Hirschgulasch nach Schubeck

Foto von Dagmar Möller Töpfle und Deckele

Hirschgulasch nach Schubeck, auf CC umgesetzt von Dagmar Möller

Zutaten:
1 kg Wildgulasch (Hirsch, Wildschwein, Reh)
2 Zwiebeln
1 Karotte
120 g Knollensellerie
Butterschmalz
2 EL Öl
2 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
350 ml Rotwein
50 ml Weinessig
1 Glas Wildfond
1 TL Geflügelfondkonzentrat
4 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
3 Pimentkörner
2 g Pfefferkörner (Lang-, Sezchuan + Kubenbenpfeffer)
100 g schwarzes Johannisbeergelee
ggf. Steinpilze, Champignons, Maronen… (angebraten)
70 g helle kernlose Weintrauben
10 g Zarbitterschokolade

50 ml Cognac
1 EL Preiselbeeren (Glas) als Beilage

(alternativ: evtl. zusätzlich Butter mit Stärke für die Sauce, und 30 g Walnusshälften)

Zubereitung:
Fleisch von Sehen und Fett befreien, in gleichmäßige Stücke schneiden.
Sellerie, Karotten in feine Würfelchen schneiden. Zwiebeln in Spalten schneiden. (wer hat kann alles in den Würfler geben)

Butterschmalz erhitzen und Fleisch in kleinen Portionen in einer Pfanne kräftig anbraten, herausnehmen. Fond mit etwas vom Wein ablöschen. Fond zum Fleisch geben. Gemüse in Olivenöl in der CC/Kochrührelement anschwitzen. Mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. Tomatenmark zufügen und mit anbraten. Mit restlichem Wein ablöschen, Fleisch, Wildfond und Essig zugeben, Gemüsekonzentrat dazugeben und alles ca. 1 1/2 Stunden knapp am Siedepunkt schmoren. (Kochrührelement Stufe 3)

Gewürze im Mörser oder Gewürzmühle zerkleinern und mit Lorbeerblättern und Johannisbeergelee zufügen. Eine weitere 1/2 Stunde schmoren. Evlt. nochmal Wasser nachfüllen.

Dann Loorbeerblätter herausnehmen, halbierte Weintrauben, Schokolade und Cognac zufügen. Nicht mehr kochen.

Foto Dagmar Möller

Bratwurst selber gemacht Rezeptvariationen

Rezept Nr. 1, Foto und Video zur Verfügung gestellt von Zuckerschnee.de

1. Rezept Zuckerschnee.de

Zutaten:
800g mageres Schweinefleisch (ich habe hier welches vom Bug genommen)
200g Schweinebauch
25g Salz
11g Paprika edelsüß
3g gemahlener bunter Pfeffer
5g Knoblauch
1 Zwiebel
etwa 4m Schafsdarm (Ich habe den vom Metzger meines Vertrauens)
etwas Speiseöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung:
Zuerst wolft ihr die 200g Schweinebauch durch eine feine Fleischwolfscheibe (Durchmesser 3mm), danach die 800g Schweinefleisch durch eine mittlere Scheibe (Durchmesser 5mm).

Da sich im Wolf selbst noch große Stücke an Fleisch befinden ist es sinnvoll, nochmal etwa eine Hand voll schon gewolftes oben reinzugeben, damit auch wirklich alles fein gewolft wird.:-)

Schneidet dann die Zwiebel in ganz feine Würfel. Ich habe das hier mit einer Häckselscheibe meiner Kenwood Cooking Chef gemacht. Ihr könnt das aber auch mit einer Reibe machen. Umso feiner die Zwiebel desto besser. Den Knoblauch gebt ihr noch durch eine Presse.

Mischt dann das Hack mit der feinen Zwiebel, dem Knoblauch und den Gewürzen gut durch.

Montiert anschließend den Wurstaufsatz mit einem kleinen Durchmesser (für einen 20mm Darm) und ölt diesen etwas mit Speiseöl ein, so flutscht der Darm besser drauf und reißt nicht ein. Zieht den Darm dann komplett auf.

