

Honig- Senf Dressing auf Vorrat



Rezept und Bilder von Andreas Thomä

Zutaten

350ml lauwarmes Wasser
100g Gemüse Zwiebeln
2 Eßl. Schnittlauch TK
1Eßl. Petersilie Tk
60g Zucker
20g Honig
40g Rotwein Essig Kühne
20g Basalmico Dunkel oder Weiß
100g Senf mittelscharf von Kühne
150g Pflanzen Öl
1 1/2 tl Salz
Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Wasser im Mixer (Glasblender) mixen. Lauwarmes Wasser zum Schluss vorsichtig dazugeben und damit die textur Steuern also wie dick oder dünn es werden soll. Mit Salz , Pfeffer und Zucker abschmecken.



Wer mag kann vor dem servieren 1 Eigelb für die Cremigkeit unterziehen...

Hält sich ca. 2 Wochen im Kühlschrank. Wenn die Gläser Vakuumiert werden noch länger...

[Exkurs Fattorina von Pastidea](#) [– Tipps zu Rezepten und](#) [Anwendung](#)

Bei diesem Beitrag handelt es sich um einen Gemeinschaftsbeitrag von diversen [Pastidea-Facebookgruppen](#). Bilder wurden von verschiedenen Mitglieder zur Verfügung gestellt , danke schön

Für alle die nicht wissen um welche Maschine es geht oder eine bestellen möchten , hier mal der [Link](#).

Matrizen und auch den Adapter zur Fattorina findet ihr auf den [Gaumen-Freunde](#) n

1. Wenn man sich die Maschine bestellt wird sie standardmäßig mit einem Metalldeckel geliefert. Man kann sie auch mit einem Kunststoffdeckel bestellen. Das muss man dann bei der Bestellung angeben. Beim Kunststoffdeckel kann man dann von oben reinschauen.



mit Metalldeckel

mit Kunststoffdeckel

2. Die Maschine wird standardmäßig in einem Grauton am hinteren Teil geliefert . Es gibt sie aber auch in weiß und rot.

3. Der Adapter für die Matrizen von Pastidea ist im

Lieferumfang (wenn man bei Pastidea bestellt) dabei .

4. Man kann die Maschine mit Original Abschneider bestellen oder ohne Abschneider. Wenn man sie ohne Abschneider bestellt, hat man die Möglichkeit mit einem Anschneider der Firma Häussler aufzurüsten, da der Originalabschneider nicht nachrüstbar ist da die Elektrik für den Abschneider fest in der Maschine verbaut ist.

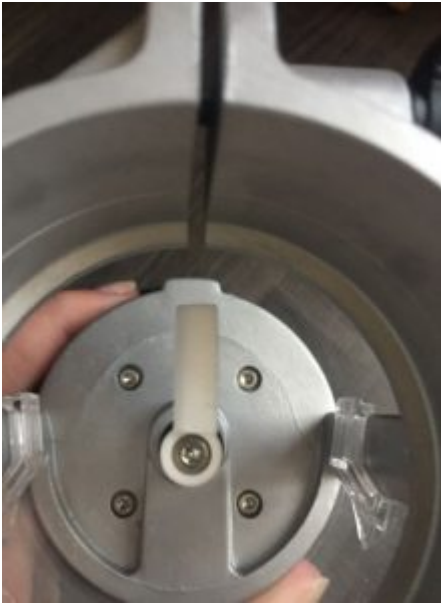
Der Abschneider von Häussler kann [hier](#) bestellt werden.

Viele finden den Häussler Abschneider besser, da er in Intervallen abschneidet und nicht durchgehend, allerdings muss man sich im Moment noch mit ein paar Tricks behelfen damit er funktioniert, da er nicht auf den Matritzenadapter der Pastidea Matritzen passt. Dies hört sich aber schwieriger an als es ist.

In naher Zukunft wird es von Pastidea eine professionelle Lösung für dieses Problem geben aber bis dahin könnt ihr euch folgendermaßen helfen :

Ihr braucht ein Stück Filz (oder wer hat, kann sich mit einem 3D Drucker einen Plastikring drucken) und einen Minidichtungsring mit ca 1cm Durchmesser .





Diese kleine Schraube vorne abschrauben (mit einem Schraubenzieher T10 geht es am besten) und das Messer entfernen, dann den Dichtungsring drauf machen und das Messer wieder anbringen und mit der Schraube wieder festschrauben.





ungefähr 19 bis 20 cm Filz um den Adapter kleben , aufpassen das die Schraube frei bleibt. Der Filz sollte ca 5mm dick sein.



