

Sedanini al forno mit Lachs und Brokkoli



3 Personen

Zutaten:

Nudelteig:

250 gr. Semola

100 gr. Flüssigkeit (davon 1 Ei, Rest Wasser)

5 gr. Olivenöl

1/2 EL Kurkuma

300 gr. Brokkoli

1-2 Lachsteaks

2-3 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Tomatensoße mit Ricotta (ggf. Rest vom Vortag, oder eine Portion, die eingefroren wurde, geht auch ohne Ricotta)

1 Packung Mozzarella

50 gr Parmesan

Zubereitung:

Im Kessel Nudelteigzutaten einfüllen, K-Haken einsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeit ein paar Minuten rühren lassen. Teig soll bröselig sein



Geschirrtuch über die Schüssel legen und Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

Dann nochmals kräftig durchrühren mit dem K-Haken und Nudeln über die Pastafresca ausgeben. Hier wurde die [Sedaninimatrize](#) von Pastidea verwendet



Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und im Salzwasser 5 Minuten kochen.



Nudeln ganz kurz (ggf. 30 Sekunden, maximal 1 Minute) im Wasser kochen. Es sind ja frische Nudeln und sie werden später

im Backofen noch gebacken, also sehr bissfest!
Zur Seite stellen.

Lachs-Steak waschen, trocken tupfen, entgräten in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern



Mozzarella würfeln.

Backofen auf 200 Grad O/U vorheizen.

Nudeln, Brokoli und Tomatensauce in Auflaufform geben und umrühren.



Lachsstücke darauf verteilen.

Danach die Mozzarellastücke und etwas Parmesan darüber reiben.



Für 20 Minuten im Backofen, 200 Grad O/U überbacken.



Guten Appetit!

Lachs aus dem Ofen auf Gemüse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Für zwei Personen

Zutaten:

1 Möhre
1 kleiner süßlicher Kohlrabi
ein paar Drillinge-Kartoffeln
2-3 Frühlingszwiebeln
2 Blutorangen
Lachs für 2 Personen

Zubereitung:

Backofen auf 230°C vorheizen.

Das Gemüse putzen und mit der groben Schneidscheibe Nr. 5 im Multi hobeln.

Portionsweise im Dampfgareinsatz bissfest dämpfen (Anmerkung Gisela: 110 Grad/Dampfgareinsatz/Stufe ohne Rühren, nur Heizen, Dämpfzeit hatte ich 12 Minuten) und leicht salzen. Etwas Olivenöl darübergerben, damit die Scheiben nicht zusammenkleben.

Gemüse mit den Filets von einer Orange (den Saft auffangen) in passende Porzellanschälchen füllen.

Gehäuteten Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen. Die zweite Orange mit dem Messer schälen, so das die Haut entfernt ist und in Scheiben auf den Lachs legen.

Mit dem aufgefangenen O-Saft übergießen und 12 Minuten im vorgeheizten Backofen braten. Der Fisch sollte gerade so gar sein.

Ich könnte mir etwas Rucola als Garnitur vorstellen.

Mini Gugels mit Schinken + Lachs



Rezept und Bilder von Marianne Immler

Zutaten und Zubereitung

Grundteig:

300 ml Milch

120 ml Rapsöl

2 Eier

3 Teel. Salz

1 Teel. Pfeffer (Mühle oder gemörsert)

auf Stufe 1 mit Patesserierhaken oder K-Haken gut verrühren

440 g Mehl

3 Teel. Gehäufte Backpulver

– Löffelweise untermischen auf Stufe unter 1 , dann bis Stufe 3-4 gut durchrühren lassen /

Den Teig aufteilen auf ca. 2 x 460g

Pizza Variation:

2 Eßl. gut gefüllt Pizzagewürz

200 g Hähnchenbrust Schinken

60 g ca. Schwarze Oliven

1 gr. Eßl. Schafskäse Paste scharf

(Beliebiger Schinken oder Speck – Katenschinken Würfel = was man mag)

Lachs Variation:

200 g Lachs

2 Eßl. Meerrettich scharf

15 ml Noilly Prat (weißer Wermut)

2 Teel. Zitroschale

1 Teel. süßer Senf

Beide Varianten im Multi mit Messer schrädern – zum Teig zugeben und gut mit K-Haken durchrühren Stufe 3-4



Toppings:

200 g Frischkäse

15 ml Noilly Prat

1 Teel. Zitroschale +Saft

1 Eßl. Gem. Kräuter (aus Garten = Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano, Estragon, Thymian, Rosmarin)

Salz, Pfeffer +etwas Tabasco oder Chili

Alles mit Schneebesen gut zusammen rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und bis zum Gebrauch kalt stellen .

