

## Lauch Fisch Glutenfrei u Eifrei

### Hinweis Margarine

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

### 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.

### Inhaltsverzeichnis

Lauch Fisch Glutenfrei u Eifrei.....	1
Hinweis Margarine .....	1
Hinweis I .....	1
Bitte bedenkt .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
<b>Fisch</b> .....	<b>2</b>
Fischpfanne Semenovka F.....	2
Fischragout Räucherlachs F.....	3
Gemüseauflauf mit Flusskrebse F .....	4
Huhn Garnelen Reisaufauf F.....	5
Mangoauflauf Aksatau M F .....	7
Reis mit Krebsfleisch F.....	8
Seelachs auf Curryreis M F.....	9
Suppengemüse mit Seelachs F.....	11
Hinweis M .....	12

Hinweis Vegan .....	12
Hinweis Sojasoße.....	12
Hinweis Curry .....	13
Hinweis Tomatenketchup.....	13
Hinweis F .....	13

## Fisch

### Fischpfanne Semenovka F

Glutenfrei, Ei- + Milchfrei



1 Tasse Naturreis Mittelkorn  
 2 Tassen Wasser  
 0,25 TI Kurkuma

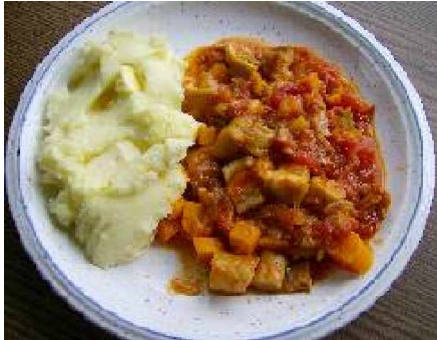
400 g Seelachsfilet  
 200 g Paprikaschote gewürfelt  
 100 g Lauch in Ringe  
 80 g Butter / ungehärtete Margarine  
 1 Prise Zucker  
 1 TI Gewürzsalz  
 3 cl Balsamico di Modena  
 3 cl Tamari ( Sojasoße )  
 3 cl Madeira

Wasser mit Kurkuma zum kochen bringen, Reis rein, aufkochen, bei kleiner Hitze 40 min leise kochen lassen.

Butter in einer großen Pfanne heiß werden lassen, Gemüse andünsten, Tamari + Essig + Zucker + Salz beifügen, wenn es für den eigenen Geschmack weich genug, den in Mundgerechte geschnittenen Fisch drauflegen, ca 5-8 min, danach den gekochten Reis, alles untereinander vermengen, vorsichtig damit der Fisch nicht zerfällt, runter von der Hitze den Madeira dazu mischen + servieren. Reicht für 2 Personen.

Sonntag, 22. Oktober 2006, eigenes Rezept, Hans60

## Fischragout Räucherkatè F



### Fischragout

Zutaten für 4 Portionen

**375 g Fisch, geräuchert**, (Seelachs, Makrele, Heilbutt)

2 Zwiebel(n)

2 Möhre(n)

1 Stange/n Porree

1 EL Margarine

10 g Mehl

1 kl. Dose/n Tomate(n), geschälte (Pizzatomaten)

1/8 Liter Hühnerbrühe, (Würfel)

### Zitronensaft

Zwiebeln und Möhren schälen und würfeln.

Porree längs durchschneiden, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden.

Die Margarine in einer Kasserolle zerlassen, das Kleingeschnittene darin 5 Minuten dünsten. Dann mit Mehl bestäuben, umrühren, dabei Tomaten und Hühnerbrühe dazu geben und noch 5 Minuten auf schwacher Hitze kochen.

Inzwischen den Räucherfisch in mundgerechte Stücke schneiden, Haut und Gräten dabei entfernen. Den Fisch in die Soße geben und das Ragout mit Worcestersoße und Zitronensaft abschmecken.

Dazu grünen Salat und Kartoffelbrei oder Reis servieren

Ihr werdet staunen, wie gut Räucherfisch "warm" schmeckt!!

**Brennwert p. P.: 165**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.05.03 Friesin

## Veränderung I

19.03.2004 11:48 Kommentar von Hans60  
Hallo Friesin

ach, ich hatte dieses Rezept schon fast vergessen, ist wirklich ein Gedicht.