Und wer nichts auf den Adapter kleben möchte, kann es auch auf die Innenseite vom Abschneider tun. Hier wurde ein doppelseitiges Klebeband innen befestigt und dann ein paar Filzreste daraufgelegt. Passt perfekt.



Den Adapter mit Matritze aufschrauben und den Abschneider aufsetzen und festziehen, das Messer muss an der Matritze anliegen.

Und dann kann es auch schon losgehen .

Zu den Rezepten:

Funghi/Fusilli etc. machte ich (Gisela) bislang nach folgendem Rezept:

1.000 gr. Semola

400 gr. Eier (ggf. teilweise Wasser)

in die Fattorina geben. Ca. 10 Minuten kneten, wenn man mag Ruhezeit, dann Ausgabe.





Mit diesem Rezept sind mir die kurzen Nudeln wie Risoni, Riso und Sternchen allerdings bislang nicht gelungen. Elvira hat geholfen und mir diesen Tipp gegeben:

1.000 gr. Semola

450 gr. Eier

Mit K-Haken in der Kenwood 10 Minuten kneten. Wenn man mag abgedeckt ruhen lassen.

In die Fattorina geben und ausgeben.

Seht selbst, ein Träumchen mit Elvira's Rezept, oder?





Käse-Sahne-Törtchen alla Sabina



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabina Werder

Vorbereitung:

Konditor Biskuit (vom [Blog](#), Rezept Nr. 4) aus 6 XL Eiern auf einem tiefen Backblech (Backpapier oder Dauerbackfolie) gebacken.

Dies ist das Rezept:

Biskuit 3Zutaten:

4 Teile Ei

2 Teile Zucker

2 Teile Mehl (evtl. bis 50% davon Weizenpuder) (Anmerkung: Weizenpuder = Weizenstärke), zusammen sieben

Zubereitung:

Eier abwägen (in dem Fall 6 XL-Eier) und die anderen Zutaten danach bemessen.

Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig schlagen (15 min. Ballonbesen). Dabei evtl. Aromaten (Vanille, Zitronenabrieb) unterrühren.

Mehl/Pudermischung abwechselnd unterheben.

Sofort backen bei 180°C Ober-/Unterhitze.

Biskuit abkühlen lassen und stürzen. Entweder waagrecht durchschneiden und 12 Kreise mit einem Dessertring ausstechen oder -so habe ich es gemacht weil die Kreise schöner werden – im Backrahmen auf 2 Durchgängen gebacken und jeweils 12 Kreise mit dem Dessertring ausstechen.

Ich benutze eine Törtchenform von Baker's Pride Professionelle Backform mit 12 Mulden (7,5 x 4,5 cm) und Hebeböden, antihafbeschichtet – gibts z.B. bei dem großen A..zon.

Füllung Zutaten:

9 Blatt Gelatine

150 g Puderzucker

400 g Sahne (steif geschlagen)

750 g Magerquark

50 g Zitronensaft

abgeriebene Zitronenschale

Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Gelatine einweichen

Quark mit Puderzucker, Vanillemark, Zitronenschale und Zitronensaft cremig rühren (Flexi)

Die Hälfte von der Quarkmasse abnehmen und beiseite stellen. Den Rest auf 50°C erhitzen und die ausgedrückte Gelatine einrühren.

Löffelweise die übrige Quarkmasse dazu geben und zusammen ein paar Minuten verrühren.

Abkühlen lassen (ich habe den Topf in den Kühlschrank gestellt und ab und zu umgerührt) Wenn die Creme anfängt fest zu werden (geliert) , die aufgeschlagene Sahne gleichmäßig unterheben.

Fertigstellung:

Die Mulden mit Tortenrandfolie (5cm) auskleiden. Einen Biskuitkreis unten in die Form legen. Füllung darauf verteilen

und den 2. Kreis oben auflegen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Törtchen aus der Form heben (geht super wenn man sie von unten mit dem Boden hochdrückt) Vom Blechboden ablösen, Tortenrandfolie abziehen und mit Puderzucker und einem Tupfer Sahne verzieren und eine Mandarine darauflegen.

Tipp

Hält sich super ein paar Tage im Kühlschrank. Mindestens 1 Stunde vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen – dann wird die Füllung geschmeidiger bzw. ist nicht so fest.

Ich lasse die Tortenrandfolie drum – dann trocknet auch nichts aus und entferne sie erst bei denen die ich fertig mache zum Servieren.