

Kohlrabi rahmgemüse



Cooking Chef Workshop in der Kochschule Ruhrgebiet am 22.04.2016, Rezepte und Fotos zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:

3-4 Kohlrabi

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

0,75 l trockenen Weißwein mit schöner Fruchtsäure

Evtl. Kartoffelmehl

Sahne oder Milch

Petersilie

Zubereitung:

Kohlrabi durch den Würfler geben. Zwiebel ebenfalls.

Die Zwiebel mit der gehackten/gepressten Knoblauchzehe (oder einige Scheibchen vom Stiel des frischen Knoblauchs) mit etwas Butter in den Topf geben und anschmorren (140 Grad, Intervall 3, Kochrührelement).

Wenn die Zwiebeln leicht angeschmort sind, die Kohlrabiewürfel dazugeben.

Nach ca. 2-3 Minuten den Wein zugießen.

Jetzt so lange kochen lassen bis der Wein fast verkocht ist.

Durch die Säure des Weins bleibt das Gemüse bißfest.

Zum Schluß mit Salz, Pfeffer, Petersilie und evtl. Muskat abschmecken. Etwas Sahne oder Milch zugeben und bei Bedarf mit Kartoffelstärke andicken. Durch die Kartoffelstärke bleibt es glänzend, bei Maisstärke bekommt es "Grauschleier".

Ich fand den Geschmack toll!

Das komplette Menü findet ihr hier: [Spinatsouffle and more](#)

Rote-Beete-Schaum



Cooking Chef Workshop in der Kochschule Ruhrgebiet am 22.04.2016, Rezepte und Fotos zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Rote Beete Schaum:

Zutaten:

4 Eier

4-6 EL Rote Beete Saft

Etwas Zucker und eine Prise Salz, Muskat

Zubereitung:

Die ganzen Eier und die Gewürze 10 Min., Bei Max.

Geschwindigkeit, 40-42 Grad, mit dem Ballonbesen aufschlagen. Zum Ende vorsichtig den Saft im dünnen Strahl zugeben und noch 1-2 Min. weiter aufschlagen.

Das gesamte Menü findet ihr hier: [Spinatsouffle and more](#)

Spinatsouffle auf Rahmgemüse mit Rote-Beete-Schaum und Wachtel-Spiegelei



Cooking Chef Workshop in der Kochschule Ruhrgebiet am 22.04.2016, Rezepte und Fotos zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Rote Beete Schaum:

Zutaten:

4 Eier

4-6 EL Rote Beete Saft

Etwas Zucker und eine Prise Salz, Muskat

Zubereitung:

Die ganzen Eier und die Gewürze 10 Min., Bei Max. Geschwindigkeit, 40-42 Grad, mit dem Ballonbesen aufschlagen.

Zum Ende vorsichtig den Saft im dünnen Strahl zugeben und noch 1-2 Min. weiter aufschlagen.



Rahmgemüse:

Zutaten:

3-4 Kohlrabi

1Zwiebel

1Knoblauchzehe

0,75 l trockenen Weißwein mit schöner Fruchtsäure

Evtl. Kartoffelmehl

Sahne oder Milch

Petersilie

Zubereitung:

Kohlrabi durch den Würfler geben. Zwiebel ebenfalls.

Die Zwiebel mit der gehackten/gepressten Knoblauchzehe (oder einige Scheibchen vom Stiel des frischen Knoblauchs) mit etwas Butter in den Topf geben und anschmorren (140 Grad, Intervall 3, Kochrührelement).

Wenn die Zwiebeln leicht angeschmort sind, die Kohlrabiewürfel dazugeben.

Nach ca. 2-3 Minuten den Wein zugießen.

Jetzt so lange kochen lassen bis der Wein fast verkocht ist. Durch die Säure des Weins bleibt das Gemüse bißfest.

Zum Schluß mit Salz, Pfeffer, Petersilie und evtl. Muskat

abschmecken. Etwas Sahne oder Milch zugeben und bei Bedarf mit Kartoffelstärke andicken. Durch die Kartoffelstärke bleibt es glänzend, bei Maisstärke bekommt es "Grauschleier".

