

Lachsaufstrich



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

200 g Räucherlachs

1,5 El Sauerrahm/Schmand

1/2 Pkg KräuterFrischkäse

1 Tl Mayonnaise

Etwas Suppenwürze/paste

Salz, Pfeffer, Spritzer Limetten od Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multi gegeben und mit der P/Pulstaste gemixt.

Ich habe es nach Gefühl u Geschmack gemacht u versucht die Mengen so gut wie möglich anzugeben



Foto Claudia Kraft

Windbeutel Torte mit Himbeerspiegel



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Windbeutel Tortemein Wort zum Sonntag.bestehend aus einem Öl-Biskuit, einer Sahne (Patisserie)-Rahmcreme und versteckten gefüllten Windbeuteln und Himbeerspiegel.

Mit Schritt für Schritt Anleitung. Wünsche euch noch einen schönen Sonntag.

Zutaten:

Teig für 26er Springform:

3 Eier

150gr Zucker

1 Vanillezucker

150ml Öl

150ml Milch

220 gr Mehl

1/2 Pkg Backpulver

1. Schicht:

1 Packung (Mini) Windbeutel

Tortenfüllung:

7 Blatt Gelatine

2 Becher Schlagsahne – bei mir Patisseriecreme

2 Becher Rahm (Schmand)
70gr Zucker
1 Packung Vanillezucker

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine
300 gr Himbeeren
50 gr Zucker erhitzen

Deko:

Mandelplättchen

Zubereitung:

Eier mit Zucker/Vanillezucker schaumig rühren
(Ballonschneebesen)
Öl und Milch abwechselnd einrühren.
Mehl und Backpulver unter die Masse heben (z..B.
Unterheberührelement)

Ober/Unterhitze bei 160C ca 35min backen.

Auf den ausgekühlten Teig werden anschließend die (Mini)
Windbeutel (habe gekaufte genommen) verteilt. Nicht ganz außen
am Rand legen. Darüber kommt dann die Tortenfüllung.

Tortenfüllung:

7 Blatt Gelatine einweichen, 2 Becher Schlag (Sahne) bei mir
Patisseriecreme steif schlagen und 2 Becher Rahm (Schmand) und
ca. 70gr Zucker + Vanillezucker verrühren. Ich habe die
Gelatine in etwas warmer Milch aufgelöst und dann einige EL
Rahm Zucker Gemisch mit Schneebesen verrührt, dann übrige
Masse langsam einrühren und danach die Sahne unterheben.

Tortenring um den Boden stellen und diese Masse nun auf die
mit Windbeutel belegten Boden geben und glatt streichen. Kalt
stellen für ca 30min.

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine einweichen, 300 gr Himbeeren mit 50 gr Zucker erhitzen und pürieren, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Überkühlen lassen und dann auf die Torte gießen. (ich habe 500gr TK Himbeeren genommen und die vorher passiert (z.B. Passieraufsatz oder Beerenpresse) bevor ich die Gelatine hingegeben habe. Das waren dann ca 6 Blatt.

Torte am besten über Nacht kalt stellen und durchziehen lassen.



Fotos Claudia Kraft

Flammkuchen – Variationen



Foto Gisela Martin/Rezept Nr. 1

Achtung: Ein klassischer Flammkuchenteig ist immer ohne Hefe.

Hier haben wir Rezepte mit und ohne Hefe, alle Varianten schmecken.

1. Rezept von Nadine Detzel, ausprobiert von Gisela Martin

Zutaten Teig:

10 g frische Hefe
250 g Mehl
100 ml Buttermilch
2 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Zutaten Topping:

1 Eigelb
100 gr. Schmand oder Creme fraiche
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Hefe in 4 EL warmem Wasser auflösen.

Zusammen mit Mehl, Buttermilch, Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken).'

Zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

In 5 Stücke trennen, Kugeln formen und mit der Pastawalze auf Stufe 1 durchwalzen. Um 90 Grad drehen und auf Stufe 2 durchwalzen.

Falls gewünscht noch mit Nudelholz manuell etwas dünner ausrollen.

1 Eigelb + 100 gr. Schmand bzw. Creme fraiche und Salz/Pfeffer in der Gewürzmühle mixen und auf die ausgewalzten Teigfladen geben.

Weiter nach Belieben belegen.

