

Kartoffel-Gratin



Foto Gisela Martin

Zutaten:

600 gr. Kartoffeln

300 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

frische Kräuter z. B. Thymian oder Oregano

Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 4, in Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten und Kartoffelscheiben fächerartig einfüllen

Sahne mit Salz/frischem Pfeffer/Muskat vermischen, gehackte Kräuter unterheben. Gemisch über Kartoffeln füllen.

Butterflöckchen draufsetzen.

Im Backofen 200 Grad, ca. 40 Min backen

Linsen mit Saitenwürsten



Foto Gisela Martin

Zutaten:

500 gr. braune Linsen

1 Bund Suppengrün

2 Lorbeerblätter

ggf. 1 Scheibe Bauchspeck, alternativ eine Scheibe Vorderschinken

1 Zwiebel

30 gr. Butter

20 gr. Mehl

4 EL Rotweinessig

250 ml Rotwein

Salz, Pfeffer

Saitenwürste

Zubereitung:

Linsen mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen.

Im Multizerkleinerer oder mit Messer Suppengrün zerkleinern (feine Raspel, wenn ich kein Suppengrün habe, dann drei Karotten)).

Linsen abtropfen lassen und zusammen mit Suppengrün in Schüssel geben. 1,5 Liter Wasser zugeben, ebenso 2 Lorbeerblätter, Brühwürze (bzw. selbstgemachte Suppenpaste) und Schinken oder Speck. Koch-Röhrelement einsetzen, Temperatur auf über 100 Grad, alles zum Kochen bringen. Dann

auf ca. 85 Grad zurückdrehen und ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Linsen umfüllen.

Temperatur 140 Grad, Koch-Rührelement, Rührintervall 1, Butter zum Schmelzen bringen, dann Zwiebeln andünsten, Temperatur zurückdrehen, mit Mehl bestäuben und goldbraun anschwitzen. Nach und nach Essig und Rotwein (den Rotwein kann man auch weglassen) angießen, Linsen wieder zugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken

Saitenwürste auf oder in das Linsengemüse legen und erwärmen.

Dazu gibts traditionell Spätzle und Senf.

—

Kokos - Karotten - Suppe



Foto und Rezept Gisela Martin

Zutaten

750 gr. Karotten

1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
750 ml Gemüseboullion oder 750 ml Wasser mit Suppengrundstock
o.ä.
75 ml Kokoscreme
75 gr. Zuckerschoten
3 EL Kokoschips
100 ml Kochsahne

Zubereitung:

Möhren und Zwiebeln schälen und im Multizerkleinerer, feine Scheibe Nr. 2, zerkleinern.

Koch-Röhrelement einsetzen, Temperatur ca. 95 Grad, Öl erhitzen und mit Koch-Rührintervallstufe 2 die Möhren und Zwiebeln ca. 3 Minuten andünsten.

Heiße Brühe sowie Kokoscreme zugeben, Spritzschutz als Deckel aufsetzen und Timer auf 20 Minuten stellen.

In Zwischenzeit Zuckerschoten putzen und klein schneiden. In kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren, kalt abschrecken.

Suppe in Blender umgießen und unter Zugabe der Sahne pürieren.

Mit Zuckerschoten und Kokoschips servieren.



Pesto alla Carmela



Foto: Gisela Martin

Zutaten:

120 gr. Ricotta

60 gr. Parmesan

50 gr. Walnüsse

40 gr. Pinienkerne

1 EL Tomatenmark

2 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

2 EL Olivenöl

etwas Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer und ggf. auch eine halbe getrocknete Chilischote

Zubereitung:

Parmesan mit Multizerkleinerer und Messer zerkleinern

Knoblauch mit Stößel zerdrücken (oder mit Knoblauchpresse)

Dann alle Zutaten mit Ausnahme der Pinienkerne im Multizerkleinerer zerkleinern und mixen

Pinienkerne in Pfanne ohne Fett kurz rösten

Falls Sosse zu dick ist etwas Nudelwasser beimischen.

Zum Schluss noch Pinienkerne und ggf. noch frischen Basilikum zugeben.

Das Pesto mit den al dente gekochten Nudeln vermischen und heiß servieren.

Es lohnt sich ein bisschen mehr von dem Pesto zu machen, man kann das Pesto auch kalt als Brotaufstrich essen.