Ich fand den Geschmack toll!

Spinatsouffle:

Zutaten:

60 g Butter

40 g Mehl

250 g Milch

4 Scheiben frischen Weizentost

5 Eiweiß

400 gr. Spinat

Butter zum Ausbuttern

5 Eigelb

Zubereitung:

Aus Butter, Mehl und Milch eine Béchamel herstellen mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch würzen und abkühlen lassen.

4 Scheiben frischen Weizentost im Multi mit dem Messer zu feinen Bröseln zerhacken.

5 Eiweiße zu steifem Eischnee mit dem Ballonbesen, max. Geschwindigkeit, schlagen.

400 g Spinat möglichst fein püriert (Multi, Messer)

Souffleformen ausbuttern.

Toastbrotbrösel in den Topf geben und 5 Eigelbe nach und nach in die Masse rühren (Flexi, Geschwindigkeit 3-4), Spritzschutz nicht vergessen!

Den Spinat unter die Béchamel heben, danach den zu der Brot-Eimasse geben und vermischen.

Zum Schluß den Eischnee mit dem Unterhebelement oder per Hand unterziehen.

In die Förmchen füllen und im Wasserbad bei 160 Grad Ca. 20 Min. backen.



Viel Spaß beim Anschauen und Nachkochen! Es hat super geschmeckt.

P.S. Das rote Herz ist aus einer dünnen Selleriescheibe ausgestochen und in Rote Beete Saft eingelegt.

Aktuelle Kochevents der Kochschule Ruhrgebiet sind hier abrufbar: http://www.kochschule-ruhrgebiet.de/?page_id=9



Pizzabrötchen Partybrötchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ari Dahms

Zutaten:

200 Gramm Wasser,
200 Gramm Milch
1/2 Würfel Hefe
600 Gramm Mehl
200 Gramm Hartweizengries
4 EL Zucker
2 gestrichene TL Salz
4EL Olivenöl dazu

Zubereitung:

Wasser, Milch und Hefe in der CC bei 37 Grad so fünf Minuten ruhen lassen.

Dann Mehl, Hartweizengrieß, Zucker, Salz, Olivenöl ca. 10 Minuten mit Knethaken auf Stufe 1 kneten lassen.

Ich lasse den Teig gerne den Tag über bei Zimmertemperatur gehen, in einer recht großen Schüssel mit Deckel.

Dann rolle ich ihn aus, ca. 1 cm dick und schneide alles kleine Dreiecke.

Nochmal so 30 Minuten gehen lassen.

Brötchen dann in den heißen Ofen bei 270 Grad Umluft (Brot oder Pizzastufe) kurz auf Sicht anbacken.

Ich backe sie nur leicht vor und friere sie dann ein.

Tipp: Besonders gut schmecken sie, wenn man sie aufschneidet, unterm Grill schön bräunt und dann gutes Olivenöl und Rosmarin drauf gibt.

Kopfsalat-Risotto



Rezept und Fotos von Dagmar Möller.

Mehr Rezepte von Dagmar Möller gibts bei [Töpfele und Deckele](#)

Das ist mal ein Risotto, bei dem man erst mal verdutzt ist. Kopfsalat im Risotto? Geht denn das? Ja, und wie das geht. Allerdings nur ganz frisch... also nix mit warmhalten oder gar aufwärmen.

Der Salat lässt es so wunderbar knacken und mit dem Topping ist es wirklich ein Erlebnis.

Wir kochen den schon seit vielen Jahren so – ein Grund, das Rezept mit euch zu teilen.

