Grüne Spargelcremesuppe mit Crostini und Mortadella

Foto Peter Petersmann/Rezept Nr. 2

1. Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:
500g grüner Spargel
1 kleine Zwiebel
1 großzügiger Schluck Weißwein
1 EL Butter
400ml Gemüsebrühe
150ml Crème fraîche
Salz
Cayennepfeffer
4 Crostini
4 dünne Scheiben Mortadella
50 gr. Weißbrot

Zubereitung:
1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Spargel waschen, evtl. die holzigen Enden schälen und in kleine Stücke schneiden. Einige Spargelköpfe zum Garnieren beiseite legen und separat blanchieren.

2. Das Flexirührelement einsetzen. Die Hälfte der Butter bei 140 Grad und Intervallrührstufe 2 erhitzen, Zwiebeln kurz darin andünsten, mit dem Weißwein ablöschen, Spargelstücke dazugeben und 1 bis 2 Minuten unter Rühren mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen und 10 Minuten bei 100 Grad kochen lassen.

3. Die Spargelstücke mit der Brühe fein pürieren und Crème fraîche unterrühren. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Die Spargelköpfe in die Suppe legen. Die Crostini mit der Mortadella belegen und separat dazu reichen.

2. Rezept von Peter Petersmann

Foto und Rezept von Peter Petersmann

Zubereitung:
Schalotten in Butter anschwitzen (z.B. Flexi, da später püriert wird, muss Spargel nicht erhalten bleiben), Spargel dazu geben, bisschen Zucker drüber streuen und 5 Minuten rührbraten, mit der gleichzeitig gefertigten Brühe und Weißwein ablöschen (Spargelschalen und Abschnitte in Brühe, Butter, Zitrone, Salz und Zucker 5 Minuten auskochen, nicht länger, sonst wird es bitter!).

Gekochten Spargel pürieren und durch ein Sieb streichen, mit Sahne oder saure Sahne binden, abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Schokoladentrüffel Dattel-Nuss-Trüffel mit Rosenwasser

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten für 20-25 Trüffel:
150 g getrocknete Datteln ohne Stein
100 g Walnusskerne
50 g dunkle Schokolade, 70 % Kakaogehalt
3-4 EL Rosenblütenwasser
½ TL Vanillepulver
1 Prise Kardamompulver
fein geriebene Schokolade
Pralinenförmchen

Zubehör: Multizerkleinerer mit Flügelmesser

Zubereitung:
Datteln, Nüsse und Schokolade im Multizerkleinerer fein hacken.
Mit Rosenblütenwasser, Vanille und Kardamom aromatisieren. Sollte die Masse nicht gut binden, etwas mehr Rosenblütenwasser hinzufügen.

Aus der Masse mit einem kleinen Eisportionierer Kugeln abstechen, in der geriebenen Schokolade drehen und in die Pralinenförmchen setzen. Statt der Datteln schmecken auch getrocknete Feigen oder Aprikosen. Das Rosenblütenwasser lässt sich durch Orangenblütenwasser ersetzen.

Tipp von Stefan: Anstatt die Trüffel in Schokoladenpulver zu wälzen funktioniert auch Kakaopulver, Kakaopulver mit einem Zimtanteil oder komplett in temperierter Schokolade wälzen und über einem Gitter abrollen. Einfach mal was ausprobieren und

Sie werden begeistert sein.

Schoko-Haselnuss-Aufstrich – Variationen

Foto Manuela Huber/Rezept Nr. 2

1. Schoko-Haselnuss-Aufstrich mit Vanille

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:
100 g gemahlene Haselnüsse
500 g gute Zartbitterschokolade
Mark 1 Vanilleschote
100g brauner Rohrzucker
75 ml Sahne
75 g Butter

Zubereitung:
Alle Zutaten in den Kessel geben, K-Haken, und bei 80 Grad und Intervallrührstufe 2 – 15 Minuten schmelzen lassen.

