Tagliatelle Puttanesca

Rezept Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

Zutaten:
Teig
300 gr. Semola
2 Eier
4 Eigelb
1 EL Esslig
1 Prise Salz

Sauce
2 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
2 EL frische Petersilie
2 Schalotten
1 Prise Chili
800 gr. Dosentomaten
1 EL Kapern
3 Anchovifilets
50 gr. schwarze Olien
Salz/Pfeffer zum Abschmecken
Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:
Zutaten für Pastateig in Kessel geben und auf Stufe 3 mit K-Haken durchkneten. Dann Knethaken einsetzen und weitere 5 Min. kneten. In Frischhaltefolie verpacken und mind. 30 Min. in Kühlschrank.

Pastawalze einsetzen und Teigplatten bis Stufe 8 ausrollen, auf bemehlte Arbeitsfläche legen, 5 Minuten ruhen lassen.

Tagliatelle-Schneidaufsatz einsetzen und Teigplatten schneiden. In Nester legen und trocknen lassen.

Multizerkleinerer mit Messer einsetzen. Petersilie, Knoblauch,

Schalotten und Chili hineingeben und bei Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und 140 Grad. Olivenöl einfüllen (am Rand, dann quietscht es nicht) und Mischung aus Multi für ca. 1 Min erhitzen.

Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten/110 Grad

Anchovis fein hacken, mit Oliven/Kapern vermengen und in Sauce geben. Weitere 5 Min köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort geniessen.

Mexikanischer Tortillachipsauflauf

Foto und Rezept Gisela Martin

Zutaten:
Öl zum Anbraten
3 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen

6 reife Tomaten
2 grüne Paprikaschoten (wer mehr mag, nimmt mehr)
2 EL Rotweinessig
2 TL Zucker
2 oder 3 kleine Chilischoten, getrocknet
1 Dose Mais
Tortillachips nach Belieben
Gouda nach Belieben
100 gr. saure Sahne

Zubereitung:

Zwiebeln durch den Würfler laufen lassen, zur Seite stellen. Knoblauchzehen kleinschneiden

Tomaten und Paprikaschoten waschen und ebenfalls mit dem Würfler würfeln.

In Cooking-Chef-Schüssel Öl erhitzen, 140 Grad, Intervallstufe 2, dann Zwiebel-Knoblauchgemisch anschwitzen, ca 3 Minuten

Paprika/Tomatenschotengemisch (ohne Flüssigkeit), Essig, Zucker, zerbröselte Chillischote zugeben, Temperatur etwas zurückdrehen, ich hatte 120 Grad, ca. 7 Minuten offen kochen bzw. solange bis Flüssigkeit verdampft ist, Mais zugeben und nochmals 3 Minuten kochen.

In Auflaufform Sauce, Tortillachips und Käse in Lagen stapeln, mit Käse abschließen. Mit saurer Sahne bestreichen, 15 Min. im Backofen bei 160 Grad Heißluft backen.

Dazu passt Salat.

Hausgemachte Merguez

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

500 g Lammfleisch (Schulter)
250 g Rindfleisch (Schulter)
½ Bund Koriandergrün, gewaschen
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Harissa nach Geschmack
1 TL Zimt, 1 TL Nelken
Ca. 2 m Lammsaitlinge,
Durchmesser ca. 15-20 mm

Zubereitung:
Lamm- und Rindfleisch in gulaschgroße Stücke schneiden und ca. 30 Minuten im Tiefkühlschrank anfrieren lassen.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und mit dem **Multi-Zerkleinerer** 30 Sekunden bei **Geschwindigkeitsstufe** 3 zerkleinern. Anschließend das Koriandergrün nur grob zerkleinern.

Die Lammsaitlinge in einer Schale mit Wasser einweichen. Das sorgt für mehr Elastizität und einfacheres Befüllen.

Den **Fleischwolf** an den Niedrig-Drehzahl-Anschluss anschließen und für den ersten Durchgang die **grobe Lochscheibe** (8mm) einsetzen. Das angefrorene Fleisch zusammen mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander bei Geschwindigkeitsstufe 2 wolfen.

Das Brät mit Salz, Pfeffer und Harissa würzen, den Zimt und die gemahlenen Nelken hinzugeben. Für gleichmäßig verteilte

Zutaten, geben Sie sie in die Rührschüssel der Cooking Chef und lassen alles mit dem **K-Haken** vermengen.

Tipp 1: mit der **Gewürzmühle** können Sie Nelken und Zimt frisch mahlen. Das sorgt für ein intensiveres Aroma.

Tipp 2: Um zu testen, ob das Brät ausreichend gewürzt ist, nehmen Sie einfach ein kleines Stück und braten es in der Pfanne kurz an – anstatt es roh zu probieren.

