Kürbisragout aus dem Kochtraining Österreich

Foto: Kürbisravioli mit Kürbisragout als Sauce von Claudia Kraft
nachgekocht von Claudia Kraft

Zutaten für 4 Personen:
500g Kürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/4l Gemüsesuppe/Gemüsebrühe
1/4l Sahne
Salz
Pfeffer
Öl zum Anbraten
1 Schuss Apfelessig
evtl. etwas Mehl zum Binden

Zubereitung:
Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.
Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.
In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.
Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.
Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Ajvar mit der Kenwood Cooking Chef

Fotos von Silke Wenning

Originalrezept: http://slava.com.de/?p=3482 und von Silke Wenning auf die Cooking Chef abgewandelt

Dieses Ajvar kann man wie im Originalrezept für Djuvec-Reis verwenden, aber auch als Aufstrich und zum Steak verwenden. Auch auf einer Antipasti-Platte macht es sich gut.
Das Ajvar-Rezept ergibt ca. 4 Gläser und ist im Kühlschrank mindestens 1 Monat haltbar.

Zutaten:
8 große Paprika
2 geschälte Auberginen

8 Knoblauchzehen
1 rote Peperoni
100 ml Wasser
200 ml Weißweinessig
300 ml Olivenöl
2 Tl Meersalz (Sale di Mare)
2 Tl Pfeffer
2 Tl Zucker

Zubereitung:
Paprika, Auberginen und Knoblauch im Multi mit grober Reibscheibe schneiden.

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Gemüsemasse sowie die restlichen Zutaten in den Kessel geben, das Kochrührelement verwenden und alles bei 140°, Rührintervallstufe 3, mit Spritzschutz 10 bis 20 min garen.

Mit einer Schöpfkelle etwas Flüssigkeit abnehmen, damit das

Ajvar nicht zu flüssig wird.

Anschließend wird die Masse im Blender püriert.

Das Püree in eine Auflaufform oder Schmorpfanne geben und ggf. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch etwas Olivenöl draufgeben.

Garzeit 2 ½ Std/220 Grad, zwischendurch etwas umrühren.

Foto Maren Grau-Soumana Mayaki

Tipp Maren Grau-Soumana Mayaki: Ggf. Essig reduzieren. Trotz weißem Balsamico-Essig schmeckte es für meinen Geschmack zu sauer.

Vitello-Tonnato-Soße Ratz-Fatz-Version

Anleitung und Foto von Vanessa Santagapita

Zutaten:
1 Dose Thunfisch
3 Sardellen
1 TL Kapern
2 mittelharte Eier
Olivenöl

Zubereitung:
Alles in die Gewürzmühle geben.

2 – 3 mal Pulse drücken- fertig!

Falls die Sosse zu dick ist, etwas Brühe unterrühren.

Tomatensugo mit der Beerenpresse

Anleitung von Lisa Smile und Rewecka Berberis/Fotos Rewecka Berberis

Zutaten:
5 kg Tomaten
2 EL Olivenöl
2 EL Honig
2 Zweige Rosmarin
1 Gemüsezwiebel in Scheiben
1 große Knoblauchzehe

Zubereitung:
Die Tomaten habe ich mit 2 El Olivenöl, 2 EL Honig, 2 Zweigen Rosmarin, 1 Gemüsezwiebel in Scheiben (im Multi grobe Scheibe) und 1 großen Knobizehen – in feine Streifen für 1 h bei 180 C im Backofen gehabt.

Umrühren erst wenn oben braun wird.

Etwas abkühlen lassen und dann 3x durch die Beerenpresse geben.

Tipp Katharina Schmidt:
Den Trester der Tomaten trocknen und zum Würzen nehmen

Foto Monika Klein

Schokoladensoße (z.B. zu Eis)

Fotos Claudia Kraft
Rezept aus Dateien und von Gisela M. auf Kenwood-Benutzung abgewandelt:

Zutaten:
125g Wasser
100g Sahne
125g Zucker
50g Glucose
63g Zartbitterkuvertüre oder alternativ 63 gr. Kakaopulver

Zubereitung:
Alles in Kessel geben, Flexielement einsetzen, Temperatur knapp über 100 Grad, Rührintervall 1

Nach Aufkochen Timer auf 15 Min stellen und köcheln lassen.

