Linsen-Poreegemüse als Beilage

Rezept in Anlehnung an ein Rezept von Hello-Fresh und auf Kenwood Cooking Chef umgeschrieben

Für 2 Personen, Rezept kann gut verdoppelt werden

Zutaten:
1 kleine Hand voll Schnittlauch und Thymian
1 Stange Porree/Lauch
1 Stange Selleriestange
1 Karotte
0,5 frische rote Chillischote
200 gr. Sahne (gerne auch die mit niedrigerem Fettanteil)
1 Teelöffel Gemüsebrühenpulver (oder selbstgemachte Gemüsepaste o. ä.)
1 kleine Dose braune gekochte Linsen (alternativ braune Linsen vorher kochen)
Öl zum Anbraten
Salz/Pfeffer

Optional: 250 gr. Lachsfilet.
Ich könnte mir das Gemüse auch gut zu Kartoffelgerichten vorstellen.

Zubereitung:

Multizerkleinerer mit Messer aufsetzen und Schnittlauch/Thymian/Chillischote (geschält und entkernt) zugeben und kurz laufen lassen.

Karotten schälen.
Karotte, Lauch, Selleriestange grob zerkleinern und ebenfalls in Multi geben und kurz laufen lassen.

Etwas Öl in Kessel geben, 140 Grad, Kochrührelement einsetzen, Intervallstufe 3.
Sobald Öl heiss ist, Gemüse zugeben und 9 Minuten laufen lassen. Ich hab zwischendrin die Temperatur auf 100 Grad gesenkt.

Wer Lachs dazu essen möchte (passt hervorragend!) salzt den Lachs mit Haut von beiden Seiten, erhitzt in einer Pfanne etwas Öl und brät ihn von beiden Seiten an. Nicht zu lange, so dass er innen noch rosa ist.

Linsen mit kalten Wasser in einem Sieb spülen.
Zum Gemüse ca. 20 gr. Wasser, Gemüsebrühenpulver, Sahne, Linsen, Salz, Pfeffer geben und weitere 4 Minuten bei 100 Grad rühren lassen.

Abschmecken, anrichten, geniessen

Karottengemüse

Rezept von Stefan Homberg

Ich mache gerne die dreifache Menge in der CC, das Gemüse schmeckt auch am nächsten Tag noch gut und mit dem Würfler hat man so keine Mehrarbeit.

Zutaten:
300 g. Karotten
100 ml Gemüsefond oder Brühe
1EL Butter
2 Schalotten (alternativ Zwiebel)
3 EL Frischkäse

3 EL gehackte Petersilie (geht natürlich auch ohne)
Zucker zum Bestäuben (optional, ohne Zucker geht es auch)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

(1) Würfelschneider ansetzen und Karotten und Zwiebeln zusammen in Würfel schneiden (wer keinen Würfelschneider hat, kann es auch von Hand machen oder man nimmt vom Mulltizerkleinerer die Juliennescheibe für die Karotten und die Zwiebeln schneidet man von Hand)

(2) Kessel und Koch-Rühr-Element einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad einstellen

(3) Butter einfüllen und Schalotten mit Karotten ca. 5 Min. auf Rührintervall dünsten, mit Zucker bestäuben.

(4) Fond oder Brühe angießen und weitere 10 Min. auf 100 Grad und Rührintervall 2 garen

(5) Frischkäse zugeben, mit Salz/Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie untermischen.

Dazu passt Kartoffelstampf. 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):

Kartoffelknödel alla Giselle

Für 3 Personen (ca. 18 Knödel klein, bzw. 10 Knödel groß)

Zutaten:

Für die Tomatensauce:
Etwas Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Tomaten klein geschnitten
Kräuter, Salz/Pfeffer/Chilischote/Cumin….

Für den Kartoffelknödelteig:
1 kg. Kartoffeln (mehligkochend oder vorwiegend festkochend)
100 gr. Kartoffelstärke
2 Eigelb
1 EL Butter
frisch geriebene Muskatnuss
Salz

Für die Füllung:

Hier das nehmen, was gerade im Kühlschrank ist und gerade weg muss.
Heute war es :
1 Mozzarella in Stücke geschnitten
1 Hand voll Rucola, klein geschnitten
1 paar Löffel von der Tomatensauce, siehe unten

Zum Anbraten:
Etwas Butter

Zubereitung:
Tomatensauce:
Etwas Olivenöl mit Knoblauchzehe in Kessel geben, anheizen
Tomaten hereinschnippeln, ein paar Kräuterzweige mit zugeben, ebenfalls die Chillischote.
Temperatur erst etwas über 100 Grad,, mit Flexi, rühren lassen. Danach auf ca. 95 Grad zurückstellen und so lange als möglich laufen lassen (gerne auch 3 Stunden, wenn die Zeit nicht da ist, dann tut es auch nur eine halbe Stunde). Je länger desto aromatischer wird die Tomatensauce.
Würzen, fertig.

