

Mango-Blutorangen-Grütze mit Limettenschaum und knusprigen Herzwaffeln



Foto und Rezept von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten für 2 Personen:

2 Reife Mango

2 Blutorangen

1 Unbehandelte Limette, davon Saft und Abrieb

1 EL Orangenblütenhonig

2 Eigelb

1 EL Rohrohrzucker

300 g Mehl, Typ 550

100 g Rohrohrzucker

200 g Gebräunte Butter

1 Päckchen Vanillezucker

6 Eier

200 ml Milch (oder Sahne)

1 Prise(n) Salz

Öl / Butterschmalz zum ausbacken

Puderzucker zu dekorieren

Benötigtes Zubehör:

Glas-Mixaufsatz

Profi-Ballonschneebesen

Arbeitszeit: 20 min

Koch-/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitung:

Die Mango schälen, vom Stein schneiden, die Hälfte davon in Streifen schneiden, die andere Hälfte im Blender pürieren. Die Blutorange auspressen und das Mangopüree mit 150 ml des Saftes aufmixen. Mit dem Honig süßen und kaltstellen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Ballonschneebesen bei max Geschwindigkeit verrühren, bis die Masse hellgelb und dickflüssig ist. Nun den Limettensaft und den Abrieb hinzufügen, und 4 EL heißes Wasser in dünnem Strahl dazugeben. Das Kochelement einsetzen, die Temperatur auf 50 Grad einstellen und 10 min auf max aufschäumen.

Für die Waffeln die ganzen Eier mit dem Zucker und Vanillezucker mit dem Ballon-Schneebesen schaumig rühren, bis eine dicklich, gelbe Masse entsteht. Die gebräunte Butter zufügen und löffelweise Mehl und Milch hinzufügen. Eine Prise Salz hinzugeben.

Den Teig Ca eine halbe Std gekühlt zur Seite stellen.

Das Waffeleisen vorheizen und die Waffeln portionsweise in dem gefetteten Waffeleisen in Ca 4-5 min ausbacken und auf einem Kuchengitter auskühlenlassen, so werden sie noch knuspriger.

Die Grütze auf Tellern anrichten, mit dem Limettenschaum und den Waffeln garnieren und servieren.

Zimtsüppchen mit Tomate-Basilikum und Schinken-Chips



Foto und Rezept von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten für 4 Personen:

100 ml Sahne
1000 g aromatische Tomaten
1-2 Knoblauchzehen
1/2 Bund Basilikum
4 Scheiben Parmaschinken
Salz, Pfeffer, Zimt

Benötigtes Zubehör: Glas-Mixaufsatz Koch-Röhrelement

Arbeitszeit: 30 min Koch-/Backzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitung:

100 ml Sahne mit einer guten Prise Zimt steif schlagen und kühl stellen.

Die Tomaten waschen, vierteln, Strunk entfernen und mit dem Knoblauch und dem gezupften Basilikum in den Blender geben. 1 min auf höchster Stufe alles miteinander pürieren.

Die Suppe in die Induktionskochschüssel umfüllen, das Kochröhrelement einsetzen und mit 1 TL Zucker, 1/2 TL Salz und 2 TL Zimt würzen. 20 Minuten bei 100 Grad, 2 Intervallstufe einkochen lassen. Abschmecken.

Währenddessen den Parmaschinken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit Zimt bestäuben und 20 Minuten bei 80 Grad trocknen lassen.

Wenn die Suppe fertig ist 100 g Butter und die Sahne zugeben (4 TL für die Anrichte zurück behalten) nochmals 5 Minuten köcheln lassen eventuell mit Pfeffer und evtl. etwas Brühe abschmecken.

Mit dem Triblade Stabmixer die Suppe kurz aufschäumen.

Zum Anrichten das Zimtsüppchen in ein Weckglas geben, je einen TL geschlagene Sahne darauf geben und mit getrocknetem Parmaschinken und evtl. kleinen Tomatenwürfel dekorieren.

Tipp: je länger die Suppe köchelt, umso aromatischer wird sie.

Kalbsfilet sous vide gegart mit Morchelrahm und cremiger Polenta



Rezept und Fotos von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten für 4 Personen:

1000 g Kalbsfilet
50 g getrocknete Morcheln
20 g Schalotten
200 g Sauerrahm
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer,
Olivenöl
150 g Polenta
500 ml Sahne
500 ml Milch
50 g Schalotte
Lorbeer,
Knoblauch,
Salz, Pfeffer

Benötigtes Zubehör:

Multizerkleinerer Koch-Röhrelement Flexi-Röhrelement
Gewürzmühle

Arbeitszeit: 45 min

Koch-/Backzeit: 120 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitung:

Das Kalbsfilet parieren und mit Gewürzen und Olivenöl vakuumieren.

In der CC bei 56 Grad 2 Std Intervallstufe 3 ohne Rührelement ziehen lassen.

Das Filet aus dem Beutel herausnehmen und im Stück scharf in einer Grillpfanne von allen Seiten anbraten. Die Dauer hängt vom gewünschtem Gargrad des Fleisches ab. Nach dem Anbraten das Fleisch außerhalb der Pfanne mind. 10 in Alufolie gewickelt ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft setzt.

Für den Morchelrahm die getrockneten Morcheln im Multizerkleinerer zerkleinern. Gerne auch noch 5 Gramm Morcheln mit der Gewürzmühle zu Pulver mahlen und damit später die Soße abschmecken. Die zerkleinerten Morcheln mit kochendem Wasser überbrühen, bis sie bedeckt sind und ziehen lassen (am besten am Abend vorher).

Die Morcheln aus dem Wasser nehmen (das Einweichwasser aufbewahren !!!), ausdrücken und mit den kleingehakten Scharlotten in Olivenöl anbraten, mit dem Weißwein ablöschen, aufkochen und mit dem Sauerrahm verrühren. Gerne nun etwas Einweichwasser und gem. Morcheln verdünnen. Gut durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die cremige Polenta, (wir hatten die von Kattus) das Flexi-Rührelement einsetzen, Intervallstufe 1, 100-120 Grad, etwas Olivenöl in den Topf geben und die Polenta kurz anrösten. Sahne und Milch angießen, mit Lorbeer, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10 min rühren lassen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Gerne am Ende für den Geschmack ein Stück Butter unterrühren.

Die cremige Polenta mit den in Tranchen geschnittenem Kalbsfilet und dem Morchelrahm dekorativ anrichten.



Weißer Schokoladenlikör mit Mandel und Vanillenote



Rezept und Foto von Kira von [Kirasols Kitchen](#)

Für ca. 1,5l (3 0,5 Flaschen von Ikea)

Zutaten:

200 g weiße Schokolade geschmolzen

120 g Puderzucker

3 Eigelbe (Gr M)

1 Prise Salz

600 ml Sahne (haltbare)

1 kleine Dose gesüßte Kondensmilch (300 ml)

300 ml Amaretto

200 ml brauner Rum (oder neutralerer Alkohol, ich selbst mag keinen Vodka oder Korn)

1 Messerspitze gemahlene Vanille

Zubereitung:

Eigelbe mit Zucker und Salz mit Ballonschneebeisen schaumig rühren (Stufe 4).

Dann 78 Grad einstellen und rührend erhitzen. Wenn die Eigelbmasse ca. 5 min über 80 Grad geköchelt hat, die restlichen Zutaten vorsichtig hinzufügen und so lange rühren lassen bis die Masse merklich eingedickt ist. Habe den Alkohol erst nach und nach hinzugefügt, damit der Alkohol nicht komplett verkocht □ (Bei mir hat es insgesamt ungefähr 35 Minuten geköchelt).

Dann in saubere und heiß ausgespülte Flaschen füllen verschließen und abkühlen lassen.

Tipp von Kira: Ich denke der Likör hält sich so 3 Monate im Kühlschranks, sofern ganz sauber gearbeitet wurde. (Keine Garantie, da ich den auch das erste Mal gemacht habe)

Kenwood Cooking Chef Zubehör aufbewahren



Fotos der obigen Aufbewahrungsbeispiele von Matthias Brunner

Röhrelemente können auch an Schrankdecken mit "Tidychef Hook" befestigt werden. Tidychef Hook ist eine 3D-gedruckte Knetbackenhalterung von Dominik Röttsches.

Weitere Informationen zu diesem System gibt es unter:

<https://tidychef.roettsch.es/> “

Diese Rubrik wurde geschaffen, um Anregungen zu sammeln, wie das Zubehör aufbewahrt werden kann.

Bitte postet mittels Kommentarfunktion euere Umsetzungen mit Foto.

Wir freuen uns über zahlreiche Anregungen ☐



Foto von Jane Nierlein





Fotos Marie Rott



Foto Louisa Wagner

Ricciarelli di Siena



Foto und Rezept von Dagmar Möller

Zutaten:

20 Stück

(1)

150 g Zucker

200 g geschälte, fein gemahlene Mandeln

25 g Mehl

Abrieb von 2 Bio-Orangen

3-4 Tropfen Bittermandelaroma

3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma

(2)

24 g Zucker

7 g Wasser

1 cl Orangenlikör

(3)

10 g Zucker

10 g Mehl

3 g Hirschhornsalz

3 g Backpulver

(4)

10 g Vanillezucker

40 g Eiweiss

(5)

Vanille-Puderzucker selbstgemacht

Zubereitung:

(1)

Mandeln in der Gewürzmühle sehr fein mahlen, mit Zucker, Orangenabrieb, Mehl und Aroma mischen.

(2)

Aus Zucker und Wasser einen Sirup kochen, Orangenlikör zufügen.

(3)

Mehl mit dem Zucker, Hirschhornsalz und Backpulver mischen und

mit der Mandelmischung vermengen.

Sirup langsam zugeben.

Die krümelige Mischung in einer Schüssel mit Deckel ca. 12 Stunden ruhen lassen.

(4)

Vanillemark und Zucker in der Gewürzmühle zu Puderzucker mixen (3-5 x P-Taste). 10 g abnehmen und den Rest beiseite stellen.

Eiweiss mit Salz und dem portionsweise zugegebenem (10 g) Vanille-Puderzucker-Zucker steif schlagen (Ballonschneebeisen) und sofort und den bröseligen Teig einarbeiten. Es entsteht eine klebrige Masse. Diese Masse auf Backpapier stürzen und zu festem Teig zusammendrücken.

Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier 1 cm dick ausrollen. Mit einem dünnen Glas erst Kreise und dann davon die Ricciarelli-Formen ausstechen. Reste erneut zusammendrücken und wieder ausrollen. Wiederholen bis aller Teig verbraucht ist.

Ricciarelli dick mit dem restlichen Vanille-Puderzucker bestäuben. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und 30 Minuten kalt stellen.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 170 Grad ca. 15 Minuten backen. Ofen im Auge behalten – die Ricciarelli sollen hell und weich bleiben.

In einer Blechdose lagern.

Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Schinken-Käse überbacken



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

8-10 kleine Kartoffel
1 großer Brokkoli
1 grosses Stück Emmentaler/Käse
200g Schinken
ca 150ml Sahne
3 Eier
2 EL Sauerrahm/Schmand
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffel 15min mit Dampfwareinsatz garen. Dann Brokkoli in kleine Röschen teilen u mit dazu in den Dampfgerer geben u noch weitere 15min garen.

Auflaufform befetten. Ich habe danach erst die Kartoffeln geschält.

Brokkoli u Kartoffel in Form schlichten

Im Multi mit Messer 1 Stück Emmentaler zerkleinern, dann Sahne u Eier dazugeben und mixen. Gewürze dazu geben und den Schinken mit der Hand 1-2 durchreißen auch dazu geben u noch 1x kurz einschalten.

Mischung über Brokkoli Kartoffeln gießen und bei 200c ca

15-20min backen.

Habe noch eine handvoll grob geriebenen Käse kurz vor Schluss darüber gestreut.

Schnell und einfach, vor allem liebe ich, dass ich alles in den Multi geben kann und mit ein paar mal mixen ist alles fertig. Ich liebe den Multi.



Fotos von Claudia Kraft

[Hirschgulasch nach Schubeck](#)



Foto von Dagmar Möller [Töpfele und Deckele](#)

Hirschgulasch nach Schubeck, auf CC umgesetzt von Dagmar Möller

Zutaten:

- 1 kg Wildgulasch (Hirsch, Wildschwein, Reh)
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 120 g Knollensellerie
- Butterschmalz
- 2 EL Öl
- 2 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 350 ml Rotwein
- 50 ml Weinessig
- 1 Glas Wildfond
- 1 TL Geflügelfondkonzentrat
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Pimentkörner
- 2 g Pfefferkörner (Lang-, Sezchuan + Kubenbenpfeffer)
- 100 g schwarzes Johannisbeergelee
- ggf. Steinpilze, Champignons, Maronen... (angebraten)
- 70 g helle kernlose Weintrauben
- 10 g Zerbitterschokolade
- 50 ml Cognac
- 1 EL Preiselbeeren (Glas) als Beilage

(alternativ: evtl. zusätzlich Butter mit Stärke für die Sauce, und 30 g Walnusshälften)

Zubereitung:

Fleisch von Sehnen und Fett befreien, in gleichmäßige Stücke schneiden.

Sellerie, Karotten in feine Würfelchen schneiden. Zwiebeln in Spalten schneiden. (wer hat kann alles in den Würfler geben)

Butterschmalz erhitzen und Fleisch in kleinen Portionen in einer Pfanne kräftig anbraten, herausnehmen. Fond mit etwas vom Wein ablöschen. Fond zum Fleisch geben. Gemüse in Olivenöl in der CC/Kochröhrelement anschwitzen. Mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. Tomatenmark zufügen und mit anbraten. Mit restlichem Wein ablöschen, Fleisch, Wildfond und Essig zugeben, Gemüsekonzentrat dazugeben und alles ca. 1 1/2 Stunden knapp am Siedepunkt schmoren. (Kochröhrelement Stufe 3)

Gewürze im Mörser oder Gewürzmühle zerkleinern und mit Lorbeerblättern und Johannisbeergelee zufügen. Eine weitere 1/2 Stunde schmoren. Evtl. nochmal Wasser nachfüllen.

Dann Lorbeerblätter herausnehmen, halbierte Weintrauben, Schokolade und Cognac zufügen. Nicht mehr kochen.



Foto Dagmar Möller

Heinerle

Ildefonso

Schokoladina



Foto von Claudia Kraft

Rezepte von Rückseite der Oblatenpackung und von Claudia Kraft auf CC umgesetzt

Zutaten:

1 Packung Vanillezucker

4 Eier

250 gr. Blockschokolade

250 gr. Kokosfett (Ceres oder Palmin)

250 gr. Puderzucker

2 EL Rum

1 Packung Hoch-Backoblaten Nr. 10a

Zubereitung:

Schokolade nur mit Messer etwas zerkleinern und mit Ceres/Palmin und Zucker in die Schüssel geben und auf Kochstufe 3 mit ca 50C einschalten.

Nachdem das Fett und Schoko etwas geschmolzen ist, Flexi einspannen und auf Kochstufe 3 rühren. Wenn alles glatt gerührt wurde Temperatur abschalten und ca 10min abkühlen lassen.

Eier mit Rum und Vanillezucker verquirlen und unter ständigen Rühren mit Flexi die Maße rühren. So lange rühren bis es cremig ist.

Jetzt die Backoblaten entweder in eine tiefe Wanne, oder Backrahmen ausbreiten und abwechselnd Oblaten und Schokoschicht verteilen. Mit Oblaten abschließen und mit Brett beschweren und dann kalt stellen.

Schokoladennudeln für die Walze



Fotos und Rezept von Nancy Carbo

Zutaten:

75gr Kakaopulver

4 Eier

400gr Hartweizengriess

Salz

Etwas Wasser

Zubereitung:

Zuerst Mehl und Schokolade im Multi mixen, dann den Rest dazugeben.

Durch Pastawalze bis Stufe 8.

Schneiden oder für Lasagne benutzen.

Meine Kinder haben sie so geschnitten wie sie wollten. So hat es denen noch besser geschmeckt.

Lustig ist, dass man die Schokolade intensiv riecht, aber geschmacklich nur eine kleine Note im Mund wiederfindet.

Ps: das nächste Mal werde ich es mit 50gr Kakao probieren. Ich glaube das reicht auch



Fotos Nancy Carbo