# <u>Gedämpfte Nudeln mit Lachs</u> <u>auf rahmigem (Fenchel)-</u> <u>Safran-Gemüse</u>



Rezept angelehnt aus "Meine Cooking Chef" von Johann Lafer Autor: Gisela Martin

#### Zutaten für 4 Personen:

Nudeln für 4 Personen mit Pasta Fresca, ich habe Rezept Nr. 3 aus den Dateien verwendet

400 g Lachsfilet

Salz/Pfeffer

Saft von halber Zitrone

- 2 kleine Fenchelknollen (fehlte bei mir)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Curry
- 1 TL Safranfäden

100 ml Sekt (alternativ Weißwein)

250 ml Fischfond

150 g Sahne

50 g Butter

# **Zubereitung:**

Pasta Fresca-Nudeln zubereiten, sehr kurz kochen, werden ja noch gedämpft , kalt abbrausen undzur Seite stellen

Fischfilet abbrausen, trocken tupfen, in Würfel schneidenund mit Salz/Pfeffer/Zitronensaft marinierien

Fenchel waschen, putzen, halbieren. Fenchelgrün zum Garnieren zur Seite legen. Fenchel mit Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 5 in Scheiben hobeln

Nudeln mit Fischwürfel in Dampfgareinsatz legen

Schalotten und Knoblauch klein schneiden

Flexi einsetzen, 2 EL Olivenöl zugeben, 140 Grad, Rührintervall 3, erhitzen. Knoblauch/Schalotten zugeben, ca. 30 Sek.anschwitzen. Fenchel zugeben und noch eine Minute laufen lassen. Dann Zucker, Curry, Safran, Sekt, Fischfond und Sahne zugeben und Flexi entfernen.

Dampfgarsieb einsetzen, Spritzschutz drauf, 130 Grad, Rührintervall 3, Timer auf 8 MIn. stellen.

Nudeln mit Fisch auf Teller anrichten. Fenchel aus Sosse herausnehmen und ebenfalls auf Nudeln verteilen.

Den Fond mit Salz/Pfeffer abschmecken, zusammen mit Butter im Blender schaumig aufmixen und über Gemüse/Nudeln/Fisch verteilen.

War so lecker!

# Mandelmus VEGAN



Foto Gisela Martin

Autor: Gisela Martin (mit Angaben von Melanie Gläser)

#### **Zutaten:**

1 - 2 Packungen Mandeln (300 gr. scheint mir für den Multizerkleinerer perfekt geeignet)

#### **Zubereitung:**

Optional: Mandeln schälen

Optional: Mandeln in Pfanne ohne Fett anrösten

Alle Mandeln (ggf. geschält, ggf. angeröstet) in Multizerkleinerer mit Messer geben.

Solange (ca. Stufe 4, ggf. auch schneller) rühren, bis sich nichts mehr tut

Einmal umrühren

Ggf. 3-4 Minuten stehen lassen (habe gehört, dass Mandelöl dann schneller austritt, ob das stimmt: keine Ahnung. Es funktioniert m.E. auch ohne stehen lassen aber zumindest kühlt durch das stehen lassen alles ab und schadet nicht)

Wieder rühren bis sich nichts mehr tut

Vorgang ein paar Mal wiederholen, bis gewünschter Grad erreicht ist (im Laufe der Zeit tritt immer mehr Öl aus den Mandeln)

Zum Schluss kommt man meiner Erfahrung zufolge weiter, wenn man die Geschwindigkeit etwas drosselt und mit Gefühl den Multi rühren lässt.

Ich gebe mir jeden Tag einen Löffel davon in mein Frücksstücksmüsli und mag es auch gerne in Pfannkuchen, Frühtsückssmoothies etc. etc.

# <u>Kartoffel-Sellerie-Püree mit</u> <u>süßem Karottengemüse</u>



Foto von Gisela Martin

Rezept von Stefan Homberg

# Zutaten Karottengemüse

300 g. Karotten

100 ml Gemüsefond

1EL Butter

2 Schalotten (hatte ich nicht, daher habe ich eine rote Zwiebel genommen)

3 EL Frischkäse

3 EL gehackte Petersilie (war ebenso spontan in meinem Haushalt nicht verfügbar) Zucker zum Bestäuben Salz und Pfeffer

#### Zutaten Kartoffel-Sellerie-Püree:

200 g Kartoffeln 100 g. Sellerie 25 g Butter 50-70 ml Milch Muskat, Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