Entfernen Sie das Messer und die Lochscheibe aus dem Fleischwolf und setzen Sie anschließend den **Wurstfüllstutzen** ein. Ziehen Sie nun den Saitling auf den Stutzen auf und machen einen Knoten an das Ende des Darms.

Stellen Sie **Geschwindigkeitsstufe 2-3** ein. Geben Sie das Brät in die obere Schale und füllen es in den **Einfüllstutzen**. Drücken Sie das Brät mit dem **Stopfer** nach unten. Die **Wendelschnecke** füllt sich nun und drückt es in den Saitling.

Tipp 3: Stopfen Sie den Darm nicht zu fest. Die Würste könnten sonst beim Grillen oder Braten platzen.

Sobald die gesamte Masse verarbeitet ist, die **Würste „abdrehen“**. Messen Sie ca. **15 cm Wurst** ab. Dann kneifen Sie mit Fingern einmal ein und drehen das freie Ende **zu Ihrem Körper hin**. Dann die nächsten 15 cm abkneifen und dieses Mal **vom Körper weg drehen**. In diesem Wechsel fahren Sie fort.

Am Ende der Wurstschlange machen Sie wieder einen Knoten und trennen das überstehende Ende des Saitlings mit einem scharfen Messer ab. Zerteilen Sie nun die noch zusammenhängenden Merguez zu einzelnen Würsten.

Die fertigen Würste halten sich bei Lagerung im Kühlschrank 3-4 Tage.

Die Merguez wird in aller Regel gegrillt, eignet sich aber auch gut für die Zubereitung in der Pfanne. Typischerweise wird die Wurst mit Baguette und Harissa serviert.

Kalte Mandelsuppe mit Knoblauch

Für sehr warme Tage….

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:
75 g Weißbrot, ohne Kruste
5 EL Milch
125 g blanchierte Mandeln
3 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL Sherryessig, o.ä.
4 EL natives Olivenöl extra, zzgl. etwas zum Servieren
Salz und Pfeffer
mildes, süßes Paprikapulver zum Bestäuben

Zubereitung:
Das Brot in Stücke brechen, mit der Milch in eine Schüssel

geben und 10 Min. einweichen

Die Mandeln in den Multizerkleinerer mit dem Flügelmesser geben und bei mittlerer Geschwindigkeit fein mahlen. Brot samt Milch, Knoblauch und Essig zugeben, und zu einer glatten Paste verarbeiten. 400 ml Wasser zugeben und nochmals aufmixen, bis eine milchige Konsistenz entsteht.

Nach und nach das Öl eingießen und untermischen. Salzen, Pfeffern und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Die Suppe in kleine Gläser eingießen und mit etwas Öl beträufeln. Mit ein wenig Paprikapulver bestreut servieren.

Pizza American Style mit Hühnerfleisch BBC Soße und Käserand

Rezept und Foto von Renate Renate Zierler

Zutaten:

Pizzateig
Ca. 300 Gramm glattes Mehl
1 Würfel Hefe frisch (damit geht der Teig schneller auf)
Salz
2 EL Öl
Wasser nach Bedarf

BBC Soße
Normales Ketchup
Scharfes Ketschup
3-5 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
Etwas Soja Soße
Etwas Tabasco Soße
Etwas Worcesters Soße
Honig
Etwas süße Chili Soße

Belag Pizza
2 Hühnerbrüste
2 Packungen geriebenen Käse
2 Packungen Mozzarella
1 Paprika
1 rote Zwiebel
Ein paar kleine Tomaten

Zubereitung:

Teig
Das Mehl die Hefe das Salz und das Öl gut vermengen in der Cooking Chef (Knethaken) . Dann so viel Wasser hinzu fügen das ein geschmeidiger Teig entsteht . Mach das immer nach Gefühl . Knete danach den Teig mit der Hand noch etwas durch und lass ihn gehen . Aus dieser Menge hab ich heute zwei super große

Pizzen gemacht.

BBQ-Sauce
Alle Zutaten gut vermengen zu einer Soße die dann die Grundlage für die Pizza gibt (Gewürzmühle).

Pizza
Den Paprika vorher würfeln und etwas anbraten in der Pfanne , ebenso das Hühnchen in kleine Würfel schneiden Salzen , pfeffern und etwas Chili drauf und scharf anbraten .
Den Pizza Teig teilen und ausrollen . Die Hälfte des geriebenen Käses in den Rand einschlagen und auf den Boden die BBC Soße verteilen . Die andere Hälfte des geriebenen Käses darauf verteilen und darauf jetzt die Hühnchen Würfel , die Paprika den Mozzarella und die Tomaten und den Zwiebel . Der Clou ist das der Käse jetzt unter den Hühnchen und dem Paprika ist .

