

Pfirsich-Rosmarintarte



Rezept zur Verfügung gestellt von Marlene Rettensteiner

Zutaten:

Mürbteig:

300g Mehl
200g Butter kalt
100g Staubzucker
1 Ei
Zitronenschale
Prise Salz

Guss:

2 Becher Creme fraiche
1 Ei
Vanille

Belag:

Pfirsiche
Rosmarin
Pfirsichmarmelade

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten (K-Haken), für 30 Min. in Klarsichtfolie kühlstellen. Dann ausrollen und in eine Tarteform geben, mit einer Gabel einstechen. Den Mürbteig 10 min vorbacken (170 Grad/Backpapier auf den Teig und mit Linsen o.ä. beschweren).

Den Guss zusammen rühren (z.B. Flexielement oder von Hand) und in die Form geben. Darüber Pfirsiche in Spalten darauf legen, mit Marmelade bestreichen und Rosmarin drüber streuen.

Bei 170°C 35 min backen.



Rosmarinkekse Rosmarin-Kekse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Martina Bunke

Rosmarin-Kekse

Hört sich merkwürdig an, sehen unspektakulär aus, sind aber super lecker! Falls sie jemand probieren möchte, hier ist das Rezept:

Zutaten:

240 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1/4 Tl Salz

80 g Zucker (ggf. auch Rohrzucker oder Zucker reduzieren, wenn man es nicht so süß mag)

2 El Honig

160 g kalte Butter

2 geh. El Rosmarin, feingeschnitten (ich hatte frischen, getrockneter ist aber auch okay)

Zubereitung:

Alle Zutaten in die CC geben und mit dem K-Haken vermengen, ich fange bei min. an und drehe dann nach und nach bis 2,5 hoch.

Sobald der Teig abbindet (nach ca. 3-4 Minuten), sofort herausnehmen und rasch zu zwei Rollen von 2-4 cm Durchmesser formen, je nachdem, wie groß man die Kekse haben möchte. Dabei möglichst wenig kneten, damit die Kekse schön mürbe werden.

Die Rollen mindestens 2 Stunden sehr kalt stellen, dann in ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem

Käsemesser oder einem Buntmesser.

Mit etwas Abstand auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 10-15 Minuten backen. Dabei lieber einmal mehr nachsehen, denn die Kekse werden schnell dunkel.

Nach dem Abkühlen in einer Blechdose aufbewahren. Über die Haltbarkeit kann ich nichts sagen, weil die bei uns immer ratzfatzt aufgegessen werden. 😊

Tomatensugo mit der Beerenpresse



Anleitung von Lisa Smile und Rewecka Berberis/Fotos Rewecka Berberis

Zutaten:

5 kg Tomaten
2 EL Olivenöl
2 EL Honig
2 Zweige Rosmarin
1 Gemüsezwiebel in Scheiben
1 große Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Tomaten habe ich mit 2 EL Olivenöl, 2 EL Honig, 2 Zweigen

Rosmarin, 1 Gemüsezwiebel in Scheiben (im Multi grobe Scheibe) und 1 großen Knobizehen – in feine Streifen für 1 h bei 180 C im Backofen gehabt.

Umrühren erst wenn oben braun wird.

Etwas abkühlen lassen und dann 3x durch die Beerenpresse geben.



Tipp Katharina Schmidt:

Den Trester der Tomaten trocknen und zum Würzen nehmen



Foto Monika Klein

Lammkarree sous-vide

Spargelmousse Tomatenchutney

Kartoffelwürfel



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

Noch mehr Rezepte von Steffi Grauer findet ihr auch auf <http://www.kochtrotz.de/>

Menge: 8 Portionen

Zutaten Spargelmousse:

500 g Spargel weiß oder grün

300 ml Sahne (laktosefrei)

7 Blatt Gelatine oder entsprechend Agar-Agar

3 Prisen Salz

2 Prisen Pfeffer weiß

2 Eiweiß

Frischhaltefolie

Speiseringe – 8 Stück, Durchmesser ca. 7 cm oder Schüssel
neutrales Öl

Zutaten Tomaten-Chutney:

0,5 kg vollreife Tomaten

1 größere Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 TL Ras el Hanout im Mörser zerstoßen
1 TL gelbe Senfsamen
2 Prisen Meersalz
150 ml milder Weißweinessig
50 g brauner Zucker

Zutaten Kartoffelwürfel:

1 – 1,5 kg Kartoffeln
Olivenöl
2 – 3 Rosmarinzweige
Meersalz

Zutaten Lamm:

2 Lammkarree à circa 500 Gramm
8 Thymianzweige
8 Rosmarinzweige
2 Vakuumierbeutel

Zubereitung Spargelmousse:

Spargel schälen und Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. 8 Spargelspitzen für Deko zur Seite legen. Spargelspitzen später nebenher in Salzwasser al dente garen.

Kochröhrelement einsetzen, Sahne und Spargelstücke für 15 Minuten bei Intervallstufe 2 105 Grad köcheln lassen. Spargel-Sahne-Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse im Glasaufsatz auf höchster Stufe gut pürieren.

Gelatine nach Packungsangabe einweichen und danach gut ausdrücken.

Gelatine zur Spargelmasse geben auf höchster Stufe für 20 Sekunden mixen. Spargelmasse in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Speiseringe mit dem neutralen Öl innen einpinseln. Teller oder andere Unterlage mit Frischhaltefolie auslegen. Speiseringe

auf Unterlage setzen.

Alternative: Sind keine Speiseringe vorhanden, so kann die Masse auch in einer Schüssel kalt gestellt werden und später werden einfach Nocken abgestochen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz in die Rührschüssel geben und mit dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe zu Eischnee schlagen.

Sobald die Spargelmasse herunter gekühlt ist, den Eischnee mit dem Schneebesen unterheben.

Jetzt die Speiseringe gleichmäßig mit der Spargelmasse füllen.

Für circa 1,5 – 2 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.

Vor dem Servieren die Speiseringe abziehen, auf Teller setzen und mit Spargelspitzen garnieren.

Zubereitung Tomatenchutney:

Die [Tomaten](#) mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Stielansätze entfernen und den Rest in grobe Stücke schneiden. Den [Knoblauch](#) und die Zwiebeln schälen, Zwiebeln achtern und im Multizerkleinerer mit der groben Scheibe würfeln lassen.

KochRöhrelement einsetzen. In der Rührschüssel der Cooking Chef Senfsaat und Ras el Hanout ohne Fett anrösten bis sie duften.

Alle weiteren Zutaten hinzugeben, kurz aufkochen lassen und bei 100 Grad für 1 Stunde einkochen lassen. Das Chutney soll sämig werden. Eventuell noch 1 TL Tomatenmark unterrühren lassen.

Noch einmal kräftig abschmecken.

Zubereitung Lamm:

Das Lamm-Karree vakuumieren, je einen Rosmarin und 2 –

3Thymianzweige mit in den Beutel geben.

Wasser in die Schüssel der Cooking Chef füllen und auf Intervallstufe 1 auf 58°C aufheizen.

Lammkarree bei 58°C etwa 55 Minuten im Wasserbad ziehen lassen.

Das Lamm aus dem Wasserbad und dem Vakuumbbeutel befreien. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Lamm-Karree im Ganzen von allen Seiten kräftig anbraten.

Das Lamm-Karree zu Koteletts aufschneiden und mit etwas Pfeffer und Meersalz bestreuen.

Zubereitung Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in circa 1 cm große Würfel schneiden (geht gut mit Würfelschneider), wässern bis zum Gebrauch.

Vor dem Braten Kartoffelwürfel gut abtrocknen.

Pfanne mit Öl erhitzen und Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze für 15 – 20 Minuten goldbraun braten. Gargrad testen.

Jetzt noch die Teller anrichten

Schweinefilet sous-vide – Variationen



Foto von Franziska Fischer – Rezept Nr. 1

1. Rezept von Franziska Fischer – Gefülltes Schweinefilet Sous-Vide

Mein Filet habe ich vakumiert, mit einem Gerät von Unhold und in der Kenwood Coking Chef gekocht.

