

Möhrensuppe von Johann Lafer – Video

Pizzaboden aus Blumenkohl Low carb



Foto Gisela Martin

Nachgekocht von Gisela Martin, Rezept gefunden bei Chefkoch.de und in Teilen leicht abgewandelt.

Zutaten:

250 gr Blumenkohl
120 gr. Käse
1 Ei
2 Knoblauchzehen
0,25 TL Salz
1 TL Kräuter

Zubereitung:

Blumenkohl in Stücken in den Multizerkleinerer mit Messer geben und kleinhäckseln

Danach in Microwellenschüssel geben und 8 Min/ca. 600 Watt garen

Ei, Käse, Knoblauch, Salz, Kräuter und abgekühlten Blumenkohl wieder in Multizerkleinerer geben und zu Masse verrühren

Ofen auf 230 Grad vorheizen

Blech mit Backfolie auslegen und Masse aufstreichen (ergibt so viel wie ca. eine große runde Pizza, wenn man ein ganzes Blech machen möchte, müssen die Mengen verdoppelt werden)

220 Grad/15 Minuten/Ober-/Unterhitze backen, bis es lecker gebräunt aussieht

Dann mit Pizzasosse bestreichen und Belag nach Wahl aufbringen, nochmals 10 Minuten backen.

Anmerkung: ich habe die Tomatensosse schon vor dem ersten Backvorgang aufgebracht, hat auch nicht geschadet.



Fotos Gisela Martin

Schupfnudeln mit Zimtpuderzucker und Apfelkompott



Rezept und Foto von Gisela Martin

Zutaten:

500 gr Kartoffeln
1 EL Mehl
1 EL Vanillezucker
2 Stück Eigelb
1 Prise Salz
20 g Butter zum Anbraten
2 Stück Apfel
1 ELZucker und etwas Zimt
1 ELZucker (nochmals)
und nochmals etwas Zimt

Zubereitung:

In CookingChef-Schüssel Salzwasser zum Kochen bringen, Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren, ca. 20 Minuten kochen- Wasser abgiessen,

Flexi einsetzen und nochmals 5 Minuten ausdampfen lassen, Temperatur zurückdrehen

Mehl, Vanillezucker, Eigelb, Salz zugeben und nochmals kurz

rühren lassen.

Aus Teigstücken Schupfnudeln rollen und daraufhin in Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche kommen (ca. 2 Min).

Parallel Äpfel schälen, mit etwas Wasser, Zucker und Zimt in Flexielement zu Kompott einkochen (ca. 10 Minuten, wenn es Mus werden soll etwas länger).

Falls Gewürzmühle vorhanden ist 1 EL Zucker mit etwas Zimt zu Zimt-Puderzucker mahlen.

In Pfanne Butter schmelzen und Schupfnudeln goldbraun braten, dann Anrichten (Zimtpuderzucker über Schupfnudeln streuen) und geniessen.

Zum Schluss habe ich noch etwas eingekochten Fruchtsirup darübergabegeben, den ich noch übrig hatte.

Ist ein Essen, dass Kinder lieben und dass einen an die eigene Kindheit erinnert. Das ganze komplett ohne vorherige Einkaufsfaktion, denn die Zutaten hat man eigentlich fast immer zuhause.

Langt – je nachdem, ob man es als Dessert oder als Hauptgericht isst – für 2-4 Personen.

Spinat-Ricotta-Maultaschen auf Kürbiscreme



Rezept aus Kochbuch "Meine Cooking Chef von Johann Lafer" mit geringfügigen Abwandlungen von Gisela Martin

Zutaten für 3-4 Personen:

125 gr. Hartweizengrieß

125 gr. Pastamehl

2 Eier

Salz

200 gr. Spinat (TK-Blattspinat geht zur Not auch)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

250 gr. Ricotta

4 EL Semmelbrösel

Pfeffer

1 Eigelb zum Bestreichen von dem Nudelteig

1 EL Öl

300 gr. Hokkaido-Kürbis mit Schale (Gewicht geputzt gewogen)

150 ml Gemüsefond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)

50 gr. Butter

Zubereitung:

Mit Knethaken oder K-Haken Nudelteig aus Eiern, Mehl, 2 EL Wasser und einer Prise Salz in Kessel herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Min kühl stellen..

