

Mais Fisch Glutenfrei Eifrei

Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.
Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft (+ auch Geschmack).

Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet, **kann**, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

Hinweis Margarine

Es gibt auch Margarine die Laktosefrei ist, in fast jedem Discounter, ich verwende hier Deli Reformmargarine, das Original.

Inhaltsverzeichnis

Mais Fisch Glutenfrei Eifrei.....	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Inhaltsverzeichnis	1
Fisch	2
Fruti di Mare mit Mais F	2
Frutti de Mare Blechkuchen M F	3
Gemüseauflauf mit Flusskrebse F	5
Mais Fisch Auflauf Kr. Kut M F	7
Seelachs in Kartoffeln M F	8
Seelachsauflauf Georgijevka F	10
Hinweis M	11
Hinweis Sojasoße	11
Hinweis Curry.....	12
Hinweis Tomatenketchup.....	12

Hinweis F	12
Hinweis.....	12

Fisch

Fruti di Mare mit Mais F

Glutenfrei Eifrei Milchfrei

2 Portionen



500 g Fruti di Mare

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Weißwein

1 l Sojadrink naturell

200 g Mais gem

0,5 El Dill

1 TI Salz

1 Prise Zucker

Fett für 2 Auflaufformen

6 El Sonnenblumenkerne

Mais, Dill, Salz und Zucker in den kalten Sojadrink geben, umrühren, auflösen, den Topf auf eine heiße aber ausgeschaltete Elektroplatte stellen, ab und zu umrühren, sonst bilden sich Klumpen.

Frutti die Mare mit Lorbeerblätter, Nelken Salz u Zucker und mit Weißwein bedecken, und 10 min kochen lassen, abseihen, zu den nun etwas gequollenen Mais geben, verrühren, in zwei 1 l ausgefettete Auflaufformen gießen, mit den Sonnenblumenkerne bestreuen, in einem vorgeheizten (war noch heiß vom Brot backen) Backofen bei ca 130°C Umluft ca 30 min backen, sollte leicht sprudeln.

Eigenes Rezept Mittwoch, 10. September 2008 Hans60

Frutti de Mare Blechkuchen M F

Glutenfrei + Eifrei



250 g Frutti de Mare

125 g Flusskrebse

1 Lorbeerblatt

trockener weißer Burgunder

150 g TK Mais
trockener weißer Burgunder

Boden:

200 g Mais gem
100 g Naturreis gem
100 g Amaranth gem
1 Prise Vollrohrzucker
1 TI Salz
5 Pfefferkörner gemörsert
120 g ungehärtete Margarine
200 ml trockener weißer Burgunder
1 TI Balsamico Bianca

Belag:

2-3 El Tomatenmark a d T
2-3 El Tomatenketchup
2-3 El trockener roter Burgunder
1 kg Tomaten in Scheiben
1 Prise Zucker
Salz
13 schwarze Oliven (Lake)
200 g Gauda geraspelt evtl mehr

1 Backblech
2 Lagen Backpapier dafür

Zubereitung Boden

200 g Mais gem, 100 g Naturreis gem, 100 g Amaranth gem, 1 Prise Vollrohrzucker, 1 TI Salz, 5 Pfefferkörner gemörsert, 120 g ungehärtete Margarine, 1 TI Balsamico Bianca und erstmals ca 150 ml weißer Burgunder verkneten/verrühren lassen, der Teig soll nicht zu trocken sein, aber auch nicht so dünn wie ein Rührteig, evtl noch 50 ml Wein zugeben.

1 Backblech mit Backpapier ausfüllen, etwas drüber stehen lassen, Teig drauf, noch 1 Lage Backpapier drauflegen, mit dem Handballen oder Nudelholz ausrollen, wenn es ein wenig einen Rand ergibt, gut.

Backblech mit beiden Lagen Backpapier in den Kühlschrank, bis 30 min ruhen lassen,

die oberste Lage Backpapier lässt sich dann gut abziehen.

Gleiche Menge Tomatenmark, Tomatenketchup + roten trocknen Burgunder sämig vermischen, und auf den Kuchenboden verteilen.

Ca 1 kg Tomaten in Scheiben schneiden, kommt auf die dicke der Scheiben an, wie viel gebraucht wird, vorsichtig etwas salzen und gemörserten Pfeffer drüberstreuen.

Frutti de Mare und Flusskrebse und Lorbeerblatt mit trockener weißer Burgunder 10 min kochen, abseihen, auf die Tomatenscheiben streuen. TK Mais ein wenig mit trockener weißen Burgunder ca 10 min kochen, ist eingekocht, der Wein, auch auf den Tomatenscheiben verteilen. Mit dem grob geraspelten Gauda alles gut bedecken.

