

# Mini Gugels mit Schinken + Lachs



Rezept und Bilder von Marianne Immler

## **Zutaten und Zubereitung**

### **Grundteig:**

300 ml Milch

120 ml Rapsöl

2 Eier

3 Teel. Salz

1 Teel. Pfeffer (Mühle oder gemörsert)

auf Stufe 1 mit Patesserierhaken oder K-Haken gut verrühren

440 g Mehl

3 Teel. Gehäufte Backpulver

– Löffelweise unterrühren auf Stufe unter 1 , dann bis Stufe 3-4 gut durchrühren lassen /

Den Teig aufteilen auf ca. 2 x 460g

### **Pizza Variation:**

2 Eßl. gut gefüllt Pizzagewürz

200 g Hähnchenbrust Schinken

60 g ca. Schwarze Oliven

1 gr. Eßl. Schafskäse Paste scharf

(Beliebiger Schinken oder Speck – Katenschinken Würfel = was man mag)

### **Lachs Variation:**

200 g Lachs

2 Eßl. Meerrettich scharf

15 ml Noilly Prat (weißer Wermut)

2 Teel. Zitroschale

1 Teel. süßer Senf

Beide Varianten im Multi mit Messer schrädern – zum Teig zugeben und gut mit K-Haken durchrühren Stufe 3-4



### **Toppings:**

200 g Frischkäse

15 ml Noilly Prat

1 Teel. Zitroschale +Saft

1 Eßl. Gem. Kräuter (aus Garten = Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano, Estragon, Thymian, Rosmarin)

Salz, Pfeffer +etwas Tabasco oder Chili

Alles mit Schneebesen gut zusammen rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und bis zum Gebrauch kalt stellen .

### Zum verzieren :

Oliven in 1/4 schneiden und kleine Schinken

Lachs kleine Streifen und kleinen Schnittlauch

Miniformen mit Backtrennspray aussprühen

Teig in Spritzbeutel füllen und in die Förmchen fast voll einspritzen

Im vorgeheizten Backofen (180°) dann runterschalten auf 175° – 30-35 Minuten backen / in der Form etwas abkühlen lassen .

Anschließend die Creme darauf spritzen und am besten mit Pinzette verzieren 😊 ☐ 😊 ☐ 😊 ☐

Gutes Gelingen 😊 ☐ mit Spritzbeutel geht alles seirr flott ☐ 😊 ☐ 😊 ☐



---

## [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.

---

## 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 getrockneten Tomate, kleingeschnittener Knoblauchzehen, Prise Salz, in den Dampfwareinsatz 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.

---

## Ricottakuchen



Foto von Carmen Müller

(Grundrezept von Su Vössing/Abwandlung von Carmen Müller):

### **Zutaten:**

500 g Ricotta

1 rote Zwiebel, gewürfelt

2 Eier

4 gekochte Artischockenherzen (geviertelt)

50 g geröstete Pinienkerne

15 schwarze Oliven ohne Stein (geviertelt)

15 grüne Oliven ohne Stein (geviertelt)

60 g getrocknete Tomaten ( in kaltem Wasser aufkochen, 10 Min.



Ziehen lassen)

1-2 TL getrocknete italienische Kräuter

50-70 g geriebenen Parmesankäse

**Zubereitung:**

1 Kastenform (29cm) gebuttert und gemehlt. In den Tiefkühler stellen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen, dann auf 200 Grad herunterschalten.

Die Tomaten abgießen und in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem K-Haken vermischen.

In die Kastenform geben und für 25 Minuten backen. Bei mir hat es ca. 10 Min. Länger gedauert, bis der Kuchen fertig war. Die Form auskühlen lassen, den Kuchen aus der Form lösen, mit Pinienkernen, Oliven, Getr. Tomaten dekorieren.

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen konnte. Bei mir ist er an einer Stelle beim Lösen leicht angeklebt, deshalb würde ich eine Kastenform mit Heheboden wählen oder wenn nicht vorhanden, den Boden mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. Gutes Gelingen!