

Tipp: Multizerkleinerer lässt sich nicht abnehmen

Tipp und Fotos von Jane Nierlein



Bei Áine Cumhaill hat es trotz diesem Tipp nicht geklappt. Sie hat dann etwas heißes Wasser in den Behälter gefüllt, es für fünf Minuten stehen lassen und schwuppdwupps hat es sich lösen lassen.

Joghurt-Mousse mit geschmortem Rhabarber und

Erdbeereis



Foto Gisela M.

Rezept von Elisabeth Opel, <http://www.elisabeth-opel.de/>
(Für 4 Personen)

Zutaten:

Für das Mousse:

500g Joghurt

1 Vanilleschote

150g Puderzucker

5 Bl. Gelatine

250g geschlagene Sahne

$\frac{1}{2}$ Zitrone

Für das Erdbeereis:

200g TK-Erdbeeren

2 EL Puderzucker

200ml Sahne oder Milch

Für den Rhabarber:

300g Rhabarber

200ml Wasser

100ml Weißwein

150g Zucker

5 St. TK-Himbeeren

1 EL Stärke

Zubereitung:

Für das Mousse:

Joghurt mit Puderzucker und Zitronensaft -und abrieb verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen. Zusammen mit einen Esslöffel der Joghurtmasse erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die Gelatine unter Rühren zum Rest der Masse geben. Die Sahne mit dem Ballonschneebesen in der Cooking Chef aufschlagen und unter die Masse heben. Das Joghurtmousse in Gläser füllen.

Für das Erdbeereis:

Für das Eis die TK-Erdbeeren mit den restlichen Zutaten im Multizerkleiner solange mixen, bis ein cremiges Eis entstanden ist. Ca. 15 Min. im Tiefkühler aufbewahren.

Für den Rhabarber:

Den Rhabarber schälen, in grobe Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Die Schalen in einen Topf mit Wasser, Weißwein, Zucker, Zimt, der ausgekratzten Vanilleschote und den TK-Himbeeren geben und aufkochen lassen. 20 Minuten ziehen lassen, mit Stärke abbinden und über die Rhabarberstücke passieren (z.B. Passieraufsatz), mit Alufolie abdecken und bei 180°C Umluft ca. 15 Minuten garen. (Rhabarber sollte weich sein)

Spinatsouffle auf Rahmgemüse mit Rote-Beete-Schaum und Wachtel-Spiegelei



Cooking Chef Workshop in der Kochschule Ruhrgebiet am 22.04.2016, Rezepte und Fotos zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Rote Beete Schaum:

Zutaten:

4 Eier

4-6 EL Rote Beete Saft

Etwas Zucker und eine Prise Salz, Muskat

Zubereitung:

Die ganzen Eier und die Gewürze 10 Min., Bei Max. Geschwindigkeit, 40-42 Grad, mit dem Ballonbesen aufschlagen. Zum Ende vorsichtig den Saft im dünnen Strahl zugeben und noch 1-2 Min. weiter aufschlagen.



Rahmgemüse:

Zutaten:

3-4 Kohlrabi

1 Zwiebel

1Knoblauchzehe

0,75 l trockenen Weißwein mit schöner Fruchtsäure

Evtl. Kartoffelmehl

Sahne oder Milch

Petersilie

Zubereitung:

Kohlrabi durch den Würfler geben. Zwiebel ebenfalls.

Die Zwiebel mit der gehackten/gepressten Knoblauchzehe (oder einige Scheibchen vom Stiel des frischen Knoblauchs) mit etwas Butter in den Topf geben und anschmorren (140 Grad, Intervall 3, Kochrührelement).

Wenn die Zwiebeln leicht angeschmort sind, die Kohlrabiewürfel dazugeben.

Nach ca. 2-3 Minuten den Wein zugießen.

Jetzt so lange kochen lassen bis der Wein fast verkocht ist. Durch die Säure des Weins bleibt das Gemüse bißfest.

Zum Schluß mit Salz, Pfeffer, Petersilie und evtl. Muskat abschmecken. Etwas Sahne oder Milch zugeben und bei Bedarf mit Kartoffelstärke andicken. Durch die Kartoffelstärke bleibt es glänzend, bei Maisstärke bekommt es "Grauschleier".