Gnocchi mit Kürbis- Marzipansosse



Foto Gisela Martin

Zutaten:

500 gr. mehlig kochende Kartoffeln

100 gr. Weizenmehl

25 gr. Weizengrieß

1 Eigelb

Muskat, Salz

1/2 Hokkaido-Kürbis

1 Zwiebel

Öl

25 ml Gemüsebrühe

1 großes Stückchen Marzipan

1/2 Limette

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und vierteln und in Schüssel mit Wasser geben. Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3, 20 Minuten.

Kartoffeln abgießen, K-Haken einsetzen, Geschwindigkeitsstufe 4, P-Taste drücken.

Profiknethaken einsetzen, Geschwindigkeit 1, Mehl, Grieß, Eigelb, Muskat und Salz zugeben und ca. 5 Minuten rühren. Falls Teig zu weich ist noch etwas Mehl und Grieß zugeben.

Zum Schluss auf bemehlter Fläche daumendick ausrollen und in 1 cm lange Stücke schneiden.

Mit dem Gnocchibrettchen dann die Gnocchis formen (ohne Gnocchibrett geht es auch mit der Gabel) – ist eine prima Beschäftigung für Kinder!

Zwiebel zerkleinern und in Öl in der Cooking Chef anschwitzen.

Den Kürbis mit Schale mit grober Reibescheibe (Multizerkleinerer) raspeln, ebenfalls zu den Zwiebeln geben, Temperatur erhöhen

Brühe zugeben, weichgaren.

Zum Schluss mit Marzipan, Salz, Pfeffer und Limette und falls vorhanden frischen Kräutern abschmecken und im Blender pürieren.

Die Kürbissosse nach dem Pürieren wieder in Schüssel zurückfüllen, ca. 70 Grad einstellen.

Gnocchi in Salzwasser kochen und danach in die Kürbissosse geben, damit sie warm bleiben.

Auf vorgewärmten Teller anrichten, ggf. noch mit einem Klecks Mascarpone verzieren.

Tipp:

Mit frischen Nudeln schmeckt die Sauce auch sehr gut!



Foto Gisela M.

Selbstgemachte Cannelloni mit Champignonfüllung und Sugo



Rezept und Foto Gisela Martin

Zutaten

Nudelteig aus 2 Eiern, 120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß, 120 gr. Spätzlemehl, etwas Öl, etwas Salz

1 große Dose Tomaten

1 TL Salz

1 TL Rosmarin

250 ml Sahne
Butter
2 Zwiebeln
500 gr. Champignon
1 kg Fleischtomaten
Salz/Pfeffer/Oregano

Zubereitung

Nudelteig mit Knethaken herstellen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Min in Kühlschrank legen

Zwiebeln/Knoblauch würfeln (von Hand oder wer mag im Multizerkleinerer mit Messer, da man diesen gleich nochmal braucht), zur Seite stellen.

Champignons (in zwei Etappen, sonst ist es zuviel) im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern.

Dosentomaten durch Beerenpresse jagen, alles in Topf geben, Sahne zugeben, Rosmarin und durchgepresster Knoblauch zugeben, einkochen lassen (dauert mind. 45 Min.)

Nudelteig mit Pastawalze bis Stufe 8 walzen, Rechtecke ca. 7×15 cm schneiden, auf Geschirrtuch zum Trocknen legen.

Butter zerlassen, Zwiebeln andünsten, Champignon zugeben und dünsten (Kochrührelement), bis alles verkocht ist.

Frische Tomaten durch Beerenpresse jagen und Fruchtfleisch verwenden (Flüssigkeit ggf. für Tomatensuppe) und zu Champignon geben. Mit Salz/Pfeffer/Oregano würzen. Einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Wasser zum Kochen bringen und Teigscheiben ca. 1,5 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen. Herausnehmen und auf Geschirrtuch legen. Die Nudelplatten abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Füllung auf Teigplatten legen und wickeln, Naht nach unten.

Jede Cannelloni mit zerlassener Butter bestreichen, damit sie

nicht zusammenkleben.

Zum Schluss Tomaten-Rosmarin-Sugo darübergerben.

Backofen, ca. 200 Grad/Umluft, zuerst 15 Minuten mit Alufolie, dann nochmals 10 Minuten ohne Alufolie garen.

Dazu passt Salat.

Italienische Tomatenfocaccia



Foto von Gisela Martin

Zutaten:

25 gr. frische Hefe

400 ml lauwarmes Wasser

800 gr. Mehl Type 405

1 TL Salz

125 ml Olivenöl

halbe Packung sonnengetrocknete Tomaten

30 rote Cocktailtomaten

etwas Olivenöl und Salz zum Bestreuen

Zubereitung:

Hefe mit lauwarmem Wasser verrühren, Prise Zucker zugeben, ca.

