Spargelrisotto

Foto von Laura Heitmeier/Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 gr. Risottoreis (Arborio)
50 ml Weißwein (trocken)
300 ml Spargelfond
ein paar getrocknete Pfifferlinge oder andere Pilze
100 gr. grüner Spargel
30 gr. Parmesan fein gerieben
20 gr. Pinienkerne (geröstet)
Salz/Pfeffer zum Abschmecken
Optional mit einem Hauch Orangenabrieb verfeinern

Zubereitung:
Kessel einsetzen, Fond und Pfifferlinge einfüllen und auf 90 Grad erhitzen und ca. 30 Min. ziehen lassen. In ein anderes Gefäß umfüllen und beiseite stellen.

Multi mit feiner Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, Schalotten und Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sek. zerkleinern.

Flexi einsetzen. Butter einfüllen, Temp. 120 Grad und Rührintervall 3. Knoblauch und Schalotten in das heiße Fett geben, ca. 3 Min dünsten.

Reis zugeben, 1 Min mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten.

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

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 118-20 leicht bissfest garen.

Parallel dazu den Spargel von den holzigen Enden befreien und in einem separatem Topf ca. 4-5 Min blanchieren.

Anschließend den Parmesan und die Pinienkerne unterheben, den Spargel hinzugeben und mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.

Artischockensüppchen mit gerösteten Mandeln und Sardelle

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
800 gr. Artischocken
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
75 ml Weißwein trocken
600 ml Gemüsefond
25 gr. gehobelte Mandeln
4 Sardellen (Dose)

6 grüne Oliven (gehackt)
4 EL Zucker30 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone zum Abschmecken

Zubereitung:
Multi mit Messer einsetzen, Knoblauch und Schalotten hineingeben und mit Geschwindigkeit 4 kurz zerkleinern.

Kochrührelement einsetzen, Olivenöl zugeben und auf 120 Grad und Rührintervall 3 stellen. Dann die Schalotten und Knoblauch einfüllen und ca. 2 Minuten dünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen und auf 1/4 reduzieren.

Die Mandlen in separater Pfanne ohne Fett auf mittlerer stufe goldbraun rösten.

Die abgetropften Artischoken in den Kessel geben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Temperatur auf 110 Grad reduzieren und ca. 15 Min. weichgaren. Dabei eine Prise Salz und den Zucker hinzufügen.

Anschließend die Sahne einfüllen und nochmals kurz aufkochen.

Die Suppe im Mixaufsatz fein pürieren.

Mit den Mandelblättchen, den gehackten Oliven und einer Sardelle garniert servieren.

Tipp Stefan H: Da Artischokenherzen aus der Dose wesentlich mehr Säure enthalten, muss man mehr Zucker nach eigenem Geschmack hinzufügen.

Hefezopf – Variationen

1. Rezept von lone_bohne aus Chefkoch: Friedas genialer Hefezopf angepasst auf die Cooking Chef:

Zutaten:

1Kg Weizenmehl Typ 405 oder 550
500ml Milch
80g Zucker (im Original 100g) (ein Teil als Vanillezucker)
1 Würfel frische Hefe
150g Butter in Stücken
15g Salz
2 Eier
1 Ei (verquirlt) zum Bestreichen

nach Belieben:
Abrieb von einer Zitrone
Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen

Knethaken, 30°C
450ml Milch, Eier, Zucker, Hefe und Salz in die Kochschüssel geben und auf “min” so lange rühren lassen bis die Temperatur erreicht ist und die Hefe sich aufgelöst hat. Mit Schneebesen geht das schneller aber dann gibts ein Teil mehr zum Abspülen.

Schüssel aus der Maschine nehmen und das Mehl rein sieben.

Ca. 3 Minuten auf “min” kneten lassen. Dann 7 Minuten auf 1 weiter kneten. Bei Bedarf die restlichen 50ml Milch zugeben.

Die Butter stückchenweise und den evtl. Zitronenabrieb zugeben. Noch 2 Minuten kneten lassen.

Knethaken entfernen, Schüssel abdecken und in der Maschine bei 30°C, Intervallstufe II gehen lassen bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat. Das sollte so 30-40 Minuten dauern.

