Hühnerreisfleisch – Claudias schnelle Küche mit der CC



Foto und Rezept von Claudia Kraft

In 34 Minuten ohne viel Zutun zum Ziel

Zutaten:
200 g Zwiebeln/oder Schalotten
1 -2 Knoblauchzehen
Olivenöl zum Dünsten
300 g Putenfleisch/oder Hühnerfleisch
2 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Paprikapulver (scharf)
Schuss Essig
700 ml Gemüsesuppe
300 g Langkornreis
1 Prise Majoran, Prise Kümmel
1 EL Paradeismark (Tomatenmark)
100 g Parmesan (gerieben)
Salz
und etwas Parmesan oben auf.

Zubereitung:
Ich habe Scharlotten im Multizerkleinerer mit Messer kurz mit P Taste zerkleinert.

Zwiebel und Knoblauch mit etwas Öl oder in meinem Fall mit frischem Ghee glasig rösten (Kochrührelement, 140 Grad,

Rührintervall 2).

Klein geschnittenes Hühnerfleisch dazu und anrösten, Paprika Pulver dazu und gut verrühren.

Dann mit Schuss Essig ablöschen u Tomatenmark und Majoran und Kümmel dazu.

Mit Brühe aufgießen (habe Hühnersuppe genommen), Reis dazu geben, Temperatur auf 100 Grad/Intervallstufe 3 reduzieren.



So lange kochen bis Reis weich ist. Ich habe das Kochrührelement verwendet und anfangs mit ca 120-140C auf Kochintervall 2 gerührt. Dann auf 100 Grad Intervall 3 reduziert.

Abschmecken und geriebenen Parmesan dazu rühren. Wer möchte, kann auch Parmesan obenauf geben.

Menge reicht für 2-3 Personen.



Krautsalat mit Ananas in Sahnedressing



Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:
1 Weißkohl
4 Schalotten
1 Dose Ananasstücke
½-1 rote Paprika
100 g Salatmayonnaise oder selbstgemachte Mayo
125 g Buttermilch
1-2 EL Weißweinessig
Saft von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:
Den Weißkohl mit der Trommelraffel, Multi oder Schnitzelwerk mit der feinen oder groben Schneidscheibe in Raspeln zerlegen. Ich nehme die dicke Schneidescheibe von der Trommelraffel, mit der Dünnen wird es uns zu fein. Das ist aber Geschmackssache.

Die Schalotten häuten und einmal längs halbieren und mit der feinen Schneidscheibe durchgeben.

Die Paprika putzen und vierteln. Ebenfalls mit der feinen Schneidscheibe (hochkant hineingeben) durchlassen.

Die Ananasstücke abgießen (Saft auffangen). Die Stücke nochmals mit dem Messer halbieren oder dritteln. Ich nehme auf ca. 1 kg Weißkohl 1 mittlere Dose Ananas.

Die Mayo, Buttermilch, Essig, Zitrone, etwas Ananassaft, Salz und Pfeffer in die Gewürzmühle geben und kurz durchmixen. Es klappt aber auch in einer Schüssel mit einem Schneebesen. Wenn die Konsistenz zu fest ist, je nach Geschmack mit Ananassaft oder Milch verdünnen.

Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen, gerne auch über Nacht. Vor dem Servieren nochmals abschmecken, evtl. nachwürzen. Gutes Gelingen!

Mediterraner Kartoffelstampf



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller, http://toepfle-und-deckele.de/

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum
100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
50 g Pinienkerne
Olivenöl
etwas Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Kartoffeln schälen, vierteln und in der CC bei 100 ° dämpfen (dazu in Kessel etwas Wasser füllen, Dampfeinsatz einsetzen, Rührintervall 3).Einsatz herausnehmen, Wasser aus dem Kessel wegschütten.

In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch fein häckseln. (z.B. Multi). Basilikumblätter und Tomaten ebenfalls. Pinienkerne ohne Öl anrösten. (beschichtete Pfanne)

Etwas Olivenöl im Kessel (140 Grad) erhitzen, K-Haken einsetzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. (Intervall 3). Hitze wieder runterschalten (50 Grad) Alle Zutaten sowie gedünstete Kartoffeln zugeben und kurz bis zur gewünschten Konsistenz vermengen. (Stufe 1) – Nur so viel Olivenöl zufügen wie erforderlich.
Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Anrichten in einen Dessertring füllen und fest drücken. Ring abziehen, garnieren, fertig !

Gewickelte Safranlasagne mit verschiedenen Käsesorten und Kirschtomaten





Fotos: Gisela Martin

Rezept aus dem Italienischen übersetzt von Zeitschrift “Alta scuola di Cucina Kenwood 01/2016”

4 Personen

Zutaten:
300 gr. Nudelteig bestehend aus 200 gr. Mehl Type 00 (Anmerkung GM: Ich hatte 100 gr. 00, 110 gr. gemahlenen Hartweizengrieß), 2 Eier Größe L, 1 Safranumschlag, 1 TL Öl, Salz
Bechamelsosse bestehend aus 300 ml Milch, 30 gr. Mehl Type 00, 30 gr. Butter, Muskatnuss, Salz
250 gr. Mozzarella
80 gr. Ricotta
60 gr. Parmesan
200 gr. Kirschtomaten
60 gr. geschälte Pistazien
2 EL Olivenöl extravergine
20 gr. Schalotten
Basilikum, Butter, Salz

Zubereitung:
Mit Knethaken Nudelteig bei mittlerer Geschwindigkeit für 5 Minuten kneten. In Klarsichtfolie wickeln und in Kühlschrank für ca. 1 Stunde legen.

