

# Sauce Hollandaise – Varianten

## 1. Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

100 ml Weißwein trocken

3 Eigelbe

200 g Butter

1 Prise Zucker

1-2 Messerspitzen Orangenabrieb

1 Spritzer Zitronensaft

Salz und weißer Pfeffer zum abschmecken

### **Zubereitung:**

Zubehör: Ballonschneebesen

Cooking Chef auf Rührintervallstufe 3 und 140°C stellen. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Weißwein, eine Prise Zucker und den Orangenabrieb hineingeben und ca. 2,5 Minuten bei 140°C reduzieren. Den Topf herausnehmen und die Flüssigkeit auf mind. 50°C abkühlen lassen.

Die Butter in einem weiterem Topf handwarm schmelzen, je nach Geschmack kann die sich absetzende Molke durch ein feines Haarsieb herausgefiltert werden.

Den Ballonschneebesen einsetzen, die 3 Eigelbe in den reduzierten Weißwein geben und ca. 1 Minute mit Geschwindigkeit Stufe 4 ohne Temperatur aufschlagen.

Geschwindigkeit Stufe 2 und eine Temperatur von 80°C einstellen. Bei 54°C die P-Taste (bei CC, Temperaturtaste bei CCG) gedrückt halten und bei 62°C wieder loslassen (so umgehen wir die Sicherheitsabschaltung der Rührgeschwindigkeit).

Nun die Butter zunächst tröpfchenweise und dann mehr und mehr in die aufgeschlagene Masse geben.

Die Temperatur ausschalten und die Hollandaise ca. 6 Minuten auf Geschwindigkeit Stufe 2 aufschlagen.

Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

## 2. Rezept von Manfred Cuntz

### Zutaten:

1 Nelke  
1 Lorbeerblatt  
5 Pfefferkörner weiß oder schwarz  
100 ml trockener Weißwein  
Prise Zucker  
250g Butter  
4 Eigelb  
1 EL Zitronensaft  
weißer Pfeffer  
Prise Salz  
Worcestersoße

### Zubereitung:

Zubehör: Ballonschneebeesen

1. Die Gewürze zerstampfen, kurz ohne Fett anrösten, mit dem Weißwein ablöschen und mit einer Prise Zucker auf die Hälfte einkochen lassen. Passieren und erkalten lassen.

2. Die Butter handwarm erwärmen.

3. Die Reduktion zusammen mit den Eigelben in die Schüssel der Cooking Chef geben und den Profi-Ballonschneebeesen einsetzen.

4. Auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78°C ca. 1 Minute zu einem festen Schaum schlagen. P-Taste drücken wenn die Maschine langsamer wird. Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Emulsion entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Ich mache immer viel mehr von der Reduktion und koche sie in kleine 80ml Gläschen ein. Das spart viel Zeit.

### 3. Rezept von chefkoch, ausprobiert und abgewandelt von Manuela Neumann

#### Zutaten:

150g Butter, weich, in kleinen Stücken

3 Eigelb

50ml Wasser

1 EL Zitronensaft

Salz/Pfeffer

#### Zubereitung:

Alle Zutaten in die Schüssel geben. Flexirührer montieren.

Temperatur 70 Grad, Geschwindigkeit 1 für 3 ,5 Minuten (bei 60° die P Taste bei CC, Temperaturtaste bei CCG drücken)

Dann auf 80° stellen und mit gleicher Geschwindigkeit weitere 2 Min. rühren.

Evtl. nochmals mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Sofort anrichten.

---

## Vanillezabaione auf Früchtebett



Foto von Birte Ri

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Stefan Homberg

**Zutaten:**

5 Eigelb

1 Vollei

100 ml Weisswein

1 Vanilleschote

6 EL Zucker weiß

300 g gefrorene Früchte

3-4 EL Puderzucker

$\frac{1}{2}$  Becher Sahne

3-4 EL Puderzucker

250 g Creme Frâiche

Zubehör: Ballonbesen, Multizerkleinerer mit Flügelmesser

**Zubereitung:**

Ballonschneebeesen einsetzen

Eier, Wein, Zucker und das Vanillemark einer Schote in die Rührschüssel geben und mind. 4 Min auf Rührstufe 5 mit dem Ballonschneebeesen kalt aufschlagen

Die gefrorenen Früchte in den Multizerkleinerer geben, den Puderzucker und die Creme Frâiche hinzufügen. Zerkleinerer

aufsetzen und parallel auf Stufe 5 das Eis zubereiten. Je nach Bedarf noch einen Schuß Sahne hinzugeben.