Teig beliebig formen. Ergibt 2 Dreistrangzöpfe oder 2 Striezel wie auf dem Foto oben.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

30-40 Minuten bei ca. 30°C abgedeckt gehen lassen.

Mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen und ca. 35 Minuten backen.

In der Major oder Chef wird das Rezept genau so gemacht allerdings mit lauwarmer Milch und weicher Butter. Und die Gärzeit muss etwas verlängert werden.

Tipp Claudia Hu:

Claudia Hu`s Übernachtvariante von Fridas Hefezopf:
Claudia bereitet ihn abend zu und nimmt nur 4 gr. Hefe. Lässt ihn bei Raumtemperatur übernacht gehen. Morgens flechten, solange der Backofen aufheizt ihn gehen lassen, dann ab in den Ofen.

Foto von Ari Dahms/Rezept Nr. 2

2. Weltbester Hefezopf TM-Rezept von Ari Dahms ausprobiert und abgewandelt

Zutaten:
250 g Milch
1 Würfel Hefe (bzw. bei längerer Gehzeit 0,5 Würfel Hefe)
25 g Butter
20 g Zucker
600 g Mehl
1 TL Salz
60 g Weißwein
60 g Zucker

Zubereitung:
Milch, Hefe, Butter und Zucker in Kessel geben und 2,5 Min. 38 Grad, K-Haken

Anschließend Mehl, Salz, Weißwein und Zucker dazugeben und kneten (Knethaken, lt. Originalrezept 3 Minuten, ggf. lieber etwas länger kneten lassen)

Teig bei 38 Grad 1 Stunde gehen lassen mit aufgesetztem Spritzschutz.

Danach drei ca. 50-60 cm lange Stränge zu einem Zopf flechten und diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Zopf mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen. Weitere 20 Min. gehen lassen.
Jede andere Form ist natürlich auch möglich.

Bei 180 °C ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Tipp:
Wer keinen Wein mag, kann auch 20 g Bianco Balsamico und 40 g Milch nehmen. Oder den Wein durch Wasser oder Apfelsatz ersetzen.

Rezept Nr. 3 – Gisela M./Variante mit 4 Strängen

3. Rezept von Peter Petersmann

Foto Peter Petersmann/Rezept Nr. 3

Zutaten und Zubereitung:
500 g Zopf- oder Weissmehl
0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen
0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Anmerkung Gisela: ich hatte 10 gr. + gehäufter EL LM)
1 TL Zucker
60 g Butter, in Stücken, weich
3 dl Milch (d.h. 300 ml), lauwarm zugeben.

Den Teig ca. 10 Min. kneten. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.

1 Eigelb

Zopf flechten:
Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Eigelb bestreichen.
Backen:
ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
(Umluft auf einem 5 cm dicken Brotbackstein, welcher eine Stunde vorgeheizt wurde) (Anmerkung Gisela: ohne Brotbackstein waren 28 Minuten/180 Gr/O-U perfekt)

Backprobe: Klopft man auf die Unterseite des Zopfes und tönt es hohl, ist der Zopf genügend gebacken. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

4. Variante als Vanilleschneckennudel:
Hefeteig nach Anleitung zubereiten.
Vanillepudding kochen und kalt werden lassen.
Mit Hefeteig nach Gehzeit Viereck formen und Pudding darüber glatt streichen (am Rand etwas frei lassen).
Von der breiten Seite aufrollen.
Schneiden. Auf Blech legen, nochmals gehen lassen. Mit Ei bestreichen und/oder mit Zimt/Zucker bestreuen. Backen.

Tipp Manfred Cuntz:
Striezel wird sowieso nie alt.
Am Backtag: Einfach Fetzen rauszupfen und essen.
Am nächsten Tag: In Scheiben schneiden und mit Butter und Konfitüre oder Marmelade oder Gelee essen.
Am dritten Tag: In Kaffee tunken oder arme Ritter oder Ofenschlupfer machen.
Am vierten Tag: Scheiben in Würfel schneiden für süße Croutons
Und wenn immer noch was übrig ist: Würfelchen trocknen lassen und zu Bröseln reiben. Süße Brösel kann man immer brauchen.

