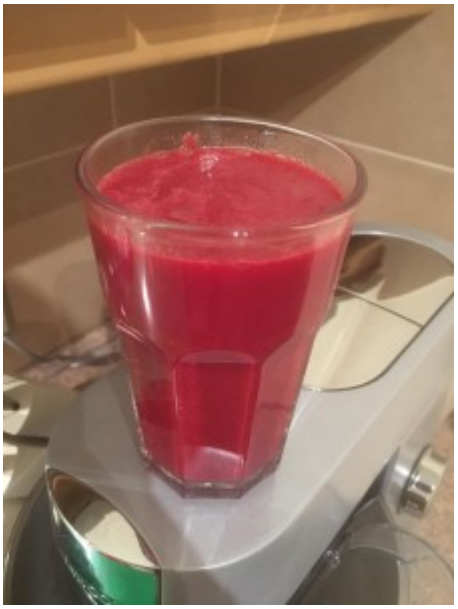
Roter Smoothie mit roter Beete



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Christoph Schneider

Der Geschmack ist der Hammer. Fruchtig und intensiv.

Zutaten:
1 Banane
Saft von 2 Orangen
Saft von 1 Zitrone
2 Karotten
1 rote Beete (geschält und roh)
1/2cm Ingwer

Zubereitung:
Alle Zutaten in den Blender geben und mixen.

Feldsalat mit Orangen, Erdbeeren und Walnüssen mit fruchtigem Dressing aus der Gewürzmühle

Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten:
Feldsalat
Erdbeeren
Orange
Walnüsse/Pinienkerne
etwas Honig
Traubenkernöl (alt. Olivenöl)
Balsamico (vorzugsweise Weiß, roter geht auch)
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Salat waschen und Obst zerkleinern, Orange filettieren.

In Gewürzmühle zwei oder drei von den Orangenschitzen, etwas Honig, Traubenkernöl (alt. Olivenöl), Balsamico (vorzugsweise weiß, aber roter geht auch), Salz und Pfeffer einfüllen und mixen.

Mit Walnüssen/Pinienkernen bestreuen.

Schmeckt wunderbar fruchtig!

Am Tisch ggf. noch ein paar Tropfen Balsamicocreme drüber träufeln.

Seeteufelbäckchen sous-vide mit Ingwersalsa

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

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

Für: 8 Personen

Zutaten Seeteufelbäckchen:
21 Kaffir-Limettenblätter
1 Stück Ingwerknolle (ca. 15 cm)
2 El Olivenöl
16 kleine Seeteufelbäckchen (à ca. 100 g), alternativ Putenfilet
Salz
Pfeffer aus der Mühle

5 El Sesamöl
2 Knoblauchzehe
2 El Sonnenblumenöl
Saft von 2 Limetten
2 Lauchzwiebeln
8 Tomaten
2 Orange
1 Messerspitze Sambal oelek
2 Bund frischer Koriander
Vakkumiergerät
Beutel

Zubereitung:
Ingwer schälen und im Multi-Zerkleinerer mit der dünnsten Scheibe scheiben schneiden lassen. 16 Kaffirlimettenblätter in der Mitte einmal umknicken, das gibt mehr Aroma.

Seeteufelbäckchen mit wenig Sesamöl einreiben. In einen Beutel kommen immer 2 Seeteufelbäckchen. Jedes Bäckchen mit je 1 Kaffirlimettenblatt, 1 dünne Scheibe Ingwer und 1 Zweig Koriander belegen. Beutel vakuumieren.

2 Liter Wasser in den Topf vom Cooking Chef füllen und auf 58 Grad aufheizen lassen.

Beutel ins Wasser legen, Spritzschutz aufsetzen. Fisch bei 58 Grad für 35 Minuten SousVide garen.

Fisch aus dem Beutel nehmen, Gewürze entfernen. Pfanne auf höchster Stufe erhitzen. Sobald sie heiß ist, 2 EL Sesamöl hineingeben und den Fisch pro Seite für 20 Sekunden scharf anbraten.

Nach Belieben noch leicht pfeffern und salzen.

Sofort mit dem Risotto und der Salsa anrichten uns servieren, siehe unten.

Zubereitung Ingwersalsa:
Zubereiten während der Fisch gart.

Knoblauch und restlichen Ingwer im Multi-Zerkleinerer hacken lassen, circa 20 Sekunden auf höchster Stufe.

Beides in die Schüssel vom Cooking Chef geben, Flexi-Rührelement einsetzen und bei 140 Grad, Stufe 3 Intervall mit Sonnenblumenöl anbraten (2 – 3 Minuten).

In der Zwischenzeit Limetten auspressen, Lauchzwiebeln putzen und im Multi-Zerkleinerer mit der feinsten Scheibe zu Ringen schneiden lassen. Tomaten würfeln (im Würfler), Orange schälen, Filets schneiden und würfeln. Restlichen Koriander im Multi-Zerkleinerer grob hacken.

Knoblauch-Ingwer-Gemisch mit Limettensaft ablöschen, Kaffirlimettenblätter in der Mitte knicken und ebenfalls dazu geben.

Alle weiteren Zutaten in die Schüssel vom Cooking Chef geben. Auf Stufe 1 Intervall bei 140 Grad für 3 Minuten einkochen lassen.

Fisch mit Salsa anrichten und etwas gehackten Koriander über die Salsa streuen.

