Tomaten-Gemüse-Soße auf Vorrat

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiss

Sehr fruchtig!

Zutaten:
1.5 kg reife Tomaten
2 Karotten
3 Stangen Staudensellerie
3 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
ca 10 Blatt Basilikum
und 6 Blatt Salbei
1 Tube Tomatenmark
3 Tl Meersalz
2 Tl Pfeffer
3 Tl Zucker
1 Prise Chili
150 ml Olivenöl

Zubereitung:

Gemüse grob zerkleinern und alles in der CC mit dem Koch-Rühr-Element ca 20 Minuten bei 100 Grad weich kochen.

Umfüllen in den Blender und fein pürieren.

Dann hab ich es wieder in die Kochschüssel und nochmal 10 Minuten bei 100 Grad gekocht.

Anschließend heiß abfüllen.

Wer sicher gehen will, das es auch hält:
Stellt die Flaschen in die Fettpfanne vom Backofen, befüllt es zu 3/4 mit Wasser und kocht es bei 100 Grad Ober/ Unterhitze 1 Stunde lang ein.

Ingwer-Peeling

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Für die Wellness-Rubrik: Ingwer-Peeling selbst gemacht im Multizerkleinerer

Zutaten:
Mittelgroße Ingwer
200-400 gr. gutes Olivenöl
Meersalz oder Speisesalz

Zubereitung:
Mittelgroße Ingwer geschält in den Multizerkleinerer, dann 200 – 400 g gutes Olivenöl dazugeben und solange Meersalz oder Speisesalz zugeben, bis eine streichfähige Masse entstanden ist.

Ich fülle es immer in Tuppertrinkbecher, da in der Dusche Glas nicht so gut ist. Hält ewig.

Ist nicht für das Gesicht geeignet. Aber die Haut wird ganz weich damit.

Tipp:
Alternativzubereitung auch mit Zitronen und Zucker möglich.

Taralli pugliese

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:
250g Mehl 00
5g Salz
100ml Weisswein
65g gutes Olivenöl
1TL Fenchelsamen

Zubereitung:
Die Zutaten mit Knethaken verrühren. 1/2 Std in den Kühlschrank.
Dann kleine Teilstücke von ca 7-8g abwiegen und einen Strang Rollen und zu einem “Tropfen” formen.

Die fertigen Taralli in heissem Wasser solange köcheln, bis sie oben schwimmen.

Abschöpfen und auf ein mit Backpapier auslegtes Blech geben und bei 180Grad Ober-Unterhitze ca 30 Min backen.

Tipp Fiammetta M.: man kann im Teig Fenchel, Sesam, Piment, oder Oregano, Basilikum, Rosmarin mitkneten.

Süße Variante ebenfalls von Elisabetta

Rezepz: 500g Mehl, 5Eier. Alles gut durchkneten (ca 15Min) dann Teig 20Min ruhen lassen. Taralli formen und bei 180Grad 20Min backen. Abkühlen lassen. Für den Guss: 1Eiweiss sehr steif schlagen und 200g Puderzucker unterrühren. Taralli damit bestreichen.

Spargel-Erdbeer-Salat mit Dijonsenf-Hollandaise

Foto Gisela M.

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

Für 4 Personen:

Zutaten:
Für den Salat:
Ca. 800g grüner Spargel
3 EL Erdbeer-Balsam-Essig (Bei Backkonzepte erhältlich)
1 Zwiebel, in Würfel geschnitten
100ml Olivenöl
3 EL Spargelfond (Kochfond vom grünen Spargel)
1 Bund Schnittlauch
1 Schuss Zitronensaft
1 EL Butter
100g Erdbeeren, gewaschen und klein geschnitten
Salz und Zucker

Für die Dijonsenf-Hollandaise:
100ml Weißwein
1 Prise Zucker

4 Eigelbe
250g flüssige, nicht heiße Butter
1 Schuss Zitronensaft
1 Schuss Worcestersoße
1 TL grober, körniger Dijon Senf
schwarzer Pfeffer und Salz aus der Mühle

Zubereitung:
Spargelsalat:
Den grünen Spargel schälen und halbieren. Die CC Schüssel mit 500ml Wasser, Salz und Zucker füllen und auf 100°C erhitzen. Den Spargel gar kochen, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.
Aus Erdbeer-Balsam-Essig, Zwiebelwürfel, Olivenöl, Spargelfond und Zitronensaft eine Vinaigrette verrühren und mit Salz abschmecken (z.B. in Gewürzmühle). Den Spargel darin marinieren und mit geschnittenem Schnittlauch und den Erdbeeren abrunden.

