

Hausgemachte Merguez

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

500 g Lammfleisch (Schulter)
250 g Rindfleisch (Schulter)
 $\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün, gewaschen
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Harissa nach Geschmack
1 TL Zimt, 1 TL Nelken
Ca. 2 m Lammsaitlinge,
Durchmesser ca. 15-20 mm

Zubereitung:

Lamm- und Rindfleisch in gulaschgroße Stücke schneiden und ca. 30 Minuten im Tiefkühlschrank anfrieren lassen.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und mit dem **Multi-Zerkleinerer** 30 Sekunden bei **Geschwindigkeitsstufe 3** zerkleinern. Anschließend das Koriandergrün nur grob zerkleinern.

Die Lammsaitlinge in einer Schale mit Wasser einweichen. Das sorgt für mehr Elastizität und einfacheres Befüllen.

Den **Fleischwolf** an den Niedrig-Drehzahl-Anschluss anschließen und für den ersten Durchgang die **grobe Lochscheibe** (8mm) einsetzen. Das angefrorene Fleisch zusammen mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander bei Geschwindigkeitsstufe 2 wolfen.

Das Brät mit Salz, Pfeffer und Harissa würzen, den Zimt und die gemahlenen Nelken hinzugeben. Für gleichmäßig verteilte

Zutaten, geben Sie sie in die Rührschüssel der Cooking Chef und lassen alles mit dem **K-Haken** vermengen.

Tipp 1: mit der **Gewürzmühle** können Sie Nelken und Zimt frisch mahlen. Das sorgt für ein intensiveres Aroma.

Tipp 2: Um zu testen, ob das Brät ausreichend gewürzt ist, nehmen Sie einfach ein kleines Stück und braten es in der Pfanne kurz an – anstatt es roh zu probieren.

Entfernen Sie das Messer und die Lochscheibe aus dem Fleischwolf und setzen Sie anschließend den **Wurstfüllstutzen** ein. Ziehen Sie nun den Saitling auf den Stutzen auf und machen einen Knoten an das Ende des Darms.

Stellen Sie **Geschwindigkeitsstufe 2-3** ein. Geben Sie das Brät in die obere Schale und füllen es in den **Einfüllstutzen**. Drücken Sie das Brät mit dem **Stopfer** nach unten. Die **Wendelschnecke** füllt sich nun und drückt es in den Saitling.

Tipp 3: Stopfen Sie den Darm nicht zu fest. Die Würste könnten sonst beim Grillen oder Braten platzen.

Sobald die gesamte Masse verarbeitet ist, die **Würste „abdrehen“**. Messen Sie ca. **15 cm Wurst** ab. Dann kneifen Sie mit Fingern einmal ein und drehen das freie Ende **zu Ihrem Körper hin**. Dann die nächsten 15 cm abkneifen und dieses Mal **vom Körper weg drehen**. In diesem Wechsel fahren Sie fort.

Am Ende der Wurstschlange machen Sie wieder einen Knoten und trennen das überstehende Ende des Saitlings mit einem scharfen Messer ab. Zerteilen Sie nun die noch zusammenhängenden Merguez zu einzelnen Würsten.

Die fertigen Würste halten sich bei Lagerung im Kühlschrank 3-4 Tage.

Die Merguez wird in aller Regel gegrillt, eignet sich aber auch gut für die Zubereitung in der Pfanne. Typischerweise wird die Wurst mit Baguette und Harissa serviert.

Kalte Mandelsuppe mit Knoblauch

Für sehr warme Tage....

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

75 g Weißbrot, ohne Kruste

5 EL Milch

125 g blanchierte Mandeln

3 Knoblauchzehen, gehackt

1 EL Sherryessig, o.ä.

4 EL natives Olivenöl extra, zzgl. etwas zum Servieren

Salz und Pfeffer

mildes, süßes Paprikapulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Das Brot in Stücke brechen, mit der Milch in eine Schüssel

geben und 10 Min. einweichen

Die Mandeln in den Multizerkleinerer mit dem Flügelmesser geben und bei mittlerer Geschwindigkeit fein mahlen. Brot samt Milch, Knoblauch und Essig zugeben, und zu einer glatten Paste verarbeiten. 400 ml Wasser zugeben und nochmals aufmischen, bis eine milchige Konsistenz entsteht.

