

pikantes Salat Dressing mit Meerrettich für Blattsalate

Bei Chefkoch habe ich dieses „Drei mal Drei mal Drei mal Drei“ Dressing gefunden und ausprobiert.

Es lässt sich schnell zubereiten und bringt durch den Meerrettich eine leckere, pikante Note in den eher faden grünen Blattsalat.



Für ca. 100 ml Dressing :

3 EL Öl

3 EL Essig

3 EL Sahne

1 TL Fleur de Sel

1/2 TL Zucker

frisch gemahlener Pfeffer

Meerrettich, frisch gerieben oder aus dem Glas / der Tube

Salatkräuter, frisch gehackt oder gefriergetrocknet aus dem Glas (z.B. v. Ostmann)

1 Knoblauchzehe, halbiert

1 kleine Zwiebel, gewürfelt

Essig mit Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Die restlichen Zutaten zufügen und gut verrühren oder im Dressingbecher schütteln.

Die halbierte Knoblauchzehe soll das Dressing nur etwas aromatisieren und sollte

deshalb vor dem Servieren entfernt werden. Wer gerne Knoblauch mag, kann sie statt halbiert auch direkt gepresst zufügen und im Dressing belassen.

Druckversion : [Pikantes Salatdressing mit Meerrettich für Blattsalate](#)

Hummercremesuppe



Für 4 Portionen:

3 Schalotten (oder eine mittel große Zwiebel)

20 gr Butter

50 gr Weißwein

1 Glas Fischfond

150 gr Sahne

1/4 TL Salz

50 gr Hummersuppenpaste

Zubereitung mit dem Thermomix :

1. Schalotten in das laufende Messer fallen lassen **3 Sek. / Stufe 5**
2. Butter zugeben und **3 Min. / Varoma / Stufe 1** dünsten
3. Den Weißwein zugeben und **4 Min. / 100°C / Stufe 1** köcheln lassen
4. Fischfond, Sahne und Salz zugeben und **8 Min. / 100°C / Stufe 2** ohne Messbecher weiterkochen lassen. Als Spritzschutz den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen.
5. Die Hummersuppenpaste zugeben und nochmals **10 Min. / 100°C / Stufe 2** ohne Messbecher weiterkochen lassen.
6. Anschließend **15 Sek. / Stufe 8** pürieren.

MESSBECHER VORHER WIEDER AUFSETZEN !!!

Nach Belieben abschmecken und (evtl. mit gebratenen Garnelen-Spießen und Baguette) heiß servieren.

Ohne Thermomix läßt sich diese Suppe natürlich auch in einem Topf zubereiten.

Quelle : Rezeptwelt

Rezept drucken : Hummercremesuppe

Schokoladen-Dessert-Creme Thermomix

Wieder einmal habe ich beim Stöbern auf Marias Blog „Ich bin dann mal kurz in der Küche“ ein tolles Rezept gefunden. Ihre Einleitung war so schön geschrieben, dass mich der Wunsch nach einem Becher lauwarmen Schokoladenpudding in die Küche trieb.

Alle Zutaten waren vorhanden und es ließ sich problemlos auch mit dem Thermomix

zubereiten.



Für 4 kleine Gläser oder Espressotassen :

75 gr Edelbitter mild 70% (z.B. von Lindt)

125 gr Milch

125 gr Sahne

2 EL Zucker

1 TL selbstgemachter Vanillezucker

1 TL Kakaopulver

15 gr. Speisestärke (z.B. Mondamin)

Die Schokolade in grobe Stücke brechen und im Mixtopf **5 Sekunden / Stufe 10** zerkleinern.

Sahne und die Hälfte der Milch dazugeben und die Schokolade darin **2,5 Minuten / 90°C / Stufe 2** auflösen lassen.

Die restlichen trockenen Zutaten vermischen und mit der übrigen Milch verrühren. Dem Schokoladengemisch zufügen und **6 Minuten / 100°C / Stufe 3** kochen lassen.

Die Masse sollte nun eine noch fließfähige Pudding Konsistenz haben und in kleine Gläser oder Espressotassen gefüllt werden.

Abkühlen lassen und über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Schokoladencreme ist am nächsten Tag stichfest und zergeht zartschmelzend auf der Zunge. Da sie jedoch auch sehr gehaltvoll ist, reicht eine kleine Portion als Dessert gut aus.

Als Variante könnte ich mir einige Verfeinerungen auch gut vorstellen :

etwas Cointreau, eine Prise frisch geriebene Tonkabohne, etwas Instant Espressopulver, eine Prise Fleur de Sel oder etwas Rum

Den warmen Schokoladenpudding direkt zu genießen ist allerdings auch nicht zu verachten und wie von Maria beschrieben „*Soulfood par excellence*“ . Da reichte die Menge nur für zwei Portionen !!!



Rezept drucken : Zartschmelzende Schokoladen-Dessert-Creme

Schweinefilet mit Bresso-Sauce

Thermomix

Dieses Gericht benötigt zwar 45 Minuten aber dafür kocht es sich fast von selbst und lässt genügend Zeit für andere Dinge.