Ich fand den Geschmack toll!

Spinatsouffle:

Zutaten:

60 g Butter

40 g Mehl

250 g Milch

4 Scheiben frischen Weizentost

5 Eiweiß

400 gr. Spinat

Butter zum Ausbuttern

5 Eigelb

Zubereitung:

Aus Butter, Mehl und Milch eine Béchamel herstellen mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch würzen und abkühlen lassen.

4 Scheiben frischen Weizentost im Multi mit dem Messer zu feinen Bröseln zerhacken.

5 Eiweiße zu steifem Eischnee mit dem Ballonbesen, max. Geschwindigkeit, schlagen.

400 g Spinat möglichst fein püriert (Multi, Messer)

Souffleformen ausbuttern.

Toastbrotbrösel in den Topf geben und 5 Eigelbe nach und nach in die Masse rühren (Flexi, Geschwindigkeit 3-4), Spritzschutz nicht vergessen!

Den Spinat unter die Béchamel heben, danach den zu der Brot-Eimasse geben und vermischen.

Zum Schluß den Eischnee mit dem Unterhebelement oder per Hand unterziehen.

In die Förmchen füllen und im Wasserbad bei 160 Grad Ca. 20 Min. backen.



Viel Spaß beim Anschauen und Nachkochen! Es hat super

geschmeckt.

P.S. Das rote Herz ist aus einer dünnen Selleriescheibe ausgestochen und in Rote Beete Saft eingelegt.

Aktuelle Kochevents der Kochschule Ruhrgebiet sind hier abrufbar: http://www.kochschule-ruhrgebiet.de/?page_id=9



Avocadodip mit gedämpften Kartoffeln

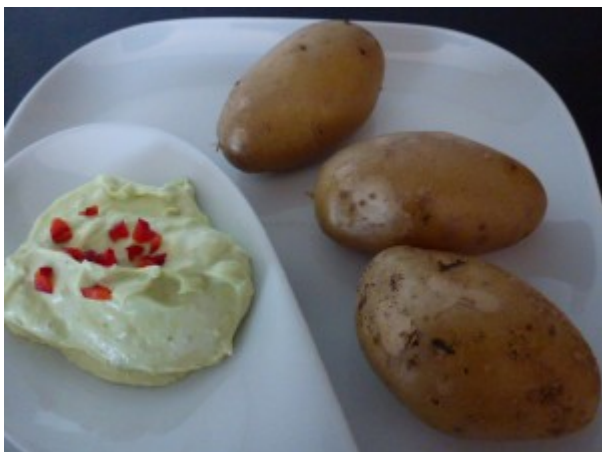


Foto Gisela Martin

Zutaten:

750 gr. festkochende Kartoffeln

1 Avocado (reif)

3 EL Zitronensaft

1 Knoblauchzehe (2 oder 3 x durchgeschnitten, damit sie sich im Multi gut zerkleinert)

1/2 Chilischote

Salz/Pfeffer

125 gr Creme fraiche

ggf. Koriander

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und bürsten. In Kessel etwas Wasser füllen, Temperatur ca. 110 Grad, Rührintervall 3, Dampfgareinsatz einlegen.

Kartoffeln in Dampfgareinsatz legen, 40 Minuten einstellen.

Wenn Kartoffeln fertig sind die geschälte Avocado ohne Kern, Zitronensaft, Knoblauch, Creme fraiche, Salz/Pfeffer und ggf. Koriander in Multi mit Messer geben und mixen.

Wer möchte kann den Dip noch mit kleingeschnittenen Chilistücken oder frischem Koriander bestreuen.

Rote-Beete-Aufstrich

Rezept zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber:

Zutaten:

1 Packung Frischkäse (auch gern von der Ziege)

1-2 Knollen gegarte geschälte rote Beete

3-4 EL Kren/Meerrettichcreme (den cremigen)

Salz, Pfeffer, Zitrone

Zubereitung:

Ab in den Multi (mit Messer)

Tolle Farbe, toller Geschmack!