Mit vorgeheiztem Pizzastein dauert es bei 250 Grad ca. 5 Minuten, auf Backofenblech ca. 12 Minuten bis der Flammkuchen fertig ist.

Guten Appetit!



Foto Angelika Brezn/Rezept Nr. 2

2. Rezept von Genussmagazin 02/2015, abgewandelt und ausprobiert von Angelika Brezn

Zutaten:

halben Beutel Trockenhefe
250 g Mehl
1 Prise Salz
125 ml warmes Wasser

Zubereitung:

Das Mehl gemischt mit 1/2 Beutel Trockenhefe und dem lauwarmen Wasser in die Schüssel geben und alles durchkneten lassen (Knethaken), bis sich der Teig schön von der Schüssel löst.

Bei 34 Grad ca. eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig dann auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech und den Belag darauf !Belag besteht aus 1 1/2 Becher Creme fraiche , 200 g rohen Schinken dünn geschnitten, 2 rote Zwiebeln und 1 Bund Frühlingszwiebeln.

Gewürzt wurde nur mit Pfeffer , da der Schinken schon salzig genug ist.

Dann auf 250 Grad 12 Minuten in den Backofen auf die unterste Schiene.

Anmerkung: Den Teig kann man auch vierteln und mit der Pastawalze dünn ausrollen, falls vorhanden.

3. Rezept Flammkuchen von Stefan Homberg

Zutaten:

300 gr. Mehl

125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

4 EL Olivenöl

8 g. Salz

Belag:

200 gr. Schmand

1 Schalotte

1 Stange Lauch

100 gr. Speck gewürfelt

2 EL rosa Pfeffer

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Alle Teigzutaten in den Kessel, Knethaken einsetzen, Geschwindigkeit 4, zu geschmeidigen Teig verarbeiten.

Multizerkleinerer mit feiner Scheibe einsetzen, Lauch mit Geschwindigkeit 4 schneiden. Lauch ufüllen.

Schalotte in feine Würfel schneiden.

Pastawalze einsetzen und jeweils ein hühnereigroßes Stück Teig bis Stufe 7 durchlassen.

Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben und mit Schmand, Lauch, Speck und rosa Pfeffer belegen.

Backofen auf 200 gr. Umluft aufheizen und Flammkuchen auf

einem beöltem Blech ausbacken.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.

4. Rezept von Linda Peter



Fotos Linda Peter/Rezept Nr. 4

Zutaten:

220 Gramm Mehl

3 EL Olivenöl

1 Eigelb

$\frac{1}{2}$ TL Salz

100 ml Wasser

Mehl zum Ausrollen

Belag:

1 Becher Creme Fraiche

150-200 g geräucherte Bauchspeckstreifen

2 rote Zwiebel in Ringe schneiden (ich halbiere oder viertel diese dann immer noch.

Zubereitung:

Mehl, 2 EL Öl, Eigelb, Salz und 100 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel mit dem restlichen Öl bestreichen und in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Dann halbieren und dünn ausrollen. Ich krenedel die Ränder immer, das gibt einen schönen Rand.

Crème Fraîche drauf verteilen und dann Speckstreiferl drauf verteilen und die Zwiebelringe



Den Backofen vorher vorheizen. Ich hab die Pizzastufe meines Ofens genommen, ansonsten Ober-/Unterhitze nehmen 200 Grad vorheizen und dann ca. 15 Minuten backen.

Dann raus aus dem Ofen, schneiden und genießen.



5. Elsässischer Flammkuchen – Rezept von Karsten Remeisch

Zutaten für 4-6 Flammkuchen:

Teig:

- 600 g Weizenmehl Type 550
- 300 ml kaltes Wasser
- 75 ml Weißwein
- 65 g Olivenöl
- 15 g Salz

- Gries für den Backschieber

Belag:

- 600 ml Saure Sahne
- süße Sahne (bei Bedarf)
- Salz
- Pfeffer
- 600 g Zwiebeln
- 700 g geräucherten Schinkenspeck in Streifen

Zubereitung:

Den Backofen auf maximale Temperatur mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Je heißer, desto besser, 300°C sind optimal. Wer hat, nimmt einen Pizzastein, der mindestens eine Stunde mit vorgeheizt werden sollte. Ansonsten nehmt ein Backblech !OHNE! Backpapier, denn das verbrennt eh nur.

