Nudelauflauf mit Erbsen, Schinken, Tomaten alla Giselle

Zutaten:
Mafalde Pastidea aus 250 gr. Semola, frisch gemacht
Salzwasser
1 Packung Mozzarella
1 Becher Sahne (kann auch Kochsahne sein)
1 TL gehäuft Gemüsebrühe
2 Hand voll Kirschtomaten
2-3 Hand voll TK-Erbsen
2 Scheiben gekochter Schinken
Salz und Pfeffer frisch gemahlen
Etwas Hartkäse

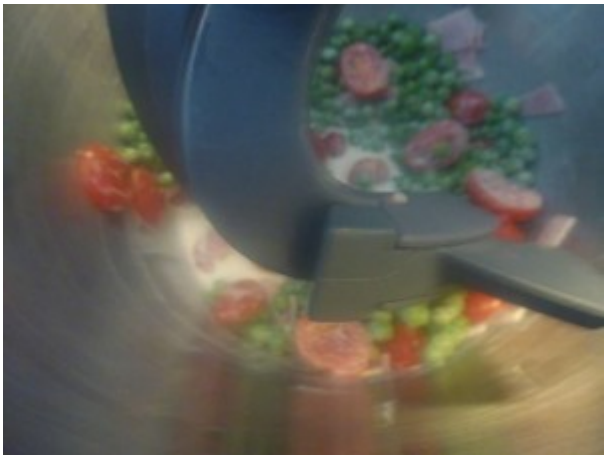
Zubereitung:
Mafalde in der Pasta Fresca oder anderer Nudelmaschine frisch zubereiten. Salzwasser zum Kochen bringen und Mafalde ca. eine Minute kochen (sie werden ja noch überbacken, sollen noch nicht ganz fertig gekocht sein).

Sahne in Kessel der CC geben und Temperatur auf 100 Grad stellen, Rührintervall 3/Flexielement.

Gemüsebrühe zugeben und weiter rühren lassen.

Kirschtomaten in der Mitte zerteilen, ebenso Schinken zerkleinern, zugeben.

Mozzarella zerkleinern und etwas mehr als die Hälfte zugeben. Ebenso die TK-Erbsen.



Salzen und Pfeffern, fertig (in Summe dauerte die Sauce bei mir 12 Minuten).

Gekochte Mafalde in Soße geben und vorsichtig umrühren. Temperatur CC jetzt abschalten.

Alles in eine Auflaufform geben, mit restlichem Mozzarella und etwas Hartkäse bestreuen und bei 180 Grad/Heißluft ca. 10-15 Minuten überbacken.

Tomatenauflauf mit Mandelstreusel

Fotos Gisela M.

Zutaten:
Datteltomaten (ca. 500 gr. pro Person)
Knoblauchzehen (wie mans mag, 1-2 pro Person)
1 TL Olivenöl
Frischer Thymian oder Oregano oder Basilikum

Zutaten für Streusel (langte bei uns für 3 Personen, Menge entsprechend anpassen):
10 gr. kalte Butter
10 gr. Mehl
10 gr. Mandeln gemahlen
10 gr. Mandelblättchen
etwas getrockenete Chilischote/Salz/Pfeffer

optional: etwas Parmesankäse

Zubereitung:
Datteltomaten halbieren, Knoblauch klein hacken.

1 TL Öl in Kessel erhitzen/140 Grad/Kochrührelement einsetzen

und Knoblauch kurz andünsten.

Temperatur auf 120 Grad zurückdrehen, Rührintervall 2, Tomaten zugeben, Timer auf 15 Minuten stellen. Nach 15 Minuten sollten die Tomaten soweit reduziert sein, dass nur noch wenig Flüssigkeit zurückbleibt.

Backofen auf 200 Grad/O/U vorheizen.

Während Tomaten kochen die Streuselzutaten mit den Fingern vermengen ,so dass es schön krümelig wird. Theoretisch ginge das auch gut mit dem K-Haken, dann müssten die Mengen aber größer sein.

Auflaufform mit Tomatenmasse befüllen. Mandelstreusel darüber geben. Wer mag kann auch noch etwas Parmesan darüber streuen.

30 Minuten im Backofen backen, ich habe den Backofen auf mittlere Dampfzugabe eingestellt.

Sehr lecker und aromatisch und sehr leichte Beilage.

Zanderfilet auf gedämpften Kartoffeln mit karamellisierten Tomaten – glutenfrei

Foto und Rezept von Gisela Martin

3 Personen

Zutaten:
3 Zanderfilets (mit Haut), alternativ ein anderer Fisch, z.B. Scholle o.ä.)
500 gr. Kartoffeln festkochend
250 gr. Kirschtomaten
100 ml Fischfond
2 Knoblauchzehen
1/2 Gläschen schwarze Oliven
2 Schalotten
1 getrocknete Tomate
1 Glas trockener Weißwein (alternativ Brühe)
1 Limette
Salz/Pfeffer/Zucker/Olivenöl/Rosmarin oder Thymian

Zubereitung:
Kirschtomaten halbieren und auf mit Backpapier ausgelegtem Blech legen, mit Salz und Zucker bestreuen und 1 Stunde bei Ober/Unterhitze 85 Grad (= kandierte Tomaten) im Ofen.

