

Curry mit Süsskartoffel und Aubergine



Rezept und Foto von Gisela Martin

Wie man auf dem Foto sieht: Man kann alles von Hand schnippeln. Mit dem Würfelschneider spart man aber richtig Zeit!

Zutaten:

Öl zum Anbraten

1 Zwiebel

2 EL rote Currypaste

1 Süsskartoffel

375 ml Kokosmilch

250 ml Wasser

1 Aubergine

5 Limettenblätter

etwas Fischsauce

Saft von einer Limette

2 TL brauner Zucker

etwas Koriander und ggf. auch frische Korianderblätter

Zubereitung:

Zwiebel mit Würfelschneider würfeln und zur Seite legen

Aubergine waschen und würfeln und zur Seite legen. Ebenso Süsskartoffel schälen und würfeln.

Kochröhrelement einsetzen, Rührintervallstufe 3, Temperatur einstellen. Öl in Cooking Chef erhitzen, Zwiebeln und Currypaste anschwitzen.

Kokosmilch und Wasser in die Schüssel zugeben, Temperatur etwas über 100 Grad. Nach dem Aufkochen wieder etwas zurückstellen und ca. 5 Min. garen.

Süßkartoffel zugeben und nochmals 7 Minuten kochen.

Aubergine und Limettenblätter zugeben und nochmals 10 Minuten kochen

Mit Fischsauce, Limettensaft, braunem Zucker und Koriander würzen.

Falls vorhanden mit frischen Korianderblättern dekorieren.

Dazu gab es bei uns Basmatireis.

[Ricotta-Pfannkuchen mit roten Früchten und Banane](#)



Rezept und Foto von Gisela Martin

Zutaten:

300 gr. Ricotta

200 ml Milch

4 Eier

etwas Vanille (aus der Vanilleschote rausgekratzt)

180 gr. Mehl

halbe Packung Backpulver

Prise Salz

1 Tasse rote Früchte z. B. Kirschen, Himbeeren etc. (frisch oder TK)

2 Bananen

Butter zum Braten

etwas Honig

etwas Amarenakirschen bzw. die Flüssigkeit von Amarenakirschen

Zubereitung:

K-Haken einsetzen, Milch und Ricotta rühren.

Eier trennen, Eigelb zu Milch-Ricotta-Gemisch geben. Vanille, Mehl, Backpulver nach und nach zugeben und alles glatt rühren.

In zweiter Schüssel Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebeisen)

Rote Früchte und Eiweiß in Ricottagemisch unterheben. Das geht prima mit der Unterhebtaste.

Reichlich Butter in Pfanne geben, Temperatur ganz niedrig und kleine Häufchen vom Teig in die Pfanne geben und die Pfannkuchen auf niedrigster Stufe von jeder Seite ca. 2 Min. braten.

Alle Pfannkuchen im Ofen (zusammen mit Tellern) warmhalten.

Mit Bananen und Honig/Amarenakirschen anrichten.

Selbstgemachte Cannelloni mit Champignonfüllung und Sugo



Rezept und Foto Gisela Martin

Zutaten

Nudelteig aus 2 Eiern, 120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß, 120 gr. Spätzlemehl, etwas Öl, etwas Salz
1 große Dose Tomaten
1 TL Salz
1 TL Rosmarin
250 ml Sahne
Butter
2 Zwiebeln
500 gr. Champignon
1 kg Fleischtomaten
Salz/Pfeffer/Oregano

Zubereitung

Nudelteig mit Knethaken herstellen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Min in Kühlschrank legen

Zwiebeln/Knoblauch würfeln (von Hand oder wer mag im Multizerkleinerer mit Messer , da man diesen gleich nochmal braucht), zur Seite stellen.

Champignons (in zwei Etappen, sonst ist es zuviel) im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern.

Dosentomaten durch Beerenpresse jagen, alles in Topf geben, Sahne zugeben, Rosmarin und durchgepresster Knoblauch zugeben, einkochen lassen (dauert mind. 45 Min.)

Nudelteig mit Pastawalze bis Stufe 8 walzen, Rechtecke ca. 7×15 cm schneiden, auf Geschirrtuch zum Trocknen legen.

Butter zerlassen, Zwiebeln andünsten, Champignon zugeben und dünsten (Kochrührelement), bis alles verkocht ist.