Hollandaise:
Den Ballonschneebesen einetzen, die Eigelbe, Weißwein und Zucker auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78 °C ca. 2 Minute zu einem festen Schaum schlagen. Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Zitronensaft und Senf abschmecken. Die Hollandaise zum Spargelsalat reichen.

Für die Nicht-Vegetarier ggf. noch eine Scheibe Parmaschinken anrichten.

Tipp: Die Cooking Chef schaltet zur Ihrer Sicherheit automatisch bei Temperaturen über 60 °C von maximaler Rühr-Geschwindigkeit auf minimale Rühr-Geschwindigkeit um. Dies können Sie umgehen, wenn Sie die Impulsstufe „P“ gedrückt halten.

Bärlauch-Zucchinipesto

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Cori Strohmi

Zutaten:
50 g Bärlauch
1/2 Zucchini
3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet
150 ml Olivenöl
50 g Hartkäse, z.B. Parmesan in Stücken

Zubereitung:
Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto

Tipp Cori: Die Zucchini schmeckt man nicht raus, bringt der Familie aber Extragemüse

---

Bärlauchpesto

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Gunda Fink

Zutaten:
50 g Bärlauch
3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet
150 ml Olivenöl
50 g Hartkäse, ich hab Parmesan genommen in Stückchen

Zubereitung:
Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und

fertig ist das Pesto

Italienische Tomatenfocaccia

Foto von Gisela Martin

Zutaten:
25 gr. frische Hefe
400 ml lauwarmes Wasser
800 gr. Mehl Type 405
1 TL Salz
125 ml Olivenöl
halbe Packung sonnengetrocknete Tomaten
30 rote Cocktailtomaten
etwas Olivenöl und Salz zum Bestreuen

Zubereitung:
Hefe mit lauwarmem Wasser verrühren, Prise Zucker zugeben, ca. 10 Min. stehen lassen.

Mehl und Salz in Schüssel mit K-Haken verrühren, dann Knethaken einsetzen, Stufe 1/38 Grad und langsam Hefemischung zugeben und zu Teig verarbeiten.

Teig ohne Rührelement 1 Stunde bei 38 Grad gehen lassen.

Im Multizerkleinerer mit Messer die Tomaten zerkleinern. Dem Teig zugeben und 2 runde Brotlaibe formen. Teig sollte ca. 1,5 cm dick sein. Vertiefungen formen und Cocktailtomaten reindrücken.

Nochmals mit feuchtem Tuch abdecken, 30 Min. gehen lassen.

Mit Olivenöl besprenkeln, mit Salz bestreuen

200 Grad/20 Minuten

Warmer Spinatsalat mit Himbeervinaigrette, Speck, Pumpernickel und Ziegenkäse

Foto Elvira Preiß/Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten für 4 Personen:
500g frischer Blattspinat, eventuell gibt es Babyspinat
100g Speck
100g Pumpernickel

150g Ziegenfrischkäse, natur – ohne Kräuter
100g Himbeeren – frisch oder tiefkühl Ware
2 TL Senf
20ml Weißweinessig
100ml Olivenöl
etwas Honig
100ml Weißwein

Zubehör: K-Haken, Foodprozessor mit Flügelmesser

Zubereitung:
1. Spinat waschen und die Stiele entfernen. Pumpernickel in kleine Würfel schneiden. Speck fein würfeln, Ziegenkäse klein schneiden.

2. Frische Himbeeren mit 1-2 TL Honig, Weißwein, Essig, etwas Pfeffer und 2TL Senf im Foodprozessor mixen und langsam das Olivenöl einfließen lassen, zu einer Emulsion verrühren. Maschine stoppen und abschmecken. Falls es Ihnen zu sauer sein sollte bitte mit etwas Honig die Säure ausgleichen.

3. Setzen sie den K-Haken ein, stellen Intervallrührstufe eins und eine Temperatur von 110 Grad ein.

4. Geben Sie den Speck in die Rührschüssel sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist und lassen Sie ihn 2-3 min. braten. Den Pumpernickel dazu geben. Er soll sich mit dem ausgetretenen Fett vollsaugen. Mit der Himbeervinaigrette ablöschen und 1x aufkochen lassen.

