

# Garnelen in Sahnesoße



Rezept und Foto von [Fees Koch- und Backwelt](#)

## **Zutaten:**

15-20 Garnelen  
1 Schalottenzwiebel  
 $\frac{1}{2}$  Chili  
 $\frac{1}{2}$  Paprika  
200 ml Sahne  
50 ml Weißwein  
1TL Tomatenmark  
Cherrytomaten  
Butter  
Salz  
Pfeffer  
Basilikum

## **Zubereitung:**

Die Zwiebeln und den Knoblauch klein hacken. Die Chili ganz fein schneiden (je nachdem mit oder ohne Kerner). Den Paprika klein würfeln. Alles zusammen in der Cooking Chef mit dem Flexrührelement auf Rührintevallstufe 3 etwas dünsten. Nebenbei die gewaschenen und entdarmten Garnelen in einer Pfanne mit etwas Butter leicht anbraten, mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Das Gemüse mit der Sahne ablöschen.

Die Garnelen zum Gemüse geben. Die Cherrytomaten halbieren oder vierteln und zu den Garnelen geben. Alles nochmal kurz aufkochen und auf Nudeln servieren.

---

## Garnelen-Reis-Bällchen mit asiatischem Mango-Gurken-Salat



Quelle: Lafer-Kochbuch "Meine Cooking Chef"  
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann

Für 4 Portionen

### **Zutaten:**

*Für die Bällchen*

250 gr. Hähnchenbrustfilet

250 gr. Riesengarnelen ohne Schale und Darm ( ich habe TK-Garnelen verwendet)

1 getrocknete Chilischote

1 EL Sojasauce

Salz

1-2 TL Currypulver

150 gr Basmatireis

Butter für das Sieb

*Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat*

3 Stangen Lauchzwiebeln

2 reife Mangos

1 Salatgurke

2-3 EL Reisessig

1 EL jap. Reiswein

2-3 EL dunkles Sesamöl

2 EL Sojasauce

Salz, Pfeffer

3-4 Zweige Koriandergrün

1-2 Zweige Minze

Etwas jap. Kresse nach Belieben

### **Zubereitung:**

*Für die Bällchen*

Hähnchenbrust/Garnelen waschen, trocken tupfen, würfeln.

Chilischote fein hacken, zusammen mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasauce, Salz und Curry im Multizerkleinerer und pürieren.

Im Kessel 1 l Wasser/140 Grad, Intervall 3 mit Spritzschutz erhitzen.

Aus der Farce mit angefeuchteten Händen 12 Bällchen formen.

Den rohen Reis in flache Schüssel geben und die Bällchen in Reis wälzen.

Das Dampfgarsieb mit Butter einpinseln, Bällchen drauf setzen.

Das Sieb einsetzen und 15 Min dämpfen.

*Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat*

Lauchzwiebeln waschen, putzen, schräg in Scheiben schneiden.

Fruchtfleisch der Mangos und die Gurke würfeln.

Aus Reisessig, Reiswein, Sesamöl, Sojasauce, Salz und Pfeffer ein Dressing in der Gewürzmühle mixen und in Schüssel geben.

Koriander, Minze und jap. Kresse zugeben, alles mischen.

Guten Appetit

---

# Garzeiten-Tabelle von Kenwood

## [Garzeitentabelle](#)

Hier geht es zur Kenwoodseite "[Garzeitentabellen](#)" für einen Ausdruck oder zum Abspeichern des pdfs (Bitte nicht das oben rechts stehende Symbol dazu verwenden)

Eine weitere hilfreiche Seite findet ihr hier [Kerntemperatur](#)

---

# Gebrannte Mandeln in der CC – Variationen

## ***1. Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen***

Bitte beachten je nach Wetter dauert es mal länger mal kürzer. Das gesamte Rezept mit Temperaturanzeige arbeiten, das ist sehr wichtig.

