

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: Pürrierstab

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: Pürrierstab

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

Pilzcrespelle in Schneckenform mit gebratenem Rosenkohl



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Für 2 Portionen

Zubereitung:

Für den Teig:

125g Weizenmehl

2 Eier

150 ml Milch
50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Prise Salz
etwas Muskat

Für die Soße:

300 g Tomaten
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
3 Zweige Thymian, oder sonstige Kräuter
schwarzer Pfeffer
ggf. etwas Chili

Für die Füllung:

400 g braune Champignons, Austernpilze, Shitake,
Kräuterseitlinge, Maronen, Steinpilze ganz nach Gusto und
Verfügbarkeit
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
50 ml trockener Weißwein
100 g Creme fraiche
weißer Pfeffer
glatte Petersilie

Außerdem:

2 EL Olivenöl
80 g Mozzarella

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Eier, Milch, Sprudel, Salz und Muskat mit dem Blender der CC zu einem flüssigen Teig mixen (Flüssigkeit zuerst in den Blender) und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Soße Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten und klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl im CC-Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Tomaten zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen (Koch-Rühr-Element), bis die Soße sämig ist. Thymian (Kräuter)

kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzapfen, fein hacken und zur Soße geben. Mit Salz und Pfeffer (Chili) abschmecken. 4 EL Soße beiseite stellen, den Rest in Auflaufform geben. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Für die Füllung Pilze putzen, mit feuchtem Tuch säubern und klein schneiden. Zwiebeln

schälen und fein würfeln. Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Pilze zugeben und ca. 3-5 Minuten anbraten (nicht zu lange braten). Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren, Vom Herd nehmen, Creme fraiche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie zugeben.

Öl portionsweise in beschichteter Pfanne erhitzen. Darin nacheinander 2 oder (4) Crespelle von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Mit je 1/2 (1/4) der Pilzmasse füllen, etwas Käse drauf verteilen, zusammenrollen und als Schnecke in eine runde (oder nebeneinander) Auflaufform legen. Restliche Tomatensoße über Crespelle geben. Nochmals etwas Mozzarella gleichmäßig darüber verteilen. Ca. 20 Minuten überbacken und sofort servieren.

Dazu Rosenkohl: Im Dämpfer während der Kochzeit der Tomatensauce gedämpft, dann halbiert und in der Pfanne in Butter kurz geschwenkt und angeröstet. Mit Salz, Muskat und Herbaria Reisparfum (Rosenblüten und Mandeln, Safran, Langpfeffer, Zwiebeln, Sesam) abgeschmeckt.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + 20 Minuten Backzeit



Biskuittorte mit Buttercreme und Himbeerspiegel



Rezept und Fotos von Aldona Led

Zutaten

Biskuit

4 Eier
180 g Zucker
4 El Wasser
150 gr. Mehl
50 gr. Maizena
Backpulver

Creme:

3 Eier
7 El Zucker
500 g Butter

Dekoration:

Himbeeren
Himbeere Götterspeise
Sahne

Zubereitung:

Biskuit

Eier, Zucker und Wasser schaumig aufrühren (ca. 10-15 Minuten, Ballonschneebeisen).

Dann Mehl , Maizena und Backpulver unterheben (Unterhebrührelement oder Kochrührelement)

Creme :

Eier + Zucker mit Ballonschneebeisen und 32 Grad aufschlagen, 500 g Butter schaumig aufrühren und die Eiermasse langsam unterheben (dabei ganze Zeit aufschlagen)

Die Torte ein mal durchschneiden mit Teil von Creme bestreichen , zudecken .



Fotos: Aldona Led

Mit der Rest der Creme bestreichen, mit Sahne verzieren und mit Himbeeren belegen und Himbeere Götterspeise drauf machen (gemacht mit weniger Wasser)!



Foto Aldona Led

Apfeltaschen – Variationen



Rezept und Foto von Christina Gagel/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Christina Gagel

Zutaten:

Füllung

300g Äpfel

2EL Zucker

Zitronensaft

(Zimt/Rosinen)

Teig:

250g Mehl

3TL Backpulver

250g Quark
1p. Vanillezucker
2EL Zucker
175g Butter

Zubereitung:

Ich habe alle Teig Zutaten mit dem Knethaken 10 Minuten rühren gelassen! Die Butter sollte Zimmertemperatur haben. Die Äpfel (entkernt, geschält, klein geschnitten, z.B. mit Würfler) werden mit den anderen Zutaten vermischt! Und dann weich gedünstet! Das habe ich mit dem Koch- Rühr Element gemacht auf ca. 120 Grad für 10 Minuten.

Dann habe ich aus dem Teig Bällchen geformt und ausgerollt mit einer Schüssel rund aus gestochen und ca. 1 EL von der Apfelmischung rein! Dann Zuklappen mit einer Gabel den Rand zu drücken und die Tasche mit Eigelb bepinseln. Bei 175 Grad/Heißluft für 15 Minuten in den Ofen schieben!

Menge reicht für 10-12 Apfeltaschen.