Tipp Ines Glück und MarieNa:
Kann man auch eingefrieren (möglichst aber ohne Hagelzucker) und am Abend vor dem Essen herausholen, in leicht geöffneter Tüte lassen und am nächsten Morgen zum Frühstück essen.
Gut ist es auch, wenn man ihn ein paar Minuten früher aus dem Backofen holt, dann einfriert und dann bei Bedarf nach dem Auftauen fertigbacken.

WARNHINWEIS:
Haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Pochierte Lachsklösschen auf Graupen-Lauch-Risotto

Foto Eva Ohrem/Deichrunners Küche

Rezept aus dem Laferkochbuch zur Kenwood CookingChef und von Eva Ohrem/Deichrunners Küche abgewandelt

Portionen: 4

Zutaten

Für die Lachsklösschen

- 350 g angefrorenes Lachsfilet (ohne Haut)
- 200 g eiskalte Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Saft von 1 Zitrone (Eva: 1/2 Zitrone)
- 1 Bund Dill*Für das Graupen-Lauch-Risotto*
- 1 Stange Lauch (etwa 200 g)
- 100 g Butter
- 500 ml Geflügelfond
- 200 g mittelgroße Graupen
- 100 ml Weißwein
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer

- einige Dillzweige zum Garnieren
- Benötigtes Zubehör
- Multi-Zerkleinerer
- Flexi-Rührelement
- Glas-Mixaufsatz

Zubereitung

- Für die Lachsklösschen den Lachs würfeln und im Multi-Zerkleinerer bei höchster Geschwindigkeitsstufe pürieren, dabei langsam die Sahne zugießen. Die Fischfarce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und unterrühren. Die Farce kühl stellen.
- Für das Risotto den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Die hellen Teile klein würfeln, den dunkelgrünen Teil in Stücke schneiden. Das Flexi-Rührelement in die Cooking Chef einsetzen und 50 g Butter bei 120°C, Intervallstufe 2, in der Rührschüssel erhitzen. Die dunkelgrünen Lauchstücke darin 1 Minute andünsten. In den Glas-Mixaufsatz umfüllen (evtl. 1* Taste P drücken) und mit 100 ml Geflügelfond fein pürieren. Beiseite stellen.
- In der Rührschüssel die restliche Butter bei 115°C, Intervallstufe 2, mit dem Flexi-Rührelement erhitzen. Den klein gewürfelten hellen Lauch darin 1 Minute andünsten. Die Graupen zugeben, kurz mitdünsten und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den restlichen Geflügelfond zugießen, bis die Graupen nach etwa 15-20 Minuten knapp gegart sind. Das dunkelgrüne Lauchpüree und den Parmesan zufügen und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Liter Wasser in einem Topf erhitzen, wenn es kocht, herunterschalten. Aus der Fischfarce mit 2 EL Klösschen formen und in das siedende Wasser einlegen. Die Klößchen 10 Minuten ziehen lassen und mit einer Schaumkelle herausheben. Dillzweige abbrausen und trocken tupfen.

Die Klösschen mit Dill garniert auf dem Risotto servieren.

Anmerkung Eva zu den Mengen:

Die Risottomenge erachte ich für 4 Personen als zu wenig, die Klösschenmenge ist ausreichend (gibt zwischen 13 und 15 Klösschen). Die Risottomenge würde ich für 4 Personen um die Hälfte erhöhen.

Champignoncremesuppe

Rezept von Stefan Dadarski
Zutaten:
400 g Champignons
2 EL Öl
1 EL Butter
2 Schalotten oder 1 Zwiebel
1 EL süßer Senf
2 EL Mehl
0,1 l Weißwein l Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer
Spritzer Zitrone
Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung:
Die Pilze ohne Wasser säubern und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Das Flexi-Rührelement einsetzen und die Cooking Chef auf maximale Temperatur (140 °C) und minimaler Geschwindigkeit kurz erhitzen.

Das Öl hineingeben, kurz erhitzen und die Champignons leicht anbraten. Herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

In dem Bratenansatz die Butter bei 120 °C und minimaler Geschwindigkeit auflösen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit dem Senf verfeinern.

Das Mehl hineingeben, kurz anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und den abgetropften Pilzfond hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Gegebenenfalls die Konsistenz mit gekochtem, gestampftem Gemüse oder passierten Kartoffeln variieren.

Kurz vor dem Servieren die Pilze hinzugeben und noch ein letztes Mal aufkochen lassen. Eventuell pürieren. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen.

