

# Gummibärchen



Fotos Gisela M.

Rezept von [kenwoodcookingblog.it](http://kenwoodcookingblog.it) und von Gisela M. ins Deutsche übersetzt und leicht abgewandelt.

## **Zutaten:**

4 gr. Agar Agar

20 ml Wasser

100 gr. Zucker (fanden wir sehr süß, würden wir das nächste Mal reduzieren)

100 ml Orangensaft (ca. halbe-ganze Orange, kommt auf Größe der Orange an und ob es eine Saftorange ist)

15 ml Zitronensaft (ca. eine halbe Zitrone)

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereit stellen.



Saft auspressen.

Bei Einsatz von Slowjuicer und Beerenpresse müssen die

Zitrusfrüchte vorher geschält werden. Bei der Zitruspresse halbiert und dann kann gepresst werden. Wir haben die Chance genutzt und gleich viel mehr Saft produziert.



Wasser und Agar Agar in den Kessel geben, Flexielement einspannen, 1 Minute bei Geschwindigkeit 1 rühren.

Temperatur auf 95 Grad stellen und wenn die Temperatur erreicht ist auf Rührintervall 1 stellen.

Während der Flexi rührt den Zucker reinkippen, ebenso den Orangensaft und weiterrühren lassen, bis die Temperatur wieder auf 95 Grad ist.

Zitronensaft zugeben und noch eine Minute rühren lassen.

Geliertest mit einem kleinen Löffel machen. Wenn die Masse am Löffel fest wird, passt es – ansonsten noch eine weitere Minute rühren lassen.

Die Flüssigkeit in kleine Eiswürfelbehälter einfüllen.



2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Vorsichtig aus

der Form lösen. Fertig ☐



---

## Orangen-Curry-Soße (passt super zu Spargel)



Foto und Rezept von Hilde Früh

### **Zutaten:**

30 g. Butter

200 ml. O – Saft ( frisch gepresst )

150 ml. Creme fraiche

1 Eßl.Zucker

1 flacher Eßl. Curry oder weniger je nach Gusto

Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Schnittlauch, in Röllchen.

### **Zubereitung:**

Butter in CC-Topf erhitzen, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Ballonschneebeesen einsetzen (P-Taste drücken).

Currypulver zugeben und mit verrühren, sofort mit dem Orangensaft ablöschen. Creme fraiche dazu geben und gut verrühren. Bei größerer Hitze cremig einkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Wer mag kann noch eine Orange filetieren und mit den Schnittlauchröllchen auf die Soße geben.

---

## **Kürbissuppe auf Paprika mit Garnelen**



Foto von Gisela Martin

Anregung folgt aus einer Essen-und-Trinken-Zeitschrift von

Febr. 2005, inhaltlich verändert und auf CC angepasst.

Für 8 Personen, wobei Paprika für 8 Personen knapp war und Kürbissuppe anfangs übrig geblieben ist (dann über Nachschlag aber aufgebraucht wurde)

**Zutaten:**

*Paprikaboden:*

4 Paprikaschoten

*Kürbissuppe:*

1,5 kg Hokaidokürbis

Etwas Butter zum Anschwitzen

350 gr. Zwiebeln

25 gr. frischer Ingwer

2 EL Gewürzcreme/Suppengrundstock (selbstgemacht, alternativ etwas Brühpulver)

1 Liter Wasser

300 ml. frisch gepresster Orangensaft

400 ml Sahne

1 Stange Zitronengras

1 halbe Chilischote

15 gr. Lemongraskräutersalz (alternativ normales Meersalz oder anderes Kräutersalz) und Pfeffer, nach Belieben

*Milchschaum:*

Ca. 100 ml Milch

gemahlener Koriander

*Garnelen:*

8 Stangen Zitronengras

8-16 Riesengarnelen

Salz, Pfeffer

Öl zum Anbraten

**Zubereitung:**

Paprika waschen, halbieren, entkernen in Heissluftfriteuse bei höchster Stufe ca. 10-15 Minuten, bis die Haut schwarz wird und sich löst. Haut abziehen (wer keine Heissluftfriteuse hat im Backofen grill (auf Backblech ganz oben eingeschoben), ca. 250 Grad.

Abgezogene Paprika in Multizerkleinerer mit Messer füllen und pürieren. Zur Seite stellen.

Kürbis aushöhlen und in Stücke schneiden zB. mit Multizerkleinererer Juliennescheibe oder Würfelschneider (Schälen nicht erforderlich).

Wenn Würfelschneider verwendet wird, kann man den Ingwer und die Zwiebeln auch gleich mitwürfeln. Ansonsten Ingwer reiben und Zwiebeln klein schneiden.

Butter in Kessel geben, Kochrührelement, 140 Grad, Kürbisstücke, Zwiebeln, Ingwer und Zitronengras anschwitzen (wer kein frisches Zitronengras hat, kann auch das Flexielement nehmen), dann Temperatur auf ca. 110 Grad reduzieren.

1 Liter Wasser und Gewürzcreme zu den Kürbisstücken geben

Ca. 20 Min. köcheln lassen, bis Kürbis weich ist.

Zitronengras entfernen, Sahne und Orangensaft zugeben und pürieren (Mit Blender, das Ergebnis wird schöner wie mit Blender und vor allem lässt sich die Suppe tropfenfrei in das Glas füllen).

Paprikapüree erwärmen.