- (1) Kartoffeln und Sellerie kochen (Anmerkung: ich habe alles in einem Topf gekocht, d.h. Sellerie schälen und in Würfel schneiden, Kartoffel nur schälen, Sellerie braucht ca. 1-2 Min. länger als Kartoffeln, d.h. Sellerie etwas eher zugeben)
- (2) Würfelschneider ansetzen und Karotten in Würfel schneiden (wer keinen Würfelschneider hat, kann es auch von Hand machen oder man nimmt vom Mulltizerkleinerer die Juliennescheibe)





(3) Multizerkleinerer aufsetzen und Schalotten mit dem Flügelmesser fein hacken (Anmerkung: wie vor, bis ich den Multizerkleinerer wegen zwei kleiner Schalotten montiert habe, habe ich das schon von Hand geschnitten. Aber wenn der Würfler

sowieso montiert ist, würde ich die Schalotte auch würfeln)

- (4) Kessel und Koch-Rühr-Element einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad einstellen
- (5) Butter einfüllen und Schalotten mit Karotten ca. 5 Min. auf Rührintervall dünsten, mit Zucker bestäuben
- (6) Fond angießen und weitere 10 Min. auf 100 Grad und Rührintervall 2 garen
- (7) Frischkäse zugeben, mit Salz/Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie untermischen.



(8) Kartoffeln und den Sellerie in Rührschüssel geben, Ballonschneebesen einsetzen und mit der Milch und der Butter auf Stufe 4 ca. 3 Min. zu sämigen Püree verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Oder wie hier in Kombination mit Drillingen (Drillinge 10 Min. in Salzwasser kochen, dann in der Pfanne etwas Öl erhitzen, Drillinge halbiert in Pfanne geben und mit etwas Pommessalz ein paar Minuten anbraten):



3

# Mousse au chocolat

Das Rezept wurde uns von Ma Rula in der Facebookgruppe "Backen und Kochen mit KENWOOD" zur Verfügung gestellt. Das Ursprungsrezept stammt aus dem CC-Kochbuch "Meine CookingChef" von Johann Lafer und wurde von Ma Rula in Teilen abgewandelt:



Foto von Ma Rula

#### **Zutaten:**

5 Eier
1 Prise Salz
150 g Zucker
150g Sahne
200 g Zartbitter-Schokolade (Kakaogehalt 70%)
50g Butter
1-2 EL Contreau oder Grand Manier

# **Zubereitung:**

Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz und Rührschüssel geben. Mit dem Ballonschneebesen auf Geschwindigkeitsstufe 6 30 Sekunden schlagen. Dann langsam anfangen bei laufendem Rührwerk 100g Zucker einrieseln zu lassen und weiter schlagen bis die Masse schön fest ist. Bei mir hat es ungefähr 3 Minuten gedauert. Die Masse muss absolut steif sein, sonst wird das Mousse am Ende nicht fluffig!

Die Sahne in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen bei maximaler Geschwindigkeit schön steif schlagen. Ich schlage Sahne immer auf Sicht und kann daher keine Zeit angeben.

Den Multizerkleinerer mit grober Raspelscheibe (Nr.3) auf die CC aufsetzen. Die Schokolade raspeln.

Schokolade, Butter und Orangenlikör (kann man auch weg lassen wenn Kinder mitessen) in die Rührschüssel füllen und mit dem Flexi bei 50 bis 60 Grad schmelzen. Intervallstufe 3 wählen. Tipp von mir: geht auch super nebenbei auf dem Herd im Wasserbad.

Achtung! Die Schokolade ist dann keine richtig flüssige Masse eher eine zähe Schokopaste. Das ist in Ordnung so.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und 2EL Wasser bei 40 Grad Celsius (ich denke 37 Grad wäre noch besser muss ich beim nächsten mal ausprobieren) mit dem Ballonschneebesen bei Geschwindigkeitsstufe 6 zu einer Schaummasse schlagen. Auch auf Sicht ohne vorgegebene Zeitangabe.

Die Rührschüssel aus der CC nehmen. Nun die zwischenzeitlich etwas abgekühlte Schokomasse (die beiden Massen sollten ca. die gleiche Temperatur haben. Ist die Schokolade zu heiß, gibt es den berüchtigten Eierback) löffelweise unter die Eimasse heben.

Nun die Sahne unter die Schokolade-Ei-Masse heben.

Nun ganz vorsichtig die Eischneemasse unterheben.

In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt mind. 3 Stunden kalt stellen.