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 30-40 min backen.

Tipp:

Anstatt Gauda, einen zartschmeckenden Ziegenkäse drüber raspeln, dann sollte man aber ein Backblech verkehrt rum drauf legen, beim backen, sonst trocknet der Ziegenkäse, und wird hart.

Eigenes Rezept Donnerstag, 5. Juli 2007 Hans60

Gemüseauflauf mit Flusskrebse F

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei

drei feuerfeste Schüsseln mit Deckel





1 Tasse Hirse = 160 g
2 Tassen Wasser = 320 g
1 TI Kurkuma

200 g TK Gemüse (z.B Bohnen, Möhren, Mais usw)
50 g TK Mais
50 g TK Lauch
100 g TK Paprikastreifen
1 Tasse grauer Burgunder
5 Pfefferkörner gemörsert
0,5 TI Gemüse Hefebrühe

1 TI Senfkörner und
1 TI Schwarzkümmel und
5 Pfefferkörner und
1 TI Curry ohne Salz und
5 EI Sonnenblumenkerne geröstet und gem

250 g Flusskrebse
Lorbeerblatt
grauer Burgunder

2 Tomaten geachtelt
2 TI Kräutersalz
150 g Banane klein gewürfelt
1 Apfel
1 TI Vollrohrzucker
2 cl Balsamico Bianca
Fett für drei feuerfeste Schüsseln mit Deckel

grauer Burgunder

Hirse mit kochendem Wasser abspülen, damit die evtl Bitterstoffe entfernt werden, in 2 Tassen kochendem Wasser geben, aufkochen lassen, 1 Metalllöffel reinstellen, damit es nicht überkocht, Hitze reduzieren, Löffel ent-

fernen, Deckel drauf und 10-12 min leise köcheln lassen, dann ist Wasser unterhalb der Oberfläche, ausstellen die Hitze, ausquellen lassen, ca 10 min, Hirse ist körnig + trocken.

Alles TK Gemüse mit Hefebrühe + gemörserter Pfeffer und 1 Tasse grauen Burgunder aufkochen, kleinstellen solange kochen lassen bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Senfkörner bis Sonnenblumenkerne leicht rösten und mahlen, grob oder fein, wie Belieben.

Die Flusskrebse, Lorbeerblatt mit Wein bedecken und 10 min kochen, abseihen.

Apfel um den Griebsch herum grob raspeln.

Alle Zutaten bis 2 cl Balsamico Bianca zusammen vermischen und pikant abschmecken, und in drei 1 Liter einbutterte feuerfeste Schüsseln verteilen, grauer Burgunder über den Auflauf gießen, sollte gut 1 cm hoch drin stehen, Deckel schließen, in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 35-40 min backen, der Wein sollte leicht sprudeln.

Eigenes Rezept, Samstag, 7. Juli 2007 Han60

Mais Fisch Auflauf Kr. Kut M F



1 l Milch

2 El Butter

200 g Mais gem +

1 rote trockene Chilischote mit mahlen
0,25 TI Kurkuma
500 g TK Mais + Paprika
100 ml Wasser ca
0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe

400 g TK Seelachsfilet

2 cl Tamari (Sojasoße)

2 cl Balsamico Bianco

ungehärtete Margarine o Butter zum ausfetten der drei, ein Liter feuerfeste Schüsseln

150 g Bergkäse o mittelalten Gauda geraspelt

Paprikagranulat

In die kalte Milch rührend den gem Mais + Chilischote, Butter aufkochen, Kurkuma begeben, wenn es kocht, Hitze ausstellen, noch ca 5 min weiter rühren, Deckel drauf, ausquellen lassen.

Das TK Gemüse in dem kochendem Wasser mit der 0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe geben, ca 5-10 min dünsten lassen (auftauen), Brühe abseihen + darin den in Stücke gebrochenen Fisch legen, + auf der mittlerweile ausgeschalteten Hitze ein wenig auftauen.

Den gekochten Mais in drei ausgefettete feuerfeste Schüsseln verteilen, den abgeseihten Fisch drauflegen, das Gemüse verteilen, wer will, noch ein wenig abgeseihete Brühe drüber geben, + mit dem geraspelten Käse bedecken. Paprikagranulat etwas drüber streuen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 35 min backen

Eigenes Rezept Donnerstag, 19. Oktober 2006, Hans60

Seelachs in Kartoffeln M F

Glutenfrei + Eifrei

2 Portionen



1 kg Pellkartoffeln
1 TI Kümmel
Butter
Salz
Muskatnuss frisch gerieben
40 g TK 8 Kräutermischung

Heiße Milch evtl

3 El Mais gem

4 Scheiben Seelachs ca 400 g,
1 Zitrone

4 Scheiben geräucherten Schinken getrennt

Gauda Mittelalt geraspelt

Paprikagranulat

Zubereitung

Pellkartoffeln mit Kümmel kochen, abschrecken, pellen + gleich durch die Presse drücken.