Spinat waschen, abtrocknen lassen, grob hacken. (Anmerkung: ich habe das Gericht 1 x mit frischem Spinat, 1 x mit TK-

Blattspinat gemacht. Geschmacklich konnte ich keinen Unterschied feststellen).

Zwiebeln/Knoblauch fein hacken.

Flexi-Element einsetzen, Olivenöl in Kessel, 140Grad/Intervall 3: Zwiebeln/Knoblauch zugeben, da. 1-2 Min. anschwitzen. Spinatzugeben, weitere Minute zusammenfallen lassen..

Ohne Temperaturzugabe Ricotta und Semmelbrösel daruntermischen. Mit Salz/Pfeffer würzig abschmecken.

Nudelteig mit Pastawalze ausrollen. Mit Nudelholz immernoch etwas breiter auswalzen, so dass Teigblätter ca. 15 cm breit sind. Spinatmasse ca. halben cm dick in Mitte drauf streichen. Ränder mit Eigelbbestreichen. Von beiden Längsseiten zusammenklappen, so dass eine 2-3 cm dicke Wurst ergibt. Kochlöffel im Abstand von 3-4 cm bis unten kräftig eindrücken (Anmerkung: ich habe Ravioliausstecher verwendet und die Sache mit Kochlöffel weggelassen) und Teigrand durchtrennen.

Auf mit Mehl ausgestreutes Blech legen und kühl stellen

Flexi einsetzen, Öl zufügen, 120 Grad erhitzen, gewürfelten Kürbis 2-3 Min. anschwitzen. Fond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste) zugeben, Spritzschutz aufsetzen, Timer auf 10 Min. stellen. Entweder mit Pürierstab oder in Blender pürieren und die Butter in Stücken einarbeiten. Ggf. noch Fond nachgießen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, Maultaschen ca. 5 Min garen. Mit Schaumlöffel herausheben und auf Kürbispüree servieren.

Zum Anrichten:

In Gewürzmühle etwas weißen Balsamico mit Kürbiskernöl mischen und um die Maultaschen träufeln.

Weiter in Gewürzmühle zerkleinerte Kürbiskerne als Deko

Wer mag kann die Maultaschen mit brauner Butter und gebratenen Zwiebelringe anrichten.

P.S. Und hier das gleiche Gericht, nur anstelle der Mautaschen habe ich (aus dem gleichen Teig) Ravioli geformt.



Herzhafte Waffeln “Bruschetta Art”



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Zutaten:

Waffeln:

150 g Mehl (ich hab Weizenvollkorn genommen)
100 g geriebener Parmesan
1 TL Backpulver
4 Eier
50 ml Olivenöl
Öl für das Waffeleisen
200 ml passierte Tomaten
Salz, Pfeffer

Tomate-Mozzarella-Salat:

4 Tomaten
Olivenöl
Balsamico-Essig
1 Kugel Mozzarella
Basilikum

Zubereitung:

Mehl, Parmesan und Backpulver mischen.
Eier, Olivenöl (50ml) und passierte Tomaten verrühren.
Mehlmischung unterheben und den Teig mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Waffeleisen erhitzen und mit Öl einfetten.

Waffeln ausbacken.

Bei mir sind es acht von den eckigen (Doppelwaffel) geworden.

Aus den Tomaten, Mozzarella und Basilikum mit dem Olivenöl und Balsamico-Essig einen Tomaten-Mozzarella Salat zubereiten.

Guten Apetitt!