Nun fangt ihr an die Würstchen stopfen. Am Besten macht ihr das zu 2. dann kann einer Würstchen abdrehen und einer Stopfen. Zu Beginn wird einiges an Luft raus kommen. Sobald der erste Ansatz an Fleisch zu sehen ist, stoppt ihr mit dem Nachstopfen und macht einen Knoten in den Darm. Nun geht es los mit dem Füllen. So etwa alle 10cm dreht ihr euch eine Wurst ab. Dabei darauf achten dass jede Wurst in eine andere Richtung abgedreht wird. Also einmal im Uhrzeigersinn drehen, bei der nächsten gegen den Uhrzeigersinn usw.

Habt ihr das Fleisch komplett eingefüllt, macht ihr am Ende einen weiteren Knoten. Schneidet dann die Würstchen auseinander und grillt sie auf einem Grill oder bratet sie euch in der Pfanne an.

Lasst es euch schmecken

Vielen Dank für das Video Zuckerschnee

2. Rezept Martina Thomaser

Zutaten:
ca. 800g Schweineschulter
400g Kalbsschulter

Zubereitung:
Schweineschulter und Kalbsschulter faschieren und dann ca. 10 Minuten mit den gewünschten Gewürzen (normalerweise: Salz, Pfeffer, Knoblauch und Knoblauchwasser, Majoran…) ver”kneten”.

Und dann nur noch in den Schweinedarm einfüllen, mein Mann hat den breiten Aufsatz zum Füllen genommen.

Beim Anbraten aber bereits ins lauwarme Öl legen, damit sie nicht aufplatzen.

3. Rezept Würstchen Pfälzer Art zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller

Fotos Julia Müller, Rezept 3-5

Die Variationen sind jeweils für ca. 20-25 Würstchen. Da wir aber drei Würzen testen wollten, haben wir alles gedrittelt. Viel Spaß damit!

Zutaten:
Fleisch: *(ergibt 20-25 Würstchen)*
1 kg durchwachsene Schweineschulter
0,5 kg Rinderbauch oder -Wade
0,5 kg Schweinenackenspeck
Würze:
3 EL schwarze Pfefferkörner
2 EL Pimentkörner
1 EL Wacholderbeeren (kann man sparsam mit umgehen)
1 EL Kümmelsamen
je 1/2 Bund Petersilie, Majoran und Thymian
2 Knoblauchzehen
25g Meersalz
Abgeriebene Schale von Bio-Zitrone
250g Zwiebelwürfel in 1 EL Öl angebraten
1/2 gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:
Pfeffer, Piment , Wacholder und Kümmel in Pfanne anrösten und im Mörser zerstoßen.

Kräuter abzupfen und Gewürze, Kräuter, Zwiebel, Knoblauch Zitrone und Muskat zum Fleisch geben. Gut durchmischen. Durch

die mittlere Scheibe im Fleischwolf drehen. Anschließend etwa 1/4 der Menge erneut wolfen.

Wurst-Aufsatz aufsetzen, Darm aufziehen, wursten

4. Rezept – Italienische Bratwurst zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller

Zutaten:
Gleiches Fleisch wie Rezept 3, ergibt wieder 20-25 Würstchen, statt Schweinespeck kommt
0,6 kg Lardo (italienischer marinierter Speck)
Würze:
3EL Fenchelsamen
3 EL schwarzer Pfefferkörner
1 EL Pimentkörner
1 El Wacholder
5 getrocknete Chilischoten
1 Bund Oregano
1 Zweig Rosmarin
3 Knoblauchzehen
200 g fein gewürfelte Zwiebeln in 1 EL Öl angedünstet
3 Lorbeerblätter
Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
20 g Salz
1/2 abgeriebene Muskatnuss
180g Fenchel (ca. 1 Knolle) ganz fein gewürfelt (wir denken, raspeln wäre noch besser)
Darm wie oben

Zubereitung:
Alle Körner und Samen in der Pfanne anrösten und im Mörser zerstoßen. Kräuter abzupfen. Fleisch mit allen Zutaten gründlich mischen, durch die mittlere Scheibe drehen, 1/4 erneut durch den Wolf drehen, wursten.
Anmerkung Julia Müller: Den Fenchel erst nach dem Wolfen untermischen!

