Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs

Foto: Gisela Martin

Rezept für Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs aus Buch “Gäste verwöhnen” von Alison Price, abgewandelt auf CC von Gisela Martin

Zutaten:
450 gr. Räucherlachsfilet
450 ml Milch
15 gr Hefe frisch oder entsprechende Menge getrocknet
1 Prise Zucker
100 gr. Mehl
200 gr. Buchweizenmehl
4 Eier getrennt
15 gr. Butter zerlassen
Salz/Pfeffer frisch gemahlen
Öl zum Backen der Blinis
150 gr. Creme Fraiche
60 gr. Kaviar (optional)
Schnittlauch zum garnieren

Zubereitung:
1 Tag vorher:
Lachs in 30 Streifen ca. 10×2,5 cm groß, schneiden.

Tablett mit fettabweisendem Papier auslegen

Lachsstreifen vorsichtig zu einer Rose formen und auf Tablett legen.

Mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank kühl stellen

8 Stunden vorher:
Milch in Kessel auf 38 Grad erwärmen, Hefe und Zucker einrühren

Mehl in zweitem Kessel mit K-Haken rühren (oder alternativ sieben)

Mehl und Eigelb zu Milch-Hefe-Gemisch geben und zu Teigverarbeiten, mit feuchtem Geschirrtuch zugedeckt bei 38 Grad/Rührintervall 3 gehen max 1 Stunde, bzw. bis Volumen sich verdoppelt hat gehen lassen. Nicht länger! Sonst schmecken Blinis später zu sehr nach Hefe.

Dann zerlassene Butter einrühren und würzen.

Eiweiß mit Ballonschneebesen in zweiter Schüssel schlagen unter Blinimasse ziehen.

In Bratpfanne etwas Öl erhitzen und wie Pfannkuchen denTeig (jeweils ca. 7 mm hoch) goldbraun backen.

Auf trockenem Tuch auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen in 3,5 cm große Kreise, Herzen etc.ausstechen. Kühl lagern

4 Stunden vorher kann mit Anrichten begonnen werden:
Blinis auf Tablett legen

Creme fraiche mit Spritztülle auf Mitte jeden Blinisspritzen (alternativ mit Löffel ein Klecks aufbringen)

Eine Lachsrose draufsetzen

Schnittlauch über Blinis streuen

Mit Klarsichtfolie bedecken und bis zum Servieren kaltstellen.

Unmittelbar vor dem Servieren ggf. noch mit Kaviargarnieren.

Fertig, der Aufwand ist geringer, als es sich anhört und lohnt!

Schokoladen-Buttercreme mit Wunderkuchen

Rezepte von Kerstin Hinz
Fotos/nachgebacken von Manuela Neumann

Zutaten:
Für den Wunderkuchen
4 Eier
250g Zucker
200ml Sonnenblumenöl
200ml Flüssigkeit nach Wahl (bei mir Erdbeermilch – pürierte Erdbeeren mit Milch aufgefüllt)

300g Mehl
1 Pkch Backpulver

Für die Schokoladen Buttercreme
300 g weiße Schokolade alternativ 200g dunkle Schokolade
100 ml Sahne
250 g weiche Butter
50 g Puderzucker

Zubereitung:
Für den Wunderkuchen
Die Eier mit dem Zucker mit dem Ballonbesen bei voller Power aufschlagen. (es waren glaube ich so 10 Minuten)
Dann das Öl zufließen lassen.
Anschließend die andere Flüssigkeit dazu laufen lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, ebenfalls kurz unterrühren.

Bei ca 180 Grad Ober- Unterhitze 45 bis 60 Min in einer 26er Sprinform backen. Stäbchenprobe

Den Kuchen gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht, und dann in drei Teile schneiden

Für die Schokoladen Buttercreme
Sahne aufkochen -habe ich im Topf gemacht, da in der CC zwischenzeitlich Butter und Puderzucker schaumig geschlagen wurde. Mit dem Flexi so lange, bis die Schoki in der Sahne geschmolzen war.

Zerkleinerte Schokolade zur Sahne geben. Die Sahne darf nicht zu heiß sein, da die weiße Schokolade empfindlich ist.
Umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist.
Etwas abkühlen lassen.
Zur Butter geben und schön aufschlagen.

Dann ca 2 Std kühl stellen aber nicht in den Kühlschrank, da sie sonst zu fest wird zur Verarbeitung.
Wichtig ist halt das sie abgedeckt ist. Tupper Schüssel oder Folie.

