

Bowle – Variationen



Foto von Claudia Kraft

Rezept 1

Rezept von Claudia Kraft

Waldmeister Bowle

Zutaten:

1 Bund Waldmeister
750 ml Weißwein trocken
50 ml Sirup (Waldmeister)
750 ml Sekt
1 Limette

Zubereitung:

Bund Waldmeister in einem Krug mit 250 ml Weißwein und 50 ml Waldmeistersirup hängen.

30 min ziehen lassen. Waldmeister herausnehmen. Limetten in Scheiben schneiden, zur Bowle geben. Mit 500 ml Weißwein und 750 ml Sekt auffüllen.

Frischen Waldmeister am besten für ein paar Stunden in der Sonne trocknen und dann erst weiterverwenden.

Toffifee-Likör – Variationen



Rezept von Unbekannt

Foto von Melanie Gläser

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:

15 Toffifee gefroren (1 Nacht im TK)

100 g Zucker

200 g Kondensmilch 10%

1 Ei

200 g Sahne

200 g Wodka

Zubereitung:

Toffifee im Multizerkleinerer klein schreddern.

Umfüllen in die Kochschüssel und zusammen mit Zucker, Kondensmilch und Ei bei 90 Grad erhitzen. (Flexi)

Danach Wodka und Sahne zugeben und nochmals 4 Minuten bei 90 Grad (Flexi, Rührintervall 1) köcheln lassen.

Je nachdem nochmal im Blender kurz durchmischen.

Kondensmilch und Ei verrühren

Und ganz zum Schluss Blender ODER durch ein Sieb schütten

Ich z.B. lasse sogar den Zucker ganz weg. Trotzdem süß genug und super lecker

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Dana Steinmetz-Mock



Foto von Dana Steinmetz-Mock

Zutaten:

15 Toffiffee
100 g Zucker
200 g Kondensmilch 10%
1 Ei
200 g Sahne
140 g Wodka

Zubereitung:

Toffiffee in den Mixtopf geben und fein zerkleinern (evtl. Toffiffee vorher kühlen).

Zucker, Kondensmilch und Ei zugeben und 5 Min unter rühren auf 90° erhitzen (Ballonschneebeisen).

Weitere 4Min auf 90 Grad rühren und Wodka und Sahne zugeben.
In heiß ausgespülte Flasche(n) abfüllen und kalt stellen.

Ich persönlich mag es nicht, wenn es so stark nach Wodka schmeckt. Ich habe nur 140 Gramm genommen und mir reicht das dicke bzw ist es fast noch zu stark. Vll nehme ich nächstes Mal was anderes als Wodka . Was könntet ihr euch dazu

vorstellen?

Tomatensuppe – Variationen

1. Rezept Tomatensuppe mit Serranoschinken und Orangenfilets

Rezept von Stefan Dardas

Zutaten für 4 Portionen:

1kg süße, reife Tomaten, halbiert
100gr. Weißbrot, entrindet, grob gehackt
2 Knoblauchzehen, geschält
10 EL gutes Olivenöl
2 EL alter Balsamico
1 Prise Zucker
1 Zweig Zitronenthymian
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zum Anrichten:

1 hartgekochtes Ei, fein gehackt
4 Scheiben Serranoschinken, in Streifen geschnitten
Filets von 1 Orange

Zubehör: Thermo-Resist Glasblender

Zubereitung:

Tomaten und Brot in den Blender geben und glatt pürieren. Bei laufender Maschine Knoblauch und langsam durch die Deckelöffnung das Olivenöl zugießen. Alles gut durchmischen.

Jetzt den Essig, den Zucker, Salz und Pfeffer zufügen und abschmecken.

Die Suppe sollte etwa so dick wie Apfelmus sein, gegebenenfalls etwas Wasser zugeben und erneut durchmischen. Den Blender mit Deckel für 2h in den Kühlschrank geben.

Vor dem Servieren erneut abschmecken, dann auf 4 Suppenschüsseln verteilen und mit gehackten Ei, Orangenfilets und den Schinkenstreifen bestreuen.

Mein TIPP:

Probieren sie auch einmal die Sauce als Beilage zu gegrilltem Huhn, gebackenen Auberginen oder zu gedünstetem Fisch.

Die Sauce kann mit gehackten Tomatenfilets und kleinen gelben Paprikawürfeln aufgewertet werden und findet als Grill-und Dipsauce Verwendung.

Gewürze für die Abwandlung: Rauchsalz, Chilli, Bärlauch, Curry.