2. Schoko-Haselnuss-Aufstrich “Nutella Art” – vegan möglich

Rezept von Manuela Huber

Zutaten:
150gr Haselnüsse
60gr Zucker
100gr Blockschokolade oder eine andere nach Wahl
200gr Sahne
30gr Butter

Zubereitung:
Nüsse und Zucker in der Gewürzmühle pulverisieren

Schoko in kleine Stücke brechen und bei Stufe 6 ein paar sek schredern.

Sahne, Butter und Schoko in den Topf, 5 min, 50 Grad, Stufe 2 (Flexi)

Dann die Nüsse dazu, acht min 50 Grad, Stufe 2,

Zum Schluss nochmal alles schnell verrühren, evtl. mit Pürierstab

In Gläser abfüllen.

Hält sich im Kühlschrank rein theoretisch zwei Wochen….in der Praxis nie

Tipp für Veganer:
Butter und Sahne mit Alsan und Soja cuisine ersetzen

3. Nuss-Nougatcreme aus Genussmagazin 03/2016, ausprobiert von Esther Witt

Foto Esther Witt

Zutaten:
150 ml Sahne
2 El Zucker (find es aber so süß, dass man den Zucker auch weglassen könnte)
1 bis 2 El Amaretto (kann man wenn Kinder mit essen auch weg lassen)
200 g Nuss-Nougat
100 g Zartbitter Schokolade

Zubereitung:
Die Sahne mit Vanillezucker und Amaretto in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen auf Intervallstufe 1 auf 80 Grad erhitzen.

Klein gewürfeltes Nougat und klein geschnittene Zartbitter Schokolade zufügen und darin in ca. 4 bis 5 Minuten schmelzen. Creme in Einmachglas füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Kann aber sofort auch warm verspeist werden auf frischem Hefezopf schmeckt mega lecker so schön warm frisch gerührt

Tipp Esther:
MIr gefällt an dem Rezept, dass keine Butter drin ist. Dann wird es nicht so arg fest und bleibt cremig.

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, Champingnons dazu und würzen.
Das kann man entweder in der CC oder auf dem Herd machen.
Wenn die Champingons 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 vorgeheiten 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”

Bagels

Rezept und Fotos von Bet Ty

Ich habe heute das erste Mal Bagels gebacken. Und habe dazu meinen LM genutzt. Da mein LM noch sehr jung ist, habe ich noch Hefe verwendet.

Zutaten:
Für den Vorteig:

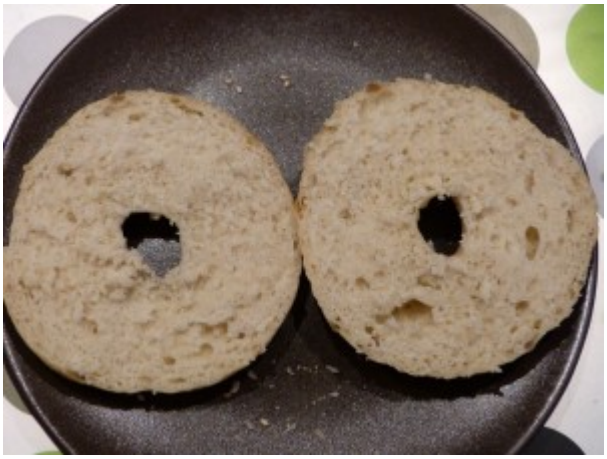
200g Mehl (Typ 550)
5g Hefe
100g Wasser
165 g Lievito madre (LM)

Für den Hauptteig:
385g Mehl (Typ 550)
175g Wasser
10g Salz
20g Honig

Zubereitung:
Für den Vorteig:
Alle Zutaten vermischen und 4-5 Stunden gehen lassen.

Für den Hauptteig:
Den Vorteig und die Zutaten vom Hauptteig mit dem Knethaken vermischen.
Für 1 Stunde gehen lassen.
Kringel formen: Man formt eine Semmel, dann spießt du ein Loch mit dem Stiel von einem Kochlöffel rein und steckst dann in dieses Loch zwei Finger und ziehst das schön rund. Dann nochmal 1,5 Stunden gehen lassen.
Im kochenden Wasser pro Seite 30 Sekunden kochen.