Fischfilet mit ein paar Tropfen Olivenöl einreiben und mit etwas Thymian (alternativ Rosmarin) und Limettenspalten belegen und für 20 Min. marinieren.

Kartoffeln/Schalotten schälen und mit Würfelschneider würfeln.

Im Kessel den Fischfond und ein Glas Weißwein einfüllen.

Die Kartoffel/Schalottenmischung zusammen mit der kleingeschnittenen getrockneter Tomate, kleingeschnittener Knoblauchzehen, Prise Salz, in den Dampfgareinsatz geben. 110 Grad/Rührintervall 3/10 Minuten. Nach 10 Minuten die Oliven und kandierten Tomaten zugeben und bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben. Insgesamt brauchen die Kartoffeln 25 Minuten.
Anmerkung: Ich mache von den Kartoffeln gerne auch doppelte oder dreifach Menge. Dann habe ich die Kartoffeln auch schon im Dampfgarer zubereitet. Dann habe ich die Flüssigkeit zusammen mit den Kartoffeln vermischt und dampfgegart für ein intensives Aroma.

Den fertigen Kartoffeln noch etwas von der Brühe aus dem Kessel beimischen und mit Limettensaft würzen.

Die Fischfilets salzen und in Pfanne von beiden Seiten (zuerst die Seite mit Haut) 1-2 Minuten scharf anbraten. Dann wenden. Fisch mit etwas Olivenöl und Limettensaft würzen.

Anrichten und mit Basilikumblättern nach Geschmack verzieren.

Tomaten-Paprika-Risotto

Rezept mit freundlicher Empfehlung von Stefan Homberg zur Verfügung gestellt. Zu finden auch hier: http://cookfreak.de/rezepte/item/tomaten-paprika-risotto.html
Zutaten:
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
Je ½ grüne, rote und gelbe Paprika
100 g Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)
50 ml Weißwein (trocken)
300 ml Gemüsefond

10 Kirschtomaten
4 EL feine Ringe vom Frühlingslauch
30 g Pamesan (fein gerieben)Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubehör:
Multizerkleinerer mit Flügelmesser und feiner Reibe, Würfelschneider, Flexi-Rühr-Element

Zubereitung:
Multizerkleinerer mit der feinen Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in eine Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, die Schalotten und den Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sekunden fein zerkleinern.

Den Würfelschneider ansetzen und die Paprika würfeln.

Flexi-Rühr-Element einsetzen, Butter einfüllen und die Temperatur auf 120°C sowie Rührintervall Stufe 3 einstellen. Den Knoblauch und die Schalotten und die Paprika in das heiße Fett geben. Ca. 3 Minuten dünsten.

Den Reis hinzugeben und ca. 1 Minuten mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist mit dem Fond auffüllen und die Temperatur auf 100°C reduzieren.

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 18 Minuten garen.

Die Tomaten halbieren und hinzugeben, weitere 2 Minuten garen.

Anschließend den Parmesan und den Frühlingslauch unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Mini-Quiches mit Sommergemüse

Foto Gisela Martin

Zutaten:
100 gr. kalte Butter
125 gr. Magerquark
140 gr. Mehl
Salz
1 Zwiebel,
1 Zucchini,
1 Paprikaschote
100 gr.Kirschtomaten
1-2 Zweige Kräuter
3 getrocknete Tomaten
Etwas Öl
Pfeffer
150 gr. Creme fraiche
3 Eier
50 gr. Bergkäse
Semmelbrösel

Zubereitung:
Butter (in kleinen Stücken), Quark, Mehl und ½TL Salz mit K-Rührer zu Teig verarbeiten, ergibt einen sehr klebrigen Teig, in Frischhaltefolie wickeln und in Kühlschrank für ca. eine Stunde stellen.Gemüse putzen, Zwiebel fein hacken, Zucchini und Paprika würfeln (von Hand oder mit Würfelschneider. Wenn mit Würfelschneider, dann auch die Zwiebeln würfeln). Tomaten vierteln oder halbieren, Kräuter waschen und abzupfen, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Öl in Kessel erhitzen, Koch-Rührelement einsetzen, Zwiebeln andünsten, Gemüse zugeben und weitere 4-5 Minuten dünsten, Kräuter und Tomatenstreifen zugeben, salzen und pfeffern, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel mit Creme fraiche, Eier und geriebenen Käse verrühren und ebenso salzen und pfeffern (könnte man mit Flexi machen, geht aber auch mit herkömmlicher Gabel)

Muffin-Form (12er) einfetten, mit Semmelbrösel bestreuen, Backofen auf 160 Grad/Umluft vorheizen

12 Portionen Teig ausrollen und zu Kreis ausrollen und in Muffinmulden legen, ein paar Semmelbrösel auf Teig streuen,dann Gemüse und Eierguss darauf verteilen.

35 Min. in Ofen backen, abkühlen lassen

Schmeckt warm und kalt, am besten macht man gleich die doppelte Menge.