Risotto alla Milanese

Foto Claudia Kraft
Rezept von Stefan Dadarski, Menge 4-6 Personen als Beilage

Zutaten:
Öl zum Anbraten
2 kleine Schalotten
50 g Butter

400 g Vialone-Reis (alternativ Arborio oder Carnaroli)
50 ml trockener Weißwein
1 l Fleischbrühe
1 Briefchen Safranfäden
50 g geriebener Parmesan oder Pecorino
1 Schuss Nolli Prat (trockener Wermut)

Zubereitung:
Das Flexi-Rührelement einsetzen. Die Schalotten fein hacken. Die fein gehackten Schalottenwürfel bei 140°C ca. 1 Minute farblos anrösten.

Den Reis zugeben und 3 Minuten glasig braten.

Den Wein angießen und weitergaren, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Auf 100 °C herunterschalten.

Den Safran in der Brühe auflösen und zum Reis geben.

Das Ganze ca. 20 Minuten weiterköcheln lassen bis der Reis gar, aber noch„al dente“ ist.

Die Butter und den Parmesan unter das Risotto rühren, etwas „NolliPrat“ hinzugeben und zugedeckt einige Minuten ruhen lassen. Dann mit weiterem Parmesan servieren.

Warmer Spinatsalat mit Himbeervinaigrette, Speck,

Pumpernickel und Ziegenkäse

Foto Elvira Preiß/Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten für 4 Personen:
500g frischer Blattspinat, eventuell gibt es Babyspinat
100g Speck
100g Pumpernickel
150g Ziegenfrischkäse, natur – ohne Kräuter
100g Himbeeren – frisch oder tiefkühl Ware
2 TL Senf
20ml Weißweinessig
100ml Olivenöl
etwas Honig
100ml Weißwein

Zubehör: K-Haken, Foodprozessor mit Flügelmesser

Zubereitung:
1. Spinat waschen und die Stiele entfernen. Pumpernickel in kleine Würfel schneiden. Speck fein würfeln, Ziegenkäse klein schneiden.

2. Frische Himbeeren mit 1-2 TL Honig, Weißwein, Essig, etwas Pfeffer und 2TL Senf im Foodprozessor mixen und langsam das Olivenöl einfließen lassen, zu einer Emulsion verrühren.

Maschine stoppen und abschmecken. Falls es Ihnen zu sauer sein sollte bitte mit etwas Honig die Säure ausgleichen.

3. Setzen sie den K-Haken ein, stellen Intervallrührstufe eins und eine Temperatur von 110 Grad ein.

4. Geben Sie den Speck in die Rührschüssel sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist und lassen Sie ihn 2-3 min. braten. Den Pumpernickel dazu geben. Er soll sich mit dem ausgetretenen Fett vollsaugen. Mit der Himbeervinaigrette ablöschen und 1x aufkochen lassen.

5. Den Spinat dazu geben und max. 3 min. mit durchwälzen lassen. Dann sofort in die bereitgestellten Servierschüsseln geben, den Ziegenkäse darüber verteilen und servieren. Am besten schmeckt dazu etwas Ciabatta.

Mein TIPP: Dieser Salat schmeckt nur warm richtig gut. Es sollte sofort nach Fertigstellung serviert werden. Wer mag kann den Speck auch weglassen, er bringt aber die besondere Note bei diesem außergewöhnlichen Salat.

Wer mag kann auch gern Walnusskerne über dem Salat verteilen.

Um einen intensiveren Geschmack beim Ziegenkäse zu erzielen, Käse 1h einfrieren und dann in Würfel frisch runterschneiden.

Sauce Hollandaise – Varianten

1. Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

100 ml Weißwein trocken
3 Eigelbe

200 g Butter
1 Prise Zucker
1-2 Messerspitzen Orangenabrieb
1 Spritzer Zitronensaft
Salz und weißer Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Zubehör: Ballonschneebesen

Cooking Chef auf Rührintervallstufe 3 und 140°c stellen. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Weißwein, eine Prise Zucker und den Orangenabrieb hineingeben und ca. 2,5 Minuten bei 140°C reduzieren. Den Topf herausnehmen und die Flüssigkeit auf mind. 50°C abkühlen lassen.