Tipp von Kerstin: Ich lasse sie meist in der CC Schüssel und mache Folie drauf. So kann ich sie vorm verarbeiten direkt noch mal mit dem Ballonschneebesen kurz aufschlagen.

Fertigstellung der Torte

Dann habe ich meine Wunderkuchenteile genommen. Erster Boden mit Creme bestrichen, dann Erdbeerscheiben drauf.

Diese habe ich, auf Tipp von Claudia Kraft, im Multi mit der

dicken Scheibe gehobelt.
Nächster Boden und gleiche Prozedur.

Dann den Deckel mit Creme bestrichen und außen alles mit Creme verkleidet.

Belegen nach Belieben

Wenn die Torte fertig ist kann sie in den Kühlschrank. Aber vorm servieren 1 bis 2 Std rausnehmen.

fertige Torte und der Anschnitt

Mousse au chocolat

Das Rezept wurde uns von Ma Rula in der Facebookgruppe “Backen und Kochen mit KENWOOD” zur Verfügung gestellt. Das Ursprungsrezept stammt aus dem CC-Kochbuch “Meine CookingChef” von Johann Lafer und wurde von Ma Rula in Teilen abgewandelt:

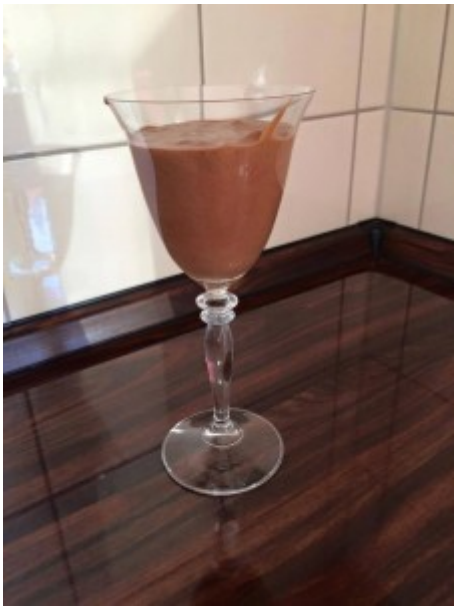


Foto von Ma Rula

Zutaten:
5 Eier
1 Prise Salz
150 g Zucker
150g Sahne
200 g Zartbitter-Schokolade (Kakaogehalt 70%)
50g Butter
1-2 EL Contreau oder Grand Manier

Zubereitung:
Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz und Rührschüssel geben. Mit dem Ballonschneebesen auf Geschwindigkeitsstufe 6 30 Sekunden schlagen. Dann langsam anfangen bei laufendem Rührwerk 100g Zucker einrieseln zu lassen und weiter schlagen bis die Masse schön fest ist. Bei mir hat es ungefähr 3 Minuten gedauert. Die Masse muss absolut steif sein, sonst wird das Mousse am Ende nicht fluffig!

Die Sahne in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen bei maximaler Geschwindigkeit schön steif schlagen. Ich schlage Sahne immer auf Sicht und kann daher keine Zeit angeben.

Den Multizerkleinerer mit grober Raspelscheibe (Nr.3) auf die CC aufsetzen. Die Schokolade raspeln.
Schokolade, Butter und Orangenlikör (kann man auch weg lassen wenn Kinder mitessen) in die Rührschüssel füllen und mit dem Flexi bei 50 bis 60 Grad schmelzen. Intervallstufe 3 wählen. Tipp von mir: geht auch super nebenbei auf dem Herd im Wasserbad.

Achtung! Die Schokolade ist dann keine richtig flüssige Masse eher eine zähe Schokopaste. Das ist in Ordnung so.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und 2EL Wasser bei 40 Grad Celsius (ich denke 37 Grad wäre noch besser muss ich beim nächsten mal ausprobieren) mit dem Ballonschneebesen bei Geschwindigkeitsstufe 6 zu einer Schaummasse schlagen. Auch auf Sicht ohne vorgegebene Zeitangabe.

Die Rührschüssel aus der CC nehmen. Nun die zwischenzeitlich etwas abgekühlte Schokomasse (die beiden Massen sollten ca. die gleiche Temperatur haben. Ist die Schokolade zu heiß, gibt es den berüchtigten Eierback) löffelweise unter die Eimasse heben.

