

Fasolia sto fuorno (Dicke Bohnen aus dem Ofen)



Rezept und Bild von Karsten Remeisch

für 4 Personen

- 2 Dosen Dicke Weiße Bohnen je 800g
- 3 Dosen geschälte Tomaten je 400g (von Mutti)
- 2 Gemüsezwiebel, klein gewürfelt
- 6-7 große Knoblauchzehen, klein gehackt
- Oregano, reichlich davon
- Salz
- Zucker
- Kreuzkümmel
- 1 Prise Zimt, nach Geschmack auch etwas mehr
- getrocknete Chilis zerkrümelt (nach Geschmack)
- Olivenöl
- 1 Bund frische Petersilie
- Optional: gewürfelte, grobe Chorizo gehört eigentlich nicht rein, schmeckt aber hervorragend

Zubehör CCG: Koch-Rührelement, Flexi oder K-Haken.

Der Flexi kann sich durch das Sugo verfärben, was aber rein optisch ist. Allerdings werden die Tomaten mit ihm besser zerrieben.

Das Koch-Röhrelement mit dem Rührhilfeclip einsetzen, die Temperatur auf 180°C einstellen und den Knoblauch mit den Zwiebeln im Olivenöl anschwitzen. Dabei dauerhaft rühren lassen bis die Zwiebeln glasig sind.

Den Rührhilfeclip entfernen!

Nun den K-Haken, oder den Flexi zusätzlich zum Röhrelement einsetzen, die Tomaten zugeben und kurz aufkochen lassen dabei dauerhaft rühren lassen. Spritzschutz nicht vergessen.

Das Sugo mit viel Oregano, Salz, wenig Zucker ein wenig Kreuzkümmel, einer Prise Zimt und den zerkrümelten Chilis würzen. Die Temperatur auf 99°C reduzieren, den Rührintervall auf 5 Minuten einstellen und den Deckel des Spritzschutzes aufklappen. Es schadet nichts, ein Tuch neben die Maschine zu legen, da der ein oder andere Spritzer den Weg nach draußen findet.

Für rund 2-3 Stunden leise köcheln lassen, damit die Sauce reduziert und dickflüssig wird.

Das Sugo noch einmal abschmecken.

Jetzt die Bohnen unter fließendem Wasser abspülen und in eine ofenfeste Form füllen, den Sugo dazu geben. Die Bohnen sollen gut bedeckt sein, aber nicht in der Soße schwimmen. (Den übrig gebliebenen Sugo kann man gut in einem Twist off-Glas aufbewahren).

Mit etwas Olivenöl beträufeln und bei 180°C ca. 20Minuten im Ofen backen.

Vor dem Servieren mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu passen Baguette und ein gemischter Salat.

Sehr gut passt auch grobe Chorizo zu den Bohnen. Einfach grob würfeln und vor dem Backen in die Sauce geben.

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen



Rezept von Christian Senff aus dem Kenwoodclub.de

4 Portionen. Am besten gleich doppelte Menge machen und später in zwei Portionen im Blender mixen.

Zutaten:

1 Spritzer Weissweinessig

1 EL Sauerrahm

0,25 L Sahne

1 Bund glatte Petersilie

20 gr. Butter

100 gr. geputzte Pfifferlinge

350 gr. mehliges Kartoffeln (Anmerkung: meine waren vorwiegend festkochend, ging auch)

1 Zwiebel

0,5 Stück Knoblauchzehe

1 EL Butter

1 Liter Gemüsefond

Salz/Pfeffer

1 Prise Kümmel

1 TL Majoran

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in CCG mit Butter anschwitzen (ich hatte 140 Grad und Kochrührelement).

Kartoffeln zugeben, Gemüfefond aufgießen. Gewürze und Essig zugeben, Timer auf 30 Minuten stellen, Temperatur hatte ich auf 100 Grad gestellt, alle paar Minuten umrühren lassen.

Im Blender zusammen mit Sahne und Sauerrahm einrühren und glatt mixen.

Pfifferlinge in Butter kurz anbraten, salzen/pfeffern und Petersilie einmischen.

Suppe servieren und Pfifferlinge hineingeben.

Kalte Gurkensuppe mit Lachs



Foto Karsten Remeisch

Zutaten:

2 Salatgurken

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 Schälchen Gartenkresse

Ein paar Basilikumblätter

250g griechischer Joghurt
200g Sauerrahm
300ml kalte Gemüsebrühe
2 TL mittelscharfer Senf
2 EL Balsamico bianco
Salz
Pfeffer
Zucker

Einlage:

Gurke (gewürfelt)
Ein paar Radieschen (in Streifen)
etwas geräucherter Lachs

Zubereitung:

Die Gurken grob schälen, es macht nichts, wenn etwas Schale dranbleibt. Halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen und entsorgen. Ein Stück Gurke für die Einlage beiseitelegen. Den Rest in grobe Stücke schneiden und zusammen mit Knoblauch, Schalotte, der Kresse (etwas für die Deko aufbewahren) und dem Basilikum in den Mixer geben.