Den Zerkleinerer abnehmen und das Eis in vorbereitete Rotweinkelche geben.

Parallel dazu Temperatur auf 90°C stellen, Geschwindigkeit Stufe 5 beibehalten

Bei 54°C Rührgeschwindigkeit die P-Taste gedrückt halten und bei 62°C wieder loslassen.

Weitere 5-7 Minuten aufschlagen lassen

Vanillezabaione auf die Eismasse geben und nach Bedarf mit einem Minzblatt garnieren.

*Anmerkung Birte Ri: Die Zabaione wurde hoch gelobt und das in nur 10min in der CC.*

---

## Mandelstangerl



Rezept und Foto von Angelika Haindl

### **Zutaten:**

300 gr. Mehl (405)

3 TL Backpulver

150 gr. Zucker

1 Ei

1 Eigelb (das Eiweiß gleich in ein Gewürzmühlenglas geben)

150 gr. Fett (Butter)

Etwas Vanillemark, wenn vorhanden, ansonsten 1 Vanillezucker

*Deko:*

säuerliche Marmelade

Schokokonvertüre

ca. 150 gr. Mandelblättchen

### **Zubereitung:**

Man mischt alles (bis auf das übrige Eiweiß!) in der Schüssel er CC, ich hab den K-Haken genommen, nach ca. 2 Minuten ist alles optimal verrührt.

Den Teig kalt stellen, ca. 1/2 Stunde.

Die Hälfte des Teigs (danach die zweite Hälfte) ausrollen und kleine Stangen schneiden. ca. 1 cm x 8 cm bzw. ganz nach Belieben.

Die Streifen auf Backpapier legen, das Eiweiß in der Gewürzmühle aufschlagen (ca 40 Sekunden, es soll nicht steif werden!) und dann mit Pinsel die Teigstreifen bestreichen. Die Mandelblättchen darauf geben.

Ca. 10 Minuten auf 190° backen, ich verwende 4D-Umluft bei meinem Herd. Die Stangerl sollen goldgelb sein.

Sofort danach mit saurer Marmelade (bei mir war es selbstgemachte Holunderblütenmarmelade) bestreichen und immer zwei Stangerl zusammenkleben.

Wenn die Stangl erkaltet sind, dann ein oder beide Ende/n in Schokolade tauchen.

---

# Five Flavor Pound Cake

Rezept von Melody Minya

## **Zutaten:**

1 cup (237 ml) Butter, Zimmertemperatur

$\frac{1}{2}$  cup Pflanzenfett, Zimmertemperatur

3 cups Zucker

5 Eier, geschlagen

3 cups Mehl

$\frac{1}{2}$  Tl Backpulver

1 cup Milch

1 TL Kokosnuss Extrakt

1 TL Zitronen Extrakt

1 TLRum Extrakt

1 TL Butter-Vanille Extrakt

1 TL Vanille Extrakt

$\frac{1}{2}$  cup Zucker

## **Zubereitung:**

Den Ofen auf 165C vorheizen. Eine 25er (10inch) Springform einfetten.

In einer kleinen Schüssel Mehl und Backpulver mischen. Zur Seite stellen. In einem Messbecher dann Milch mit Kokosnuss, Zitronen, Rum, Butter und Vanille Extrakt mischen und zur Seite stellen.

In einer grossen Schüssel, Butter, Pflanzenfett und 3 cups Zucker miteinander mischen (Ballonschneebeisen) und so lange rühren bis es leicht gelb und fluffing ist. Danach die Eier dazu und weiter rühren bis alles eine glatte Masse ergibt.

Röhrelement auf K-Haken wechseln.

Nun kommt die Mehl und Milch Mischung abwechselnd dazu. Wobei

man beachten muss das man mit dem Mehl beginnt und es mit dem Mehl beendet. (Mehl-Milch-Mehl-Milch-Mehl-Milch).

Nun füllt man den Teig in die Form und backt es im vorgeheizten Ofen für 90 min bis 105min.

Den Kuchen auskühlen lassen und nach Wunsch weiterverarbeiten oder genießen

---

## Banana Pudding Cake



Rezept und Foto von Melody Minya

### **Zutaten:**

- 1 Five Flavor Pound Cake (Rezept hier: [Five Flavor Cake](#))
- 1 Packung Vanilla Wafers (Eier-Plätzchen)
- 1 Bananen Pudding
- 3 Päckchen Sahne

### *Für den Bananen Pudding:*

- 1 cup = 237 ml
- 3 cups Vollmilch
- 1 cup Zucker
- 1/3 cup Mehl
- 1/4 TL Salz
- 3 Eigelbe, leicht aufgeschlagen
- 2 EL Butter

1 TL Vanille

5-6 Bananen

### **Zubereitung:**

Den Five Flavor Cake backen und abkühlen lassen.

#### *Tipp:*

Wer mag, kann den Teig in 2 Teilen, dann muss man ihn später nicht in der Mitte aufschneiden.

#### *Bananen-Puddig*

Zucker, Mehl und Salz in die Schüssel der CC geben und mischen. Danach die Milch dazu und auf mittlerer Hitze und unter ständigem rühren mit dem Flexi kochen lassen, bis es andickt.

Danach für weitere 2 min kochen lassen und gelegentlich rühren.

In einer kleinen Schüssel die 3 Eigelbe leicht aufschlagen und 6 EL der Milchmischung dazu geben. Umrühren und danach in die Schüssel der CC mit der andickten Milch geben. Nochmal 1 min kochen lassen und dann Temperatur abschalten. Nun die Butter und Vanille unterheben.

Wenn der Pudding lauwarm ist, die klein geschnittenen Bananen dazu geben.

#### *Tipp:*

Ich habe jeweils 3-4 Bananen püriert (Blender) und die restlichen Bananen nur klein geschnitten, da wir es mögen, wenn ein paar Stücke in unserer Crème sind.

#### *Zusammensetzung des Banana Pudding Cakes:*

Nachdem der Pound Cake und unser Bananen Pudding Zeit abgekühlt sind, wird der Kuchen nun mit dem Pudding gefüllt. Dafür den einen Teil des Kuchens mit dem Puddig bestreichen. Danach wird die andere Hälfte des Kuchens auflegen.

Damit alles fest wird, diesen nun für 4 Stunden in den

Kühlschrank oder am besten über Nacht.

In der Zwischenzeit, die 3 Päckchen Sahne mit Zucker und Vanille aufschlagen bis dies steif ist.

Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Sahne bestreichen.

Die Eier Plätzchen am Kuchenrand verteilen.

5-6 Plätzchen im Multi klein mahlen.

Die restliche Sahne in den Spritzbeutel tun und mit der Sternentülle kleine Türmchen am Rand der Tortenoberfläche spritzen.

Die Plätzchenkrümel nun auf der Mitte der Torte verteilen.

---

## Tomaten-Paprika-Risotto

Rezept mit freundlicher Empfehlung von Stefan Homberg zur Verfügung gestellt. Zu finden auch hier: <http://cookfreak.de/rezepte/item/tomaten-paprika-risotto.html>

### **Zutaten:**

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

Je  $\frac{1}{2}$  grüne, rote und gelbe Paprika

100 g Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)

50 ml Weißwein (trocken)

300 ml Gemüsefond

10 Kirschtomaten

4 EL feine Ringe vom Frühlingslauch

30 g Pamesan (fein gerieben) Salz und Pfeffer zum abschmecken

**Zubehör:**

Multizerkleinerer mit Flügelmesser und feiner Reibe, Würfelschneider, Flexi-Rühr-Element

**Zubereitung:**

Multizerkleinerer mit der feinen Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in eine Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, die Schalotten und den Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sekunden fein zerkleinern.

Den Würfelschneider ansetzen und die Paprika würfeln.

Flexi-Rühr-Element einsetzen, Butter einfüllen und die Temperatur auf 120°C sowie Rührintervall Stufe 3 einstellen. Den Knoblauch und die Schalotten und die Paprika in das heiße Fett geben. Ca. 3 Minuten dünsten.

Den Reis hinzugeben und ca. 1 Minuten mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist mit dem Fond auffüllen und die Temperatur auf 100°C reduzieren.

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 18 Minuten garen.

Die Tomaten halbieren und hinzugeben, weitere 2 Minuten garen.

Anschließend den Parmesan und den Frühlingslauch unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

---

# Lemon Curd in der Kenwood Cooking Chef – Lime Curd



Foto von Dagmar Möller

Rezept von chefkoch.de und in Teilen abgewandelt von Dagmar Möller

Ergibt 2 Gläser.

Die Creme kann man toll für Kuchen und Torten verwenden. Für Desserts oder pur als Fruchtaufstrich. Ich bin der Ansicht, dass sie auch wunderbar Saucen zu Fisch und Gemüse z.B. grüner Spargel verfeinert. Neulich hab ich einen Esslöffel zu einer Salatsauce zugefügt, weil ich keine Zitrone im Haus hatte...

## **Zutaten:**

150 g Butter

380 g Zucker (alternativ: nur 200 gr. Zucker nehmen)

4 Eier

200 g Zitronensaft (alternativ Limette)

ca. 4 Teel. abgeriebene Zitronenschale (alternativ von Limette)

## **Zubereitung:**

Zitronen- bzw. Limettenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Darauf achten, dass nur die grüne Schale entfernt wird. Das Weiße macht bitter. Oder mit Backpapier auf einer Raspel abziehen.

Die Schalen habe ich zusammen mit 50 g Zucker in der Gewürzmühle der CC fein geschreddert.

Dann mit den restlichen 330 g Zucker und dem Limetten-/Zitronensaft in der CC 100°C kurz aufgeköcht. (Intervallstufe 2 – Flexi-Rührelement)

Hitze auf 80 Grad reduziert, Eier verquirlen und mit 2 kleinen Kellen von der Limettenmasse temperieren. Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10 min. auf Stufe 3 weiterrühren bis eine hellere dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen, so lange rühren auch wegen Salmonellengefahr).

Zum Schluss Temperatur ausschalten, dann die Butter in Stücken nach und nach zufügen und ca. 5 Minuten weiter rühren.

Lemon/Lime-Curd in saubere Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aushärten. Innerhalb von 1 Monat verbrauchen.

Im Kühlschrank aufbewahren.

Auch zu Schokoladentorte schmeckt sie hervorragend!!!



Fotos von Dagmar Möller

---

# Bärlauch-Nockerln an Jungzwiebel-Sahnesauce mit gerösteten Schinken



Rezept und Foto von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

250 gr. Mehl

50 gr Grieß

120 gr. Bärlauch

200 ml Milch

3 Stück Eier

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

2 Stück Schalotten

100 ml Weißwein

80 gr. Parmesan

Butter

3 EL Creme fraiche

100 ml Rahm

Natürlich wieder meine eigene Kreation gemacht. War auch eine spontane Idee daher etwas abgeändert. Hatte keine Schalotten deshalb Jungzwiebel, weiters ohne Wein u Parmesan gemacht. Dafür einfach nach Gefühl Sahne u Rahm genommen. Ausserdem zuerst Bärlauch zerkleinert, dann Milch u Eier in Mixer dazu gemixt u dann trockene Zutaten dazu.

### **Zubereitung:**

Für die Bärlauchnockerln Bärlauchblätter im Blender grob hacken (Anmerkung: Multi + Messer geht sicher auch). Eier und Milch mit Bärlauch mischen, weiter pürieren.

Mehl, Grieß und Salz zugeben und nochmals verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Eine halbe Stunde rasten lassen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Teig mit einem kleinen Löffel in Nockerlform abstechen und ins Wasser gleiten lassen. Kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Schalotten fein hacken. In 2 EL Butter anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Schlagobers dazugießen. Fünf Minuten kochen lassen. Die Creme fraiche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die restlichen Bärlauchblätter in Streifen schneiden und untermengen.

Die Nockerln in etwas Butter erhitzen, anrichten und die Sauce darübergießen. Zum Schluss noch etwas Parmesan über die Bärlauchnockerln darüberreiben.

So wärs ein vegetarisches Gericht. Bei Claudia gabss noch

Schinken dazu.



[Fotos Claudia Kraft](#)

---

## Lasagne



Foto und Rezept von Karin AM

### **Zutaten:**

*Für die Hacksauce:*

1/2 kg gemischtes Hackfleisch

4 Möhren

1 Bund Petersilie

2 Zwiebeln

1 Stück Sellerie

1 Petersilienwurzel

Tomatenmark  
2 Dosen gewürfelte Tomaten  
Rotwein  
Gemüsebrühe  
Oregano, Basilikum, Thymian  
Salz und Pfeffer

*Für die Bechamelsauce:*

40g Butter  
60g Mehl  
3/4l Milch  
Muskat  
Salz und Pfeffer

*weitere Zutaten:*

Lasageneplatten  
Parmesan

### **Zubereitung:**

*Für die Hackfleischsauce:*

So schnell war ich noch nie.

1/2 kg gemischtes Fleisch durch den Fleischwolf gedreht, angebraten und parallel 4 Karotten, 1 Bd. Petersilie, 2 Zwiebeln, 1 Stk. Sellerie und 1 Peterwurze auch durchgedreht. Zum Fleisch geben, ordentlich Tomatenmark, Tomaten gewürfelt, einen Schuss Rotwein und etwas Gemüsebrühe dazugeben.

Oregano, Basilikum und Thymian dazu, mit Salz, Pfeffer würzen und 1/2 Stunde kochen.

*Für die Bechamelsauce:*

Im Cooking Chef die Butter auf 120°C zerlassen (Flexi auf Stufe 1), 60 g Mehl dazu und mit der Milch aufgiessen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

*Weitere Zubereitung:*

Lasagneplatten (frisch mit der Cooking Chef gemacht oder gekaufte), Fleisch- und Bechamel in eine Form schichten, zum Schluss Bechamel.

Parmesan mit der Gewürzmühle oder der Trommelraffel reiben, drauf verteilen und im Ofen 50 min bei 180°C backen.

*Anmerkung von Gisela Martin:*

So ähnlich wie Karin mache ich meine lasagne auch: aus 500 gr. Fleisch fertige ich die Bolognese, aus 500 ml Milch die Bechamelsosse. Für den Nudelteig nehme ich ca. 150 gr. Hartweizengrieß/150 gr. Mehl/3 Eier, Salz und Öl – insgesamt langt es für 4-6 Personen und im Ergebnis sah es



heute abend so aus:

Nudelteige für die Nudelwalze findet ihr [Nudelteige mit der Pastawalze](#)

---

## Brotblume



Foto von Manuela Neumann

Herzhafte Version:

TM/Sallyrezept, abgewandelt von Ari Dahms

**Zutaten:**

*Für den Teig:*

600g Mehl

300g Wasser

1 Würfel frische Hefe

2 TL Salz

1/2 TL Zucker

50ml Öl

*Für die Füllung:*

2 – 3 EL Pesto genovese

2 – 3 EL Pesto rosso

**Zubereitung:**

*Für den Hefeteig:*

Wasser, Hefe und Zucker und bei 38 Grad mit Knethaken verrühren.

Die restliche Zutaten zugeben und weitere 3 Minuten verkneten.

Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen den Teig nochmal kurz durchkneten und in drei Teile teilen. Die Teigstücke jeweils zu gleichgroßen runden Platten ausrollen.

Die erste Platte mit grünem Pesto bestreichen, dabei etwas Rand frei lassen.

Zweite Platte auflegen und mit rotem Pesto bestreichen.

Die dritte Platte auflegen und mit dem Pizzaroller "Tortenstücke einschneiden, in der Mitte den Teig jedoch nicht durchtrennen. Erst Vierteln, dann Achtern.

Dann die Stücke nochmal teilen, so erhält man 16 Segmente.

Nun immer 2 Stücke nehmen und je 2mal nach aussen drehen.

Dann am besten noch 2mal verdrehen und immer 2 Enden miteinander verbinden, so daß Blütenblätter entstehen. In eine Form setzen, diese in den kalten Ofen stellen und 180 °C Umluft ca. 30 Minuten backen.

*Anmerkung Ari:*

Die Füllung mache ich nach Lust und Laune

Den Teig lasse ich meist nur eine halbe Stunde alleine und eine halbe Stunde gefüllt ruhen.

Ein Sally-Video zum gleichen Thema findet man hier:

<http://youtu.be/JPfynIBv0LY>

Die Brotblume kann man super auch mit Nutella als süße Variante füllen.

Bei der Füllung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.