Fü

er 4 Portionen :

ca. 600 gr Schweinefilet für 8 – 10 Medaillons

1 – 2 EL Butter

2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten

8 – 10 Scheiben Frühstücksspeck

1 – 2 EL scharfer Senf

200 g Schlagsahne

150 g Kräuterfrischkäse (Bresso)

60 gr Sahne-Schmelzkäse

1 EL eingelegter grüner Pfeffer

frisch gemahlener Pfeffer

1/2 TL Salz

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten und die Zwiebelringe darin verteilen.

Das Schweinefilet waschen, gut trocken tupfen und in möglichst gleich große Medaillons schneiden. Jedes Medaillon mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und von beiden Seiten mit Senf einstreichen.

Medaillons auf die Zwiebeln legen und mit jeweils einem Butterflöckchen belegen. Pfeffer darüber mahlen.

30 Minuten im Ofen braten lassen.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Entweder traditionell im Kochtopf oder im Thermomix.

Dafür die Sahne mit dem Kräuterfrischkäse, Schmelzkäse, grünem Pfeffer und Salz in den Mixtopf geben und **8 Minuten / 100 °C / Stufe 3** kochen.

Die Sauce über das Fleisch geben und weitere 10 Minuten im Ofen weiter braten lassen.

Als Beilage passt ein frischer Salat (z.B. mit Balsamico-Honig-Senf-Dressing).

Ebenso wie Spätzle, Nudeln oder Baguette.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Druckversion : Schweinefilet mit Bresso-Sauce

Panna Cotta mit Himbeermark – aus dem Thermomix

Wie bereits erwähnt, wurden die Sommertage gut ausgenutzt und ab und zu gab es etwas Schnelles vom Grill. Um dennoch ein bisschen Glanz auf unseren Tisch zu bringen, habe ich zum ersten Mal Panna Cotta ausprobiert.



Fü

r 4 – 5 Portionen :

4 Blätter Gelatine, weiß

1 Vanilleschote, ausgekratzt, Mark

500 gr Sahne

50 gr Zucker

1 Schälchen frische Himbeeren

Die Gelatine gemäß Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.

Sahne, Zucker, Vanilleschote und Vanillemark in den Mixtopf geben und

10 Min. / 90°/ Linkslauf /Stufe 2 ohne Messbecher köcheln lassen.

Vanilleschote entfernen, Mixtopf aus dem Gerät nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

Sollte man den Linkslauf vergessen haben oder dennoch unschöne Vanillefasern in der Sahne schwimmen, die Sahnemischung einfach durch ein Sieb abgießen und in den kalt ausgespülten Mixtopf zurückgeben.

Mixtopf wieder einsetzen. Wenn die Resttemperatur max. 50 °C anzeigt, die Gelatine gut ausdrücken und zufügen. **45 Sek. / Linkslauf aus /Stufe 3** gut durchmischen lassen.

4 oder 5 kleine Gläser mit kaltem Wasser ausspülen und mit der Sahnemischung befüllen.

Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen. (Mindestens jedoch ca. 6 Stunden)

Vor dem Servieren die Himbeeren in den Mixtopf geben und pürieren **10 Sek. / Stufe 6**. Eventuell etwas Puderzucker / Vanillezucker dazugeben.

Sollten die kleinen Kerne stören, kann man das Püree einfach durch ein feines Sieb streichen.

Alternativ können natürlich auch andere Früchte (Erdbeeren, Mango, etc.) püriert und vielleicht durch einen Schuß vom Lieblingslikör aufgepeppt werden.



Be

i uns hat das kühle, fruchtig, süße Dessert allen sehr gut geschmeckt – egal ob groß oder klein !

Da es sich sehr gut vorbereiten und transportieren läßt, ist es auch prima für eine Party oder ein Picknick geeignet.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Himbeereis – aus dem Thermomix



We

niger als 1 Minute mußte ich für dieses cremig, fruchtig leckere Eis aufwenden.

So war ich im Handumdrehen der „King“ in meiner Familie !!!

Für ca. 4 Portionen :

80 gr Zucker

1 Pä. Vanillinzucker

300 gr gefrorene Himbeeren (oder andere gefrorene Früchte)

200 gr Sahne (oder Buttermilch, Joghurt)

Zucker und Vanillinzucker in den Mixtopf geben. Unbedingt den Meßbecher aufsetzen und evtl. ein Küchentuch darüber legen – es staubt sehr !!! **5 Sekunden / Stufe 10**

Gefrorene Himbeeren und Sahne zufügen und alles **18 Sekunden / Stufe 8** mixen lassen. Falls nötig mit Hilfe des Spachtels.

Wird das Eis sofort serviert hat es eine sehr cremige Konsistenz. Es kann aber auch sehr gut ein oder zwei Tage tiefgefroren werden. Es bekommt in dieser Zeit keine „Kristalle“ .