Joghurt, Sauerrahm, Brühe, Senf und Balsamico dazugeben und sehr fein pürieren.

Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Suppe kaltstellen.

Währenddessen die Einlage vorbereiten. Die Gurke würfeln, Radieschen in Stifte schneiden und Lachs in mundgerechte Stücke zupfen.

Dazu passt Bruschetta oder geröstetes Bauernbrot.

Spargelcremesuppe mit Lachs



Rezept und Foto von Karsten Remeisch

Zutaten:

- Schalen und Abschnitte von 2kg Spargel (vorab sammeln und einfrieren)
- 2L schwache Gemüsebrühe (Dosierung halbieren)
- 50g Butter
- 50g Mehl
- Weißwein / Zitronensaft
- 200ml Sahne
- 2 Eigelb
- Muskatnuss
- Salz
- Zucker
- Weißer Pfeffer

- 500g Spargel (-Köpfe)
- Butterflocken
- Salz
- Zucker

- 150g Lachsfilet pro Person
- $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Schalen mit etwas Gemüsebrühe in 2 Liter Wasser für 1 Stunde bei 98 Grad ziehen lassen. Anschließend durch ein

feines Sieb abseihen und in einem Topf warm halten
Spargelköpfe schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Mit Salz und etwas Zucker würzen, ein paar Butterflocken darauf verteilen und dünsten, oder Sous-Vide garen. (Der Spargel sollte im Beutel nebeneinander liegen, evtl. auf 2 Beutel aufteilen)

– Dünsten: 20-30 Minuten bei 110°C

– Sous-Vide: 40-60 Minuten bei 85°C

Den Spargel aus dem Beutel nehmen (Saft zur fertigen Brühe geben) und abgedeckt beiseitestellen, damit er nicht austrocknet.

Den Flexi einsetzen und die Temperatur auf 120°C stellen. Butter schmelzen und anschließend das Mehl zugeben. Permanent auf langsamster Stufe rühren, bis sich Mehl und Butter verbunden haben und keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Die heiße Brühe kellenweise zugeben, dabei immer wieder aufkochen lassen, bis die Suppe fast zu dünnflüssig ist. Die Temperatur auf 98°C reduzieren und 30 min. köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack verliert. Restliche Brühe einfrieren oder entsorgen.

Währenddessen den Lachs mit Salz würzen und erst auf der Fleischseite für 2-3 Minuten bei hoher Temperatur anbraten, bis er etwas Farbe bekommen hat. Wenden und auf der Hautseite bei mittlerer Temperatur garziehen lassen.

Die Temperatur der Suppe auf 75° reduzieren. Die Eigelbe mit der Sahne in einer Schüssel verquirlen und langsam in die Suppe fließen lassen. Dauerhaft rühren und auf keinen Fall mehr kochen lassen.

Die Suppe mit Salz, Zucker, Pfeffer und Weißwein oder Zitronensaft abschmecken.

Auf Suppenteller verteilen, die Spargelspitzen und den gezupften Lachs einlegen. Mit etwas Muskatnuss und Schnittlauch garnieren.

Honigmelonensuppe



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch
Die Melonensuppe ist eher eine Vorspeise, denn danach kam die Lust auf etwas herzhaftes.

Für 2 Nasen:

1 Honigmelone (Cantalupe, Galia, etc.) aus dem Kühlschrank
6 Streifen Bacon
1/2 rote Chili fein gehackt (mehr nach Geschmack)
4 EL Cointreau (alternativ geriebene Orangenschale)
1-2 EL Weißweinessig
Schlagsahne
Pinienkerne
Salz
(Zucker)

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, anschließend den Bacon kross braten und auf etwas Küchenrolle abtropfen lassen.

Die Sahne steif schlagen (Schneebeesen oder Gewürzmühle).

Die Melone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit fein gehackter Chili, und Weißweinessig, Cointreau im Blender mixen. Mit Salz (Zucker nur bei Bedarf) abschmecken.

Die Suppe sollte einen pikanten Geschmack haben, aber nicht

wirklich salzig sein.

Die Suppe in den Melonenschalen verteilen, mit Bacon, Sahne und Pinienkerne garnieren.

Wer mag, kann noch etwas Basilikum drüber zupfen.
(Geschmackssache)

Je kälter die Suppe ist, desto besser schmeckt sie. Ich habe sie vor dem Servieren noch mal für 20 Minuten in den Froster gestellt.

Consommé mit Markröllchen, Eierstich und Radeln



Consommé

Das Rezept reicht für 8 Personen als Vorspeise.