Für Bechamelsosse die Butter bei 60 Grad schmelzen lassen,

Flexielement einsetzen. Gesiebtes Mehl zugeben und rühren lassen, bis das Mehl komplett aufgenommen ist. Temperatur auf 120 Grad stellen und ca. eine Minuten kochen lassen, bis alles nussfarben ist.. Giesst die Milch dazu und kocht weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Salz und frisch gemahlene Muskatnuss zugeben.

Nudelteig mit Pastawalze zu langen Streifen auswalzen, Teig für ca. 10 Minuten trocknen lassen.

Die Schalotten z.B. mit Gewürzmühle klein hacken.

In der Schüssel das Kochrührelement einsetzen. Öl und Schalotten zufügen. Andünsten bei 110 Grad für 5 Minuten, Rührintervall 3.

Fügt die in der Mitte durchgeschnittenen Tomaten zu, erhöht die Temperatur auf 120 Grad und kocht das ganze für weitere 3-4 Minuten. Leicht salzen.

Gebt die Pistazien in den Multizerkleinerer mit Messer und zerkleinert die Pistazien mit der Pulsetaste. Entnehmt die Pistazien und fügt den Mozzarella zu und zerkleinert den Mozzarella bei Geschwindindigkeit 2. Dann legt ihn zum Abtropfen auf Küchenpapier.

Legt in den Multizerkleinerer die Scheibe zum Zerkleinern von Parmesan ein und reibt den Parmesan.

Gebt jetzt den Mozzarella, den Ricotta und die Hälfte vom Parmesan in die lauwarme Bechamelsosse. Fügt auch kleingeschnittenes Basilikum, Teile der Pistazien und die Tomaten. Rührt langsam um, bis das ganze sich verbunden hat.

Kocht die langen Nudelstreifen in gesalzenem kochendem Wasser für 2 Minuten. Gießt kaltes Wasser über die Nudelbänder und lasst sie abtrocknen.

Jetzt eine runde Auflaufform mit ca. 12 cm Durchmesser (Anmerkung GM: hatte ich nicht, daher habe ich einfach eine

Souffleform verwendet) einbuttern. Füllt die Lasagneblätter in Kreisform ein und fügt im Inneren zwischen den Teig die Tomaten-Käse-Masse.

Bestreut mit den restlichen Pistazien und dem restlichen Parmesan und gebt auch ein paar Butterflocken oben drauf.

Im Backofen bei 180 gr. Heissluft für 15 Minuten gratinieren (Anmerkung GM: falls der Backofen Dampfzugabe hat, würde ich mittlere Dampfstufe wählen).





Linsen Dal mit Kokosmilch und Zucchini-Sesam-Crunch

Rezept von Elisabeth Opel

Download (PDF, Unknown)

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.

Kartoffelpüschneemänner mit Herzschnitzel und Weißweinsahnesosse



Rezept und Foto von Fee´s Koch- und Backwelt

Zutaten:
Für die Kartoffelpüschneemänner:
10 mittelgroße Kartoffeln
Salz
Muskat
50 ml Sahne
1 kl. Karotte für Besen und Nase
Schwarze Oliven für die Augen

Für das Fleisch und die Soße:
6 Schweineschnitzel
1 Schlottenzwiebel
50ml Weißwein
100ml Kalbsfond
50ml Sahne
Salz
Pfeffer

Öl zum braten

Zubereitung:
Die Schnitzel salzen und pfeffern, in Fett anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Im restlichen Fett in der Pfanne die klein geschnittenen Schalottenzwiebeln andünsten und mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Mit Fond aufgießen, aufkochen und Sahne zugeben.

Fleisch zur Soße geben und alles 45 Min köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser in der Cooking Chef bei 100°C kochen bis sie weich sind.

Währenddessen die Karotte und Oliven zuschneiden. Die Karotte kurz in heißem Wasser kochen, damit sie nicht zu hart ist, aber trotzdem noch standfest. Alternativ können sie im Dampfgareinsatz einfach über die Kartoffeln zum Angaren gegeben werden.

Die Kartoffeln über einem Sieb abtropfen lassen und zurück in die Cooking Chef Schüssel geben. Sahne, etwas Salz und Muskat zugeben und mit dem Ballonschneebesen rühren, bis daraus ein schöner Brei ohne Klumpen geworden ist.

Den Kartoffelbrei nun in 2 verschieden große Kugeln formen und aufeinander setzen, dekorieren. Das Schnitzel mit dem Messer oder einer Ausstechform zu einem Herz formen.

