und Speck



Kennt ihr das, wenn ihr abends spazieren geht und dabei ein wenig in die Leben anderer Leute eintaucht? Ich liebe es, durch langsam dunkler werdende Straßen zu schlendern und schöne Gärten zu bewundern. Dabei stelle ich mir vor, wie die Leute sie am Tag wohl nutzen, freue mich über schöne Blumen und beneide die Besitzer ein wenig um Gemüsebeete oder Obstbäume, mit denen sie sich so wunderbar selbst mit frischen Genüssen versorgen können.

Wenn es dunkler wird, kann man so gut durch die Fenster in die erleuchteten Wohnungen schauen. Wie sind die Leute eingerichtet? Hier hängt eine tolle Lampe an der Decke. Da wird viel gelesen, die Wände sind voller Bücherregale. Aus dem nächsten Haus erklingt Musik. Und von dort drüben riecht es ganz wunderbar herzhafte – ein schönes Abendessen wird gekocht. Bratkartoffeln und irgendetwas Gemüsiges... Mhmmm. Oft fühle ich mich bei solchen Spaziergängen nicht nur zu Einrichtung und Farbgebung der Wohnung inspiriert, sondern auch zu Gerichten, die ich mir erschnuppert zu haben und die ich lange nicht mehr gemacht habe.

So ging es mir mit diesen Bratkartoffeln. Eine einfache und geniale Resteverwertung, wenn mal etwas übrig bleibt. Und sie passen toll zu ebenso einfachen Gemüsegerichten oder auch nur einem würzigen Kräuterquark.

Ich verwende ja selten Speck oder überhaupt Fleisch in meiner Küche. Aber für dieses Gericht hatte ich mal wieder Lust auf mageren Speck, denn er gibt ja eine tolle Würze.

Nun ist ja auch wieder Birnenzeit und somit passt dieses unkomplizierte Gericht wunderbar zu schon etwas kühleren Abenden, an denen man den Herbst nahen fühlt.

2 Portionen:

1 Stange Lauch
1 kleines Päckchen mageren Speck, fein gewürfelt
1-2 Birnen
50 ml Gemüsebrühe
Pfeffer, (Salz)
Etwas geriebenen Parmesan

Kalte Pellkartoffeln
Butterschmalz oder neutrales Bratöl, zum Beispiel Raps
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne heiß werden lassen. Die Speckwürfel darin knusprig braten lassen, dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Dann das Fett hinein geben, schmelzen lassen und die Kartoffelscheiben gleichmäßig verteilen, so dass sie sich möglichst wenig überschneiden. Langsam bei mittlerer Hitze braten lassen, bis sie goldbraun und knusprig sind, einmal wenden.

In dieser Zeit den Lauch waschen, in grobe Stücke schneiden und in einem flachen Topf mit etwas Gemüsebrühe dünsten. Die Birne waschen, vierteln und das Gehäuse entfernen. Die Viertel noch einmal dritteln, so dass Spalten entstehen. Dann gleich

zum Lauch geben und mitdünsten. Ist das Gemüse weich, aber noch leicht knackig, den Speck dazu geben und den Herd abdrehen. Wer mag, gibt noch einen Schuss Sahne oder Sojasahne dazu. Ansonsten mit Pfeffer und (vorsichtig!) mit Salz abschmecken.

Die Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten und in die Mitte das Gemüse geben.

Mit etwas Parmesan bestreuen und schmecken lassen.
=)[nurkochen]



Genie

ßt die Sommertage, die lauen Abende und die saisonalen Zutaten für herzhaft-seelenschmeichler!

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit,
eure Judith