Aus den Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die ersten 10 Minuten auf kleiner Stufe (Einstellung „min“), dann weitere 5 Minuten auf Stufe 1. Der Teig soll richtig ausgeknetet werden und gut fenstern.

Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und für rund eine Stunde abgedeckt ruhen lassen. Wer mag, kann den Teig auch ein paar Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Die Zwiebeln in dünne Streifen hobeln. Im Multi, mit der dünnen Schneidscheibe (Nr. 4) funktioniert das hervorragend. Die saure Sahne mit etwas Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer glattrühren. Bei Bedarf mit süßer Sahne etwas verdünnen.

Den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche kippen und mit einer Teigkarte in 4-6 Stücke teilen. Die Kanten rundherum von außen nach innen einschlagen, so dass eine Kugel entsteht. Sehr dünn ausrollen und ziehen das der Teig nur noch 2-3 mm dick ist. Auf den mit Gries bestreuten Backschieber legen und belegen. Mehl funktioniert nicht so gut und es ist wichtig den

Fladen vor dem Belegen auf den Schieber zu legen, damit er gut in den Ofen rutscht.

2-3 EL saure Sahne gleichmäßig verstreichen, anständig Zwiebelstreifen darauf verteilen und den Speck darüber streuen.

In den Ofen einschießen und für ca. 5 Minuten backen, bis der Rand leicht braun ist. Je nach Temperatur geht es schneller, oder langsamer.

Wer auf Vorrat backen und dann einfrieren möchte, kann das auch.

Dann nur für knapp 3 Minuten backen, bis der Teig gar ist.

Aufgebacken werden die Flammkuchen dann bei 250°C für rund 1-2 Minuten, bis der Rand etwas gebräunt ist.

6. Die Lieblinge von Annette Schartz und Daniela Rest



Ergibt acht 20 cm lange Streifen, pro Person mind. zwei Streifen (eher das doppelte 😊) . Die obige Menge reicht also für maximal 4 Personen, am besten zu reichhaltigerem Salat servieren, oder ihr müsst mehr machen!!!

Teig:

125g Wasser

125g Weizenmehl

125g Semola

1-2 EL Öl

1 Prise Salz

Ich hab den Teig mit den Walzen auf Stufe sieben ausgerollt.

Belag klassisch:

Schmand drauf verstreichen, rote Zwiebeln in Ringen, 2 bis 3
Baconstreifen / Flammkuchen und etwas Salz + Pfeffer

(Alternativ schmeckt auch Feta, Frühlingszwiebeln, Baron,
wenig Honig!)

Backzeit ca. 7 min bei 200/ 220° (auf dem Backstahl – kommt
aber auf den Herd an bzw. wie man sie mag.

Dattel-Chilli-Dip



Foto und Rezept von Carmen Müller

Zutaten:

80 g Datteln
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
1/2 – 1 Chillischote
1 Becher Schmand
200 g Frischkäse Natur
1 Prise Salz

Zubereitung:

Datteln in den Multi geben und zerhacken und umfüllen. Frühlingszwiebeln und Chillischote in den Multi geben und zerhackeln. Restliche Zutaten inkl. Datteln dazugeben und häckseln. Fertig!

Ich habe entsteinte Datteln von der Obsttheke genommen.

Bresso



Rezept und Foto von Nadine Detzel

Zutaten:

250 g Magerquark

100 g Schmand

200 g Sahne

1/2 TL Salz

Pfeffer

Kräuter nach Belieben (bei mir war das diesmal Basilikum, etwas Rosmarin, Maggikraut und Petersilie)

1 kleine Zehe Knoblauch

Zubereitung:

Sahne schlagen, Quark mit Schmand, Salz, Knoblauch und Kräuter im Multi kleinhäckseln/mischen. Sahne dazugeben und kurz mixen. Alles in einen Siebserverier (ich hab das aber auch schon in ein Tuch gegeben... Sauerei ist eben größer) und 2 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach ab auf den Tisch oder in den Kühlschrank ☐

Anmerkungen Nadine:

ich lass das 3 Tage im Sieb... allerdings einen davon im Kühlschrank

2 Tage reichen aber laut Rezept... je länger im Sieb desto fester. Im Sommer würde ich nur einen Tag bei Raumtemperatur stehen lassen und dann zwei Tage im Kühlschrank. Raumtemperatur ist ja nicht gleich Raumtemperatur.