Fertig!□

Tipp Manu Mayer:

Die dunkle Schokolade durch weiße Schokolade tauschen und Lebkuchen-Gewürz zufügen:



Foto Manu Mayer

# <u>Geröstetes Müsli – Granola</u>



Foto und Rezept von Gisela Martin

#### **Zutaten:**

300 g Haferflocken (bzw. Hafer mit Flockeraufsatz geflockt)
150 g Nüsse, Mandeln, Pistazien, Kürbis- oder
Sonnenblumenkerne – was die Haushaltskammer so hergibt
40 g Kokoschips getrocknet (gibts bei Rossmann, alternativ
Kokosflocken)

150 g Trockenfrüchte getrocknet in Stücke geschnitten nach Belieben

50 g Bananenchips

1,5 TL Zimt

8 EL Honig

#### **Zubereitung:**

Im Multizerkleinerer mit Messer die Nüsse, Mandeln etc. grob zerkleinern.

In Cooking-Chef-Schüssel Hälfte des Honig einfüllen und auf Maximaltemperatur 140 Grad stellen (wer die Gourmet hat, erhöht die Temperatur auf ca. 150/160 Grad).

Entweder K-Haken verwenden (dann bleiben die Haferflocken mehr erhalten) oder Flexi (dann werden die Flocken zerkleinert, beide Varianten haben ihren Reiz). Rührintervallstufe 2.

Haferflocken, Zimt, Kokosraspeln, Nüsse zugeben und Timer auf 20 Minuten stellen.

Nach 20 Minuten restlichen Honig und Trockenfrüchte zugeben und Timer nochmals auf 10 Minuten stellen.

Auf ein Backblech auslegen und erkalten lassen, dann in eine luftdichte Dose verpacken.

Das Rezept ist variabel, nehmt einfach das, was ihr gerade zuhause habt und was ihr gerne in einem Müsli mögt.

Das Wunderbare: Die Küche riecht nach der Müsliaktion für die nächsten Stunden wunderbar nach Zimt und Honig. Ich liebe es!

# Vegetarische Lasagne mit Spinat, Nüssen und Ricotta



Foto und Rezept Gisela Martin

#### **Zutaten:**

220 gr. Mehl Type 00 220 gr. Spätzlemehl

4 Eier

1/2 TL Salz, 1 TL Öl

500 gr. frischer Spinat

2 mittelgroße Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Öl zum Anbraten

200 gr. Ricotta

100 gr. Walnüsse

100 gr. Creme fraiche

5 große Fleischtomaten

500 ml Milch

2 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian

Butter zum Ausfetten der Form

etwas Parmesankäse

## **Zubereitung:**

Nudelteig aus Mehl, Öl und Eier fertigen, in Klarsichtfolie packen und im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Multizerkleiner Zwiebeln und Knoblauch mit Messer kleinschneiden, zur Seite legen

Dann Walnüsse im Multizerkleinerer mit Messer grob zerkleinern

Spinat waschen und putzen

Tomaten häuten und in kleine Stücke schneiden

Nudelteig in Teilstücken der Reihe nach in der Pastawalze zu langen Lasagnebändern verarbeiten (bis Teig Stufe 8), trocknen lassen.

Koch-Rührelement einsetzen, Öl in Schüssel erhitzen, Hälfte der Zwiebel-Knoblauchmischung anbraten. Tomaten und Creme fraiche zugeben, einkochen lassen, dauert ca. 45 Min. Dann mit Salz und Pfeffer, Thymian sowie einem TL Zucker würzen. Wenn Sosse fertig ist die Walnüsse zugeben.

In anderem Topf ebenfalls Öl erhitzen, Zwiebeln anbraten und dann Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen, abkühlen lassen. Überflüssiges Wasser auswringen, Spinat kleinschneiden, salzen und pfeffern. Ricotta untermischen.

In CC 500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat eine Bechamelsosse herstellen (alle Zutaten mit Schneebesen verrühren, dann Flexi einsetzen, Rührintervall 1, Hitze zugeben, so dass es leicht köchelt).

Auflaufform mit Butter ausfetten.

Backofen vorheizen, ca. 190 Grad/Umluft.

Lasagne einschichten (erst Tomatensosse, dann Nudeln, dann Spinat etc.)

Mit Nudeln abschließen, dann die komplette Bechamelsosse darübergiessen. Parmesan über Bechamel reiben.

Ca. 30 Minuten überbacken, bis gewünschte Bräunung erreicht ist.

Dazu passt gemischter Salat.

P.S. Manchmal packe ich bei dieser Lasagne noch "Überraschungen" mit rein. Das können z. b. in der Grillpfanne angebratene Kartotten- oder Champignonscheiben sein oder hartgekochte Eierscheiben oder oder oder….