Knödel:
Kartoffeln mit Schale 30 Minuten kochen (Dämpfen geht natürlich auch).
Kartoffeln schälen und in Kessel geben. 2 Eigelb, 100 gr. Kartoffelstärke, ein paar Flocken Butter, Salz, Muskatnuss geben und miti dem Flexi unter Zugabe von 40 Grad (entzieht Wasser) KURZ rühren lassen. Nicht zu lange, sonst wird der

Teig leimig und klebig. Gerade lange genug, dass die Kartoffeln püriert sind.

Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, ein kleiner Knödel probeformen und 5 Minuten ziehen lassen, um die Konsistenz zu prüfen. Zerfallen die Knödel, müsste Mehl zugegeben werden.

Füllung:
1 Kugel Mozzarella und 1 Handvoll gewaschenen Rucola kleinschneiden und mit ein paar Löffel Tomatensauce verrühren.

Fertigstellung:
Knödel vorformen. Bei großen Knödel kommen bei 1 kg. Kartoffeln ca. 10 Stück raus. Ich mag sie eher klein, bei mir waren es 18 Stück.

Eine Mulde in jeden Knödel füllen und etwas Füllung reingeben, verschliessen.

Knödel ca. 5 Minuten im Salzwasser sieden lassen. Wenn die Knödel nach oben steigen, sind sie fertig.

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen, ggf. auch ein paar Thymianstengel oder Rosmarinstengel mit in die Pfanne geben. Von beiden Seiten die Knödel bei mittlerer Hitze anbraten.

Fertig, guten Appetit!

Parmesanbutter

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sabina Werder

Ob ganz einfach zu Laugenstangen, zum Grillen oder einfach “nur” über selbst gemachte Nudeln – Parmesanbutter ist eigentlich immer der Hit.

Zutaten:
250g Butter
100g Parmesan
Salz nach Geschmack- ich nehme Maldon Salzflakes oder Murray River Salzflakes
Mittelgrob geschroteter schwarzer Pfeffer

Zubereitung:
Parmesan mit dem Multizerkleinerer oder der Trommelraffel fein reiben. Die Butter in Stücken zugeben und mit etwas Salz würzen. Im Multi, mit dem Messer auf Stufe drei bis vier mischen, bis eine homogene weiche Masse entsteht. Falls mehr Salz nötig ist, nach Geschmack nachwürzen und nochmal kurz mischen.
Ein Stück Frischhaltefolie bereit legen, die weiche Buttermasse daraufgeben und eine Rolle formen. Kurz ins Gefrierfach legen. Herausnehmen, die Folie aufmachen und den geschroteten Pfeffer über die Butter und auf die Folie geben. Rollen bis die Butterrolle gleichmäßig mit Pfeffer bedeckt

ist. Im Kühlschrank fest werden lassen und portionsweise abschneiden.

Tipp:
Die Menge des Parmesans ist variabel – je nach Alter des Parmesans (ich nehme 30 Monate gereiften) und persönlichen Vorlieben, kann man mehr oder weniger Parmesan einarbeiten.

Schnelle Weissbrotstangen (Sommerraketen nach Homebakerjuli)

Der Sommer ist da und was liegt da näher als Grillen? Wer dazu Baguette als Beilage möchte, der muss sich meist schon 24 oder gar 48 Stunden vorher darum kümmern, den Teig anzusetzen. Für alle diejenigen, welche etwas spontaner sind und diese Zeit nicht mehr aufwenden können oder wollen, gibt es nun die schnellen Weissbrotstangen von Homebakerjuli, welche sie auch liebevoll "Sommerraketen" nennt. Videoanleitungen zu den einzelnen Arbeitsschritten findet ihr auf ihrer Facebookseite https://www.facebook.com/Julibackt/photos/pcb.683446768749732/683445268749882/?type=3&theater

Zutaten:
5g Hefe
300g Tipo 00
500g Weizen 550
150g Lievito Madre, aufgefrischt
18g Salz
630g Milch, kalt