Nach und nach das Öl eingießen und untermischen. Salzen, Pfeffern und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Die Suppe in kleine Gläser eingießen und mit etwas Öl beträufeln. Mit ein wenig Paprikapulver bestreut servieren.

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.
-

Schokoladen-Waldbeerentorte

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

200gr. dunkle Kuvertüre

200gr. Zucker

4 Eier

150 gr. Mehl

1 TL Backpulver

250 gr. Brombeeren

250 gr. Speisequark

100 gr. Creme double

200ml Sahne

2 Pckg. „Sahnesteif“

1 Pckg. Vanillezucker

150 gr. Marzipanrohmasse

300gr. Heidelbeeren

Zubehör:

Foodprozessor mit Flügelmesser, Ballonschneebesen

Zubereitung:

50 gr. Kuvertüre in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

120 gr. Zucker und die Eier in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterarbeiten lassen. Zum Schluss die noch flüssige Kuvertüre unterziehen.

Den Boden einer kleinen Springform (20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und ca. 30 min backen. Den Schokobiskuit herausnehmen und abkühlen lassen.

Brombeeren waschen und trocken tupfen. 100 gr. Früchte im Foodprozessor mit Quark, 80 gr. Zucker, Creme double mixen. In eine Schüssel umfüllen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker mit Hilfe des Ballonschneebesens steifschlagen und die Brombeercreme unterrühren.

Biskuit zweimal waagerecht durchschneiden, Tortenring um den unteren Boden schließen, Creme und übrige Böden im Wechsel einschichten, mit einem Boden abschließen. Ca. 2h kühl stellen. Marzipan zwischen Backpapier legen und zu einer großen Matte ausrollen und über die Torte legen. Restliche Kuvertüre bei 30 Grad und Intervallrührstufe 1 vorsichtig schmelzen und die Torte großzügig damit bepinseln.

Mit den in der Schüssel verblieben Resten kleine Tupfer auf die Torte setzen und damit die Beeren „festkleben“.

Champignoncremesuppe

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

400 g Champignons

2 EL Öl

1 EL Butter

2 Schalotten oder 1 Zwiebel

1 EL süßer Senf

2 EL Mehl

0,1 l Weißwein 1 Gemüsebrühe

200 g Schlagsahne

Salz, Pfeffer

Spritzer Zitrone

Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Pilze ohne Wasser säubern und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Das Flexi-Röhrelement einsetzen und die Cooking Chef auf maximale Temperatur (140 °C) und minimaler Geschwindigkeit kurz erhitzen.

Das Öl hineingeben, kurz erhitzen und die Champignons leicht anbraten. Herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

In dem Bratenansatz die Butter bei 120 °C und minimaler Geschwindigkeit auflösen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit dem Senf verfeinern.

Das Mehl hineingeben, kurz anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und den abgetropften Pilzfond hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Gegebenenfalls die Konsistenz mit gekochtem, gestampftem Gemüse oder passierten Kartoffeln variieren.

Kurz vor dem Servieren die Pilze hinzugeben und noch ein letztes Mal aufkochen lassen. Eventuell pürieren. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen.

Kalbsfilet sous vide – Variationen



Foto von Dagmar Möller, Rezept Nr. 21. **Rezept von Stefan Dadarski**

Zutaten:

650 g (Gramm) Kalbsfilet (1 Stück)

0,05 L (Liter) Olivenöl

1 Prise Meersalz

Zubereitung:

Filet mit Küchenkrepp trockentupfen und im Ganzen zusammen mit Olivenöl und Meersalz in einen Kochbeutel geben und vakuumieren. Sollte kein Vakuumierer im Haushalt vorhanden sein, bitten Sie Ihren Fleischer, das Fleisch schon im Ladengeschäft zu vakuumieren.

Füllen Sie 2,5 Liter warmes Wasser in die Rührschüssel, stellen 56 Grad und Intervallrührstufe 3 ein und geben das Fleisch für 2 h in den Kessel.

