Nudelsalat mit Birnen, Rucola und karamellisierten Walnüssen

Das Rezept stammt ursprünglich von der Gaumenfreundin.
Wir haben den Birnen- und Parmesananteil stark erhöht und auch das Dressing verändert. Das Ergebnis war so lecker, dass wir die Veränderungen hier festhalten möchten.

Zutaten:
500 gr. frische Pasta, bestehend aus 500 gr. Semola, zzgl ca. 4-M-Eier (210-220 gr.)
150 gr. Parmesan
4-5 Birnen
1 großer Bund Rucola
2 rote Zwiebeln
100 gr. Walnüsse
2 EL Butter
2 EL Honig

Dressing:
Weißweinessig
Kürbiskernöl

Zitronenöl, alternativ Olivenöl
Etwas Zitronensaft
Balsamessig
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Nudelteig aus 500 gr. Semola und 4 mittleren Eiern in Kessel der Kenwood mit K-Haken herstellen. Die Eier sollen kalt sein. 8 Minuten auf niedriger Stufe rühren. Der Teig soll bröselig sein
(Anmerkung: Ich nehme immer 1 kg. Semola und 8 mittlere Eier. Die "Zuvielnudeln" gibts dann am nächsten Tag). Der Teig soll feucht bröselig sein.

Nudelteig jetzt entweder in die Pastafresca oder eine Nudelmaschine nach Wahl einfüllen und mit einer Bronzematrizen herauspressen. Als Nudeln eignen sich für diesen Salat sehr viele Sorten. Jegliche Muschelnudel oder auch Fusilli passen gut. Ich habe mich für die Trecce (übersetzt Zöpfe) entschieden, eines meiner Lieblingsformate. Die Matrize findet ihr hier.

Nudeln kochen. Frische Nudeln sind kurz danach fertig, sobald sie an die Oberfläche kommen.
Hier die gekochten Nudeln

Parmesan reiben. Das geht z.B. mit dem Multizerkleinerer. Ich habe die Microplanereibe genommen und habe direkt auf die frisch gekochte Pasta gerieben. Der Parmesan hat ist recht schnell geschmolzen und hat sich direkt um die Pasta gelegt.

Rote Zwiebeln in Ringe schneiden und zur Pasta geben.

Rucola putzen und in mundgerechte Stücke schneiden und auf die Pasta geben.

Birnen putzen und in dünne Spalten schneiden, auf die Pasta geben.

Butter in Pfanne zerlassen, Honig zugeben und Walnüsse leicht karamellisieren. Zur Pasta mitsamt der Sauce geben.

Nun entweder in der Gewürzmühle oder in einer Tasse das Dressing anrühren.
Ich hatte Olivenöl mit Zitronengeschmack, etwas Kürbiskernöl, Weissweinessig, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer und als Gamechanger einen richtig guten Balsamessig. Ich verwende

diesen, der zwar ein paar EUR teuerer ist, aber wirklich jeden Salat aufpimpt.

Zum Schluss das Dressing auch über den Nudelsalat geben. Wir haben zusätzlich noch Parmesan in Scheiben darüber gegeben und auch noch Parmesan gerieben. Es war wirklich sehr sehr lecker!

Bibimbap □□□

Bibimbab ist ein Gericht, dass während meiner Zeit in Korea eines meiner Lieblingsessen war. Eigentlich ist es ein klassisches Resteessen. Nur der Reis, das Spiegelei und die scharfe Sauce gehören fix dazu, der Rest ist variabel und man nimmt, was verarbeitet werden muss oder man besonders mag. Sehr oft findet man als Zutaten Spinat, Gurke, Pilze, Rettich und Sprossen. Im koreanischen Restaurant erhält man jeweils noch eine Misosuppe zum Bibimbap serviert.

Hier meine Bibimbapvariante, mit den Zutaten, die man ohne langes Suchen im Supermarkt zu finden sind und die auch schnell und unkompliziert in der Zubereitung sind.

