

Penne Napolitana



Foto von Gisela Martin/mit Tagliatelle girate

Rezept: Stefan Homberg, Pastateig von Aziz Can

Zutaten:

Teig

125 gr. Semola

125 gr. Mehl

80 ml Wasser

1 EL Essig

5 ml Olivenöl

Prise Salz

Sauce

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 Möhre

1 Selleriestange

500 gr. Dosentomaten

120 ml Wasser

2 EL frische Petersilie

2 EL Zucker

Salz/Pfeffer

Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Multi mit Messer aufsetzen und Zutaten für Teig auf Stufe 4 vermengen.

Pasta fresca mit Rigatoni-Matritze oder anderer Wunschmatritze einsetzen und Teig bei Stufe 4 in Öffnung füllen, bei gewünschter Länge jeweils abschneiden.

Bitte Hinweise hier im Blog bzgl. Pasta-Fresca beachten ☐

Multizerkleinerer mit Messer, Zwiebel, Sellerie und Möhre einfüllen und auf Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 2, Temperatur 120 Grad. Olivenöl (am Rand vom Kessel, dann quietscht es nicht) einfüllen und Mischung aus Multi ca. 10 Minuten weich dünsten.

Tomaten hinzugeben, 5 Minuten bei 110 Grad köcheln lassen.

Petersilie, Wasser, Zucker zugeben und bei 110 Grad 45 Minuten köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen. Je trockener die Nudeln, desto länger dauert es. Bei frischen Nudeln ca. 2-3 Minuten.

Mit Salz und Pfeffer die Sauce abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort ungehemmt geniessen ☐

[Ravioli mit Meeresfrüchten in Sahnesauce](#)

Rezept von Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

Zutaten:

Teig:

125 gr Semola

125 gr. Mehl
2 Eier
1 Eigelb
10 ml Wasser
1 EL Essig
1 Prise Salz

Füllung:

50 gr. weiche Butter
3 Knoblauchzehen
2 EL frische glatte Petersilie
100 gr. Jakobsmuschel
100 gr. Scampi, entdarnt
Salz/Pfeffer

Sauce:

75 gr. Butter
3 EL Mehl
380 ml Milch
300 ml Sahne
120 ml Weißwein
50 gr. Parmesan
2 EL frische Petersilie
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Zutaten für Teig in Kessel geben, auf Stufe 3 mit K-Haken rühren. Wenn sich ein Teigklumpen gebildet hat Knethaken einsetzen und Teig weitere 5 Min kneten lassen. In Frischhaltefolie verpackt mind. 30 Min in Kühlschrank legen..

Multi mit Messer und sämtliche Zutaten für die Füllung zugeben. Auf Stufe 4 fein hacken, umfüllen und ruhen lassen.

Pastawalze einsetzen und Teig portionsweise bis Stufe 8 oder 9 ausrollen. Dabei bei Stufe 1 anfangen und Stufe 1 ggf. doppelt oder dreifach durchlaufen lassen.

Ravioli ausstechen. Je 1 TL Füllung auf Nudel setzen und

verschließen (ggf. mit etwas Eigelb oder Wasser Rand bestreichen).

Sahne, Weißwein und Milch verquirlen.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und Butter bei 120 Grad zerlassen und langsam das Mehl einrühren. Das Sahne/Weißwein/Milch-Gemisch langsam eingießen.

Kurz aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.
Parmesan und Petersilie zugeben.

Ravioli kochen und servieren ☐

Steinpilzpolenta Polenta

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

750 ml Geflügelfond (oder Pilzfond, dann noch aromatischer und dann auch vegetarisch)

15 gr. getrocknete Steinpilze

200 gr. Polenta

30 gr. frisch geriebener Parmesan

100 ml Schlagsahne

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Flexi einsetzen und Temperatur von 120 Grad/Rührintervall 1 einsetzen. Geflügelfond mit Steinpilzen aufkochen lassen.

Polenta einrieseln lassen, Flexi weiterlaufen lassen. Spritzschutz aufsetzen (spart Energie, der Spritzschutz dient dann als Deckel).