5. Rezept “Tex-Mex-Würze”zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller

Zutaten:
Gleiches Fleisch wie Rezept Nr. 3 für 20-25 Würstchen (eigentlich eine Marinade für Grillfleisch)
Würze:
3 Knoblauchzehen
3 TL Senfkörner
2 EL Salz
2-3 TL Chilipulver
3 TL Cayennepfeffer
3 TL Paprikapulver
1,5 TL gemahlener Koriander
1,5 TL Kreuzkümmel
zwei oder drei EL türkische Paprikapaste

Zubereitung:
Körner wieder anrösten, im Mörser zerstoßen, alle Zutaten mit dem Fleisch gut mischen. Weitere Vorgehensweise wie oben.
grober Schweinedarm 30/32 (vorher ca. 20 min in warmem Wasser einweichen)

6. verschiedene Rezepte von Susanne Barber ausprobiert und zur Verfügung gestellt aus dem Buch ” Wurst selbst gemacht ”

Die Rezepte stammen aus dem Buch „Wurst selbst gemacht“ von Chris Carter und James Peisker und wurden auf die Kenwood Küchenmaschine umgeschrieben.

Generell solltet ihr folgendes beachten:

Das Fleisch sollte gut gekühlt sein, am besten vorab 2 – 3 Stündchen im Froster liegen, damit es beim Schneiden schön die Form hält und beim Verarbeiten nicht zu warm wird. Wir haben ab und an beim ersten wolfen auch kleinere Eiswürfel oder Crushed Eis mit durch den Fleischwolf laufen lassen. Je nachdem, wie die Temperatur vom Fleisch ist.

Die Vorbereitungen könnt ihr gerne alleine machen, zum befüllen seid ihr jedoch am besten zu zweit. So kann eine Person das Wurstbrät gleichmäßig und ohne Pausen in den Fleischwolf geben (hier könnt ihr auch vorsichtig den Stopfer zum Einsatz bringen), während die zweite Person die Würstchen am Wurstaufsatz entgegennimmt und ggf. bereits abdreht. Ihr könnt jedoch auch eine Endloswurst machen und diese erst nach dem Befüllen abdrehen. Ist für das Handling gerade beim ersten Wursten einfacher. Die Würste könnt ihr nach Belieben lang oder kurz machen. Unsere sind ca. 10- 15 cm lang. Lufteinschlüsse sollten vermieden werden.

Die Würstchen sollen nach dem befüllen eine Nacht offen im Kühlschrank stehen, damit der Darm trocknen kann (am nächsten Tag die Würste am abgedrehten Bereich mit einer Schere voneinander trennen).

Nach der Nachtruhe könnt ihr entweder zur Grillparty einladen, Familie und Freunde versorgen oder portioniert euren Froster für die kommende Grillsaison befüllen ;-).

Und nach getaner Arbeit natürlich aufräumen. Und weil es bereits so oft schief lief: achtet bitte darauf, dass **keine alubeschichteten Teile des Fleischwolfes** in der **Spülmaschine** landen! Auch hier ist Handarbeit angesagt.

Currywurst

Zutaten:

2,3 kg Schweineschulter pariert
6 – 7 Meter Schweinedarm, Kaliber 29/32
50 g Salz
7 g weißer Pfeffer, gemahlen
7 g Ingwerpulver
7 g Muskatnuss, frisch gerieben
9 g Garam masala (indische Gewürzmischung)
2 Eier
235 ml Sahne

Das gekühlte Schweinefleisch in lange dünne Streifen schneiden und direkt ein erstes Mal wolfen – mittlere Lochscheibe, Stufe 1.

Das Brät nach dem ersten wolfen mit den Gewürzen, den Eiern und der Sahne ordentlich und kräftig durchkneten (gut ist die Masse dann, wenn etwas Wurstbrät an der Hand haften bleibt, wenn man die Handfläche nach unten dreht).

Das gewürzte Wurstbrät ein zweites Mal wolfen und kurz zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten und den Darm nochmal kurz mit frischem Wasser ausspülen. Dann den Darm vorsichtig auf den Wurstaufsatz ziehen.

Jetzt startet das Befüllen. Knotet den Darm vor dem Wurstaufsatz zusammen und startet gerne erstmal auf Stufe „min“, auf Dauer hat sich bei uns Stufe 1 durchgesetzt, so geht es fix es entstehen keine Luftblasen und die Würstchen sind schön kompakt.