### **Zutaten:**

2 Beutel Mandeln

120 gr. Zucker

1 TL Zimt (oder Apfelstrudelgewürz, Spekulatiusgewürz o.ä.)

### **Zubereitung:**

Mandeln ungeschält im Backofen vorrösten, das hebt den Geschmack ungemein. Bei 180 Grad im Backofen solange rösten,

bis es nach Mandeln duftet.

Wenn die Mandeln angeröstet sind, 1 Tasse Wasser (d.h. 125 ml) mit 120 Gramm Zucker in die CC geben, auf höchste Temperatur schalten und mit dem Flexielement, Intervall Stufe 1 laufen lassen.

Sobald die Temperaturanzeige 126 Grad zeigt, 1 EL Zimt (oder noch besser Apfelstrudel- oder Plätzchenwürzmischung) zugeben unditerrühren lassen.

Sobald die Temperatur auf 132 Grad angestiegen ist, die mandeln in die laufende Maschine geben und weiter rühren lassen bis die temperatur 138 Grad übersteigt. Das geht ziemlich fix.

Dann ist es wichtig dabei stehen zu bleiben zuerst glänzen die mandeln noch, sehen dann aber schlagartig immer matter aus und sobald es aussieht als wenn sie trocken sind (oder besser mit feuchtem sand überzogen) die Maschine ausschalten und die Mandeln sofort mit einem Spatel auf ein Backpapier umfüllen.

Nun noch auskühlen lassen, guten Appetit!

Das Beste: Die Mandeln fangen nicht an zu kleben, wenn sie ne Woche auf dem bunten Teller liegen. Zum Schluss nur noch den Kessel mit heissem Wasser füllen und kurz einweichen lassen dann muss nicht geschrubbt werden.

## ***2.) gebrannte Mandeln, Rezept von Chefkoch.de (ohne CC), ausprobiert von Gisela Martin***

### **Zutaten:**

200 gr. Mandeln

4 EL Zucker (brauner, der weiße wird zu heiß)

2,5 EL Wasser (keinesfalls mehr, sonst wird es klebrig)

1 TL Zimt

### **Zubereitung:**

In mikrowellengeeigneter Schüssel Zucker, Zimt Wasser 1 Min

bei 600 Watt schmelzen.

Mandeln dazugeben, umrühren, weitere 2 Minuten in Mikrowelle.

Umrühren und nochmals 2 Minuten in Mikrowelle geben.

Auf Backpapier zum Abkühlen geben. Fertig ☐

### 3. ) Rezept von Oliver Hess in der Gourmet



Foto Oliver Hess/Rezept Nr. 3

#### **Zutaten:**

200g Mandeln

200g Zucker

Zimt nach Geschmack

100g Wasser

#### **Zubereitung:**

Alles bei 180 Grad in der CCG mit dem Koch Rührelement laufen lassen, nachdem das Wasser verdampft ist noch ca. 10 Minuten laufen lassen. Fertig

---

# Gedämpfte Nudeln mit Lachs auf rahmigem (Fenchel)- Safran-Gemüse



Rezept angelehnt aus "Meine Cooking Chef" von Johann Lafer  
Autor: Gisela Martin

## **Zutaten für 4 Personen:**

Nudeln für 4 Personen mit Pasta Fresca, ich habe Rezept Nr. 3 aus den Dateien verwendet

400 g Lachsfilet

Salz/Pfeffer

Saft von halber Zitrone

2 kleine Fenchelknollen (fehlte bei mir)

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

1 EL Zucker

1 TL Curry

1 TL Safranfäden

100 ml Sekt (alternativ Weißwein)

250 ml Fischfond

150 g Sahne

50 g Butter

## **Zubereitung:**

Pasta Fresca-Nudeln zubereiten, sehr kurz kochen, werden ja noch gedämpft , kalt abrausen und zur Seite stellen

Fischfilet abrausen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und mit Salz/Pfeffer/Zitronensaft marinieren

Fenchel waschen, putzen, halbieren. Fenchelgrün zum Garnieren zur Seite legen. Fenchel mit Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 5 in Scheiben hobeln

Nudeln mit Fischwürfel in Dampfgareinsatz legen

Schalotten und Knoblauch klein schneiden

Flexi einsetzen, 2 EL Olivenöl zugeben, 140 Grad, Rührintervall 3, erhitzen. Knoblauch/Schalotten zugeben, ca. 30 Sek. anschwitzen. Fenchel zugeben und noch eine Minute laufen lassen. Dann Zucker, Curry, Safran, Sekt, Fischfond und Sahne zugeben und Flexi entfernen.

Dampfgarsieb einsetzen, Spritzschutz drauf, 130 Grad, Rührintervall 3, Timer auf 8 Min. stellen.

Nudeln mit Fisch auf Teller anrichten. Fenchel aus Sose herausnehmen und ebenfalls auf Nudeln verteilen.

Den Fond mit Salz/Pfeffer abschmecken, zusammen mit Butter im Blender schaumig aufmixen und über Gemüse/Nudeln/Fisch verteilen.

War so lecker!

---

**Gedämpfter Lachs mit**

# Fenchel/Karotten



Rezept und Foto von Meike Zeipelt

## **Zutaten:**

1 Fenchelknolle

3-4 Möhren

Zwiebel(n)

1/4l Weißwein oder Brühe

300-400g Lachsfilet

Zitronensaft

Salz

Pfeffer

## **Zubereitung:**

Fenchelknolle im Foodprozessor (FP) in Streifen schneiden

Möhren ebenfalls im FP in Stifte schneiden

Beides vermischen und in den Dampfgarkorb legen

Zwiebelstücke in Chiliöl (oder anderes) bei 140 Grad im Topf mit Flexiröhrelement kurz anschwitzen.

Mit Weißwein (oder Brühe) ablöschen (ich habe dann die Hitze ausgeschaltet und den Rest vorbereitet, geht aber sicher auch parallel), Flexi kann dann raus.

Lachsfilet säuern, Salz und nach belieben pfeffern (ich habe Zitronenpfeffer genommen) und dann auf das Gemüse betten.

Gäreinsatz in den Topf und alles mit dem Deckel schließen.  
Temperatur auf 140 Grad und Intervallstufe 3 einstellen.  
Wenn es anfängt zu kochen und gut dampft, die Temperatur auf 110 Grad stellen.

Ich habe es etwa 20 Minuten dampfen lassen und dann den Lachs getestet. Wenn er sehr dick ist, kann es sicher auch länger dauern oder eben kürzer bei zarten Stücken.

Den Gäreinsatz habe ich dann bei 60 Grad in den Ofen gestellt.

Der Sud war gut eingekocht und ich habe nochmal mit Brühe aufgefüllt. Etwas Salz, Pfeffer und Zitrone dazu. Zum Binden habe ich Stärke genommen. Da hat ja jede ihr eigenes Rezept. Bei uns gab es dazu Reis, aber es schmeckt sicher auch mit Kartoffeln oder Brot.

Ich koche selten streng nach Rezept und dies hier war auch mal wieder eine Eigenkreation. Gutes Nachkochen!

---

## Gefüllte Paprika



*Rezept und Fotos von Fee's Koch- und Backwelt*

**Zutaten:**

6 Paprika

ca. 700 g Hackfleisch gemischt

2 Eier

1-2 Zwiebeln

1-2 gute Hände voll Reis

1 Dose passierte Tomaten

Salz

Pfeffer

Oregano

Basilikum

Öl

### **Zubereitung:**

Bei den Paprika den Struck heraus schneiden und waschen. Die Kerne innen ebenfalls entfernen. Das Hackfleisch in die Rührschüssel geben, Reis, gehackte Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano dazu geben und mit dem K-Haken gut verrühren.

