

Pistazien-Busserl



Rezept und Foto von Dagmar Möller

Ergibt etwa 50 Stück

Zutaten:

90 g ungesalzene grüne Pistazien

90 g gemahlene Mandeln (oder mit Trommelraffel gemahlen)

1 Eiweiß

1 Prise Salz

125 g Puderzucker

3 EL Limettensaft

1 EL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

Zubereitung:

1 EL der Pistazien hacken und für später bereithalten. Restliche Pistazien in der Gewürzmühle der CC fein mahlen (bzw. in der Trommelraffel mahlen).

Das Eiweiß kurz anschlagen, Salz dazugeben und auf höchster Stufe mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen.

Puderzucker nach und nach zufügen. Zitronensaft sowie Orangenschalen unterrühren. Wir brauchen eine schöne geschmeidige Masse.

Von der Masse 2 EL abnehmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Spitztülle geben. Im Kühlschrank lagern.

Dann Pistazien und Mandeln mit einem Teigschaber unter die

Restmasse heben und 30 Minuten kühlen.

Kleine Kugeln formen (etwa die Größe von Marzipankartoffeln). Sollte es zu sehr kleben, Finger in Puderzucker stippen. Busserl auf Backpapier setzen und nochmal mit Puderzucker bestäuben.

Die Kugeln nun mit einem Löffelchen ein wenig flach drücken. Dann die Eischneemasse darauf spritzen und mit den gehackten Pistazien vorsichtig bestreuen.

Ein paar Minuten antrocknen lassen und dann bei 160° C etwa 20 Minuten in den Ofen, bis die Busserl leicht gebräunt sind.

Ritas Apfelgulasch

Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Ehmann, der es von seiner Schwiegermutter hat und für die Kenwood CookingChef modifiziert hat.

Einfaches schnelles gut schmeckendes Gericht
("Resteverwertung")

Zutaten für 4 Portionen:

4-6 Äpfel (säuerlich-zum verkochen)

5 Regensburger Würste (oder 5 Knacker oder 1 Lyoner)

als Variation entsprechend der Menge Wiener/Käswürstel

250 ml Brühe

200 ml Weißwein

2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 EL Schmand

Ketchup/bzw. Tomatenmark 3 – 4 EL

Pfeffer

Salz

Gewürze nach Gusto:

Curry

Paprika

Majoran

Thymian

Koriander

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und klein schneiden.

Knoblauch ebenso

Äpfel schälen achtern diese Spalten dann halbieren.

Wurst in etwas dickere Scheiben schneiden (je nach verwendeter Wurst!)

Mit Flexiröhrelement:

Zwiebeln mit etwas Öl in der CCM anbraten (max. Temperatur).

Kleine Prise Zucker dazu.

Knoblauch dazu

Koch-Röhrelement wechseln, Temperatur auf 90 – 100 Grad reduzieren

Mit Brühe und Weißwein ablöschen.

Wurst und Äpfel dazugeben, durchrühren lassen – Stufe 1

Ketchup/Tomatenmark dazu, durchrühren lassen – Stufe 1

Schmand dazu, durchrühren lassen – Stufe 1

ca. 20 min durchrühren lassen – Stufe 3

Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen abschmecken.

Servieren mit frischen Semmeln oder knackigem Baquette dazu paßt schöner Salat.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Schweinefilet sous-vide – Variationen



Foto von Franziska Fischer – Rezept Nr. 1

1. Rezept von Franziska Fischer – Gefülltes Schweinefilet Sous-Vide

Mein Filet habe ich vakumiert, mit einem Gerät von Unhold und in der Kenwood Coking Chef gekocht.

Zutaten:

1 Schweinefilet, meins hatte 550g
Handvoll getrocknete Tomaten in Öl
Handvoll Wallnüsse
Handvoll Feta
Einige Basilikumblätter

Schwarzwälder Schinken, oder Speckscheiben
Senf, Salz, Pfeffer
Küchenschnur

Zubereitung:

Das Fleisch parieren und längs einschneiden u d aufklappen.
Die Zutaten für die Füllung im Mixer (z.B. Multizerkleinerer)
pürieren, oder mit dem Messer fein schneiden.
Das Fleisch von innen und aussen würzen. Mit Senf
einstreichen.
Die Füllung auf das Fleisch legen, das Stück zuklappen.
Den Schinken auslegen, Fleisch darauf legen und einwickeln.
Mit der Küchenschnur zusammen binden.
Das Stück nun in einen Vakumierbeutel legen, verschweissen.
3l Wasser in die Schüssel der KCC auf 60 Grad einstellen,
Fleisch begeben und bei Intervallstufe 3 für 60min ziehen
lassen.
Auch wenn das Fleisch länger im Wasser bleibt, wird es nicht
trocken.