Grüne Spargelcremesuppe mit

Crostini und Mortadella



Foto Peter Petersmann/Rezept Nr. 2

1. Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:
500g grüner Spargel
1 kleine Zwiebel
1 großzügiger Schluck Weißwein
1 EL Butter
400ml Gemüsebrühe
150ml Crème fraîche
Salz
Cayennepfeffer
4 Crostini
4 dünne Scheiben Mortadella
50 gr. Weißbrot

Zubereitung:
1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Spargel waschen, evtl. die holzigen Enden schälen und in kleine Stücke schneiden. Einige Spargelköpfe zum Garnieren beiseite legen und separat blanchieren.

2. Das Flexirührelement einsetzen. Die Hälfte der Butter bei 140 Grad und Intervallrührstufe 2 erhitzen, Zwiebeln kurz

darin andünsten, mit dem Weißwein ablöschen, Spargelstücke dazugeben und 1 bis 2 Minuten unter Rühren mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen und 10 Minuten bei 100 Grad kochen lassen.

3. Die Spargelstücke mit der Brühe fein pürieren und Crème fraîche unterrühren. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Die Spargelköpfe in die Suppe legen. Die Crostini mit der Mortadella belegen und separat dazu reichen.

2. Rezept von Peter Petersmann



Foto und Rezept von Peter Petersmann

Zubereitung:
Schalotten in Butter anschwitzen (z.B. Flexi, da später püriert wird, muss Spargel nicht erhalten bleiben), Spargel dazu geben, bisschen Zucker drüber streuen und 5 Minuten rührbraten, mit der gleichzeitig gefertigten Brühe und Weißwein ablöschen (Spargelschalen und Abschnitte in Brühe, Butter, Zitrone, Salz und Zucker 5 Minuten auskochen, nicht länger, sonst wird es bitter!).

Gekochten Spargel pürieren und durch ein Sieb streichen, mit Sahne oder saure Sahne binden, abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Tomaten-Paprika-Risotto

Rezept mit freundlicher Empfehlung von Stefan Homberg zur Verfügung gestellt. Zu finden auch hier: http://cookfreak.de/rezepte/item/tomaten-paprika-risotto.html

Zutaten:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
Je ½ grüne, rote und gelbe Paprika
100 g Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)
50 ml Weißwein (trocken)
300 ml Gemüsefond
10 Kirschtomaten
4 EL feine Ringe vom Frühlingslauch
30 g Pamesan (fein gerieben)Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubehör:

Multizerkleinerer mit Flügelmesser und feiner Reibe, Würfelschneider, Flexi-Rühr-Element

Zubereitung:

Multizerkleinerer mit der feinen Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in eine Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, die Schalotten und den Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sekunden fein zerkleinern.

Den Würfelschneider ansetzen und die Paprika würfeln.

Flexi-Rühr-Element einsetzen, Butter einfüllen und die Temperatur auf 120°C sowie Rührintervall Stufe 3 einstellen. Den Knoblauch und die Schalotten und die Paprika in das heiße Fett geben. Ca. 3 Minuten dünsten.

Den Reis hinzugeben und ca. 1 Minuten mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist mit dem Fond auffüllen und die Temperatur auf 100°C reduzieren.

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 18 Minuten garen.

Die Tomaten halbieren und hinzugeben, weitere 2 Minuten garen.

Anschließend den Parmesan und den Frühlingslauch unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Bärlauch-Nockerln an Jungzwiebel-Sahnesauce mit gerösteten Schinken



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
250 gr. Mehl
50 gr Grieß
120 gr. Bärlauch
200 ml Milch
3 Stück Eier
Muskatnuss
Salz
Pfeffer
2 Stück Schalotten
100 ml Weißwein
80 gr. Parmesan
Butter
3 EL Creme fraiche
100 ml Rahm

Natürlich wieder meine eigene Kreation gemacht. War auch eine spontane Idee daher etwas abgeändert. Hatte keine Schalotten deshalb Jungzwiebel, weiters ohne Wein u Parmesan gemacht. Dafür einfach nach Gefühl Sahne u Rahm genommen. Ausserdem zuerst Bärlauch zerkleinert, dann Milch u Eier in Mixer dazu gemixt u dann trockene Zutaten dazu.

Zubereitung:

Für die Bärlauchnockerln Bärlauchblätter im Blender grob hacken (Anmerkung: Multi + Messer geht sicher auch). Eier und Milch mit Bärlauch mischen, weiter pürieren.

Mehl, Grieß und Salz zugeben und nochmals verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Eine halbe Stunde rasten lassen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Teig mit einem kleinen Löffel in Nockerlform abstechen und ins Wasser gleiten lassen. Kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Schalotten fein hacken. In 2 EL Butter anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Schlagobers dazugießen. Fünf Minuten kochen lassen. Die Creme fraiche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die restlichen Bärlauchblätter in Streifen schneiden und untermengen.

Die Nockerln in etwas Butter erhitzen, anrichten und die Sauce darübergießen. Zum Schluss noch etwas Parmesan über die Bärlauchnockerln darüberreiben.

So wärs ein vegetarisches Gericht. Bei Claudia gabss noch Schinken dazu.





Fotos Claudia Kraft