Honigmelonensuppe

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch
Die Melonensuppe ist eher eine Vorspeise, denn danach kam die Lust auf etwas herzhaftes.

Für 2 Nasen:

1 Honigmelone (Cantalupe, Galia, etc.) aus dem Kühlschrank
6 Streifen Bacon
1/2 rote Chili fein gehackt (mehr nach Geschmack)
4 EL Cointreau (alternativ geriebene Orangenschale)
1-2 EL Weißweinessig
Schlagsahne
Pinienkerne
Salz
(Zucker)

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, anschließend den Bacon kross braten und auf etwas Küchenrolle abtropfen lassen.
Die Sahne steif schlagen (Schneebesen oder Gewürzmühle).

Die Melone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit fein gehackter Chili, und Weißweinessig, Cointreau im Blender mixen. Mit Salz (Zucker nur bei Bedarf) abschmecken.
Die Suppe sollte einen pikanten Geschmack haben, aber nicht wirklich salzig sein.
Die Suppe in den Melonenschalen verteilen, mit Bacon, Sahne und Pinienkerne garnieren.

Wer mag, kann noch etwas Basilikum drüber zupfen. (Geschmackssache)

Je kälter die Suppe ist, desto besser schmeckt sie. Ich habe sie vor dem Servieren noch mal für 20 Minuten in den Froster gestellt.

Baconsalz

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten:
150 gr Bacon, Frühstücksspeck
250 gr grobes Salz
1 gehäufter TL geräuchertes Paprika

Zubereitung:
Den Bacon in der Pfanne oder im Ofen gut ausbacken, bis das Fett ausgetreten ist. Gut auf Küchenkrepp abtropfen lassen. (gerne an der Luft 2-3 Tage trocknen lassen).

Nun den Speck klein schneiden und mit der P Taste in der Gewürzmühle in kurzen Stößen klein mahlen.

Nun das grobe Meersalz und das geräucherte Paprika hinzugeben und erneut in kurzen stoßen mit der P Taste in der Gewürzmühle mahlen.

Wer die doppelte Menge machen möchte, kann dieses Baconsalz auch im Multi zubereiten.

Nun eventuell das Salz noch mal durchtrocknen lassen, hübsch verpacken und verschenken.

Focaccia mit Trauben, Speck und Rosmarin

Foto von Nadine Detzel, Rezept aus dem Genussmagazin Herbst 2016 mit Modifikation Nadine Detzel

Zutaten:
Teig:
15 g frische Hefe
eine Prise Zucker
eine gute Prise Salz
6 EL Traubenkernöl (ich hatte leider nur Olivenöl. War aber auch lecker),
250 g Weizenmehl (habe ein 550er verwendet)

Belag:
ca. 250 g grüne Trauben
100 g Bacon
2 Zweige Rosmarin
30-50 g Walnüsse
Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:
Den Profiknethaken einsetzen. 150 ml Wasser und Hefe in die CC, Hefe einbröckeln und bei 30° verrühren, Zucker, Salz, 2 EL Öl und Mehl hinzufügen und erst auf niedriger Stufe dann bei Stufe 2 verkneten. Knethaken entfernen und 30 min bei 30° gehen lassen.

Trauben halbieren (evtl. Kerne entfernen), Rosmarinnadeln klein hacken, Walnüsse hacken, Bacon in große Streifen schneiden.

Ofen auf 225° C vorheizen. Teig auf einer Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen (ca. 5 mm dick) und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit dem restlichen Öl bepinseln. Mit Trauben belegen, Speck, Walnüsse, Rosmarin darüber geben und das ganze salzen und pfeffern.

In ca. 15 min knusprig backen

Ei mit Bacon im Blätterteigkleid

Rezeptidee und Fotos von Linda Peter
zusammengeschrieben von Manuela Neumann

Zutaten:
Blätterteig
Bacon
geriebener Käse
Ei

Zubereitung:
Bei fertigen Blätterteig aus dem Tiefkühlschrank, die Platten antauen lassen (ca. 10 Minuten). Wer möchte, kann diesen natürlich auch gerne selber machen.
Den Käse im Multi oder der Trommelraffel reiben.

