

vegane Mayonnaise (Majo)



Rezept und Bild von Klip Cooks

Zutaten

2 Knoblauchzehen (mittelgroß), grob zerkleinert
1 EL (15 ml) frischgepresster Zitronensaft
2 TL (10 ml) Senf (Dijon)
3 EL (45 ml) Kichererbsen-Koch-Flüssigkeit (zB aus der Dose)
12 ganze, gekochte Kichererbsen
110 g (120 ml) neutrales Pflanzenöl, zB Raps
Salz (nach Geschmack)
Pfeffer (frisch gemahlen, nach Geschmack)

Zubereitung

Alle Zutaten in die Gewürzmühle füllen. Bei voller Geschwindigkeit etwa 30 s mixen bis eine dicke Emulsion entstanden ist.

Krautsalat nach türkischer Art



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Silke Wenning

Passt auch gut als Krautsalat auf Lamacun

Zutaten:

1/2 Weißkohl
3-4 Knoblauchzehen
1 türkischer Jogurt – Yasha Ayman
3 El Mayonnaise
1 kleine Zwiebel
1 Tl Salz

Zubereitung:

Weißkohl fein im Multizerkleinerer raspeln, ca. 5 min blanchieren und abkühlen lassen.

Knoblauch mit dem Messer plattpressen und kleinhaken

Zwiebel vierteln und in Streifen schneiden.

Knoblauch, Zwiebeln, Mayonnaise und Joghurt verrühren und salzen.

Dressing zum Weißkohl geben.

Den Salat lasse ich mindestens 2 Stunden durchziehen.

Thunfischcreme

Rezept von Alta Scuola die Cucina/Kenwood/03 2016 und von Gisela M. ins Deutsche übersetzt

Zutaten:

130 gr. Mayonnaise
130 gr. Thunfisch
10 gr. Kapern
halbes Sardellenfilet

Zubereitung:

In Gewürzmühle Thunfisch, Kapern, halbes Sardellenfilet und zum Schluss Mayonnaise füllen.

Für 2 Minuten auf Stufe 5 mixen.

Krautsalat mit Ananas in Sahnedressing



Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:

1 Weißkohl

4 Schalotten

1 Dose Ananasstücke

$\frac{1}{2}$ -1 rote Paprika

100 g Salatmayonnaise oder selbstgemachte Mayo

125 g Buttermilch

1-2 EL Weißweinessig

Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone

Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:

Den Weißkohl mit der Trommelraffel, Multi oder Schnitzelwerk mit der feinen oder groben Schneidscheibe in Raspeln zerlegen. Ich nehme die dicke Schneidescheibe von der Trommelraffel, mit der Dünne wird es uns zu fein. Das ist aber Geschmackssache.

Die Schalotten häuten und einmal längs halbieren und mit der feinen Schneidscheibe durchgeben.

Die Paprika putzen und vierteln. Ebenfalls mit der feinen Schneidscheibe (hochkant hineingeben) durchlassen.

Die Ananasstücke abgießen (Saft auffangen). Die Stücke nochmals mit dem Messer halbieren oder dritteln. Ich nehme auf ca. 1 kg Weißkohl 1 mittlere Dose Ananas.

Die Mayo, Buttermilch, Essig, Zitrone, etwas Ananassaft, Salz und Pfeffer in die Gewürzmühle geben und kurz durchmixen. Es klappt aber auch in einer Schüssel mit einem Schneebesen. Wenn die Konsistenz zu fest ist, je nach Geschmack mit Ananassaft oder Milch verdünnen.

Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen, gerne auch über Nacht. Vor dem Servieren nochmals abschmecken, evtl. nachwürzen. Gutes Gelingen!

Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise – Variationen



1. Rezept und Foto von Fee's Koch und Backwelt

für etwa 8 Personen

Zutaten:

1 Kalbsnuss (etwa 3kg)

Thunfisch aus der Dose eingelegt in Öl (4 Dosen á 140-150g Abtropfgewicht)

4 Eigelb (Größe L), Zimmertemperatur

Saft einer Zitrone, Zimmertemperatur

400ml Olivenöl, Zimmertemperatur

3 Gläser Kapern (Abtropfgewicht pro Glas liegt bei etwa 60g)

Zubereitung:

Das Fleisch koche ich in Salzwasser am Abend zuvor. Es muss mit kaltem Wasser bedeckt sein. Dann aufkochen und 3 Std sieden lassen. Dann den Herd ausschalten und das Fleisch im Topf über Nacht auskühlen lassen (bitte nicht in den Kühlschrank stellen, einfach auf dem Herd ohne Wärmezufuhr ganz langsam auskühlen lassen). Wieso eine Kalbsnuss?... Die Kalbsnuss hat die richtige Konsistenz und lässt sich nach dem Kochen und

Abkühlen wunderbar weiter verarbeiten. Ein weiches Fleisch würde auseinander fallen beim Schneiden.

Am nächsten Tag bereite ich die Thunfischmayonnaise zu:

Das Eigelb zusammen mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und das Öl unter ständigem Rühren (etwa Stufe 3 mit dem Ballonschneebesen) langsam eintropfen lassen. Nach wenigen ml müsste die Mayonnaise bereits anziehen und fest werden, ist dies nicht der Fall waren die Ausgangsprodukte zu kalt und ich empfehle ein kurzes Rühren auf dem Wasserbad (kein kochendes Wasser, lauwarm! Wir wollen die Eier nicht kochen!).

Nun benötigen wir einen Mixer: In meinem Fall der ThermoResist Mixeraufsatz der Cooking Chef: 2 Gläser Kapern abtropfen und in den Mixer geben (den Saft aufheben sollte die Masse am Schluss zu fest sein). Den Thunfisch dazu geben (hier wird der gesamte Doseninhalt verwendet, also nicht abtropfen). Nun die Zutaten gut mixen. Sollte die Masse zu fest sein und der Mixer nicht gut durch kommen etwas von der Mayonnaise zugeben. Nachdem die Zutaten gut gemixt sind, die Masse zu der Mayonnaise geben und gut verrühren. Anschliessend mit Salz abschmecken. Sollte die Thunfischmayonnaise etwas zu dick sein, einfach etwas des Kapernwassers dazu geben.

In einem Original 'Vitello Tonnato' dürfen eigentlich Anchovifilets nicht fehlen. Hier einfach 4 Anchovifilets mit den Kapern und dem Thunfisch mixen, aber darauf achten, dass sich die am Ende benötigte Salzmenge um einiges REDUZIERT!!! Ich verzichte auf diese, da wir einen Allergiker in der Familie haben, der diese nicht verträgt.

Nun muss das Fleisch geschnitten werden, in sehr dünne Scheiben (2mm)! Am besten mit einer Maschine, zur Not geht es aber auch per Hand. Dann das Fleisch auf einer Platte schön auslegen und mit der Thunfischmayonnaise bestreichen. Das letzte Glas Kapern darauf verteilen (für das gewisse Extra können auch große Kapernäpfel bei der Deko verwendet werden.

Diese sehen auf der Platte natürlich noch schöner aus).

2. Rezept der Mayonnaise von Claudia Kraft

Mayonnaise für Vitello Tonnato ruck zuck im Multi gemacht.

Zutaten:

2 Dotter

1 Tl Kapern

2 Sardellen

100ml Olivenöl

200ml Distelöl oder Rapsöl

Salz

Pfeffer

Zitrone

Thunfisch aus der Dose

Zubereitung:

Dotter, Kapern, Sardellen im Multi mit dem Messer mixen, dann langsam das Olivenöl durch Öffnung einfließen lassen.

Anschließend das restliche Öl dazugeben.

Wenn die Mayo fest ist, die restlichen Zutaten dazu geben.

Tipp von Claudia:

Ich passiere die Sauce trotzdem da sie meiner Meinung ganz fein gehört.

Fotos von Claudia Kraft:

