

Gewickelte Safranlasagne mit verschiedenen Käsesorten und Kirschtomaten



Fotos: Gisela Martin

Rezept aus dem Italienischen übersetzt von Zeitschrift "Alta scuola di Cucina Kenwood 01/2016"

4 Personen

Zutaten:

300 gr. Nudelteig bestehend aus 200 gr. Mehl Type 00 (Anmerkung GM: Ich hatte 100 gr. 00, 110 gr. gemahlene Hartweizengrieß), 2 Eier Größe L, 1 Safransschlag, 1 TL Öl, Salz

Bechamelsosse bestehend aus 300 ml Milch, 30 gr. Mehl Type 00, 30 gr. Butter, Muskatnuss, Salz

250 gr. Mozzarella

80 gr. Ricotta

60 gr. Parmesan

200 gr. Kirschtomaten

60 gr. geschälte Pistazien

2 EL Olivenöl extravergine

20 gr. Schalotten

Basilikum, Butter, Salz

Zubereitung:

Mit Knethaken Nudelteig bei mittlerer Geschwindigkeit für 5 Minuten kneten. In Klarsichtfolie wickeln und in Kühlschrank für ca. 1 Stunde legen.

Für Bechamelsosse die Butter bei 60 Grad schmelzen lassen, Flexielement einsetzen. Gesiebttes Mehl zugeben und rühren lassen, bis das Mehl komplett aufgenommen ist. Temperatur auf 120 Grad stellen und ca. eine Minuten kochen lassen, bis alles nussfarben ist.. Giesst die Milch dazu und kocht weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Salz und frisch gemahlene Muskatnuss zugeben.

Nudelteig mit Pastawalze zu langen Streifen auswalzen, Teig für ca. 10 Minuten trocknen lassen.

Die Schalotten z.B. mit Gewürzmühle klein hacken.

In der Schüssel das Kochrührelement einsetzen. Öl und Schalotten zufügen. Andünsten bei 110 Grad für 5 Minuten, Rührintervall 3.

Fügt die in der Mitte durchgeschnittenen Tomaten zu, erhöht die Temperatur auf 120 Grad und kocht das ganze für weitere 3-4 Minuten. Leicht salzen.

Gibt die Pistazien in den Multizerkleinerer mit Messer und zerkleinert die Pistazien mit der Pulsetaste. Entnimmt die Pistazien und fügt den Mozzarella zu und zerkleinert den Mozzarella bei Geschwindigkeit 2. Dann legt ihn zum Abtropfen auf Küchenpapier.

Legt in den Multizerkleinerer die Scheibe zum Zerkleinern von Parmesan ein und reibt den Parmesan.

Gibt jetzt den Mozzarella, den Ricotta und die Hälfte vom Parmesan in die lauwarme Bechamelsosse. Fügt auch kleingeschnittenes Basilikum, Teile der Pistazien und die Tomaten. Rührt langsam um, bis das ganze sich verbunden hat.

Kocht die langen Nudelstreifen in gesalzenem kochendem Wasser für 2 Minuten. Gießt kaltes Wasser über die Nudelbänder und lasst sie abtrocknen.

Jetzt eine runde Auflaufform mit ca. 12 cm Durchmesser (Anmerkung GM: hatte ich nicht, daher habe ich einfach eine Souffleform verwendet) einbuttern. Füllt die Lasagneblätter in Kreisform ein und fügt im Inneren zwischen den Teig die Tomaten-Käse-Masse.

Bestreut mit den restlichen Pistazien und dem restlichen Parmesan und gebt auch ein paar Butterflocken oben drauf.

Im Backofen bei 180 gr. Heissluft für 15 Minuten gratinieren (Anmerkung GM: falls der Backofen Dampfzugabe hat, würde ich mittlere Dampfstufe wählen).



Tiramisù mit Schokoladenbiskuit

Foto: wird noch nachgereicht

Fazit nach dem Ausprobieren:

War sehr lecker, schmeckte am Folgetag wie ein Stück Schokoladentorte.

Erfahrung beim Schichten: Biskuit hatten wir noch größere Mengen über, Creme fehlte zum Schluss.

D.h. beim nächsten mal würden wir die Zutaten der Creme um das doppelte erhöhen.

Dann dürfte die Menge für mind. 12 Personen reichen.

Anstelle dem Rum im Rezept haben wir Masalawein verwendet, was sehr lecker war. Alternativ hätten wir Amaretto genommen.