Nun die Paprika füllen. Je nach Größe kann auch etwas Füllung übrig bleiben, diese wird dann einfach später mitgebraten. Die Paprika in einem großen Topf oder einer Pfanne von allen Seiten in etwas Öl anbraten. Die passierten Tomaten zugeben und alles etwa 1 Std. köcheln lassen oder bei 180°C Umluft für 1 Std in den Ofen.

Nun die Soße mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Basilikum und Oregano abschmecken. Alles noch einmal für eine Std köcheln lassen.

Dazu passt zusätzlich noch Reis.



---

# Gefüllte trockene Auberginen



Rezept und Foto von Hülya Braun

## **Zutaten:**

1 Päckchen getrocknete Auberginen Tuben ca 24 St (beim Türken)

## *Füllung:*

400 Gramm Hackfleisch

250 Gramm Reis

2 Zwiebeln

2-3 Esslöffel Tomatenmark

150 Gramm geröstete Paprika aus dem Glas

2 Teelöffel gemahlene Kreuzkümmel

1-2 Teelöffel Pfeffer

2 Teelöffel Salz

Scharfer Paprika nach Wunsch

120 Gramm Margarine

1 Dose geschälte Tomaten

## **Zubereitung:**

Zwiebeln und Paprika im Multi fein hacken, Tomaten passieren.

Alle anderen Zutaten in die Rührschüssel geben, Zwiebeln, Paprika und Tomaten dazugeben.

Auf Stufe 2 ca. 4 Minuten mit dem Knethaken kneten.

Die trockenen Auberginen in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 15 Min. bei geringer Hitze köcheln. Danach kalt abwaschen.

Die Auberginen mit der Hackfleischfüllung füllen und in den Gareinsatz stellen. 800 ml Wasser in die Rührschüssel und das ganze bei Stufe 3 50 min auf 140 Grad gar kochen. 10 Min ziehen lassen und danach genießen.



Fotos Hülya Braun

---

## [Gemüse-Ingwer-Kokossuppe](#)



**Rezept und Foto von Diana Aue**

**Zutaten:**

- 3 Karotten
- 2 Kartoffeln
- 1/2 Knolle Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 Paprika
- 1 Dose Kokoscreme

**Zubereitung:**

Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Zitronengraspulver, Curry zum Abschmecken nach Gusto.

Alles im Multi klein schneiden. In die Kochschüssel geben und mit Wasser auffüllen. Ca. 1 Stunde auf Rührintervall 3 bei 90-100 Grad kochen.

Wenn es fertig ist, die Kokosmilch dazu und mit dem Blender oder Zauberstab pürieren und abschmecken.

---

# Gemüsepaste mit Multizerkleinerer (Gemüsebrühe – Variante ohne Fleischwolf, mit Kochen)

TM-Rezept aus TM-Kochbuch (Name des Buchs nicht mehr bekannt, da Buch verschenkt wurde und auf CC umgeschrieben).

## **Zutaten:**

50 g Parmesan in Stücken  
200 g Staudensellerie  
250 g Möhren in Stücken  
100 g Zwiebeln halbiert  
100 g Tomaten halbiert  
150 g Zucchini in Stücken  
1 Knoblauchzehe  
50 g Champignons, frisch  
1 Lorbeerblatt  
6 Stängel frische gemischte Kräuter, (Basilikum, Rosmarin, Salbei)  
4 Stängel frische Petersilie  
120 g Meersalz, grob  
30 g Weißwein, trocken  
1 EL Olivenöl

## **Zubereitung:**

Gemüse in den Multizerkleinerer mit Messer geben, zerhackeln.

Dann in Kessel und Flexi einsetzen, die flüssigen Zutaten und Salz dazugeben, 40 min, Intervall 1, 100 Grad

Parmesan (zerkleinert) erst zum Schluss zugeben.