Kalbfleisch-Knackwurst

Zutaten:

1,8 kg Kalbfleisch pariert, (am besten vorab für 2 Stunden im Froster)
5 Meter Schweinedarm Kaliber 29/32
18 g Salz
4 g Himalaya Salz
7 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
4 g Paprikapulver edelsüß
1 Prise frische Korianderblättchen abgezupft
1 Prise Piment, frisch gemahlen

28 g Milchpulver

Das gekühlte Kalbfleisch in schmale Streifen schneiden und ein erstes Mal durch die mittlere Lochscheibe wolfen – Stufe 1.

Das Wurstbrät mit den übrigen Zutaten mischen und die Masse mit den Händen sehr gut durchkneten. Das könnt ihr auch mit der Kenwood machen – mit dem K Haken – dann habt ihr allerdings mehr Teile zu spülen, mit den Händen geht’s auch.

Das gewürzte Wurstbrät ein weiteres Mal mit mittlerer Lochscheibe wolfen und zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten, den Darm kurz mit frischem Wasser ausspülen und dann vorsichtig auf den Wurstfüller aufziehen.

Jetzt startet das Befüllen. Knotet den Darm vor dem Wurstaufsatz zusammen und startet gerne erstmal auf Stufe „min“, auf Dauer hat sich bei uns Stufe 1 durchgesetzt, so geht es fix es entstehen keine Luftblasen und die Würstchen sind schön kompakt.

Bacon- Jalapeno/Pimento- Bratwurst

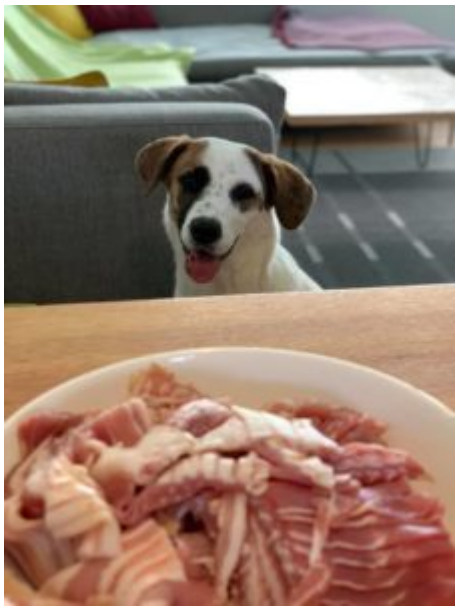
Zutaten:

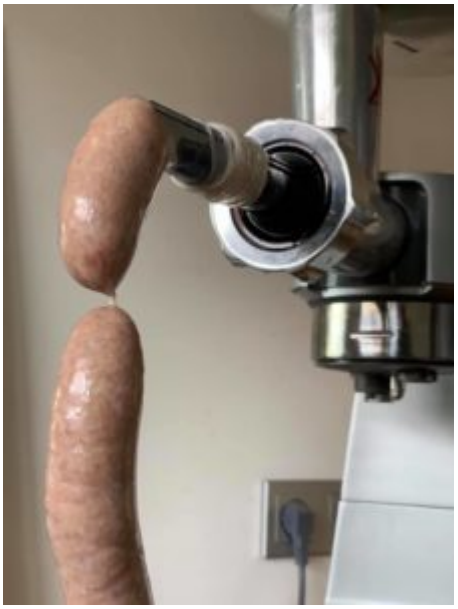
1,7 kg Schweineschulter, pariert
570 g Bacon gekühlt
5 – 6 Meter Schweinedarm Kaliber 29/32
42 g Salz
7 g weißer Pfeffer, gemahlen
7 g Ingwerpulver
7 g Muskatnuss, frisch gerieben
50 g Jalapenos oder Pimentos (je nach gewünschter Schärfe)
2 Eier
235 ml Sahne
56 g Frühlingszwiebeln, grob gehackt

Das Schweinefleisch in schmale Streifen schneiden und gemeinsam mit dem Bacon bereits das erste Mal wolfen – mittlere Lochscheibe, Stufe 1.

