

Bombardino – italienisches Après Ski-Getränk



Foto und Rezept von Kathrin Ebert

Bombardino-italienisches Après Ski-Getränk
Oder

Ein kleines Mitbringsel an Weihnachten 😊 ☐

Zutaten:

10 Eigelbe
300g Puderzucker
2 Tüten Vanillezucker
400ml Kaffeesahne 30% Fett
400ml Rum

Zubereitung:

Die Eier trennen, die Eigelbe in die Kochschüssel geben.

Ballonschneebesen einspannen.

Puderzucker und Vanillezucker hinzugeben und mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren, dann langsam unter Rühren

die Kaffeesahne und danach den Rum einlaufen lassen.

Temperatur auf 80 °C einstellen, das Ganze darf NICHT kochen, ca. 10 min kontinuierlich rühren lassen.

Die zu füllenden Flaschen sollten vorher schon sauber da stehen, um den Bombardino gleich heiß abzufüllen.



Zubereitung für heißen Bombardino – 1 Portion:

4 cl Bombardino
4 cl Eierlikör
4 cl Weinbrand
6 cl Milch
1 TL Rohrzucker

Diese Zutaten zusammenmischen und erhitzen, dann ein Schlagsahnehäubchen oben drauf, mit Zimt- oder Kakaopulver bestreuen

Zubereitung Bombardino on the rocks:

Bombardino schmeckt auch im Sommer gut, dann die Milch nicht erhitzen, sondern kalt dazu geben und den Bombardino mit Eiswürfeln servieren.

Zum Wohl

Kathrin Ebert

Orangen-Schokoladen-Marmelade



Foto Sabine Dorn

Etwas Aufwand schmeckt aber auch wirklich gut.

Die Lieblingsmarmelade der Queen (aus Focus 31/2016)

Von Marmeladenmanufaktur Blanka Milfaitová, ausprobiert von Sabine Dorn

Zutaten:

1kg Bio Orangen

2x250g weißen Zucker

50ml Zitronensaft

15g Pektin

350g beste 70% Schokolade

Zubereitung:

1kg Bio-Orangen (mit Schale, am Stück), 10 Min. mit Wasser bedeckt köcheln, abgießen,

wiederholen,

dann halb mit Wasser bedeckt 2 Stunden köcheln. Kochsud auffangen. (den Kochvorgang hab ich auf dem Herd gemacht, da ich die Orangen nebeneinander im Topf liegen lassen wollte)

Orangen von Kernen befreien, in feine Streifen schneiden (ich habe dazu die Scheibe 6 des Multis verwendet) und mit dem

Kochwasser auf 1kg Masse auffüllen.

250g weißen Zucker und 50ml Zitronensaft hinzufügen, erhitzen (in der CC mit dem Koch-Rühr-Element).

Weitere 250g Zucker mit 15g Pektin mischen, zur heißen Masse hinzufügen, 3 Min. sprudelnd kochen.

350g beste 70-prozentige Schokolade (Porcelana von Amedei) in Stückchen (Multi Nr. 6) unterrühren. In Gläser füllen.

20 Min. im Backofen bei 80Grad sterilisieren, ein paar Tage durchziehen lassen.

Schlemmen!

Teufelchenlikör



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

150 g Schokolade mit Chili und Sauerkirsche (Lindt)

100 g brauner Zucker

1/2 Chili getrocknet und gemörsert ohne die Kerne

2 Eier

1 Esslöffel Kakaopulver Bensdorp (richtiger Kakao, kein Zuckerpulver)

500 ml Obers (in Deutschland versteht man darunter Schlagsahne)

400 ml Schwarzwälder Kirschwasser

Zubereitung:

Die Chili-Sauerkirsch-Schokolade in kleine Stücke brechen und schmelzen bei 60 Grad mit dem Flexielement.

Den Zucker, Chili, das verquirlte Ei und die Sahne dazugeben, 15 Minuten rühren bei 75 Grad/Rührintervall 1/Flexielement. Auf keinen Fall kochen lassen.

Kakaopulver dazu rühren und auch das Kirschwasser zur Masse geben. Temperatur auf 70 Grad herabdrehen und nochmals 15 Minuten rühren lassen.

Noch warm in Flaschen füllen und verschenken oder selber trinken.