Passieren oder durch ein Sieb streichen. Fertig.

Anmerkung: Hält sich im Kühlschrank relativ lange.
Wenn man Vollmilchkuvertüre nimmt, wird die Soße weniger fest.

Rote-Beete-Schaum

Cooking Chef Workshop in der Kochschule Ruhrgebiet am 22.04.2016, Rezepte und Fotos zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Rote Beete Schaum:
Zutaten:
4 Eier
4-6 EL Rote Beete Saft
Etwas Zucker und eine Prise Salz, Muskat

Zubereitung:
Die ganzen Eier und die Gewürze 10 Min., Bei Max. Geschwindigkeit, 40-42 Grad, mit dem Ballonbesen aufschlagen. Zum Ende vorsichtig den Saft im dünnen Strahl zugeben und noch 1-2 Min. weiter aufschlagen.

Das gesamte Menü findet ihr hier: Spinatsouffle and more

Bozner Soße Bozener Soße – passt gut zu Spargel

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Vanessa Santagapita

Für 2-3 Portionen Spargel (wir mögen gern ausreichend Soße)

Zutaten:
4 Eier
2 TL Senf
Ca. 200 ml Öl, eher weniger
4 EL heiße Fleischsuppe
1 EL Schnittlauch
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
Die Eier hart kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. In einer Schüssel das Eigelb mit Senf und Fleischsuppe gut mischen (Flexielement), dann das Öl einrühren, mit Pfeffer und Salz würzen, den Schnittlauch und das feingehackte
Eiweiß unterrühren.

Tipp Monika Klein: So habe ich es gemacht, nur mit im Verhältnis Hälfte der Ölmenge und mit etwas Weißweinessig zusätzlich. War sehr lecker. Da ich nur 1/4 der Menge gemacht habe, konnte ich die Sauce in der Gewürzmühle zubereiten, dadurch war sie sehr cremig, so wie Mayonnaise. Das kleingehackte Eiweiß und der Schnittlauch kamen bei meiner Variante am Schluß dazu.
Anmerkung Gisela: Ich habs wie Monika gemacht und alles im Multizerkleinerer mit Messer zubereitet. Auch etwas weißen Balsamessig zugegeben und die Ölmenge stark reduziert. Sehr lecker.

Orangen-Curry-Soße (passt super zu Spargel)

Foto und Rezept von Hilde Früh

Zutaten:
30 g. Butter
200 ml. O – Saft (frisch gepresst)
150 ml. Creme fraiche
1 Eßl.Zucker
1 flacher Eßl. Curry oder weniger je nach Gusto
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Schnittlauch, in Röllchen.

Zubereitung:
Butter in CC-Topf erhitzen, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Ballonschneebesen einsetzen (P-Taste drücken).

Currypulver zugeben und mit verrühren, sofort mit dem Orangensaft ablöschen.Creme fraiche dazu geben und gut verrühren. Bei größerer Hitze cremig einkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Wer mag kann noch eine Orange filetieren und mit den Schnittlauchröllchen auf die Soße geben.

Dillrahmsauce mit Kartoffeln Dillsauce

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Im Einsatz dafür Flexi für die Sauce; Dampfeinsatz für Kartoffel

Rezept: für 4 Portionen – bei meinem Mann nur eine Portion

Zutaten:
Kartoffeln
Sauce:
20 g Butter
2 EL Zwiebeln (in sehr feine Würfel geschnitten)
20 g Mehl
100 ml Sauerrahm
50 ml Schlagobers (Sahne)
3 EL Dillspitzen
1 Prise Zucker
1/4 Liter Rindsuppe (evtl. Würfel) oder Suppenpaste oder gleichwertig
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer (weiß)
Muskatnuss.

Original Zubereitung:
Dillspitzen hacken. Rindsuppe erhitzen, 2 EL Dillspitzen darin 10 min köcheln lassen, durch ein feines Sieb gießen. Butter zerlassen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen, Mehl zugeben und kurz weiterrösten.

Mit dem abgeseihten Dill-Sud aufgießen, gut verrühren (Schneebesen). Schlagobers zugeben und 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Mit einem Mixerstab pürieren, durch ein Sieb passieren.

Sauerrahm in die Dillsauce einrühren, die restlichen Dillspitzen einrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskatnuss abschmecken.

