

Kalbsfilet sous vide – Variationen



Foto von Dagmar Möller, Rezept Nr. 21. **Rezept von Stefan Dadarski**

Zutaten:

650 g (Gramm) Kalbsfilet (1 Stück)

0,05 L (Liter) Olivenöl

1 Prise Meersalz

Zubereitung:

Filet mit Küchentrepp trockentupfen und im Ganzen zusammen mit Olivenöl und Meersalz in einen Kochbeutel geben und vakuumieren. Sollte kein Vakuumierer im Haushalt vorhanden sein, bitten Sie Ihren Fleischer, das Fleisch schon im Ladengeschäft zu vakuumieren.

Füllen Sie 2,5 Liter warmes Wasser in die Rührschüssel, stellen 56 Grad und Intervallrührstufe 3 ein und geben das Fleisch für 2 h in den Kessel.

Nach dem Garen aus dem Kochbeutel nehmen, mit Meersalz würzen und rundherum in einer heißen Pfanne in Olivenöl kurz von allen Seiten rösten; danach portionieren.

2. Rezept von Dagmar Möller, zu finden bei [Töpfle und Deckele](#)

Zuerst das Fleisch vorbereiten... Ihr braucht für 2 Personen:

Zutaten:

1 Stück Filet vom glücklichen Bio-Kälbchen (400-450g)
1 EL kalte Butter
1 EL Zitronenabrieb
1 EL frischen Zitronenthymian
900 ml Wasser
100 g Salz

ZUM ANBRATEN:

Olivenöl
frischer Rosmarin
Fleur de Sel
Pfeffer
50 ml guten Bordeaux

SAUCE:

1 Schalotte
1 EL Butter
etwas Olivenöl
50 ml guten Bordeaux
50 ml Marsala
1 TL frisch gehackter Rosmarin
1 EL Kalbskonzentrat oder Kalbsfondreduktion aus dem Vorrat
Pfeffer
kalte Mehlbutter

Zubereitung:

CC-Kessel mit Wasser füllen und auf genau 55 Grad aufheizen. Intervall 3. Ab und an umrühren, so vermischt sich warmes und kühleres Wasser schneller. Digitalthermometer zur Kontrolle verwenden. Meine CC zeigt 57-58 Grad an bei 55 Grad Wassertemperatur.

Kalbsfilet abspülen und trockentupfen., parieren. Kaltes Wasser mit Salz mischen und Filet darin 15 Min. baden. In der Zwischenzeit Thymian, Zitronenabrieb und Butter vorbereiten.

Mit dem Vakuuierer einen Beutel herstellen. Unser Caso macht eine Doppelnaht – ich mache sicherheitshalber eine 2. daneben.

Fleisch erneut trocken tupfen und mit Butter, Zitronenabrieb und Thymian vakuumieren. 2. Naht setzen.

Wassertemperatur nochmal kontrollieren und den Beutel mit dem Fleisch versenken. Timer auf 2 Stunden stellen. Temperatur ab und an kontrollieren – notfalls korrigieren.

Jetzt erst mal entspannen, oder gleich die Sauce und die Beilagen vorbereiten... Backofen auf 60 Grad heizen – Teller warm stellen.

Die Sauce ist unspektakulär:

Schalotten anschwitzen, mit Marsala und Bordeaux ablöschen, Kalbsfond zugießen, Rosmarin zugeben und köcheln lassen. Entweder mixen, oder passieren. Ich habe durch ein Sieb passiert, damit eine feine Sauce entsteht. Bereithalten für später. (wer einen 2. Kessel hat, kann die Sauce auch nach dem Fleisch garen in der CC kochen)

Nach Ende der Garzeit, das Fleisch aus dem Beutel nehmen und trocken tupfen. Fleischfond von der Butter trennen und zur Sauce gießen.

Nun das Fleisch von allen Seiten kurz und heiß in Öl mit Rosmarin anbraten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, dann im Backofen abgedeckt rasten lassen.

Während dessen Bratfond mit etwas Wein ablöschen und ebenfalls zur Sauce geben. Sauce kurz aufkochen, reduzieren und mit Mehlbutter montieren.

Saucenspiegel auf die vorgewärmten Teilen setzen, Fleisch anschneiden und darauf anrichten, nochmals Fleur de Sel drüber streuen – servieren.