Nun das Brät mit den übrigen Zutaten gut vermengen, ein zweites Mal wolfen und kurz zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten, den Darm mit frischem Wasser ausspülen und auf den Wurstfüller ziehen. Den Darm vor dem Wurstfüller verknoten und gleichmäßig mit dem Brät befüllen – anfangs Stufe „min“, dann Stufe 1.





Hühnergeschnetzeltes mit Maroni und Reis

Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:
Reis
1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehe
400-500 g Hühnergeschnetzeltes
1 Beutel gekochte Maroni
etwas Worcester Sauce
getrocknete oder frische Kräuter
200 ml Sahne

Zubereitung:
Reis kochen.

Zwiebel mit dem Flexi in der CC dünsten (angeröstet). Knoblauch kurz dazugeben. Dann das Fleisch mit angebraten und mit etwas Wasser aufgiesen.

Die Maroni aus dem Beutel herausnehmen, vierteln und dazugeben. Kochrührelement einsetzen. Salz, Pfeffer und einen Spritzer Worcester Sauce, etwas getrocknete oder frische Kräuter hinzufügen.
Sahne dazu und etwas einkochen. Abschmecken und anrichten.

Ritas Apfelgulasch

Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Ehmann, der es von seiner Schwiegermutter hat und für die Kenwood CookingChef modifiziert hat.

Einfaches schnelles gut schmeckendes Gericht (“Resteverwertung”)

Zutaten für 4 Portionen:
4-6 Äpfel (säuerlich-zum verkochen)
5 Regensburger Würste (oder 5 Knacker oder 1 Lyoner)
als Variation entsprechend der Menge Wiener/Käswürstel
250 ml Brühe

200 ml Weißwein
2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Schmand
Ketchup/bzw. Tomatenmark 3 – 4 EL
Pfeffer
Salz
Gewürze nach Gusto:
Curry
Paprika
Majoran
Thymian
Koriander

Zubereitung:
Zwiebeln schälen und klein schneiden.
Knoblauch ebenso

Äpfel schälen achteln diese Spalten dann halbieren.

Wurst in etwas dickere Scheiben schneiden (je nach verwendeter Wurst!)

Mit Flexirührelement:
Zwiebeln mit etwas Öl in der CCM anbraten (max. Temperatur).
Kleine Prise Zucker dazu.
Knoblauch dazu

Koch-Rührelement wechseln, Temperatur auf 90 – 100 Grad reduzieren

Mit Brühe und Weißwein ablöschen.

Wurst und Äpfel dazugeben, durchrühren lassen – Stufe 1

Ketchup/Tomatenmark dazu, durchrühren lassen – Stufe 1

Schmand dazu, durchrühren lassen – Stufe 1

ca. 20 min durchrühren lassen – Stufe 3

Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen abschmecken.

Servieren mit frischen Semmeln oder knackigem Baquette dazu paßt schöner Salat.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Putenröllchen mit Pestofüllung

Rezept und Foto von Fee´s Koch und Backwelt

Zutaten:
5 Putenschnitzel
100ml Olivenöl
2 Töpfe Basilikum
5-6 Knoblauchzehen
50g Parmesan
30g Pinienkerne
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Für das Pesto das Basilikum waschen, abtropfen lassen und die Blätter abzupfen.
Die Pinienkerne zusammen mit dem Parmesan, dem Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer, dem Olivenöl und dem Basilikum im Blender (oder Multi) fein pürieren.

Die Putenschnitzel dünn klopfen (am besten in einem Gefrierbeutel damit es nicht so sehr spritzt, ich habe es mit einem Nudelholz malträtiert).

Nun das Pesto auf das Fleisch streichen und dann zu Röllchen aufrollen, mit Zahnstochern feststecken.

Die Röllchen in eine backofenfeste Form geben und 20 Min bei 180°C backen, danach die Hitze auf 100°C reduzieren und weitere 20 Min backen.

Dazu serviere ich Nudeln und noch etwas Pesto (für die Kinder noch einen ‘Schluck’ Tomatensoße zu den Nudeln).

