

Karottensuppe mit Kokosschaum



Foto Manu Mayer

Rezept aus Lafer-Kochbuch "Meine CookingChef" und von Manu Mayer in Teilen abgewandelt

(Reicht für 8 Suppenteller)

Zutaten:

1kg Karotten
2 Zwiebeln
100g Butter
3 TL Zucker
4 TL Currypulver
1000-1200ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Saft von 2 Limetten
400ml Kokosmilch

Zubereitung:

Karotten putzen, schälen und mit dem Multi Scheibe Nr. 5 schneiden.

Zwiebeln fein würfeln.

Das Flexi-Röhrelement einsetzen und die Butter bei 120°C, Intervallstufe 2 erhitzen. Zwiebeln und Zucker zugeben und ca.

2 Minuten anschwitzen.

Karotten und Currypulver zugeben, Spritzschutz einsetzen und das Gemüse ca. 5 Minuten bei 120°C, Intervallstufe 2 weiter dünsten.

Gemüsebrühe dazu gießen, das Koch-Rühr-Element einsetzen und die Suppe mit Spritzschutz ca. 10 Minuten kochen lassen.

Die Suppe in den Glas-Mixaufsatz umfüllen und auf Stufe 4 pürieren (1-2 Minuten)

Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Die Kokosmilch erhitzen und mit einem Stabmixer schaumig mixen.

Die Suppe in Teller oder Tassen füllen und den Kokosschaum darauf löffeln.

Wer möchte, kann zu den Zwiebeln noch Ingwer (ca. 40g) geben.

Original israelisches Hummus Rezept



Fotos Graziella Leanza

Rezept von Graziella Leanza aus einer US-Amerikanischen Israeil-Zeitung übersetzt, Mengenangaben umgerechnet und auf CC umgesetzt

Zutaten:

1 l Wasser
350 ml (1 1/2 cups) Kichererbsen getrocknet
120 ml (1/2 cup) [Tahini](#) / Sesampaste
180 ml (3/4 cup) Olivenöl
60 ml Zitronensaft frisch
2 TL Cumin / Kreuzkümmel
2 Zehen fr. Knoblauch
1 TL Aleppo Pepper oder 1 kl. getr. Chilischote
1 1/2 TL Salz

Zubereitung:

Die Kichererbsen entweder 24h einweichen (so hab ich es gemacht, danach gut ausspülen und Wasser wegschütten) und dann ca. 1 h in 1 l Wasser kochen, oder uneingeweicht 1.5 h lang kochen. Das Kochwasser danach auffangen. Ein paar EL Kichererbsen zur Deko beiseite stellen.

Die restlichen Zutaten alle in den Multi mit Messer geben und auf höchster Stufe mixen bis es fein ist. Währenddessen etwas Kochwasser hinzufügen, bis die Konsistenz schön glatt, geschmeidig und fluffig ist. Das fertige Hummus mit gekochten Kichererbsen und etwas Olivenöl garnieren. Am besten noch warm genießen.



Giraffencreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:

1 große Dose Pfirsiche

250 g Mascarpone

500 g Quark

8 Eßl Pfirsichsaft

80 g Zucker
1 Becher geschlagene Sahne
1 Päckchen Schokoladencookies

Zubereitung:

Pfirsiche im Würfler würfeln.



Mascarpone, Quark, Pfirsichsaft, Zucker mit dem Ballonschneebeisen gut verrühren und 1 Becher geschlagene Sahne untermischen.



1 Päckchen Schokocookies im Multi mit Messer zerkleinern.



Abwechselnd Pfirsiche, Creme und Cookies im Glas oder in einer großen Schüssel Schichten. Mit den Cookies abschließen.



Orangen-Schokoladen-Marmelade



Foto Sabine Dorn

Etwas Aufwand schmeckt aber auch wirklich gut.

Die Lieblingsmarmelade der Queen (aus Focus 31/2016)

Von Marmeladenmanufaktur Blanka Milfaitová, ausprobiert von Sabine Dorn

Zutaten:

1kg Bio Orangen
2x250g weißen Zucker
50ml Zitronensaft
15g Pektin
350g beste 70% Schokolade

Zubereitung:

1kg Bio-Orangen (mit Schale, am Stück), 10 Min. mit Wasser bedeckt köcheln, abgießen,

wiederholen,

dann halb mit Wasser bedeckt 2 Stunden köcheln. Kochsud auffangen. (den Kochvorgang hab ich auf dem Herd gemacht, da ich die Orangen nebeneinander im Topf liegen lassen wollte)

Orangen von Kernen befreien, in feine Streifen schneiden (ich habe dazu die Scheibe 6 des Multis verwendet) und mit dem Kochwasser auf 1kg Masse auffüllen.

