

# Bellini



Foto und Rezept: Gisela M.

## **Zutaten:**

Pfirsiche

Prosecco

## **Zubereitung:**

Gläser und Prosecco vorkühlen. Mit der Beerenpresse ein paar Pfirsiche zu dickflüssigem Saft verarbeiten. Den Trester ggf. noch ein zweites oder drittes Mal durchlassen.

Mit Prosecco verrühren, einschenken und ungehemmt geniessen.

Wenn Gäste kommen, kann der Pfirsichsaft im voraus gut vorbereitet werden.

---

# Zucchini gefüllt mit einer Ziegenkäse-Honig-Salbei Fülle auf Tomaten



Foto: Gisela Martin

Rezept zur Verfügung gestellt von Manuela Neumann

Für 2 Personen

## **Zutaten:**

2 mittlere Zucchini

100g Ziegenfrischkäse

2 TL Honig

1 Zweig/e Rosmarin, Nadeln abgezupft und gehackt

10 Blätter Salbei, gehackt

Salz und Pfeffer

ca. 200g Tomaten

Thymian

1 TL Oregano

1 EL Olivenöl

Parmesan zum Bestreuen

## **Zubereitung:**

Die Tomaten waschen, halbieren oder achteln, in einer Auflaufform verteilen, Thymianzweige dazwischen verteilen, Oregano, Salz und Pfeffer darüber streuen und Olivenöl darüber träufeln.

Zucchini waschen, Enden abschneiden, halbieren, aushöhlen, so dass eine Mulde entsteht. Das heraus geschnittene Fruchtfleisch mit dem Ziegenfrischkäse, Honig, Salbei, Rosmarin, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer mit dem Messer mischen.

Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchini füllen, diese auf die Tomaten in die Auflaufform legen, mit etwas geriebenem Parmesan (in Trommelraffel, oder Mahlvorsatz für Fleischwolf reiben) bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Minuten bei 180-190°C backen.



Foto Manuela Neumann

Zwischendrin ab und zu mal schauen, ob die Zucchini nicht zu dunkel werden, ggfls. abdecken.

Ich hoffe, Euch schmeckt es genauso gut wie mir

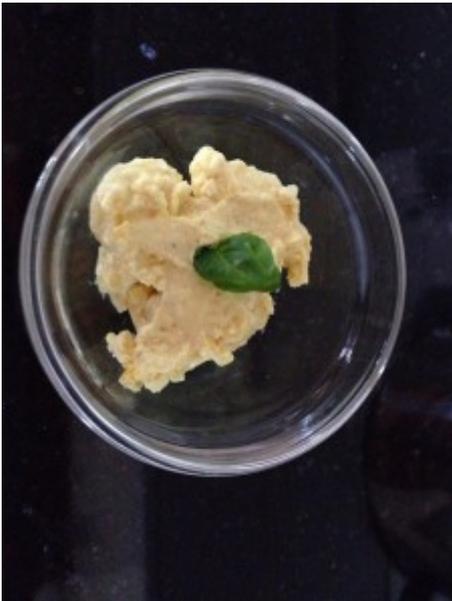
Kleine Abwandlung von Gisela Martin zu Ihrem Foto:

So sahen meine in der Auflaufform aus – Durch die frischen Kräuter waren sie wirklich sehr lecker. Wir hatten 185 Grad, später 180 Grad bei Heissluft und mittlerer Dampfzugabe. Herausgenommen habe ich sie 15 Minuten vorher. Dazu gabs Couscous. Die Tomaten haben relativ viel Flüssigkeit abgegeben, was wir als Sosse über den Couscous gegeben habe. Durch die frischen Kräuter war es sehr lecker.

Die Mengen für die Füllung habe ich pi mal Daumen genommen. Ich hatte noch ein paar Goudarestes und Mascarpone Reste, die mit verarbeitet wurden. Und da ich keinen Ziegenkäse habe, hatte ich normalen Frischkäse.

---

# Safran-Knoblauch-Mayonaise ohne Ei



Rezept und Foto von Carmen Müller

## **Zutaten:**

150 g h-Milch 3,5 Prozent Fettgehalt

2TL Dijonsenf

Salz, Pfeffer

380 g Pflanzenöl

2-3 EL Weißweinessig

## **Zubereitung:**

Die Milch mit Senf, Salz u. Pfeffer in den Glasmixer geben u. Mixen.

Den kleinen Deckel herausnehmen, einen Haushaltstrichter einsetzen und auf kleiner Stufe das Öl ganz langsam einlaufen lassen.

Am Ende den Essig zugeben. Auf hoher Stufe alles durchmischen.

*Verfeinerungen:*

Zum Schluss 2 Prisen Safranfäden oder gemahlene Safran, 1 1/2 TL Kurkuma, 1 TL gehackter Knoblauch, 1 TL Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker zugeben und gut vermischen.

oder etwas Honig, Senf und Curry

Mayonaise vor dem Genießen etwas durchziehen lassen. Hält sich ohne Probleme 1 Woche im Kühlschrank. Vielleicht auch länger, sie lebt bei uns halt nicht so lange. Schmeckt super zu Gegrilltem und geräuchertem Fisch.