Foto von Fee´s Koch und Backwelt

Schweinefilet sous-vide – Variationen

Foto von Franziska Fischer – Rezept Nr. 1

1. Rezept von Franziska Fischer – Gefülltes Schweinefilet Sous-Vide

Mein Filet habe ich vakumiert, mit einem Gerät von Unhold und in der Kenwood Coking Chef gekocht.

Zutaten:
1 Schweinefilet, meins hatte 550g
Handvoll getrocknete Tomaten in Öl
Handvoll Wallnüsse
Handvoll Feta
Einige Basilikumblätter
Schwarzwälder Schinken, oder Speckscheiben
Senf, Salz, Pfeffer
Küchenschnur

Zubereitung:
Das Fleisch parieren und längs einschneiden u d aufklappen.
Die Zutaten für die Füllung im Mixer (z.B. Multizerkleinerer) pürieren, oder mit dem Messer fein schneiden.

Das Fleisch von innen und aussen würzen. Mit Senf einstreichen.
Die Füllung auf das Fleisch legen, das Stück zuklappen.
Den Schinken auslegen, Fleisch darauf legen und einwickeln.
Mit der Küchenschnur zusammen binden.
Das Stück nun in einen Vakumierbeutel legen, verschweissen.
3l Wasser in die Schüssel der KCC auf 60 Grad einstellen, Fleisch beigeben und bei Intervallstufe 3 für 60min ziehen lassen.
Auch wenn das Fleisch länger im Wasser bleibt, wird es nicht trocken.

Nun den Beutel aufschneiden. Den Saft auffangen.
In einem heissen Topf das Filet rundum anbraten, aufschneiden und servieren.

Den Saft in die Sauce geben.

Bei mir gab es eine Sauce Café de Paris dazu.
Serviert mit Salaten und Nudeln.

2. Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
1 Schweinefilet
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
4 EL Olivenöl

Zubereitung:
Das Filet von Fett und Sehnen befreien.

Salzen und Pfeffern und in einen Vakuumbeutel geben.

Rosmarin, Thymian und Öl darüber geben und vakuumieren.

3 L Wasser in die Rührschüssel und das vakuumierte Fleisch bei 58 Grad ohne Rührelement ca. 90 Min. bei geschlossenem Deckel

(Spritzschutz) garen.

Anschließend bei höchster Temperatur in einer Pfanne kurz rundherum anbraten.

Rinderfilet sous vide

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
1 Rinderfilet
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen (angedrückt)
50 gr. Butter

Zubereitung:
Kalbsfilet von Fett und Sehnen befreien.

Salzen und Pfeffern und in einen Vakuumbeutel geben.

Rosmarin, Thymian, die angedrückten Knoblauchzehen und die Butter darüber geben und vakuumieren.

3 L Wasser in die Rührschüssel und das vakuumierte Fleisch bei 58 Grad ohne Rührelement ca. 3,5 Stunden bei geschlossenem Deckel (Spritzschutz) garen.

Anschließend bei höchster Temperatur in einer Pfanne kurz rundherum anbraten.

Kartoffelpüschneemänner mit Herzschnitzel und Weißweinsahnesosse

Rezept und Foto von Fee´s Koch- und Backwelt

Zutaten:

Für die Kartoffelpüschneemänner:

10 mittelgroße Kartoffeln
Salz
Muskat
50 ml Sahne
1 kl. Karotte für Besen und Nase
Schwarze Oliven für die Augen

Für das Fleisch und die Soße:

6 Schweineschnitzel
1 Schlottenzwiebel
50ml Weißwein
100ml Kalbsfond
50ml Sahne
Salz
Pfeffer

Öl zum braten

Zubereitung:
Die Schnitzel salzen und pfeffern, in Fett anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Im restlichen Fett in der Pfanne die klein geschnittenen Schalottenzwiebeln andünsten und mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Mit Fond aufgießen, aufkochen und Sahne zugeben.

Fleisch zur Soße geben und alles 45 Min köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser in der Cooking Chef bei 100°C kochen bis sie weich sind.

Währenddessen die Karotte und Oliven zuschneiden. Die Karotte kurz in heißem Wasser kochen, damit sie nicht zu hart ist, aber trotzdem noch standfest. Alternativ können sie im Dampfgareinsatz einfach über die Kartoffeln zum Angaren gegeben werden.