# <u>Kürbisquiche und Kürbis-Pie –</u> Variationen –



Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen, Rezept Nr. 2

# Rezept 1

# Kürbisquiche von Gisela Martin

#### Zutaten:

180 gr. Mehl

125 gr. Butter

1-2 EL Wasser

600 gr. Fruchtfleisch Hokkaido

1 Zwiebel, geschnitten

1 Knoblauchzehe

1/2 Becher Saure Sahne

100 gr. Sahne

2 Eier

150 gr Bergkäse gerieben

Salz/Pfeffer/Muskat/etwas Kräuter z.B. Thymian oder Basilikum

### **Zubereitung:**

Quicheteig im Multizerkleinerer oder in Kessel mit K-Haken vorbereiten und in Folie wickeln und kühlstellen.

Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen und in runde Form geben und mit Gabel einstechen.

Backofen 190 Grad/Umluft vorheizen

Kürbis mit Schale in Foodprozessor in dicke Scheiben schneiden, zusammen mit Zwiebel /Koch-Rührelement/140 Grad/Rührintervall 2 anbraten (der Boden wareingebrannt, ggf. Temperatur reduzieren) und in Form einfüllen.

Andere Zutaten vermischen und in Quiche einfüllen Ca. 30 Minuten backen, bis Käse-Sahne-Mischung fest ist.

## Rezept 2

# Butternut-Kürbis-Pie von Stephan Rathmann Jaehnichen

## **Zutaten Teig:**

1 Fi

250 gr Mehl

1/2 tl Backpulver

125 gr. kalte Butter

etwas Rumaroma

# Zutaten Füllung:

ca. 1kg Butternut-Kürbis

Butterschmalz

Wasser

3 Eier

100ml Sahne

125gr brauner Zucker

Gewürzen ( Nelke, Piment, Zimt, Muscat und Ingwer)

etwas Honig

## **Zubereitung Teig:**

Alle Teigzutaten im Multi mit dem Messer verrühren lassen und dann in die Pieform drücken, ca. 4-5 mm stark.

Teigrest zu Plätzchen ausstechen, abbacken und sofort nach dem der Pie aus dem Ofen kommt, als Deko auflegen .

#### **Zubereitung Füllung:**

Einfach Butternut schälen, entkernen in Würfel schneiden und im Topf mit Butterschmalz anrösten, so lange bis ca 50 % etwas gebräunt sind dann etwas wasser dazu und ca 15 minuten köcheln lassen. Dann im Sieb abgiessen.

Eier mit Sahne, braunem Zucker, Gewürzen und etwas Honig zusammen mit dem Kürbis pürieren.

In die Piecrust füllen und bei 180 grad Heissluft ca 40 minuten backen. Keine Angst die Masse ist ziemlich flüssig wird aber nach dem backen fest.

Reicht für 2 Pie formen. Ich backe einen und friere die restliche masse ein fürs nächste mal



Pie vor dem Backen, Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen

# Börek Variationen



Rezept und Fotos von Hülya Braun

Rezept 1 mit der Nudelwalze von Hülya Braun

genauso dünn wie von Hand gemacht

#### **Zutaten:**

Für den *Teig:*300 ml Sprudel
600 Gramm Mehl
50 ml Öl
1 TL Salz
1 p. Trocken Hefe
50 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker oder Honig

Für die Füllung: 500 gr Spinat 300 gr Schafskäse 2 Zwiebeln

### **Zubereitung:**

Die Hefe in 50 ml lauwarmes Wasser mit Honig lösen

CC auf 30 Grad stellen und alle Zutaten vermischen, auf Stufe 2 ca 6-8 Minuten kneten…wenn es zu weich wird Mehl dazu geben und weiter kneten.

20 Minuten gehen lassen.

## Füllung:

Spinat putzen waschen im Multi mit dem Scheibenschneider schneiden

Schafskäse grob reiben oder rein bröckeln.

Zwiebeln anrösten und mit rein geben eventuell Salz Pfeffer. Nach Geschmack.



Tischtennisball große Teigbälle formen, von beiden Seiten auf Mehl platt drücken

Und mit der Walze Einstellung 2 anfangen und bis 9 durch walzen.

Zwischen duch nochmal bemehlen wenn es klebt.

Den ausgerollten Teig mit der Füllung belegen und 1/2 Teelöffel Öl verteilen.



Locker 4 cm breit rollen, und auf Backpapier legen mit Ei bestreichen und Sesam drauf streuen bei 240 Grad ca 30-40 Minuten Backen ergibt 2 Bleche ca 24-26 Stück.

Kann man gut einfrieren und bei Bedarf in der Micro oder Backofen warm machen.



Rezept 2 von Sabine Zorba



Teig Zutaten und Zubereitung

500 g Mehl

4 EL Öl

250 ml Wasser

1 Prise SalzAlles wirklich gut verkneten (15-20min), damit eine gute Teigstruktur entsteht.

Dann im Kühlschrank mind. 2 Std. lagern.