Die Butter in einem weiterem Topf handwarm schmelzen, je nach Geschmack kann die sich absetzende Molke durch ein feines Haarsieb herausgefiltert werden.

Den Ballonschneebesen einsetzen, die 3 Eigelbe in den reduzierten Weißwein geben und ca. 1 Minute mit Geschwindigkeit Stufe 4 ohne Temperatur aufschlagen.

Geschwindigkeit Stufe 2 und eine Temperatur von 80°C einstellen. Bei 54°C die P-Taste (bei CC, Temperaturtaste bei CCG) gedrückt halten und bei 62°C wieder loslassen (so umgehen wir die Sicherheitsabschaltung der Rührgeschwindigkeit).

Nun die Butter zunächst tröpfchenweise und dann mehr und mehr in die aufgeschlagene Masse geben.

Die Temperatur ausschalten und die Hollandaise ca. 6 Minuten auf Geschwindigkeit Stufe 2 aufschlagen.

Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

2. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:
1 Nelke

1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner weiß oder schwarz
100 ml trockener Weißwein
Prise Zucker
250g Butter
4 Eigelb
1 EL Zitronensaft
weißer Pfeffer
Prise Salz
Worcestersoße

Zubereitung:

Zubehör: Ballonschneebesen

1. Die Gewürze zerstampfen, kurz ohne Fett anrösten, mit dem Weißwein ablöschen und mit einer Prise Zucker auf die Hälfte einkochen lassen. Passieren und erkalten lassen.

2. Die Butter handwarm erwärmen.

3. Die Reduktion zusammen mit den Eigelben in die Schüssel der Cooking Chef geben und den Profi-Ballonschneebesen einsetzen.

4. Auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78°C ca. 1 Minute zu einem festen Schaum schlagen. P-Taste drücken wenn die Maschine langsamer wird. Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Emulsion entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Ich mache immer viel mehr von der Reduktion und koche sie in kleine 80ml Gläschen ein. Das spart viel Zeit.

3. Rezept von chefkoch, ausprobiert und abgewandelt von Manuela Neumann

Zutaten:
150g Butter, weich, in kleinen Stücken

3 Eigelb
50ml Wasser
1 EL Zitronensaft
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Alle Zutaten in die Schüssel geben. Flexirührer montieren.

Temperatur 70 Grad, Geschwindigkeit 1 für 3 ,5 Minuten (bei 60° die P Taste bei CC, Temperaturtaste bei CCG drücken)

Dann auf 80° stellen und mit gleicher Geschwindigkeit weitere 2 Min. rühren.

Evtl. nochmals mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Sofort anrichten.

Vanillezabaione auf Früchtebett

Foto von Birte Ri

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Stefan Homberg

Zutaten:
5 Eigelb
1 Vollei
100 ml Weisswein
1 Vanilleschote
6 EL Zucker weiß
300 g gefrorene Früchte
3-4 EL Puderzucker
½ Becher Sahne
3-4 EL Puderzucker
250 g Creme Frâiche

Zubehör: Ballonbesen, Multizerkleinerer mit Flügelmesser

Zubereitung:
Ballonschneebesen einsetzen

Eier, Wein, Zucker und das Vanillemark einer Schote in die Rührschüssel geben und mind. 4 Min auf Rührstufe 5 mit dem Ballonschneebesen kalt aufschlagen

Die gefrorenen Früchte in den Multizerkleinerer geben, den Puderzucker und die Creme Frâiche hinzufügen. Zerkleinerer

aufsetzen und parallel auf Stufe 5 das Eis zubereiten. Je nach Bedarf noch einen Schuß Sahne hinzugeben.

Den Zerkleinerer abnehmen und das Eis in vorbereitete Rotweinkelche geben.

Parallel dazu Temperatur auf 90°C stellen, Geschwindigkeit Stufe 5 beibehalten

Bei 54°C Rührgeschwindigkeit die P-Taste gedrückt halten und bei 62°C wieder loslassen.

Weitere 5-7 Minuten aufschlagen lassen

Vanillezabaione auf die Eismasse geben und nach Bedarf mit einem Minzblatt garnieren.

Anmerkung Birte Ri: Die Zabaione wurde hoch gelobt und das in nur 10min in der CC.

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