Garnelen schälen. Am Rücken einschneiden und entdarmen, waschen. Zitronengras für Deko putzen. Jeweils 1-2 Garnelen pro Zitronengras aufspiesen.

In Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, von jeder Seite 2 Minuten anbraten, Salzen und Pfeffer.

Milch aufschäumen

Dann Paprikapüree auf Gläser verteilen.

Suppe in Glas füllen (am besten die Suppe direkt vom Blender über einen Esslöffel hineingiessen, dann vermischt sie sich

nicht mit der Paprika, wie auf dem Bild geschehen).

Mit einem Klecks aufgeschäumter Milch verzieren und mit einem Hauch gemahlenem Koriander bestäuben.

Jeweils 1 Garnelenspieß in die Suppe geben.

Guten Appetit ☐

---

## Pariserecken



Foto und Rezept von Monika Pintarelli

### **Zutaten:**

*Für den Teig:*

3 Dotter

270 g Staubzucker

1 Vanillezucker

310gr Walnüsse gerieben

1 EL Rum

1 EL Kakao

1 EL Orangensaft  
1 EL Orangenabrieb  
1 EL Nelkenpulver  
etwas Muskatnuss

*Für die Glasur*

1 Eiweiss  
soviel Staubzucker dass eine flüssige Glasur ist  
etwas Nutella

*weitere Zutaten:*

Silberperlen

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in der CC mit dem Flexi zu einem Teig kneten.  
Auf Staubzucker ausrollen.

Aus Eiweiss und dem Staubzucker die Glasur herstellen und  
damit bestreichen .

Mit Silberperlen und Nutella verzieren.

Ecken schneiden und bei 150 Grad Heißluft ca.10 – 12 Minuten  
hell backen.

---

## Tequila Sunrise





Foto Gisela Martin

### **Zutaten**

Eiswürfel

4 cl Tequilla

15 cl Orangensaft

1 cl Grenadine

(Mengen entsprechend der Personenanzahl  
vervielfältigen) **Zubereitung**

Eiswürfel in Blender zu Crushed Ice verarbeiten  
Tequilla, Orangensaft und Grenadine zugeben und kurz mixen

---

## **Kürbisbrot**



Foto von Gisela Martin

Wenn man sowieso schon Kürbis zerkleinert (z.B. für Kürbissuppe), kann man auch gleich noch ein Brot damit backen. Macht in der CC ganz wenig Arbeit und mit etwas Butter ist dieses Brot wirklich ein Gedicht!

**Zutaten:**

1 kg Mehl 405 oder 550

900 g Kürbis, ich nehme immer Hokkaido

20 g Salz

30 g Traubenzucker

40 g Kürbiskerne geröstet und gemahlen (Gewürzmühle)

100 ml Orangensaft

100 ml Wasser

1 Würfel Hefe

5 g Kurkuma zur Färbung

**Zubereitung:**

Kürbis mit dem Saft und dem Wasser in der CC weich kochen, pürieren. Abkühlen lassen, bis es lauwarm ist.

Knethaken einsetzen. Hefe dazu geben. Flüssigkeit mit Mehl, Salz, Zucker, Kürbiskernen vermengen. Halbe Stunde gehen lassen.

Alles in einen mehlierten kleinen Einsatz (ich nehme Glasauflaufform, die ich vorher mit flüssiger Butter und dann etwas mit Mehl eingestrichen habe) geben und anschließend bei 200°C Ober/Unterhitze 40 min backen.

---

# Orangenpannacotta mit süßem Pesto



Foto von Gisela Martin

Rezept von Stefan Homberg, nachgekocht von Gisela Martin

Dieses Pesto ist genial, die Kombination etwas gewagt und die Zubereitung ganz schnell: Die Zutaten für das Pesto: weiße Kuvertüre, Mandeln, Traubenkernöl, Basilikum, Puderzucker und Zitrone. Geht ganz schnell, einfach alles im Multizerkleinerer verarbeitet. Das Rezept habe ich mir vor ein paar Jahren von Stefan Homberg auf einem Kochkurs abgeschaut.

## **Zutaten für Panna Cotta:**

8 Blatt Gelatine  
1200 ml Sahne  
120 gr Zucker  
1 Vanilleschote ausgeschabt  
200 ml Orangensaft

## **Zutaten Für Pesto:**

25 gr. weiße Kuvertüre  
50 gr. Mandeln in Scheiben

5 EL Traubenkernöl  
1 Bund Basilikum  
3 EL Puderzucker  
1 Zitrone

#### **Zubereitung Panna cotta:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen/ Kessel und Ballonschneebeisen einsetzen/Sahne, Zucker, Vanillemark auf Stufe 2 aufschlagen. Temperatur auf 110 Grad und Rührintervall 1 einstellen, Masse aufkochen, Temperatur ausstellen, Orangenabrieb falls vorhanden und Orangensaft hinzugeben und 20 Min. durchziehen lassen. Gelatine ausdrücken und in der noch warmen Masse auflösen. In Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen (Kühlzeit 2-3 Stunden).

#### **Zubereitung Pesto:**

Mandeln im Backofen ohne Fett goldbraun rösten/Zitrone auspressen/Alle Zutaten in Multizerkleinerer und bei Geschwindigkeit Stufe 4 zu Pesto verarbeiten. Fertig

Bild und Kommentare dazu:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=668485166556346&set=gm.290954784398035&type=1>