Bei 250 Grad 15 Minuten backen.



Fotos von Bet ty

Schildkröten Kuchen

Rezept und Foto von Karin AM

Nachgebacken von Manuela Neumann und um die Mengenangaben ergänzt

Zutaten:
Für den Biskuit:
5 Eier
100g Zucker
1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)
120 g Mehl
30g Backkakao

Für den Belag:

4 Kiwis
1-2 Päckchen Tortenguss

Für die Creme:
250g Quark
1,5 Becher Sahne
1 Becher Joghurt (150-200g)
3 Blatt Gelantie
1 Vanilleschote
Zucker nach Geschmack

Zubereitung:
Für den Biskuit:
Schneebesen einsetzen.
Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl und den Kakao in zwei Portionen kurz mit dem Schneebesen auf min unterheben.
In eine Springform (26cm) füllen und bei Ober/Unterhitze auf 180 Grad ca. 15 – 20 Minuten backen.
Nach dem Auskühlen einmal durchschneiden.
Anschließend auf Schüsselgröße zuschneiden, der innere Boden muss etwas kleiner sein.
Die Reste verwaren, um daraus den Kopf, Füße und Schwanz zu machen.

Für den Belag:
Kiwis schälen und schneiden.
Die Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen und die Kiwischeiben dort hineinlegen.
Wer möchte, jetzt schon die Kiwischeiben mit Tortenguss (nach Packungsbeschreibung zubereiten) bestreichen.

Für die Creme:
Die Sahne steif schlagen.
Die Gelantine in Wasser einweichen.
Quark mit Joghurt und dem Mark der Vanilleschote mit dem Flexi vermischen.
Je nachdem wie süß ihr es mögt, Zucker beigeben. Die Sahne

unterheben.
Die Gelantine mit Temperatur verflüssigen, einen Teil der Creme dazu geben und verrühren.
Restliche Creme unterrühren.

Zusammensetzen:
In die mit Kiwi ausgelegte Schüssel einen Teil der Creme geben.
Den kleineren Tortenbodenkreis einlegen.
Mit der restlichen Creme abdecken.
Zweiten Biskuitkreis auflegen.

Über Nacht in den Kühlschrank geben und durchkühlen lassen.

Am nächsten Morgen stürzen und aus dem Biskuitresten Füße, Kopf und Schwanz schneiden und ansetzen.
Mit Tortenguss abglänzen und verzieren.

Die Variante von Manuela Neumann:

Erdbeerpizzen mit Mozarella und Arganöl

Rezept von Stefan Dardas:

Zutaten für 4 Pizzazungen:
½ Block frische Bäckerhefe

500 gr. Mehl und Mehl zum Arbeiten
1 El Salz
1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl
500 gr. geputzte Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
2 Kugeln Mozzarella
1 Bd. Basilikum
4 EL gehackte Mandeln
4 EL brauner Rohrzucker
4-6 EL Arganöl

Zubehör: Knethaken, Pastawalze, Multizerkleinerer mit Flügelmesser, Flexirührelement

Zubereitung:
1. Mehl mit Hefe und 250 ml lauwarmen Wasser und dem Salz, 1 Prise Zucker und dem Olivenöl in die Rührschüssel geben, den Knethaken einsetzen und bei Geschwindigkeitsstufe 2 zu einem elastischen Teig knetenlassen. Danach den Knethaken entfernen, Temperatur auf 40 Grad stellen und beiIntervallrührstufe 3 40 Minuten den Teig gehen lassen. In der Zwischenzeit die Hälfte der Erdbeeren im Multizerkleinerer zu Püree verarbeiten.

2. Den Teig aus der Schüssel nehmen, abdecktruhen lassen. Das Flexirührelement einsetzen und das Erdbeerpüree bei 110 Gradauf der 1. Intervallrührstufe 6-8 min köcheln lassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

3. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Nehmen Sie den Dampfschutz ab und setzen die Pastawalze auf Stufe 1 ein.

4. Formen Sie aus dem 4 gleichgroße Ballen, mehlen Sie diese ein und lassen sie erneut 20 min. abgedeckt gehen.
5. Drücken Sie die Teigballen platt und formeneinen länglichen Fladen. Lassen Sie die Maschine auf Geschwindigkeitstufe 3anlaufen und lassen den Teigfladen 1 x durch. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3x. Stellen Sie die Pastawalze auf Stufe 2 und

wiederholen den Vorgang 1-2 x. Die Teiglinge sollten jetzt so lang wie ihr Backblech sein. Die fertigen Fladen auf die vorbereiteten Bleche legen und mit dem Erdbeerpüree gleichmäßig bestreichen. Mozzarella darauf verteilen, mit gehackten Mandeln und Rohrzucker bestreuen. Zum Schluss die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren daraufverteilen.
6. Im vorgeheizten Ofen 10-12 min backen, dieBasilikumblätter darauf verteilen mit dem Arganöl beträufeln und heißservieren.

Mein TIPP:
Statt Mandeln können Sie auch Cashewnüsse nehmen. Erdnüsse funktionieren bei diesem Gericht wegen ihres mehligen Geschmacks nicht.
Wenn die Erdbeerzeit gerade vorbei sein sollten– probieren Sie Steinobst! Pfirsiche sind ein geeigneter Partner für die Kombination aus Mozzarella und Basilikum.
Ist kein Arganöl verfügbar kann auch Sesamöl aus dem Asiashop verwendet werden. Jedoch ist dieses Öl vorsichtiger zu gebrauchen, da es durch die Röstung der Sesamkerne vor dem Mahlen wesentlich intensiver ist.

Schokoladenravioli mit heißen Kirschen

Rezept von Stefan Dardarski

Zutaten:
Ganache:
200g Halbbitter Kuvertüre
50ml Sahne

Kompott:
250g Sauerkirschen
60g Zucker
40ml Rotwein
1 Prise gemahlene Nelken
1 Prise Zimt
1 EL Speisestärke

Vanillesauce:
6 Eigelbe
100g Zucker
½ Ltr. Milch
½ aufgeschlitzte Vanilleschote

Teig:
250g Mehl
100g Kakaopulver
4 Eigelb
30g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote

Füllung:
80g Puderzucker
200g Marzipanrohmasse
4cl Cointreau
Außerdem:
1 Eiweiß zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Für die Ganache die Kuvertüre zerkleinern. Die Sahne in dem CCKessel aufkochen und die Kuvertüre darin bei ständigem Rühren auflösen (Flexi). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Für das Kompott die Kirschen waschen und entkernen. 80ml Wasser mit dem Zucker, dem Rotwein und den Gewürzen aufkochen, die Hitze reduzieren und die Kirschen darin 3-4 min. dünsten. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, das Kompott damit binden und beiseite stellen.

3. Für die Sauce die Eigelbe und den Zucker mit dem Ballonschneebesen so lange cremig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Die Schote herausnehmen, das anhaftende Mark in die Milch geben.

4. Die Vanillemilch langsam unter die Eigelbmasse rühren. In einer Kasserolle unter ständigem rühren erhitzen, bis die Sauce dickflüssig wird(80 Grad), sie darf jedoch nicht kochen. Sofort durch ein Sieb streichen und bei Seite stellen. Das Eigelb darf auf keinen Fall abbinden!

5. Für den Teig Mehl und Kakaopulver sieben. Mit Eiern, Puderzucker und Vanillemark zu einem glatten Teig kneten (Knethaken). In Folie einwickeln und 30 min. im Kühlschrank ziehen lassen.

6. Das Marzipan mit dem Puderzucker und dem Cointreau verkneten (Flexi). Die Ganache Creme steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank legen.

7. Den Teig zu Streifen von 15×50 cm ausrollen (Pastawalze). Mit einem Teigrädchen Rechtecke von 5x5cm ausradeln. Jeweils etwas Marzipanmasse und Ganache darauf setzen.. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen und den Teig über der Füllung zusammenschlagen. Die Ränder festandrücken.