## Gemüseauflauf mit Flusskrebse F

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



1 Tasse Hirse  
2 Tassen Wasser  
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 El Sonnenblumenkerne geröstet und mahlen

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 entfernen, 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 + gemörserten 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

### Huhn Garnelen Reisauflauf F

Glutenfrei + Eifrei + Kuh Milchfrei + eigenes Rezept





6 Feigen  
20 g Ingwer fein gewiegt  
Balsamico Bianca  
1 El Tamari ( Sojasoße )

150 g Hähnchenfilet

Tamari

1 El Gänse- oder Entenfett

250 g Garnelen

0,5 Zitrone den Saft davon

1 El Gänse- oder Entenfett

2 Tassen Wasser

0,5 Tl Kurkuma

1 Tasse Naturreis

120 g Lauch, das Grüne

400 g Möhren

Butter für die feuerfeste Formen

50 g Ziegenkäse evtl

Feigen klein schneiden, Ingwer kleinwiegen mit Balsamico Bianca bedecken + 1 El Tamari zugeben, ein paar Stunden, evtl über Nacht, weichen lassen, abseihen, aufheben, wird noch gebraucht.

In 2 Tassen kochendem Wasser 0,5 Tl Kurkuma + nach dessen aufkochen, 1 Tasse gespülten Naturreis geben, wiederum aufkochen, die Hitze kleinstellen, und ca 35 min kochen, und ca 10 min ausquellen lassen.

Hähnchenfilet klein würfeln, in eine Tasse legen und mit Tamari bedecken, evtl ab +zu mit einem Löffel umrühren, ein paar Stunden einweichen, ab-

sehen, aufheben, wird noch gebraucht. In einem heißen 1 Ei Gänse- oder Entenfett, braten, raus nehmen.

Garnelen kurz antauen mit kaltem Wasser abspülen, abtrocknen und mit dem Saft einer halben Zitronen begießen.

In das heiße Gänse- oder Entenfett, der Hähnchenwürfel, evtl noch 1 Ei Gänse- oder Entenfett beifügen, die Garnelen gut 180 sek braten, raus nehmen.

Das Grüne vom Lauch in ca 1 cm Ringe schneiden, klein wiegen, und kurz in dem heißen Fett braten.

Möhren fein raspeln lassen.

2 a ein Liter feuerfeste Formen mit Deckel mit Butter einpinseln.

Alle fertigen Zutaten zusammen vermischen, mit den abgeseihten Flüssigkeiten würzen, in die zwei Formen geben, glattstreichen, evt mit geraspelten Ziegen- oder Schafskäse bedecken.

Auf beiden Formen Deckel drauf, wichtig, weil ob mit oder ohne Käse die Oberfläche austrocknet, + der Käse hart wird.

In den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 40 min backen, es sollte unten in der Form, sprudeln.

Donnerstag, 3. Mai 2007 Hans60

## Mangoauflauf Aksatau M F



250 g TK Riesengarnelenschwänze

4 große Pellkartoffel

0,25 TI Kümmel

Fett für die drei 0,75 l feuerfeste Formen

2 Mango

1 Ei ungehärtete Margarine

250 ml guten Weißwein

2 Lorbeerblätter

1 St Lauch  
1 El ungehärtete Margarine  
0,5 TI Paprikagranulat  
1 TI Kurkuma

1 TI Salz

200 g süße Sahne

griechischer Schafskäse 70 % evtl

Garnelenschwänze bei Zimmertemperatur auftauen  
Große Kartoffeln mit 0,25 TI Kümmel kochen, abschrecken mit kalt Wasser, pellen + in Scheiben geschnittenen. + in die mit Margarine eingefetteten drei 0,75 l feuerfeste Schüsseln den Boden + evtl den Rand bedecken.

Den in Ringe geschnittenen Lauch mit Paprikagranulat + Kurkuma in 1 El ungehärtete Margarine, bissfest dünsten.

Mango schälen, würfeln + mit Lorbeerblätter in 250 ml Weißwein ca 20 min kochen, den gedünsteten Lauch dazu geben + mit einem elektrischen Pürierstab pürieren, vorher die Lorbeerblätter entfernen. Salz + Sahne dazu geben, + die aufgetauten + vom Tauwasser befreite Riesengarnelenschwänze dazu geben, unterheben.

Dies auf die geschnittenen Kartoffeln gießen/geben, glattstreichen.

Wer mag reibt jetzt noch den Schafskäse rauf.

Deckel schließen.

+ im vorgeheizten Backofen bei ca 180°C ca 25 min backen, oder mit Umluft bei 160°C auch ca 25 min backen.