Frische Tomaten durch Beerenpresse jagen und Fruchtfleisch verwenden (Flüssigkeit ggf. für Tomatensuppe) und zu Champignon geben. Mit Salz/Pfeffer/Oregano würzen. Einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Wasser zum Kochen bringen und Teigscheiben ca. 1,5 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen. Herausnehmen und auf Geschirrtuch legen. Die Nudelplatten abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Füllung auf Teigplatten legen und wickeln, Naht nach unten.

Jede Cannelloni mit zerlassener Butter bestreichen, damit sie nicht zusammenkleben.

Zum Schluss Tomaten-Rosmarin-Sugo darübergerben.

Backofen, ca. 200 Grad/Umluft, zuerst 15 Minuten mit Alufolie, dann nochmals 10 Minuten ohne Alufolie garen.

Dazu passt Salat.

Italienische Tomatenfocaccia



Foto von Gisela Martin

Zutaten:

25 gr. frische Hefe
400 ml lauwarmes Wasser
800 gr. Mehl Type 405
1 TL Salz
125 ml Olivenöl
halbe Packung sonnengetrocknete Tomaten
30 rote Cocktailtomaten
etwas Olivenöl und Salz zum Bestreuen

Zubereitung:

Hefe mit lauwarmem Wasser verrühren, Prise Zucker zugeben, ca. 10 Min. stehen lassen.

Mehl und Salz in Schüssel mit K-Haken verrühren, dann Knethaken einsetzen, Stufe 1/38 Grad und langsam Hefemischung zugeben und zu Teig verarbeiten.

Teig ohne Röhrelement 1 Stunde bei 38 Grad gehen lassen.

Im Multizerkleinerer mit Messer die Tomaten zerkleinern. Dem Teig zugeben und 2 runde Brotlaibe formen. Teig sollte ca. 1,5 cm dick sein. Vertiefungen formen und Cocktailtomaten reindrücken.

Nochmals mit feuchtem Tuch abdecken, 30 Min. gehen lassen.

Mit Olivenöl besprenkeln, mit Salz bestreuen

200 Grad/20 Minuten

Gedämpfter Lachs auf Spinatbeet



Foto von Gisela Martin

Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

250 gr. Lachs frisch, wenn nicht verfügbar TK
abgeriebene Zitronenschale

1-2 Knoblauchzehen

100 ml Prosecco bzw. Wein

Butter/Öl zum Anbraten

1 Schalotte

2 Frühlingszwiebel

1 Knoblauchzehe

Brühe nach Bedarf (oder durch Wein/Prosecco ersetzen)

Sahne nach Bedarf

500 gr. Blattspinat

Muskat, Pfeffer, Salz

etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe mit Messer im Multizerkleinerer klein schneiden lassen.

Spinat waschen und putzen

Ca. 100 ml Prosecco bzw. Wein mit abgeriebener Zitronenschale und áusgepresstem Knoblauch vermischen. Den Lachs mit einreiben und für mind. 30 Min. ziehen lassen. Dämpfwasser (ca. 500 ml) im Kessel mit Weißwein aromatisieren. Lachs in Dämpfeinsatz geben, 110 Grad, 18 Min bei TK, bei frischem Lachs 14 Min).

Öl und Butter in Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchgemisch andünsten (Kochrührelement) , Brühe (bzw. Wein, ich musste heute kinderfreundlich kochen) zugeben und eindicken lassen. Dann auch etwas Sahne zugeben und ebenfalls eindicken lassen.

Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren, zusammen fallen lassen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen und ausdrücken.

Spinat mit Öl/Zwiebelgemisch vermischen, mit Muskat/Pfeffer und Salz und etwas Zitronensaft mischen.

Den Lachs mit frisch geriebenem Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.

Servieren und fertig!

Dazu passen selbstgemachte Tagliatelle.

Beim Servieren zuerst die Tagliatelle anrichten, darauf den Spinat und auf dem Spinat die Lachsstücke.

Knusper-Bratapfel mit katalanischer Creme

Rezept von Gisela Martin

Zutaten

4 Äpfel (Honey-Crunch ist perfekt, ansonsten Boskop)
30 gr. Butter
3 EL Rosinen
2 EL Rum
5 EL brauner Zucker
3 gehäufte EL zarte Haferflocken oder etwas Hafer und mit Flocken geflockt
5 EL Sahne
für katalanische Creme:
200 ml Milch
200 ml Sahne
1,5 Stangen Zimt
abgeriebene Schale halbe Zitrone
60 gr. brauner Zucker
4 Eigelb

Zubereitung:

Rosinen waschen, abtrocknen und in Rum zugedeckt für eine Stunde einlegen.