Grüße Gisela

Rezept aus dem Italienischen übersetzt von Zeitschrift "Alta scuola di Cucina Kenwood 01/2016"

Zutaten:

650 gr. Biskuit mit Kakao, bestehend aus 150 gr. Mehl Type 00 (Alternativ 405), 150 gr. Zucker, 6 Eier, 30 gr. Backkakao, 20 gr. Butter

200 gr. Mascarpone

200 gr. Sahne

120 gr. Zucker

80 gr. Eigelb

2 gr. Gelatine

1 Vanilleschote

100 ml Espresso

200 ml Rum

Zubereitung:

Für Biskuit die Eier mit Zucker im Kessel mit Ballonschneebeisen für 10 Minuten auf höchster Geschwindigkeit schlagen. Mit Unterhebrührelement Mehl und gesiebten Kakao zufügen. Eine Tortenform mit 22 cm Durchmesser einfetten und im Backofen bei 180 Grad für 25 Minuten backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gibt den Zucker in den Kessel mit 60 ml Wasser/Temperatur 120

Grad ohne ein Rührelement. Lasst das Wasser kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die eingestellte Temperatur erreicht ist.

In einem anderen Kessel gebt ihr das Eigelb mit der ausgekratzten Vanilleschote. Schlagt es auf bei höchster Stufe für 10 Minuten (Ballonschneebeesen) und giesst den Zucker zu.

Fügt nun die Gelatine (für ein paar Sekunden ausgedrückt und im Wasserbad gerührt, bis es sich aufgelöst hat) zu.

Schlagt die Sahne mit dem Ballonschneebeesen bei mittlerer Geschwindigkeit für 5-6 Minuten (Anmerkung: Achtung, damit es keine Butter gibt. Die angegebene Dauer könnte zu lange sein).

Fügt der Eigelbmischung mit dem Unterhebrührelement die Mascarpone und die Sahne zu.

Schneidet den Biskuit in Scheiben und stecht mit einem Dessertring Kreise aus in der Größe der Gläser, die ihr für das Dessert benutzt.

Tränkt den Biskuit leicht mit dem gemischten Espresso-Rum.

Füllt die Gläser mit den Schichten im Glas (Biskuit und Mascarponecreme). Schließt mit der Creme ab und bewahrt das Dessert im Kühlschrank auf, damit es fest wird.

Wenn ihr das Dessert serviert, kann man es nach Belieben mit Kakao, Schokoladenstreusel und Kristallzucker bestreuen.

Alternativ kann man das Tiramisu auch mit gehackten Nüssen dekorieren.

Pizza Margherita



Foto von Gisela Martin

Tomatensosse wurde von diesem Rezept abgewandelt:
<http://brotdoc.com/2014/06/24/pizzateig/>

Zutaten:

Pizzateig Nr. 4 von hier:
<http://www.cookingchef-freun.de/?p=406>

Tomatensosse

1 Dose Pizzatomaten
2 geschälte Knoblauchzehen
1 geschälte Schalotte
3 EL Balsamico bianco
2 EL Wasser
2 EL Tomatenmark
1 EL Honig
1 Messerspitze Chili-Pulver
1 TL Curcuma
Salz, Pfeffer nach Belieben

Belag

Büffelmozzarella, Gouda, Parmesan
ggf. Pesto

Basilikum

etwas Olivenöl

Zubereitung:

Pizzateig 2 oder 3 Tage vorher vorbereiten und im Kühlschrank gehen lassen.

Tomatensosse ebenfalls gerne schon im Voraus zubereiten. Alle Zutaten in den Multi mit Messer füllen und alles zerkleinern. Alternativ mit Pürrierstab.

Pizzateig entnehmen, in Brötchengröße Kugeln schleifen (mit Hilfe von etwas Mehl, damit es nicht klebt) und mit Geschirrtuch abdecken.

Kugeln flach drücken und mit Pastawalze auf Stufe 2 walzen. Um 90 Grad drehen und von anderer Seite walzen. Mit Nudelholz noch etwas dünner walzen.

Gouda und Parmesan nach Belieben reiben (z. B. Trommelraffel oder Multi)

Mit Tomatensosse großzügig bestreichen, mit Mozzarellascheiben belegen, ggf. noch ein Klecks Pesto. Dann noch leicht mit Gouda oder Parmesan bestreuen und mit Basilikum belegen.

Ich backe die Pizzastückchen immer auf einem heißen Stein/Pizzastufe/250 Grad. Nach ca. 5 Minuten sind sie fertig, wenn der Stein entsprechend vorgeheizt wurde.