Zutaten:

1 Schweinefilet, meins hatte 550g
Handvoll getrocknete Tomaten in Öl
Handvoll Walnüsse
Handvoll Feta
Einige Basilikumblätter
Schwarzwälder Schinken, oder Speckscheiben
Senf, Salz, Pfeffer
Küchenschnur

Zubereitung:

Das Fleisch parieren und längs einschneiden u d aufklappen.
Die Zutaten für die Füllung im Mixer (z.B. Multizerkleinerer) pürrieren, oder mit dem Messer fein schneiden.
Das Fleisch von innen und aussen würzen. Mit Senf einstreichen.
Die Füllung auf das Fleisch legen, das Stück zuklappen.
Den Schinken auslegen, Fleisch darauf legen und einwickeln.

Mit der Küchenschnur zusammen binden.

Das Stück nun in einen Vakumierbeutel legen, verschweissen.

3l Wasser in die Schüssel der KCC auf 60 Grad einstellen, Fleisch begeben und bei Intervallstufe 3 für 60min ziehen lassen.

Auch wenn das Fleisch länger im Wasser bleibt, wird es nicht trocken.

Nun den Beutel aufschneiden. Den Saft auffangen.

In einem heissen Topf das Filet rundum anbraten, aufschneiden und servieren.

Den Saft in die Sauce geben.

Bei mir gab es eine Sauce Café de Paris dazu.

Serviert mit Salaten und Nudeln.

2. Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

1 Schweinefilet

4 Zweige Rosmarin

4 Zweige Thymian

4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Filet von Fett und Sehnen befreien.

Salzen und Pfeffern und in einen Vakuumbbeutel geben.

Rosmarin, Thymian und Öl darüber geben und vakuumieren.

3 L Wasser in die Rührschüssel und das vakuumierte Fleisch bei 58 Grad ohne Rührelement ca. 90 Min. bei geschlossenem Deckel (Spritzschutz) garen.

Anschließend bei höchster Temperatur in einer Pfanne kurz rundherum anbraten.

Rinderfilet sous vide

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

1 Rinderfilet
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen (angedrückt)
50 gr. Butter

Zubereitung:

Kalbsfilet von Fett und Sehnen befreien.

Salzen und Pfefferen und in einen Vakuumbbeutel geben.

Rosmarin, Thymian, die angedrückten Knoblauchzehen und die Butter darüber geben und vakuumieren.

3 L Wasser in die Rührschüssel und das vakuumierte Fleisch bei 58 Grad ohne Rührelement ca. 3,5 Stunden bei geschlossenem Deckel (Spritzschutz) garen.

Anschließend bei höchster Temperatur in einer Pfanne kurz rundherum anbraten.

Feigensenf mit Portwein



Rezept und Foto von Carmen Müller

Bitte nicht mit Feigensenfsauce verwechseln. Das ist richtiger Senf mit Feigenaroma. Feigensenfsauce ist eher mild und passt z.B. zu Käse.

Zutaten:

300 g Senfkörner gelb
100 g Senfkörner braun
1/2 TL Fenchelsamen
2 TL Koriandergrün
2 TL Rosmarin
450 ml Rotweinessig
20 ml Raps- o. Sonnenblumenöl
200 ml roter Portwein
4 Stück frische Feigen geschält
4 Stück frische Feigen ohne Stielansatz ohne Blütenansatz
8 Stück Wacholderbeeren angedrückt
75 g Puderzucker
6 TL Salz

Zubereitung:

1. Die ersten fünf Zutaten in einer Schüssel vermischen und portionsweise in der Gewürzmühle auf Maximum mahlen (bitte etwas Freiraum lassen, damit sich die Körner bewegen können). Optional eignet sich hierfür auch der Multi mit dem Messer, aber Vorsicht wegen des Kunststoffbehälters. Er könnte vielleicht blind werden.