Butter in Cooking Chef, Koch-Rührelement einsetzen, Temperatur an, Butter zerlassen (Anmerkung: das nächste mal würde ich es ggf. mit Flexielement versuchen, geht ggf. noch besser).

Haferflocken und Zucker zugeben, bräunen

Temperatur aus, Sahne und Rum-Rosinen dazugeben und weiterrühren lassen.

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstehen (ruhig etwas mehr ausstechen, damit genügend Platz ist)

Auflaufform fetten und mit Haferflocken ausstreuen

Äpfel mit Knuspermischung füllen, 30 Minuten bei 200 Grad im Backofen.

Katalanische Creme (kann man auch gut im Vorfeld vorbereiten, schmeckt auch kalt sehr gut und lässt sich auch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren):

Milch, Sahne, Zimt, Zitronenschale aufkochen und zur Seite stellen und kalt werden lassen.

In Cooking-Chef-Schüssel Eigelb mit Zucker sehr schaumig schlagen (Ballonschneebeisen).

Hitzeschutz anbringen, Milch-Sahne-Mischung dazugeben, Temperatur 82 Grad, ständig Rühren lassen auf Stufe 1 damit Eigelb nicht ausflockt. Nach ca. 10 Minuten sollte Creme legieren. Fertig.

Feigensenfauce



Rezept und Foto von Carmen Müller

Eignet sich auch gut als Mitbringsel. Viel Spaß beim Nachkochen.

Zutaten:

12 Stück frische Feigen
250 g Rohrohrzucker braun
12 EL Himbeeressig
4 EL Senfmehl
Salz
Pfeffer
Etwas Honig

Zubereitung:

1. Feigen halbieren und das Fruchtfleisch herausnehmen. Die Früchte können sehr reif sein.

2. Zucker und Essig in die Rührschüssel geben, Kochrührelement einsetzen und 3 Minuten bei 90 Grad aufkochen.

Dann die Feigen dazugeben und 15 Minuten bei 90 Grad aufkochen. Das Senfpulver dazugeben. (Wer es gerne schärfer mag, nimmt mehr Senfmehl.) Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

3. Die heiße Masse in den Blender umfüllen und auf Stufe 3-4 pürieren.

4. Die noch heiße Masse in saubere Gläser (heiß ausgespült) füllen und geschlossen 5 Minuten auf den Kopf stellen.

5. Vor dem Verzehr unbedingt mindestens 1-2 Wochen durchziehen lassen, damit sich Frucht und Schärfe verbinden.

6. Sollten ihr kein Senfmehl haben, könnt ihr die entsprechende Menge Senfkörner in die Gewürzmühle geben und auf Maximum mahlen bis alles fein geschrotet ist.

Achtung: es muss noch Freiraum in der Mühle sein, damit sich die Körner bewegen können, sonst laufen sie heiß.

Vanille-Sirup



Rezept und Foto von Petra Weißhorn

Zutaten:

200 ml Wasser

200 gr brauner Zucker

2 Vanilleschoten

je eine Messerspitze Natron und Zitronensäure

Zubereitung:

Vanilleschote auskratzen, mit ausgekratzter Schote und den restlichen Zutaten in die Schüssel geben.

Spritzschutz und Kochröhrelement anbringen. CC zum kochen bringen und 25-30 Min. je nach gewünschter Konsistenz köcheln lassen. Rührstufe 1. Bei mir waren es zwischen 105 und 108 Grad und 30 Minuten.

Achtung Flüssigkeit dickt nach dem Erkalten noch nach. In eine kleine Flasche füllen und kühl lagern. Ich gebe die ganzen ausgekratzten Schoten mit in der Flasche.