Eigentlich mit Kopfsalat und Erbsen... aber hier im Foto mal abgewandelt mit Salatherzen und frischem grünen Spargel. (Erbsen geht dann ja wieder, wenn die Spargelzeit um ist)

Zutaten für 2 Personen:

1,4 l Hühnerbrühe (oder => vegetarisch Spargelkochwasser)
1 Knoblauchknolle, asiatisch (etwas für das Topping zurückbehalten)
2 Schalotten
6 El Olivenöl
1 EL Butter
200 g Risotto-Reis (z. B. Carnaroli, Arborio,)
200 ml Weißwein
 $\frac{1}{2}$ Kopfsalat (optional: 2 Salatherzen)
100 g TK-Erbsen (optional: 1 Bund grünen Spargel – vorgekocht)
40 g italienischer Hartkäse (z. B. Grana padano, Pecorino)
3 El Butter
Pfeffer, ggf. Salz
10 g gehobelter Parmesan

Topping:

4 Scheiben Baguette
1/4 rote Chilischote
1 TL frischer Thymian
Fleur de Sel

Zubereitung:

Brühe separat aufkochen. Knoblauch und Schalotten fein würfeln, in Öl mit Butter dünsten. (140 Grad, K-Haken)

Reis zugeben und unter rühren 2 Min. mitdünsten. Mit Weißwein mehrfach ablöschen und einkochen. Heiße Brühe zugeben (immer nur so viel, dass der Reis bedeckt bleibt) und immer schön rühren, rühren, rühren – bis die Flüssigkeit aufgebraucht und der Reis gar (al dente) ist. (110 Grad, Koch-Rühr-Element)

Inzwischen für das Topping das Baguette toasten, klein würfeln und in der Pfanne mit etwas Knoblauch, Chili in Olivenöl

rösten – leicht salzen. Ich nehme oft einfach 1 EL Panko, wenn es mal schnell gehen muss.

Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden.

Erbsen 5 Min. vor Ende der Garzeit in den Risotto rühren. (Spargel vorgekocht -Salz,Zucker,Butter- erst ganz am Ende)

Käse fein reiben und mit Butter unter den Risotto mischen und mit Pfeffer, ggf. Salz würzen.

Kopfsalat ganz zum Schluss untermischen mit Chilibrösel und Käsespäne bestreuen und sofort servieren.

Dazu passt hervorragend ein Gläsle Vernacchia di San Gimignano.



Foto: Dagmar Möller

Creemfüllungen für Torten – Variationen –

Sammlung von diversen Creemfüllungen für Torten, die natürlich auch für Desserts und Co einsetzbar sind:

1.) Erdbeer-Quark-Creme



[Erdbeer-Quark-Creme – Foto und Rezept Nr. 1 zur Verfügung gestellt von Dani Barts](#)

Zutaten:

500gr Magerquark

500gr Mascarpone

150gr Zucker

2 TL Vanillepaste

10 TL San Apart (Anmerkung: ggf. langt weniger, da Creme recht fest wurde)

und etwas Holunderblütensirup bis die Konsistenz geschmeidig war.

Erdbeeren zum Belegen (TK oder frisch, je nach Saison)

Die Creme schmeckt nicht zu süß, das finde ich immer superlecker. Die Erdbeeren waren noch eingefroren, ich mag noch keine frischen kaufen.

Alles mit K-Haken mischen. Erdbeeren verteilen und Creme darüber streichen.

2.) Nutella-Sahne-Creme

Z.B. zwischen zwei Biskuitlagen oder für Nutellassahneschnitte

Zutaten:

200 g Sahne
1 EL Zucker
1 Packung Sahnesteif
Nutella nach Belieben

Zubereitung:

Sahne mit 1 EL Zucker und Sahnesteif/Sanapart mit Ballonschneebeesen aufschlagen und zum Schluss Nutella nach Belieben zufügen.

Für eine Torte eher doppelte Menge machen.

3.) Himbeer-Mascarpone-Sahne

Foto und Rezepte Cremes Nr. 3-5 zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Zutaten:

750 g Tiefkühl-Himbeeren
250 g Zucker
4 Päckchen Sahnesteif
1 kg Mascarpone
500 g geschlagene Sahne (Ballonschneebeesen)

Zubereitung:

Die Himbeeren hab ich aufgetaut im Topf mit dem Zucker und

dann durch den Passieraufsatz, danach die Mascarpone dazu, alles mit dem Flexi, dann die Sahne unterheben und die erste Füllung ist fertig.

Den Tortenboden hab ich mit 12 Eier und 360 g Zucker, 360 g Mehl gemacht, in eine 30iger Ring gefüllt und gute 35 min bei 180 ° C Umluft gebacken.