2. Portwein mit Feigen, Zucker, Rosmarin(frisch – nur die Nadeln verwenden) und Wacholderbeeren in die Schüssel geben, Kochrührelement einspannen, Stufe 3, 100 Grad, 10 Minuten kochen lassen.

3. Die Wacholderbeeren entfernen. Die Masse in den Blender geben und auf Stufe 2-3 pürieren.

Alternative: Pürierstab

4. Wer möchte, kann die Masse durch ein feines Sieb streichen, ist aber beim Einsatz des Blenders nicht notwendig.

Nun noch Essig, Öl, und Salz dazugeben und nochmals durchpürieren bis alles eine homogene, breiige Masse ist.

Alternative: Pürierstab

Aus dem Blender in eine Schüssel umfüllen

5. Wichtig!!!

Die Masse muss offen über Nacht stehen (evtl. aus hygienischen Gründen ein Küchenkrepp locker über die Schüssel geben.

Oxidation und Fermentation entwickeln die Schärfe. Wer es gerne scharf mag, lässt die Masse zwei Nächte offen stehen.

6. In vorbereitete, heiß ausgespülte Gläser abfüllen und verschließen.

Wer wegen der Haltbarkeit auf der sicheren Seite sein möchte, kann die Masse nochmal in die Schüssel der CC geben, Kochrührelement einspannen, 100 Grad, Stufe 1 und ca. 2-3 Minuten aufkochen lassen.

Dann -wie oben- abfüllen.



Fotos von Carmen Müller

Paprika-Frischkäsecreme á la Sally



Foto von Ilonka Drabik

Rezept von Sally abgewandelt auf CC von Ilonka Drabik

Zutaten:

200g Frischkäse

150g Feta

1/2 rote Paprika in groben Stücken

1 Knoblauchzehe

schwarzer Pfeffer

Rosmarin

Cayenne-Pfeffer

Zubereitung:

Alles in den Multizerkleinerer geben und mit dem Messer zerkleinern und vermischen bis die Creme die gewünschte Konsistenz hat. Fertig.

Geht superschnell und schmeckt wirklich sehr lecker.

Kräuterbutter



Foto und Rezept von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1/zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:

250gr irische Butter (weich)

1 TL (etwas weniger) Ursalz

12 mal an der Mühle mit schwarzem Pfeffer gedreht

3 kleine Knoblauchzehen

1 Tüte (fast voll) TK Petersilie Aldi

1 Tüte (fast leer) TK Basilikum Aldi

Zubereitung:

Alles in die Schüssel, K-Haken rein und verrühren lassen.
Alternativ Multizerkleinerer mit Messer.

Nach ca 30 Sek max war sie fertig

War so ne spontane Resteverwertung.

Rezept Nr. 2/zur Verfügung gestellt von Claudia Popp

Zutaten:

8 Päckchen Butter dh. 2 kg

Oregano frisch

Rosmarin frisch

Thymian frisch

Salbeiblätter

Petersilie

Schnittlauch

ggf. Knoblauch

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Also ich nehm 8 Päckchen Butter und dann an Kräutern was ich im Garten finde. Vom Oregano so 4 große Zweige und davon die Blätter. Rosmarin nicht ganz so viel, weils sonst zu intensiv wird. Dann noch Thymian, den nehm ich reichlich, weil ich den gerne mag. Salbeiblätter, Petersilie wenn da ist und natürlich Schnittlauch. Wenn man mag, dann noch Knoblauch mit rein. Gut salzen und pfeffern und dann die weiche Butter mit den gehackten Kräutern (in Gewürzmühle gehackt) in die Kenny mit dem K-Haken höchstens 5 Minuten, dann ist alles gut vermengt.

Ich wiege immer so 100 – 120 g ab und mache Rollen in Frischhaltefolie.

Eindrehen und dann noch in Alufolie wickeln. So frier ich die Butter dann ein. Wenn ich sie brauche, dann nehm ich sie so ca 20 min vorher aus der Gefriertruhe, lass sie antauen und schneide sie dann in Scheiben.