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-Rührelement 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, Rührinterval 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-Rührelement 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 bischen mehr von dem Pesto zu machen, man kann das Pesto auch kalt als Brotaufstrich essen.

<u>Gnocchi mit Kürbis-</u> <u>Marzipansosse</u>



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

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 darübergeben.

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 Rührelement 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

<u>Schokoladen-Cheesecake-</u> <u>Muffins mit Lime-Curd Füllung</u>



Rezept und Foto von Dagmar Möller

Rezept von Dagmar Möller, https://toepfle-und-deckele.blogspot.com

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, Kochrührelement 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 Küchenkrepp 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, Kochrührelement 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

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

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 melestti (ohne Stücke und ohne Alkohol, also eine samtige Brafapfel-Marmelade)



Foto von melestti/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-Rührelement 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.

Lemon Meringue Pie (Zitronentarte)



Angelehnt an das Rezept von Jamie Oliver, umgewandelt auf Kenwood Cooking Chef (CC) von Franziska Fischer (Foto von Franziska Fischer)

Für eine 26 Tarte Form

Zutaten:

Mürbeteig:

250 g Mehl

100 g Zucker

125 g Butter, kalt

1 Ei

3 EL Speisestärke

270 g Zucker

3 Zitronen

50 g Butter

4 Eier, getrennt

275 ml Wasser

Zubereitung:

Alles für den Mürbteig in die CC geben und zu einem Teig verarbeiten.

Herausnehmen und kühl stellen.

Nach ca 30 min. den Teig ausrollen und in die Form legen. Blind backen bei 190 Grad Ober/Unterhitze ca. 10-15 min. Die Kerne vom Blindbacken entfernen und den Boden fertig backen. Ca. 5-7 min. er sollte am Rand etwas dunkler sein und knusprig.

Ofen auf 150 Grad einstellen.

In einer Schüssel die Speisestärke und 50 g Zucker mischen. Etwas Wasser hinzufügen, bis ein Brei entsteht.

Restliches Wasser in die Schüssel des CC geben. Zitronenschale reiben und hinzufügen. Saft auspressen und auch beifügen. Nun alles kurz aufkochen.

Bei 100 Grad Stufe 1 nun den Speisestärkebrei einrühren. Alles solange rühren bis die Masse eindickt. Nun die Butter stückenweise beifügen und weiter rühren.

Die Temperatur auf 0 stellen und nach und nach die Eigelb beifügen. Immer schön rühren, die Eier dürfen nicht stocken.

Die Zitronencreme gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Min. 30 Min kühl stellen. Die Creme sollte abgekühlt sein.

Eiweiss in der CC auf hoher Stufe steif schlagen. Restlichen Zucker beifügen und solange schlagen, bis die Masse glänzt. Auf der Creme verteilen.

In den Ofen schieben und ca 30 Min backen. Sobald das Baiser braun wird ist die Pie fertig.