4 Personen

Zutaten:
400 gr. Sushireis

Sauce:
4 Knoblauchzehen
1 Löffel Gochujang-Chilipaste (das ist die koreanische Chilipaste, die man immer im Asialaden in den chiliroten Plastikboxen findet)/ Alternativ wenn wir das nicht da haben, nehmen wir Sriracha-Sauce, schmeckt dann sehr sehr ähnlich, ist aber nicht mehr original koreanisch)
10 ml geröstetes Sesamöl (hier finde ich das koranische Ottogi-Öl im gelben Kanister bzw. der gelben Flasche ganz gut)
Ein paar Löffelchen Sojasauce

Ca. 5-7 cm Ingwer (großes Stück)
2 große Karotten
300 gr. Babyspinat
1-2 Gurken
4 Eier

Zubereitung:
Wasser mit Salz zum Kochen bringen, ca. 12 Minuten Kochen. Danach noch bis zur Fertigstellung abgedeckt ziehen lassen.

Knoblauch schälen und halbieren. Mit roter Chillisauce, 5 ml

Sesamöl, 3 Esslöffel Sojasauce, 2 TL hellem Essig (zB. Balsamico), 1 TL Zucker in Gewürzmühle mischen.

Multizerkleinerer aufsetzen mit feiner Reibscheibe. Zuerst den geschälten Ingwer durchlassen, danach übergangslos die geschälten Karotten durchlassen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, dann den Karotten-Inwer-Mix zusammen mit Prise Zucker 2-3 Minuten anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Gurke habe ich mit einem Sparschäler zu langen Streifen geschält. Im Nachhinein ist man immer schlauer, ich glaube,

das nächste Mal würde ich die grobe Raspel vom Multi einlegen und die Gurke raspeln. Der Multi ist ja schon aufgesetzt und ggf. passt es von der Optik gut zu den Karotten.

In gleicher Pfanne Spinat anbraten. Nach kurzer Zeit fällt er zusammen. Herausnehmen und mit weiteren 5 ml Sesamöl vermischen (spätetens jetzt beginnt es in der Küche unglaublich gut zu riechen).

Nun in der gleichen Pfanne nochmals ein Löffel Öl einfüllen und die Eier kurz braten Rechtzeitig herausnehmen, das Eigelb soll noch flüssig sein

Original nimmt man Steinschälchen, die die Hitze gut halten. Wir hatten nur gewöhnliche Schüsseln.
Den Reis in Schälchen verteilen. Mit Karotten, Spinat, Gurken im Kreis herum belegen. In die Mitte das Ei legen und die rote Sauce darauf verteilen.
(hat man die schwarzen originalen Steinschälchen, bekommt der Reis noch eine angeröstete Kruste und das Eigelb gerinnt während dem Essen).

Achtung:
Mit Stäbchen umrühren (es gibt nichts schonenderes zu Reis als sanfte Stäbchen) und dann mit dem Löffel essen.

□ □□□□□ Tschal-mok-gess-sim-ni-da, d.h. guten Appetit □

Grünes Gemüsecurry – für die CookingChef optimiert

Rezepte aus Yoga-Kochbuch, in Teilen abgewandelt und auf Kenwood CookingChef umgeschrieben

Dieses Gericht ist das richtige, wenn man sich so richtig müde fühlt und besser als jede Vitamintablette…
Es schmeckt furchtbar lecker und in der optimierten Variante für die Cooking Chef geht es wirklich ganz unkompliziert.
Lt. Kochbuch ist das Rezept für 4 Personen.
Bei 1-2 Personen reduziert man einfach das Gemüse und hat dann später von der Sauce übrig, die so köstlich ist, dass man sie auch die nächsten Tag noch aufbraucht.
Bei 3-4 Personen reicht der Dampfgareinsatz der CC nicht mehr. D.h. man wird ein Teil extern (z.B. Dampfgarbackofen oder mit einem Sieb auf dem Herd) dämpfen müssen.
Zutaten:
Curry:
Samen von 5 Kardamonkapseln
1 TL Bockshornkleesamen (hatte ich nicht, daher weggelassen)
1 TL Korianderkörner’
1 TL Kreuzkümmelkörner
1 Sternanis (stand nicht im Rezept, passt aber gut)
1/2 Zimtstange (hatte ich ca. 1/3)
1 Stängel Zitronengras (hatte ich ein paar getrocknete Zitronenblätter)

1/2 rote getrocknete Chilischote
1 gehäufter TL frischer Ingwer
1 TL frisch geriebener Kurkuma (hatte ich nicht, daher getrockneten)
1 TL Senfkörner
2 EL Ghee (alternativ habe ich Butter genommen)
200 ml Wasser (habe ich 400 ml genommen)
600 ml Kokomilch (habe ich 400 ml genommen)
1 Gemüsebrühwürfel (hatte ich selbst gemachtes Gemüsepulver)

1 Brokkoli
200 gr. Zuckerschoten
150 gr. Erbsen enthülst (hatte ich TK)
1 Spritzer Limettensaft
abgeriebene Schale von 1 Limette

Dazu passt Reis (am besten Vollkornreis). Den am besten schon parallel zubereiten.