Eigenes Rezept Sonntag, 3. September 2006 Hans60

## Reis mit Krebsfleisch F

Glutenfrei + Eifrei



3 Tassen Wasser  
1,5 Tassen Naturreis Mittelkorn

0,5 TL Kurkuma

1 Tassen TK Erbsen  
1 kleine Stange Lauch

40 g Butter

100 g Möhren  
1 Mango  
40 g Ingwer  
1 Banane  
10 Pfefferkörner gemörsert  
6 cl Tamari ( Sojasoße )

250 g Krebsfleisch

Fett für die feuerfeste Schüsseln

Reis mit Kurkuma in drei Tassen heißem Wasser geben + ca 35 min köcheln lassen, sowie noch ca 10 min ausquellen.

100 g Möhren + Mango kleingewürfelt in 40 g Butter ca 8 min braten, Hälfte des kleingewiegten Ingwer, in Ringe geschnittenen Lauch dazu geben + weitere 5 min dünsten.

Das fertige Gemüse sowie den Reis in eine Schüssel miteinander vermengen, gemörserten Pfeffer, gewürfelte Banane, Tamari + Krebsfleisch vermischen, + in 4 ausgefettete feuerfeste Schüsseln, verteilen, Deckel drauf + in den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 40 min backen, Backdauer richtet sich danach ob Gemüse + Reis noch warm/heiß sind.

Mittwoch, 13. Dezember 2006 Hans60 eigenes Rezept

[Seelachs auf Curryreis](#) M F

Fischfilet nach serbischer Art

Glutenfrei + Eifrei

[Auflaufform](#)



Zutaten für 4 Portionen

400 g Fischfilet (Seelachsfilet oder Alaska-Seelachs-Filet, frisch oder TK)  
1,5 Tasse/n Naturreis ca 240 g  
3 Tassen Wasser  
3 TL Currypulver, oder nach Belieben  
3 Zwiebel(n)  
Tomatenketchup, nicht zu wenig

100 ml Sahne

1 Zitrone(n), davon den Saft  
Salz  
1 Prise Zucker  
etwas Margarine, zum Braten

### Zubereitung

Reis in 3 Tassen Wasser mit Curry gut 35 min auf kleiner Hitze zugedeckt garen u ca 10 min ausquellen lassen  
Währenddessen den Fisch säubern und trocken tupfen, mit der Zitrone säuern und anschließend salzen. Zwiebeln abpellen und in Ringe schneiden.

Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

Gegarten Reis in einer Auflaufform verteilen (ich fette diese vorher nicht ein) und den Fisch einschichtig darauf legen. Für 10 Minuten in den Backofen schieben.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in der Margarine braten und die Sahne steif schlagen.

Die Zwiebeln auf dem Fisch verteilen, Ketchup darüber streichen und die Sahne in regelmäßigen Tupfen mit einem Löffel auftragen oder ebenfalls streichen.

Das ganze noch mal 15 Minuten in den Backofen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
12.10.06 freches\_binchen CK

### Veränderung

Anstelle von Zwiebeln , Lauch.

Donnerstag, 20. Dezember 2007 Hans60

### Suppengemüse mit Seelachs F

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



1,5 l Wasser  
Lorbeerblätter  
50 g TK Lauch  
500 g TK Suppengemüse  
1 Zweig Liebstöckel  
1 El gekörnte Gemüsebrühe  
2 El Buchweizenkörner  
8 Pfefferkörner gemörsert  
1 TI Salz

1 Apfel  
3 El Balsamico di Modena  
2 gekochte Pellkartoffeln

300 g Seelachsfilet  
2 – 3 TI Herbamare ( Kräutersalz )

Wasser zum kochen bringen, Lorbeerblätter, Liebstöckelblätter, Gemüse, kleingewürfelten Apfel, gemörserten Pfeffer, und Salz, 2 gekochte Pellkartoffeln quetschen, und den Essig beifügen, Seelachs in Mundgerechte Stücke schneiden, ca 10 min vorm Ende zufügen, gar werden lassen. Runter von der Hitze und mit Kräutersalz + Balsamico pikant abschmecken.

### Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,  
das sich im Rezept ,  
Kuh Milch Produkte, befinden

### Hinweis Vegan

Vegan = nichts vom Tier

### 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

Samstag, 11. September 2010

Zusammen gestellt, [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de)