Risotto alla Milanese



Foto Claudia Kraft

Rezept von Stefan Dadarski, Menge 4-6 Personen als Beilage

Zutaten:

Öl zum Anbraten

2 kleine Schalotten

50 g Butter

400 g Vialone-Reis (alternativ Arborio oder Carnaroli)

50 ml trockener Weißwein

1 l Fleischbrühe

1 Briefchen Safranfäden

50 g geriebener Parmesan oder Pecorino

1 Schuss Nolli Prat (trockener Wermut)

Zubereitung:

Das Flexi-Röhrelement einsetzen. Die Schalotten fein hacken. Die fein gehackten Schalottenwürfel bei 140°C ca. 1 Minute farblos anrösten.

Den Reis zugeben und 3 Minuten glasig braten.

Den Wein angießen und weitergaren, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Auf 100 °C herunterschalten.

Den Safran in der Brühe auflösen und zum Reis geben.

Das Ganze ca. 20 Minuten weiterköcheln lassen bis der Reis gar, aber noch „al dente“ ist.

Die Butter und den Parmesan unter das Risotto rühren, etwas „NolliPrat“ hinzugeben und zugedeckt einige Minuten ruhen lassen. Dann mit weiterem Parmesan servieren.

Zabaione – Grundrezept

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

8 Eigelbe

50 g Zucker

20 g Vanillezucker

0,1 l Amaro (Fernet, Averna, Ramazotti etc.)

Zubereitung:

Alle Komponenten in die Rührschüssel geben und auf Rührstufe 8 kalt aufschlagen.

Wenn die Masse ins weißliche umschlägt Temperatur zufügen (80°C) in ca. 6 Minuten mit dem Profi-Ballonschneebesen zu einem steifen Schaum aufschlagen.

Direkt servieren und gegebenenfalls mit bitterem Kakao bestreuen. Oder in Gläser abfüllen und kalt stellen.

Elisenlebkuchen



Foto von Angelika Haindl

Rezept zur Verfügung gestellt von Angelika Haindl

(Elisenlebkuchen bleiben sehr weich innen, saftig)

Zutaten:

6 Eier
170 g Rohrzucker
2 EL Honig
2 TL Zimt
1,5 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
250 g Mandeln gemahlen
250 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Orangeat
200 g Zitronat
50 gr. Cranberries (wenn vorhanden)
Oblaten, 70er Durchmesser
Kuvertüre oder Zuckerguß

Zubereitung:

Ich habe ganze Mandeln und Nüsse gemeinsam mit dem Orangeat, Zitronat und auch den Cranberries durch die Raffel gelassen. Immer wieder abwechselnd eingefüllt und nachgedrückt. Falls nicht vorhanden, evtl. den Multi mit Messer ausprobieren. Das

Orangeat und Zitronat sollte ganz fein sein, ebenso die Berries.

Eier, Zucker und Honig mit dem Flexi schaumig schlagen. Dann werden alle anderen Zutaten untergemischt. Den Teig auf die Oblaten streichen.

Achtung: der Teig läuft nicht auseinander!

Am besten eine Lebkuchenglocke verwenden, muss man aber nicht. Wenn man mit Messer aufstreicht, immer wieder in kaltes Wasser tauchen.

Auf Backpapier oder Folie bei 0- und U-Hitze backen.

Dauer: ca. 20 Minuten bei 160°...

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder auch Zuckerglasur überziehen.

Pastinaken-Schinken- Tagliatelle mit Parmesan und Majoran

Rezept von Stefan Dardaski

Zutaten:

12 Scheiben Holsteiner Schinken oder durchwachsener Räucherspeck in Scheiben

1 Handvoll Majoran- oder Bohnenkrautblättchen

1 Schuss Rapsöl

50 gr. Butter

2 Knoblauchzehen, geschält und fein geschnitten

2 Pastinaken, geschält, längs halbiert und feingeschnitten

450 gr. Tagliatelle

100 gr. geriebener Parmesan – beste Qualität
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Rapsöl in die Rührschüssel geben, Flexiröhrelement einsetzen und das Öl erhitzen auf 120 Grad.

Schinken in feine Streifen schneiden undzusammen mit den Kräutern in der Rührschüssel bei Intervallrührstufe 2 ca. 3min. anbraten.

Knoblauch und Pastinaken dazu geben und weitere 2-3 min. braten lassen bis der Schinken goldgelb und die Pastinaken weich sind.

Die Tagliatelle nach Packungsanweisung bissfest kochen, abgießen und etwas Nudelwasser zurückhalten.

Rührvorgang stoppen und das Flexiröhrelement herausnehmen.

Die Pasta in den Kessel geben und mit den Pastinaken und dem Speck verrühren. Die restliche Butter und den Parmesan einrühren und etwas Nudelwasser zugießen, um der Mischung eine leicht cremige Konsistenz zu verleihen.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Grüne Spargelcremesuppe mit Crostini und Mortadella



Foto Peter Petersmann/Rezept Nr. 2

1. Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

500g grüner Spargel
1 kleine Zwiebel
1 großzügiger Schluck Weißwein
1 EL Butter
400ml Gemüsebrühe
150ml Crème fraîche
Salz
Cayennepfeffer
4 Crostini
4 dünne Scheiben Mortadella
50 gr. Weißbrot

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Spargel waschen, evtl. die holzigen Enden schälen und in kleine Stücke schneiden. Einige Spargelköpfe zum Garnieren beiseite legen und separat blanchieren.

2. Das Flexiröhrelement einsetzen. Die Hälfte der Butter bei 140 Grad und Intervallrührstufe 2 erhitzen, Zwiebeln kurz darin andünsten, mit dem Weißwein ablöschen, Spargelstücke dazugeben und 1 bis 2 Minuten unter Rühren mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen und 10 Minuten bei 100 Grad kochen lassen.

3. Die Spargelstücke mit der Brühe fein pürieren und Crème fraîche unterrühren. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Die Spargelköpfe in die Suppe legen. Die Crostini mit der Mortadella belegen und separat dazu reichen.

2. Rezept von Peter Petersmann



Foto und Rezept von Peter Petersmann

Zubereitung:

Schalotten in Butter anschwitzen (z.B. Flexi, da später püriert wird, muss Spargel nicht erhalten bleiben), Spargel dazu geben, bisschen Zucker drüber streuen und 5 Minuten rührbraten, mit der gleichzeitig gefertigten Brühe und Weißwein ablöschen (Spargelschalen und Abschnitte in Brühe, Butter, Zitrone, Salz und Zucker 5 Minuten auskochen, nicht länger, sonst wird es bitter!).

Gekochten Spargel pürieren und durch ein Sieb streichen, mit Sahne oder saure Sahne binden, abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Schokoladentrüffel Dattel-Nuss-Trüffel mit Rosenwasser

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten für 20-25 Trüffel:

150 g getrocknete Datteln ohne Stein

100 g Walnusskerne

50 g dunkle Schokolade, 70 % Kakaogehalt

3-4 EL Rosenblütenwasser

$\frac{1}{2}$ TL Vanillepulver

1 Prise Kardamompulver

fein geriebene Schokolade

Pralinenförmchen

Zubehör: Multizerkleinerer mit Flügelmesser

Zubereitung:

Datteln, Nüsse und Schokolade im Multizerkleinerer fein hacken.

Mit Rosenblütenwasser, Vanille und Kardamom aromatisieren. Sollte die Masse nicht gut binden, etwas mehr Rosenblütenwasser hinzufügen.

Aus der Masse mit einem kleinen Eisportionierer Kugeln abstechen, in der geriebenen Schokolade drehen und in die Pralinenförmchen setzen. Statt der Datteln schmecken auch getrocknete Feigen oder Aprikosen. Das Rosenblütenwasser lässt sich durch Orangenblütenwasser ersetzen.

Tipp von Stefan: Anstatt die Trüffel in Schokoladenpulver zu wälzen funktioniert auch Kakaopulver, Kakaopulver mit einem Zimtanteil oder komplett in temperierter Schokolade wälzen und über einem Gitter abrollen. Einfach mal was ausprobieren und Sie werden begeistert sein.

