Marillenchiliup Grillsoße Grillsauce





Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Diese Soße ist der der Megaburner!

Zutaten:
500g Marillen (auf Deutsch: Aprikosen)
1 gelbe Paprika
3 Tomaten
1 Zwiebel
2 Habaneros (Chili frisch)
1 EL Senf
1 EL Tomatenmark
1 Limette
3 EL brauner Zucker
200 g 2:1 Zucker
Knoblauch 3-4 Zehen
3 – 4 EL Hesperidenessig (alternativ ggf. Essigessenz)
1 TL Meersalz , Pfeffer, 2 TL Paprikapulver edelsüss

Zubereitung:
Marillen, Paprika, Habaneros, Knoblauch und Zwiebel klein schneiden (z.B. Würfler). Tomaten würfelig schneiden.





Flexielement einsetzen. Den Zwiebel in etwas Öl glasig anschwitzen Stufe 1 bei 140 Grad eingestellt , braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen (wer die Gourmet hat, kann von der Temperatur etwas höher gehen), ca 5 Minuten, ich hab das nach Gefühl gemacht .

Danach die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchmischen. Diese Masse mit Essig und Limettensaft aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und leicht ca. 20 min weiterköcheln lassen, Stufe 1 bei 110 Grad Immer wieder gut umrühren, Danach mit einem Pürierstab durchmixen, bis die Früchte und das Gemüse bei 120 Grad Stufe 1 Den 2:1 Zucker hinzufügen. 3 Minuten kochen lassen und heiß abfüllen.





Anmerkung: Beachte, dass sich das volle Aroma der Zutaten erst nach 1-2 Wochen vollständig entwickelt hat. Kühl und dunkel lagern

Tipp: Diese Sauce passt besonders gut zu Steak, Hühnchen und Meeresfrüchten.

Im Origianalrezept steht 3:1 Zucker aber ich wollte es cremiger haben und nicht so flüssig.

Kichererbsenkarottenbratlinge



Fotos Gisela M.

Rezept aus Rezeptbuch PureJuice_Pro von Kenwood und von Gisela M. auf CC abgewandelt

6-8 Stück (wir machten gleich die doppelte Menge)

Zutaten:
4 Karotten geputzt
1/4 Süßkartoffel geschält
1 Dose (400 gr.) Kichererbsen
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Chillischote
10 gr. Koriander
1 TL Kreuzkümmel
3-4 TL Kichererbsenmehl (ich habe Kichererbsen mit Stahlmühle gemahlen)
1 Limette (Saft)
Rapsöl zum Herausbraten

Zubereitung:



Karotten und Süßkartoffel mit Entsafter oder Slowjuicer entsaften, den Saft so trinken oder anderweitig verwenden. Der Trester wird für das Rezept benötigt.





Danach die Limette schälen und entsaften, von der Limette wird der Saft benötigt.

Kichererbsen abtropfen und mit Wasser abspülen. Mit kaltem Wasser in einen Topf geben und 5-7 Minuten bei starker Hitze kochen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden und in Pfanne kurz andünsten.

Chillischote klein schneiden.

Dann alle Zutaten zusammenmischen, auch den Limettensaft und in Einzelportionen (nicht zu viel!) im Multizerkleinerer mit Messer zu einer Masse verarbeiten.



In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und von jeder Seite 3-5 Minuten braten.

Guten Appetit!

Limetten-Birnen-Gurken-Saft Frischekick mit Brunnenkresse



Fotos Gisela M.

Rezept aus Kenwood-Slowjuicer-Broschüre. Kann auch mit Beerenpresse hergestellt werden, dann die Birne und die Gurke aber etwas kleiner schneiden und den Trester ein zweites oder drittes Mal durchlassen.

Zutaten:
1/2 Limette
1 Birne
1 kleine Handvoll Brunnenkresse (zu einer Kugel gerollt).
1 kleine Handvoll Trauben (ca. 20 Stück)
1/3 Gurke

Zubereitung:
Zutaten waschen, Limette schälen, siehe Foto. Bei Verwendung der Beerenpresse etwas kleiner schneiden (siehe Bedienungsanleitung).

Zutaten nacheinander in den Slowjuicer bzw. die Beerenpresse füllen und durchlaufen lassen.
Bei Beerenpresse ggf. ein zweites oder drittes Mal durchlaufen lassen.



Fertig. Sofort servieren. Soooo lecker!



Wassermelonensaft mit Pfirsich und Limette

Für heisse Tage! Kinder lieben es!





Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Gisela M.

Zutaten:

1 kg Wassermelone (ohne Kerne)
2-3 Pfirsiche (ohne Kern)
1 Limette (die Schale weggeschnitten)

Zubereitung:
Alles durch die Beerenpresse lassen.

Den Trester noch zwei oder drei Mal durchlassen, damit wirklich der ganze Saft herausgekommen ist.

Fertig

Den Trester kann man gut dörren, dann in der Gewürzmühle pulverisieren und bei Müsli und Co beimischen.