Gedämpfte Bohnen mit Tomatencreme und Fetakäse



Fotos Gisela Martin

Zutaten:

250 gr. Bohnen (bei höheren Mengen auf externen Dampfgarer ausweichen)

200 gr. Tomaten

2 Knoblauchzehen

2 getrocknete Tomaten

etwas Balsamicocreme rot

2 EL Olivenöl

Salz/Pfeffer

100 gr. Fetakäse

Zubereitung:

Bohnen, waschen, säubern und im Dampfgarkorbchen ohne Röhrelement bei 110 Grad/Rührintervallstufe 3 dämpfen. Ich

hatte kleine Bohnen, waren nach 17 Minuten fertig. Wenn die Bohnen dicker sind, brauchen sie ggf. ein paar Minuten länger.



Bei größerer Menge sollte man auf einen Dampfgarer ausweichen.

Tomaten waschen/halbieren in Multi mit Messer geben. Geschälten Knoblauch und getrocknete Tomaten zugeben. Etwas Balsamicocreme und Olivenöl darüber gießen. Multi laufen lassen bis zur gewünschten Konsistenz und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Feta würfeln und zum Großteil unter Tomatencreme rühren.

Gedämpfte Bohnen auf Platte anrichten, mit Tomatencreme bestreichen und mit restlichem Feta bestreuen.

Die Sauce ist reichlich von der Menge. Aber am besten gleich doppelte Menge machen, die kann man auch gut bei Pasta und Co mit verwerten.

Kohlrabi-Kartoffel-Gratin



Foto und Rezept von Dagmar Möller

Mehr Rezepte von Dagmar Möller gibts bei [Töpfele und Deckele](#)

Zutaten:

500 g Kohlrabi (wenn vorhanden, Blätter kleinschneiden)

300 g Kartoffeln

etwas Butter

350 g Sahne

2 EL Petersilie gehackt

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

1 TL Gemüsepulver

1 EL Speisestärke

1 EL geröstete Sesamsamen, fein gemahlen (Gewürzmühle)

50 g Mozzarella gerieben

50 g Gouda gerieben

Zubereitung:

Backofen auf 190 °C O/U vorheizen.

Kohlrabi und Kartoffeln mit dem Multi (Scheibe) in Scheiben schneiden.

Auflaufform buttern, dann Kohlrabi und Kartoffeln abwechselnd einschichten.

Sahne, Stärke, Sesampulver, Petersilie und Gewürze verquirlen und über die Kartoffeln gießen. Butterflöckchen darauf verteilen.

Mit Dampf ca. 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Käse überstreuen.

Gläschen Wein und genießen.

Quinoapizza glutenfrei



Fotos und Rezept von Andrej Daiker zur Verfügung gestellt

Zutaten:

3/4 Cup Quinoa

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Salz

Zutaten für Belag (hier: selbstgemachtes Pesto, Anchovis und Pecorino)

Zubereitung:

Quinoa in 2 Tassen Wasser für 8 Stunden einweichen lassen. Danach das Wasser abgießen die restlichen Zutaten dazugeben und im Multizerkleinerer zur einer homogenen Masse mixen.

Auf dem Backpapier formen und zuerst bei 200C für 15 Minuten backen danach wenden und bei 180C für 5 ausbacken. Rausholen, belegen und falls notwendig weiterbacken bis der Käse geschmolzen ist.



Foto Andrej Daiker

Zucchinipesto



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Cori Strohmi

**Z.B. zu Nudeln, oder als Dip z.B. mit Frischkäse und Quark
einen Löffel vom Zucchinipesto zugeben.**

Zutaten:

Eine Zucchini

Petersilie

Knoblauch

Schnittlauch

ca. 100 gr. Parmesan

etwas Olivenöl
Walnüsse und Pinienkerne

Mengen je nach Belieben, Lust und Laune

Zubereitung:

Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto.

Bärlauch-Zucchinipesto



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Cori Strohmi

Zutaten:

50 g Bärlauch
1/2 Zucchini
3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet
150 ml Olivenöl
50 g Hartkäse, z.B. Parmesan in Stücken

Zubereitung:

Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto

Tipp Cori: Die Zucchini schmeckt man nicht raus, bringt der Familie aber Extragemüse ☐