Nach dem Garen aus dem Kochbeutel nehmen, mit Meersalz würzen und rundherum in einer heißen Pfanne in Olivenöl kurz von allen Seiten rösten; danach portionieren.

2. Rezept von Dagmar Möller, zu finden bei [Töpfle und Deckele](#)

Zuerst das Fleisch vorbereiten... Ihr braucht für 2 Personen:

Zutaten:

1 Stück Filet vom glücklichen Bio-Kälbchen (400-450g)

1 EL kalte Butter

1 EL Zitronenabrieb
1 EL frischen Zitronenthymian
900 ml Wasser
100 g Salz

ZUM ANBRATEN:

Olivenöl
frischer Rosmarin
Fleur de Sel
Pfeffer
50 ml guten Bordeaux

SAUCE:

1 Schalotte
1 EL Butter
etwas Olivenöl
50 ml guten Bordeaux
50 ml Marsala
1 TL frisch gehackter Rosmarin
1 EL Kalbskonzentrat oder Kalbsfondreduktion aus dem Vorrat
Pfeffer
kalte Mehlbutter

Zubereitung:

CC-Kessel mit Wasser füllen und auf genau 55 Grad aufheizen. Intervall 3. Ab und an umrühren, so vermischt sich warmes und kühleres Wasser schneller. Digitalthermometer zur Kontrolle verwenden. Meine CC zeigt 57-58 Grad an bei 55 Grad Wassertemperatur.

Kalbsfilet abspülen und trockentupfen., parieren. Kaltes Wasser mit Salz mischen und Filet darin 15 Min. baden. In der Zwischenzeit Thymian, Zitronenabrieb und Butter vorbereiten. Mit dem Vakuumierer einen Beutel herstellen. Unser Caso macht eine Doppelnaht – ich mache sicherheitshalber eine 2. daneben.

Fleisch erneut trocken tupfen und mit Butter, Zitronenabrieb und Thymian vakuumieren. 2. Naht setzen.

Wassertemperatur nochmal kontrollieren und den Beutel mit dem Fleisch versenken. Timer auf 2 Stunden stellen. Temperatur ab und an kontrollieren – notfalls korrigieren.

Jetzt erst mal entspannen, oder gleich die Sauce und die Beilagen vorbereiten... Backofen auf 60 Grad heizen – Teller warm stellen.

Die Sauce ist unspektakulär:

Schalotten anschwitzen, mit Marsala und Bordeaux ablöschen, Kalbsfond zugießen, Rosmarin zugeben und köcheln lassen. Entweder mixen, oder passieren. Ich habe durch ein Sieb passiert, damit eine feine Sauce entsteht. Bereithalten für später. (wer einen 2. Kessel hat, kann die Sauce auch nach dem Fleisch garen in der CC kochen)

Nach Ende der Garzeit, das Fleisch aus dem Beutel nehmen und trocken tupfen. Fleischfond von der Butter trennen und zur Sauce gießen.

Nun das Fleisch von allen Seiten kurz und heiß in Öl mit Rosmarin anbraten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, dann im Backofen abgedeckt rasten lassen.

Während dessen Bratfond mit etwas Wein ablöschen und ebenfalls zur Sauce geben. Sauce kurz aufkochen, reduzieren und mit Mehlbutter montieren.

Saucenspiegel auf die vorgewärmten Teilen setzen, Fleisch anschneiden und darauf anrichten, nochmals Fleur de Sel drüber streuen – servieren.

Risotto alla Milanese



Foto Claudia Kraft

Rezept von Stefan Dadarski, Menge 4-6 Personen als Beilage

Zutaten:

Öl zum Anbraten

2 kleine Schalotten

50 g Butter

400 g Vialone-Reis (alternativ Arborio oder Carnaroli)

50 ml trockener Weißwein

1 l Fleischbrühe

1 Briefchen Safranfäden

50 g geriebener Parmesan oder Pecorino

1 Schuss Nolli Prat (trockener Wermut)

Zubereitung:

Das Flexi-Rührelement einsetzen. Die Schalotten fein hacken. Die fein gehackten Schalottenwürfel bei 140°C ca. 1 Minute farblos anrösten.

Den Reis zugeben und 3 Minuten glasig braten.

Den Wein angießen und weitergaren, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Auf 100 °C herunterschalten.

Den Safran in der Brühe auflösen und zum Reis geben.

Das Ganze ca. 20 Minuten weiterköcheln lassen bis der Reis gar, aber noch „al dente“ ist.

Die Butter und den Parmesan unter das Risotto rühren, etwas „NolliPrat“ hinzugeben und zugedeckt einige Minuten ruhen lassen. Dann mit weiterem Parmesan servieren.

Zabaione – Grundrezept

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

8 Eigelbe

50 g Zucker

20 g Vanillezucker

0,1 l Amaro (Fernet, Averna, Ramazotti etc.)

Zubereitung:

Alle Komponenten in die Rührschüssel geben und auf Rührstufe 8 kalt aufschlagen.

Wenn die Masse ins weißliche umschlägt Temperatur zufügen (80°C) in ca. 6 Minuten mit dem Profi-Ballonschneebesen zu einem steifen Schaum aufschlagen.

Direkt servieren und gegebenenfalls mit bitterem Kakao bestreuen. Oder in Gläser abfüllen und kalt stellen.

Elisenlebkuchen



Foto von Angelika Haindl

Rezept zur Verfügung gestellt von Angelika Haindl

(Elisenlebkuchen bleiben sehr weich innen, saftig)

Zutaten:

6 Eier
170 g Rohrzucker
2 EL Honig
2 TL Zimt
1,5 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
250 g Mandeln gemahlen
250 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Orangeat
200 g Zitronat
50 gr. Cranberries (wenn vorhanden)
Oblaten, 70er Durchmesser
Kuvertüre oder Zuckerguß

Zubereitung:

Ich habe ganze Mandeln und Nüsse gemeinsam mit dem Orangeat, Zitronat und auch den Cranberries durch die Raffel gelassen. Immer wieder abwechselnd eingefüllt und nachgedrückt. Falls nicht vorhanden, evtl. den Multi mit Messer ausprobieren. Das

Orangeat und Zitronat sollte ganz fein sein, ebenso die Berries.

Eier, Zucker und Honig mit dem Flexi schaumig schlagen. Dann werden alle anderen Zutaten untergemischt. Den Teig auf die Oblaten streichen.

Achtung: der Teig läuft nicht auseinander!

Am besten eine Lebkuchenglocke verwenden, muss man aber nicht. Wenn man mit Messer aufstreicht, immer wieder in kaltes Wasser tauchen.

Auf Backpapier oder Folie bei 0- und U-Hitze backen.

Dauer: ca. 20 Minuten bei 160°...

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder auch Zuckerglasur überziehen.

Pastinaken-Schinken- Tagliatelle mit Parmesan und Majoran

Rezept von Stefan Dardaski

Zutaten:

12 Scheiben Holsteiner Schinken oder durchwachsener Räucherspeck in Scheiben

1 Handvoll Majoran- oder Bohnenkrautblättchen

1 Schuss Rapsöl

50 gr. Butter

2 Knoblauchzehen, geschält und fein geschnitten

2 Pastinaken, geschält, längs halbiert und feingeschnitten

450 gr. Tagliatelle

100 gr. geriebener Parmesan – beste Qualität
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Rapsöl in die Rührschüssel geben, Flexirührelement einsetzen und das Öl erhitzen auf 120 Grad.

Schinken in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Kräutern in der Rührschüssel bei Intervallrührstufe 2 ca. 3min. anbraten.

Knoblauch und Pastinaken dazu geben und weitere 2-3 min. braten lassen bis der Schinken goldgelb und die Pastinaken weich sind.

Die Tagliatelle nach Packungsanweisung bissfest kochen, abgießen und etwas Nudelwasser zurückhalten.

Rührvorgang stoppen und das Flexirührelement herausnehmen.

Die Pasta in den Kessel geben und mit den Pastinaken und dem Speck verrühren. Die restliche Butter und den Parmesan einrühren und etwas Nudelwasser zugießen, um der Mischung eine leicht cremige Konsistenz zu verleihen.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.