Erdbeer-Curd





Foto und Rezept von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Ihr braucht für 1 Glas à 340 ml

Zutaten:
100 g Erdbeeren
2 Eier
190 g Zucker
Saft von 1 Limette

75 g Butter

Zubereitung:
Erdbeeren mit Limettensaft und 50 g Zucker (in der Gewürzmühle) pürieren. Püree in den Kessel der CC geben und restlichen Zucker zufügen.

Püree mit dem Flexihaken unter ständigem Rühren (Intervall 1) aufkochen (110 °C einstellen)

Nun Temperatur auf 80 Grad reduzieren, Eier verquirlen und mit einer Schöpfkelle 1 Kelle von der Erdbeermasse zu den Eiern geben und diese damit temperieren – gut vermengen.

Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam in den Kessel einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10 min. auf Stufe 1 (gegen Ende kurz auf Stufe 3) weiterrühren bis eine hellere dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen – dauert etwa 10 Minuten).

Zum Schluss Temperatur ausschalten und weiter rühren – dabei die Butter in Stücken nach und nach zufügen. Weiterrühren, bis eine Temperatur um 40 Grad erreicht ist.

Strawberry-Curd in saubere Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aushärten. Innerhalb von 1 Monat verbrauchen.

Rote Beete-Pesto



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller, http://www.bonsai-insel.de/wordpress/

Zutaten:
400 g Rote Beete (vorgekocht)
50g Pistazien geröstet und gesalzen
1 Knolle asiatischen Knoblauch
1 Zweigle frischen Rosmarin
50 g Parmesan
Saft 1/2 Limette
4 EL. hochwertiges, fruchtiges Olivenöl
etwas Fleur de Sel
2 TL Zucker
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:
Knoblauch, Pistazien und Rote Bete (100 g feingewürfelt zur Deco zurückbehalten) im Multi fein pürieren. (P-TASTE)

Öl, Limettensaft, Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben und kurz unter mixen.

Rosmarin-Nadeln sehr fein hacken und zusammen mit dem geriebenen Parmesan untermischen.

Sehr lecker auf rustikalem Brot und auch zu gebratenem Fleisch.

Gemüsesuppe





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Das Rezept ist an ein Rezept von Christian Senff angelehnt

Zutaten:
1/2 kleinen Hokaidokürbis
4 gelbe Möhren groß
3 orange Möhren
4 Petersilienwurzeln
1/2Sellerieknolle
1 große Zwiebel
2 cm Ingwer
Zitronengras
1 Limette
BBQ Chicken Gewürz
Vadouvan Gewürz
Fleischbrühe oder Gemüsebrühe

Zubereitung:
Das Gemüse putzen, durch den Multi Scheibe Nr. 5 geben. Mit etwas Öl im Kessel anschmoren (140 Grad, Stufe 3).

Mit Gemüsebrühe 2L auffüllen, Zitronengras andrücken, Ingwer schälen, würfeln, dazugeben.

Ca. 30 Min. Auf 100-90 Grad köcheln lassen (Kochrührelement). Mit Salz, Pfeffer, BbQ Chicken und Vadouvan Gewürz sowie Saft von der Limette abschmecken.

Dann in zwei Etappen im Glasblender Max. Pürieren. Vorher das Zitronengras herausnehmen. Wer möchte kann noch einen Schuss Sahne zugeben. Ich fand es nicht nötig.

Die Gewürze sind von Ingo Holland. Es ergibt eine super sämige leckere Gemüsesuppe. Guten Appetit!

P.S.: Vadouvan in der Gewürzmühle vorher zu Pulver mahlen oder mörsern.

Zanderfilet auf gedämpften Kartoffeln mit karamellisierten Tomaten – glutenfrei





Foto und Rezept von Gisela Martin

3 Personen

Zutaten:
3 Zanderfilets (mit Haut), alternativ ein anderer Fisch, z.B. Scholle o.ä.)
500 gr. Kartoffeln festkochend
250 gr. Kirschtomaten
100 ml Fischfond
2 Knoblauchzehen
1/2 Gläschen schwarze Oliven
2 Schalotten
1 getrocknete Tomate
1 Glas trockener Weißwein (alternativ Brühe)
1 Limette
Salz/Pfeffer/Zucker/Olivenöl/Rosmarin oder Thymian

Zubereitung:
Kirschtomaten halbieren und auf mit Backpapier ausgelegtem Blech legen, mit Salz und Zucker bestreuen und 1 Stunde bei Ober/Unterhitze 85 Grad (= kandierte Tomaten) im Ofen.

Fischfilet mit ein paar Tropfen Olivenöl einreiben und mit etwas Thymian (alternativ Rosmarin) und Limettenspalten belegen und für 20 Min. marinieren.

Kartoffeln/Schalotten schälen und mit Würfelschneider würfeln.

Im Kessel den Fischfond und ein Glas Weißwein einfüllen.

