

Pasta Liguria



Foto Gisela Martin

Dieses Gericht habe ich erstmals in einer kleinen Trattoria in Ligurien gegessen. Die Kombination von Kartoffeln mit Pasta fand ich auf den ersten Blick mehr als seltsam. Hätte ich gewusst, was mich erwartet, hätte ich mir sicher etwas anderes bestellt. Geschmacklich ist dieses Gericht aber sensationell. Im Sommer, wenn das Basilikum wie Unkraut wuchert, bereite ich diese Pasta gerne mit frischem Pesto zu. Heute kam das Pesto aus dem Glas, dafür habe ich es mir aber nicht nehmen lassen, nochmals den neuen Spaghettiaufsatz auszuprobieren...

Zutaten:

120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß

120 gr. Spätzlemehl

Salz

etwas Öl

3 EL Pesto grün

200 gr. festkochende Kartoffeln

1 Schale frische Bohnen

Salz, Pfeffer

Parmesankäse

ggf. Pinienkerne (falls im Pesto keine am Stück enthalten sind)

Zubereitung:

Aus Mehl, Öl und Salz mithilfe des Profiknetakens Pastateig

herstellen. Teig in Klarsichthülle im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Zuerst mit Walze Teigbänder ausrollen – bis Stufe 7 – und zur Seite legen.

Danach Spaghetti mit Spaghettiaufsatz schneiden, die Nudeln zum Trocknen hinlegen bzw. aufhängen.

Kartoffeln schälen und in dickere (ca. 1,5 cm breit) Scheiben schneiden, Bohnen waschen und putzen.

Wasser mit Salz in Schüssel zum Kochen bringen (Temperatur etwas über 100 Grad),

Kartoffeln in Summe ca. 18 Minuten kochen

nach ca. 3 Minuten die Bohnen zugeben (die in Summe ca. 15 Minuten brauchen).

Nach weiteren 12 Minuten (also ca. 2-3 Minuten vor Ende) die frische Pasta zugeben, so dass alles zeitgleich fertig wird.

Kartoffeln-Nudel-Bohnen-Gemisch abseihen, etwas Nudelwasser aufheben und mit dem Pesto vermischen.

Koch-Röhrelement einsetzen, Temperatur 50 Grad, Pesto, Salz und Pfeffer zugeben und rühren lassen, bis sich alles gut vermischt hat.

Falls im Pesto keine ganzen Pinienkerne enthalten sind, noch separat ein paar (ohne Öl geröstete) beimischen.

Mit Parmesan oder Pecorino bestreuen.

Buon appetito!

Tequila Sunrise



Foto Gisela Martin

Zutaten

Eiswürfel

4 cl Tequila

15 cl Orangensaft

1 cl Grenadine

(Mengen entsprechend der Personenanzahl vervielfältigen)

Zubereitung

Eiswürfel in Blender zu Crushed Ice verarbeiten
Tequila, Orangensaft und Grenadine zugeben und kurz mixen

Mexikanischer Tortillachipsauflauf



Foto und Rezept Gisela Martin

Zutaten:

Öl zum Anbraten

3 rote Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

6 reife Tomaten

2 grüne Paprikaschoten (wer mehr mag, nimmt mehr)

2 EL Rotweinessig

2 TL Zucker

2 oder 3 kleine Chilischoten, getrocknet

1 Dose Mais

Tortillachips nach Belieben

Gouda nach Belieben

100 gr. saure Sahne

Zubereitung:

Zwiebeln durch den Würfler laufen lassen, zur Seite stellen.
Knoblauchzehen kleinschneiden

Tomaten und Paprikaschoten waschen und ebenfalls mit dem Würfler würfeln.

In Cooking-Chef-Schüssel Öl erhitzen, 140 Grad, Intervallstufe 2, dann Zwiebel-Knoblauchgemisch anschwitzen, ca 3 Minuten

Paprika/Tomatenschotengemisch (ohne Flüssigkeit), Essig, Zucker, zerbröselte Chillischote zugeben, Temperatur etwas zurückdrehen, ich hatte 120 Grad, ca. 7 Minuten offen kochen bzw. solange bis Flüssigkeit verdampft ist, Mais zugeben und

nochmals 3 Minuten kochen.

In Auflaufform Sauce, Tortillachips und Käse in Lagen stapeln, mit Käse abschließen. Mit saurer Sahne bestreichen, 15 Min. im Backofen bei 160 Grad Heißluft backen.

Dazu passt Salat.

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 (Kochröhrelement) , 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 ausstechen (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.

Feigensenfsauce



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. Solltet 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.