---

## Kürbisbrot



Foto von Gisela Martin

Wenn man sowieso schon Kürbis zerkleinert (z.B. für Kürbissuppe), kann man auch gleich noch ein Brot damit backen. Macht in der CC ganz wenig Arbeit und mit etwas Butter ist dieses Brot wirklich ein Gedicht!

**Zutaten:**

1 kg Mehl 405 oder 550

900 g Kürbis, ich nehme immer Hokkaido  
20 g Salz  
30 g Traubenzucker  
40 g Kürbiskerne geröstet und gemahlen (Gewürzmühle)  
100 ml Orangensaft  
100 ml Wasser  
1 Würfel Hefe  
5 g Kurkuma zur Färbung

### **Zubereitung:**

Kürbis mit dem Saft und dem Wasser in der CC weich kochen, pürieren. Abkühlen lassen, bis es lauwarm ist.

Knethaken einsetzen. Hefe dazu geben. Flüssigkeit mit Mehl, Salz, Zucker, Kürbiskernen vermengen. Halbe Stunde gehen lassen.

Alles in einen mehlierten kleinen Einsatz (ich nehme Glasauflaufform, die ich vorher mit flüssiger Butter und dann etwas mit Mehl eingestrichen habe) geben und anschließend bei 200°C Ober/Unterhitze 40 min backen.

---

## **Zwetschgenröster** —

## **Variationen**

### ***Rezept 1 von Waltraud Kogler:***

Entkernte Zwetschgen mit sehr wenig Wasser in der CC köcheln lassen (ich bevorzuge den Rührhaken, wer's sehr sämig haben will: Flexi) und Zimt- und Nelkenpulver dazu, ev. etwas Bio-Zitronenschale (je nach Geschmack der Zwetschgen) und Rum o.ä.

## Rezept 2 von Kathleen Pfennig:

### Zutaten:

400g Zwetschgen

50g Zucker

300ml Rotwein (um so schwerer und dunkler um so besser der Röster hinterher) 1 Vanilleschote

Zimtstange

Speisestärke

nach Bedarf Orangen- oder Zitronenschale

### Zubereitung:

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen (es gehen auch gefrorene Zwetschgen).

Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und dann mit dem Rotwein (um so schwerer und dunkler um so besser der Röster hinterher) ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen und rühren, bis sich der Zucker wieder gelöst hat.

1 ausgekratze Vanilleschote, das ausgekrazte Mark und eine Zimtstange dazu geben, 3min köcheln lassen. Dann die Zwetschgen dazu geben und weitere 5min köcheln lassen.

In der Zwischenzeit 1EL Speisestärke mit ein wenig Wasser anrühren und zu dem Sud geben und das ganze so etwas andicken. Ich hatte auch experimentell mal Zitronenschale und mal Orangenschale dazu, auch sehr lecker!

---

## Hähnchenbrust sous vide

Quelle: [Facebookfanseite Kenwood CookingChef](#)

Nachgekocht von Gisela Martin

**Zutaten:**

400 g (Gramm) Hähnchenbrust (1 Stück)

0,05 L (Liter) Olivenöl

1 Prise Meersalz

1 Prise Pfeffer

je nach Geschmack etwas Zitronenabrieb

**Zubereitung:**

Hähnchenbrust mit Küchentrepp trockentupfen und im Ganzen zusammen mit Olivenöl und Meersalz in einen Kochbeutel geben und vakuumieren.

Sollte kein Vakuumierer im Haushalt vorhanden sein, zuerst in Klarsichtfolie wickeln und dann in Alufolie.

2,5 Liter warmes Wasser in die Rührschüssel füllen, 65Grad und Intervallrührstufe 3, Fleisch für 1 h in den Kessel geben.

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

Fazit: Funktionierte gut, Fleisch war butterzart. Vorsicht aber bzgl. Salmonellen, da diese erst ab 70 Grad abgetötet werden.

---

**Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto**



Foto und Rezept von Saskia Renker

**Zutaten für ein Blech:**

400g Hokkaido-Kürbis

100 ml Milch

Salz

350 gr. Dinkelmehl (Type 630)

1 Paket Trockenhefe

1 TL Anis-Saat

Öl

Mehl

*Für das Pesto:*

2 EL Kürbiskerne

1 Bund Petersilie

100 ml Rapsöl

3 EL Kürbiskern-Öl

25 g geriebenen Parmesan

1 Zitrone

Salz und Pfeffer

*Belag:*

400g saure Sahne

2 TL getrockneter Majoran

3 Äpfel (Boskop)

3 rote Zwiebeln

ggf: einige Streifen Schinkenspeck

**Zubereitung:**

Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen (ist bei mir immer vor der Heizung – im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!

---

## Lana Nudeln



Rezept und Foto von Elvira Preiß

### **Zutaten:**

500 g selbstgemachte Nudeln  
200 g Südtiroler Speck  
200 g grob geriebenen Parmesan  
300 g frische Champignons  
Zwiebel und Knoblauch

### **Zubereitung:**

Nudeln herstellen und kochen

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl bei 140 Grad andünsten( mit Rührelement )

Speck (Schinken ) in feine Streifen schneiden und zugeben,

kurz mit anbraten.