Haltbarkeit:

Mehrere Wochen

Schokoladen-Cheesecake-Muffins mit Lime-Curd Füllung



Rezept und Foto von Dagmar Möller

Rezept von Dagmar Möller, <https://toepfle-und-decke.de/blogspot.com>

Zutaten:

Schokoladenteig

100 g Zartbitterkuvertüre

30 g Butter

200 g Mehl

100 g Zucker

2 EL Kakao

1/2 Vanilleschote

1 TL Backpulver

1/4 TL Natron

2 Eier

200 ml Milch

abgeriebene Orangenschalen

weiße Kakaobutter-Pellets (ca. 2 TL, damit es geschmeidig wird, alternativ ggf. etwas Kokosöl)

Cheesecake-Creme:

150 g Ricotta
50 g griechischer Joghurt
1 Ei
30 g Zucker
20 g Speisestärke
abgeriebene Limettenschale
1/2 Vanilleschote

Füllung:

Lime-Curd/Lemon-Curd

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Schokolade im Multi kurz hacken und mit 30 g Butter unter Rühren im Kessel mit den K-Haken bei 40 °C schmelzen.

Währenddessen Mehl, Zucker, Kakao, Vanille, Backpulver, Natron und Pellets vermischen, zur Schokolade geben und verrühren.



Foto: Dagmar Möller

Eier und Milch im Blender mixen und kurz unter den Teig einarbeiten.

12 Muffin-Förmchen auf ein Backblech mit Backpapier stellen und jeweils 2 EL Schokolade einfüllen. Dann auf 1 Espresso-Löffel Lime-Curd darauf setzen und wieder mit 1 EL Schokomasse bedecken.



Foto: Dagmar Möller

Für die Cheesecake-Creme Frischkäse, Ei, Zucker und Stärke mit der abgeriebenen Limettenschale und der Vanille glattrühren. Dann die Schokomasse je 2 EL Cheesecake-Creme bedecken.



Foto: Dagmar Möller

In der mittleren Schiene 20 min. backen – Stäbchenprobe mit Holzspieß machen.



Foto: Dagmar Möller

Dieses Rezept und viele weitere mehr findet ihr unter <http://www.bonsai-insel.de/wordpress/>

Feigensenf mit Portwein



Rezept und Foto von Carmen Müller

Bitte nicht mit Feigensenfsauce verwechseln. Das ist richtiger Senf mit Feigenaroma. Feigensenfsauce ist eher mild und passt z.B. zu Käse.

Zutaten:

- 300 g Senfkörner gelb
- 100 g Senfkörner braun
- 1/2 TL Fenchelsamen
- 2 TL Koriandergrün
- 2 TL Rosmarin
- 450 ml Rotweinessig
- 20 ml Raps- o. Sonnenblumenöl
- 200 ml roter Portwein
- 4 Stück frische Feigen geschält
- 4 Stück frische Feigen ohne Stielansatz ohne Blütenansatz
- 8 Stück Wacholderbeeren angedrückt
- 75 g Puderzucker
- 6 TL Salz

Zubereitung:

1. Die ersten fünf Zutaten in einer Schüssel vermischen und portionsweise in der Gewürzmühle auf Maximum mahlen (bitte etwas Freiraum lassen, damit sich die Körner bewegen können). Optional eignet sich hierfür auch der Multi mit dem Messer, aber Vorsicht wegen des Kunststoffbehälters. Er könnte vielleicht blind werden.

2. Portwein mit Feigen, Zucker, Rosmarin(frisch – nur die Nadeln verwenden) und Wacholderbeeren in die Schüssel geben, Kochröhrelement einspannen, Stufe 3, 100 Grad, 10 Minuten kochen lassen.

3. Die Wacholderbeeren entfernen. Die Masse in den Blender geben und auf Stufe 2-3 pürieren.

Alternative: Pürierstab

4. Wer möchte, kann die Masse durch ein feines Sieb streichen, ist aber beim Einsatz des Blenders nicht notwendig.

Nun noch Essig, Öl, und Salz dazugeben und nochmals durchpürieren bis alles eine homogene, breiige Masse ist.

Alternative: Pürierstab

Aus dem Blender in eine Schüssel umfüllen

5. Wichtig!!!

Die Masse muss offen über Nacht stehen (evtl. aus hygienischen Gründen ein Küchentrepp locker über die Schüssel geben.

Oxidation und Fermentation entwickeln die Schärfe. Wer es gerne scharf mag, lässt die Masse zwei Nächte offen stehen.

6. In vorbereitete, heiß ausgespülte Gläser abfüllen und verschließen.

Wer wegen der Haltbarkeit auf der sicheren Seite sein möchte, kann die Masse nochmal in die Schüssel der CC geben,

Kochrührelement einspannen, 100 Grad, Stufe 1 und ca. 2-3 Minuten aufkochen lassen.

Dann -wie oben- abfüllen.



Fotos von Carmen Müller