Nun den Beutel aufschneiden. Den Saft auffangen.
In einem heissen Topf das Filet rundum anbraten, aufschneiden
und servieren.

Den Saft in die Sauce geben.

Bei mir gab es eine Sauce Café de Paris dazu.
Serviert mit Salaten und Nudeln.

2. Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

1 Schweinefilet
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Filet von Fett und Sehnen befreien.

Salzen und Pfeffern und in einen Vakuumbbeutel geben.

Rosmarin, Thymian und Öl darüber geben und vakuumieren.

3 L Wasser in die Rührschüssel und das vakuumierte Fleisch bei 58 Grad ohne Rührelement ca. 90 Min. bei geschlossenem Deckel (Spritzschutz) garen.

Anschließend bei höchster Temperatur in einer Pfanne kurz rundherum anbraten.

Rinderfilet sous vide

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

1 Rinderfilet

4 Zweige Rosmarin

4 Zweige Thymian

2 Knoblauchzehen (angedrückt)

50 gr. Butter

Zubereitung:

Kalbsfilet von Fett und Sehnen befreien.

Salzen und Pfeffern und in einen Vakuumbbeutel geben.

Rosmarin, Thymian, die angedrückten Knoblauchzehen und die Butter darüber geben und vakuumieren.

3 L Wasser in die Rührschüssel und das vakuumierte Fleisch bei 58 Grad ohne Rührelement ca. 3,5 Stunden bei geschlossenem Deckel (Spritzschutz) garen.

Anschließend bei höchster Temperatur in einer Pfanne kurz rundherum anbraten.

Erbsensuppe mit Joghurt und Minze

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

1 Eigelb
1 TL Stärke
400 ml griechischer Joghurt
750 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter
1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen in feinen Scheiben
3 EL grob gehackte Minze
750 gr. tiefgekühlte Erbsen
Salz/Pfeffer

Zum anrichten:

*100 ml griechischer Joghurt mit einer zerdrückten Knoblauchzehe vermischt
etwas bestes Olivenöl*

Zubereitung:

Eigelb und Stärke in einer großen Schüssel verrühren, Joghurt dazu geben und Hälfte von Brühe/Fond zugeben.

Kessel mit Flexi auf 100 Grad erhitzen und Intervallstufe 2 einstellen. Wenn Temperatur erreicht ist, Butter und Olivenöl (Anmerkung: möglichst am Rand, dann quietscht es nicht) hineingeben. Knoblauch und Hälfte der Minze leicht andünsten.

Die Erbsen beugeben und 5 min garen, dann diei restliche Brühe angießen und weitere 5 min. köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind.

Jetzt alles fein pürieren. Entweder mit Blender oder direkt im Topf mit Stabmixer.

Dann in den Topf mit Suppe den vorbereiteten Joghurt einfüllen.

Mit Salz, Pfeffer und eine Prise Kreuzkümmel abschmecken, diei Suppe wieder erhitzen, aber nicht kochen. Die Temperatur ausdrehen und restliche Minze einrühren.

Servieren mit etwas vom Knoblauchjoghurt und einem Schuss Olivemöl.

Rosenkohl-Orangen-Salat



Foto von Gisela Martin

Rezept stammt von eatsmarter und wurde in Teilen abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:

500 gr. Rosenkohl

1 Zwiebel
1 EL Nelke
500 ml Wasser mit Suppengrundstock oder Brühe oder Fond
2-3 Orangen
4 EL Traubenkernöl
4 EL Apfelessig
etwas Honig nach Geschmack
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Rosenkohl waschen, putzen, kreuzförmig einschneiden.

Zwiebel halbieren und mit ein paar Nelken bespicken.