2. Rezept Tomatensuppe aus der Loseblattsammlung zur CC, abgewandelt von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 Zwiebel

1 mittelgroße Karotte

1/2 kleine Stange Lauch

1/8 Knollensellerie (ich hatte keinen da und habe 2 Stange vom Stangensellerie genommen)

2 EL Öl

1 Stiel Thymian

1 Lorbeerblatt

2 EL Tomatenmark

2cl Sherry trocken (war auch keiner da, hab Noily Prat genommen)

8 mittelgroße Tomaten oder 600g Dosentomaten

1/2 l Gemüsebrühe (habe ich nie, ich nehme Fond was gerade da ist, Hühner- oder Rinderfond)
1 TL Zucker
1/2TL Salz
Pfeffer
0,1l Sahne

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und das Gemüse im Multi-Zerkleinerer mit der feinsten Scheibe in Scheiben schneiden. Koch-Rührelement einsetzen und die CC auf max. Temp. bei Rührstufe 1 erhitzen.
2. Öl hineingeben, kurz erhitzen und die Zwiebeln kurz anrösten. Die "festen Gemüse" mitrösten und mit der Prise Zucker ca. 2 Minuten glasieren.
3. Lauch, Lorbeerblatt und Thymian zugeben. Nach 1 Minute Senf und Tomatenmark zugeben. 1 Minute mitrösten lassen und mit Sherry ablöschen.
4. Tomaten und Brühe zugeben und die CC auf 100°C einstellen. Auf Rührintervallstufe 2 ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Thymian und Lorbeer entfernen und alles im Mixer fein pürieren (ich habe es statt dessen im Passierdingens passiert)
6. Die Sahne und gehackte Kräuter als Deko auf der Suppe verteilen.

Erbswurstsuppenpulver

Rezept und Fotos von Manfred Cuntz

[Erbswurstpulver](#)

Möhrensuppe von Johann Lafer – Video

Frappuccino



Zutaten:

Espresso

3/4el Glas Milch

Eiswürfel nach Belieben

ggf. Sirup (Monin z.B. Karamell o.ä.)

Zubereitung:

Espresso wie gewohnt zubereiten und abkühlen lassen

Zusammen mit Milch und Eiswürfel im Blender mixen, wird wunderbar cremig.

In Glas umfüllen und ggf. Sirup darüber geben.

Pisco Sour – Variationen –



Foto: Gisela Martin

1. Rezept von Gisela Martin (aus peruanischen Quellen):

Zutaten:

1 Glas Pisco (ein über 40%iger Traubenschnaps)

0,75 Gläser brauner Zucker

Einige Limetten (für 1 Glas Saft)

Etwas Eiweiß

Zubereitung:

Pisco und Zucker ein paar Minuten im Blender vermischen, bis Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

1 Glas Limettensaft mit Zitruspresse auspressen und zu den Zutaten im Blender geben.

Ein oder zwei Lagen Eiskwürfel und etwas Eiweiß (je nach Gusto ein paar Spritzer bis hin zu einem kompletten Eiweiß) zugeben und mixen.

Cocktail einschenken und noch etwas Zimt darüberstreuen.

Wir lieben diesen Cocktail!

2. Rezept

von einem Barkeeper in Aquas Calientes abgeschaut und unter seiner Anleitung ausprobiert und für extremst lecker befunden:

Gläser vorher in TK-Fach vorkühlen. Alle Zutaten sollten eiskalt sein.

Zutaten:

3 Gläser Pisco Sour (Frauenvariante 2 Gläser) -Tipp: Quebranta-Pisco ist eine gute Wahl

1 Glas Zuckersirup

1 Glas Limettensaft

1 Glas Eiweiß

So wenig Eiswürfel als möglich, da sie das Ergebnis verwässern.

Zubereitung:

In den Shaker geben und kräftig schütteln. Alternativ bei größeren Mengen im Blender.

Zimt darüber streuen ist möglich. Besser sind ein paar Spritzer Bitter (z.B. Angostura)

Spinat-Ricotta-Maultaschen auf Kürbiscreme



Rezept aus Kochbuch "Meine Cooking Chef von Johann Lafer" mit geringfügigen Abwandlungen von Gisela Martin

Zutaten für 3-4 Personen:

125 gr. Hartweizengrieß

125 gr. Pastamehl

2 Eier

Salz

200 gr. Spinat (TK-Blattspinat geht zur Not auch)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

250 gr. Ricotta

4 EL Semmelbrösel

Pfeffer

1 Eigelb zum Bestreichen von dem Nudelteig

1 EL Öl

300 gr. Hokkaido-Kürbis mit Schale (Gewicht geputzt gewogen)

150 ml Gemüsefond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)

50 gr. Butter

Zubereitung:

Mit Knethaken oder K-Haken Nudelteig aus Eiern, Mehl, 2 EL Wasser und einer Prise Salz in Kessel herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Min kühl stellen..

Spinat waschen, abtrocknen lassen, grob hacken. (Anmerkung: ich habe das Gericht 1 x mit frischem Spinat, 1 x mit TK-

Blattspinat gemacht. Geschmacklich konnte ich keinen Unterschied feststellen).

Zwiebeln/Knoblauch fein hacken.

Flexi-Element einsetzen, Olivenöl in Kessel, 140Grad/Intervall 3: Zwiebeln/Knoblauch zugeben, da. 1-2 Min. anschwitzen. Spinatzugeben, weitere Minute zusammenfallen lassen..