In den ersten Tag nach Abfüllung immer schütteln, damit es nicht hart wird.

Sehr lecker hat 40 % aber arg süffig Männergetränk halt 😊 ☐

Spekulatius-Mousse-Törtchen mit Haselnusskrokant



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

4 Portionen

Zutaten:

300g Sahne

300g Milch

40 g Zucker

40 ml Amaretto

2 Eigelb

1 Prise Salz

1 TL Spekulatiusgewürz

5 Blatt weiße Gelatine

gemahlener bzw. zerbröselter Gewürzspekulatius

2 EL Butter

Für das Haselnuss Krokant

100g Gehackte Haselnüsse

40-50g Zucker

Zubereitung:

Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, hellbraun karamellisieren und Mandeln unterrühren, danach zügig auf Backpapier gießen und flach verteilen.

Dessertringe auf eine mit Backpapier belegte Unterlage stellen.

Butter in einem Topf schmelzen und gemahlenem Gewürzspekulatius mischen, diese Mischung auf die Dessertringe verteilen.

Krümelboden gut andrücken.

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 min einweichen.

Eigelb, Milch, Zucker, Salz, Spekulatiusgewürz und Amaretto in die Kochschüssel geben.

Ballonschneebesen einspannen, Temperatur auf 80 Grad und Rührstufe 1 stellen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in die Kochschüssel hinzugeben.

Gut rühren lassen, so dass sich die Gelatine löst.

Masse in eine andere Schüssel geben und runterkühlen lassen.

Kochschüssel und Ballonschneebesen gut reinigen.

Sahne in die Kochschüssel geben und mit dem Ballonschneebesen steif schlagen.

Wenn die Milchemischung fast abgekühlt ist, die Sahne und ca. 50-80 g gemahlenen Gewürzspekulatius unterziehen.

Bevor die Masse anfängt fest zu werden, diese auf die Dessertringe verteilen.

Dessertringe für ca. 4 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Mousse aus den Dessertringen lösen, dazu am besten unten den Krümelboden vorsichtig vom Rand mit einem Messer lösen und nach oben schieben, jetzt können diese auf Teller angerichtet werden.

Zum Abschluss mit etwas zerbröseltem Spekulatius überstreuen

und ein Haselnusskrokantblättchen anlegen „et voilà“



Tipp: Diese Grundmischung zur Mousse lässt sich schnell auch mit Vanille oder auch Schokolade abwandeln

Guten Appetit

Kathrin Ebert ❤️



Pandoro



Fotos Elisabetta Tallarico

Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC angepasst
von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

Vorteig:

70g Mehl Typ 00
10g frische Hefe
50g lauwarmes Wasser

1. Teig:

2Eier
130g Manitoba Mehl
40g Zucker
40g weiche Butter

2. Teig:

270g Manitoba Mehl
100g Zucker
3Eier
3 Eigelb
3g Salz
5 Tropfen Rum
1TL Vanillepulver
250g weiche Butter

Zubereitung:

Vorteig:

Hefe in dem Wasser auflösen, Mehl dazu geben und gut verrühren.

1 1/2 bis 2 Std gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.

1. Teig:

Alle Zutaten für den 1. Teig miteinander verrühren. Vorteig dazu geben und gut miteinander verkneten (Knethaken).

Teig 1 1/2 bis 2 Std ruhen lassen.

2. Teig:

Zutaten für den 2. Teig vermengen und Teig Nr. 1 dazu geben und gut verkneten (Knethaken).

Der Teig ist sehr klebrig.

Teig in eine GUT GEFETTETE Pandoro Form füllen und die Form mit Frischhaltefolie und einem Geschirrtuch abdecken und 8Std ruhen lassen.

Nach den 8 Std die Form bei 160 Grad Ober-/Unterhitze 45 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Sollte man keine Pandoro Form haben kann man den Teig auch in einem Ton-Blumentopf backen. Den Tontopf dann mit Backpapier auslegen.

Das ital. Mehl Type 00 kann man durch deutsche 405er Mehl ersetzen. Das Manitobamehl kommt dem deutsche 550er Mehl am nächsten.