Schoko-Haselnuss-Aufstrich – Variationen



Foto Manuela Huber/Rezept Nr. 2

1. Schoko-Haselnuss-Aufstrich mit Vanille

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

100 g gemahlene Haselnüsse
500 g gute Zartbitterschokolade
Mark 1 Vanilleschote
100g brauner Rohrzucker
75 ml Sahne
75 g Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Kessel geben, K-Haken, und bei 80 Grad und Intervallrührstufe 2 – 15 Minuten schmelzen lassen.

2. Schoko-Haselnuss-Aufstrich “Nutella Art” – vegan möglich

Rezept von Manuela Huber

Zutaten:

150gr Haselnüsse

60gr Zucker

100gr Blockschokolade oder eine andere nach Wahl

200gr Sahne

30gr Butter

Zubereitung:

Nüsse und Zucker in der Gewürzmühle pulverisieren

Schoko in kleine Stücke brechen und bei Stufe 6 ein paar sek schredern.

Sahne, Butter und Schoko in den Topf, 5 min, 50 Grad, Stufe 2 (Flexi)

Dann die Nüsse dazu, acht min 50 Grad, Stufe 2,

Zum Schluss nochmal alles schnell verrühren, evtl. mit Pürierstab

In Gläser abfüllen.

Hält sich im Kühlschrank rein theoretisch zwei Wochen...in der Praxis nie

Tipp für Veganer:

Butter und Sahne mit Alsan und Soja cuisine ersetzen

3. Nuss-Nougatcreme aus Genussmagazin 03/2016, ausprobiert von Esther Witt



Foto Esther Witt

Zutaten:

150 ml Sahne

2 El Zucker (find es aber so süß, dass man den Zucker auch weglassen könnte)

1 bis 2 El Amaretto (kann man wenn Kinder mit essen auch weglassen)

200 g Nuss-Nougat

100 g Zartbitter Schokolade

Zubereitung:

Die Sahne mit Vanillezucker und Amaretto in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeisen auf Intervallstufe 1 auf 80 Grad erhitzen.

Klein gewürfeltes Nougat und klein geschnittene Zartbitter Schokolade zufügen und darin in ca. 4 bis 5 Minuten schmelzen. Creme in Einmachglas füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Kann aber sofort auch warm verspeist werden auf frischem Hefezopf schmeckt mega lecker so schön warm frisch gerührt

Tipp Esther:

MIr gefällt an dem Rezept, dass keine Butter drin ist. Dann wird es nicht so arg fest und bleibt cremig.

Erdbeerpizzen mit Mozzarella und Arganöl

Rezept von Stefan Dardas:

Zutaten für 4 Pizzazungen:

½ Block frische Bäckerhefe

500 gr. Mehl und Mehl zum Arbeiten

1 EL Salz

1 Prise Zucker

1 EL Olivenöl

500 gr. geputzte Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

2 Kugeln Mozzarella

1 Bd. Basilikum

4 EL gehackte Mandeln

4 EL brauner Rohrzucker

4-6 EL Arganöl

Zubehör: Knethaken, Pastawalze, Multizerkleinerer mit Flügelmesser, Flexirührelement

Zubereitung:

1. Mehl mit Hefe und 250 ml lauwarmen Wasser und dem Salz, 1 Prise Zucker und dem Olivenöl in die Rührschüssel geben, den Knethaken einsetzen und bei Geschwindigkeitsstufe 2 zu einem elastischen Teig kneten lassen. Danach den Knethaken entfernen, Temperatur auf 40 Grad stellen und bei Intervallrührstufe 3 40 Minuten den Teig gehen lassen. In der Zwischenzeit die Hälfte der Erdbeeren im Multizerkleinerer zu Püree verarbeiten.

2. Den Teig aus der Schüssel nehmen, abdecktruhen lassen. Das Flexirührelement einsetzen und das Erdbeerpüree bei 110 Grad auf der 1. Intervallrührstufe 6-8 min köcheln lassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

3. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Nehmen Sie den Dampfschutz ab und setzen die Pastawalze auf Stufe 1 ein.