Foto von Carmen Lo Giudice Priolo/Rezept Nr. 2

2. Rezept von Chefkoch.de, nachgebacken von Carmen Lo Giudice Priolo und auf CookingChef umgeschrieben

Zutaten:

Füllung:

500 g Äpfel
50 g Rosinen
40 g Zucker

20 g Butter

Teig:

375 g Mehl

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

50 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Prise(n) Salz

1 Ei(er)

200 ml Milch, lauwarm

50 g Butter, zerlassen & abgekühlt

Guss:

100 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

10 g Butter

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden (z.B. Würfeler), mit Rosinen, Zucker und Butter unterrühren in CC mit Kochröhrelement leicht dünsten, erkalten lassen.

Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Trockenhefe sorgfältig vermischen, Zucker, Salz, Ei, Milch und Butter hinzufügen. Zutaten mit Knethaken in 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten, dünn ausrollen und runde Platten (Ø 12 cm) ausstechen. Die Hälfte der Teigplatte mit der Füllung belegen, den Rand mit Milch bestreichen, andere Teighälfte darüber klappen, an den Rändern gut festdrücken, mit Milch bestreichen und nach Belieben mit abgezogenen, gehobelten Mandeln bestreuen, auf ein Backblech legen und nochmals gehen lassen.

Bei ca. 190°C (Umluft) 15 Min. backen, sofort nach dem Backen mit dem Zuckerguss bestreichen.

Vegetarischer Borschtsch

Rezept von Stefan Dardarski

Zutaten:

2 Zwiebeln
300 g Spitzkohl
2 Knoblauchzehen
1 El Butter
1 Tl Tomatenmark
1.2 Ltr. Gemüsebrühe
200 g Pizzatomaten
1 Tl rosenscharfes Paprikapulver
1 Tl Kümmel
500 g Rote Bete
500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter
1 TL Fenchelsamen
2 El Zitronensaft und Essig zum Abschmecken
1 Bund Dill
1 Becher saure Sahne
Filets von 1 Orange

Zubehör:

Foodprozessor mit: feine und breite Scheibe, Kochrührelement, Spritzschutz

Zubereitung:

1. Zwiebeln halbieren und im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Kohl putzen, den harten Strunk entfernen, den Kohl im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Rote Bete und Kartoffeln schälen und im Foodprozessor mit der

breiten Scheibe in 1 cm breite Streifen schneiden.
Knoblauch fein hacken.

2. Kochrührelement einsetzen und Butter in der Rührschüssel bei 100 Grad und Intervallrührstufe 3 zerlassen. Zwiebeln, Kohl und Knoblauch bei mittlerer Hitze 3-4 min. darin dünsten. Tomatenmark, Fenchelsamen, Kümmel zugeben und unter rühren 2 min. dünsten.

3. Mit Brühe und Tomaten aufgießen, rote Beete und Kartoffeln zugeben und mit Paprikapulver würzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze und Intervallrührstufe 3 25 Min. kochen.

3. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Essig abschmecken. Orangenfilets zur Deko nutzen, mit grob gehacktem Dill und saurer Sahne servieren.

Kürbislasagne



Rezept und Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:

500g Hackfleisch

2 Zwiebeln
1 Dose stückige Tomaten
Thymian
Oregano und Kräuter nach Geschmack
Chili
3 EL Öl
500g frische Champignons
1 EL Zitronensaft
50ml Sahne
1/2 Butternutkürbis
150g geriebener Käse
20g Butter
20g Mehl
300ml Milch
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Die Zwiebel würfeln und die Hälfte vom Öl im Kessel bei 140 Grad, erhitzen.

Eine Zwiebel hineingeben und mit dem Koch-Rühr-Element auf Stufe 2 anrösten lassen.

Das Hackfleisch dazu geben und anbraten lassen.

Anschließend mit Kräutern und Chili würzen, die Dosentomaten zugeben und mindestens 20 Min. köcheln lassen.

Das Hackfleisch beiseite stellen und dann die Champignons putzen, halbieren oder vierteln. Die andere Zwiebel im restlichen Öl anbraten, Champignons dazu und würzen.

Das kann man entweder in der CC oder auf dem Herd machen.

Wenn die Champignons angebraten sind vom Herd nehmen und mit Zitronensaft und Sahne ablöschen.

Für die Bechamelsoße die Butter mit dem Schneebesen oder Flexi im Topf bei 120 Grad schmelzen lassen, Mehl einrühren, die Milch hinzugeben und alles verrühren, dass keine Klumpen mehr da sind. Bei ca. 90 Grad ca. 10 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butternut schälen und mit dem Mulit und der großen Scheibe in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform fetten, dann 1 Lage Kürbis in die Form legen, dann Hacksoße, dann Champignons, dann eine dünne Schicht geriebenen Käse und dann das Ganze von vorne. Zum Schluss die Bechamelsoße draufgießen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen, dabei nach der Hälfte der Zeit den Rest des Emmentalers für eine Käsekruste aufstreuen.

