

Schoggi-S S-Stücke



Rezept und Foto von Susanne Stübi-Begert

Zutaten:

150gr Eiweiss

50gr Zucker

350gr Zucker

125gr Wasser

200gr Couverture mit hohem Kakao Anteil

Zubereitung:

350gr Zucker mit 125gr Wasser bis etwas über den mittleren Ballen 119Grad kochen.

Zur gleichen Zeit 150gr Eiweiss mit 50gr Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen.

Ist das Eiweiss steif geschlagen weiterrühren und den heissen Zuckersirup als dünnen Faden nach und nach zugeben. Darauf achten das kein Sirup an den Schüsselrand kommt da er sofort klumpt.

Durch die Zugabe des Zuckersirups ist der Eischnee nun über 50grad warm. Den Eischnee beiseite stellen. Die Couverture langsam erwärmen und verflüssigen.

Bis dahin hat der Eischnee etwas abgekühlt. Jetzt heisst es vorsichtig sein!

Die Couverture in dünnem strahl und äusserst vorsichtig unter die Eischneemasse ziehen. Die Eischneemasse darf dabei nicht zusammenfallen.

Nun die Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle 20mm Durchmesser füllen und auf ein Backpapier S aufdressieren. Im vorgeheizten Ofen bei 170Grad für ca. 20 Minuten Backen.



Gedämpfter Lachs mit Fenchel/Karotten



Rezept und Foto von Meike Zeipelt

Zutaten:

1 Fenchelknolle

3-4 Möhren

Zwiebel(n)

1/4l Weißwein oder Brühe

300-400g Lachsfilet

Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Fenchelknolle im Foodprozessor (FP) in Streifen schneiden

Möhren ebenfalls im FP in Stifte schneiden

Beides vermischen und in den Dampfgarkorb legen

Zwiebelstücke in Chiliöl (oder anderes) bei 140 Grad im Topf mit Flexirührelement kurz anschwitzen.

Mit Weißwein (oder Brühe) ablöschen (ich habe dann die Hitze ausgeschaltet und den Rest vorbereitet, geht aber sicher auch parallel), Flexi kann dann raus.

Lachsfilet säuern, Salz und nach belieben pfeffern (ich habe Zitronenpfeffer genommen) und dann auf das Gemüse betten.

Gäreinsatz in den Topf und alles mit dem Deckel schließen.

Temperatur auf 140 Grad und Intervallstufe 3 einstellen.

Wenn es anfängt zu kochen und gut dampft, die Temperatur auf 110 Grad stellen.

Ich habe es etwa 20 Minuten dampfen lassen und dann den Lachs getestet. Wenn er sehr dick ist, kann es sicher auch länger dauern oder eben kürzer bei zarten Stücken.

Den Gäreinsatz habe ich dann bei 60 Grad in den Ofen gestellt.

Der Sud war gut eingekocht und ich habe nochmal mit Brühe aufgefüllt. Etwas Salz, Pfeffer und Zitrone dazu. Zum Binden habe ich Stärke genommen. Da hat ja jede ihr eigenes Rezept.

Bei uns gab es dazu Reis, aber es schmeckt sicher auch mit Kartoffeln oder Brot.

Ich koche selten streng nach Rezept und dies hier war auch mal wieder eine Eigenkreation. Gutes Nachkochen!

Königsberger Klopse



Rezept und Foto von Susanne Warning

Zutaten:

Für die Klöße:

1 Kilo Rinder- oder Kalbshack

2 altbackene Brötchen

2 Eier

1 Esslöffel Senf

1 Teelöffel Sambal Olek

Salz, Pfeffer, Paprika

Für die Soße:

gekörnte Brühe

1,5 Liter Wasser

Suppengemüse mit der Multi zerkleinert

1 Becher saure Sahne

1 Becker Creme fine fettreduziert

1 kleines Glas Kapern

Speisestärke

Gewürze nach Wahl z.B. Salz, Sambal Olek, Chili Paprika, etc.

Zubereitung:

Für die Klöße:

Zwiebeln mit dem Multi zerkleinern
CC mit dem Knethaken bestücken
Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken
Hack in den CC geben und eine Mulde rein drücken
Eier, Gewürze, Sambal Olek, Senf, Zwiebeln und Brötchen zugeben
und gut mischen. Nach Bedarf und Geschmack abschmecken.
Kleine Klopse formen und beiseite legen.

Das Kochröhrelement der CC einspannen
Wasser, Brühe und Gemüse in der CC aufkochen
15- 20 Minuten 120 Grad Rührstufe 3
Die Klopse vorsichtig reinlegen und Temperatur auf 60 Grad
runter drehen. Rührstufe 3 für 10 Minuten. Dann herausnehmen.

Für die Soße:

Saure Sahne, Creme fine, Kapern inkl Einlegesöße zufügen. Mit Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken. Wir lieben es immer etwas schärfer. Die Soße sollte eine feine leicht säuerliche Note haben.

Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren.

Temperatur etwas höher drehen und Soße bis zum gewünschten Grad verdicken. Zum Schluss die Königsberger Klopse wieder zugeben.

Ich reiche gerne Reis dazu, den ich nicht mit der CC zubereite, weil der Herd schneller ist.

Meine Mutter hat dem ganzen immer eine Dose Erbsen zugefügt, dass mögen meine Lieben aber nicht so gerne.

Wenn euch Gemüse fehlt, dann passt es prima kleine gefrorene Blumenkohlröschen mit zu garen.

Ich habe es so bisher nur einmal im CC gemacht und es hat super geklappt, ich hoffe ich habe nichts vergessen