Bandnudeln mit Lachs und Frühlingszwiebeln in Weißweinsauce

Dieses Gericht ist schnell zubereitet und auch für Gäste gut geeignet.



Fü

r ca. 4 Portionen :

4 kleine Lachsfilets, in ca. 1 cm große Würfel geschnitten

1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten, weiß und grün getrennt

200 ml trockenen Weißwein

400 ml Sahne

2 TL gekörnte Brühe

1/2 Zitrone, den Saft davon

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

etwas Butterschmalz

rosa Pfefferbeeren

500 gr Bandnudeln

Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln andünsten. Die Fischwürfel dazugeben und anbraten.

Mit Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe einrühren und etwas einkochen lassen. Mit Sahne aufgießen und wieder etwas reduzieren lassen.

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln unterheben.

In der Zwischenzeit die Bandnudeln nach Packungsanleitung bißfest garen.

Nudeln und Sauce zusammen anrichten und mit rosa Pfefferbeeren bestreuen.



Ti

pp :

Ich habe immer tiefgefrorene Lachsfilets vorrätig, die ich auch gefroren in Würfel schneide und die Pfanne gebe.

Putengeschnetzeltes in Weißwein-Rahm-Sauce

Im Handumdrehen steht dieses leckere Gericht fix und fertig auf dem Tisch.



Fü

r ca. 4 Portionen :

500 gr Putenbrust, in mundgerechte Würfel geschnitten

3 – 4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten, grün und weiß getrennt

1 EL Mehl

1 guten Schuß Weißwein

2 TL gekörnte Brühe

300 ml Sahne

Salz, Pfeffer, einige Spritzer Zitronensaft

etwas Butterschmalz

Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln andünsten. Die Putenwürfel dazugeben und anbraten. Salzen und pfeffern.

Das Mehl darüber stäuben. Mit Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe zufügen und gut verrühren. Etwas einkochen lassen.

Sahne angießen und wieder etwas einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

In der Zwischenzeit lassen sich schon die Beilagen zubereiten. Bei uns gab es Nudeln und Salat.

Café Latte Eiscreme

Wer – so wie ich – Kaffee auch in Kuchen, Schokolade und anderen Leckereien mag, wird dieses Eis lieben.



Entdeckt habe ich das Rezept bei „bakingbites“ . Da ich glücklicherweise auch „cups“ (amerikanische Messbecher) habe, brauchte ich gar nicht lange umrechnen. Stattdessen habe ich die Cups befüllt und entsprechend gewogen bzw. in einen Meßbecher umgefüllt.

Für ca. 1 Liter fertige Eiscreme :

350 ml Vollmilch

350 ml Schlagsahne

150 gr. Zucker

20 gr Espresso- oder Kaffeebohnen (alternativ Instantpulver)

1 1/2 TL Vanilleextrakt

Die Kaffeebohnen grob mahlen (im Blitzhacker oder mit einem Mörser) und mit der Sahne vermischen. Langsam zum Kochen bringen. Topf von der Platte ziehen und ca. 5 Minuten

ziehen lassen.

Die Kaffesahne durch ein feines Sieb abgießen (z.B. in ein großes Glas, Messbecher, etc).

(Benutzt man löslichen Kaffee entfällt dieser Schritt. Das Instantpulver wird dann lediglich in die Flüssigkeiten eingerührt und mit erwärmt.)

Milch und Zucker in den Topf geben und so lange unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Kaffeesahne zufügen.

Topf zur Seite stellen, Vanilleextrakt einrühren und die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschließend in die Eismaschine füllen.

Das Eis war nach 50 Minuten in der (Kompressor) Eismaschine noch nicht richtig fest. Daher habe ich es über Nacht im Gefrierfach stehen lassen – perfekt !!!

Es schmeckt so lecker, cremig nach gutem Kaffee – man kann gar nicht aufhören es auf der Zunge zergehen zu lassen.

Jägersauce

Diese würzige, leckere Sauce passt sehr gut zu Schnitzel, Braten, Steak und Co.



Fü

r 2 – 3 Portionen :

etwas Butterschmalz zum Anbraten

3 Schalotten (oder eine große Zwiebel), in kleine Würfel geschnitten

400 gr. frische Champignons, in Scheiben geschnitten

2 EL Tomatenmark

1 EL Mehl, instant

250 ml Weißwein, trocken

200 ml Sahne

1 EL Sojasauce

2 EL glatte Petersilie, fein gehackt

2 TL gekörnte Brühe

Salz, Pfeffer

Die Schalottenwürfel in Butterschmalz anschwitzen. Champignons zufügen. Unter Rühren anbraten.

Ein „Loch“ in der Mitte machen. Das Tomatenmark darin anrösten und anschließend gut mit den Pilzen vermengen. Mit Mehl bestäuben und etwas bräunen lassen.

Mit Weißwein ablöschen. Gekörnte Brühe einrühren. Etwas reduzieren lassen.

Sahne angießen. Alles etwas dicklich einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

Vor dem Servieren die Petersilie unterrühren.



Quelle : chefkoch

Qu