4. Formen Sie aus dem 4 gleichgroße Ballen, mehlen Sie diese ein und lassen sie erneut 20 min. abgedeckt gehen.

5. Drücken Sie die Teigballen platt und formeneinen länglichen Fladen. Lassen Sie die Maschine auf Geschwindigkeitstufe 3anlaufen und lassen den Teigfladen 1 x durch. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3x. Stellen Sie die Pastawalze auf Stufe 2 und wiederholen den Vorgang 1-2 x. Die Teiglinge sollten jetzt so lang wie ihr Backblech sein. Die fertigen Fladen auf die vorbereiteten Bleche legen und mit dem Erdbeerpüree gleichmäßig bestreichen. Mozzarella darauf verteilen, mit gehackten Mandeln und Rohrzucker bestreuen. Zum Schluss die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren daraufverteilen.

6. Im vorgeheizten Ofen 10-12 min backen, dieBasilikumblätter darauf verteilen mit dem Arganöl beträufeln und heißservieren.

Mein TIPP:

Statt Mandeln können Sie auch Cashewnüsse nehmen. Erdnüsse funktionieren bei diesem Gericht wegen ihres mehligem Geschmacks nicht.

Wenn die Erdbeerzeit gerade vorbei sein sollten– probieren Sie Steinobst! Pfirsiche sind ein geeigneter Partner für die Kombination aus Mozzarella und Basilikum.

Ist kein Arganöl verfügbar kann auch Sesamöl aus dem Asiashop verwendet werden. Jedoch ist dieses Öl vorsichtiger zu gebrauchen, da es durch die Röstung der Sesamkerne vor dem Mahlen wesentlich intensiver ist.

Schokoladenravioli mit heißen Kirschen

Rezept von Stefan Dardarski

Zutaten:

Ganache:

200g Halbbitter Kuvertüre

50ml Sahne

Kompott:

250g Sauerkirschen

60g Zucker

40ml Rotwein

1 Prise gemahlene Nelken

1 Prise Zimt

1 EL Speisestärke

Vanillesauce:

6 Eigelbe

100g Zucker

$\frac{1}{2}$ Ltr. Milch

$\frac{1}{2}$ aufgeschlitzte Vanilleschote

Teig:

250g Mehl

100g Kakaopulver

4 Eigelb

30g Puderzucker

Mark einer Vanilleschote

Füllung:

80g Puderzucker

200g Marzipanrohmasse

4cl Cointreau

Außerdem:

1 Eiweiß zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Für die Ganache die Kuvertüre zerkleinern. Die Sahne in dem CCKessel aufkochen und die Kuvertüre darin bei ständigem Rühren auflösen (Flexi). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Für das Kompott die Kirschen waschen und entkernen. 80ml Wasser mit dem Zucker, dem Rotwein und den Gewürzen aufkochen, die Hitze reduzieren und die Kirschen darin 3-4 min. dünsten. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, das Kompott damit binden und beiseite stellen.

3. Für die Sauce die Eigelbe und den Zucker mit dem Ballonschneebeisen so lange cremig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Die Schote herausnehmen, das anhaftende Mark in die Milch geben.

4. Die Vanillemilch langsam unter die Eigelbmasse rühren. In einer Kasserolle unter ständigem rühren erhitzen, bis die Sauce dickflüssig wird(80 Grad), sie darf jedoch nicht kochen. Sofort durch ein Sieb streichen und bei Seite stellen. Das Eigelb darf auf keinen Fall abbinden!

5. Für den Teig Mehl und Kakaopulver sieben. Mit Eiern, Puderzucker und Vanillemark zu einem glatten Teig kneten (Knethaken). In Folie einwickeln und 30 min. im Kühlschrank ziehen lassen.

6. Das Marzipan mit dem Puderzucker und dem Cointreau verkneten (Flexi). Die Ganache Creme steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank legen.

7. Den Teig zu Streifen von 15×50 cm ausrollen (Pastawalze). Mit einem Teigradchen Rechtecke von 5x5cm ausradeln. Jeweils etwas Marzipanmasse und Ganache darauf setzen.. Die Teigländer

mit Eiweiß bestreichen und den Teig über der Füllung zusammenschlagen. Die Ränder festandrücken.

8. Die Ravioli in kochendem Wasser mit etwas Zucker etwa 4 min. garen, herausheben und abtropfen lassen. Die Vanillesauce auf einen Teller verteilen. Die Ravioli und die Kirschen neben dem Saucenspiegel anrichten.