Die Kartoffeln über einem Sieb abtropfen lassen und zurück in die Cooking Chef Schüssel geben. Sahne, etwas Salz und Muskat zugeben und mit dem Ballonschneebesen rühren, bis daraus ein schöner Brei ohne Klumpen geworden ist.

Den Kartoffelbrei nun in 2 verschieden große Kugeln formen und aufeinander setzen, dekorieren. Das Schnitzel mit dem Messer oder einer Ausstechform zu einem Herz formen.

Ravioli mit Meeresfrüchten in

Sahnesauce

Rezept von Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

Zutaten:
Teig:
125 gr Semola
125 gr. Mehl
2 Eier
1 Eigelb
10 ml Wasser
1 EL Essig
1 Prise Salz

Füllung:
50 gr. weiche Butter
3 Knoblauchzehen
2 EL frische glatte Petersilie
100 gr. Jakobsmuschel
100 gr. Scampi, entdarmt
Salz/Pfeffer

Sauce:
75 gr. Butter
3 EL Mehl
380 ml Milch
300 ml Sahne
120 ml Weißwein
50 gr. Parmesan
2 EL frische Petersilie
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Zutaten für Teig in Kessel geben, auf Stufe 3 mit K-Haken rühren. Wenn sich ein Teigklumpen gebildet hat Knethaken einsetzen und Teig weitere 5 Min kneten lassen. In Frischhaltefolie verpackt mind. 30 Min in Kühlschrank legen..

Multi mit Messer und sämtliche Zutaten für die Füllung zugeben. Auf Stufe 4 fein hacken, umfüllen und ruhen lassen.

Pastawalze einsetzen und Teig portionsweise bis Stufe 8 oder 9 ausrollen. Dabei bei Stufe 1 anfangen und Stufe 1 ggf. doppelt oder dreifach durchlaufen lassen.

Ravioli ausstechen. Je 1 TL Füllung auf Nudel setzen und verschließen (ggf. mit etwas Eigelb oder Wasser Rand bestreichen).

Sahne, Weißwein und Milch verquirlen.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und Butter bei 120 Grad zerlassen und langsam das Mehl einrühren. Das Sahne/Weißwein/Milch-Gemisch langsam eingießen.

Kurz aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.
Parmesan und Petersilie zugeben.

Ravioli kochen und servieren

Gefüllte Schweindelende mit Panchetta sous vide

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
1 Schweinelende ca. 700 gr
6-8 Scheiben Parmaschinken
100 gr. getrocknete Tomaten
etwas Petersilie
getr. Oregano
100 gr. Schafskäse

200 ml Kalbsjus
2 EL Butterschmalz zum nachbraten
1 Knoblauchzehe geschält und angedrückt
1 Zweig Rosmarin
Optional: Salbeiblätter
Beilage: z.B. gegrille Zucchini und Paprika

Zubereitung:
Schweinelende von Sehnen befreien und längs aufschneiden, so dass man das Filet aufrollen kann.

Im Multizerkleinerer mit getr. Tomaten/Oregano/Schafskse und Petersilie zu einer glatten Pasta verarbeiten. Diese auf dem Filet verteilen, aufrollen.

Schinken (z.B. Serranoschinken) nebeneinander überlappend auf Frischhaltefolie legen (optional noch eine Reihe Salbei darunter), das Filet darauf platzieren und einrollen, das Ende der Folie umschlagen. Anschließend in Alufolie einrollen. Mit Küchengarn umwickeln und zubinden.

3 Liter Wasser in Rührschüssel geben, 60 Grad einstellen/Rührintervall 3, Lende für 50 Min. drin ziehen lassen (1,5 Stunden schaden auch nicht, wenn Gäste verspätet kommen).

Lende nach Ende der Garzeit herausnehmen, auswickeln, 2 min ruhen lassen.
In der Zwischenzeit Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehe und Rosmarinzweig dazugeben und Lende bei großer Hitze rundum braun braten (Röstaromen).

Herausheben, in 4 Stücke schneiden, servieren und mit der Jus überziehen.

Dazu passt z.B. Polenta und Gemüsebeilagen

Tipp Stefan Homberg: Anstelle Pancetta (gerollter Bauchspeck vom Schwein) geht auch luftgetrockneter Schinken.