Steinpilzpolenta Polenta

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
750 ml Geflügelfond (oder Pilzfond, dann noch aromatischer und dann auch vegetarisch)
15 gr. getrocknete Steinpilze
200 gr. Polenta
30 gr. frisch geriebener Parmesan
100 ml Schlagsahne
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Flexi einsetzen und Temperatur von 120 Grad/Rührintervall 1 einsetzen. Geflügelfond mit Steinpilzen aufkochen lassen.

Polenta einrieseln lassen, Flexi weiterlaufen lassen. Spritzschutz aufsetzen (spart Energie, der Spritzschutz dient dann als Deckel).

10 Minuten/90 Grad/Rührintervall 1

Parmesan und Sahne unterrühren, mit Salz/Pfeffer würzen. Fertig.

Tipp: Passt wunderbar als Beilage zu “gefüllte Schweinelende mit Panchetta”

Gefüllte Schweindelende mit

Panchetta sous vide

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
1 Schweinelende ca. 700 gr
6-8 Scheiben Parmaschinken
100 gr. getrocknete Tomaten
etwas Petersilie
getr. Oregano
100 gr. Schafskäse
200 ml Kalbsjus
2 EL Butterschmalz zum nachbraten
1 Knoblauchzehe geschält und angedrückt
1 Zweig Rosmarin
Optional: Salbeiblätter
Beilage: z.B. gegrille Zucchini und Paprika

Zubereitung:
Schweinelende von Sehnen befreien und längs aufschneiden, so dass man das Filet aufrollen kann.

Im Multizerkleinerer mit getr. Tomaten/Oregano/Schafskse und Petersilie zu einer glatten Pasta verarbeiten. Diese auf dem Filet verteilen, aufrollen.

Schinken (z.B. Serranoschinken) nebeneinander überlappend auf Frischhaltefolie legen (optional noch eine Reihe Salbei darunter), das Filet darauf platzieren und einrollen, das Ende der Folie umschlagen. Anschließend in Alufolie einrollen. Mit Küchengarn umwickeln und zubinden.

3 Liter Wasser in Rührschüssel geben, 60 Grad einstellen/Rührintervall 3, Lende für 50 Min. drin ziehen lassen (1,5 Stunden schaden auch nicht, wenn Gäste verspätet kommen).

Lende nach Ende der Garzeit herausnehmen, auswickeln, 2 min

ruhen lassen.
In der Zwischenzeit Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehe und Rosmarinzweig dazugeben und Lende bei großer Hitze rundum braun braten (Röstaromen).

Herausheben, in 4 Stücke schneiden, servieren und mit der Jus überziehen.

Dazu passt z.B. Polenta und Gemüsebeilagen

Tipp Stefan Homberg: Anstelle Pancetta (gerollter Bauchspeck vom Schwein) geht auch luftgetrockneter Schinken.

Apfel-Zimt-Schnecken

Foto von Christina Gagel

Rezept von Franziska Fischer
für ca. 20 Stück

Zutaten:
Für den Teig:
500g Mehl
1 Beutel Trockenhefe
200g Milch
100g Zucker

90g Butter
1 Ei (M)
1/2 Tl Salz
1 Tl gemahlener Kardamon
Etwas Zimt

Für die Füllung:
50g Butter
100g Rohrzucker
2Tl Zimt
2 kleine Äpfel, geschält und geraspelt

evtl Hagelzucker
evtl Zuckerguss (Puderzucker und Zitronensaft)

Zubereitung:
Alle Zutaten in die Schüssel der CC geben und zu einem Teig kneten.
2 Std gehen lassen, habe meine mit 35 Grad eingestellt.

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Teig zu einer großen rechteckigen Fläche ausrollen, ca. 3mm dick. Die Butter zerlassen und den Teig gleichmäßig damit bestreichen.
Zucker und Zimt gut vermischen und ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig mit der Butter verteilen.
Ebenso mit den geraspelten Äpfeln verfahren.

Von der langen Seite aufrollen.
In ca 2-3cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier legen.
Wer will kann die Schnecken jetzt mit Hagelzucker bestreuen.
Ca. 12-13 Minuten backen bis die Schnecken goldbraun sind.

Abkühlen lassen. Wer mag mit Zuckerguss bestreichen.

Zimtsterne – Variationen

Rezept Nr. 1 und Foto von Dagmar Möller

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller

Zutaten für ca. 40 Stück: kann natürlich auf größere Portion hochgerechnet werden..

