Sylter Salat-Dressing

Sylter Salat-Dressing nach TM-Art

Von Stefanie Berger in der Kenwood zubereitet:

Zutaten:
1 Zwiebel
2 TL Salz
60 gr. Zucker
1/4 TL Pfeffer
60 gr. Essig (weißer Balsamico oder Apfelessig, mit Balsamico schmeckt es am besten)
400 gr. Wasser
20 gr. Kartoffelstärke
250 gr. neutrales Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
100 gr. Soja-Drink (es geht auch mit Kuhmilch, dann ist es nicht mehr vegan)

Zubereitung:
1 Zwiebel (Größe ist irrelevant)
– Klein Schneiden und in einen kleinen Topf oder den Kessel der CC geben
2 TL Salz
60 g Zucker (ich will das ganze nochmal mit Zuckerersatz von Xucker ausprobieren, ich berichte nach)
1/4 TL Pffeffer (den mache ich immer nach Gefühl rein)
60 g Essig
400 g Wasser
20 g Kartoffelstärke
– Zu den Zwiebeln geben und unter Rühren aufkochen lassen (damit die Stärke nicht klumpt und/oder ansetzt); etwa 1 Stunde abkühlen lassen.
250 g neutrales Öl
100 g Soja-Drink
und die abgekühlte Zwiebelmasse in den Blender tun und auf voller Stärke mixen, bis alles schön homogen ist.

Anschließend im Kühlschrank aufbewahren.
Es ergibt ca. 1 Liter Dressing.

Mangosalat Variationen: Mango-Avocadosalat – Salat mit Mangosorbet



Foto Frank Klee

1. Salat mit Mangosorbet

So einen ähnlichen Salat habe ich vor Jahren in einem Hotel gegessen. Die Kombination ist abgefahren. Da wir im Netz kein auch nur annähernd ähnliches Rezept gefunden haben, haben wir es einfach bei einem Kochevent neulich “nachgebaut”

Zutaten:
Rucola
Feldsalat
Lollo Rosso oder ähnlich
Himbeeressig oder was anderes fruchtiges, wir hatten

Erdbeeressig
Balsamico
Trüffelöl
Salz/Pfeffer
Löffel Honig
ggf. etwas Zitronensaft
2 Stück Mango
Mangosorbet (wir hatten ein Simon-Stuber-Rezept verwendet)

Zubereitung:
Mangosorbet in der Eismaschine rühren. Nach Fertigstellung im TK-Schrank für mind. 30 Minuten nachkühlen.

Rucola, Feldsalat, Lolo Rosso o.ä. waschen und mischen.

Salatsauce aus Essig, Balsamico, Trüffelöl, Salz, Pfeffer, ggf. etwas Zitrone, Löffel Honig in Gewürzmühle mischen. Keinerlei Kräuter o.ä. zugeben, das passt nicht.

Pro Portion 4 Scheiben Mango mit anrichten (aus einer Mango generiert man 3-4 Portionen).

Zum Anrichten auf einer Seite des Tellers je eine Kugel Mangosorbet (Mango-Aprikosen-Eis passt auch) und ein paar Mangoschnitze anrichten.

2. Mango-Avocado-Salat

Dieses Rezept haben wir uns von Silke Wenning abgeschaut.



Zutaten:
2 Mangos gewürfelt
2 Avocados gewürfelt
2 Spitzpaprika und
1 Zwiebel in feine Streifen geschnitten (Multi)
1 Knoblauchzehe gehackt
1 Bund Schnittlauch oder Kresse
3 EL Salsasauce
5 EL Sesamöl
Saft einer Zitrone
Salz und Pfeffer
Chilischoten
Zum Schluss: Chiliflocken

Zubereitung:
Alles vermischen.
Eine Stunde ziehen lassen.
Zum Schluss noch Chilliflocken, je nach Geschmack, drüberstreuen.

Guten Appetit!

Panzanella



Foto Karsten Remeisch

Wenn es richtig heiß ist und die Tomaten vollreif sind, gibt es bei Karsten öfter mal Panzanella. Und wie das geht, verrät er uns hier:

Panzanella für 4 Personen

- Altbackenes Weißbrot vom Vortag (Ciabatta o.ä.)
- 4-5 vollreife Tomaten (idealerweise San Marzano)
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Salatgurke
- 2 handvoll Kirschtomaten als Einlage
- schwarze Oliven
- Rotweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Basilikum
- Kapern und Sardellenfilets nach Geschmack

Die Tomaten halbieren und den Strunk entfernen. Im Multi mit dem Messer sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig kräftig würzen,

etwas Olivenöl einrühren und kaltstellen.
Die Zwiebel mit der groben Schneidscheibe hobeln, die Gurke entkernen und in Würfel schneiden, Tomaten je nach Größe halbieren oder Vierteln. In einer Schüssel leicht salzen und vermischen. Das Gemüse sollte ein paar Minuten ziehen.
Brot in 3cm dicke Scheiben schneiden und in mundgerechte Stücke reißen. In einer großen Schüssel das Brot mit dem Tomatendressing übergießen, mit den Händen vermischen und ebenfalls kurz ziehen lassen.
Gemüse und Oliven mit dem Brot vermischen, etwas Basilikum darüber zupfen.
Mit Basilikum garnieren und gut mit Olivenöl beträufeln.
Wer mag, kann jetzt noch gehackte Kapern und kleingezupfte Sardellenfilets darüber verteilen.