10 Minuten/90 Grad/Rührintervall 1

Parmesan und Sahne unterrühren, mit Salz/Pfeffer würzen.
Fertig.

Tipp: Passt wunderbar als Beilage zu "gefüllte Schweinelende mit Panchetta"

Gefüllte Schweinelende mit Panchetta sous vide

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

1 Schweinelende ca. 700 gr

6-8 Scheiben Parmaschinken

100 gr. getrocknete Tomaten

etwas Petersilie

getr. Oregano

100 gr. Schafskäse

200 ml Kalbsjus

2 EL Butterschmalz zum nachbraten

1 Knoblauchzehe geschält und angedrückt

1 Zweig Rosmarin

Optional: Salbeiblätter

Beilage: z.B. gegrillte Zucchini und Paprika

Zubereitung:

Schweinelende von Sehnen befreien und längs aufschneiden, so dass man das Filet aufrollen kann.

Im Multizerkleinerer mit getr. Tomaten/Oregano/Schafskäse und Petersilie zu einer glatten Pasta verarbeiten. Diese auf dem

Filet verteilen, aufrollen.

Schinken (z.B. Serranoschinken) nebeneinander überlappend auf Frischhaltefolie legen (optional noch eine Reihe Salbei darunter), das Filet darauf platzieren und einrollen, das Ende der Folie umschlagen. Anschließend in Alufolie einrollen. Mit Küchengarn umwickeln und zubinden.

3 Liter Wasser in Rührschüssel geben, 60 Grad einstellen/Rührintervall 3, Lende für 50 Min. drin ziehen lassen (1,5 Stunden schaden auch nicht, wenn Gäste verspätet kommen).

Lende nach Ende der Garzeit herausnehmen, auswickeln, 2 min ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehe und Rosmarinzweig dazugeben und Lende bei großer Hitze rundum braun braten (Röstaromen).

Herausheben, in 4 Stücke schneiden, servieren und mit der Jus überziehen.

Dazu passt z.B. Polenta und Gemüsebeilagen

Tipp Stefan Homberg: Anstelle Pancetta (gerollter Bauchspeck vom Schwein) geht auch luftgetrockneter Schinken.

Lemon-Brownies



Rezept und Foto von Barbara Gerber

Für eine 25x20cm Form:

Zutaten:

Für den Kuchen:

85g Mehl

85g Zucker

30g Kokosraspeln

2 Eier

1 Prise Salz

60g weiche Butter

Schale von 1 Zitrone

2 EL Zitronensaft

1 Teelöffel Backpulver

Für die Zitronenglasur :

60g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

Schale von 1 Zitrone

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

In einer großen Schüssel die Butter zusammen mit dem Zucker und Salz schaumig rühren (Flexielement).

Jetzt das Mehl, die Kokosraspeln und das Backpulver dazugeben und alles verrühren, bis sich eine homogene Masse ergibt

In einer zweiten Schale die Eier, den Saft der Zitrone, die Eier und die Zitronenschale gut vermengen und cremig schlagen (Ballonschneebeesen).

Die komplette Eiermasse jetzt in zwei Teile teilen und nacheinander unter die Mehlmasse mischen. Das ganze mit dem Flexi cremig schlagen.

Jetzt den Teig in eine Auflaufform füllen. Am besten ihr legt sie vorher mit Backpapier aus.

Jetzt das Ganze für ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen.

In der Zwischenzeit die Zitronenglasur vorbereiten: Dazu den Puderzucker zusammen mit dem Saft der Zitrone und der Zitronenschale verrühren (Flexi).