Zutaten

- 2L Rinderbrühe
- Salz und Shoju zum Abschmecken (Sherry wenn gewünscht)
- Schnittlauchröllchen

Zum klären:

- 200g Sellerie
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 200g Champignons
- 1/2 Bund Petersilie
- 500g mageres Rindfleisch
- 2 EL Tomatenmark
- 3 Eiweiß
- Etwas crushed ice
- 1 Prise Salz

Markröllchen

- 200g Rindermark (das ist Mark von ca. 700g Knochen)
- 90g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Salz, Muskat und etwas Mehl zum Arbeiten.

- 200ml Milch
- 100g Mehl
- 2 Eier
- Salz
- etwas Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Eierstich

- 3 Eier
- 130ml Milch
- Muskat, Salz, Pfeffer

Radeln

- 250g Semola die grano duro rimacinata
- 100ml Wasser

Zubereitung

Markröllchen

Mark in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen, durch ein feines Sieb gießen und erkalten lassen. Erkaltes Mark in mit dem Ballonbesen in 3-4 Minuten schaumigweiß schlagen, mit Salz und Muskat würzen. Mit Semmelbröseln und Eiern zu einer streichfähigen Masse verarbeiten.

Aus Milch, Mehl, Eiern und etwas Salz mit dem Triblade einen Pfannkuchenteig herstellen, 30 Minuten rasten lassen und viereckige Pfannkuchen backen. Abkühlen lassen.

Die Pfannkuchen mit der Markklößchemasse bestreichen und aufrollen. Erst in Frischhaltefolie dann in Alufolie wickeln und gut festdrehen (wie ein Bonbon).

Die Röllchen kühl stellen und 30 Minuten vor dem Servieren in 90°C heißem Wasser garen. Leicht überkühlen lassen, auspacken und in 5mm dicke Scheiben schneiden.

Eierstich

Alle Zutaten verquirlen und vacuumieren. Im SV-Tank garen (85°C 50 Minuten).

Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und Ausstechen.

Radeln

Aus den Zutaten einen Nudelteig bereiten und in der Pasta Fresca zu Radeln verarbeiten. Radeln kurz vor dem Servieren kochen. Es werden nur ein Teil gebraucht. Die anderen zum Trocknen ausbreiten und später verwenden.

Consommé klären

Gemüse und Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Mit dem Tomatenmark, Eiweiß und Crushed Ice mischen. Mit 1 Prise Salz würzen. Ein klein wenig Suppe dazunehmen damit es sich besser mischt.

Kalte Suppe in einen Topf geben und die Klärmischung gründlich einrühren. Langsam aufkochen dabei öfter rühren (brennt leicht an).

Wenn die Suppe zu kochen beginnt nicht mehr rühren. 1-2 Minuten sprudelnd kochen lassen bis der Klärkuchen nach oben gestiegen ist und mit einem Schaumlöffel abgehoben werden kann.

Ein Mulltuch in einem Sieb mit Muskat bestreuen und die Suppe durch das Mulltuch gießen.

Fertigstellen

Die Consommé erwärmen und mit etwas Shoju und bei Bedarf Salz und evtl. etwas Sherry würzen.

Je Suppenteller 1 Brättröllchen, 3 Stücke Eierstich und 3 Radeln einlegen, mit der Consommé angießen und Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tomaten-Erbesen-Kokosmilchsuppe (leicht scharf)



Rezept stammt aus einem indischen Kochbuch, auf CC abgeändert.

Achtung: leicht scharf!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zeit bis zur Fertigstellung: ca. 30 Minuten

6 Teller

Zutaten:

1 große Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten

1 zerdrückte Knoblauchzehe

2 EL Ghee, bzw. falls nicht vorhanden Butter

2 TL Korianderpulver

2 TL Kreuzkümmelpulver

0,5 TL Fenchelsamen (hatte ich nicht, daher weggelassen)

2 Lorbeerblätter

1 grüne Chilischote, entkernt und in Scheiben geschnitten
(ggf. falls nicht vorhanden 1 getrocknete Chilischote)

5 große Tomaten, geviertelt

500 ml Wasser

400 ml Dose Kokosmilch

275 gr. tiefgefrorene Erbsen

1 TL Zucker oder Xucker

Pfeffer frisch gemahlen/Salz

wer mag etwas Creme Fraiche und etwas frische
kleingeschnittene Minze

Zubereitung:

Ghee in Kessel geben, 140 Grad, Rührintervall 2,
Kochrührelement einsetzen.

Zwiebel und Knoblauch glasig braten.

Gewürze, Lorbeerblätter und Chili zugeben und weitere 1-2
Minuten rühren lassen.



Dann die Zwiebeln mit den Gewürzen herausnehmen und in einem Schüsselchen zwischenlagern (wenn ein Teil der Gewürze zurückbleibt, ist es nicht schlimm).