Zutaten:
Für den Teig:
250 g Mandeln
150 g Puderzucker
1 Eiweiß
1 TL Zimt
1 EL Vin Santo (alternativ: Mandellikör oder Mandelsirup)

Für den Guß:
67 g Puderzucker
1/2 Eiweiß

Zubereitung:
Eiweiß im CC mit dem Profi-Ballonbesen und eine Mini-Prise Salz steif schlagen. Mandeln im Multi fein mahlen und mit dem Puderzucker mischen. Die anderen Zutaten Zum Eiweiß geben und mit den Knethaken ganz langsam zu einem Teig kneten. Auf einem

Backbrett nochmal kurz zusammenschlagen und dann ausruhen lassen, damit er nicht klebt.

Den Teig auf etwas Puderzucker am Besten mit 2 Abstandshölzern 1 cm dick ausrollen. Anschließend Sterne ausstechen (Ausstecher in Puderzucker tauchen) und auf Backpapier setzen. Reste immer wieder kurz zusammendrücken und neu auswellen.

Für den Guß:
Eiweiß steif (wieder mit einer Mini-Prise Salz) schlagen und gesiebten Puderzucker einrühren – etwa 2 Min. schlagen.

Auf die Sterne jeweils 1 Kleks Guss geben und mit einem Mini-Spachtel in die Stern-Ecken verteilen. 10 Min. antrocknen lassen und bei 150°C für 15 Minuten (auf der untersten Schiene) backen.

Wenn die Oberfläche und Unterseite trocken sind, sind sie durch.

Foto von Dagmar Möller/Rezept Nr. 1

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Hirt-Weinberger

Rezept Nr. 2 und Foto von Silvia Hirt-Weinberger

Dieses Rezept und mehr gibt es auch hier .

Zutaten:
Teig:
500g gem.Mandeln
300g Puderzucker
2 Eiweiß
3 -4 Teel. Zimt
2 Eßl Wasser oder Mandelsirup

Glasur:
2 Eiweiß
250g Puderzucker

Zubereitung:
Mandeln und Puderzucker zusammen vermischen und in die Rührschüssel der CC geben. 2 Eiweiß und die Flüssigkeit (ich habe Wasser genommen) dazu geben und mit dem K Haken auf Stufe 3 alles zusammen zu einem Teig kneten. Mein Teig war dann noch etwas bröselig, sodass ich den Rest mit der Hand zusammen geknetet habe.
Teig für 1-2 Stunden kalt stellen.
In der Zwischenzeit 2 Eiweiß mit dem Ballonschneebesen auf Stufe 4 halb steif schlagen. Den Puderzucker dazu geben und weitere 3 Minuten auf Stufe 3 schlagen.
Baisermasse zur Seite stelle*n.*
Den gekühlten Teig auf Puderzucker ausrollen und Sterne

ausstechen.
Die Baisermasse mit einem feinem Pinsel (ich nehme dafür einem Malpinsel der natürlich keine Haare verliert) auf die Sterne pinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
Am Schluss ist noch etwas Baisermasse übrig, damit habe ich kleine Meringen gebacken.
Die Sterne im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad Ober/Unterhitze ca 15 Minuten backen. Sobald die Sterne sich vom Blech lösen lassen sind sie fertig.
Kekse auskühlen lassen und in Blechdosen luftdicht verpacken
Gutes Gelingen und guten Appetit

Lemon-Brownies

Rezept und Foto von Barbara Gerber

Für eine 25x20cm Form:

Zutaten:
Für den Kuchen:
85g Mehl
85g Zucker
30g Kokosraspeln
2 Eier
1 Prise Salz

60g weiche Butter
Schale von 1 Zitrone
2 EL Zitronensaft
1 Teelöffel Backpulver

Für die Zitronenglasur :
60g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
Schale von 1 Zitrone

Zubereitung:
Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

In einer großen Schüssel die Butter zusammen mit dem Zucker und Salz schaumig rühren (Flexielement).

Jetzt das Mehl, die Kokosraspeln und das Backpulver dazugeben und alles verrühren, bis sich eine homogene Masse ergibt

In einer zweiten Schale die Eier, den Saft der Zitrone, die Eier und die Zitronenschale gut vermengen und cremig schlagen (Ballonschneebesen).

Die komplette Eiermasse jetzt in zwei Teile teilen und nacheinander unter die Mehlmasse mischen. Das ganze mit dem Flexi cremig schlagen.

Jetzt den Teig in eine Auflaufform füllen. Am besten ihr legt sie vorher mit Backpapier aus.

Jetzt das Ganze für ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen.

In der Zwischenzeit die Zitronenglasur vorbereiten: Dazu den Puderzucker zusammen mit dem Saft der Zitrone und der Zitronenschale verrühren (Flexi).

