

Schmorgurken



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Melli ZIns

Sommerliche Schmorgurken

Salatgurken schmecken auch warm ganz prima. 😊 ☐

Zutaten und Zubereitung für 2-4 Personen :

2 Salatgurken (oder andere Gurken die Garten oder Markt hergeben)

1 Zwiebel

Die Gourmet auf 120 Grad und Intervallstufe 7 (Koch-Röhrelement) einstellen. Etwas Öl in den Kessel geben und die entkernten und geviertelten Gurken hinzugeben. Etwa 5 Minuten schmoren. Dann eine klein geschnittene Zwiebel hinzugeben und weiter schmoren. Nun das Intervall auf Null stellen damit das Röhrelement durchgängig läuft.

2 El Butter

Mehl und

Gemüsebrühe

hinzu geben bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Temperatur auf Null stellen.

Mit
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Dill und
Bohnenkraut

nach Belieben würzen und

einen Becher Schmand

dazu geben.

Fertig 😊 🍴 😊 🍴 😊 🍴.

Dazu gab es Kartoffelmus und Kräuterseitling im Bierteig.
Hühnchen und Fisch passen auch super dazu.



Lecker. Sommerlich. Frisch.

Dillrahmsauce mit Kartoffeln

Dillsauce



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Im Einsatz dafür Flexi für die Sauce; Dampfeinsatz für Kartoffel

Rezept: für 4 Portionen – bei meinem Mann nur eine Portion ☐

Zutaten:

Kartoffeln

Sauce:

20 g Butter

2 EL Zwiebeln (in sehr feine Würfel geschnitten)

20 g Mehl

100 ml Sauerrahm

50 ml Schlagobers (Sahne)

3 EL Dillspitzen

1 Prise Zucker

1/4 Liter Rindsuppe (evtl. Würfel) oder Suppenpaste oder gleichwertig

1 Spritzer Zitronensaft

Salz, Pfeffer (weiß)

Muskatnuss.

Original Zubereitung:

Dillspitzen hacken. Rindsuppe erhitzen, 2 EL Dillspitzen darin 10 min köcheln lassen, durch ein feines Sieb gießen. Butter zerlassen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen, Mehl zugeben und kurz weiterrösten.

Mit dem abgeseihten Dill-Sud aufgießen, gut verrühren (Schneebeesen). Schlagobers zugeben und 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Mit einem Mixerstab pürrieren, durch ein Sieb passieren.

Sauerrahm in die Dillsauce einrühren, die restlichen Dillspitzen einrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskatnuss abschmecken.

Meine Version:

Kartoffeln im Dampfgareinsatz dämpfen (etwas Wasser in den Kessel, Dampfgareinsatz einsetzen, Temperatur 110 Grad, Rührintervallstufe 3, 20 Minuten).

1 Bund Dill grob gehackt mit der Suppe in der CC erhitzen und 10min köcheln lassen.

Dann abseihen.

In der selben Schüssel Zwiebel und Butter mit Flexi anschwitzen, Mehl dazu und kurz rösten.

Mit Sud aufgießen – wenn ihr nur kleine Mengen anfangs dazu gebt, rührt der Flexi das schön durch, so dass man keinen Schneebeesen braucht.

Dann Sahne dazugeben und 10 min köcheln lassen.

Pürrieren und durch Sieb passieren fällt bei mir weg, da die kleinen Zwiebelstücke nicht auffallen od durch Flexi eh kaum mehr da sind.

Dann Rahm und Gewürze dazugeben und einen neuen frischen Bund gehackte Dill dazu.

Wir lieben sie einfach. Heute hatte ich keinen Rahm/saure Sahne daheim dafür offene Mascarpone, das war auch lecker.

Pochierte Lachsklösschen auf Graupen-Lauch-Risotto



Foto Eva Ohrem/Deichrunners Küche

Rezept aus dem Laferkochbuch zur Kenwood CookingChef und von Eva Ohrem/Deichrunners Küche abgewandelt

Portionen: 4

Zutaten

Für die Lachsklösschen

- 350 g angefrorenes Lachsfilet (ohne Haut)
 - 200 g eiskalte Sahne
 - Salz
 - Pfeffer
 - Saft von 1 Zitrone (Eva: 1/2 Zitrone)
 - 1 Bund Dill
- Für das Graupen-Lauch-Risotto*

- 1 Stange Lauch (etwa 200 g)
- 100 g Butter
- 500 ml Geflügelfond
- 200 g mittelgroße Graupen
- 100 ml Weißwein
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- einige Dillzweige zum Garnieren
- Benötigtes Zubehör
- Multi-Zerkleinerer
- Flexi-Rührelement
- Glas-Mixaufsatz