Butter, Salz, Muskatnuss, Kräuter + Mais vermischen, evtl heiße Milch zugeben.

Zitrone teilen und über den Fisch ausdrücken.

Die Kartoffelmasse, in zwei Portionen aufteilen.

Zwischen 2 Lagen Backpapier, die eine Kartoffelmasse plattdrücken, sollte etwas größer als eine Scheibe Fisch, lang ist, und gut 2 x so breit, zwei Scheiben Fisch nebeneinander auf den Brei legen, darauf die Schinkenscheiben + den geraspelten Käse und Paprikagranulat vorsichtig drüberstreuen,

mit dem Backpapier jetzt zu einer Rolle drehen, dabei das Papier immer wieder abziehen, vom Brei, zum Schluss das Backpapier drumrum und die Enden zusammen legen, in einen ausreichend großen Topf oder feuerfeste Schüssel, mit der 2. Portion auch so verfahren, im kalten Backofen bei ca 180°C ca 60 min backen.

Auspacken + auf einen Teller mit Gemüse servieren.

2.Möglichkeit, anstatt im Backpapier zu einer Rolle .

zwei eingefettete feuerfeste Schüsseln nehmen, den Boden und den Rand mit Kartoffelbrei füllen, je 2 Fische Scheiben drauf legen, Schinken und Käse drauf, mit Kartoffelbrei abdecken, noch Paprikagranulat ein wenig drauf streuen, sowie die Deckel schließen, ist wichtig, trocknet sonst aus die Oberfläche.

in den kalten Backofen bei ca 180°C Umluft ca 40-50 min backen.

Bei dieser Art wird dann nur ca 0,75 der Kartoffeln gebraucht.

Eigenes Rezept 04. April 2007 Hans60

Seelachsauflauf Georgijevka F

Glutenfrei Eifrei Kuh Milchfrei

3 a 1 | feuerfeste Schüsseln mit Deckel



1 Tasse Hirsekörner ca 160 g
heißes Wasser
2 Tassen Wasser
0,5 Kl Kurkuma

400 g Seelachs

ca 100 g Ziegenkäse geraspelt

3 Scheiben Ananas
300 g TK Mais Paprika Gemisch
4 El Kokosnussraspel
2 Kl Gewürzsalz

ca 100 g Schafskäse geraspelt

Paprikagranulat

Grauer Burgunder

Ungehärtete Margarine o Butter für

Hirse mit heißem Wasser abspülen, damit die Bitterstoffe entfernt werden. Dann ins kochende Wasser mit dem Kurkuma geben, 12 min kochen lassen auf kleiner Stufe, Hitze ausstellen + ausquellen lassen, meist 10 min, ist dann gut körnig + trocken.

In die drei 1 l feuerfeste ausgebutterten Schüsseln verteilen.

Darauf den Seelachs geben.

Je eine Scheibe frische Ananas drauflegen + mit Geriebenen Ziegenkäse bestreuen, Menge nach Bedarf.

TK Mais Paprika Gemisch mit Gewürzsalz + Kokosnus raspel vermischen + auf die Schüsseln verteilen, darüber

Geraspelten Schafskäse geben, Menge nach Bedarf.

Paprikagranulat drüber streuen.

Mit Burgunder übergießen, sollte wenigstens bis über die Hirse stehen.

Deckel drauf, muss sein, weil sonst die Oberfläche austrocknet + der Käse hart wird + ab in den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 50 –60 min backen.

Eigenes Rezept, Freitag, 18. August 2006

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis Sojasoße

Bitte achtet auf Inhaltsangaben der Flaschen,

es gibt Sojasoßen die nur aus

Soja fermentiert.

Wasser +

Meersalz bestehen

Meist „Tamari“, erhältlich in Bioläden

Nicht im Reformhaus, denn dort ist Weizen beigemischt

Hinweis Curry

Der Curry von Brecht im Reformhaus, ist ohne Salz, sowie ohne Fremdzutaten, nur Gewürze, aber dann auch sehr scharf, bitte dies zu berücksichtigen.

Hinweis Tomatenketchup

Es gibt auch Glutenfreien Ketchup, bitte Packungsinhaltsangaben beachten

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Mittwoch, 6. Januar 2010

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de