

Palak Paneer



Rezept und Fotos von Claudia Althaus-Küpper zur Verfügung gestellt

Zutaten:

Paneer aus 3 Litern frischer Vollmilch

500 g frischer Spinat

Masala:

1 Lorbeerblatt

$\frac{1}{4}$ TL Cumin

1 kl. Zwiebel

1 kleine Dose stückige Tomaten

Gewürzpaste

10 g Ingwer

3 Knoblauchzehen

1 TL Garam Masala

1 TL Koriander

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Chiliflocken (wer es nicht so scharf mag, bitte reduzieren)

1 Prise Kurkuma

1 Prise Muskatnuss

2-3 Esslöffel Öl – 2 EL Öl

2 EL Joghurt

Zucker

Salz

Zubereitung:

Den Paneer (Zubereitung Paneer siehe unten) in 1-2 cm kleine Würfel schneiden.

Mit etwas Öl anbraten, bis er leicht goldgelb ist an 2 Seiten.

Massala:

Alle Gewürze und Ingwer und Knoblauch in einem Gefäß zusammengeben und mit einem Pürrierstab oder Gewürzmühle Kenwood mit dem Öl zusammen zu einer Paste pürieren.

Lorbeerblatt in Öl Aroma abgeben lassen. Zwiebeln klein würfeln, goldgelb anbraten, etwas salzen, die Gewürzpaste hinzugeben, damit sich die Aromen entwickeln.

Dann die Tomaten zugeben und etwas Wasser. Alles einkochen lassen, bis sich das Öl leicht am Rand absetzt. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Den Spinat blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit einem Multizerkleinerer oder Pürrierstab pürieren.

Hitze in der Pfanne reduzieren und die Paneerwürfel dazugeben. Kurz warm werden lassen, den pürierten Spinat dazugeben und alles zusammen erhitzen.

Vor dem Servieren den Joghurt zugeben, fertig, Leggaaaa!

Zubereitung Paneer:

3 l Vollmilch aufkochen unter ständigem Rühren.

Wenn die Milch aufgeköcht ist 3-5 EL Säuerungsmittel zugeben, ich nehme eine Mischung aus Zitronensaft, Essig und Kefir.

Dann trennt sich unter Rühren der Käsebruch von der Molke.

Durch ein Molton-Tuch im Sieb abgießen, gut ausdrücken.

Dann für 3-5 Stunden unter Gewicht von ca 5 Kilo Gewicht pressen.

Über Nacht in Salzlake ziehen lassen und am nächsten Tag verwenden.



Palatschinentorte Pfannkuchentorte



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

Füllung

1 pkg Faschiertes/Gehacktes (250g) 1/2 Zucchini

1/2 Paprika gelb u rot

1 kl Karotte

1/2 Dose geschälte Tomaten

Gewürze

Käse zum Überbacken

Palatschinken/Pfannkuchen

350ml Milch

3 Eier

250g Mehl

Zubereitung:

Füllung

In der Schüssel der CC Zwiebel u Knoblauch geröstet, dann Faschiertes/Hackfleisch dazu. Dann geraspelte Karotte, 1/2 Zucchini u Stk roten u gelben Paprika klein geschnitten u dazu gegeben.

Alles mit dem Koch-Röhrelement auf ca 120C u Stufe 1 aufgekocht. Dazu noch Tomatenmark, 1/2 Dose geschälte Tomatenstücke dazu, Salz, Pfeffer, Majoran und ital. Gewürzmischung. Danach Röhrelement rausnehmen.

Palatschinken/Pfannkuchen

Habe dann gleich im Blender Milch, Eier u. Mehl gemixt und dann Palatschinken in der Pfanne herausgebraten.

Springform (22cm Durchmesser) abwechselnd mit Palatschinken u Fleisch geschichtet. Zuletzt obenauf Fleisch gegeben u mit Käse bestreut u bei 180c ca 20min gebacken. Knoblauchsauce u Gurkensalat dazu gemacht. Super lecker.

Tipp:

Ich wollte es eher hoch als groß u flach haben u hatte nach Fleischmenge entschieden. Mir sind trotzdem ca 5 Palatschinken übriggeblieben.

ACHTUNG: Stellt die Tortenform auf ein Blech mit Packpapier dann muss man weniger putzen. Es kam beim Füllen schon Saft raus. Ich habe extra nicht bis ganz am Rand das Fleisch



Fotos von Claudia Kraft

Pan de Cristal – Pa de vidre



Fotos Monika Klein

Übersetzung und Übertragung auf Cooking Chef von Monika Klein

Das „pan de cristal“ zeichnet sich aus durch eine dünne und zugleich sehr knusprige Kruste. Seine Krume ist federleicht und locker, mit großen Waben.