Kartoffel-Sellerie-Püree mit süßem Karottengemüse



Foto von Gisela Martin

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten Karottengemüse

300 g. Karotten

100 ml Gemüsefond

1EL Butter

2 Schalotten (hatte ich nicht, daher habe ich eine rote Zwiebel genommen)

3 EL Frischkäse

3 EL gehackte Petersilie (war ebenso spontan in meinem Haushalt nicht verfügbar)

Zucker zum Bestäuben

Salz und Pfeffer

Zutaten Kartoffel-Sellerie-Püree:

200 g Kartoffeln

100 g. Sellerie

25 g Butter

50-70 ml Milch

Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

(1) Kartoffeln und Sellerie kochen (Anmerkung: ich habe alles

in einem Topf gekocht, d.h. Sellerie schälen und in Würfel schneiden, Kartoffel nur schälen, Sellerie braucht ca. 1-2 Min. länger als Kartoffeln, d.h. Sellerie etwas eher zugeben)

(2) Würfelschneider ansetzen und Karotten in Würfel schneiden (wer keinen Würfelschneider hat, kann es auch von Hand machen oder man nimmt vom Multizerkleinerer die Juliennescheibe)



(3) Multizerkleinerer aufsetzen und Schalotten mit dem Flügelmesser fein hacken (Anmerkung: wie vor, bis ich den Multizerkleinerer wegen zwei kleiner Schalotten montiert habe, habe ich das schon von Hand geschnitten. Aber wenn der Würfler sowieso montiert ist, würde ich die Schalotte auch würfeln)

(4) Kessel und Koch-Rühr-Element einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad einstellen

(5) Butter einfüllen und Schalotten mit Karotten ca. 5 Min. auf Rührintervall dünsten, mit Zucker bestäuben

(6) Fond angießen und weitere 10 Min. auf 100 Grad und Rührintervall 2 garen

(7) Frischkäse zugeben, mit Salz/Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie untermischen.



(8) Kartoffeln und den Sellerie in Rührschüssel geben, Ballonschneebesen einsetzen und mit der Milch und der Butter auf Stufe 4 ca. 3 Min. zu sämigen Püree verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Oder wie hier in Kombination mit Drillingen (Drillinge 10 Min. in Salzwasser kochen, dann in der Pfanne etwas Öl erhitzen, Drillinge halbiert in Pfanne geben und mit etwas Pommessalz ein paar Minuten anbraten):



Quark-Kartoffel-Puffer mit Apfel-Kompott



Foto Gisela Martin

Quelle: Genussmagazin 02/2015 + Abwandlung Gisela Martin

Zutaten für 2 Personen

Zutaten:

a.) Apfelkompott

2 Äpfel

optional 50 ml Apfelsaft oder alternativ Wasser

Saft halber Zitrone

optional 75 gr. Gelierzucker – ich habe es weggelassen

0,5 TL Zimt

b.) Quark-Kartoffel-Puffer

150 gr. gekochte mehliges Kartoffel

100 gr. Mager-Quark

1,5 Eier

25 gr. Zucker

Mark von halber Vanilleschote

0,5 EL Backpulver

550 gr. Mehl

Prise Salz

Butter zum Ausbacken

optional: Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Geschälte Äpfel würfeln und zusammen mit anderen Apfelkompottzutaten in Schüssel geben, 95 Grad, Rührintervall 2, entweder mit Koch-Rührelement (dann bleiben Apfelstückchen erhalten) oder Flexielement (dann wird es püriert) kochen. Kalt werden lassen und zur Seite stellen.

Geschälte Kartoffeln in Kessel geben, mit Flexielement kurz rühren lassen, so dass püriert.

Restliche Zutaten zugeben und bei Geschwindigkeitsstufe 1 mischen.

Butter in Pfanne erhitzen, jeweils einen Löffel Teig reingeben, mit Löffel etwas glatt drücken und von beiden Seiten ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen, ggf. mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit dem Apfelkompott servieren.

Gnocchi mit Kartoffeln und Parmesan



Ausreichend für 6 Personen (Rezept kann auch halbiert werden):

Zutaten:

800 gr. Kartoffeln mehlig kochend

250-500 gr. Semola bzw. Mehl

100 gr. Parmesan gerieben

4 Eigelb

Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln entweder in der CC kochen oder im Garkörbchen dämpfen (m.E. ist der Geschmack besser, wenn man die Kartoffeln dämpft – aber beides geht). Achtung wenn man die Gnocchi nicht mit Brettchen sondern mit der Bronzematrize formen möchte, dann lieber eine Minute zuviel als zu kurz kochen, damit die Kartoffeln fein püriert werden können und keine Stückchen übrig bleiben.