Den Blätterteig in Muffinformen auslegen. Je nach Form muss er noch etwas zugeschnitten werden.
Die Baconscheibe habe ich einmal durchgeschnitten und über kreuz über den Blätterteig gelegt.
Ein bisschen geriebenen Käse einfüllen. Anschließend das rohe Ei einfüllen.
Das ganze dann bei 180 Grad für ca. 20 bis 25 Minuten in den Backofen geben.

Knusper-Stangen

Fotos von Sandra Bell

Grundrezept von http://www.hefe-und-mehr.de/2013/03

/mehrkorn-stangen/

Abwandlung: Sandra Bell

Zutaten:

Sauerteig

100g Mehl Type 550
100g Wasser
10g Sauerteig

Brühstück

25g Leinsamen
50g Amaranth
25g Haferflocken
25g Sonnenblumenkerne
25g Sesam
25g Mohn
150g kochendes Wasser

Teig

Sauerteig
Brühstück
200g Mehl Type 550
200g Dinkel, frisch gemahlen
25g Butter
5g Hefe
200g Wasser
10g Malz, inaktiv
10g Salz

Zum Belegen und Bestreuen

15g Sesam
15g Leinsamen
15g Mohn
15g Sonnenblumenkerne

Bacon
geriebener käse

Zubereitung:

Sauerteig: Die Zutaten vermischen und bei ca. 25°C (Mikrowelle mit eingeschaltetem Licht) für 12 Std. gehen lassen.

Brühstück: alles (bis auf das Amaranth) goldbraun anrösten und dann zusammen mit dem Amaranth mit kochenden Wasser überbrühen. Ca. 1 Stunde (kann auch länger sein) auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Teig: Sauerteig, Mehl, Butter, Hefe, Wasser und Malz für ca 2 min verkneten, bis sich ein homogener Teig gebildet hat. Den Teig 20 min ruhen lassen (Autolyse).

Salz zum Teig hinzufügen und für 3 min auf kleiner Stufe und 5 min auf höchster Stufe kneten, bis zu einer mittleren Glutenentwicklung. Zuletzt das Brühstück bei langsamer Geschwindigkeit unterkneten.
Den Teig 1,5 Stunden gehen lassen.

Nach dem Gehen Teigstücke von ca. 100g abwiegen, leicht rollen (ca. 10 cm lang) und auf eine bemehlte Fläche legen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Käse reiben, Bacon-Scheiben und eine längliche Schale mit Saaten bereit stellen.

Ungefüllte Stangen: Mit nassen Händen etwa zu doppelten Länge rollen und die Stangen in der Saatmischung rollen, bis sie rundherum mit Körnern bedeckt sind. Jetzt in sich drehen und auf ein Backblech legen.

Gefüllte Stangen: Ebenfalls mit nassen Händen etwas länger rollen, dann flach drücken und mit einer Bacon-Scheibe belegen. Käse drüber streuen, zusammenklappen und auch in sich drehen. Auf ein Backblech legen, mit dem restlichen Käse und der restlichen Körnermischung bestreuen.

Zudecken und nochmal 60 Minuten gehen lassen.

Den Ofen mit Backstein auf 250°/Heissluft vorheizen und beim Einschießen (das komplette Blech auf den Stein stellen) kräftig schwaden. Ca. 25 – 30 min backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Sauerkraut

Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:

250g oder 1 Ds. Sauerkraut
Pfeffer
Salz
Mehl oder Speisestärke
1/2 Lorbeerblatt
2 Gewürzkörner (Piment)
1 Zwiebel

Speck mit Schwarte
Durchwachsener Speck oder Bacon

Zubereitung:

Sauerkraut in die Kochschüssel geben und mit Wasser bedecken. Zwiebel groß würfeln und ebenfalls in die Schüssel.
Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment und Speckschwarte (nur die Schwarte) dazu geben.

Das Koch-Rühr-Element einsetzen und die Temperatur auf 120° einstellen.

Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Dann den durchwachsenen Speck (oder Bacon) dazu geben und kross anbraten.
Das ganze jetzt in die Kochschüssel zum Sauerkraut geben.

Die Temperatur auf ca. 90° – 95° reduzieren und etwa 90 Minuten köcheln lassen.

Mehl (man kann auch Speisestärke nehmen) mit etwas Wasser anrühren und in das Sauerkraut geben, es sollte sämig sein. Nochmal kurz aufkochen – fertig.

Abschmecken und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Ich streu beim Anrichten immer etwas Paprika-Pulver drüber – das gibt einen tollen Geschmack