Zubereitung:
Alle Gewürze von dem Curry in ein Gewürzmühlenglas geben und mixen.

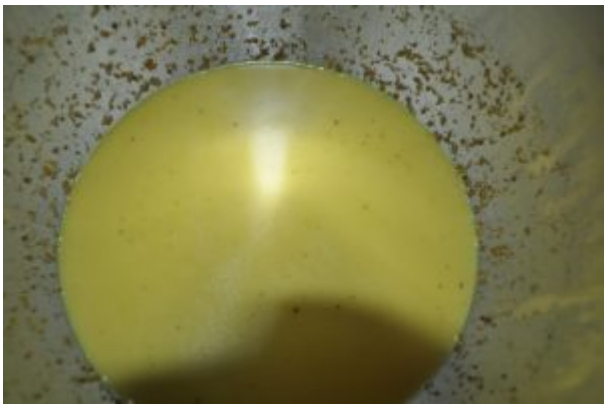
Brokkoli und Zuckerschoten putzen und zur Seite stellen.

Butter oder Ghee im Kessel erhitzen, 140 Grad, Flexi einsetzen, Gewürze einfüllen. Ca. eine Minuten rühren lassen.
Oder ggf. noch besser: Gewürze erst trocken ganz kurz anrösten und dann das Ghee oder die Butter hinzugeben.
Der Geruch in der Küche ist Wellness pur, man hat das Gefühl man befindet sich auf einem indischen Gewürzmarkt. Spätestens

jetzt fängt das Kochen so richtig an Spaß zu machen

Dann 400 gr. Wasser und ein Brühwürfel (oder alternativ selbstgemachtes Gemüsepulver) zugeben (Originalrezept 200 gr., aber dann würde es nicht zum Dämpfen reichen). Oben Dampfgareinsatz einsetzen, Gemüse rein (die Erbsen habe ich erst etwas später reingegeben, da ich hier TK.Erbsen hatte, die brauchen nicht so lange), Spritzschutz drauf und 10 Minuten dämpfen.
(Anmerkung: Für 1-2 Personen reicht der Dampfgareinsatz. Da unten die Gewürze köcheln bekommt das Gemüse während dem Dämpfen noch einen Aromaschub. Macht man für mehr Personen das Curry, die Flüssigkeit würde auch für 4 Personen reichen, sollte man einen weiteren Teil Gemüse im Dampfgarer oder in einem Topf mit Dampfgareinsatz garen).

Nach 10 Minuten durch den Dampfgareinsatz 400 gr. Kokosmilch nach unten laufen lassen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse sollte etwas weicher, aber immer noch knackig sein.



Fertig.

Zum Anrichten:

Reis in eine Schüssel, Gemüse drauf und die Flüssigkeit darübergießen. Etwas Limettensaft darüberträufeln und mit abgeriebener Limettenschale bestreuen.

Gefüllte Snack-Paprika, mariniert

Rezept von Kerstin Wulfes/Foto Margit Fabian

ZUTATEN:
500 g kleine Paprika, (gemischt od. nur rot)
300 g Frischkäse, natur
1-2 EL Paprikamark

½ TL Salz
2 l Wasser
250 ml Essig
2 EL Zucker
15 Pfefferkörner
7 Pimentkörner
2 Zwiebeln

Zum Vermengen:
ca. 400 ml neutrales Speiseöl
1 TL Kräuter (z. B. der Provence)
2 Zehen Knoblauch

ZUBEREITUNG:
Die Paprika waschen, Deckel abschneiden und entkernen. Das Fruchtfleisch vom Deckel beiseite stellen für die Frischkäsefüllung.
Wasser, Essig, Zucker, Zwiebeln in Stücken und die Pfefferkörner und Pimentkörner in einem Topf zum Kochen bringen. Der Zucker sollte sich ganz aufgelöst haben. Dann die geputzten Paprikaschoten dazu. Herd ausstellen und die Schoten 5 Minuten in dem Essig-Sud ziehen lassen.
Abgießen und aufpassen, dass sich im Inneren keine Pfefferkörnchen mehr versteckt – das könnte scharf werden. Abkühlen lassen.
Das Fruchtfleisch der Deckel entweder ganz klein schneiden, oder mit der Gewürzmühle zerkleinern.
Den Frischkäse und 1-2 EL Paprikamark mit dem Salz verrühren, am besten im Multizerkleinerer mit Messer.