Wenn die Kartoffeln fertig sind werden die geschälten Kartoffel in den Kessel geben, Temperatur auf ca. 60 Grad stellen, Flexi einsetzen und ein paar Minuten laufen lassen, gerne auch länger.

Durch die Temperatur wird den Kartoffeln die Feuchtigkeit entzogen. Gleichzeitig werden die Kartoffeln durch den Flexi

püriert. Dann Temperatur abstellen und Kartoffelmasse abkühlen lassen. (*Tipp: Je länger die Kartoffeln durch den Flexi abgedampft werden, desto trockener wird die Masse und desto weniger Mehl wird später benötigt*).

Parmesan fein reiben, z. B. mit Scheibe Multizerkleinerer, Trommelraffel oder oder oder.

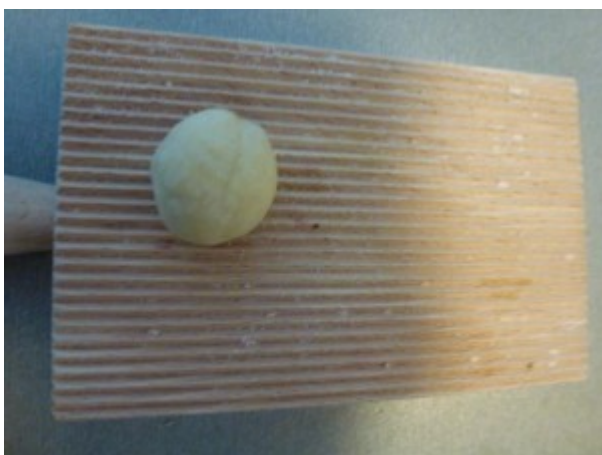
Dann (zuerst 250 gr.) Mehl, Parmesan, Eigelb, Salz/Pfeffer/Muskat zu den Kartoffeln in den Kessel geben und mit dem Flexi alles vermischen, bis die Masse homogen ist. Das restliche Mehl nur zugeben, wenn die Masse noch nicht fest genug ist. Je weniger Mehl desto besser ist der Geschmack nach meiner Meinung.

Nun ein Blech oder Brett mit etwas Mehl oder Griess ausstreuen.

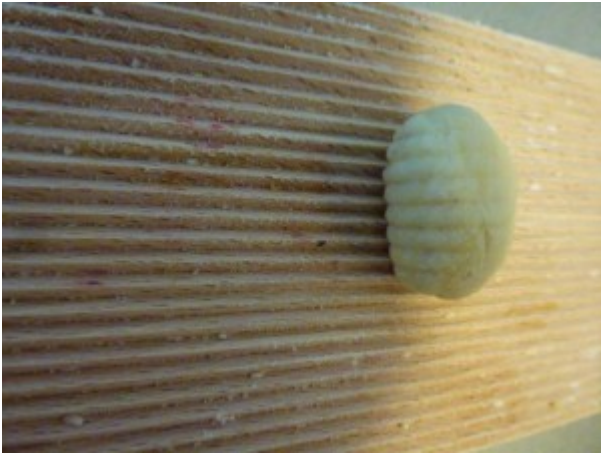
Es gibt drei Möglichkeiten der Gnocchiherstellung. Entweder eine lange Wurst formen, davon Stückchen mit dem Messer abschneiden und mit der Gabel auf die Gnocchi drücken und so die Rillen herstellen.

Oder die [Gnocchimatrize von Pastidea](#) verwenden.