Zum verzieren :

Oliven in 1/4 schneiden und kleine Schinken

Lachs kleine Streifen und kleinen Schnittlauch

Miniformen mit Backtrennspray aussprühen

Teig in Spritzbeutel füllen und in die Förmchen fast voll einspritzen

Im vorgeheizten Backofen (180°) dann runterschalten auf 175° – 30-35 Minuten backen / in der Form etwas abkühlen lassen .

Anschließend die Creme darauf spritzen und am besten mit Pinzette verzieren 😊 ☐ 😊 ☐ 😊 ☐

Gutes Gelingen 😊 ☐ mit Spritzbeutel geht alles sehr flott ☐ 😊 ☐ 😊 ☐



Süßkartoffel-Rösti mit Räucherlachs und Griechischem Joghurt



Foto Gisela M.

Rezept zur Verfügung gestellt von Sonia Schneider

Süßkartoffelpuffer-Rösti mit Räucherlachs und Griechischen Joghurt

Für ca. 15 Stück für 2 Personen

Zutaten:

- Für 3-4 Personen die doppelte Menge machen
- 1 große Süßkartoffel
- 1/2 Zwiebel
- 25 g Mehl
- 1 Ei
- 3/4 Teelöffel Knoblauchpulver
- 3/4 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Öl
- 85 g Räucherlachs
- 75 g Griechischer Joghurt, Salz, Pfeffer, evt. Knoblauchpulver
- 2 Esslöffel gehackter Schnittlauch

Zubereitung:

1. Geschälte Süßkartoffeln und Zwiebel schälen und raspeln mit der Scheibe 1 für den Multizerkleinerer.
2. Falls die Süßkartoffeln danach noch zu viel Flüssigkeit haben, mit einem Geschirrtuch herauspressen.
3. Anschließend die Süßkartoffelmasse mit Mehl, Ei, Knoblauchpulver und Salz verrühren.

4. Pfanne erhitzen und Öl dazu geben.
 5. Jeweils einen Esslöffel der Kartoffelmasse in die Pfanne geben und etwas platt drücken.
 6. Die Puffer 2-3 Minuten von jeder Seite auf mittlerer Stufe goldbraun braten. Man muss aufpassen, damit sie nicht schwarz werden, das geht sehr schnell.
 7. Einen Klecks Schmand-Joghurt auf die Röstis geben. Darauf den Räucherlachs und gegebenenfalls noch mit Schnittlauch bestreuen.
-

Bei Niedrigtemperatur gegartem Lachs mit Spargel- Risotto



Foto von Bet ty

Rezept von Elisabeth Opel, <http://www.elisabeth-opel.de/>

(Für 4 Personen)

Zutaten:

Für den Lachs:

4 St. Lachs-Tranchen (ohne Haut)

4 EL flüssige Butter
½ Zitrone (Abrieb)
1 Bund Dill

Für das Risotto:

700 ml Geflügelbrühe
400g Spargel
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
350g Risotto-Reis
Salz und Pfeffer nach Belieben
100ml Weißwein
2 EL Parmesan, gerieben
1 EL Butter

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den Lachs auf ein mit Butter eingefettetes Backblech legen. Mit der flüssigen Butter bescpinseln und mit Zitronenabrieb und etwas Dill verfeinern. Bei 75°C Umluft ca. 20 Min. garen.

Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die CC auf 140°C erhitzen, das Flexi-Rührelement einsetzen. Die Zwiebelwürfel und das Öl in die Kochschüssel geben und 3 Minuten anschwitzen. Die Abdeckung aufsetzen. Den Risotto-Reis zugeben und etwas anrösten. Anschließend mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Dann etwas kochen lassen und sobald der Weißwein fast verkocht ist erneut ablöschen. Solange wiederholen, bis der Weißwein verbraucht ist. Dann mit der Hälfte der Geflügelbrühe auffüllen und auf Stufe 1 ca. 10 Min. weiterrühren. Den Rest der Brühe sowie den Spargel (ohne Flexielement, besser zu Kochrührelement wechseln, damit Spargel die Form behält) zugeben und weitergaren, bis das Risotto die richtige Konsistenz hat.

Mit dem Parmesan und der Butter, sowie Salz, Pfeffer und ggf. mit gehackten Kräutern abschmecken.

P.S. Beim Anrichten wurde auch noch etwas Feigen-Dattel-Creme,

erhältlich bei Backkonzepte, zugegeben.

Lachs sous vide



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Franziska Fischer

Zutaten:

Lachsfilet

Gewürze

Butter

Zubereitung:

Den Lachs für 10 Min in Salzwasser (Salzverhältnis 1/10) einlegen (das macht man, damit das Eiweiß nicht herausläuft). Danach trockentupfen.