Nun die Schoten mit dem Frischkäse füllen. Entweder mit Hilfe einer Garnierspritze oder mit einem schmalen Löffel. Diese Fummelarbeit am besten vom Lieblingsmensch übernehmen lassen.

Die gefüllten Paprika nun im Kühlschrank etwas kühlen, damit der Frischkäse wieder mehr Festigkeit bekommt.

Neutrales Speiseöl mit Kräutern (zB Kräuter der Provence) und Knoblauchstückchen (je nach Geschmack) mischen und die gekühlten Paprikaschoten darin einschichten.

Am besten über Nacht ziehen lassen

Pandoro

Rezept und Bilder zur Vefügung gestellt von Elisabetta Tallarico
Originalrezept von Kenwood Italien und von Elisabetta übersetzt

VORTEIG:
100g Mehl (Manitoba)
60g Wasser
4gr frische Hefe

Alles zu einem homogene Teig verkneten, Kugel formen und ruhen lassen (ca. 30-40Min) bis sich die Kugel verdoppelt hat.

Emulsione:
100g flüssige Butter
1TL Orangen Paste (am besten selbstgemacht)
2TL Vanilleextrakt

Erst Vanilleestrakt gutbunter die flüssige Butter mischen, dann die Orangen Paste.
Alles in den Kühlschrank stellen das es fest wird.

Orangenpaste zum selber machen von Elisabetta

Ich nehm eine Bio Orange und schneid die in grobe Stücke. Orange wiegen. Dann geb ich Zucker dazu, hälfte des Gewichts der Orange. Lass das ganze ca 30-40min stehen. Dann wirds aufgekocht bis die Flüssigkeit gut einreduziert ist.
Hab dann alles in der Gewürzemühle püriert. Hält sich ca 2 Wochen im Kühlschrank

Hauptteig:

500g Mehl (Manitoba)
250g frische Milch
Emulsion
Vorteig
120g Zucker
120g Ei (ca.3 Eier größe M)
10g Salz

Milch, Zucker und Vorteig in die Schüssel der Kenwood geben und mit dem K Haken verrühren. Dann die Eier, Mehl & Salz dazu geben und alles gut auf Stufe 1 verrühren das sich der Teig

von der Teig Schüssel löst. Dauert ca. 5-6min.
Zum Knethaken wechseln u d löffelweise die Emulsion unterknete. Immer 1Löffel gut unterkneten lassen bevor man den nächsten dazu gibt. Teig gut 20-30min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird immer wieder mal per Hand gefaltet. Er soll schön elastisch sein.

Dann den Teig auf eine mit Butter eingeriebene Arbeitsfläche geben und rund wirken. 10min ruhen lassen….das ganzen3x wiederholen.
Teig in eine mit Butter gefettete Schüssel geben und 30min bei Raumtemperatur stehen lassen. Dann für 18Std in den Kühlschrank geben.

Am nächsten Tag Teig aus dem Kühlschrank in der Schüssel bei Raumtemperatur 3Std aklimatisieren lassen.
Anschließend aus der Schüssel nehmen und auf eine gefettete Arbeitsfläche geben…rund wirken und Teigkugel mit der schönen Seiten nach unten in eine Pandoro Form geben.
Teig nun gehen lassen bis er den Rand der Schüssel erreicht hat (kann 3-4Std dauern)

Bei 170Grad 50-55min backen.

Aus der Form holen abkühlen lassen und mit Puderzucker

bestreuen.