Champion zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit ca 100 ml Brühe ablöschen und kurz weiter garen.

Nudeln und Parmesan zugeben alles mit italienischen Gewürz ,Salz und Pfeffer würzen, kurz durchrühren und servieren .

---

## Chocolate-Cookie-Brownies mit Oreo- Füllung in der Cooking Chef



Foto und Rezept von Kerstin Hinz

### **Zutaten:**

*Für den Chocolate-Chip-Cookie Teig*

125 Gramm weiche Butter

150 Gramm Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

175 Gramm Mehl

1 TL Backpulver

50 Gramm Schokotropfen

ca.. 20 Oreo-Kekse

**Zubereitung:**  
Butter, Zucker, Salz, Ei, Mehl mit Backpulver vermischt, in

die Schüssel geben und mit dem K-Haken vermengen, Schokotropfen unterrühren. Den Teig in einem Backrahmen (ca. 20 x 25 cm) glatt streichen (klappt am besten mit einem angefeuchteten Löffel).

Auf dem Chocolate-Chip-Cookie Teig Oreo Kekse verteilen (Ich habe 20 Stück gebraucht).

*Für den Brownie-Teig:*

250 Gramm Butter

200 Gramm Zartbitterkuvertüre

3 Eier

75 Gr. Zucker

Butter mit Zartbitterkuvertüre im Kessel mit Flexi bei niedriger Temperatur schmelzen

Eier und Zucker dazu geben und mit Ballonschneebeisen verrühren und 75 Gramm Mehl kurz unterrühren.

Den Brownie Teig über den Oreo Keksen glatt streichen.

Backen: ca. 175 Grad 30-35 Min.

---

## Gebrannte Mandeln in der CC – Variationen

### ***1. Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen***

Bitte beachten je nach Wetter dauert es mal länger mal kürzer. Das gesamte Rezept mit Temperaturanzeige arbeiten, das ist sehr wichtig.

**Zutaten:**

2 Beutel Mandeln

120 gr. Zucker

1 TL Zimt (oder Apfelstrudelgewürz, Spekulatiusgewürz o.ä.)

### **Zubereitung:**

Mandeln ungeschält im Backofen vorrösten, das hebt den Geschmack ungemein. Bei 180 Grad im Backofen solange rösten, bis es nach Mandeln duftet.

Wenn die Mandeln angeröstet sind, 1 Tasse Wasser (d.h. 125 ml) mit 120 Gramm Zucker in die CC geben, auf höchste Temperatur schalten und mit dem Flexielement, Intervall Stufe 1 laufen lassen.

Sobald die Temperaturanzeige 126 Grad zeigt, 1 EL Zimt (oder noch besser Apfelstrudel- oder Plätzchenwürzmischung) zugeben unditerrühren lassen.

Sobald die Temperatur auf 132 Grad angestiegen ist, die Mandeln in die laufende Maschine geben und weiter rühren lassen bis die Temperatur 138 Grad übersteigt. Das geht ziemlich fix.

Dann ist es wichtig dabei stehen zu bleiben zuerst glänzen die Mandeln noch, sehen dann aber schlagartig immer matter aus und sobald es aussieht als wenn sie trocken sind (oder besser mit feuchtem Sand überzogen) die Maschine ausschalten und die Mandeln sofort mit einem Spatel auf ein Backpapier umfüllen.

Nun noch auskühlen lassen, guten Appetit!

Das Beste: Die Mandeln fangen nicht an zu kleben, wenn sie ne Woche auf dem bunten Teller liegen. Zum Schluss nur noch den Kessel mit heissem Wasser füllen und kurz einweichen lassen dann muss nicht geschrubbt werden.

***2.) gebrannte Mandeln, Rezept von Chefkoch.de (ohne CC), ausprobiert von Gisela Martin***

**Zutaten:**

200 gr. Mandeln

4 EL Zucker (brauner, der weiße wird zu heiß)

2,5 EL Wasser (keinesfalls mehr, sonst wird es klebrig)

1 TL Zimt

### **Zubereitung:**

In mikrowellengeeigneter Schüssel Zucker, Zimt Wasser 1 Min bei 600 Watt schmelzen.

Mandeln dazugeben, umrühren, weitere 2 Minuten in Mikrowelle.

Umrühren und nochmals 2 Minuten in Mikrowelle geben.

Auf Backpapier zum Abkühlen geben. Fertig ☐

### **3. ) Rezept von Oliver Hess in der Gourmet**



Foto Oliver Hess/Rezept Nr. 3

### **Zutaten:**

200g Mandeln

200g Zucker

Zimt nach Geschmack

100g Wasser

### **Zubereitung:**

Alles bei 180 Grad in der CCG mit dem Koch Röhrelement laufen lassen, nachdem das Wasser verdampft ist noch ca. 10 Minuten

laufen lassen. Fertig