8. Die Ravioli in kochendem Wasser mit etwas Zucker etwa 4 min. garen, herausheben und abtropfen lassen. Die Vanillesauce auf einen Teller verteilen. Die Ravioli und die Kirschen neben dem Saucenspiegel anrichten.

Siomai (philippinische Wonton/DimSum)

Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:
250g Hackfleisch
50g Shrimps (klein gehackt)
30 Wonton Wraps
1 Zwiebel (ganz fein gewuerfelt)
5 Knoblauchzehen (fein gehackt oder mit der Knobipresse)
2 Karotten (fein gewuerfelt)
4 Pilze (fein gewuerfelt)
1 Ei (geschlagen)
½ Cup Mehl
¼ Tl schwarzer Pfeffer
Salz zum Abschmecken

Zubereitung:
Alle Zutaten in einen Topf und gut vermischen. Danach ca. 30min abgedeckt in den Kuehlschrank.
Jeweils immer 1 TL auf die Wraps und dann zusammen falten.
ACHTUNG: nicht komplett schliessen.
Am besten mit etwas Wasser die Kanten anfeuchten. Dann die oben rechte und unten linke Ecke mittig falten, danach das selbe mit der oben linken und unten rechten Ecke und mittig falten.
Die gefalteten Ecken dann nach rechts falten und an die Siomai druecken.

In den Dampfaufsatz und fuer ca. 30 Minuten dampf garen.

Mit Soja Chili Sauce, Sriracha oder anderen asiatischen Dips servieren.

Abwandlung:
Kann man übrigens auch als Siomai Suppe machen, für die kalten Tage

Foto Melody Minya

Warmer Spinatsalat mit Himbeervinaigrette, Speck, Pumpernickel und Ziegenkäse

Foto Elvira Preiß/Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten für 4 Personen:
500g frischer Blattspinat, eventuell gibt es Babyspinat
100g Speck
100g Pumpernickel
150g Ziegenfrischkäse, natur – ohne Kräuter
100g Himbeeren – frisch oder tiefkühl Ware
2 TL Senf
20ml Weißweinessig
100ml Olivenöl
etwas Honig
100ml Weißwein

Zubehör: K-Haken, Foodprozessor mit Flügelmesser

Zubereitung:
1. Spinat waschen und die Stiele entfernen. Pumpernickel in kleine Würfel schneiden. Speck fein würfeln, Ziegenkäse klein schneiden.

2. Frische Himbeeren mit 1-2 TL Honig, Weißwein, Essig, etwas Pfeffer und 2TL Senf im Foodprozessor mixen und langsam das Olivenöl einfließen lassen, zu einer Emulsion verrühren. Maschine stoppen und abschmecken. Falls es Ihnen zu sauer sein sollte bitte mit etwas Honig die Säure ausgleichen.

3. Setzen sie den K-Haken ein, stellen Intervallrührstufe eins und eine Temperatur von 110 Grad ein.

4. Geben Sie den Speck in die Rührschüssel sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist und lassen Sie ihn 2-3 min. braten. Den Pumpernickel dazu geben. Er soll sich mit dem ausgetretenen Fett vollsaugen. Mit der Himbeervinaigrette ablöschen und 1x aufkochen lassen.

5. Den Spinat dazu geben und max. 3 min. mit durchwälzen lassen. Dann sofort in die bereitgestellten Servierschüsseln geben, den Ziegenkäse darüber verteilen und servieren. Am

besten schmeckt dazu etwas Ciabatta.

Mein TIPP: Dieser Salat schmeckt nur warm richtig gut. Es sollte sofort nach Fertigstellung serviert werden. Wer mag kann den Speck auch weglassen, er bringt aber die besondere Note bei diesem außergewöhnlichen Salat.

Wer mag kann auch gern Walnusskerne über dem Salat verteilen.

Um einen intensiveren Geschmack beim Ziegenkäse zu erzielen, Käse 1h einfrieren und dann in Würfel frisch runterschneiden.