Hier findet ihr noch ein Video dazu

Yakisoba Yaki Soba – gebratene Buchweizennudeln

Die Basis des Rezeptes stammt im wesentlichen von dieser Seite und wurde von mir in Teilen abgewandelt und auf Kenwood umgeschrieben bzw. ergänzt. https://oryoki.de/blog/yakisoba-rezept/

Yakisoba ist ein japanisches Gericht. Soba ist das japanische Wort für Buchweizen und Yaki bedeutet nichts anderes als gebraten. D.h. Yakisoba ist gebratener Buchweizen, in diesem Fall sind damit gebratene Buchweizennudeln gemeint.

Bei den Gemüsezutaten seit ihr komplett frei, ich schreibe einige Zutaten als Alternative mit rein.
Von meiner Zeit in Korea weiß ich, dass man die Zahl “4” meidet. Hört sich die 4 doch ähnlich wie das aus dem chinesischen kommende Wort für “Tod” an. Daher gibt es in

Korea z.B. Häuser bei denen nach dem 3. Stockwerk schon das 5. Geschoss kommt. In Japan ist es ähnlich und auch da wird die Zahl 4 gemieden.
Daher versucht man bei diesem Gericht 5 Zutaten zu nehmen (3 wäre zu wenig, 4 meidet man, 6 wäre schon wieder zuviel). Also sucht euch einfach 5 Zutaten aus und ihr macht nichts falsch. Dann will ich mal starten…..

Die Zutaten reichen für eine sehr große Pfanne. Ca. 2-3 Portionen, je nachdem wie groß der Hunger ist.
Bei den Nudeln habe ich die Mengen für ca. 4-6 Portionen gerechnet, d.h. ich mache immer aus 500 gr. Buchweizen die Nudeln und verwende für das Gericht nur die Hälfte. Die andere Hälfte gefriere ich ein für das nächste Mal oder stelle sie abgedeckt in den Kühlschrank, wenn ich ein paar Tage später nochmal Buchweizennudeln essen will.

Zutaten:
Nudeln:
500 gr. Buchweizen (alternativ Buchweizenmehl)
200 gr. Wasser
2 EL Gluten oder 2 EL Xanthan, je nachdem welche Zutat ihr vertragt.
Diese 2 EL “Kleber” sind dazu da, da Buchweizen glutenfrei ist. In Japan habe ich gehört werden die echten Sobanudeln ohne Hilfsmittel wie Xanthan o. ä. gefertigt, allerdings gelingt der Teig dann nur, wenn man ihn stundenlange knetet und faltet. Ich hab das vor Jahren mal versucht, hatte aber nur bröseligen Teig. Diesmal habe ich daher die better-safe-than-sorry-Variante probiert und es war ganz unkompliziert,

Zum Nudeln kochen: Etwas Brühegewürz oder Brühpaste o ä. und Salz

Yakisobasauce:
7,5 EL Worcestershire-Sauce
3 EL Sojasauce
3 EL Sake

3 EL Mirin
3 EL Austernsauce
3 EL Ketchup, oder Tomatensauce oder Tomatensaft (ich hatte Tomatensaft)
3 EL brauner Zucker
1,5 TL Ingwerpulver oder frischer geriebener Ingwer (ich hatte frischen Ingwer, den ich mit der Microplanereibe ganz fein gerieben habe
Salz/Pfeffer

Fertigstellung:
Etwas neutrales Öl zum Anbraten
200 gr. Tofu, Hähnchenbrust oder Schweinefleisch (wir hatten Tofu)
1/3 Kohl
2 Frühlingszwiebeln oder falls nicht vorhanden normale Zwiebel
2 Karotten
wahlweise Gemüse nach Wahl z.B. Handvoll (Baby)Spinat, grüne Bohnen,Brokkoliröschen, Paprikaschoten. Nemmt einfach was ihr gerne mögt oder was gerade ggf. weg muss.
Zum Finish oben drauf kann man Sojasprossen o.ä. nehmen.

Zubereitung:

Nudeln:
Buchweizen in der Getreidemühle mahlen.

Dann mit dem K-Haken 500 gr. Buchweizen, 200 gr. Wasser und 2 EL Bindemittel nach Wahl zugeben und 10 Minuten auf niedriger Stufe rühren lassen.