Wasser mit Suppengrundstock und Zwiebel zum Kochen bringen, Rosenkohl in Dämpfeinsatz geben und bei 110 Grad 14 Minuten dämpfen (Alternativ: Im Originalrezept wird der Rosenkohl in Brühe mit der Zwiebel gekocht. Ich finde gedämpft schmeckt der Rosenkohl etwas besser, ich habe beide Varianten schon ausprobiert, aber einen großen Unterschied nicht festgestellt).

Schale der Orangen mit scharfem Messer abschneiden. Entweder Orangen dann durch den Würfler jagen und zusammen mit Saft in Schüssel laufen lassen. Saft dann in Gewürzmühle umfüllen. Oder von Hand würfeln und Orangensaft in Schüssel geben.



In Gewürzmühle O-Saft, Öl, Essig, Salz/Pfeffer und Honig mischen.
Rosenkohl, Orangenstücke, falls gewünscht kleingeschnittene

Zwiebel und Dressing mischen. Falls der Hunger nicht so groß ist, sollte man den Salat eine halbe Stunde durchziehen lassen, dann schmeckt er noch besser.

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.

Süßkartoffelsuppe mit Koriandercreme und Chorizo- Chips

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

800 gr. Süßkartoffeln

3 Karotten
0,5 Stück Lauch
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 EL Thai-Curry-Paste gelb
1 EL Olivenöl
ca. 1 L Gemüsefond
0,25 L Kokosmilch
1 Limette
5 EL frischer, gehackter Koriander
200 ml Sahne
50 gr. gehackte Walnüsse
24 Chorizo-Chips (aus Chorizo, siehe unten)
Salz/Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Multi mit grober Schneidscheibe aufsetzen, Geschwindigkeit max. Chorizo von der Haut befreien und mit Multi in Scheiben schneiden. Dann in Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kross auslassen.

Würfelschneider aufsetzen, geschälte Karotten, Süßkartoffeln und Lauch würfeln/zerkleinern.

Kochröhrelement einsetzen. Olivenöl eingeben, 120 Grad, Rührintervall 3. Dann Schalotten, Knoblauch und Chili-Paste einfüllen und 2 Minuten dünsten. Gewürfelte Zutaten zugeben und weitere 2 Min laufen lassen.

Mit Gemüsefond auffüllen, bis Gemüse bedeckt ist, eine Prise Salz hinzugeben und ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis Gemüse weich ist.

Kokosmilch zugeben und mit Blender fein pürieren.

Mit Salz/Pfeffer/Limette abschmecken.

Multi mit Messer aufsetzen, gehackten Koriander und Sahne einfüllen und alles mit Geschwindigkeit 5 mixen, bis Masse

cremig wird.

Die Suppe in die Teller füllen und mit je 3 Chorizo-Chips, etwas gehackten Walnüssen und einem EL Koriandercreme garniert servieren.

Ini`s geheimes Rezept für Stempelkekse (ohne zerlaufen)



Foto von Caroline Schmidgen (Stempel vorher in Kakao getaucht)

Rezept von Soraya Nett von [Ini kriegts geBACKEN](#)

Zutaten:

250 gr. Butter

150 gr. Puderzucker

1 Packung Vanillezucker bzw. echte Vanille

2 Eigelb

400 gr. Mehl

Zubereitung:

Teig in Kessel mit K-Haken herstellen. In Klarsichtfolie

wickeln und kühl stellen.

5 mm dick ausrollen.

Keksstempel in Mehl (noch schöner ist es mit Kakao) tauchen und kräftig auf den Teig drücken.

Die ausgestochenen Teigrohlinge mit dem Muster nochmals kurz in den Froster stellen.

Bei 180 Grad Umluft 7-9 Minuten backen.

Tipp:

Unbedingt Puderzucker verwenden und unbedingt die Kekse vor dem Backen nochmal kühl stellen. Sonst verläuft der Text beim Backen.



Foto von Annika Klugkist

Lievito madre auffrischen

Wer seinen Lievito madre (wenn er zur Neige geht, spätestens nach drei Wochen) auffrischen möchte:

Zutaten:

1 Teil Lievito madre
1 Teil Mehl (z.B. Type 550)
0,5 Teile Wasser
ggf. Tropfen Honig

Zubereitung:

Alles verkneten (Knethaken), Kreuz einschneiden und wieder ab in den Kühlschrank.

Wenn der LM zu lange nicht gepflegt wurde, zur Motivation einen Tropfen Honig beim Kneten zugeben.