Nach 25 Minuten den Teig aus dem Ofen nehmen und die noch heißen Brownies mit der Zitronenglasur bestreichen. Das ganze dann völlig abkühlen lassen und genießen

Spitzbuben – Variationen



Rezept und Foto von Nancy Carbo/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Nancy Carbo

Zutaten:

250 gr kalte Butter

1 Eiweiss

1/3 Teelöffel Bourbon Vanille gemahlen (oder 1/2 Vanilleschote herauskratzen)

8 gr Vanillezucker

120 gr Zucker (oder kein Vanillezucker und dann 130gr Zucker)

350 gr Mehl

Prise Salz

140 gr Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeerkonfitüre

Pudierzucker (Falls man kein Pudierzucker hat, mit Multi oder Gewürzmühle aus Zucker Pudierzucker herstellen)

Zubereitung:

Bei doppelter Menge den Teig mit K-Haken in dem Kessel machen. Bei einfacher Menge geht es theoretisch auch im Multizerkkleinerer mit Messer.

Teig im Multi:

Alles in den Multi rein und ca 1 Minute auf maximale Stufe. Herausnehmen. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1h in den Kühlschrank.

Teig in der Schüssel:

Mehl in die Schüssel, eine Mulde in die Mitte machen

Die kalte Butter in grobe Flöckchen auf dem Rand der Mulde geben.

Vanillezucker und Zucker auch auf dem Rand der Mulde geben.

Gemahlene Vanille (oder 1/2 Vanilleschote herauskratzen), Prise Salz und das Eiweiss in die Mitte geben.

K-Haken einsetzen

Auf Stufe 3 kneten, bis es geschmeidiger Teig ist.

Herausnehmen. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1h in den Kühlschrank.

Verarbeitung:

Damit die Masse schön kalt bleibt, immer nur portionsweise den Teig verarbeiten.

Backofen auf 200 grad vorheizen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, die Hände und auf den Teigroller geben.

Ein Stück vom der Masse schneiden

Den Teig 3mm dick ausrollen

Mit runder Spitzbubenform austechen und direkt auf das Backblech mit Backpapier legen.

(wenn man keine Spitzenbubenform hat, mit der Hand kleine Bällchen formen, Backpapier darauf und mit einem Brett vorsichtig zerdrücken)

Alle Formen zählen, die Hälfte mit Herz- oder Sternform ausstechen.

Und ab in den Backofen!

Ca. 7min goldgelb backen.

Abkühlen lassen

Dekorieren:

Plätzchen gut auf einem Tisch oder Theke vorbereiten, nochmals zählen (bei mir waren plötzlich drei verschwunden...Kinderhände sind schnell

Die ausgestochene Kekse mit Puderzucker bestreuen

Konfitüre warm machen (Mikrowelle oder Schüssel) und durch ein Sieb streichen

Mit einem kleinen Löffel Konfitüre in der Mitte von den ganzen Keksen geben. Achtung, es muss noch ein bisschen Rand rundherum sein.

Die ausgestochene Kekse auf die ganzen legen, andrücken.

FERTIG!

Ich habe sie nicht mit Puderzucker bestreut, weil es für uns persönlich dann zu süß ist. Aber das ist Geschmackssache!

Rezept Nr. 2 – zur Verfügung gestellt von Sylvia Eigner



Rezept und Foto von Sylvia Eigner/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl

120 g Zucker

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer Zitrone

1 Vanillezucker

1 Eigelb

2 cl Rum

250 g Butter *Zum Bestreuen*

Puderzucker und

zum Füllen Marmelade.

Zubereitung:

Aus Teigzutaten mit K-Haken einen Teig herstellen, in Klarsichtfolie kühl stellen. Dann Zubereitung wie Rezept Nr. 1

10-15 Minuten bei 180° backen.

Vanillekipferl – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto von Vanessa Santagapita

Rezept Nr. 1 nach einem Rezept von Helga Maissner's Oma/von Vanessa Santagapita ausprobiert und auf Kenwood umgeschrieben

Es ist wirklich ein einfaches Rezept, das gelingt. Keine zerbrochenen oder auseinandergelaufenen Kekse.

Reibevorsatz für Nüsse, Flexi oder K-Haken für den Teig, GM für Staubzucker

Zutaten:

250g glattes Mehl

210g Butter

70g Staubzucker

etwas echte Vanille

100g geriebene Nüsse

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, $\frac{1}{2}$ St. kühlen (ich hatte sie 2 Stunden im Kühlschrank), Kipferln formen, ca. 12 Min. (ich habe nur 10 Min. gebraucht, bis sie leicht braun an den Spitzen werden) bei ca. 170 Grad backen.