Bitte beachtet die Fleischsoße, Bechamelsoße und die Champignons kräftig zu würzen, da der Kürbis einiges "schluckt"



Patlıcan Köfte/ Auberginen mit Frikadellen



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:

500gr Rinderhackfleisch

1-2 kleine Zwiebeln

1 Tl. Senf

Pfeffer

Salz

1 Ei

Petersilie nach Wunsch

1 trockenes Brötchen

Auberginen

Tomaten

Paprika

Zubereitung:

1 trockenes Brötchen (kleine Stücke in Milch Quellen lassen und ausdrücken)

Die Zwiebeln in der Pfanne mit wenig Fett bräunen und abkühlen lassen (alternativ in CC mit Kochröhrelement).

Alle Zutaten gut kneten und Frikadellen formen (K-Haken)

Die Auberginen in Streifen schälen, schneiden und in Salzwasser legen später abwaschen und ausdrücken oder mit Küchentuch abtupfen (wegen der Bitterstoffe).

In die Auflaufform abwechselnd stellen und mit frischen Tomaten und Paprika bedecken

Gemüselasagne mit Spinat und Ricotta



Foto und Rezept von Gisela M.

Zutaten

220 gr. Mehl Type 00
220 gr. Hartweizengrieß oder Semola
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 (Knethaken), mind. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Multizerkleinerer 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 (bei mir bis Teig Stufe 8, ich vermute aber dass die Pastawalzen unterschiedlich sind. Habe oft schon gehört, dass es bei Stufe 5 schon sehr dünn ist), trocknen lassen.

Koch-Röhrelement 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. (Anmerkung: wenn man länger Zeit hat, länger köcheln lassen. Dann kann man sich auch den Löffel Zucker sparen). 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.

500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat in einer zweiten Schüssel mit Ballonschneebesen mixen, dann zu Flexi wechseln, Temperatur auf etwas über 100 Grad und eine Bechamelsosse herstellen.

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.

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....

Palatschinkentorte
Pfannkuchentorte



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

Füllung

1 pkg Faschiertes/Gehacktes (250g) 1/2 Zucchini

1/2 Paprika gelb u rot

1 kl Karotte

1/2 Dose geschälte Tomaten

Gewürze

Käse zum Überbacken

Palatschinken/Pfannkuchen

350ml Milch

3 Eier

250g Mehl

Zubereitung:

Füllung

In der Schüssel der CC Zwiebel u Knoblauch geröstet, dann Faschiertes/Hackfleisch dazu. Dann geraspelte Karotte, 1/2 Zucchini u Stk roten u gelben Paprika klein geschnitten u dazu gegeben.

Alles mit dem Koch-Rührelement auf ca 120C u Stufe 1 aufgekocht. Dazu noch Tomatenmark, 1/2 Dose geschälte Tomatenstücke dazu, Salz, Pfeffer, Majoran und ital. Gewürzmischung. Danach Rührelement rausnehmen.

Palatschinken/Pfannkuchen

Habe dann gleich im Blender Milch, Eier u. Mehl gemixt und dann Palatschinken in der Pfanne herausgebraten.

Springform (22cm Durchmesser) abwechselnd mit Palatschinken u Fleisch geschichtet. Zuletzt obenauf Fleisch gegeben u mit Käse bestreut u bei 180c ca 20min gebacken. Knoblauchsauce u Gurkensalat dazu gemacht. Super lecker.

Tipp:

Ich wollte es eher hoch als groß u flach haben u hatte nach Fleischmenge entschieden. Mir sind trotzdem ca 5 Palatshinken übriggeblieben.

ACHTUNG: Stellt die Tortenform auf ein Blech mit Packpapier dann muss man weniger putzen. Es kam beim Füllen schon Saft raus. Ich habe extra nicht bis ganz am Rand das Fleisch



Fotos von Claudia Kraft

Kürbisgemüse (scharf)



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Für 3 Portionen

Zutaten:

400g Hokkaido Kürbis (bei mir war es ein kleiner halber)

1 Apfel

1 rote Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

10g Ingwer

Butter zum Anrösten

Saft von 1 Zitrone

Zucker

Salz

Cayennepfeffer

1 kleine Chilischote

Kräuter

Zubereitung:

Den Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Den Apfel entkernen und vierteln.

Beides im Würfelschneider in Würfel schneiden.

Die Zwiebel, Knoblauch und den Ingwer klein schneiden.

Die Butter in der CC Schüssel mit dem Koch-Rühr-Element bei 140 Grad und Stufe 1 erhitzen.

Die Temperatur auf ca. 110 Grad reduzieren und die Zwiebel,

Knoblauch und Ingwer andünsten.

Kürbis, Apfel und Chili dazu und ebenfalls mit anschwitzen.

Den Zitronensaft angießen, einen Löffel Zucker dazu und für ca. 15 Minuten mit Spritzschutz dünsten lassen.

Der Kürbis sollte noch bissfest sein, dann mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Kräuter (ich hatte TK Kräuter) hinzugeben und servieren.

Bei mir gab es dazu die [Zimtnudeln](#).