Unter dem Sieb sammelt sich dann Molke... kann man angeblich zu Dressings verarbeiten... hab ich bis jetzt aber noch nicht gemacht.

Funktioniert auch wunderbar mit einem normalen Sieb. Tuch rein, Sieb mit Tuch in Schüssel Quarkmischung rein, abdecken. Hab ich früher immer so gemacht... ist eben nur eine Sauerei mit Tuch auswaschen.

Tortillas mit Avocadopaste



Rezept von Oliver Böttcher

Cooking Chef Präsentation, 11.02.2015, bei HOMMEL,
Aschaffenburg

Fotos Soraya Nett

Zutaten:

Fertige Weizentortillas

400 g Rinderfleisch

1 Frühlingszwiebel

Salz, Pfeffer, Chili

etwas Rapsöl

Zum bestreichen:

Schmand

Zutaten Avocadopaste:

Avocado

Salz, Pfeffer,

Zitronensaft

Chili

1 El Schmand

2 Tomaten feingewürfelt

Zubereitung:

Weizentortillas im Backofen auf 80C erwärmen, in der Zwischenzeit das Rindfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes durchlassen. Etwas Rapsöl bei Rührintervall 3 mit eingesetztem Kochrührelement auf 140C erhitzen und das Hack anbraten. Eine kleine geschnittene Frühlingszwiebel zugeben und kurz mitrösten. Mit Salz Pfeffer und etwas Chili abschmecken.



Zubereitung Avocadopaste:

Alles zusammen im Multizerkleinerer zu einer Paste verarbeiten (die war sehr lecker)

Den Tortilla auslegen und zur Hälfte mit Schmand und die andere Hälfte mit der Avocadopaste bestreichen. Mit Petersilie bestreuen. In der Mitte das Hack verteilen und die feingewürfelte Tomaten daneben verteilen.

Den Tortilla zusammenrollen und Holzspieße einstecken. Zwischen den Spießen durchschneiden, so dass ein Fingerfood entsteht.



Himbeercheesecakeeis Simon Stuber-Rezept



Foto Nadine Detzel

Rezept von Simon Stuber (www.simons-patisserie.de) im Rahmen eines Eiskurses ausprobiert.

Zutaten Strudel:

62 gr. Himbeeren (Anmerkung: ich hatte TK)

32 gr. Wasser

40 gr. Glukose

40 gr. Zucker

1 gr Johannisbrotkernmehl

2,5 gr. Zitrone

Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in Multi mit Messer zerkleinern und kühlstellen



Foto Gisela Martin – Himbeermasse

Zutaten Eismasse:

1 gr. Bindemittel (siehe Eisbuch)
369 gr. Milch
225 gr. Schmand (Simon versteht darunter Hüttenkäse)
40 gr. Dextrose
40 gr. Glucose
5 gr. Inulin
65 gr. Zucker
5 gr. Magermilchpulver

Zubereitung:

– Trockene Zutaten mischen
– Flüssige Zutaten (bis auf Hüttenkäse zugeben), auf 85 Grad erhitzen, abkühlen lassen. Wenn nur noch lauwarm auch Hüttenkäse zugeben. Alles mixen (z.B. im Blender oder mit Pürierstab) und in Eismaschine verarbeiten.

Zutaten Cheesecakeboden:

60 gr. Nüsse
10 gr. Zucker
20 gr. Brösel
50 gr. Butter

Zubereitung:

Alles im Multi mit Messer zu Masse verarbeiten. Auf Backblech Schicht streichen, bei ca. 180 Grad 10-15 Min backen (ich

hatte Heissluft).

Abkühlen lassen und im Multi mit Messer zu Bröseln verarbeiten.



Foto Gisela Martin – Cheesecakeboden

Wenn Eis fertig ist die Cheesecakebrösel und die Himbeermasse unterheben. Es schmeckt einfach nur gut, probiert es aus!

Anmerkung: Von Himbeermasse und Cheesecakeboden hatte ich jeweils noch die Hälfte übrig. D.h. kleinere Menge hätte auch gereicht.



Foto Gisela Martin