30g Olivenöl

Zubereitung:
Zunächst 550g Milch, Hefe; Mehle, Lievito Madre und Salz in eine Rührschüssel geben.
Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1) 3 Minuten kneten lassen.
30g Olivenöl dazu geben
Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1), 3 Minuten kneten lassen.
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 1,5 Minuten kneten lassen.
50g kalte Milch dazu geben
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.
30g kalte Milch dazu geben.
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.
Den fertig gekneteten Teig nun in eine geölte Schüssel mit Deckel legen.
Sofort einmal dehnen und falten.
Erneut dehnen und falten nach 60 und 120 Minuten.
Nach 3 Stunden, 15 Minuten den Teig auf die Arbeitsplatte stürzen.
In vier gleich große Stücke teilen (à 405g).
Nun zu Stangen formen (s. Video).
In Backleinen, mit dem Schluss nach oben, 45 Minuten gehen lassen.
Den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze aufheizen.
Nach der Stückgare die Stangen von dem Backleinen herunternehmen und auf Dauerbackfolie legen (klappt am Besten mit einer Kippdiele, wie bspw von Bongu).
Nun ist der Schluss unten.
Die Baguettes mit Wasser besprühen.
Bemehlen und tief einschneiden (s. Video).
Erneut mit Wasser besprühen.
Backen:
3 Minuten bei 230°C Ober- und Unterhitze, mit Schwaden.
10 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze.

Dampf raus lassen.
Mit Wasser besprühen.
15 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze fertig backen.

Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage

Rezept und Foto von Karsten Remeisch zur Verfügung gestellt

Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage
(im Weckglas haltbar gemacht)

Zutaten:

- 2kg Rotkohl
- 2 EL Salz
- 600ml Weißweinessig
- 300g Zucker
- Lorbeerblätter (halbiert/geviertelt)
- Nelken

- 6 – 7 Einmachgläser à 500 ml

Zubereitung:

Den Kohl im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel in feine Streifen schneiden. Achtung, den Multi rechtzeitig entleeren.
Den Kohl mit dem Salz vermischen und ein paar Stunden, oder über Nacht in einer Schüssel ziehen lassen.

In einem Sieb kurz abtropfen lassen und auf die Gläser verteilen. Dabei gut zusammendrücken. Unter dem Rand muss mindestens 1,5cm Platz bleiben, da der Kohl etwas aufquillt.
Jeweils eine kleine Nelke in ein kleines Stück Lorbeerblatt stecken und auf den Kohl legen.
Den Essig mit dem Zucker mischen, bis keine Kristalle mehr zu sehen sind und auf die Gläser verteilen.

Bei 100°C für 90 Minuten einkochen. Die Gläser abkühlen lassen und die Verschlussklammern entfernen. Wen es stört, dass der Kohl an der Oberfläche etwas ausgebleicht ist, kann jetzt die Gläser für eine halbe Stunde auf den Kopf stellen. Dann sieht er wieder schön rot aus. Niemals vorher umdrehen!

Verwendung
Direkt aus dem Glas als knackige Salatbeilage für gemischte Salate.

Als warme Beilage in einem Topf ein paar Minuten köcheln lassen, damit der Kohl ein wenig weicher wird.

Olivers geniale Knödel mit dem Slowjuicer

Fotos und Rezept von Oliver Hess

Zutaten:
Mehlig kochende Kartoffeln
Salz, Muskat etc.

Zubereitung:
Mehlig kochende Kartoffeln, schälen und 2/3 durch den Slow Juicer schicken.

1/3 würfeln und in der Cooking Chef weich kochen und abgiessen.

CC/Gourmet auf 70 Grad einstellen, Flexielement einsetzen und mit den Kartoffeltrester plus der abgesetzten Stärke so lange rühren bis sich der Teig von selber von der Wand löst. (kann etwas dauern, hier geht es um die Verkleisterung der Stärke). Mit Salz/Muskat etc. würzen.

Masse entnehmen und je nachdem kleine Klösschen oder grosse mit Füllung formen.

Salzwasser in der Zwischenzeit auf 98 Grad erhitzen.

Klösse einlegen. Achtung nie mehr Klösse machen als an der Oberfläche schwimmen können, ansonsten verwandeln die Knödel sich in Kartoffelsuppe…

Ratatouille / Confit Byaldi

Foto Karsten Remeisch

2 Portionen:

Für die Piperade (Paprikasauce):
- 2 rote Paprika
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Ahornsirup oder Honig
- 2 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Vinaigrette:
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 2 TL Ahornsirup oder Honig

Für das Ratatouille:
• 1 kleine Aubergine
• 1 Zucchino (gelb, wenn verfügbar)
• 2 rote Zwiebeln
• 2 Flaschentomaten
• 2 Thymianzweige
• Salz
• Backpapier (auf Größe der Auflaufform zugeschnitten)

Zubereitung:
Für die Piperade (Paprikasauce):
Den Backofen auf höchster Stufe (Grillfunktion) aufheizen. Die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen und auf der obersten Schiene in den Backofen schieben. Wenn die Haut blasen wirft und etwas schwarz geworden ist, die Schoten in eine Schüssel legen und mit Folie abdecken. (Den Backofen jetzt auf 150° Ober- / Unterhitze herunterregeln)
Die Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und entkernen.

