

# Pochierte Lachsklösschen auf Graupen-Lauch-Risotto



Foto Eva Ohrem/Deichrunners Küche

Rezept aus dem Laferkochbuch zur Kenwood CookingChef und von Eva Ohrem/Deichrunners Küche abgewandelt

Portionen: 4

## Zutaten

### *Für die Lachsklösschen*

- 350 g angefrorenes Lachsfilet (ohne Haut)
- 200 g eiskalte Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Saft von 1 Zitrone (Eva: 1/2 Zitrone)
- 1 Bund Dill*Für das Graupen-Lauch-Risotto*
- 1 Stange Lauch (etwa 200 g)
- 100 g Butter
- 500 ml Geflügelfond
- 200 g mittelgroße Graupen
- 100 ml Weißwein
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer

- einige Dillzweige zum Garnieren
- Benötigtes Zubehör
- Multi-Zerkleinerer
- Flexi-Röhrelement
- Glas-Mixaufsatz

## Zubereitung

- Für die Lachsklösschen den Lachs würfeln und im Multi-Zerkleinerer bei höchster Geschwindigkeitsstufe pürieren, dabei langsam die Sahne zugießen. Die Fischfarce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und unterrühren. Die Farce kühl stellen.
- Für das Risotto den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Die hellen Teile klein würfeln, den dunkelgrünen Teil in Stücke schneiden. Das Flexi-Röhrelement in die Cooking Chef einsetzen und 50 g Butter bei 120°C, Intervallstufe 2, in der Rührschüssel erhitzen. Die dunkelgrünen Lauchstücke darin 1 Minute andünsten. In den Glas-Mixaufsatz umfüllen (evtl. 1\* Taste P drücken) und mit 100 ml Geflügelfond fein pürieren. Beiseite stellen.
- In der Rührschüssel die restliche Butter bei 115°C, Intervallstufe 2, mit dem Flexi-Röhrelement erhitzen. Den klein gewürfelten hellen Lauch darin 1 Minute andünsten. Die Graupen zugeben, kurz mitdünsten und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den restlichen Geflügelfond zugießen, bis die Graupen nach etwa 15-20 Minuten knapp gegart sind. Das dunkelgrüne Lauchpüree und den Parmesan zufügen und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Liter Wasser in einem Topf erhitzen, wenn es kocht, herunterschalten. Aus der Fischfarce mit 2 EL Klösschen formen und in das siedende Wasser einlegen. Die Klößchen 10 Minuten ziehen lassen und mit einer Schaumkelle herausheben. Dillzweige abrausen und trocken tupfen.

Die Klösschen mit Dill garniert auf dem Risotto servieren.

Anmerkung Eva zu den Mengen:

Die Risottomenge erachte ich für 4 Personen als zu wenig, die Klösschenmenge ist ausreichend (gibt zwischen 13 und 15 Klösschen). Die Risottomenge würde ich für 4 Personen um die Hälfte erhöhen.

---

## Erdbeer-Limetten-Tiramisu-Trifle Schichtdessert



Rezept und Foto von Claudia Kraft:

**Zutaten:**

*Biskuit*

5 Eier

150 g Mehl

150 g Zucker

ggf. etwas rote Gellebensmittelfarbe

*Creme*

500 g Mascarpone light

1 Becher Joghurt (hatte nur Vanille zu Hause)

Saft von mind 1 Limette oder je nach Geschmack mehr

Abrieb einer ganzen Limette

2-3 EL Zucker bzw. mehr je nach Geschmack

ca 120 g Sahne (hatte ich noch offen, könnte man auch erhöhen.

Die Form ist ca 16x25 und etwas mehr Creme wäre nicht schlecht gewesen.

### **Zubereitung:**

Biskuit aus oben genannten Zutaten zubereiten (Ballonschneebeisen, Unterheberührelement) und backen. Wenn man möchte, kann man die Hälfte mit roter Gelfarbe einfärben.

Zutaten für Creme mit Flexi mischen.

Form mit Biskuit auslegen und den Rand mit gehobelten Erdbeeren belegen. Zum Erdbeer hobeln: Wer den Schnitzler hat würde ich den empfehlen, denn der Multi erzeugt mehr Saft. (Den Saft habe ich dann auf das Biskuit gestrichen.)