Die Spanier essen es

- einfach so, als Begleitung zur Vorspeise, beträufelt mit Olivenöl,

- beträufelt mit Olivenöl, einer dünnen Schicht aus rohem Tomatenmus, und belegt mit spanischem Schinken oder mit Anchovis,

- als „pan con tomate“. Wenn man da nicht in der richtigen Reihenfolge vorgeht, bekommt man vom Kellner schon mal Nachhilfeunterricht. Also auf das getoastete „pan de cristal“ eine geschälte Knoblauchzehe verreiben, dann die halbierte Tomate (reif, hoher Fruchtfleischanteil), und darauf Olivenöl träufeln. Wer mag, darf etwas salzen.

Generell wird es (leicht) getoastet serviert, um die Knusprigkeit zu erhöhen.

Zutaten:

500g Mehl („harina de gran fuerza“ – z.B. Manitoba)

425g kaltes Wasser

10g frische Hefe

10g Salz

25g Olivenöl

Das „harina de fuerza“, das ich mangels Verfügbarkeit von „harina de gran fuerza“ verwendet habe, ist aus Hartweizen, mit hohem Anteil an Gluten (Klebereiweiß), und nimmt bis zu 750g Wasser auf auf 1kg Mehl. Das „harina de gran fuerza“ nimmt wesentlich mehr Wasser auf, ohne daß der Teig auseinanderläuft.

In diesem Rezept beträgt der Wassergehalt 85%. Mein weniger glutenhaltiges Mehl ist der Grund, warum ich meinen Teig nicht zu zwei Fladen formen konnte, sondern aus der Teigwanne auf das bemehlte Backpapier kippen mußte.

Zubereitung:

Das Mehl in die mit K-Haken bestückte Maschine geben und auf kleinster Stufe anfangen zu rühren.

Das Wasser in kleinen Mengen nach und nach bis auf einen kleinen Rest hinzufügen (den brauchen wir zum Auflösen der Hefe).

Wenn es aufgenommen ist, das Salz unterrühren lassen, und

danach die aufgelöste Hefe.

Zum Schluß fügen wir das Olivenöl hinzu und rühren auf der nächsthöheren Stufe.

Im Originalrezept stehen keine Zeitangaben – ich habe die Maschine insgesamt ca . 10 Minuten laufen lassen.

Den Teig in eine mit etwas Öl bestrichene Teigwanne (rechteckiges Plastikgefäß) geben, abdecken, und 1h ruhen lassen. Danach 1. Dehnen und Falten mit angefeuchteten Händen (ich verwende immer angefeuchtete Einmalgummihandschuhe).

30-40 min. ruhen lassen. Danach 2. Dehnen und Falten.

30-40 min. ruhen lassen. Danach 3. Dehnen und Falten. Es zeigen sich bereits Blasen.

Nun den Teig in der abgedeckten Teigwanne für 10-12h bzw. über Nacht in den Kühlschrank stellen.



Nach dieser Zeit aus dem Kühlschrank holen und ca. 1h Raumtemperatur annehmen lassen.

Die Arbeitsfläche großzügig bemehlen, den Teig daraufgleiten lassen und dessen Oberfläche bemehlen.

Den Teig in zwei Teile teilen und diese auf das mit bemehltem Backpapier belegte Blech bringen. Am Besten den Teig mit den Händen an beiden Seiten anfassen und mit einem beherzten Schwung auf's Blech geben. Er soll die Form von zwei länglichen Fladen bekommen. Den Teig so wenig wie möglich berühren, damit die Gasblasen darin bleiben.

Das Blech in den auf 250°C vorgeheizten Ofen bringen und in den ersten 5-8 min. mehrmals schwaden (ich habe eine

Sprühflasche verwendet). Die Ofentür so schnell wie möglich auf- und zumachen, damit nicht zuviel Hitze entweicht.

Nach 15 min. bei 250°C die Temperatur auf 200°C erniedrigen und in 15-30 min. fertigbacken.

Das Brot ist fertig, wenn die Kruste hart ist und der Boden beim darauf klopfen hohl klingt.



Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Originalbilder und -videos siehe

<http://www.bocadoscaseros.com/2015/09/como-hacer-tu-primer-pan-de-cristal.html>

Papas Rellenas mit Krautsalat und Salsa Criola



Fotos Silke Wenning

Zusammengeschrieben und auf CC umgesetzt von Silke Wenning

Ich habe mich hauptsächlich an diesem Ursprungsrezept mit Beilagen orientiert:

<http://www.deutsche-gesundheitsauskunft.de/deutsche-gesundheitsauskunft/mahlzeit/papas-rellenas-gefuellte-peruanische-kartoffeln/>

Hier meine Zutaten und Anleitung, die Beilagen sollten zuerst fertiggestellt werden, damit sie gut durchziehen können:

Teig:

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

schälen, grob würfeln und kochen anschließend in den Kessel geben

1 Ei

150 g Kartoffelstärke

etwas Muskat gerieben

Salz

Pfeffer

Mit K-Haken zu einem festen Teig verarbeiten.