Linsensalat mit Mango nach Carmen

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:
Belugalinsen (geschätzte Menge ca. 120-150 g getrocknete Linsen – ohne Gewähr), auch Kaviarlinsen genannt
1 reife Mango
1 rote Paprikaschote
1 rote Zwiebel
Etwas Schnittlauch

Vinaigrette:
Maracuja-Essig
Olivenöl, mild
Salz

Pfeffer, schwarz aus der Mühle
Spritzer Limette
Prise Zucker (je nach Süße der Mango)

Zubereitung:
Belugalinsen nach Anleitung kochen, sollten noch ganz leichten Biss haben, da sie noch marinieren.
Rote Zwiebel ganz fein würfeln (Ist mir mühselig, deshalb hobel ich sie ganz fein und schneide sie dann in Viertel).
Die Paprika entkernen und ebenfalls fein würfeln (ca. 5mm), z.B. mit Würfelschneider oder von Hand
Die Mango würfeln, den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
Alles miteinander vermengen und das Dressing (Gewürzmühle) zugeben.

Mind. vor dem Verzehr 3 Stunden durchziehen lassen (Kühlschrank).

Ich finde ihn am nächsten Tag immer am besten. Er hält sich ohne Probleme ein paar Tage im Kühlschrank, allerdings nimmt dann die Mango die Farbe der Linsen etwas an, schmeckt super, ist aber fürs Auge nicht so schön. Allerdings steht er bei mir nie so lange, dann ist er schon vernichtet.

Genaue Mengenangaben habe ich leider nicht, da ich es nach Gefühl mache. Ihr schafft das schon. Es sind doch alles erfahrene Köche hier.

Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage



Rezept und Foto von Karsten Remeisch zur Verfügung gestellt

Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage
(im Weckglas haltbar gemacht)

Zutaten:

- 2kg Rotkohl
- 2 EL Salz
- 600ml Weißweinessig
- 300g Zucker
- Lorbeerblätter (halbiert/geviertelt)
- Nelken

- 6 – 7 Einmachgläser à 500 ml

Zubereitung:

Den Kohl im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel in feine Streifen schneiden. Achtung, den Multi rechtzeitig entleeren. Den Kohl mit dem Salz vermischen und ein paar Stunden, oder über Nacht in einer Schüssel ziehen lassen.

In einem Sieb kurz abtropfen lassen und auf die Gläser verteilen. Dabei gut zusammendrücken. Unter dem Rand muss mindestens 1,5cm Platz bleiben, da der Kohl etwas aufquillt. Jeweils eine kleine Nelke in ein kleines Stück Lorbeerblatt

stecken und auf den Kohl legen.
Den Essig mit dem Zucker mischen, bis keine Kristalle mehr zu sehen sind und auf die Gläser verteilen.

Bei 100°C für 90 Minuten einkochen. Die Gläser abkühlen lassen und die Verschlussklammern entfernen. Wen es stört, dass der Kohl an der Oberfläche etwas ausgebleicht ist, kann jetzt die Gläser für eine halbe Stunde auf den Kopf stellen. Dann sieht er wieder schön rot aus. Niemals vorher umdrehen!

Verwendung
Direkt aus dem Glas als knackige Salatbeilage für gemischte Salate.

Als warme Beilage in einem Topf ein paar Minuten köcheln lassen, damit der Kohl ein wenig weicher wird.

Griechischer Salat



Rezept von http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/spiralschneider-rezepte/griechischer-spiralsalat

Zutaten:
2 Gurken

1 grüne Paprika
Eine halbe rote Zwiebel (geschält)
8 Cherrytomaten
50 g schwarze, entkernte Oliven
50 g Feta
Dressing
4 EL Rapsöl
3 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Oregano
1 EL Kapern (hatte ich nicht)
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:
Die Gurken mit dem Pappardelle–Aufsatzes zu Spiralen schneiden und in eine Schüssel geben.

Der Pappardelleaufsatz ist dieser:





Paprika und Zwiebel in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren, Fetakäse würfeln. Kapern zugeben

(hatte ich nicht).

Alles in Schüssel vermengen.

Zutaten für das Dressing entweder von Hand zusammenmixen oder in der Gewürzmühle.