Gerne den Teig eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen. Ich hatte Hunger und habe ihn sofort weiterverarbeitet.
Dann den Teig mit einer Nudelpresse durchpressen. Ich habe die Fattorina von Pastidea verwendet, aber es geht genauso mit der Kenwood-Pastafresca oder dem Philips Pastamaker.
Sobanudeln gibt es in dickeren und dünneren Ausführungen, es gibt sie als runde oder eckige Spaghetti. Nehmt einfach eine Spaghettimatrize eurer Wahl, ich habe die Spaghetti 2 mm von Pastidea verwendet. Gut passend würde sicher auch die neue Spaghetti 1,6 mm, die noch etwas dünner ist.

Yakisobasauce:
Hier habe ich einfach alle Zutaten für die Sauce in die Gewürzmühle gefüllt (die Zutaten gingen fast bis zum Maximumstrich) und habe alles gemixt, auch damit der Zucker sich auflöst.

Finish:
Jetzt geht es an die Fertigstellung.

Die Zutaten alle stangenförmig mit dem Messer schneiden.

Etwas Öl in eine Pfanne geben. Und den Tofu oder das Fleisch goldbraun anbraten.
Dann das Gemüse zugeben und so lange rühren bis alles durch ist.

Während das Gemüse gebraten wird, das Nudelwasser aufsetzen:
Ins Nudelwasser Salz geben und gut ist es auch einen Löffel Brühpaste (oder Gemüsebrühenpulver o. ä. zu geben, muss aber nicht sein).
Am besten ist es die Nudeln erst dann ins kochende Wasser zu geben, wenn das Gemüse fast durchgebraten ist. Die frischen Nudeln brauchen nur ganz kurz, ca. 2 Minuten, sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fast fertig. So kann man die Sobanudeln dann direkt aus dem Kochtopf in das Gemüse geben. Dadurch brechen die Spaghetti nicht (kocht man sie vorher, läuft man Gefahr, dass sie zerbrechen und nicht mehr schön sind).

Nudeln und Gemüse in der Pfanne vermischen. Dann die Yakisoba-Sauce dazugeben, nur kurz aufkochen, dabei vermischen und dann

die Pfanne sofort vom Herd nehmen.

Wer mag kann beim Servieren noch frische Sprossen o. ä. darüber legen. Zum Essen verwendet man Stäbchen. Es ist köstlich! Guten Appetit!

Tipp: Barbara Kind hat die Sauce mit Sachen aus dem Vorrat abgewandelt. Entstanden ist das:

Der Teig war ideal und die Spaghettis flutschen nur so.
Die Sauce ist ein totales Geschmackserlebnis.
Habe sie wie folgt aus meinen Vorräten gemacht:
2 EL Sojasauce
2 EL Reisessig – alternativ kann man auch Apfelessig und Weißwein nehmen
1 EL Mirin – alternativ trockener Sherry
1 EL Chilipaste oder Tomatensauce – habe Harissapaste genommen
1 EL Rohrohrzucker oder Agavensirup – habe Reissirup genommen
2 TL Sesamöl
1 TL geriebener Ingwer
Pfeffer, Knoblauch und Zwiebel nach Belieben

Mangosalat Variationen: Mango-Avocadosalat – Salat mit Mangosorbet

Foto Frank Klee

1. Salat mit Mangosorbet

So einen ähnlichen Salat habe ich vor Jahren in einem Hotel gegessen. Die Kombination ist abgefahren. Da wir im Netz kein auch nur annähernd ähnliches Rezept gefunden haben, haben wir es einfach bei einem Kochevent neulich “nachgebaut”

Zutaten:
Rucola
Feldsalat
Lollo Rosso oder ähnlich
Himbeeressig oder was anderes fruchtiges, wir hatten Erdbeeressig
Balsamico
Trüffelöl

Salz/Pfeffer
Löffel Honig
ggf. etwas Zitronensaft
2 Stück Mango
Mangosorbet (wir hatten ein Simon-Stuber-Rezept verwendet)

Zubereitung:
Mangosorbet in der Eismaschine rühren. Nach Fertigstellung im TK-Schrank für mind. 30 Minuten nachkühlen.

Rucola, Feldsalat, Lolo Rosso o.ä. waschen und mischen.

Salatsauce aus Essig, Balsamico, Trüffelöl, Salz, Pfeffer, ggf. etwas Zitrone, Löffel Honig in Gewürzmühle mischen. Keinerlei Kräuter o.ä. zugeben, das passt nicht.

Pro Portion 4 Scheiben Mango mit anrichten (aus einer Mango generiert man 3-4 Portionen).

