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 Vakuumbeutel 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 beigeben 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.





Ιn

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 FL 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.

Kochrührelement 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 abschecken.

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 <u>Ini kriegts geBACKEN</u>

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.

Puddingbusserl Kipferl



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

Zutaten:

150 g Butter zimmerwarm
50 g Staubzucker
1 Vanillezucker
180 g Mehl

1 TL Backpulver Prise Salz 1 Packung Puddingpulver Vanille

Deko: Nougat/Silberperlen

Zubereitung:

Butter, Staubzucker. Vanillezucker, Salz schaumig rühren (Flexielement), Puddingpulver dazurühren.

Mehl /Backpulver mischen und unterheben.

Kleine Kugeln / Kipferl formen und bei 170 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Beliebig mit Nougat und Silberperlen verzieren .

Gutes Gelingen

Lebkuchen sofort weich



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:

1000 g Roggenmehl

700 g Zucker
1 Vanillezucker
30 g Natron
250 g Honig
150 g Butter
4 Eier
Lebkuchengewürz
Zitronenabrieb

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen (K-Haken)

Eier, erwärmten Honig und zerlassene Butter dazugeben und mit Knethaken zu einen geschmeidigen Teig kneten.

In Klarsichtsfolie wickeln AN EINEM KÜHLEM ORT 3 TAGE RASTEN LASSEN !!!

Teig 4 mm dick ausrollen, mit beliebigen Formen ausstechen, mit Ei bestreichen, mit halben Mandeln / Kirschen verzieren und bei 180 Grad Ober /Unterhitze ca. 8 Minuten backen, soll noch weich sein.

Gutes Gelingen

Tagliatelle Puttanesca

Rezept Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

Zutaten:

Teig
300 gr. Semola
2 Eier
4 Eigelb
1 EL Esslig

1 Prise Salz

Sauce

- 2 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL frische Petersilie
- 2 Schalotten
- 1 Prise Chili

800 gr. Dosentomaten

- 1 EL Kapern
- 3 Anchovifilets

50 gr. schwarze Olien

Salz/Pfeffer zum Abschmecken

Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und auf Stufe 3 mit K-Haken durchkneten. Dann Knethaken einsetzen und weitere 5 Min. kneten. In Frischhaltefolie verpacken und mind. 30 Min. in Kühlschrank.

Pastawalze einsetzen und Teigplatten bis Stufe 8 ausrollen, auf bemehlte Arbeitsfläche legen, 5 Minuten ruhen lassen.

Tagliatelle-Schneidaufsatz einsetzen und Teigplatten schneiden. In Nester legen und trocknen lassen.

Multizerkleinerer mit Messer einsetzen. Petersilie, Knoblauch, Schalotten und Chili hineingeben und bei Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und 140 Grad. Olivenöl einfüllen (am Rand, dann quietscht es nicht) und Mischung aus Multi für ca. 1 Min erhitzen.

Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten/110 Grad

Anchovis fein hacken, mit Oliven/Kapern vermengen und in Sauce geben. Weitere 5 Min köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort geniessen.