Eine Schicht Creme verteilen bis zum Rand und dann mit einer Schicht Erdbeeren belegen. Dann wieder Biskuit (wer den Biskuit auch einfärbt würde die farbige Schicht das nächste Mal unten hineinlegen für den besseren Kontrast rot-weiß-rot) und wieder Creme und Erdbeeren. Je nach Schüssel kann man mehr oder weniger Schichten machen.

Kalt stellen und genießen. Sehr erfrischend sommerlich.

### *Tipp:*

Den Biskuit könnte man auch mit Alkohol bepinseln, wenn man das möchte.

Creme hätte es etwas mehr sein können.

5 Eier Biskuit war etwas zu viel, ist noch etwas übrig geblieben.



---

## Schokotörtchen mit flüssigem Kern



Foto und Rezept von Anna Weidner

**Zutaten für 6 Törtchen:**

150g Zartbitterkuvertüre

100g Butter

2 Eier

2 Eigelb  
30g Zucker  
4 EL Mehl

**Zubereitung:**

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze (alternativ 160 Grad Heissluft) vorheizen.

Im Muffinblech 6 Mulden fetten und mit Zucker ausstreuen

Butter und Schokolade bei ca. 40° und Flexi in der CC schmelzen. Beiseite stellen.

Mit dem Ballonschneebeisen die Eier und die Eigelbe mit dem Zucker dickcremig bei höchster Rührstufe aufschlagen.

Mehl darüber sieben und unterheben. Zum Schluss Schokolade unterrühren.

Teig in die Mulden füllen und 8 – 10 min. backen.

Vorsichtig aus den Mulden heben (Achtung Kern flüssig) und am besten mit Vanilleeis oder Sahne aus der Gewürzmühle servieren.



Fotos Anna Weidner

---

# Teebeutel als Tischdeko



Rezept und Foto von Angelika Kotte

## **Zutaten:**

Das ist ein ganz einfacher Plätzchenteig.

300g Mehl

75g Zucker

2 Eßl. Vanillezucker

1 Prise Salz

200g Butter/ Margarine

1 Ei

## **Zubereitung:**

Diese Zutaten rasch zu einen Mürbeteig verkneten.

Ich mach das immer ganz gerne mit dem CC Silikonrührer.

(Anmerkung: Mürbteig geht auch super mit dem Multi)

Dann den Teig mindestens eine halbe Std. im Kühlschrank stellen.

Der Teig wird dann 3-4 mm ausgerollt und in Rechtecke geschnitten. Ich habe mit hierfür aus ein Stck Pappe eine Schablone geschnitten die ca. 5x8 cm groß ist.

Dann werden jeweils die oberen Ecken umgeklappt so das dieses

typische Teebeutel Form entsteht.

Dazwischen mit einem Stäbchen ein Loch stechen.

Die Kekse dann bei 180 grad ca 15 min backen. Nach dem auskühlen den unteren Teil in Schokoladen Kuvertüre tauchen.



Und so wurden sie verschenkt, Foto von Angelika Kotte

---

## Markklößchen für die Suppe



Rezept und Foto von Manfred Cuntz

Für 8 Portionen

**Zutaten:**

700 g Rindermarkknochen

Salz

Muskat

90 g Semmelbrösel

2 Eier

Mehl zum Bearbeiten

### **Zubereitung:**

Mark mit einem spitzen Messer aus den Knochen lösen und vorsichtig herausdrücken. Mark in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen, durch ein feines Sieb gießen und erkalten lassen.

Erkaltetes Mark in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in 3-4 Minuten schaumigweiß schlagen, mit Salz und Muskat würzen.

*Anmerkungen von Manfred:* Der Handrührer heißt bei mir Major mit Profi-Patisseriehaken. Flexi geht sicher auch.

Semmelbrösel und Eier unterrühren. Masse auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 4 dünne Rollen à ca. 20 cm Länge formen.

Rollen in ca. 40 kleine Stücke schneiden und zu Klößen formen.

*Anmerkungen von Manfred:*

Allerdings mache ich nicht die Rolle sondern portioniere die Masse mit einem kleinen Eiskugeldingens.