Zum Anrichten auf einer Seite des Tellers je eine Kugel Mangosorbet (Mango-Aprikosen-Eis passt auch) und ein paar Mangoschnitze anrichten.

2. Mango-Avocado-Salat

Dieses Rezept haben wir uns von Silke Wenning abgeschaut.

Zutaten:
2 Mangos gewürfelt
2 Avocados gewürfelt
2 Spitzpaprika und
1 Zwiebel in feine Streifen geschnitten (Multi)
1 Knoblauchzehe gehackt
1 Bund Schnittlauch oder Kresse
3 EL Salsasauce
5 EL Sesamöl
Saft einer Zitrone
Salz und Pfeffer
Chilischoten
Zum Schluss: Chiliflocken

Zubereitung:
Alles vermischen.
Eine Stunde ziehen lassen.
Zum Schluss noch Chilliflocken, je nach Geschmack, drüberstreuen.

Guten Appetit!

Pasta (Riso) mit Apfel, Rosinen und Mandeln

Rezept abgewandelt von einem Rezept von Barilla

4 Personen

Perfekt als Vorspeise, schmeckt warm und kalt. Könnte man auch als “Nudelsalat” zum Grillen servieren.

Zutaten:
250 gr. Reisnudeln oder Sternchennudeln oder Ditalini (kurzgeschnittene Macheroni) oder Suppenherzchen, ich hatte die Matrize Riso und habe mir aus 1 kg. Semola und 450 gr. Ei einen Riso-Vorrat angelegt..
70 gr. Rosinen
100 gr. Mandeln geschält
2,5 Äpfel (ich hatte sie geschält, im Originalrezept verwendet man grüne Äpfel mit Schale)
80 ml gutes Olivenöl
20 gr. Petersilie
1 Zitrone (bei mir 1,5 Zitronen)
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Zuerst habe ich mit dem K-Haken in der Kenwood den Nudelteig aus 1 kg. Semola und 450 gr. Eier gerührt und etwas abgedeckt stehen lassen. Dann in der Fattorina mit der Riso-Matrize ausgegeben (das wäre auch mit der Pasta Fresca gegangen, aber in der Fattorina mit dem automatischen Abschneider war es einfach bequemer).

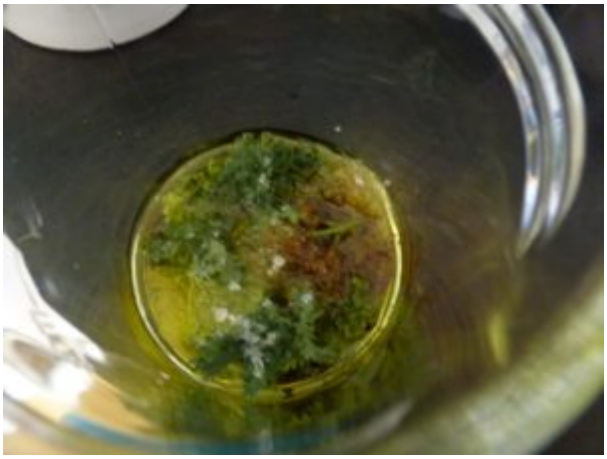
Dann Rosinen mind. 10 Minuten in etwas Wasser einweichen und dann das Wasser abgiessen und auspressen.

Die Äpfel und Mandeln zusammen durch den Würfelaufsatz jagen (manche Mandeln wurden halbiert, manche sind heil durchgekommen und es gab auch am Rand kleinere Mandelstückchen, die Mischung passte ganz gut).
Saft einer Zitrone über die gewürfelten Zutaten geben. Auch Rosinen zugeben.

Wasser zum Kochenn bringen mit Salz und die Nudeln al dente kochen. Etwas Öl über die Nudeln geben (ich hatte Trüffelöl,

da gab ein Megaaroma. Äpfel, Rosinen, Mandeln zu den Nudeln geben.

Falls beim Umfüllen der Apfelmischung zu den Nudeln noch Zitrone übrig bleibt, mit in die Gewürzmühle geben. Ich hab weiter noch etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, das restliche Öl, Saft von halber Zitrone zugeben und mixen.



Einen Teil vom Dressing auf den Teller geben. Den Rest in die Nudelmischung. Abschmecken, servieren, geniessen

Linsensalat mit Mango nach Carmen

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:
Belugalinsen (geschätzte Menge ca. 120-150 g getrocknete Linsen – ohne Gewähr), auch Kaviarlinsen genannt
1 reife Mango
1 rote Paprikaschote
1 rote Zwiebel
Etwas Schnittlauch

Vinaigrette:
Maracuja-Essig
Olivenöl, mild
Salz
Pfeffer, schwarz aus der Mühle
Spritzer Limette
Prise Zucker (je nach Süße der Mango)

Zubereitung:
Belugalinsen nach Anleitung kochen, sollten noch ganz leichten Biss haben, da sie noch marinieren.
Rote Zwiebel ganz fein würfeln (Ist mir mühselig, deshalb hobel ich sie ganz fein und schneide sie dann in Viertel).
Die Paprika entkernen und ebenfalls fein würfeln (ca. 5mm), z.B. mit Würfelschneider oder von Hand
Die Mango würfeln, den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
Alles miteinander vermengen und das Dressing (Gewürzmühle) zugeben.

Mind. vor dem Verzehr 3 Stunden durchziehen lassen (Kühlschrank).

Ich finde ihn am nächsten Tag immer am besten. Er hält sich ohne Probleme ein paar Tage im Kühlschrank, allerdings nimmt

dann die Mango die Farbe der Linsen etwas an, schmeckt super, ist aber fürs Auge nicht so schön. Allerdings steht er bei mir nie so lange, dann ist er schon vernichtet.

Genaue Mengenangaben habe ich leider nicht, da ich es nach Gefühl mache. Ihr schafft das schon. Es sind doch alles erfahrene Köche hier.

Pommesgewürz in Anlehnung an Ankerkraut – Variationen –

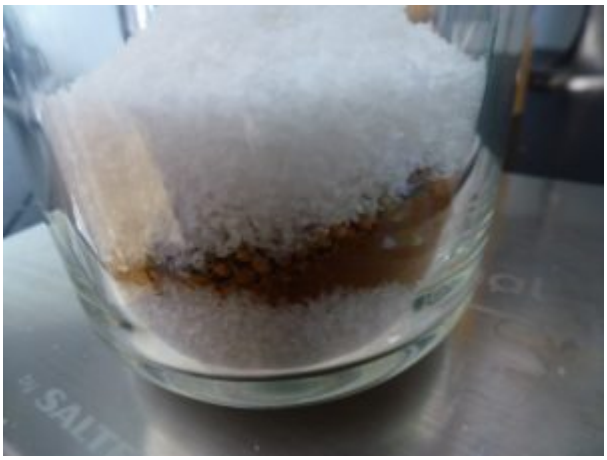
Nachdem meine Familie das Pommesgewürz von Ankerkraut so sehr mag, habe ich versucht es in Anlehnung an die Ankerskrautzutaten nachzubauen, mit ein paar Gewürzusätze, die wir mögen.

1.) Gisela´s Variante:

Zutaten:
60 gr. Meersalz
12 gr. Paprika edelsüss
2 gr. Senfkörner
1 EL gefriergetrocknete Zwiebeln (das nächste mal würde ich

ggf. Röstzwiebeln nehmen, die geben sicher auch ein gutes Aroma) Oder Tipp von Claudia Balicki: Wenn man zuviel Zwiebeln geschnitten hat, einfach liegen lassen, trocknen lassen und dann in der Gewürzmühle pulverisieren…
1/2 TL Knoblauchpulver
1/4 TL Curry oder Kurkuma
1/2 TL Oregano
1/2 TL Petersilie
Etwas abgeriebene Muskatblüte oder Muskat

Zubereitung:
Alles in die Gewürzmühle geben und mischen. Fertig.



2. Karsten Remeisch Alternative für Pommessalz:

Eigentlich mische ich immer frei Schnauze aber ungefähr diese Mengen sind drin.

Zutaten:
2 EL feines Steinsalz ohne Rieselhilfe+
1Tl Paprikapulver rosenscharf
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Kurkuma
Nach Lust und Laune:
Chilipulver (Piment d’Espelette)
Es gibt noch so viele Möglichkeiten. Diverse getrocknete Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano) passen gut.

Eine Prise Zucker geht auch.

Zubereitung:
In die Gewürzmühle geben und mixen.