Nun die Sahne unter die Schokolade-Ei-Masse heben.

Nun ganz vorsichtig die Eischneemasse unterheben.

In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt mind. 3 Stunden kalt stellen.

Fertig!

Tipp Manu Mayer:
Die dunkle Schokolade durch weiße Schokolade tauschen und Lebkuchen-Gewürz zufügen:

F*oto* Manu Mayer

Farfalle tricolore (Schmetterlingsnudeln)

Autor und Foto Gisela Martin – Farfalle tricolore – Nudeln machen macht glücklich

Grundrezept Pastateig (aus den Dateien von FB-Gruppe Kochen&Backenmit Kenwood/ Rezept von Aziz Chan)

Zutaten:

– 300 Gramm Hartweizengries
– 2 Eier
– 4 Eigelb
– Prise Salz

– etwas Mehl, falls Konsistenz nicht trocken genug

Zum Färben:

– Kurkuma nach Bedarf

– Spinatpulver nach Bedarf

– Rote Beetepulver nach Bedarf

Zubereitung:

– Mit Knethaken oder K-Haken Teig aus Hartweizengrieß, Eiern und Salz gut durchkneten

– Teig dritteln und in einem Drittel noch etwas Kurkuma einarbeiten, in demnächsten Drittel Spinatpulver und in dem letzten Drittel das rote Beete-Pulver.

3 Teigkugeln

– Die Teigkugeln in Klarsichtfolie wickeln und für für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

– Jede gekühlte Teigkugel in vier Teile schneiden und mit der PastawalzeTeigplatten herstellen. Der Teig sollte nicht zu dünn sein, ca. 2-3 mm sindperfekt. Ich bin bis Stufe 5

gegangen, Stufe 4 wäre auch in Ordnung gewesen.

Teigplatten

– Die Teigplatten werden nun übereinander farblich abwechselnd geschichtet.Zwischen den Teigplatten als “Kleber mit Wasser befeuchten (ganz wenig,wenn der Teig noch relativ feucht ist, kann man darauf auch verzichten) .

Schichten wie Lasagne

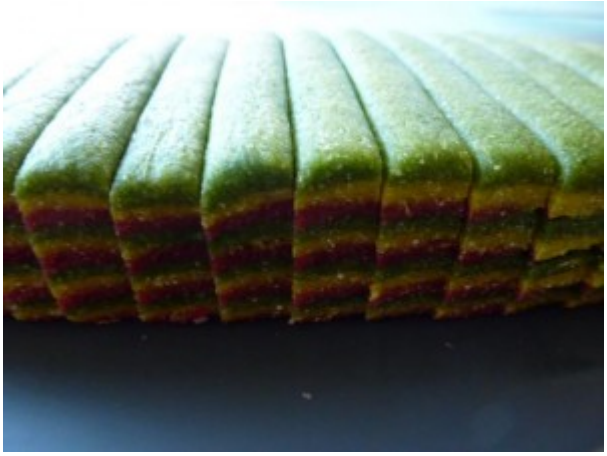
Seitenansicht der Schichten

– Nun das gestapelte Werk wieder mit Klarsichtfolie umwickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. In meinem Fall lag der Teig eine ganze Nacht im Kühlschrank, hat ihm nicht geschadet.

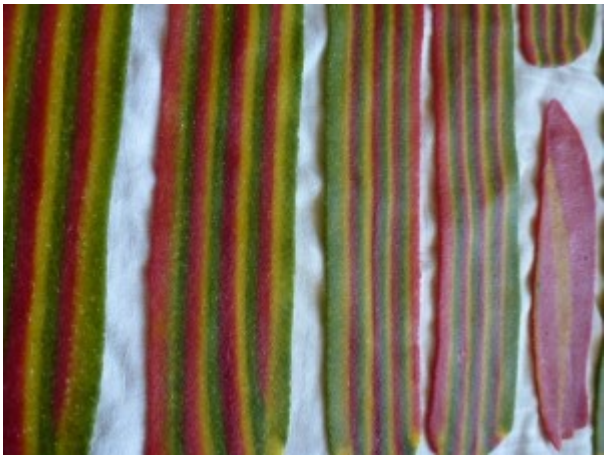
– Die Klarsichtfolie abnehmen und die Seiten mit sehr scharfem Messer begradigen. Dann wie bei einem Kuchen Stücke abschneiden, ca. knapper halber Zentimeter dick.

begradigter Rand

wie bei einem Kuchen Stücke abschneidenf



– Die Stücke durch die Pastawalze laufen lassen. Mit Stufe 1 beginnen bis ca. Stufe 7 (je nachdem wie dick man die Nudeln später essen mag).