Dann zwischen Backpapier so hauchdünn wie möglich ausrollen.

# verschiedene Füllungen

Füllung Hackfleisch:

Rinderhackfleisch mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Chili krümelig anbraten. Füllung Käse:

Weißen un fermentierten Käse mit frischer Petersilie vermengen.

Geht aber auch mit Feta oder Ziegenkäse. Füllung Kartoffel: gekochte Kartoffeln zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Schmand, sowie frischer Petersilie vermengen.

# **Zubereitung**

### Cigarra Böregi:

Teig in Dreiecke schneiden. Mit wenig Masse füllen, Ränder einklappen und Teig aufrollen.

Spitze mit verquirlen Eiern zukleben und dann frittieren.

Man kann aber auch dickere Rollen machen oder das ganze in eine Auflaufform Schichten und im Ofen backen.

## Rezept Nr 3 von Nicole Kebellus Süße Variation



4 säuerlich Äpfel, je 80 Gramm gemahlene Haselnüsse und Mandeln, 40 Gramm Zucker, 1 Tl Zimt und 1 Tl gemahlener Anis sowie Yufka Blätter (Dreieckig), Pflanzenfett zum Ausbacken und Zimt/Zucker zum wälzen

Hab alles im Multi klein geschredert, die Yufka Blätter müssen befeuchtet werden zum einrollen. Dann mit ca 2 El Füllung einwickeln und ausbacken in genügend Fett. Kurz abtropfen lassen und im Zimt Zucker wälzen □

Ich hab noch Datteln hin zugegeben dafür weniger Zucker und gehackte Nüsse anstatt gemahlene. Hab braunen Zucker verwendet und ein Kaffee Gewürz.









<u>Claudia`s Rösti Cordon Bleu</u> <u>gefüllt mit Parmaschinken u</u> <u>Morzarella</u>



Bild und Rezept von Claudia Kraft:

#### **Zutaten:**

Für die Röstimasse:

rohe Kartoffel (mit Multizerkleinerer zerkleinert), etwas Mehl, Ei, Salz, Pfeffer

## Für die Füllung:

Morzarella in Scheiben schneiden (habe die Längseite genommen) in Parma/Serrano Schinken wickeln u rundherum mit Rösti Masse umhüllen, flach drücken u in Fett braten.

### **Zubereitung:**

Genaue Anleitung siehe Bilder von Claudia Kraft.





Zwei weitere Foto von Monika Klein





Beileagentipp: Gurkensalat

# Gedämpfter Lachs mit Fenchel/Karotten



Rezept und Foto von Meike Zeipelt

#### **Zutaten:**

1 Fenchelnknolle
3-4 Möhren
Zwiebel(n)
1/4l Weißwein oder Brühe
300-400g Lachsfilet
Zitronensaft
Salz
Pfeffer

## **Zubereitung:**

Fenchelknolle im Foodprozessor (FP) in Streifen schneiden Möhren ebenfalls im FP in Stifte schneiden Beides vermischen und in den Dampfgarkorb legen Zwiebelstücke in Chiliöl (oder anderes) bei 140 Grad im Topf mit Felxirührelement kurz anschwitzen.

Mit Weißwein (oder Brühe) ablöschen (ich habe dann die Hitze ausgeschaltet und den Rest vorbereitet, geht aber sicher auch parallel), Flexi kann dann raus.

Lachsfilet säuern, Salz und nach belieben pfeffern (ich habe Zitronenpfeffer genommen) und dann auf das Gemüse betten. Gäreinsatz in den Topf und alles mit dem Deckel schließen. Temperatur auf 140 Grad und Intervallstufe 3 einstellen. Wenn es anfängt zu kochen und gut dampft, die Temperatur auf 110 Grad stellen.

Ich habe es etwa 20 Minuten dampfen lassen und dann den Lachs getestet. Wenn er sehr dick ist, kann es sicher auch länger dauern oder eben kürzer bei zarten Stücken.

Den Gäreinsatz habe ich dann bei 60 Grad in den Ofen gestellt.

Der Sud war gut eingekocht und ich habe nochmal mit Brühe aufgefüllt. Etwas Salz, Pfeffer und Zitrone dazu. Zum Binden habe ich Stärke genommen. Da hat ja jede ihr eigenes Rezept. Bei uns gab es dazu Reis, aber es schmeckt sicher auch mit Kartoffeln oder Brot.

Ich koche selten streng nach Rezept und dies hier war auch mal wieder eine Eigenkreation. Gutes Nachkochen!