Meine Version:
Kartoffeln im Dampfgareinsatz dämpfen (etwas Wasser in den Kessel, Dampfgareinsatz einsetzen, Temperatur 110 Grad, Rührintervallstufe 3, 20 Minuten).

1 Bund Dill grob gehackt mit der Suppe in der CC erhitzen und 10min köcheln lassen.

Dann abseihen.

In der selben Schüssel Zwiebel und Butter mit Flexi anschwitzen, Mehl dazu und kurz rösten.

Mit Sud aufgießen – wenn ihr nur kleine Mengen anfangs dazu gebt, rührt der Flexi das schön durch, so dass man keinen Schneebesen braucht.

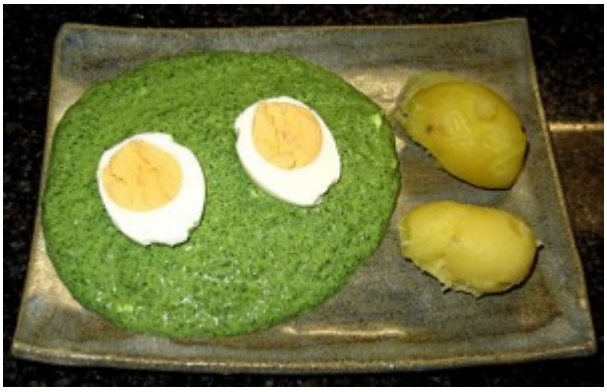
Dann Sahne dazugeben und 10 min köcheln lassen.

Pürieren und durch Sieb passieren fällt bei mir weg, da die kleinen Zwiebelstücke nicht auffallen od durch Flexi eh kaum mehr da sind.

Dann Rahm und Gewürze dazugeben und einen neuen frischen Bund gehackte Dill dazu.

Wir lieben sie einfach. Heute hatte ich keinen Rahm/saure Sahne daheim dafür offene Mascarpone, das war auch lecker.

Griee Sooß (Frankfurter Grüne Sauce)



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Griee Sooß grad so wie ich se erfunne hab im Jahr des Herrn 1755 als ich im Frühjahr mit der Lisbeth unn dem Wölfche zur Gerbermiehl gerudert bin. Die Lisbeth hats dann uffgeschribbe weil ich hats damals net so mit de Wördder:

(Anmerkung: Der Wirt von de Gerbermiehl hatte damals noch keine Cooking Chef. Ich habs desdewesche e bissi aagebasst).

Zutaten:
1 Packung Griee Sooß Kräuter (ca. 350g) aus Oberrad. (Es gehen auch welche vom Riedhof und sogar andere wenn die richtigen Kräuter drin sind: Petersilie, Borretsch, Kerbel, Sauerampfer, Schnittlauch Kresse und Pimpinelle)
2 Eier hartgekocht
1 EL Senf
2 EL Joghurt

2 EL Schmand
Essig oder Zitronensaft
Öl
Salz

Zubereitung:
Die Kräuter belesen, waschen und mit dem Joghurt im Multi mit Messer klein schreddern. Dazu die Kräuter nach und nach in den Multi geben und mit dem Spatel etwas nachdrücken wenn notwendig. Aber das bitte wirklich NUR bei stehender Maschine. Sonst gibts ein Spatel-Unglück.

Die zwei Eier halbieren und die Dotter in die Gewürzmühle geben. Senf und einen Spritzer (nicht mehr) Zitronensaft und 80ml Öl dazu. Das zu einer nicht so festen Mayonnaise schlagen.

Die Mayo, Schmand, Eiweiß zu den Kräutern in den Multi geben und kurz mixen. Nicht zu lange man soll noch Stücke vom Eiweis sehen können.

Mit mehr Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren mit Pellkartoffeln, Tafelspitz, Ochsenbrust oder Eiern. Für eine Vorspeise tut es auch gerne ein halbiertes Wachtelei.

Variante:

Wie wir sie beim Event in Neu-Isenburg gemacht haben. Nur mit Schmand, ohne Mayo und mit einem Wachtelei serviert.

Variante: Kassler Grüne Sauce
Kräuter: Borretsch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch, Dill, Zitronenmellisse
Sauce: 1/3 Schmand, 2/3 saure Sahne
Eier hart kochen, klein würfeln und untermischen.