250g weißen Zucker und 50ml Zitronensaft hinzufügen, erhitzen (in der CC mit dem Koch-Rühr-Element).

Weitere 250g Zucker mit 15g Pektin mischen, zur heißen Masse hinzufügen, 3 Min. sprudelnd kochen.

350g beste 70-prozentige Schokolade (Porcelana von Amedei) in Stückchen (Multi Nr. 6) unterrühren. In Gläser füllen.

20 Min. im Backofen bei 80Grad sterilisieren, ein paar Tage durchziehen lassen.

Schlemmen!

Weihnachtsbäume als Herzoginkartoffel



Fotos Gisela M.

Rezept von Alta Scuola die Cucina/Kenwood/03 2016 und was die Anwendung der CC anbelangt noch etwas vereinfacht

Als Beilage für 4-6 Personen

Zutaten:

500 gr. mehlig kochende Kartoffeln

100 gr. Spinat, schon gekocht und ausgewrungen (TK oder frisch)

50 gr. Butter

30 gr. Parmesan gerieben (lt. Originalrezept 60 gr.)

2 Eigelb

Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Käse zum Verzieren von den Bäumchen

Zubereitung:

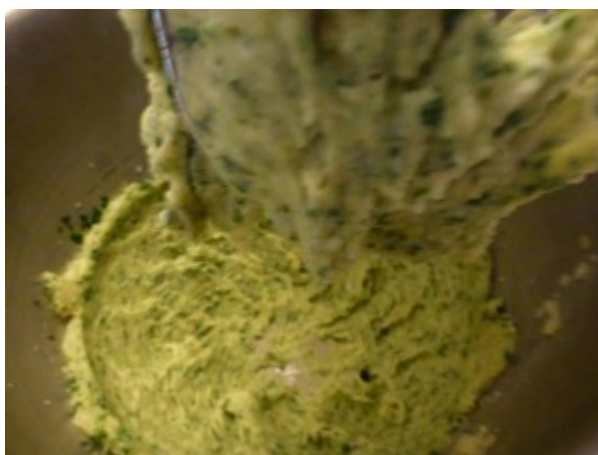
Die ungeschälten Kartoffeln in dem Kessel mit Salzwasser bedecken und 25 min 110 °C Rührgeschw. 3 (kein eingesetztes Zubehör) kochen (alternativ: im Dampfgarkorb dämpfen).

Wer TK-Spinat in kleinen Stücken verwendet, hat jetzt eine kleine Pause. Wer Blattspinat verwendet, zerkleinert diesen noch im Multi mit Messer.



Wasser abgießen, Kartoffeln etwas abkühlen lassen und Kartoffeln schälen. Etwas zerkleinern (vierteln langt). (Tipp: Mir sind die Bäumchen später etwas verlaufen, da vermutlich zu viel Flüssigkeit drin war. Beim nächsten Versuch würde ich die Kartoffeln noch abdampfen lassen, ich könnte mir vorstellen, dass das Ergebnis dadurch noch schöner wird).

Zu den Kartoffeln Eigelb, Butter in kleinen Stücken, Parmesan, Gewürze und Spinat geben. Ballonschneebesen einsetzen und 3 Minuten bei Stufe 4 rühren lassen (ich habe in der Zeit noch 60 Grad Temperatur zugegeben, damit noch etwas Flüssigkeit entzogen wird).



Masse in einen Spritzbeutel füllen und mit Sterntülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Bäumchen aufspritzen (gerne etwas höher, die Bäumen verlaufen beim Backen noch etwas).



Im vorgeheizten Backofen (200 °C/Ober-/Unterhitze, ca. 20 min.) backen. (Ich hatte Dampf beim Backen, würde ich das nächste Mal weglassen, ggf. haben sie durch die Feuchtigkeit an Form verloren).

Aus einer Scheibe Käse mit kleinem Plätzchenausstecher (ich hatte Fondantausstecher mit Auswurf) kleine Sternchen o.ä. ausstechen und die Bäumchen nach dem Backen schmücken.

Sofort servieren, guten Appetit und frohes Weihnachtsfest!



Spekulatiuscreme Spekulatiusaufstrich mit Cooking Chef



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Deva Doege

So langsam wird's Zeit für den Endspurt der kulinarischen Mitbringsel oder Geschenke...

Zutaten:

200 g Gewürz-Spekulatius

150 g gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen), ggf. mehr

50 g brauner Zucker

40 g Butter

1 geh. TL Zimt

1 Messerspitze Nelke

optional: frisch geriebene Orangenschale (1/2 Bio-Orange)

Zubereitung:

Spekulatius im Multi schreddern (dauert ca. 1 Minute); der Spekulatius muss ganz fein gemahlen sein!