10 Min. stehen lassen.

Mehl und Salz in Schüssel mit K-Haken verrühren, dann Knethaken einsetzen, Stufe 1/38 Grad und langsam Hefemischung zugeben und zu Teig verarbeiten.

Teig ohne Röhrelement 1 Stunde bei 38 Grad gehen lassen.

Im Multizerkleinerer mit Messer die Tomaten zerkleinern. Dem Teig zugeben und 2 runde Brotlaibe formen. Teig sollte ca. 1,5 cm dick sein. Vertiefungen formen und Cocktailtomaten reindrücken.

Nochmals mit feuchtem Tuch abdecken, 30 Min. gehen lassen.

Mit Olivenöl besprenkeln, mit Salz bestreuen

200 Grad/20 Minuten

Schokoladen-Cheesecake-Muffins mit Lime-Curd Füllung



Rezept und Foto von Dagmar Möller

Rezept von Dagmar Möller, <https://toepfle-und-decke.de>

Zutaten:*Schokoladenteig*

100 g Zartbitterkuvertüre

30 g Butter

200 g Mehl

100 g Zucker

2 EL Kakao

1/2 Vanilleschote

1 TL Backpulver

1/4 TL Natron

2 Eier

200 ml Milch

abgeriebene Orangenschalen

weiße Kakaobutter-Pellets (ca. 2 TL, damit es geschmeidig wird, alternativ ggf. etwas Kokosöl)

Cheesecake-Creme:

150 g Ricotta

50 g griechischer Joghurt

1 Ei

30 g Zucker

20 g Speisestärke

abgeriebene Limettenschale

1/2 Vanilleschote

Füllung:

Lime-Curd/Lemon-Curd

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Schokolade im Multi kurz hacken und mit 30 g Butter unter Rühren im Kessel mit den K-Haken bei 40 °C schmelzen.

Währenddessen Mehl, Zucker, Kakao, Vanille, Backpulver, Natron und Pellets vermischen, zur Schokolade geben und verrühren.



Foto: Dagmar Möller

Eier und Milch im Blender mixen und kurz unter den Teig einarbeiten.

12 Muffin-Förmchen auf ein Backblech mit Backpapier stellen und jeweils 2 EL Schokolade einfüllen. Dann auf 1 Espresso-Löffel Lime-Curd darauf setzen und wieder mit 1 EL Schokomasse bedecken.



Foto: Dagmar Möller

Für die Cheesecake-Creme Frischkäse, Ei, Zucker und Stärke mit der abgeriebenen Limettenschale und der Vanille glattrühren. Dann die Schokomasse je 2 EL Cheesecake-Creme bedecken.



Foto: Dagmar Möller

In der mittleren Schiene 20 min. backen – Stäbchenprobe mit Holzspieß machen.



Foto: Dagmar Möller

Dieses Rezept und viele weitere mehr findet ihr unter <http://www.bonsai-insel.de/wordpress/>

[Feigensenf mit Portwein](#)



Rezept und Foto von Carmen Müller

Bitte nicht mit Feigensenfsauce verwechseln. Das ist richtiger Senf mit Feigenaroma. Feigensenfsauce ist eher mild und passt z.B. zu Käse.

Zutaten:

300 g Senfkörner gelb
100 g Senfkörner braun
1/2 TL Fenchelsamen
2 TL Koriandergrün
2 TL Rosmarin
450 ml Rotweinessig
20 ml Raps- o. Sonnenblumenöl
200 ml roter Portwein
4 Stück frische Feigen geschält
4 Stück frische Feigen ohne Stielansatz ohne Bütenansatz
8 Stück Wacholderbeeren angedrückt
75 g Puderzucker
6 TL Salz

Zubereitung:

1. Die ersten fünf Zutaten in einer Schüssel vermischen und portionsweise in der Gewürzmühle auf Maximum mahlen (bitte etwas Freiraum lassen, damit sich die Körner bewegen können). Optional eignet sich hierfür auch der Multi mit dem Messer, aber Vorsicht wegen des Kunststoffbehälters. Er könnte vielleicht blind werden.

2. Portwein mit Feigen, Zucker, Rosmarin(frisch – nur die Nadeln verwenden) und Wacholderbeeren in die Schüssel geben, Kochröhrelement einspannen, Stufe 3, 100 Grad, 10 Minuten kochen lassen.