Nach 25 Minuten den Teig aus dem Ofen nehmen und die noch heißen Brownies mit der Zitronenglasur bestreichen. Das ganze dann völlig abkühlen lassen und genießen

Spitzbuben – Variationen

Rezept und Foto von Nancy Carbo/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Nancy Carbo

Zutaten:
250 gr kalte Butter
1 Eiweiss
1/3 Teelöffel Bourbon Vanille gemahlen (oder 1/2 Vanilleschote herauskratzen)
8 gr Vanillezucker
120 gr Zucker (oder kein Vanillezucker und dann 130gr Zucker)
350 gr Mehl
Prise Salz
140 gr Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeerkonfitüre
Puderzucker (Falls man kein Puderzucker hat, mit Multi oder Gewürzmühle aus Zucker Puderzucker herstellen)

Zubereitung:
Bei doppelter Menge den Teig mit K-Haken in dem Kessel machen. Bei einfacher Menge geht es theoretisch auch im Multizerkkleinerer mit Messer.

Teig im Multi:
Alles in den Multi rein und ca 1 Minute auf maximale Stufe. Herausnehmen. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1h in den Kühlschrank.

Teig in der Schüssel:
Mehl in die Schüssel, eine Mulde in die Mitte machen
Die kalte Butter in grobe Flöckchen auf dem Rand der Mulde geben.
Vanillezucker und Zucker auch auf dem Rand der Mulde geben.
Gemahlene Vanille (oder 1/2 Vanilleschote herauskratzen), Prise Salz und das Eiweiss in die Mitte geben.
K-Haken einsetzen
Auf Stufe 3 kneten, bis es geschmeidiger Teig ist.
Herausnehmen. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1h in den Kühlschrank.

Verarbeitung:
Damit die Masse schön kalt bleibt, immer nur portionsweise den Teig verarbeiten.

Backofen auf 200 grad vorheizen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, die Hände und auf den Teigroller geben.

Ein Stück vom der Masse schneiden

Den Teig 3mm dick ausrolen

Mit runder Spitzbubenform austechen und direkt auf das Backblech mit Backpapier legen.
(wenn man keine Spitzenbubenform hat, mit der Hand kleine Bällchen formen, Backpapier darauf und mit einem Brett vorsichtig zerdrücken)

Alle Formen zählen, die Hälte mit Herz- oder Sternform ausstechen.

Und ab in den Backofen!

Ca. 7min goldgelb backen.
Abkühlen lassen

Dekorieren:
Plätzchen gut auf einem Tisch oder Theke vorbereiten, nochmals zählen (bei mir waren plötzlich drei verschwunden…Kinderhände sind schnell

Die ausgestochene Kekse mit Puderzucker bestreuen

Konfitüre warm machen (Mikrowelle oder Schüssel) und durch ein Sieb streichen

Mit einem kleinen Löffel Konfitüre in der Mitte von den ganzen Keksen geben. Achtung, es muss noch ein bisschen Rand rundherum sein.

Die ausgestochene Kekse auf die ganzen legen, andrücken. FERTIG!

Ich habe sie nicht mit Puderzucker bestreut, weil es für uns persönlich dann zu süss ist. Aber das ist Geschmackssache!

Rezept Nr. 2 – zur Verfügung gestellt von Sylvia Eigner

Rezept und Foto von Sylvia Eigner/Rezept Nr. 2

Zutaten:
Für den Teig:
400 g Mehl
120 g Zucker
1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Vanillezucker
1 Eigelb
2 cl Rum
250 g Butter*Zum Bestreuen*
Puderzucker und
zum Füllen Marmelade.
Zubereitung:
Aus Teigzutaten mit K-Haken einen Teig herstellen, in Klarsichtfolie kühl stellen.Dann Zubereitung wie Rezept Nr. 1

10-15 Minuten bei 180° backen.

Vanillekipferl – Variationen

Rezept Nr. 1/Foto von Vanessa Santagapita

Rezept Nr. 1 nach einem Rezept von Helga Maissner's Oma/von Vanessa Santagapita ausprobiert und auf Kenwood umgeschrieben

Es ist wirklich ein einfaches Rezept, das gelingt. Keine

zerbrochenen oder ausseinandergelaufenen Kekse.

Reibevorsatz für Nüsse, Flexi oder K-Haken für den Teig, GM für Staubzucker

Zutaten:
250g glattes Mehl
210g Butter
70g Staubzucker
etwas echte Vanille
100g geriebene Nüsse

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, ½ St. kühlen (ich hatte sie 2 Stunden im Kühlschrank), Kipferln formen, ca. 12 Min. (ich habe nur 10 Min. gebraucht, bis sie leicht braun an den Spitzen werden) bei ca. 170 Grad backen.