3 x geteilt das es also 4 Schichten vom Boden sind. 😊 ☐

4.) Schokosahne

Zutaten:

400 gr. Blockschokolade

1 Liter Sahne

Zubereitung:

400 g Blockschokolade geschmolzen

1 Liter Sahne aufgeschlagen, die flüssige Schokolade in die Sahne, ALLES auf eine Stelle und dann noch mal auf 6 mit dem Ballonbesen kurz aufgeschlagen.

Für den Biskuitboden hab ich 6 Eier mit 180 g Zucker aufgeschlagen, 1 Päckchen Schokopudding ausgewogen auf 180 g mit Mehl. Das war ein 24iger Ring.

Hab noch Bananen mit in die unterste Schicht.

5.) Zitronen Mascarpone Sahne

Zutaten:

400 g Mascarpone

80 g Zucker

2 Päckchen Sahnesteif

Abrieb von 2 Zitronen

500 g Sahne

Zubereitung:

Die Mascarpone zusammen mit dem Zucker und dem Abrieb der Zitrone mit dem Ballonbesen glatt rühren, danach die Sahne dazu und aufschlagen. Aber Vorsicht, nicht wegkucken geht sehr schnell mit dem Aufschlagen. Sonst gibt es Zitronenbutter.

Für den Tortenboden 4 Eier mit 120 g Zucker aufgeschlagen und 120 g Mehl untergehoben. Und die kleine Torte oben war ein 22iger Ring

2 x geteilt und jeden Boden mit Läuterzucker mit Saft von einer Zitrone getränkt.

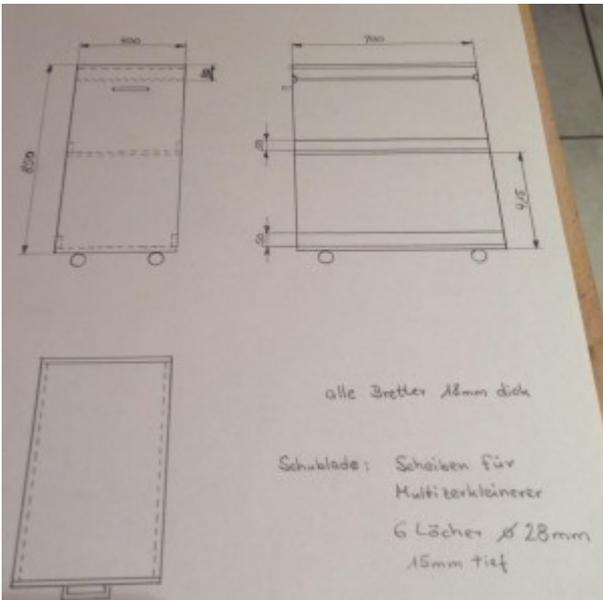
Bauanleitung Zubehörschrank zum Verstauen von Zubehör

Nachstehende Fotos samt Anleitung wurden von Ulrike Kraus zur Verfügung gestellt:

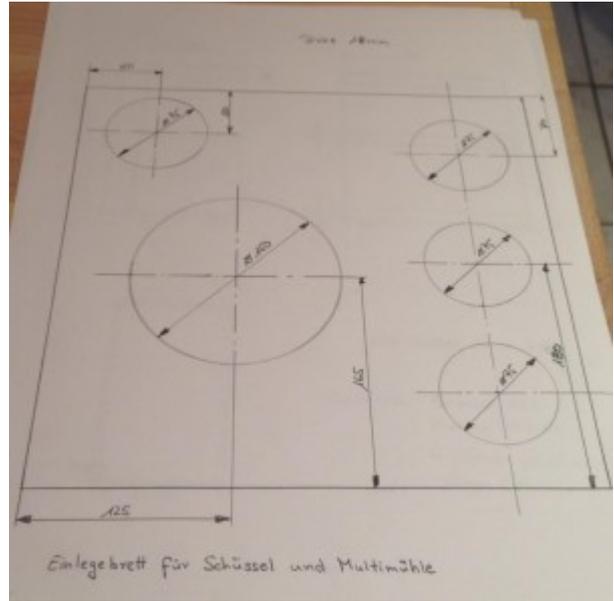




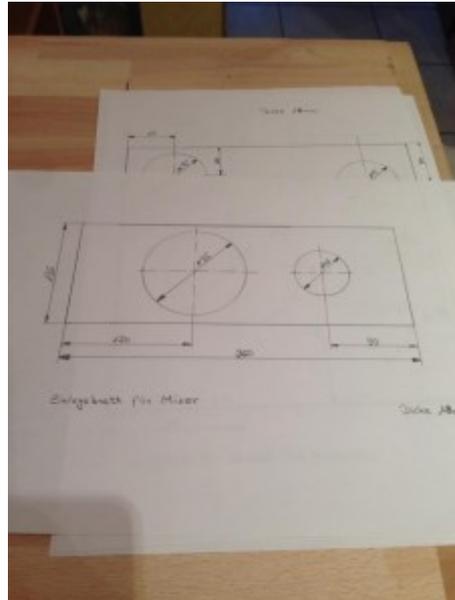
Schrank/Schublade



Maße von Schrank und Schublade



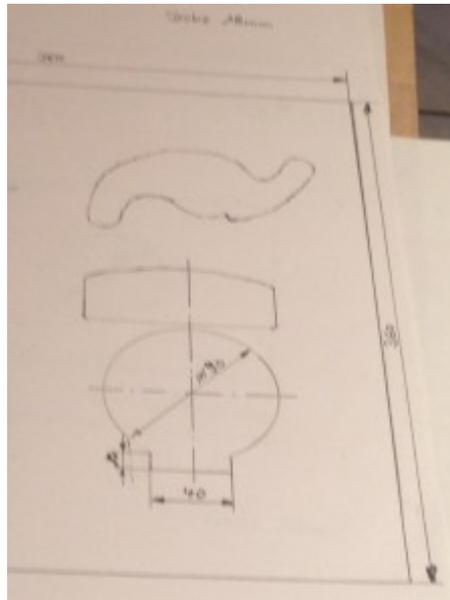
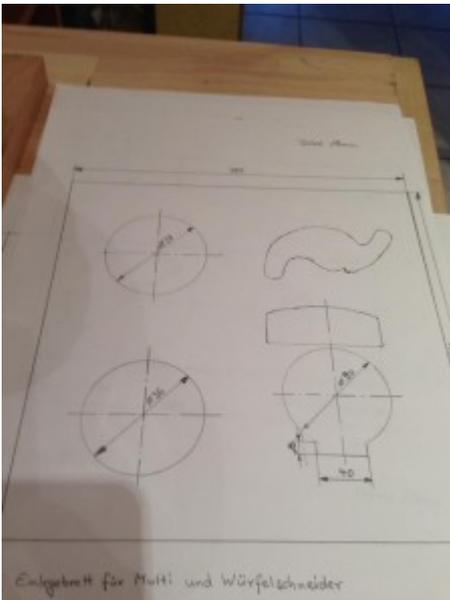
Schüssel und Gewürzmühle



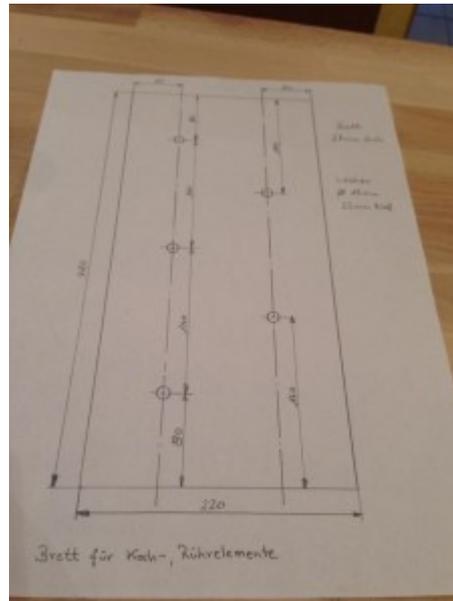
Blender



Würfler und Multizerkleinerer



Würfler und Multizerkleinerer



Rührelemente

Hier gibt es übrigens die Bauanleitung für ein anderes Zubehörregal, das ggf. auch interessant ist: [Bauanleitung Zubehörregal](#)