Markklößchen in leicht siedendes Salzwasser geben und 8-10 Minuten bei milder Hitze gar ziehen lassen. Achtung: Wasser darf nicht kochen, die Klößchen würden sofort zerfallen! Markklößchen erst kurz vorm Servieren in die heiße Brühe geben

---

# Anis-Stangen



Rezept und Foto von melestti

## **Zutaten:**

1 unbehandelte Orange  
100 g Butter/Margarine  
100 g Puderzucker  
1 Pk. Vanillezucker  
1 Ei  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1-2 TL gemahlener Anis  
40 g gemahlene Mandeln  
3 EL Milch  
50 g dunkle Kuvertüre

## **Zubereitung:**

Orangenschale abreiben. Margarine, Puderzucker, Vanillezucker und Ei mit dem Flexi-Rührer zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit Anis,  $\frac{1}{2}$  TL Orangenschale, Mandeln und Milch mit dem K-Haken unterrühren.

## *Tipp:*

Für einen besonderen Anisgeschmack kann man den Teig noch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Teig mit dem Spritzgebäckvorsatz des Fleischwolfes und des großen Sternes ca. 45 6cm lange Stangen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen spritzen. Die Anis-Stangen auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Stangen auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren. Die Anisstangen an beiden Enden kurz in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

---

## Schneebälle mit Walnüssen



Rezept und Foto von melestti

### **Zutaten:**

2 Eiweiß

100 g Puderzucker

1 1/2 EL Zitronensaft

200 g Walnüsse

### **Zubereitung:**

1. Das Eiweiß mit dem Ballonbesen zu Schnee schlagen. Nach und nach den Puderzucker und den Zitronensaft dazugeben und alles

zu einer steifen Masse verrühren.

2. Die Walnüsse im Multi mit dem Messer feinhacken. Die kleingehackten Walnüsse unter die Eischneemasse mit dem Unterheb-Element (ersatzweise mit dem Kochrührelement) unterheben.

3. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Schneebälle werden im 120 Grad heißen Backofen für ca. 20 Minuten getrocknet.

---

## Gedeckter Apfelkuchen alla Alex



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

### **Zutaten:**

300 g Mehl

2 TL Backpulver

150 g Butter

150 g Zucker

1 Vanillezucker

1Ei

1 Prise Salz

*Füllung:*

50 g Zucker

60 g Rosinen

1,5 kg Äpfel

3 EL Wasser

1 TL Zimt

*Glasur:*

Puderzucker und Zitronensaft

**Zubereitung:**

Rosinen in Wasser einweichen und zur Seite stellen.

Alle Teig-Zutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für ca 30 Min kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in kleine Stücke schneiden.

Wasser, Zucker und Äpfel in die Schüssel der CC geben. Kochröhrelement einsetzen und bei 140° kurz aufkochen lassen. Rosinen abtropfen lassen und mit dem Zimt dazu geben. Temperatur auf 100-110° herunter stellen und ca 8 Minuten köcheln lassen. Je nach Apfelsorte kann die Kochdauer länger oder kürzer ausfallen. Die Äpfel sollen noch leicht kernig sein.

Die Apfelmasse etwas auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine Springform ausfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Hälfte des Teiges zwischen zwei Frischhaltefolienstücke ausrollen und auf den Boden der Springform geben. Einen kleinen Teil des Teiges zu einer Rolle formen und als Rand in

die Form flach drücken.

Apfelmasse in die Backform geben und den restlichen Teig ebenfalls zwischen Frischhaltefolie ausrollen und als Deckel auf die Apfelmasse geben.

Backofen auf 200° vorheizen und den Kuchen ca 35 Minuten darin goldgelb backen.

Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer Glasur vermengen und auf den abgekühlten Kuchen geben.



---

## Kuvertüre temperieren Schokolade schmelzen

Nachstehende Tipps wurden uns von Petra Wohlers in der Facebookgruppe [Backen und Kochen mit Kenwood](#) zur Verfügung gestellt.