Noch warm in Vanillezucker/Staubzucker-Gemisch wälzen.

Ich habe die Hälfte der Kipferln an den Enden in dunkle Kuvertüre getunkt.



2. Rezept/Foto von Monika Pintarelli

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

Zutaten:

700 g Mehl glatt

Prise Salz

440 g Butter

200 g Staubzucker

4 Vanillezucker

240 g Walnüsse geriebene

Zum Wälzen zusätzlich Staubzucker/Vanillezucker

Zubereitung:

Teig in der Küchenmaschine zubereiten (K-Haken)

in Klarsichtsfolie wickeln

1 Stunde kühlen

Kipferl formen und bei

160 Grad Heißluft ca. 10 – 12 Minuten backen

in Staubzucker / Vanillezucker wälzen.

Ich bereite Mürbteig immer am Abend zu und lasse ihn dann über Nacht im Kühlschrank .

Kurz durchkneten, dann lassen sich die Kipferl leicht formen !

Mandelbällchen



Rezept und Foto von Anna Weidner

Ergibt ca. 40 Stück

Zutaten:

3 Eiweiß

250g Puderzucker

1 Prise Salz

1 TL Zimt

300g Mandeln (alternativ Haselnüsse)

Zubereitung:

Ofen auf 125° Ober und Unterhitze vorheizen.

Eiweiß mit Prise Salz und dem Profischneebesen auf höchster Stufe steif schlagen. Puderzucker einrießeln lassen und immer weiterschlagen.

Von der fertigen Baisermasse ca 3 Esslöffel beiseite stellen.

Unter den Rest die gemahlene Mandeln und den Zimt unterheben.

Kleine Bällchen formen (Hände nassen). Ich habe einen kleinen

Eisportionierer verwendet.

Mit einem Kochlöffel kleine Dellen in die Kugeln drücken. Die beiseite gestellte Eiweißmasse auf die Kugeln spritzen.

Ca. 25 – 30 min backen

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 Zucker 30 ml Schlagsahne

Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone zum Abschmecken

Zubereitung:

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

Kochröhrelement 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 Mandeln in separater Pfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe goldbraun rösten.

Die abgetropften Artischocken 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 Artischockenherzen aus der Dose wesentlich mehr Säure enthalten, muss man mehr Zucker nach eigenem Geschmack hinzufügen.

Bündner Gerstensuppe mit Gnagi (Schweinekopf gesalzen)



Rezept und Foto von Christine Wittlin-Ingold

Für 4 Personen.

Zutaten:

Gnagi

80 gr Gersten

1 EL Öl

50g. Speckwürfeli

2 Karotten

$\frac{1}{4}$ Sellerie

1 Lauch

$\frac{1}{2}$ Zwiebel

2 Lorbeerblätter

2 Nelken, Pfeffer, Streugewürze, Schnittlauch

Zubereitung:

Gersten einweichen,

Mit dem Flexi- Röhrelement Öl auf 140 Grad erhitzen und 50g. Speckwürfel anbraten.

Karotten, Sellerie, Lauch mit Multi- Zerkleinerer mit der feinen Schneidescheibe Geschwindigkeit 3 klein schneiden. Das alles bei 100 Grad 2 Minuten andünsten,

Mit 2 $\frac{1}{2}$ L Wasser ablöschen.

Der Koch Röhrelement einsetzen und Koch Rührintervallstufe 3 stellen

Gerste beigegeben aufkochen

Gnagi das ich in 3 cm Würfel geschnitten habe.

$\frac{1}{2}$ Zwiebel mit 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken bestecken, beigegeben.

Kochzeit 2 $\frac{1}{2}$ kochen.

Abschmecken mit Pfeffer, Streugewürze, Schnittlauch vor dem Servieren. KEIN SALZ.