Unten rechts sieht man einen abgeschnittenen Rand. Die Wegwerfrandstücke waren zum Schluss am schönsten….

– Im Ergebnis waren die Bänder bei mir ca. 4,5 cm breit. Mit einem Pizzaschneiderhabe ich ca. 4,5 cm lange Quadrate geschnitten. Diese jeweils in der Mitteeinmal geknickt. Dann nochmals nach rechts und links nach unten geknickt. Mitden Fingern in der Mitte zusammengedrückt und die Enden aufgezogen. Fertig ist ein Schmetterling, im italienischen “Farfalle” genannt. Während des Formens der Nudeln die restlichen Teigbänder mit Klarsichtfolie abdecken, damitsie nicht austrocknen. Nach dem Formen die Farfalle zum Trocknen auf einemGeschirrtuch ausbreiten.

In Quadrate geschnitten und in der Mitte gefaltet

Zu beiden Seiten nach oben geklappt

In der Mitte festgedrückt

Und die Ränder aufgezogen

Nach drei oder vier Nudeln gehts wie am Fliessband

– Damit die Farben beim Kochen so gut als möglicherhalten bleiben, sollte man darauf achten, dass das Wasser vor dem Hereingeben der Nudeln nicht mehr blubbert, so dass die Nudeln im siedenden Wasser gegartwerden.

Kürbisquiche und Kürbis-Pie – Variationen –

Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen, Rezept Nr. 2

Rezept 1

Kürbisquiche von Gisela Martin

Zutaten:

180 gr. Mehl
125 gr. Butter
1-2 EL Wasser
600 gr. Fruchtfleisch Hokkaido
1 Zwiebel, geschnitten
1 Knoblauchzehe
1/2 Becher Saure Sahne
100 gr. Sahne
2 Eier
150 gr Bergkäse gerieben
Salz/Pfeffer/Muskat/etwas Kräuter z.B. Thymian oder Basilikum

Zubereitung:

Quicheteig im Multizerkleinerer oder in Kessel mit K-Haken vorbereiten und in Folie wickeln und kühlstellen.
Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen und in runde Form geben und mit Gabel einstechen.
Backofen 190 Grad/Umluft vorheizen
Kürbis mit Schale in Foodprozessor in dicke Scheiben schneiden, zusammen mit Zwiebel /Koch-Rührelement/140 Grad/Rührintervall 2 anbraten (der Boden wareingebrannt, ggf. Temperatur reduzieren) und in Form einfüllen.
Andere Zutaten vermischen und in Quiche einfüllen

Ca. 30 Minuten backen, bis Käse-Sahne-Mischung fest ist.

Rezept 2

Butternut-Kürbis-Pie von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten Teig:
1 Ei
250 gr Mehl
1/2 tl Backpulver
125 gr. kalte Butter
etwas Rumaroma
Zutaten Füllung:
ca. 1kg Butternut-Kürbis
Butterschmalz
Wasser
3 Eier
100ml Sahne
125gr brauner Zucker
Gewürzen (Nelke, Piment, Zimt, Muscat und Ingwer)
etwas Honig
Zubereitung Teig:
Alle Teigzutaten im Multi mit dem Messer verrühren lassen und dann in die Pieform drücken, ca. 4-5 mm stark.
Teigrest zu Plätzchen ausstechen, abbacken und sofort nach dem der Pie aus dem Ofen kommt, als Deko auflegen .
Zubereitung Füllung:
Einfach Butternut schälen, entkernen in Würfel schneiden und im Topf mit Butterschmalz anrösten, so lange bis ca 50 % etwas gebräunt sind dann etwas wasser dazu und ca 15 minuten köcheln lassen. Dann im Sieb abgiessen.
Eier mit Sahne, braunem Zucker, Gewürzen und etwas Honig zusammen mit dem Kürbis pürieren.
In die Piecrust füllen und bei 180 grad Heissluft ca 40 minuten backen. Keine Angst die Masse ist ziemlich flüssig wird aber nach dem backen fest.
Reicht für 2 Pie formen. Ich backe einen und friere die restliche masse ein fürs nächste mal

Pie vor dem Backen, Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen