

Kohlrabisalat



Foto von Gisela M.

Zutaten:

1 Kohlrabi

0,5 TL Salz

0,25 TL weißer Pfeffer (hatte heute leider nur schwarzen da, mit weißem Pfeffer ist die Optik schöner)

2 EL Essig (ich nehme meistens weißen Balsamico)

2 EL Öl

1 EL Wasser

Zubereitung:

Kohlrabi mit Multizerkleinerer, grobe Scheibe Nr. 3, raspeln (alternativ: Trommelraffel/Schnitzelwerk)

Restliche Zutaten in Gewürzmühle geben und 10-15 Sekunden mixen.

Alles Zutaten in Schüssel geben, kurz umrühren. Fertig ☐

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-Rührelement Flexi-Rührelement
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-Röhrelement 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.



[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.

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

Amarena-Kirschlikör



Rezept und Foto von Angelika Haindl

Was macht man, wenn alle Liköre herstellen und selbst hat man keine Moncheri zu Hause? Amarena-Kirschen!! Die haben die meisten im Kühlschrank.

Zutaten:

12 Amarenakirschen + 1 TL Saft

200 g Zucker

200 g Sahne

3 Eigelb

60 gr. Zartbitterschokolade (bei mir wars 70%ige)

250 ml. Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler

Zubereitung:

Amarenakirschen mit jeweils einem TL Saft in der Gewürzmühle feinhäckseln.

Im Kessel Zucker, Sahne, Eigelb auf 82° erhitzen, mit dem Flexi auf Stufe 1 dabei rühren.

Zartbitterschokolade dazugeben und alles 4 Minuten rühren.

Dann Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler langsam dazuschütten und nochmals bei 82° 4 Minuten rühren lassen.

Ich hatte einen fränkischen Hochmoorgeist mit 56%...

Den Likör in Flaschen füllen und abkühlen lassen.

Meiner schmeckt richtig gut, schokoladig, fruchtig.

Mozartkugeln – Variationen



Rezept Nr. 1/Claudia Kraft

1. Rezept und Anleitung von Claudia Kraft

Nicht nur glücklich und zufrieden auch sehr lecker.

Zutaten:

1/2 Pckg Nougat, d. h. ca. 100 gr.

1 Pckg gehackte Pistazien a 25 gr

1,5 Pckg Rohmarzipan, d.h. ca. 250 gr. oder [selbstgemacht](#)

Rosenwasser
nach Bedarf Farbe
300g Schokolade

Zubereitung:

Aus einer 1/2 Packung Nougat kleine Kugeln formen und kalt stellen.



Die gehackten Pistazien im Multi mahlen und mit 1/2 Packung Rohmarzipan und etwas Rosenwasser ebenfalls im Multi mit dem Messer verkneten.

Ich habe noch eine Zahnstocherspitze Wilton Gelfarbe dazu gegeben. Dann die Nougatkugeln mit grünem Marzipan umwickeln und nochmals zu Kugeln formen.



Dann das selbe mit 1 weiteren Packung Rohmarzipan machen. Dh jetzt die helle Schicht um die Kugeln wickeln.



Nochmals kalt stellen und ca. 300 gr. Schokolade schmelzen.

Dann die Kugeln in die Schokolade tauchen und auf Schoko Gitter abtropfen lassen bzw kühlen.



2. Rezept zur Verfügung gestellt von Ulrike Holzenleuchter

Zutaten:

200 g Marzipan Rohmasse
200 g Nougat Masse
30 g Pistazien gemahlen
125 g Puderzucker
2 Eßl. Kirschwasser
200 g Kuvertüre

Zubereitung:

Pistazien mahlen (Gewürzmühle) und mit dem Marzipan,

Puderzucker und dem Kirschwasser gut mit dem Flexielement verrühren.

Nougat schneiden und zu kleinen Kugeln formen – kalt stellen.

Marzipanmasse zu einer Rolle formen und so viel Stücke schneiden wie Nougat Kugeln.

Das Marzipan um jedes Nougatstück drücken und eine Kugel formen – kühl stellen.

Kuvertüre schmelzen und die fertigen Kugeln tauchen.

Und zum Schluss kommt der Genuss.

Pistazienhörnchen



Rezept und Foto von Evi Borchers

Zutaten:

300 g Mehl,
200 g Sanella
100 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
50 g gem. Mandeln
2 x 50 g gehackte Pistazien
Puderzucker

Zubereitung:

Mit der Gewürzmühle 50 g Pistazien fein mahlen (mit P-Taste –

und es wird dann schnell ein dicker Klumpen☐)

Mehl in der Schüssel geben, Butter in Flöckchen drauf. Zucker, Vanillenzucker Salz, Ei, Mandeln und die in gemahlene Pistazien dazugeben und alles mit dem K-Haken auf Stufe 1 verkneten.

Mindestens 1 Std. kühlen.

Teig in fingerdicke Rolle formen und Ca 5 cm dicke Stücke schneiden und zu Hörnchen formen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und diese vorsichtig andrücken.

Abbacken , etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: ohne Pistazien bestreut abbacken, dann mit Kuvertüre bestreichen und die Pistazien darauf streuen.

O/U vorgeheizt 175 Grad

Umluft 150 Grad

Gas Stufe 2

Backzeit Ca. 15 Minuten



[Foto von Evi Borchers](#)

Weißer Schokolade low carb



Foto von Martina Witzel

Rezept zur Verfügung gestellt von Martina Witzel

Zutaten:

210g Kakaobutter

5g gemahlene Vanille

95g Sahnepulver
190g Puder Erythritol

Zubereitung:

Kakaobutter bei 40 Grad, 30 Minuten, Flexi 3, schmelzen.

Vanille in der Gewürzmühle fein mahlen.

Sahnepulver, Puder Erythritol und die Vanille mischen und sieben.

Flüssige Kakaobutter auf 33 Grad runter drehen und während des Abkühlens je 5 EL der Mischung für 2 Minuten auf Stufe 1 unterrühren bis alles eingearbeitet ist.

1 Stunde auf Stufe 3 rühren. In Formen füllen und abkühlen lassen.



Foto: Martina Witzel

Pistazien-Busserl



Rezept und Foto von Dagmar Möller

Ergibt etwa 50 Stück

Zutaten:

90 g ungesalzene grüne Pistazien
90 g gemahlene Mandeln (oder mit Trommelraffel gemahlen)
1 Eiweiß
1 Prise Salz
125 g Puderzucker
3 EL Limettensaft

1 EL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

Zubereitung:

1 EL der Pistazien hacken und für später bereithalten. Restliche Pistazien in der Gewürzmühle der CC fein mahlen (bzw. in der Trommelraffel mahlen).

Das Eiweiß kurz anschlagen, Salz dazugeben und auf höchster Stufe mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen.

Puderrucker nach und nach zufügen. Zitronensaft sowie Orangenschalen unterrühren. Wir brauchen eine schöne geschmeidige Masse.

Von der Masse 2 EL abnehmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Spitztülle geben. Im Kühlschrank lagern.

Dann Pistazien und Mandeln mit einem Teigschaber unter die Restmasse heben und 30 Minuten kühlen.

Kleine Kugeln formen (etwa die Größe von Marzipankartoffeln). Sollte es zu sehr kleben, Finger in Puderrucker stippen. Busserl auf Backpapier setzen und nochmal mit Puderrucker bestäuben.

Die Kugeln nun mit einem Löffelchen ein wenig flach drücken. Dann die Eischneemasse darauf spritzen und mit den gehackten Pistazien vorsichtig bestreuen.

Ein paar Minuten antrocknen lassen und dann bei 160° C etwa 20 Minuten in den Ofen, bis die Busserl leicht gebräunt sind.

Rosenkohl-Orangen-Salat



Foto von Gisela Martin

Rezept stammt von eatsmarter und wurde in Teilen abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:

500 gr. Rosenkohl

1 Zwiebel

1 EL Nelke

500 ml Wasser mit Suppengrundstock oder Brühe oder Fond

2-3 Orangen

4 EL Traubenkernöl

4 EL Apfelessig

etwas Honig nach Geschmack

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Rosenkohl waschen, putzen, kreuzförmig einschneiden.

Zwiebel halbieren und mit ein paar Nelken bespicken.

Wasser mit Suppengrundstock und Zwiebel zum Kochen bringen, Rosenkohl in Dämpfeinsatz geben und bei 110 Grad 14 Minuten dämpfen (Alternativ: Im Originalrezept wird der Rosenkohl in Brühe mit der Zwiebel gekocht. Ich finde gedämpft schmeckt der Rosenkohl etwas besser, ich habe beide Varianten schon ausprobiert, aber einen großen Unterschied nicht festgestellt).

Schale der Orangen mit scharfem Messer abschneiden. Entweder Orangen dann durch den Würfler jagen und zusammen mit Saft in Schüssel laufen lassen. Saft dann in Gewürzmühle umfüllen. Oder von Hand würfeln und Orangensaft in Schüssel geben.

 In Gewürzmühle O-Saft, Öl, Essig, Salz/Pfeffer und

Honig mischen.

Rosenkohl, Orangenstücke, falls gewünscht kleingeschnittene Zwiebel und Dressing mischen. Falls der Hunger nicht so groß ist, sollte man den Salat eine halbe Stunde durchziehen lassen, dann schmeckt er noch besser.