Den Lachs nach Belieben würzen und mit einem Stück Butter einschweissen.

Wasser in Kessel auf 53 Grad erwärmen und 30 Minuten bei 53 Grad im Wasser ziehen lassen.

Danach kurz in der Pfanne anbraten, fertig.

Lachs Lachsmousse Lachsrolle – Variationen –



Fotos und Rezepte von Claudia Kraft:

Zutaten *Lachsmousse:*

200g Räucherlachs

200 g Frischkäse

50ml Sahne

kleine Scharlotte oder Jungzwiebel

etwas Zitronensaft

Salz/frisch gemahlener Pfeffer.

Zubereitung:

Klein geschnittenen Lachs, Frischkäse, Sahne mit Flexi auf hoher Stufe mixen. Habe einen Teil des Lachses in der Gewürzmühle fein gemixt u davor die Zwiebel.

Nachher alles vermischen und entweder Nocken auf Teller anrichten oder in ein Glas mit Spritzsack spritzen. Ich hatte es etwas kalt gestellt.

Zutaten *Lachsrolle:*

Palatschinken/Pfannkuchen

Frischkäse
Kräuter
Lachs

Zubereitung:

Pfannkuchen machen (Blender) und mit Frischkäse mit oder ohne Kräuter bestreichen, mit Lachs belegen und einrollen.

In Frischhaltefolie wickeln u kühlen.

Für 3 Palatschinken benötigt man 1 Pkg Lachs u 1 Packung Frischkäse.



Fotos [Claudia Kraft](#)

Gedämpfter Lachs auf Spinatbeet



Foto von Gisela Martin

Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

250 gr. Lachs frisch, wenn nicht verfügbar TK
abgeriebene Zitronenschale
1-2 Knoblauchzehen
100 ml Prosecco bzw. Wein
Butter/Öl zum Anbraten
1 Schalotte
2 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
Brühe nach Bedarf (oder durch Wein/Prosecco ersetzen)
Sahne nach Bedarf
500 gr. Blattspinat
Muskat, Pfeffer, Salz
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe mit Messer im Multizerkleinerer klein schneiden lassen.

Spinat waschen und putzen

Ca. 100 ml Prosecco bzw. Wein mit abgeriebener Zitronenschale und áusgepresstem Knoblauch vermischen. Den Lachs mit einreiben und für mind. 30 Min. ziehen lassen. Dämpfwasser (ca. 500 ml) im Kessel mit Weißwein aromatisieren. Lachs in Dämpfeinsatz geben, 110 Grad, 18 Min bei TK, bei frischem Lachs 14 Min).

Öl und Butter in Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchgemisch andünsten (Kochrührelement), Brühe (bzw. Wein, ich musste heute kinderfreundlich kochen) zugeben und eindicken lassen. Dann auch etwas Sahne zugeben und ebenfalls eindicken lassen.

Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren, zusammen fallen lassen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen und ausdrücken.

Spinat mit Öl/Zwiebelgemisch vermischen, mit Muskat/Pfeffer und Salz und etwas Zitronensaft mischen.

Den Lachs mit frisch geriebenem Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.

Servieren und fertig!

Dazu passen selbstgemachte Tagliatelle.

Beim Servieren zuerst die Tagliatelle anrichten, darauf den Spinat und auf dem Spinat die Lachsstücke.

Lachsaufstrich



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

200 g Räucherlachs

1,5 El Sauerrahm/Schmand
1/2 Pkg KräuterFrischkäse
1 Tl Mayonnaise
Etwas Suppenwürze/paste
Salz, Pfeffer, Spritzer Limetten od Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multi gegeben und mit der P/Pulstaste gemixt.

Ich habe es nach Gefühl u Geschmack gemacht u versucht die Mengen so gut wie möglich anzugeben



Foto Claudia Kraft

Ravioli mit Lachs-Rucola-Pistazien-Fülle



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:*Fülle*

1 El Pistazien

1 Handvoll Rucola

100 g Ricotta

100 g Räucherlachs

1El Öl (hatte ich vergessen)

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Nudelteig herstellen z.B. [Nudelteige für die Pasta Fresca](#)

Habe bis auf Lachs alles in den Mulit mit Messer gegeben. Räucherlachs in kleine Stücke schneiden und unterrühren. Dann auf Nudelteig legen und Ravioli formen.

Per Hand Kreise ausstechen, Fülle auf eine Seite geben, zusammen falten, mit Finger andrücken bzw mit Gabel entlang der Kante zusammen drücken.