<u>Kürbissuppe mit Kurkuma und</u> <u>Ingwer</u>

Rezept vom Treffen bei Kenwood am 6. Sept. 2025

Zutaten: (4 Portionen)

- 500g Hokkaido Kürbis
- 1-2 EL Olivenöl
- 1-2 cm frische Ingwerknolle
- 1 cm frische Kurkumaknolle
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 0,5 l Wasser
- 150 ml Weißwein
- Prise Cayennepfeffer
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Toastbrot und Olivenöl für die Croutons
- Koriander zur Deko

Zubereitung

Kürbis zerschneiden, die Kerne entfernen und bei Bedarf schälen. Fruchtfleisch des Kürbis in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Ingwer und Kurkuma dünn abschälen und reiben. Dabei auch den Saft auffangen.

Mit Koch-Rührelement das Olivenöl erhitzen und die Kürbisstücke mitsamt der klein geschnittenen Zwiebel hineingeben. Alles bei 140°C 2-3 Minuten anbraten.

Sobald der Kürbis leicht braun wird und Röstaromen entwickelt, Hitze hochschalten wenn möglich und mit dem Weißwein ablöschen. Nach 1 Minute mit Wasser auffüllen, geriebenen Ingwer, geriebenen Kurkuma, Knoblauch und die Gewürze zugeben.

Die Suppe ca. 20 Minuten bei 100°C leise vor sich hin köcheln lassen, bis die Kürbisstücke weich sind. Portionsweise im

Blender oder Multi pürieren.

Wenn die Suppe noch zu dickflüssig ist, noch etwas heißes Wasser

zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Toastscheiben entrinden, in Würfel schneiden und in Olivenöl zu Croutons braten.

Die Suppe mit Croutons und etwas Koriander dekorieren.

Salade niçoise

Rezept vom Treffen bei Kenwood am 6. Sept. 2025

Zutaten: (4 Portionen)

Für den Salat:

- 500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 200 g grüne Bohnen
- 300 ml Gemüsebrühe
- 2 Eier (Größe M)
- 1 rote Zwiebel
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Salatgurke
- 4 Tomaten
- 300g gemischter Blattsalat (Radicchio, Romana-Salat, Kopfsalat)
- 200g Thunfisch
- 8 Sardellenfilet (nach Belieben)
- ¹/₂ Bd.frische Petersilie
- 2 EL Kapern oder Kapernäpfel
- 2 EL schwarze Oliven

Für das Dressing:

- 2 Knoblauchzehen
- 3 4 EL Essig

- 1 TL Dijonsenf (oder Löwensenf)
- 1 Prise Zucker
- 3 4 EL Olivenöl
- Pfeffer, Salz

Zubereitung

1. Schritt

Kartoffeln als Pellkartoffeln garen. In der Zwischenzeit die Bohnen waschen, putzen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Gemüsebrühe erhitzen, Bohnen ca. 8 Minuten darin bissfest garen, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen. Eier in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 10 Minuten hart kochen.

2. Schritt

Zwiebel schälen, in Spalten schneiden. Paprikaschote vierteln, entkernen, quer in Streifen schneiden. Salatgurke längs halbieren. Die Kerne herausschaben, dann die Gurke vierteln. Gurkenviertel in Scheiben schneiden.

Tomaten, halbieren, Stielansatz entfernen, in Spalten schneiden. Blattsalate waschen, zerzupfen, trockenschleudern.

3. Schritt

Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Hartgekochte Eier abschrecken, pellen und in Achtel schneiden. Sardellenfilets nach Belieben etwas kleiner schneiden. Petersilie fein hacken.

4. Schritt

Für das Dressing die Knoblauchzehen, Essig, Senf, Zucker und Olivenöl im Blender fein mixen, bis ein cremiges Dressing entstanden ist. Dressing kräftig mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen.

5. Schritt

Blattsalate, Kartoffeln, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Gurken mit dem Dressing gut vermischen. Alles auf Tellern anrichten. Mit den Eiern, Kapern und Oliven belegen, Sardellenfilets auf den Eiern verteilen.

Thunfisch so anbraten, dass er innen noch rosa ist. In Tranchen schneiden und die auf dem Salat anrichten. Mit

Unser erstes Gruppenkochevent bei Kenwood in Neu-Isenburg am 9. März 2018



Am 9. März 2018 haben wir (27 Gruppenmitglieder) in Neu-Isenburg bei Kenwood getroffen und zusammen gekocht.

Ganz vielen Dank an Kenwood dafür, dass sie uns ihre schöne Eventküche zur Verfügung gestellt und uns auch mit Getränken und hervorragendem Kaffe versorgt haben. Herzlichen Dank auch an Claudia Zurmühlen von Kenwood die uns so gut unterstützt hat und auf den letzten Drücker noch eine Multifry und eine DeLonghi Eismaschine besorgt hat die beide sonst nicht in der Küche gestanden hätten.

Vielen Dank auch an alle Teilnehmer! Alle haben sehr disziplinert gearbeitet und das etwas ambitionierte Programm problemlos bewältigt. Ein paar muss ich aber doch hervorheben:

Da ist zuerst mal Oliver Hess der unermüdlich bei jedem Posten geholfen hat wo es notwendig war. Und mit seinen sous vide Sticks und seinem Kammervakuumierer die vielen SV Komponenten erst möglich gemacht hat.

Mein persönlicher Dank an Gisela für ihre Hilfe beim einkaufen. Und, dass sie sich, weil ich ein vergesslicher alter Mann bin, mehrmals hat zum gleichen Gemüsestand schicken lassen ohne eine Flunsch zu ziehen. Gleiches auch für alle die später immer bei Bedarf über die Straße zum Isenburg-Zentrum gelaufen sind um Vergessenes noch zu kaufen.

Auch danke an Elvira die den Käse und den Lardo aus Südtirol angeschleppt hat und mir einen 25Kg Sack original italenischen Semola mitgebracht hat. Damit bin ich jetzt für eine Weile versorgt.

Und danke an Silvia Brunner für die wundervollen Schürzen und die Rezepthefte. Und natürlich für das Überraschungsglas dessen wahren Inhalt ich erst jetzt, leider zu spät fürs Foto, entdeckt habe.

Mein persönlicher Dank gilt auch Marina für den Grauimport und den österreichischen Senf den ich hier nicht bekommen kann.

Und jetzt geht es richtig los.

Als wir ankamen wurden wir schon mit einem Schild auf das Netteste begrüßt.



Claudia von Kenwood war, wie es ausgemacht war, pünktlich auf die Minute um 12 Uhr da und zeigte uns die Küche und vor allem schaltete sie die Kaffeemaschine an.



Nach und nach trudelten dann die Teilnehmer ein und nach einer kurzen Begrüßung konnten wir die Posten verteilen. Und dann wurde gewaschen, geschnibbelt, gekocht und gebacken was das Zeug hielt.

Kurz nach 16 Uhr konnten wir wie geplant mit dem Apero beginnen.

Mini Quiche Variationen



Zwei Mini-Quiche aus der Muffinform. Eine Quiche Lorraine und eine Lauch Quiche. Nach Rezepten braucht ihr übrigens nicht extra zu fragen die kommen nach und nach hier in den Blog.

Die kalte Vorspeise, wie könnte es hier anders sein, war eine Griee Sooß (Frankfurter Grüne Sauce) mit einem Kartöffelchen und einem Wachtelei.



Die Suppe, eine Consomé double mit Einlagen. Und zwar Markröllchen, Eierstich und frische Nudeln aus der Pasta Fresca mit der Radelmatrize von Pastidea.

Consommé mit Markröllchen, Eierstich und Radeln



Als warme Vorspeise gab es ein Risotto das die Cooking Chef Gourmet in gewohnt zuverlässiger Weise gerührt hat. Darauf eine kleine Salsiccia die direkt vor Ort mit Hilfe des Fleischwolfvorsatzes und den Wurstfüllröhrchen hergestellt wurde.



Nächster Gang die Pasta. Spinat-Ricotta Ravioli in Salbeibutter. Während die vorbereitet wurde zeigte Gisela uns die neue Radiatori Matrize von Pastidea die extra für uns aus Italien hergeschickt wurde. Müsst ihr unbedingt haben wenn die lieferbar ist. Ich brauche sie jedenfalls.







Danach gab es Wachtelbrüstchen auf einem lila Möhrenpüree mit Polentatalern.



Weil es noch schöne Skrei-Loins gab, jetzt gegen Ende der Skrei-Saison, gab es als Fischgang Skrei-Loins mit Miso-Sauce und Erbsenpüree.



Vor dem Hauptgang noch ein kleiner Break zur Beruhigung der Geschmacksnerven. Apfelwein Sorbet wie es sich im Äpplerland gehört.



Der Hauptgang mit sous vide gegartem Rinderfilet, Kartoffelbaumkuchen und Tonka Spitzkohl.



Danach sollte eigentlich das Predessert folgen. Aber weil das Dessert schon angerichtet war haben wir es vorgezogen. Mohr im Hemd mit Sahne und Schokoladensauce, Pistazieneis und mit Orangenlikör marinierten Orangenfilets.



Und danach dann das Predessert. Ein Blauschimmelkäse-Küchlein mit Roter Bete und etwas Honig.



Nach Kochen und Essen folgt, genau wie zuhause, der unangenehmere Teil. Aufräumen und Spülen. Aber wir waren eine tolle Gruppe und alle haben unermüdlich geholfen.

Und wir wird ein Event abgeschlossen? Richtig, mit dem obligatorischen Gruppenbild auf dem alle zu sehen sind, die noch da waren. Ein paar mussten leider früher gehen.