Den Teig auf bemehlter ALU-Folie auskühlen lassen, er sollte schnittfest sein, sonst noch etwas Stärke hinzugeben



Füllung:

2 rote Zwiebeln gewürfelt mit

2 gehackten Knoblauchzehen anbraten

300 g Rinderhack zugeben, krümelig braten

1 gestrichener Teelöffel Chiliflocken und

1 gestrichener Teelöffel Koriander drüberstreuen

2 Esslöffel Ajvar unterrühren

mit Pfeffer und Salz – beides aus der Mühle abschmecken

Masse etwas auskühlen lassen.

Gummihandschuhe anziehen (das machen sie auf dem Weihnachtsmarkt auch, dann klebt es nicht so und das Formen geht einfacher)

Eine Hand voll Teig kneten und plattdrücken, 1 bis 2 Esslöffel Hack in die Mitte geben und den Teigling schließen. Etwas im Mehl wälzen. Sie sollten die Größe einer Backkartoffel haben.

Die Teiglinge entweder in der Fritteuse oder einem Topf frittieren, bis sie goldbraun sind.

Variante Heißluftfritteuse, wer eine hat:

Mit Backpapier auslegen, die Teiglinge mit Öl einstreichen oder einsprühen und bei hoher Temperatur, bei mir war es die höchste Stufe ca. 230 °, ausbacken bis sie goldgelb sind. Zwischendurch immer wieder mal mit Öl einpinseln.



Beilagen:

Krautsalat – die Zutaten habe ich ein wenig verändert

1 kleiner oder $\frac{1}{2}$ Kopf Weißkohl und

1 Zwiebel im Multi mit Scheibe 5 raspeln – in eine hitzbeständige Schüssel geben

100 ml Olivenöl

100 ml Rapsöl

100 ml weißer Balsamico

1 Spritzer Zitronensaft

100 g Zucker

Salz und Pfeffer aus der Mühle

im Kessel (mit Kochrührelement) 140° aufkochen – Dauer ca. 2 min

Das Dressing heiß sofort über Kohl und Zwiebeln geben, umrühren und (mindestens 2 Stunden) ziehen lassen, je länger umso besser.



Salsa Criola

2 rote Zwiebeln halbiert und im Multi mit Scheibe 4 in Halbringe geraspelt

2 Tomaten

2 Jalapeños

gewürfelt

2 EL gehackter Koriander

2 EL gehackte Petersilie

1 Spritzer Zitronensaft

1 fein gehackte Knoblauchzehe

1 EL weißer Balsamico

Salz und Pfeffer aus der Mühle

alles vermengen und ziehen lassen



Tomaten/Zwiebelsoße – Im Multi mit Messer

2 rote Zwiebel grob geschnitten

1 Dose (400g) gehackte Tomaten mit Flüssigkeit

1 Esslöffel Tomatenmark

2 mit dem Messer gepresste Knoblauchzehen

1 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Oregano

3 bis 4 x pulsieren, bis es püriert ist

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, nochmal pulsieren.



Pasta (Riso) mit Apfel, Rosinen und Mandeln



Rezept abgewandelt von einem Rezept von Barilla

4 Personen

Perfekt als Vorspeise, schmeckt warm und kalt. Könnte man auch

als "Nudelsalat" zum Grillen servieren.

Zutaten:

250 gr. Reismudeln oder Sternchennudeln oder Ditalini (kurzgeschnittene Macheroni) oder Suppenherzchen, ich hatte die Matrize Riso und habe mir aus 1 kg. Semola und 450 gr. Ei einen Riso-Vorrat angelegt..

70 gr. Rosinen

100 gr. Mandeln geschält

2,5 Äpfel (ich hatte sie geschält, im Originalrezept verwendet man grüne Äpfel mit Schale)

80 ml gutes Olivenöl

20 gr. Petersilie

1 Zitrone (bei mir 1,5 Zitronen)

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst habe ich mit dem K-Haken in der Kenwood den Nudelteig aus 1 kg. Semola und 450 gr. Eier gerührt und etwas abgedeckt stehen lassen. Dann in der Fattorina mit der Riso-Matrize ausgegeben (das wäre auch mit der Pasta Fresca gegangen, aber in der Fattorina mit dem automatischen Abschneider war es einfach bequemer).





Dann Rosinen mind. 10 Minuten in etwas Wasser einweichen und dann das Wasser abgiessen und auspressen.