Kondensmilch, Butter und Zucker bei 50 Grad mit Flexi auf Intervallstufe 1 so lange rühren, bis Masse homogen ist, d.h. der Zucker komplett aufgelöst ist. Spekulatius und Gewürze zugeben. Nun ohne Temperatur auf Minimum rühren, bis eine homogene Crème entsteht.

Sollte die Maße zu fest sein, noch etwas Kondensmilch zugeben.

Gut durchziehen lassen!

Der Spekulatiusaufstrich sollte im Kühlschrank gelagert werden. Haltbarkeit schätze ich ca. 1 Woche...oder bis leer gegessen 😊

Tahin Sesampaste Sesammus



Foto Gisela M.

Zutaten:

Sesam (Menge nach Belieben)

optional je nach Belieben:

10-20 % Sesamöl oder Sonnenblumenöl

Salz

Honig

Zubereitung:

Optional: Sesam in Pfanne ohne Fett anrösten.

Sesam in Gewürzmühle (bzw. wenn Menge größer ist) in Multizerkleinerer mit Messer geben.

Wer möchte gibt noch Sesamöl und/oder Sonnenblumenöl dazu. Braucht man aber nicht. Wenn man lange genug rührt tritt beim Sesam das Öl aus und es ist keine weitere Zugabe von Öl erforderlich.

In Gewürzmühle mixen. Geschwindigkeit nach Gefühl (ich nehme anfangs Stufe 4-5, dann später geht es besser mit langsamer Geschwindigkeit und ggf. auch Pulsetaste.

Ich finde mit Multizerkleinerer geht es besser, da bei Gewürzmühle es leichter festklebt, man dann die Gewürzmühle abschrauben muss, die Paste herunterdrücken muss etc. Allerdings muss man im Multizerkleinerer größere Mengen machen. Da ich meist nur wenige Löffel benötige, bevorzuge ich dann doch die Gewürzmühle.

So sieht es halb fertig aus, wenn man kein Öl zugibt, nach wenigen Minuten:



Jetzt noch ein paar Minuten weitermixen (prüfen, dass Gewürzmühle nicht zu warm wird), bis die Masse flüssiger wird.

Wenn man möchte, kann man zum Schluss die Paste mit Salz oder Honig abschmecken.

Heidesand-Taler



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Jane Schwegler

Zutaten:

250 gr. Butter
100 gr. Puderzucker
60 gr. Marzipan
Vanille, Zitrone, Salz
310 gr. Mehl

Zubereitung:

Die Zutaten kalt und kurz mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.

Grob in Rollen formen und diese in einem Blech Zucker ausrollen. In den Kühlschrank legen.

Gut durchgekühlt je eine Stange herausnehmen, mit Scheibe Nr. 5 (grobe Schneidscheibe) durch den Multi laufen lassen und mit Abstand auf das Blech legen. Dann die nächste Rolle, bis alle verbraucht sind.

175 Grad Ober/Unterhitze. Ca. 6-8 Minuten (nach 6 Minuten beobachten).

Das Backen ist von Ofen zu Ofen sehr unterschiedlich. So dünn wie sie sind, kann eine Minute zu lange sich schon verherrend auswirken.



Nougat

Rezept zur Verfügung gestellt von Elke Redelberger-Qotaibah

Zutaten:

400 g Haselnüsse

400g Zucker/Puderzucker

300g Vollmilchschokolade

100g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Die Haselnüsse ohne Zugabe von Fett in der Pfanne oder im Backofen rösten. Wir schälen die Nüsse anschließend aber das muss man nicht. Je nach Geschmack länger oder kürzer rösten. Dann die Nüsse fein mahlen (z.B. Multizerkleinerer, Reibevorsatz zum Fleischwolf).

Den Puderzucker in der Pfanne schmelzen und die Nüsse zugeben. Rühren bis die Masse leicht karamellisiert.

Auf ein Backblech zum Abkühlen verteilen. Anschließend im Multizerkleinerer fein mahlen, das dauert etwas..

Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren und das Ganze aufschlagen. Die Masse ist nun fertig.

Schoggikugeln



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zutaten:

2 Eier

150 g Zucker

120 g Blockschokolade mit dem Multi fein zu Staub zerkleinert

250 g gemahlene Mandeln

50 g Mehl

Zubereitung:

Eier und Zucker in die Rührschüssel geben und mit dem K-Haken hell und schaumig rühren.

Restliche Zutaten beifügen und zum Teig kneten. Nussgrosse Kugeln formen, in Puderzucker wenden und ca. 3 Stunden trocknen lassen, bis sich Risse bilden.

Im Ofen mittlere Schiene bei 180 Grad Umluft 3 – 5 Minuten backen