3. Die Wacholderbeeren entfernen. Die Masse in den Blender geben und auf Stufe 2-3 pürieren.

Alternative: Pürierstab

4. Wer möchte, kann die Masse durch ein feines Sieb streichen, ist aber beim Einsatz des Blenders nicht notwendig.

Nun noch Essig, Öl, und Salz dazugeben und nochmals durchpürieren bis alles eine homogene, breiige Masse ist.

Alternative: Pürierstab

Aus dem Blender in eine Schüssel umfüllen

5. Wichtig!!!

Die Masse muss offen über Nacht stehen (evtl. aus hygienischen Gründen ein Küchentrepp locker über die Schüssel geben.

Oxidation und Fermentation entwickeln die Schärfe. Wer es gerne scharf mag, lässt die Masse zwei Nächte offen stehen.

6. In vorbereitete, heiß ausgespülte Gläser abfüllen und verschließen.

Wer wegen der Haltbarkeit auf der sicheren Seite sein möchte, kann die Masse nochmal in die Schüssel der CC geben, Kochröhrelement einspannen, 100 Grad, Stufe 1 und ca. 2-3 Minuten aufkochen lassen.

Dann -wie oben- abfüllen.



Fotos von Carmen Müller

Bratapfelmarmelade – Variationen



Foto und Rezept von Julia Kitzsteiner/kochlie.be/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Julia Kitzsteiner/kochlie.be;

Zutaten (für 5 kleine Gläser):

10 kleine oder 7 mittlere Äpfel (geschälte Apfelmasse sollten später ca 500g sein)

180g Gelierzucker (3:1)

Wasser

etwas Zimt

50g Mandelstifte

50g Rosinen

20ml Rum

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden (Würfelschneider). Mit etwas Wasser in die CC (Flexielement) geben und einige Minuten dünsten. Mehr Wasser dazugeben, bis die Äpfel knapp bis zur Hälfte bedeckt sind. Gelierzucker dazugeben und zum Kochen bringen. Sobald es kocht Timer auf 4 Minuten stellen und nach Geschmack Zimt dazugeben (vorsichtig, dass es nicht bitter wird). Mandelstifte in einer fettfreien Pfanne rösten und mit Rosinen und Rum zu Äpfeln geben. Noch sehr warm randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen. Kühl gelagert hält die Marmelade mindestens 2 Monate.

Fazit von Julia Kitzsteiner:

Zubereitung: Einfacher als ein richtiger Bratapfel und hält viiiel länger!

Geschmack: Schmeckt tatsächlich wie ein Bratapfel! Die Mandeln geben dem ganzen etwas knackiges und wer keine Rosinen mag, kann sie natürlich weglassen. Die Marmelade schmeckt auf dem Brötchen, in Joghurt, zu Pfannkuchen oder auch ganz einfach pur aus dem Glas. Schaut mal bei Julia auf dem Blog vorbei, sie kocht und backt mit CC und hat ganz tolle Sachen.

Variante Elisabetta Tallarico: Bei der Zubereitung wurde ein großzügiger Schluck Prosecco zugegeben und die Marmelade wurde im Anschluss püriert.

2. Rezept von melestiti (ohne Stücke und ohne Alkohol, also eine samtige Brafpfel-Marmelade)



Foto von melestiti/Rezept Nr. 2

Zutaten:

1 kg geschälte Äpfel
500 g Gelierzucker 2:1
1 Vanilleschote
1 TL Zimt
1/4 TL gemahlene Nelke
1/4 TL gemahlener Stern-Anis
2-3 Tropfen Rum-Aroma
2-3 Tropfen Bittermandel-Aroma
ggf. etwas Apfelsaft
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Die Äpfel mit dem Zitronensaft im Multi mit dem Messer so lange mixen, bis eine sämige Masse entstanden ist.

Die Masse zusammen mit dem Gelierzucker und den Gewürzen in die Kochschüssel geben. Den Spritzschutz auflegen! Alles mit dem Flexi-Röhrelement auf Kochintervallstufe 1 bei 140 °C aufkochen lassen. Nach etwa 5 Minuten auf 110 °C herunterstellen und weitere 5-10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die vorbereiteten Gläser mit heißem Wasser ausspülen.

Anschließend die Gelierprobe machen. Stimmt die Konsistenz werden die Gläser bis an den Rand befüllt (Vanilleschote zuvor entnehmen), mit dem Deckel fest verschlossen und bis zum vollständigen Auskühlen auf den Kopf gestellt.