Die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch in Ahornsirup und Olivenöl ganz langsam für ca. 10 Minuten glasieren. Dafür die Temperatur auf 105°C einstellen. Mit dem Rührelement in 20 Sekundeninterwallen umrühren. Es sollte nur leicht blubbern, nicht braten.
Paprika enthäuten und mit der Tomate in Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben und die Temperatur auf 100°C reduzieren. Thymian und Lorbeer zugeben und mindestens 20 Minuten abgedeckt köcheln lassen bis Paprika und Tomate weich sind.
Thymian und Lorbeer entfernen.

Die Masse in den Blender umfüllen und so fein wie möglich mixen. 3/4 der Petersilie zugeben und kurz mixen, bis sie fein genug ist. (Die restliche Petersilie kommt in die Vinaigrette)
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse im Multi, mit der feinen Schneidscheibe, in dünne

Scheiben hobeln.
(Die Tomaten habe ich von Hand geschnitten, da sie sehr weich waren)

Die Vinaigrette anrühren und die gehackte Petersilie untermischen.

Das Backpapier auf Größe der Auflaufform zuschneiden.
Die Paprikasauce auf dem Boden der Form verteilen. Darauf die Gemüsescheiben abwechselnd schichten. (spiralförmig, oder in Streifen nebeneinander)

Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen, die Vinaigrette darüber verteilen (2EL für die Deko zurückbehalten) und das Backpapier auf das Gemüse legen.
Für 45-60 Minuten auf der mittleren Schiene backen. 15 Minuten vor dem Ende, das Backpapier entfernen, damit das Gemüse etwas Farbe bekommt.

Das Ratatouille auf Teller verteilen und mit der restlichen Paprikasauce und Vinaigrette garnieren. (wer mag, stapelt die Scheiben wie im Film Ratatouille)

Dazu passt ein schlichtes Baguette oder auch kurzgebratenes Fleisch (Lammchops, Hähnchenbrust)

Das ursprüngliche Rezept stammte von Michel Guérard und wurde von Thomas Keller für den Film Ratatouille von Disney / Pixar neu interpretiert.

Kroketten in Legoform

<

Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten und Zubereitung:
500g mehlige Kartoffeln weich kochen
Schälen und fein passieren, etwas auskühlen lassen
2 Eigelb
25g Butter weich
35g Kartoffelstärke
Salz, Muskat, Paprika und Pfeffer
Mit dem K-Haken gut mischen

Masse in Lego-Eiswürfelform aus Silikon drücken und tiefkühlen.

Paniermehl sehr fein cuttern im Multi.

Die gefrorenen Legos im Paniermehl wenden und gefroren bei 180° goldbraun frittieren.

Kroketten – Variationen

Rezept 1 – zur Verfügung gestellt von Katharina Bühringer

Zutaten für vier Personen:
500 g Kartoffeln
2 Eigelb
2 EL Mehl
1 1/2 TL Salz

Zum Panieren:
1 Ei
4 EL Mehl
Paniermehl

Fett zum frittieren

Zubereitung:
Kartoffeln kochen, anschließen schälen und ausdampfen lassen.

Durch den Fleischwolf mit kleinster Scheibe geben. (Alternativ Kartoffelpresse)

Auskühlen lassen und mit den anderen Zutaten mit dem K-Haken vermischen.

Die Masse zu Würsten formen und in gewünschter Größe abschneiden (z.B. mit Tupper Multipresse oder mit Wurstfüller vom Fleischwolf).

Kroketten zuerst in Mehl dann Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden.

In heißem Öl bei 180° frittieren

Rezept 2 – zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:
500g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelb

Ca. 30g Kartoffelstärke
30g Butter flüssig
Ca. 2TL Salz
Wenig Pfeffer
Wenig Muskat

Zubereitung:
500g mehlig kochende Kartoffeln
mit Schale weichkochen, etwas auskühlen lassen, schälen, im Fleischwolf mit der feinen Scheibe durchlassen, dann mischen mit:
2 Eigelb
Ca. 30g Kartoffelstärke
30g Butter flüssig
Ca. 2TL Salz
Wenig Pfeffer
Wenig Muskat

Mit dem Wurstfüller gross ausgeben und in ca 6 cm lange Stücke schneiden oder von Hand formen. Mir liegt von Hand besser, dann kann ich die Masse weicher machen und sie werden fluffiger.

Zum Panieren in Eiweiss und anschliessend in Semmelbrösel wenden.

In Öl bei 180°C frittieren.

Funktioniert auch mit Pellkartoffeln vom Vortag…