Zubereitung

- Für die Lachsklösschen den Lachs würfeln und im Multi-Zerkleinerer bei höchster Geschwindigkeitsstufe pürrieren, dabei langsam die Sahne zugießen. Die Fischfarce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und unterrühren. Die Farce kühl stellen.
- Für das Risotto den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Die hellen Teile klein würfeln, den dunkelgrünen Teil in Stücke schneiden. Das Flexi-Rührelement in die Cooking Chef einsetzen und 50 g Butter bei 120°C, Intervallstufe 2, in der Rührschüssel erhitzen. Die dunkelgrünen Lauchstücke darin 1 Minute andünsten. In den Glas-Mixaufsatz umfüllen (evtl. 1* Taste P drücken) und mit 100 ml Geflügelfond fein pürrieren. Beiseite stellen.
- In der Rührschüssel die restliche Butter bei 115°C, Intervallstufe 2, mit dem Flexi-Rührelement erhitzen. Den klein gewürfelten hellen Lauch darin 1 Minute andünsten. Die Graupen zugeben, kurz mitdünsten und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den restlichen Geflügelfond zugießen, bis die Graupen nach etwa 15-20

Minuten knapp gegart sind. Das dunkelgrüne Lauchpüree und den Parmesan zufügen und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 Liter Wasser in einem Topf erhitzen, wenn es kocht, herunterschalten. Aus der Fischfarce mit 2 EL Klösschen formen und in das siedende Wasser einlegen. Die Klößchen 10 Minuten ziehen lassen und mit einer Schaumkelle herausheben. Dillzweige abbrausen und trocken tupfen. Die Klösschen mit Dill garniert auf dem Risotto servieren.

Anmerkung Eva zu den Mengen:

Die Risottomenge erachte ich für 4 Personen als zu wenig, die Klösschenmenge ist ausreichend (gibt zwischen 13 und 15 Klösschen). Die Risottomenge würde ich für 4 Personen um die Hälfte erhöhen.

Mediterraner Brotaufstrich / Dip mit essbaren Schälchen



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten für die essbaren Schälchen:

350 gr Mehl

75 ml Wasser

50 ml Öl

1 Ei

1 Esslöffel Sesam

1 Esslöffel Schwarzkümmel

Gehackter Dill

Getrocknete Tomaten

1 Teelöffel Salz

Zubereitung der essbaren Schälchen:

Dill und getrocknete Tomaten im MULTIZERKLEINERER klein haken.

Erst Mehl dann alle anderen Zutaten in Rührschüssel mit K-HAKEN auf Stufe 2-3 ca 5 Minuten kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie packen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Dann mit der Nudelwalze zum Schluss Größe 4 Kreise oder Sterne ausstechen.

In Muffinsform bei 200 Grad knusprig backen.

Tipp: Bei Auswalzen auf Stufe 7 kann man mit dem gleichen Teig ganz leckere Brotchips backen.





Fotos: Hülya Braun

Zutaten – Basis Rezept für Brotaufstrich

200 gr Tomatenmark

100 Gramm Paprikamark süß

50-100 gr Gehackte oder gemahlene Walnüsse

2 Zehen Knoblauch

1 Esslöffel Schwarzkümmel

1 Esslöffel Bockshornklee gemahlen (Çemen)

1 Teelöffel Çiğköfte Gewürz odergemahlenen Kümmel, scharfe Paprika, Pfeffer

Kein Salz oder nur sehr wenig zum abschmecken (Paprikamark ist salzig)

Zubereitung Brotaufstrich:

Walnüsse in der Gewürzmühle grob oder fein nach belieben hacken.

Knoblauch pressen

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit K-Hacken auf Stufe 2 ca 3-4 Minuten

Kneten und abschmecken.

Ergibt ca 360-400 gr, 200 gr davon weg legen.

Den Rest auf drei Portionen aufteilen und mit den Zutaten der

anderen Brotaufstrichen vermischen (ggf. im Multizerkleinerer mit Messer)

Zutaten andere Brotaufstriche:

1x 200 Gramm Schafskäse +60-80 Gramm Basis Aufstrich

1x 250 Gramm Butter+60-80 Gramm Basis Aufstrich

1 x 1-1,5 Avocados+60-80 Gramm Basis Aufstrich

Zutaten Kräuterbutter:

1x250 Gramm Butter

2 Knoblauchzehen

1 Päckchen 8 Kräuter

1/2 Teelöffel Salz

Tipp:

Ich friere kleine Portionen erst auf Folie dann die kleinen Portionen in verschlossene Gefrierbehälter oder Tüten. So kann man sie bei Bedarf 2 Stundenvor dem Essen rausholen.

Zucchinipuffer



Rezept und Foto von Mareike Blunt

Zutaten:

500g Zucchini
2 TL Salz
3 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Petersilie
3 Zweige Dill
50g geriebener Parmesan
2 Eier
50g Mehl
Salz und Pfeffer
Öl

Zubereitung:

Zucchini mit der kleinsten Reibe im Multi klein reiben. In einer Schüssel mit 2 TL Salz bestreuen, kurz durchmischen. Etwa eine viertel Stunde stehen lassen.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Kräuter fein hacken.

Die Zucchini in ein Sieb geben und den Saft ausdrücken. Wieder zurück in die Schüssel.

Frühlingszwiebeln, Kräuter, Käse, Eier und Mehl dazu und gut

verrühren. (da ich die dreifache Menge gemacht habe, hab ich das mit den Händen gemacht, sonst mit dem K-Haken). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und pro Puffer 1 El voll in die Pfanne geben und platt drücken. Goldgelb ausbacken lassen.

Dazu passt ein Kräuterjoghurt.

—