Karamellcreme mit Fleur de Sel



Foto Katharina Karner

Rezept von französischer CC-Seite und von Katharina Karner übersetzt

Zutaten:

100g brauner Rohrzucker (weißer Zucker geht auch)
70g Wasser
30g Butter
100g flüssiges Schlagobers (Sahne)
1/2 TL Fleur de Sel

Zubereitung:

Cooking Chef: Die ersten 3 Zutaten bei 140 Grad ohne Rührelement 8 Minuten bei Rührstufe 3 kochen. Die Farbe soll schon deutlich nach Karamell aussehen (vorsicht, es schäumt). Dann das Obers hinzufügen- die Masse ist sehr heiß und es blubbert heftig – und mit dem Ballonschneebeisen 3 Minuten Rührstufe 2 bei 140 Grad (P-Taste!) vermischen.

Gourmet: Die ersten 3 Zutaten bei 140 Grad für 8 Minuten kochen lassen.

Die Farbe soll schon deutlich nach Karamell aussehen (vorsicht, es schäumt).

Sahne dazu geben und die Temperaturtaste gedrückt halten bis der HSH Modus aktiviert ist und mit den Ballonschneebeisen die Masse für 3 Minuten auf Rührstufe 2 bei 140 Grad vermischen.

Zuletzt das Salz hinzufügen, es ist schön wenn man später noch Kristalle schmeckt.

Mit einer Spachtel prüfen ob sich der Karamell gut aufgelöst hat und in ein sauberes Glas abfüllen.

Die Creme ist erst noch flüssig, wird über Nacht im Kühlschrank cremig fest.

Der Geschmack ist cremig süß, ohne zu süß zu sein. Der Rohrzucker gibt eine feine rauchige Note, das Salz (optional) einen leicht herben Nachgeschmack.

Thunfischcreme

Rezept von Alta Scuola die Cucina/Kenwood/03 2016 und von Gisela M. ins Deutsche übersetzt

Zutaten:

130 gr. Mayonnaise
130 gr. Thunfisch
10 gr. Kapern
halbes Sardellenfilet

Zubereitung:

In Gewürzmühle Thunfisch, Kapern, halbes Sardellenfilet und zum Schluss Mayonnaise füllen.

Für 2 Minuten auf Stufe 5 mixen.

Schweinefilet sous-vide im Pancettamantel

Rezept zur Verfügung gestellt mit Erlaubnis der Veröffentlichung bei einem Kenwood-Kochevent bei [Backkonzepte](#) 12/2016

Das Rezept stammt von einem ehemaligen Kenwoodkoch.

Zutaten:

1 ganzes Schweinefilet (ca. 700 gr)
2-3 Zweige Salbei
150 gr. Pancetta oder anderer luftgetrockneter Schinken in dünnen Scheiben

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem benötigt:

Frischhaltefolie/Alufolie

Zubereitung:

Filet rundherum kräftig salzen und pfeffern.

Die Pancetta-Scheiben übereinanderlappend auf Frischhaltefolie auslegen, darauf die gezupften Salbeiblätter verteilen und das Filet mit der Frischhaltefolie wasserdicht einwickeln.

Das Ganze nochmals fest in Alufolie einwickeln und die Enden gut zudrücken.

Die Rührschüssel mit 2,5 Liter heißem Wasser füllen und die Temperatur von 56 Grad (handschriftlich im Rezept vermerkt 58 Grad) einstellen. Die Maschine auf Intervallrührstufe 3 ohne Rührelement anlaufen lassen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, das Filet auf 50 Minuten im Wasserbad ziehen lassen.

Zum Ende des Garprozesses das Fleisch herausnehmen, auswickeln und etwas abkühlen lassen. Anschließend in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Rapsöl, einer angedrückten Knoblauchzehe und einem Zweig Rosmarin von allen Seiten anbraten.

Mandarinen-Tiramisu mit Portweinzabaione



Rezept zur Verfügung gestellt mit Erlaubnis der Veröffentlichung bei einem Kenwood-Kochevent bei [Backkonzepte](#) 12/2016

Das Rezept stammt von einem ehemaligen Kenwoodkoch.

Zutaten:

Tiramisu:

6 frische Mandarinen
100 ml Schlagsahne
4 Blatt eingeweichte Gelatine
250 gr. Mascarpone
250 gr. Speisequark
80 gr. Zucker
350 ml Orangensaft
3 EL Cointreau
1 Packung Löffelbiskuit
Kakao, Orangenscheiben und Minze

Zabaione:

3 Eigelb
3 EL Zucker
80 ml roter Portwein

Zubereitung:

Tiramisu:

Mandarinen schälen und filetieren.

