

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 Ballonschneebeesen auf höchster Stufe zu Eischnee schlagen.

Sobald die Spargelmasse herunter gekühlt ist, den Eischnee mit dem Schneebeesen 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 achteln 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 –

3 Thymianzweige 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

Fleischkäse – Leberkäse – Variationen selbstgemacht

1. **Original bayrischer Leberkäse-selbstgemacht von Matthias Brunner**



Foto und Rezept von Matthias Brunner

Zutaten:

60% mageres Fleisch (Schweinefleisch)

Man kann die 60% Fleisch aber auch durch ein anderes Fleisch ersetzen, z.B. Pute oder Lamm oder eine Mischung Rind- und Schweinefleisch.

40 % fetter Schweinebauch (od. 30% Schweinebauch und 10 % Speck OHNE Schwarte)

Gewürz-Mengenangabe für 500g Fleischbrät:

9g Pökelsalz (Pökelsalz braucht man, um das Fleisch umzuröten) kann man auch durch normales ersetzen wer es nicht mag. Dann bleibt der FK eben grau. *Tipp: Salz ggf. reduzieren, dann ist es nicht so dominant*

1,5 g weißer Pfeffer gemahlen

0,3 g Majoran gerebelt

0,3 g Thymian gemahlen

0,3 g Macis (Muskatblüte) gemahlen

0,3 g Ingwer gemahlen

Eiswürfel, mindestens 300 g pro kg Fleisch also hier 150g

Zubereitung:

Achtung: am besten nur 500g Fleischbrät einplanen für den Multizerkleinerer oder auf mehreren Etappen machen.

Sonst bekommt der Multizerkleinerer Probleme.

Fleisch kleinschneiden und kaltstellen. Muss zur Verarbeitung kurz vor dem Gefrieren sein.

Fleisch durch den Fleischwolf der Cooking Chef jagen. Mindestens 300 g/kg Fleisch Eiskwürfel (oder Eiswasser) BEREITSTELLEN und diese, bevor man mit dem Fleisch beginnt, in der Küchenmaschine zu Eis-Schnee küttern und erstmal beiseite stellen. (Besser ist es Eiswasser zu machen, denn der Foodprozessor weint bei den großen Eiskbrocken und kommt ins schleudern) Das kleingewolfte Fleisch muss sehr gut gekühlt sein, fast vor dem Gefrieren und wird jetzt mit den Gewürzen ordentlich vermischt – das muss schnell gehen, damit das Fleisch nicht warm wird!

Nun das Fleischgemisch in den Foodprozessor geben und bei sehr schneller Umdrehung ca. 1-2 Minuten küttern. . Nun den Eis-Schnee dazu und alles nochmal richtig durchküttern. Es gibt jetzt eine feine, aber zähe Masse – so muss das aber sein.

Wer will, kann jetzt erst noch eine Kochprobe machen: Dazu in einem kleinen Topf Wasser kurz aufkochen lassen und dann abschalten. Mit einem Esslöffel ein wenig von dem Teig abstechen und als feste Kugel in das heiße Wasser geben. Bleibt das Brät schön zusammen und fällt nicht auseinander, dann hat man schon gewonnen.

Nun eine Kastenkuchenform oder eine andere eckige Form, welche gut gekühlt sein muss, ausfetten – dazu ein Fett nehmen das hoch erhitzt werden kann (Palmin, Biskin etc., KEINE RAMA ODER SONSTIGES). Wenn die Form richtig kalt ist, bleibt das Fett schön in allen Ecken hängen und der Leberkäse lässt sich später beim Stürzen gut aus der Form lösen.

Die Masse jetzt gut in die Form drücken, damit keine Luftblasen im Teig bleiben.



Zum Schluss mit einem, in kaltes Wasser getauchten, Teigschaber die Masse glatt streichen und ein Rautenmuster eindrücken (nicht schneiden!).

Im Ofen bei Ober- / Unterhitze, mittlere Schiene, bei ca. 160°C ca. 90 Minuten backen. Der Fleischkäse ist fertig wenn er eine Kerntemperatur von 68 – 70° C besitzt, Danach stürzen (*Achtung es könnte heiße Flüssigkeit auslaufen*) und danach nochmal für 5 – 10 min. ohne Form in den Ofen mit Umluft und Grill.



2. Fleischkäse selbstgemacht von Andreas Oeing



Bilder und Rezept erstellt von Andreas Oeing

Zutaten:

500 Gramm Schweineschulter

200 Gramm Schweinebauch (alternativ auch grüner Speck)

300 Gramm Rindfleisch (kein besonderes Stück, ggf. nicht
– zu mager)

19 Gramm (Nitritpökel-)Salz

Kutterhilfsmittel (Phosphat, Dosierung je nach
– Packung, oft 5g pro kg Fleisch)

1 Zwiebel

1 cm Ingwer

1 Abgeriebene Schale einer Zitrone

2 Gramm Zucker

4 Gramm Pfeffer

2 Teel. Majoran

2 Gramm Macis (Muskatblüte, alternativ Muskatnuss)

2 Gramm Piment

2 Gramm Koriandersaat

1 Gramm Kardamom

300 Gramm Crushed Ice; ca.

Zubereitung:

1. Zwiebel und Ingwer mit einer Reibe fein reiben.

2. Zitronenschale abreiben.

3. Alle Gewürze (bis auf Salz und Kutterhilfsmittel) ganz fein mahlen/mörsern.

4. Fleisch erst jetzt aus der Kühlung, harte Sehnen ggf. entfernen,
für den Fleischwolf würfeln, mit den Gewürzen, dem Salz und dem
Kutterhilfsmittel vermengen und 30-45 Min. ins Gefrierfach
legen,
das Fleisch sollte eiskalt, aber nicht gefroren sein.