In der benutzten Schüssel das Wasser und die grob zerkleinerten Tomaten zugeben. Flexielement einspannen, Temperatur ca. 110 Grad und die Tomaten im Wasser köcheln lassen (ca. 10-15 Minuten, sie werden in der Zeit durch das Flexielement püriert und weichgekocht)



Nun die Zwiebeln mit den Gewürzen wieder zu den Tomaten geben, ebenfalls Kokosmilch und Erbsen hinzufügen. Kochrührelement. Temperatur auf 90-95 Grad reduzieren und kochen, bis die Erbsen weich sind.



Zucker/Pfeffer/Salz zugeben.

Ggf. mit einem Klecks Creme Fraiche und gehackter Minze servieren.

Dazu passt mit Ghee bestrichene Chapatis.

Sehr positiv: Das Spülchaos hält sich bei dieser Suppe sehr in Grenzen, siehe hier (zzgl. Kochschüssel und Kochrührelement)



Hühnersuppe



Fotos und Anleitung von Kirsten Marx

Zutaten:

1 Bund Suppengrün (2 Möhren, 1 Stange Lauch, 1/8 Knollensellerie)

1 Zwiebel

1 Hühnchen (ich mag am liebsten Schenkel, hatte 5 Stück, 2 kamen komplett rein, die anderen drei habe ich ausgelöst, das Fleisch für ein anderes Gericht aufbewahrt und nur die Knochen mitgekocht)

Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt (diesmal noch ein Stück Ingwer)
etwas Öl

Zubereitung:

Die Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie würfeln (z.B. mit dem Würfler oder einem Messer).



Die Zwiebel in dem Öl bei 140° C, Intervallstufe 3, mit dem Flexirührelement ca. 5 min. goldbraun anschwitzen.

Anschließend das Rührelement entfernen, Fleisch, Gemüse, Gewürze und 1 Liter Wasser in dem Topf geben und weiter bei 140° C bis es kocht, dann die Temperatur auf 90° C einstellen und alles eine Stunde kochen lassen.

Seperat eine Tasse Reis kochen und vor dem Servieren in die Suppe geben. Nach Belieben können auch Nudeln in die Suppe gegeben werden (wir hatten diesen Winter schon so oft Hühnersuppe mit Nudeln, da war Reis eine willkommene Abwechslung).

Guten Appetit!

Erbsensuppe mit Wasabi Low carb LC



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Frank Klee

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel (geschält)
- 1 Knoblauchzehe (geschält)
- 3 cm Ingwer (geschält) von einem dicken Stück (sonst entsprechend mehr)
- 1 EL Butter
- 80 g Cashewkerne
- 1 l Gemüsebrühe
- 400 g Erbsen frisch oder TK
- 150 g Crème fraîche (ich nehme die leichte mit 17% Fett)
- 1,5 TL Wasabi-Paste nach gewünschter Schärfe eventuell mehr
- 225 g Garnelen roh
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Chiliöl (optional)

Zubereitung:

Die Garnelen auftauen auf Holzspieße stecken und beiseite stellen (wenn welche übrig bleiben werden diese später mit angebraten und im Suppenteller versteckt 😊 ☐)

Den Ingwer, die Knoblauchzehe und die Zwiebel klein schneiden (Ihr könnt den Multi nehmen... ich nehme das Messer)

In der CC das Flexielement einsetzen und die Butter bei Rührintervall 3 und 120 Grad schmelzen . Ingwer ,Knoblauchzehe und Zwiebel dazugeben und ca. 3-4 Minuten glasig dünsten aber

nicht bräunen. Im Anschluss die Cashewnüsse dazu und kurz mit anschwitzen.

1 Liter Gemüsebrühe angießen und die TK Erbsen, so wie ich, gefroren dazu geben. Spritzschutz aufsetzen und Temperatur auf 105 Grad reduzieren. Sobald die Suppe anfängt zu blubbern, kann man die Zeit von 15 min. zum garen, am Timer einstellen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Suppe in den Blender füllen 1 El Zitronensaft, Crème fraîche und Wasabi dazu und dann cremig mixen.

Die Garnelen in der Pfanne mit Chiliöl und Salz kurz anbraten. Die losen Garnelen in die Suppe versenken , die Suppe angießen und den Spieß dekorativ oben auf legen. Chilifäden lassen die Suppe noch ein bisschen restaurantmäßiger erscheinen.

Ich finde sie super lecker und wärmend.

Tipp: Suppengemüse im Würfler



Foto und Tipp zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Für Suppengemüse schneidet man mit dem Würfelaufsatz zuerst das Wurzelgemüse.

Im Anschluss nimmt man den Gittereinsatz heraus und verarbeitet die Lauchstange.