Die Äpfel und Mandeln zusammen durch den Würfelaufsatz jagen (manche Mandeln wurden halbiert, manche sind heil durchgekommen und es gab auch am Rand kleinere Mandelstückchen, die Mischung passte ganz gut).

Saft einer Zitrone über die gewürfelten Zutaten geben. Auch Rosinen zugeben.

Wasser zum Kochen bringen mit Salz und die Nudeln al dente kochen. Etwas Öl über die Nudeln geben (ich hatte Trüffelöl, da gab ein Megaaroma. Äpfel, Rosinen, Mandeln zu den Nudeln geben.

Falls beim Umfüllen der Apfelmischung zu den Nudeln noch Zitrone übrig bleibt, mit in die Gewürzmühle geben. Ich hab weiter noch etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, das restliche Öl, Saft von halber Zitrone zugeben und mixen.



Einen Teil vom Dressing auf den Teller geben. Den Rest in die Nudelmischung. Abschmecken, servieren, geniessen ☐



Pasticcio alla Giselle

**Zutaten:**

selbstgemachte Nudeln bestehend aus 400 gr. Semola/gemahlener Hartweizen, Eiern und Öl mit der [Maccheronimatrize](#)

Bolognese:

2 große Zwiebeln

2 große Möhren

2 Stangen Staudensellerie

2 Knoblauchzehen

etwas Öl

500 gr. Rinderhackfleisch

250 gr. Gemüsefond

100 gr. Weißwein (zzgl. ein Gläschen für den Koch)

2 EL Tomatenmark

1 Dose gehackte Tomaten (400 gr)

2 Lorbeerblätter

Kräuter

Salz/Pfeffer

Bechamel:

750 ml Milch

50 gr. Butter

50 gr. Mehl

etwas geriebener Muskat/Salz/Pfeffer

100 gr. Parmesan

1 Packung Mozzarella

Zubereitung:

Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie, Knoblauch fein hacken. Das geht z.B. mit dem Würfelschneider oder herkömmlich mit dem Messer.



Etwas Öl in die Schüssel der CC geben, Kochröhrelement einsetzen, Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3.

Dann die Würfel und Lorbeerblätter zugeben und anschwitzen. Nach ein paar Minuten das Hackfleisch zugeben und weiter bei 140 Grad (in der Gourmet auch gerne 150 Grad) anbraten.

Tomatenmark, Tomaten und Brühe zugeben, Temperatur auf 95 Grad reduzieren. Dann auch den Wein zugeben (und das Gläschen für den Koch nicht vergessen!). Spritzschutz aufsetzen und köcheln lassen. Ich habe die Bolognese 1,5 Stunden köcheln lassen. Es geht auch länger oder kürzer. Je länger, desto aromatischer. Wenn die Flüssigkeit zu wenig ist, noch etwas Fond, Wein oder Tomaten zugeben. Die Nudeln werden später roh in den Backofen geschoben. Daher sollte nicht zu wenig Flüssigkeit enthalten sein, damit die Nudeln gar werden.



Pasta aus 400 gr. Semola zubereiten. Wer mit der Pasta Fresca arbeitet, findet in diesem [File](#) Rezepte. Ich bin diesmal fremd gegangen und habe den Pastamaker benutzt. Die Ergebnisse sind jedoch die gleichen. Die Maccheroni in Endlosschleife laufen lassen, damit man sie später wickeln kann.



Die Nudeln am besten mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Bechamel: In einer Kochschüssel der CC Milch und Butter einfüllen, Temperatur auf ca. 50 Grad, damit die Butter schmilzt. Jetzt den Ballonschneebeesen einsetzen und die restlichen Zutaten der Bechamel zugeben. Rühren, damit das Mehl nicht klumpt. Nun zu dem Flexielement wechseln, Temperatur auf 120 Grad stellen und kontinuierlich rühren lassen, bis die Bechamel eindickt. Aroma gibt es, wenn man ein

paar frische Kräuter (z.B. Salbeiblätter oder Rosmarinstängel) mitkochen lässt (und später entfernt).



Nun ist die Vorbereitung abgeschlossen und es darf geschichtet werden.

Zuerst etwas Bolognese und Bechamel:



Dann Nudeln in Spiralform.



Nach den Nudeln gerne auch Mozzarella oder Parmesan und dann wieder Bolognese, Bechamel, Nuden etc.



Ich hatte in Summe drei Schichten Nudeln.
Zum Schluss nochmal Bolognese und reichlich Bechamel und geriebenen Parmesan.



Backofen 200 Grad O/U, 30 Minuten. Dann noch 10 Minuten stehen lassen zum Abkühlen und dann hemmungslos geniessen. Guten Appetit!