5. Danach das Fleisch durch den Wolf lassen, kurz mit der Hand
durchkneten und wieder für 30-45 Min. ins Gefrierfach, bis es
wieder
fast angefroren ist.

6. Crushed Ice vorbereiten und in 4 Teile aufteilen.

7. Fleisch aus dem Gefrierfach und je ein Viertel Fleisch und
Eis
zusammen mit dem Foodprocessor/Multizerkleinerer der Kenwood
zu
einer feinen Farce kattern. Dabei sollte das Brät nie mehr als
10°C
erreichen. Die Farce sollte hell werden und schön glänzen.

8. Wenn alle Portionen zur Farce verarbeitet sind, alles noch
mal
kurz von Hand durchrühren (weiter auf die 10°C achten) und
rasch in
eine gebutterte Königskuchenform abfüllen. Die Oberfläche in
Rautenform einschneiden.

9. In den auf 150° vorgeheizten Backofen schieben und auf
70-75°C
Kerntemperatur backen.

Für die Pyrex 836000 Glas-Königskuchenform hatte ich das
Rezept auf etwa 1300g Fleisch hochgerechnet.





Noch ein paar Anmerkungen: Ich bin kein Metzger und habe mir das Rezept aus verschiedenen Quellen zusammengesucht. Nitritpökelsalz macht das Brät leicht rosa, wie man das vom

Metzger kennt. Man kann es 1 zu 1 durch normales Salz ersetzen, dann wird der Fleischkäse je nach Fleischmischung eher grau oder weiß (wird in einigen Regionen als "Kalbskäse" angeboten).

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 Wallnüsse
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) pürieren, 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 Pfeffern 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.

Kürbislasagne



Rezept und Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:

500g Hackfleisch

2 Zwiebeln

1 Dose stückige Tomaten

Thymian

Oregano und Kräuter nach Geschmack

Chili

3 EL Öl

500g frische Champignons

1 EL Zitronensaft

50ml Sahne

1/2 Butternutkürbis

150g geriebener Käse

20g Butter

20g Mehl
300ml Milch
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Die Zwiebel würfeln und die Hälfte vom Öl im Kessel bei 140 Grad, erhitzen.

Eine Zwiebel hineingeben und mit dem Koch-Rühr-Element auf Stufe 2 anrösten lassen.

Das Hackfleisch dazu geben und anbraten lassen.

Anschließend mit Kräutern und Chili würzen, die Dosentomaten zugeben und mindestens 20 Min. köcheln lassen.

Das Hackfleisch beiseite stellen und dann die Champignons putzen, halbieren oder vierteln. Die andere Zwiebel im restlichen Öl anbraten, Champignons dazu und würzen.

Das kann man entweder in der CC oder auf dem Herd machen.

Wenn die Champignons angebraten sind vom Herd nehmen und mit Zitronensaft und Sahne ablöschen.

Für die Bechamelsoße die Butter mit dem Schneebesen oder Flexi im Topf bei 120 Grad schmelzen lassen, Mehl einrühren, die Milch hinzugeben und alles verrühren, dass keine Klumpen mehr da sind. Bei ca. 90 Grad ca. 10 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butternut schälen und mit dem Mulit und der großen Scheibe in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform fetten, dann 1 Lage Kürbis in die Form legen, dann Hacksoße, dann Champignons, dann eine dünne Schicht geriebenen Käse und dann das Ganze von vorne. Zum Schluss die Bechamelsoße draufgießen.

Im vorgeheiten Backofen ca. 30 Min. backen, dabei nach der Hälfte der Zeit den Rest des Emmentalers für eine Käsekruste aufstreuen.

Bitte beachtet die Fleischsoße, Bechamelsoße und die Champignons kräftig zu würzen, da der Kürbis einiges "schluckt"



Flammkuchen mit Kürbis



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Teig:

350g Dinkelmehlvollkornmehl

6g Trockenhefe
1/2 Tl Zucker
1/2 Tl Slaz
3 Eßl Olivenöl
180-185g Wasser

Für den Belag:

1 Becher Creme fraiche leicht mit Kräutern
1 Eigelb
1/4 Hokkaido
1 rote Zwiebel
1 Pckg Feta oder Gorgonzola
1 Birne
Salz, Pfeffer
Thymianzweige
optional Schinkenwürfel

Zubereitung:

Für den Teig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken in der Schüssel verrühren und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort, oder bei ca. 38 Grad in der CC, gehen lassen.

Für den Belag:

In der Zwischenzeit mit dem Multi und Scheibe 5, die Zwiebeln, die Birne und den Kürbis in Scheiben schneiden.

Für die Creme das Cremefraiche etwas würzen, einen Teil des Thymians hinzufügen und mit dem Eigelb verquirlen.

Wenn der Teig gegangen ist, mit Hilfe der Pastawalze schöne Flammkuchenzungen auswalzen.

Bei mir sind es 5 Stück geworden.

Dann die Teigzungen mit der Creme bestreichen, mit Birnen, Kürbis, Zwiebeln, zerbröckeltem Feta und den Schinkenwürfeln belegen und dem restlichen Thymian bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 Grad bei Heißluft ca 12 Minuten backen.



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.

Eindreuen 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.