Ab ins Rohr bei 200 Grad für zirka 25 Minuten . Vor dem Anschneiden etwas auskühlen lassen so das nix verläuft .

Diese Mengen Angabe reicht für 2 große Pizzen . Ist übrigens nix übrig geblieben und mein Junior war ganz begeistert vom Geschmack und dem Belag .

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht euch Renate :))

Fotos von Renate Renate Zierler

Aioli – Variationen

Foto von Melanie Gläser – Rezept 1

1. Rezept von Melanie Gläser

Zutaten:
1 Ei
1 Knoblauchzehe
1 gestr. TL Salz
Pfeffer nach Belieben
1 Spritzer Zitrone
Rapsöl (kein Olivenöl!)

Zubereitung:
Das Ei, mit der Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Zitrone in den Multizerkleinerer geben.

Diesen auf Stufe 4 an machen und wenn die Zutaten gut vermischt sind über den Schieber (Einfüllstopfen) langsam das Öl reinlaufen lassen.

Die Menge des Öl´s hängt davon ab, wie flüssig oder dick man das Aioli haben möchte

2. Rezept von Fee Koch- und Backwelt

Zutaten:
3-4 Eigelb
300-400ml Pflanzenöl (kein Olivenöl, dies ist f eine reine Aioli zu bitter)
2 Knoblauchzehen
Saft einer halben Zitrone
eine Prise Salz
eine Prise Zucker

Das wichtige bei einer Aioli ist, dass alle verwendeten Produkte Zimmertemperatur haben. Ich rühre auch nicht im Zerkleinerer, sondern verwende den Ballonbesen.

Das Öl muss sehr langsam zulaufen (am Anfang wirklich Tröpfchenweise). Nach
den ersten paar Milliliter muss die Masse schon anfangen zu binden. Tut
sie das nicht sind die Zutaten zu kalt. Einfach die Schüssel in ein
Wasserbad halten (kein heißes Wasser! Lauwarm! Stetig rühren… so klappts dann auch mit der Aioli. I

Wichter Tipp für die Zubereitung:
– Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Wenn die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank kommen, bleibt alles flüssig.

3. Rezept von Heike Kierstein

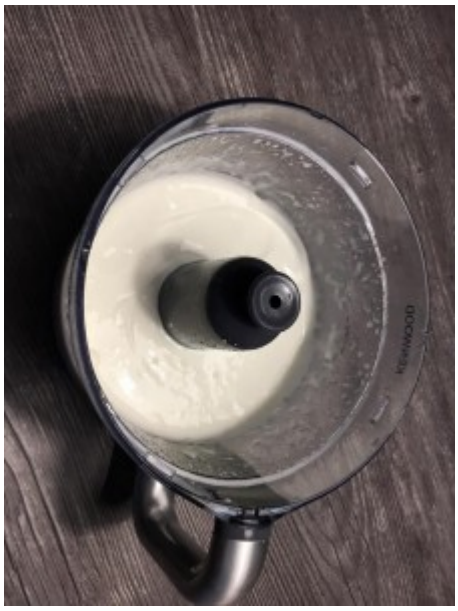
Zutaten:
3 Knoblauchzehen
1 Ei, 25 g Senf
250 ml Oel
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Alles, außer Oel, in Multi geben. Das Oel zum Schluss langsam einfließen lassen. Nicht auf höchste Stufe. Habe nach Gefühl die Geschwindigkeit angepasst.

Achtung: Kein Olivenöl verwenden. Neutrales Oel schmeckt besser.

Sind die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank klappt es nicht und alles bleibt flüssig. Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Bei Heike Kierstein waren die Eier direkt aus dem Kühlschrank, der Rest Zimmertemperatur und es funktionierte.

4. Rezept Ina Richter



Rezept und Fotos Nr. 4 von Ina Richter

Zutaten:
1,5 Knoblauchzehen gestückelt

3/4 Tl Salz
150g Milch

Zubereitung:
In den Multi geben, auf Stufe 3 schaumig rühren, ca 2 Min.

Dann auf Stufe 3,5 weiterlaufen lassen und oben ganz langsam, mit kurzen Pausen ca 450ml neutrales Öl reinlaufen lassen. Das dauert ca 10 Min. Immer mal gucken, bis es cremig wird, sonst weiterlaufen lassen oder noch etwas Öl zugeben.

Hält sich lange im Kühlschrank, da ja kein Ei drin ist und wird auch noch etwas fester im Kühlschrank.