Noch warm in Vanillezucker/Staubzucker-Gemisch wälzen.

Ich habe die Hälfte der Kipferln an den Enden in dunkle Kuvertüre getunkt.

2. Rezept/Foto von Monika Pintarelli

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

Zutaten:
700 g Mehl glatt
Prise Salz
440 g Butter
200 g Staubzucker
4 Vanillezucker
240 g Walnüsse geriebene
Zum Wälzen zusätzlich Staubzucker/Vanillezucker

Zubereitung:
Teig in der Küchenmaschine zubereiten (K-Haken)
in Klarsichtsfolie wickeln
1 Stunde kühlen
Kipferl formen und bei
160 Grad Heißluft ca. 10 – 12 Minuten backen
in Staubzucker / Vanillezucker wälzen.

Ich bereite Mürbteig immer am Abend zu und lasse ihn dann über Nacht im Kühlschrank .
Kurz durchkneten, dann lassen sich die Kipferl leicht formen !

Mandelbällchen

Rezept und Foto von Anna Weidner

Ergibt ca. 40 Stück

Zutaten:
3 Eiweiß
250g Puderzucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt
300g Mandeln (alternativ Haselnüsse)

Zubereitung:
Ofen auf 125° Ober und Unterhitze vorheizen.

Eiweiß mit Prise Salz und dem Profischneebesen auf höchster Srufe steif schlagen. Puderzucker einrießeln lassen und immer weiterschlagen.

Von der fertigen Baisermasse ca 3 Esslöffel beiseite stellen.

Unter den Rest die gemahlenen Mandeln und den Zimt unterheben.

Kleine Bildchen formen (Hände nässen). Ich habe einen kleinen Eisportionierer verwendet.

Mit einem Kochlöffel kleine Dellen in die Kugeln drücken. Die beiseite gestellte Eiweißmasse auf die Kugeln spritzen.
Ca. 25 – 30 min backen

Artischockensüppchen mit gerösteten Mandeln und Sardelle

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

800 gr. Artischocken
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
75 ml Weißwein trocken
600 ml Gemüsefond
25 gr. gehobelte Mandeln
4 Sardellen (Dose)
6 grüne Oliven (gehackt)
4 EL Zucker30 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone zum Abschmecken

Zubereitung:
Multi mit Messer einsetzen, Knoblauch und Schalotten hineingeben und mit Geschwindigkeit 4 kurz zerkleinern.

Kochrührelement einsetzen, Olivenöl zugeben und auf 120 Grad und Rührintervall 3 stellen. Dann die Schalotten und Knoblauch einfüllen und ca. 2 Minuten dünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen und auf 1/4 reduzieren.

Die Mandlen in separater Pfanne ohne Fett auf mittlerer stufe goldbraun rösten.

Die abgetropften Artischoken in den Kessel geben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Temperatur auf 110 Grad reduzieren und ca. 15 Min. weichgaren. Dabei eine Prise Salz und den Zucker hinzufügen.

Anschließend die Sahne einfüllen und nochmals kurz aufkochen.

Die Suppe im Mixaufsatz fein pürieren.

Mit den Mandelblättchen, den gehackten Oliven und einer Sardelle garniert servieren.

Tipp Stefan H: Da Artischokenherzen aus der Dose wesentlich mehr Säure enthalten, muss man mehr Zucker nach eigenem Geschmack hinzufügen.

Bündner Gerstensuppe mit Gnagi (Schweinekopf gesalzen)

Rezept und Foto von Christine Wittlin-Ingold

Für 4 Personen.
Zutaten:
Gnagi
80 gr Gersten
1 EL Öl
50g. Speckwürfeli
2 Karotten
¼ Sellerie
1 Lauch
½ Zwiebel
2 Lorbeerblätter
2 Nelken, Pfeffer, Streugewürze, Schnittlauch

Zubereitung:
Gersten einweichen,

Mit dem Flexi- Rührelement Öl auf 140 Grad erhitzen und 50g. Speckwürfel anbraten.

Karotten, Sellerie, Lauch mit Multi- Zerkleinerer mit der

feinen Schneidescheibe Geschwindigkeit 3 klein schneiden.
Das alles bei 100 Grad 2 Minuten andünsten,

Mit 2 ½ L Wasser ablöschen.

Der Koch Rührelement einsetzen und Koch Rührintervallstufe 3 stellen
Gerste beigeben aufkochen

Gnagi das ich in 3 cm Würfel geschnitten habe.
½ Zwiebel mit 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken bestecken, beigeben.
Kochzeit 2 ½ kochen.

Abschmecken mit Pfeffer, Streugewürze, Schnittlauch vor dem Servieren. KEIN SALZ.