Nutellasahneschnitte



Foto und Rezept von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreich leben](#) –

Ernährungsberatung)

Zutaten:

4 Eier getrennt

100g Zucker

100g Mehl

1/2 P Backpulver

60 ml Wasser

70 ml Öl

2 EL Backkakao

600 g Sahne

3 Pk. Sahnesteif

ca. 150 g (oder 4-5 EL) Nutella

Zubereitung

Eiweiß zu Schnee schlagen und zur Seite stellen.

Eidotter mit dem Zucker mit dem Schneebesen schaumig rühren (2 Min). Öl und Wasser mischen und während des Rührvorganges im Strahl zugießen. Ca 1 Min weiter rühren lassen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und eslöffelweise dazugeben. Zum Schluss den Eisschnee unterheben.

Den Teig in eine Springform füllen (Boden mit Backpapier ausgelegt)

Backen 180° ca 20 Min.

Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und ca 1 EL Zucker hinzufügen.

Sahne teilen und einen Teil mit dem Nutella verrühren.

Dann schichtweise auf den ausgekühlten !! Kuchen verteilen und 1 Std im Kühlschrank erkalten lassen.

Bozner Soße Bozener Soße – passt gut zu Spargel



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Vanessa Santagapita

Für 2-3 Portionen Spargel (wir mögen gern ausreichend Soße)

Zutaten:

4 Eier

2 TL Senf

Ca. 200 ml Öl, eher weniger

4 EL heiße Fleischsuppe

1 EL Schnittlauch

Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Eier hart kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. In einer Schüssel das Eigelb mit Senf und Fleischsuppe gut mischen (Flexielement), dann das Öl einrühren, mit Pfeffer und Salz würzen, den Schnittlauch und das feingehackte Eiweiß unterrühren.

Tipp Monika Klein: So habe ich es gemacht, nur mit im Verhältnis Hälfte der Ölmenge und mit etwas Weißweinessig zusätzlich. War sehr lecker. Da ich nur 1/4 der Menge gemacht habe, konnte ich die Sauce in der Gewürzmühle zubereiten,

dadurch war sie sehr cremig, so wie Mayonnaise. Das kleingehackte Eiweiß und der Schnittlauch kamen bei meiner Variante am Schluß dazu.

Anmerkung Gisela: Ich habs wie Monika gemacht und alles im Multizerkleinerer mit Messer zubereitet. Auch etwas weißen Balsamessig zugegeben und die Ölmenge stark reduziert. Sehr lecker.

Gemüsepaella -vegan-



Foto von Gisela Martin

Zutaten (3-4 Personen):

1 EL Öl

200 gr. Reis (möglichst Paellareis, z.B. Bomba)

1 Dose Tomaten mit Stückchen

1 rote Paprika

1 Zucchini

500 ml Wasser

1 Dose Erbsen

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Zitrone

Paprikapulver

Petersilie frisch (alternativ getrocknet)

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Paprika/Zucchini/Zwiebel würfeln (Würfelschneider). Knoblauch klein schneiden.

In CC, Kochröhrelement, 140 Grad, Öl erhitzen. Rührintervall 2. Gewürfeltes Gemüse zugeben und andünsten.

Reis/Paprikapulver ebenso zugeben und kurz anschwitzen. Mit Wasser und stückigen Tomaten ablöschen. Ebenso Erbsen zugeben. Röhrelement entfernen. Temperatur herabsenken auf 100 Grad, Spritzschutz aufstellen, Timer auf 23 Minuten stellen.

Jetzt hat man Zeit sich die kommenden 23 Minuten um die schöneren Dinge des Lebens zu kümmern bzw. den Tisch zu decken und die Küche wieder in Ordnung zu bringen.

Probieren, ob der Reis fertig ist (sonst noch 1 oder 2 Minuten nachsitzen lassen), mit Salz/Pfeffer und Petersilie würzen und kräftig Zitronensaft darüberträufeln.

Guten Appetit!