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

Anis-Stangen

Rezept und Foto von melestti

Zutaten:
1 unbehandelte Orange
100 g Butter/Margarine
100 g Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1-2 TL gemahlener Anis
40 g gemahlene Mandeln
3 EL Milch
50 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:
Orangenschale abreiben. Margarine, Puderzucker, Vanillezucker und Ei mit dem Flexi-Rührer zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit Anis, ½ TL Orangenschale, Mandeln und Milch mit dem K-Haken unterrühren.

Tipp:
Für einen besonderen Anisgeschmack kann man den Teig noch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.Den Teig mit dem Spritzgebäckvorsatz des Fleischwolfes und des großen Sternes ca. 45 6cm lange Stangen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen spritzen. Die Anis-Stangen auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Stangen auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren. Die Anisstangen an beiden Enden kurz in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Portugieser Vanille-Törtchen

Rezept a la Jamie Oliver, abgewandelt von Claudia Kraft/Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
1/2 Packung Blätterteig
Zimt
125gr Creme fraiche (Sauerrahm od Schmand geht auch)
1 Ei
4 EL feinen Zucker (Achtung 3 sind für Karamell)

Vanillepaste od Extrakt
1 Bio-Orange.

Zubereitung:
Blätterteig ausrollen und mit Zimt bestreuen bzw darauf verreiben. Einrollen und in 6 Stücke teilen.

Muffin Form mit etwas Mehl bestäuben u Stücke wie am letzten Bild aufrecht reinstellen. Dann mit Finger runterdrücken u entlang der Wand nach oben ziehen. Somit vermischt sich Zimt mit ganzen Törtchen u geht beim Backen durch die Butterschichten im Teig schön auf.

Ca 10-12 Min auf 200 Grad backen.

Inzwischen Creme zusammen rühren. Creme Fraiche, Ei, 1EL Zucker, Vanille mit Gabel verrühren. Abrieb der Orangenschale dazu. Wenn Törtchen fertig sind (eben nicht ganz fertig backen od Farbe haben) aus dem Ofen nehmen und mit Rückseite des EL eine Grube reindrücken bzw eher zum Rand hinaus drücken. Creme einfüllen (siehe Bild) und nochmals für ca 8min ins Rohr.

Inzwischen Saft von Orange (Zitruspresse) oder besser Wasser wenn man es nicht so intensiv orangig mag mit 3 El zu Karamell kochen. Törtchen aus dem Ofen nehmen, Creme muss noch nicht ganz fest sein u alle mit Karamell bedecken.

Am besten noch warm servieren.

Dampfnudeln – Variationen

Foto: Alexandra Müller-Ihrig Rezept 2

1. Germknödel mit Powidl

Rezept von Stefan Dardas

Für 4-6 Personen
Zubehör: Knethaken

Zutaten:
250 g Mehl
1/2 Block Hefe frisch
2 EL Zucker
2 EL Butter
1 Ei
50 ml Milch
Abrieb von 1/2 Bioorange

Traditionelle Beilage:
100g Graumohn
100g Butter
50 g Staubzucker

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Kessel und lassen sie zu einem geschmeidigen Teig kneten.
Schalten Sie die Maschine aus und entnehmen Sie den Knethaken. Klappen Sie die Maschine wieder zu, stellen Sie eine Temperatur von 38 Grad ein und lassen den Teig 35 Minuten bei Intervallrührstufe 3 gehen.

Formen Sie aus dem Teig gleich große Kugeln. Miteinem Baumwolltuch abdecken und für 15 weitere Minuten gehen lassen.

Die aufgegangenen Teigknödel flach drücken.
In die Mitte der Scheiben 1 EL Powidl setzen.

Den Teig zusammenklappen, an den Rändern festzusammendrücken und vorsichtig zu Knödeln formen.

Die Knödel auf ein bemehltes Brett legen, mit demBaumwolltuch abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Dampfgareinsatz mit etwas Butter einreiben.Geben Sie 200 ml Wasser in den Kessel und setzen Sie den Dampfgareinsatz ein.

Stellen Sie eine Temperatur von 100 Grad und Intervallrührstufe 3 ein und geben den Spritzschutz auf den Kessel. Die Knödel jetzt 10 Minuten dämpfen lassen.
Traditionelle Beilage: In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen. Staubzucker und Graumohn miteinandervermengen.

2. Dampfnudelrezept mit Salzkruste:
Rezept so von Gisela M. häufig gemacht/Quelle aus Pforzheim

Zutaten:
500 gr. Mehl
1 großes Ei
70 gr. Butter
60 gr = 5 EL Zucker
0,25 l Milch lauwarm
2-3 Prise Salz
20 Gr Hefe bzw. 1 Packung Trockenhefe

Zubereitung:
Alle Zutaten in Kessel, bei 36 Grad kneten lassen, Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen (ansonsten noch Ei oder Mehl zugeben)

Zugedeckt,ohne Rührelement/37 Grad/Rührintervallstufe 3 halbe Stunde gehen lassen.

Teig platt drücken und mit Glas Nudeln ausstechen, abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen

In Pfanne mit Deckel ein Suppenschöpfer voll Wasser und ein nussgroßes Stück Butter sowie halber TL Salz geben, aufkochen lassen.

Sobald Wasser kocht Nudeln zugeben, Deckel drauf und fest verschließen, Temperatur nicht auf volle Stufe (mein Herd hat 3 Stufen, ich nehme immer Stufe 2), etwa 10 Min. kochen.

Fertig.

Nach jedem Durchlauf die Bratpfanne gut reinigen.

Menge reicht für 3 Pfannenfüllungen.

Dazu gabs Vanillesosse alla Manni und Kirschen