Warm schmeckt die Pizza am besten, da wirft der Teig auch tolle Blasen. Bei dem Foto handelte es sich um eine Zugabe zum kalten Buffet. Kamen auch kalt sehr gut an ☐

[Blätterteig-Schnecken](#)



Fotos (Fotomontage Sandra Bell) und Rezept Evi Börchers

Zutaten:

Blätterteig (aus dem Kühlregal) 2er Packung, rechteckig
3 rote Spitzpaprika
1 Packung Frischkäse 400 g
1 Packung Kochschinken
Etwas Reibekäse
Gewürze und Kräuter

Zubereitung:

Bild 1: Frischkäse dünn verteilt
Bild 2: Paprika Schinken darauf gegeben
Bild 3: Dünne Scheiben geschnitten
Bild 4: Pur abbacken
Bild 5: Mit Käsedeckel abbacken

Den Kochschinken grob zerkleinern und im Multi mit dem Messer zerstoßen.

Behälter entleeren, Messer entfernen und Scheibe Nr. 4 nehmen. Den Spitzpaprika in feine Scheiben schneiden.

Kochschinken, Paprika und ca. 20/30g Reibekäse (Emmentaler) vermengen.

In der Schüssel den Frischkäse mit Chilli, Bärlauch sowie eine selbst gemischte Gewürzmischung mit dem Flexi schaumig rühren. Den Blätterteig ausrollen, dünn die Frischkäsemischung darauf verstreichen und dann die andere Mischung darauf geben.

Stramm zusammen rollen, in dünne Scheiben schneiden und im Backofen auf dem Blech abbacken.

O/U 220 Grad ca. 15-20 Minuten

Schokoladenbrownie mit Mandeln und Erdbeerslush

Rezept von Elisabeth Opel

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Polentacreme

Rezept von Elisabeth Opel

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Linsen Dal mit Kokosmilch und Zucchini-Sesam-Crunch

Rezept von Elisabeth Opel

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Hühnerbrust Sous vide gegart mit Süßkartoffelstampf und Petersilien-Pesto

Rezept von Elisabeth Opel

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Tipps zur Eisherstellung mit einer Küchenmaschine

Das PDF wurde erstellt von Simon Patisserie
(www.simons-patisserie.de)

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Dulce de leche – Variationen



Rezept und Foto von D. F.

1. Rezept von D. F. in Anlehnung an dieses: <http://www.lamedecinepasseparlacuisine.com/2015/03/confiture-de-lait-au-cooking-chef.html>

Zutaten:

2 Liter Milch
500 gr. Zucker
1 TL Natron
2 Vanilleschoten
etwas Zeit

Zubereitung:

Alle Zutaten (mit Ausnahme der Zeit) einfüllen.

Ballonschneebesen einsetzen und auf höchstmöglicher-Stufe-ohne-Spritzer – bei 100 Grad rühren lassen. Ausgekratzte Vanilleschoten rechtzeitig wieder rausnehmen oder Vanilleessenz benutzen. So lange rühren lassen (geschätzte 40 min. bis 2h) bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Ich hab schon etwas früher aufgegeben, da die Maschine laut ist und die Kids ins Bett mussten. Aber die sehr dickflüssige

Saucenkonsistenz gefällt mir sogar noch besser als die klassische Streichcreme. Ist so vielseitiger und einfacher auf Crepes und Eiscreme zu verteilen. Die Konsistenz und der Geschmack sind MEGAcremig und lecker. VIEL besser als mit der gezuckerten Kondensmilchdose.

2. Rezept, Sammelsurium aus diversen Beiträgen in "Backen und Kochen mit Kenwood"

Zutaten:

Milchmädchendosen, ca 400 ml

Zubereitung:

Milchmädchendosen in Marmeladenglas umfüllen und noch etwas Vanille zugeben. Dann verschließen (so sieht man, wenn sie fertig ist. Direkt in Milchmädchendose geht es aber auch).

Wasser zugeben, so dass Dosen komplett bedeckt sind und im Wasser ohne Rührelement 2-3 Stunden köcheln lassen.

Ggf. zwischendurch Wasser nachgießen, damit Dosen die ganze Zeit von Wasser bedeckt sind.

Fertig

3. Rezept von Katja Heckmann



Foto Katja Heckmann/Rezept Nr. 3

Zutaten:

500 ml Milch
100 ml Sahne
2 Prisen Salz
2 x Vanillezucker
100 Gramm weissen Zucker
75 Gramm braunen Zucker

Zubereitung:

Mit dem Flexi Rührintervall 1 bei 110 Grad 36 Minuten rühren. Schmeckt auch sehr gut auf Kekse oder Brownies.

4. Rezept von Conny Opp



Foto Conny Opp/Rezept Nr. 4

Zutaten:

1 Tetra-Pack Kondensmilch 10%
1 Tetra-Pack H-Sahne
100 gr. brauner Zucker
50 gr. weißer Zucker
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Alles zusammen (Mark und Schote) ca. 25 Minuten auf 105 Grad köcheln lassen, je nach gewünschter Konsistenz. Ich nehme es in den Kaffee, über Eis oder auch in Naturjoghurt oder Desserts