Das Dressing über den Salat gießen und die Marinade ca. 30 Minuten lang bei Raumtemperatur einziehen lassen, bevor serviert wird.

Variante:
So sieht es aus, wenn man den 2er Einsatz zum Spiralisieren verwendet:





Nudelsalat mit Erdbeeren, Avocado, Mozzarella und Babyspinat



Rezept von springlane.de und in Teilen von mir abgewandelt

Zutaten:
Frische Nudeln aus 250 gr. Semola/110 gr Flüssigkeit (2 Eigelb, Rest Wasser)/5 gr. Olivenöl, hier mit Matrize Fusilli A2 6,5 mm von Pastidea
250 gr. Mozzarellakugeln
300 gr. Erdbeeren
1 Avocado
1 Hand voll Babyspinat
1 Hand voll Basilkum
Salz/Pfefffer

Für Dressing
150 ml weißer Balsamessig
3 EL Honig
1 Prise Salz

Zubereitung:
Nudeln mit der PastaFresca zubereiten. Danach in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.

Die Zutaten für das Dressing in den Kessel der CC geben.

Flexirührelement einsetzen. 100 Grad einstellen und 20 Minuten auf Rührintervall 3 laufen lassen. Abkühlen lassen.



Erdbeeren gewürfelt in Schüssel geben. Avocado schälen und würfeln.
Mozzarellakugeln ebenso zugeben. Babyspinat waschen und zugeben.
Abgekühltes Dressing darübergeben (sparsam sein, ggf braucht man nicht das ganze Dressing), vorsichtig mischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken. Basilikum darüber streuen.

Nudelsalat alla Jamie Oliver



Fotos Gisela M.

Rezept aus “Genial kochen” von Jamie Oliver, in Teilen

abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:
MIt Pasta Fresca hergestellte kleine Nudeln, hier Gnocchi napoletano piccoli, bestehend aus 300 gr. Semola, 100 gr. Wasser, 1 großer EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
500 gr. Datteltomaten (schön sind sie auch in gelb)
1 Hand voll schwarze, entsteinte, Oliven
1-2 Hand voll Basilikumblätter
2 EL frischer Schnittlauch
1/2 Salatgurke
Dressing:
4 EL weißer Balsamicoessig
7 EL Olivenöl
Salz/Pfeffer
ggf. einen Schluck Kürbiskernöl

Zubereitung:
Nudeln mit Pastafresca vorbereiten.



Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, geschälte Knoblauchzehen schon vorher reingeben, Nudeln kochen und kalt abschrecken (die Knoblauchzehen sollten in Summe ca. 5 Minuten im Wasser sein). Knoblauchzehen zur Seite legen, die braucht man später für das Dressing:

Würflereinsatz montieren und Tomaten, Oliven, Gurke durchlassen. Bei den Tomaten habe ich nur ca. die Hälfte durchgelassen, da sie recht flüssig werden (nicht schlimm,

kommt später zum Dressing). Die andere Hälfte Tomaten, sowie Basilikum und Schnittlauch von Hand geschnitten.



Die gekochte Knoblauchzehe und die anderen Dressingzutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.





Alles zusammenrühren und bei Bedarf mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Krautsalat nach türkischer Art



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Silke Wenning

Passt auch gut als Krautsalat auf Lamacun

Zutaten:
1/2 Weißkohl
3-4 Knoblauchzehen
1 türkischer Jogurt – Yasha Ayman
3 El Mayonnaise
1 kleine Zwiebel
1 Tl Salz

Zubereitung:
Weißkohl fein im Multizerkleinerer raspeln, ca. 5 min blanchieren und abkühlen lassen.
Knoblauch mit dem Messer plattpressen und kleinhaken

Zwiebel vierteln und in Streifen schneiden.

Knoblauch, Zwiebeln, Mayonnaise und Joghurt verrühren und salzen.

Dressing zum Weißkohl geben.

Den Salat lasse ich mindestens 2 Stunden durchziehen.

Avocado-Apfelsalat mit Orangenhonigsenfdressing





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
1 Avocado
1 Apfel
etwas Parmeggiano/Parmesan
1 Hand voll Erdnüsse
1 Hand voll Himbeeren
Cashewnüsse

Dressing:
Saft einer Orange
Honig
Salz
Schalotte
Knoblauch
Schnittlauch
Chili
Senf
Olivenöl

Zubereitung:
Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen. Schalotte, Knoblauch gehackt zum Schluss untermischen , etwas

Schnittlauch

1 Avocado und 1 Apfel, mit Schale schneiden und unter das Dressing mischen. In eine Schüssel geben. Käse hobeln und über den Salat geben
Noch ein paar Nüsse drüber ganz toll sind auch Walnüsse geröstet ich hatte leider keine daheim.
Ein paar Himbeeren zur Deko.