Ohne Temperaturzugabe Ricotta und Semmelbrösel daruntermischen. Mit Salz/Pfeffer würzig abschmecken.

Nudelteig mit Pastawalze ausrollen. Mit Nudelholz immernoch etwas breiter auswalzen, so dass Teigblätter ca. 15 cm breit sind. Spinatmasse ca. halben cm dick in Mitte drauf streichen. Ränder mit Eigelbbestreichen. Von beiden Längsseiten zusammenklappen, so dass eine 2-3 cm dicke Wurst ergibt. Kochlöffel im Abstand von 3-4 cm bis unten kräftig eindrücken (Anmerkung: ich habe Ravioliausstecher verwendet und die Sache mit Kochlöffel weggelassen) und Teigrand durchtrennen.

Auf mit Mehl ausgestreutes Blech legen und kühl stellen

Flexi einsetzen, Öl zufügen, 120 Grad erhitzen, gewürfelten Kürbis 2-3 Min. anschwitzen. Fond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste) zugeben, Spritzschutz aufsetzen, Timer auf 10 Min. stellen. Entweder mit Pürierstab oder in Blender pürieren und die Butter in Stücken einarbeiten. Ggf. noch Fond nachgießen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, Maultaschen ca. 5 Min garen. Mit Schaumlöffel herausheben und auf Kürbispüree servieren.

Zum Anrichten:

In Gewürzmühle etwas weißen Balsamico mit Kürbiskernöl mischen und um die Maultaschen träufeln.

Weiter in Gewürzmühle zerkleinerte Kürbiskerne als Deko

Wer mag kann die Maultaschen mit brauner Butter und gebratenen Zwiebelringe anrichten.

P.S. Und hier das gleiche Gericht, nur anstelle der Mautaschen habe ich (aus dem gleichen Teig) Ravioli geformt.



Himbeercheesecakeeis Simon Stuber-Rezept



Foto Nadine Detzel

Rezept von Simon Stuber (www.simons-patisserie.de) im Rahmen eines Eiskurses ausprobiert.

Zutaten Strudel:

62 gr. Himbeeren (Anmerkung: ich hatte TK)

32 gr. Wasser
40 gr. Glukose
40 gr. Zucker
1 gr Johannisbrotkernmehl
2,5 gr. Zitrone
Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in Multi mit Messer zerkleinern und kühlstellen



Foto Gisela Martin – Himbeermasse

Zutaten Eismasse:

1 gr. Bindemittel (siehe Eisbuch)
369 gr. Milch
225 gr. Schmand (Simon versteht darunter Hüttenkäse)
40 gr. Dextrose
40 gr. Glucose
5 gr. Inulin
65 gr. Zucker
5 gr. Magermilchpulver

Zubereitung:

– Trockene Zutaten mischen
– Flüssige Zutaten (bis auf Hüttenkäse zugeben), auf 85 Grad erhitzen, abkühlen lassen. Wenn nur noch lauwarm auch Hüttenkäse zugeben. Alles mixen (z.B. im Blender oder mit Pürrierstab) und in Eismaschine verarbeiten.

Zutaten Cheesecakeboden:

60 gr. Nüsse
10 gr. Zucker
20 gr. Brösel
50 gr. Butter

Zubereitung:

Alles im Multi mit Messer zu Masse verarbeiten. Auf Backblech Schicht streichen, bei ca. 180 Grad 10-15 Min backen (ich hatte Heissluft).

Abkühlen lassen und im Multi mit Messer zu Bröseln verarbeiten.

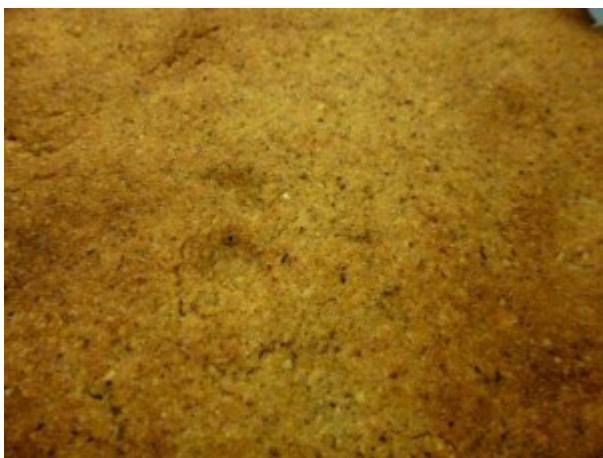


Foto Gisela Martin – Cheesecakeboden

Wenn Eis fertig ist die Cheesecakebrösel und die Himbeermasse unterheben. Es schmeckt einfach nur gut, probiert es aus!

Anmerkung: Von Himbeermasse und Cheesecakeboden hatte ich jeweils noch die Hälfte übrig. D.h. kleinere Menge hätte auch gereicht.



Foto Gisela Martin