Ziel des Temperieren ist es, die Kakaobutter in der Kuvertüre dazu zu bringen, bestimmte, erwünschte, Kristallformen zu bilden, anderen aber nicht. Das geschieht, indem die Kuvertüre zunächst geschmolzen, dann abgekühlt und schließlich auf die Verarbeitungstemperatur gebracht wird. Beim Temperieren durchläuft die Kuvertüre also **drei verschiedene Temperaturen**, die für die einzelnen Sorten (Zartbitter, Vollmilch, weiss) jeweils unterschiedlich sind. Ich halte mich an folgende Temperaturen:

**Zartbitterkuvertüre:** Schmelzen bei 40-45 Grad, Abkühlen auf 28-30 Grad, Verarbeitungstemperatur 31-32 Grad

**Vollmilch:** schmelzen bei 40-45 Grad, abkühlen auf 27 bis 28 Grad, Verarbeitungstemperatur 29-30 Grad

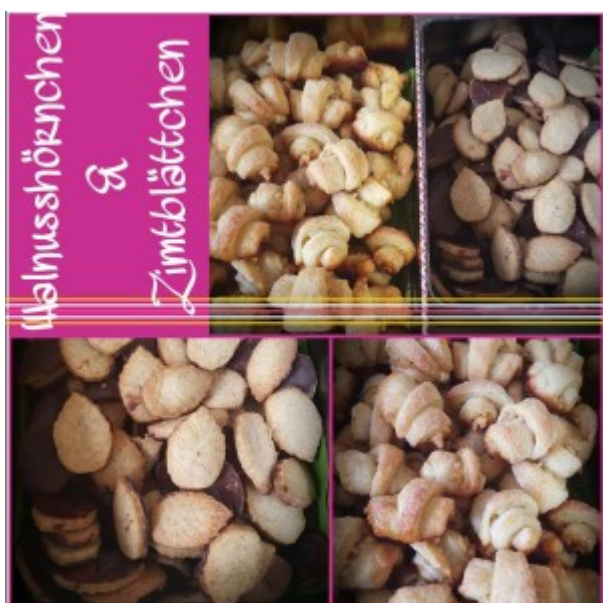
**Weisse Schokolade:** schmelzen bei 40-45 Grad, abkühlen auf 26-27 Grad, Verarbeitung bei 28-29 Grad.

Ich stelle an der CC die jeweils niedrigste angegebene Temperatur ein, denn Schäden durch zu hohe Temperaturen kann man nicht mehr ausgleichen. Ich habe die Temperaturanzeige immer im Blick, um ggf. nachzujustieren. Beim Temperieren soll immer leicht gerührt werden, ich lasse das mit dem Flexi bei Stufe 1 machen.

Bei Mischungen aus verschiedenen Kuvertüren ( z. B. ein Überzug aus Bitter- und Vollmilchkuvertüre, die gemischt werden) ist die jeweils niedrigere Temperatur zu wählen, in diesem Fall also die für Vollmilch.

---

## Walnusshörnchen mit der Kenwood CookingChef



Rezept und Foto von Anna Weidner

### **Zutaten:**

#### *Teig*

300g Mehl  
1 Prise Salz  
200g Frischkäse (Doppelrahmstufe)  
1 Eigelb  
225g kalte Butter

#### *Füllung*

50g Zucker  
80g Honig  
50g Butter  
75g Walnuskerne gehackt

Zum Ausrollen 4EL Zucker

### **Zubereitung:**

Alle Teigzutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig vermengen. Teig vierteln, kugeln formen und in Frischhaltefolie packen und min 1 Stunde kaltstellen.

Die Butter für die Füllung schmelzen und mit Walnüssen, Zucker und Honig verrühren.  
Abkühlen lassen.

Ofen auf 175° Grad vorheizen.

Arbeitsfläche jeweils mit 1 EL Zucker bestreuen und eine Kugel darauf rund ausrollen. Der Durchmesser sollte ca. 24cm betragen. Dann jeweils ein Viertel der Nussmischung darauf verteilen und in 16 Kuchenstücke schneiden.

Jedes Stück von der breiten Seite her aufrollen, so dass kleine Hörnchen entstehen. Jedes Blech ca. 20 min backen.

Die Füllung ist bei mir etwas ausgelaufen, aber dadurch haben die Hörnchen einen knackigen Karamellboden bekommen sie sind göttlich lecker.