Sahne in Kessel füllen und mit Ballonschneebesen steif

schlagen, zur Seite stellen.

Mascarpone und Quark mit Ballonschneebesen glatt rühren. Gelatine in einem Topf mit etwas Wasser leicht erwärmen und auflösen. Unter die Mascarpone-Quark-Mischung rühren. Mit Zucker, 100 ml Orangensaft und Orangenlikör abschmecken. Dann die Sahne mit dem K-Haken unterrühren.

Eine Auflaufform (ca. 1,5 Liter) mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. mit ca. 125 ml Orangensaft beträufeln. Mandarinenfilets darauf verteilen. Mit etwas Creme bestreichen. Restliche Löffelbiskuits darauf verteilen und mit dem Rest Orangensaft beträufeln. Die übrige Creme darauf verteilen und glatt streichen.

Mindestens 1 Stunde kühl stellen. Mit Kakao bestäuben. Beim Servieren mit etwas Minze garnieren.

Zabaione:

Die Zutaten in die Rührschüssel geben, mit Ballonschneebesen bei maximaler Geschwindigkeit 3-4 Minuten schlagen.

Temperatur 80 Grad einstellen, Zabaione weiter schlagen lassen. Bei Erreichen von 60 Grad die P-Taste lange drücken (Kindersicherung).

Nach 3-4 weiteren Minuten ist die Zabaione fertig und sollte sofort mit dem Tiramisu serviert werden.

Weihnachtsbäume als
Herzoginkartoffel



Fotos Gisela M.

Rezept von Alta Scuola die Cucina/Kenwood/03 2016 und was die Anwendung der CC anbelangt noch etwas vereinfacht

Als Beilage für 4-6 Personen

Zutaten:

500 gr. mehlig kochende Kartoffeln

100 gr. Spinat, schon gekocht und ausgewrungen (TK oder frisch)

50 gr. Butter

30 gr. Parmesan gerieben (lt. Originalrezept 60 gr.)

2 Eigelb

Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Käse zum Verzieren von den Bäumchen

Zubereitung:

Die ungeschälten Kartoffeln in dem Kessel mit Salzwasser bedecken und 25 min 110 °C Rührgeschw. 3 (kein eingesetztes Zubehör) kochen (alternativ: im Dampfgarkorb dämpfen).

Wer TK-Spinat in kleinen Stücken verwendet, hat jetzt eine kleine Pause. Wer Blattspinat verwendet, zerkleinert diesen noch im Multi mit Messer.



Wasser abgießen, Kartoffeln etwas abkühlen lassen und Kartoffeln schälen. Etwas zerkleinern (vierteln langt). (Tipp: Mir sind die Bäumchen später etwas verlaufen, da vermutlich zu viel Flüssigkeit drin war. Beim nächsten Versuch würde ich die Kartoffeln noch abdampfen lassen, ich könnte mir vorstellen, dass das Ergebnis dadurch noch schöner wird).

Zu den Kartoffeln Eigelb, Butter in kleinen Stücken, Parmesan, Gewürze und Spinat geben. Ballonschneebesen einsetzen und 3 Minuten bei Stufe 4 rühren lassen (ich habe in der Zeit noch 60 Grad Temperatur zugegeben, damit noch etwas Flüssigkeit entzogen wird).



Masse in einen Spritzbeutel füllen und mit Sterntülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Bäumchen aufspritzen (gerne etwas höher, die Bäumen verlaufen beim Backen noch etwas).



Im vorgeheizten Backofen (200 °C/Ober-/Unterhitze, ca. 20 min.) backen. (Ich hatte Dampf beim Backen, würde ich das nächste Mal weglassen, ggf. haben sie durch die Feuchtigkeit an Form verloren).

Aus einer Scheibe Käse mit kleinem Plätzchenausstecher (ich hatte Fondantausstecher mit Auswurf) kleine Sternchen o.ä. ausstechen und die Bäumchen nach dem Backen schmücken.

Sofort servieren, guten Appetit und frohes Weihnachtsfest!