5. Den Spinat dazu geben und max. 3 min. mit durchwälzen lassen. Dann sofort in die bereitgestellten Servierschüsseln geben, den Ziegenkäse darüber verteilen und servieren. Am besten schmeckt dazu etwas Ciabatta.

Mein TIPP: Dieser Salat schmeckt nur warm richtig gut. Es sollte sofort nach Fertigstellung serviert werden. Wer mag kann den Speck auch weglassen, er bringt aber die besondere Note bei diesem außergewöhnlichen Salat.

Wer mag kann auch gern Walnusskerne über dem Salat verteilen.

Um einen intensiveren Geschmack beim Ziegenkäse zu erzielen, Käse 1h einfrieren und dann in Würfel frisch runterschneiden.

Mafalde Siciliane – Sizilianische Hartweizenbrötchen

Rezept und Fotos von Carmen Lo Giudice Priolo

Zutaten für ca. 5 Brötchen :
300 gr Wasser Zimmertemperatur
10 gr Gerstenmalz
20 gr Hefe
400 gr Hartweizenmehl
100 gr Weizenmehl
10 gr Salz
10 gr Olivenöl
etwas Olivenöl zum Einreiben des Teiges
Sesam zum drüberstreuen

Zubereitung:

Wasser,Hefe,Malz und Olivenöl gut verrühren lassen.

Mehlsorten und zum Schluss Salz hinzugeben und alles gut für mindestens 5 min kneten (Knethaken).

Teig zu einer Kugel formen und mit etwas Olivenöl gut einreiben.

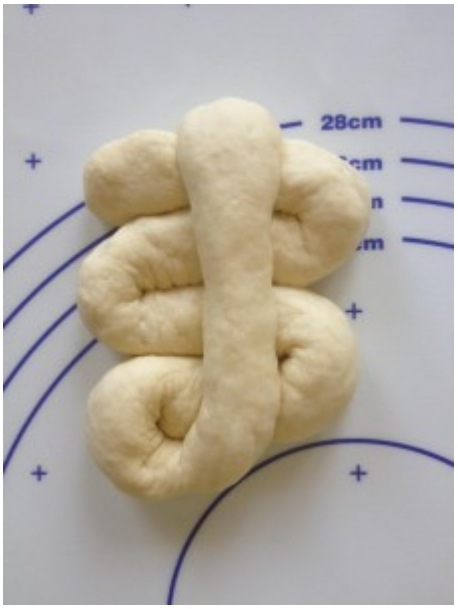
Teig mindestens eine Stunde gehen lassen.

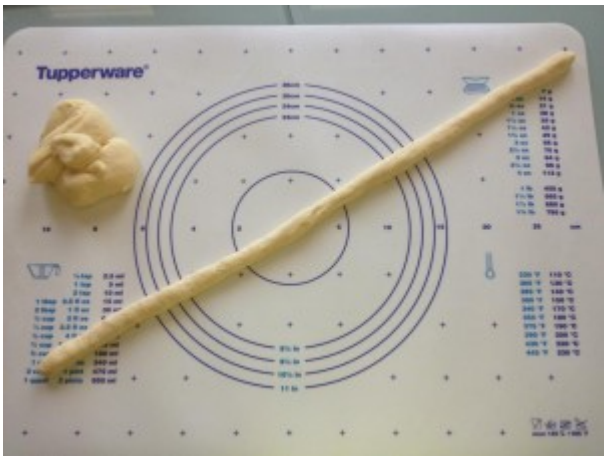
Teig nach Ruhezeit in 5 Portionen gleichmässig aufteilen. Diese jeweils zu langen Schlagen etwa 5cm dick ausrollen. Eine Schlange formen und das letztere lange Stück wie auf dem Foto unter das Brötchen stecken. Damit es beim Backen nicht aufspringt.

Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals abgedeckt eine Stunde gehen lassen.

Brötchen mit Wasser nach Ruhezeit mit Wasser einpinseln und Sesam drüberstreuen

In den Backofen bei 200 Grad Umluft erst für 10 Min und dann auf 180/170 Grad weitere 15 Min. Oder bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 30 Min backen!





Fotos: Carmen Lo Giudice Priolo