Die Kartoffel/Schalottenmischung zusammen mit der kleingeschnittenen getrockneter Tomate, kleingeschnittener Knoblauchzehen, Prise Salz, in den Dampfgareinsatz geben. 110 Grad/Rührintervall 3/10 Minuten. Nach 10 Minuten die Oliven und kandierten Tomaten zugeben und bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben. Insgesamt brauchen die Kartoffeln 25 Minuten.
Anmerkung: Ich mache von den Kartoffeln gerne auch doppelte oder dreifach Menge. Dann habe ich die Kartoffeln auch schon im Dampfgarer zubereitet. Dann habe ich die Flüssigkeit zusammen mit den Kartoffeln vermischt und dampfgegart für ein

intensives Aroma.

Den fertigen Kartoffeln noch etwas von der Brühe aus dem Kessel beimischen und mit Limettensaft würzen.

Die Fischfilets salzen und in Pfanne von beiden Seiten (zuerst die Seite mit Haut) 1-2 Minuten scharf anbraten. Dann wenden. Fisch mit etwas Olivenöl und Limettensaft würzen.

Anrichten und mit Basilikumblättern nach Geschmack verzieren.

Mango-Blutorangen-Grütze mit Limettenschaum und knusprigen Herzwaffeln



Foto und Rezept von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten für 2 Personen:
2 Reife Mango
2 Blutorangen
1 Unbehandelte Limette, davon Saft und Abrieb

1 EL Orangenblütenhonig
2 Eigelb
1 EL Rohrohrzucker
300 g Mehl, Typ 550
100 g Rohrohrzucker
200 g Gebräunte Butter
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
200 ml Milch (oder Sahne)
1 Prise(n) Salz
Öl / Butterschmalz zum ausbacken
Puderzucker zu dekorieren

Benötigtes Zubehör:
Glas-Mixaufsatz
Profi-Ballonschneebesen

Arbeitzeit: 20 min

Koch-/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitung:
Die Mango schälen, vom Stein schneiden, die Hälfte davon in Streifen schneiden, die andere Hälfte im Blender pürieren. Die Blutorange auspressen und das Mangopüree mit 150 ml des Saftes aufmixen. Mit dem Honig süßen und kaltstellen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Ballonschneebesen bei max Geschwingikeit verrühren, bis die Masse hellgelb und dickflüssig ist. Nun den Limettensaft und den Abrieb hinzufügen, und 4 EL heißes Wasser in dünnem Strahl dazugeben. Das Kochelement einsetzten, die Temperatur auf 50 Grad einstellen und 10 min auf max aufschäumen.

Für die Waffeln die ganzen Eier mit dem Zucker und

Vanillezucker mit dem Ballon-Schneebesen schaumig rühren, bis eine dicklich, gelbe Masse entsteht. Die gebräunte Butter zufügen und löffelweise Mehl und Milch hinzufügen. Eine Prise Salz hinzugeben.

Den Teig Ca eine halbe Std gekühlt zur Seite stellen.

Das Waffeleisen vorheizen und die Waffeln portionsweise in dem gefettetem Waffeleisen in Ca 4-5 min ausbacken und auf einem Kuchengitter auskühlenlassen, so werden sie noch knuspriger.

Die Grütze auf Tellern anrichten, mit dem Limettenschaum und den Waffeln garnieren und servieren.

Süsskartoffelsuppe mit Koriandercreme und Chorizo-Chips

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
800 gr. Süßkartoffeln
3 Karotten
0,5 Stück Lauch
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 EL Thai-Curry-Paste gelb
1 EL Olivenöl
ca. 1 L Gemüsefond
0,25 L Kokosmilch
1 Limette
5 EL frischer, gehackter Koriander

200 ml Sahne
50 gr. gehackte Walnüsse
24 Chorizo-Chips (aus Chorizo, siehe unten)
Salz/Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:
Multi mit grober Schneidscheibe aufsetzen, Geschwindigkeit max. Chorizo von der Haut befreien und mit Multi in Scheiben schneiden. Dann in Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kross auslassen.

Würfelschneider aufsetzen, geschälte Karotten, Süßkartoffeln und Lauch würfeln/zerkleinern.

Kochrührelement einsetzen. Olivenöl eingeben, 120 Grad, Rührintervall 3. Dann Schalotten, Knoblauch und Chili-Paste einfüllen und 2 Minuten dünsten. Gewürfelte Zutaten zugeben und weitere 2 Min laufen lassen.

Mit Gemüsefond auffüllen, bis Gemüse bedeckt ist, eine Prise Salz hinzugeben und ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis Gemüse weich ist.

Kokosmilch zugeben und mit Blender fein pürieren.

Mit Salz/Pfeffer/Limette abschecken.

Multi mit Messer aufsetzen, gehackten Koriander und Sahne einfüllen und alles mit Geschwindigkeit 5 mixen, bis Masse cremig wird.

Die Suppe in die Teller füllen und mit je 3 Chorizo-Chips, etwas gehackten Walnüssen und einem EL Koriandercreme garniert servieren.