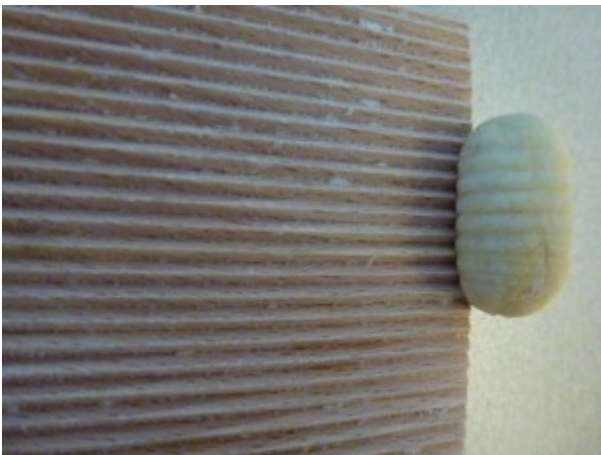
Oder kleine Kugeln formen, über ein Gnocchibrett mit etwas Druck ziehen und an der Kante vom Brett runterpurzeln lassen (das gibt den Knick).



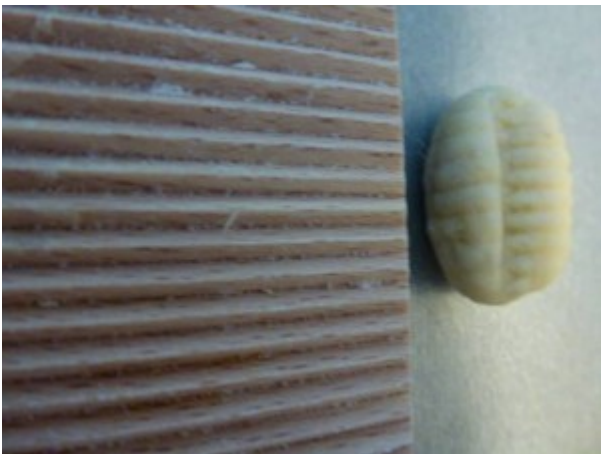
zuerst Kügelchen formen, da helfen auch Kleinkinder gerne mit



mit der Handfläche mit leichtem Druck nach vorne rollen



über die Kante rollen, dabei entsteht der Knick in der Mitte



Heruntergepurzelt, die ist schon mal fertig



Blech voller geformter Gnocchi

In kochendem Salzwasser herauskochen. Dauert bei größeren Gnocchi ca. 3-4 Minuten. Bei kleineren Gnocchi etwas kürzer. Die Gnocchi kommen nach oben wenn sie fertig sind, dann noch ein paar Sekunden warten. Fertig.

Tipp zur Vorbereitung:

Die Kartoffeln kann man auch schon am Vortag kochen.

Der Teig hält sich auch ein paar Stunden im Kühlschrank. Heute habe ich z.B. den Teig mittags gemacht und in der Mittagspause Gnocchi geformt. Der Rest vom Teig (im Kühlschrank zwischengelagert) wurde dann abends zum Abendessen weiterverarbeitet und war genauso gut.

Tipp Birgitt Puppe: Anstelle von Mehl: 150g Hartweizengrieß und 150g Pastamehl verwenden.

Kürbisnockerl mit gehackten Kernen und Kernöl



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

250 g Mehl

500g Kürbis

3 El Öl

1 Ei

1/2 El Salz

Sind so dunkel da ich ca 40g Kürbiskernmehl zusätzlich verwendet habe.

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch ohne Wasser im Rohr bei 150 Grad weichdünsten. (Ich habe es in der CC für ca. 12-14 Minuten gedämpft). Anschließend pürrieren. (Habe es lauwarm im Multi mit Messer gemacht, da ich vorher Suppengemüse mit dicker Scheibe geschnitten habe)

Kürbispüree mit Mehl, Ei, Öl und Salz zu einem Nockerlteig verrühren (Flexi bzw. K-Haken). Ich habe noch ein paar ged. Kürbiswürfel in die Maße gegeben.

Nockerln mit einem Esslöffel ausstechen und in Salzwasser kochen lassen, bis die Nockerl aufsteigen. Abseihen, unter kaltem, Wasser kurz abschrecken, in Butter (ich habe Ghee verwendet) schwenken.

Tipp: Vor dem Servieren mit Kernöl beträufeln und Kürbiskerne drüber streuen. Bei mir waren es gehackte da nichts anderes zu Hause war

Herstellungsbilder mit der CC von Claudia Kraft:

Nockerlteig im Multi gemacht

