



Viele Bücher haben das Paradies versprochen, aber nur Kochbücher sind tüchtig und fähig genug, auch Wort zu halten. Ein Kochbuch, das sich selbst das bedeutungsvolle Wort „Bibel“ auf die Fahnen schreibt, hat sich sehr viel vorgenommen und es ist mir ein großes Vergnügen, Sie auf eine kulinarische Reise mitzunehmen, die viele paradiesische Komponenten erlebbar machen wird.

Ich hätte diese Kochbibel für die Arbeit mit einer gut ausgerüsteten Küchenmaschine spielend mit 700 Seiten füllen können und wäre immer noch nicht an der Grenze des Machbaren angekommen. Bis zum heutigen Tag bin ich noch an keiner kreativen Grenze angelangt, die je den Wunsch nach einem nützlicheren Gerät gefordert hätte. Ich kann sogar mit Gewissheit behaupten, dass selbst in meiner Küche die Küchenmaschine unterfordert wird. Warum? Wir spielen oder – besser – experimentieren viel

zu wenig damit. Die Möglichkeiten, die sich durch die vielfältigen Zubehörteile ergeben, sind immens und dieses Buch bildet einen kleinen Aufriss der kreativen Zubereitungsmöglichkeiten leckerer Speisen ab.

Ich habe bei einigen Meistern der französischen Kochkunst gelernt – und alle ohne Ausnahme haben ihre professionellen Küchen mit einer oder sogar mehreren Maschinen bestückt.

Wenn ich in diesem Buch etwas zu vermitteln habe, dann muss es einfach und zuverlässig sein. Alle Rezepte wurden von mir speziell für den Einsatz einer Maschine entwickelt, damit Sie eine sinnliche und genussvolle Gebrauchsanleitung in den Händen halten, die weit über das Übliche hinausgeht. Sie zu inspirieren, gemeinsam mit mir himmlisch Neues und teuflisch Gutes auszuprobieren, das ist meine Idee für diese Kochbibel.

**Herzlich
Ihre Su Vössing**

Inhalt

Meine Lieblingsrezepte mit der Küchenmaschine

Tafelfreuden – Die einfache Küche 10

Gourmetfreuden – Die raffinierte Küche 58

Selbst gemacht einfach eine Delikatesse: frische Pasta **60**

Schon beim Backen unwiderstehlich: selbst gebackenes Brot **80**

Leckereien im Teigmantel: feine Pasteten **108**

Schicht für Schicht ein Hochgenuss: würzige Terrinen **116**

Auf die Würze kommt es an: handgemachte Würste **124**

Lieblingsspeisen aus dem Ofen: Tartes und Pizzen **136**

Süß macht einfach glücklich: Kuchen und Gebäck **150**

Fast zu schön zum Essen: Sus Patisserie **170**

Piktogramm-Legende **192**

Glossar **194**

Index **196**

Dank **199**

Impressum **200**

Su Vössing

wurde im Jahr 1991 als damals jüngste Sterneköchin Deutschlands mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Der Weg dahin führte sie als Chef de Partie von Philippe Jorand in Münster direkt nach Paris als Souschef zu Jean-Michel Bouvier. Alain Senderens erkannte ihr außerordentliches Gespür für unverfälschte Aromen und ernannte sie nach nur drei Wochen zur Chef Saucier seines Restaurants „Lucas Carton“. Weiter in der berühmten Pariser Brasserie „La Coupole“ mit durchschnittlich 800 Speisen pro Schicht die Pariser Gesellschaft zum Schlemmen verführt. Zurück in Deutschland im Bonner Restaurant „Le Marron“ geadelt worden. Der bunten Kölner Welt im „La Société“ aufgetischt, um von dort in Florida im „Café Europa“ als Chef de Cuisine auf beste Weise weiterzukochen. Danach und dazwischen hat sie von Anfang bis Ende beim „Kochduell“ (VOX) ihre Spontaneität spielerisch unter Beweis gestellt. Ein kurzes Intermezzo im eigenen Restaurant in Düsseldorf schließt diese kulinarische Reise ab. Mit Kochbüchern, TV-Auftritten, Events, Live-Moderationen und Produktpräsentationen in allen Medien stellt Su Vössing zurzeit allen Interessierten ihr umfangreiches Wissen zur Verfügung.



Über Rituale und nützliche Helfer

Wenn ich ganz ehrlich bin, muss ich gestehen, dass mich nicht der Hunger in die Küche treibt, sondern die Freude an der Zubereitung. Es geht mir um die Atmosphäre. Kochen ist für mich ein geliebtes Ritual. In allen Bereichen muss die Sorgfalt, also die daraus resultierende Achtsamkeit, geradezu provoziert werden. Ich bin deshalb verrückt nach perfekten Kochutensilien, weil sie mich inspirieren.

Wenn ich behaupte, dass ein schönes, kostbares Messer besser schneidet, dann liegt das an dem Umgang damit. Ich gebe darauf acht, halte die Klinge scharf, ich fasse es viel lieber an und pflege damit einen freudvolleren Kontakt zum Schnittgut. Diese Freude an hochwertigen Einzelstücken teile ich mit vielen Menschen.

Mich machen aber neben den schönen auch die nützlichen Dinge in der Küche an, ohne die vieles nur mühselig gelingen würde. Das kann eine besonders scharfe Handreibe sein oder vielleicht

ein nützlicher Aufsatz für eine Küchenmaschine. Ich mag es einfach, wenn ein Gegenstand in Perfektion genau das tut, was er soll.

Küchenmaschinen führen in vielen Haushalten ein trauriges Dasein, weil sie viel zu selten zum Einsatz kommen. Dabei kann man mit ihnen weit mehr als Teige kneten, Zwiebeln schneiden und Semmelbrösel herstellen. Bei mir ist die Küchenmaschine praktisch täglich im Einsatz. Ich stelle damit zum Beispiel Pürees, Farcen, Terrinen, Wurstbrät, Gemüsejulienne, Frischnudeln, Gebäck, frisch gemahlenes Mehl und jede Menge anderes her.

In diesem Buch möchte ich einige wunderbare Lieblingsrezepte zeigen, bei denen die Küchenmaschine eine Hauptrolle spielt. Sie und Ihre Gäste werden staunen, zu welch beeindruckenden Ergebnissen Sie kommen, wenn Sie sich einfach bei vielem von Ihrer Küchenmaschine helfen lassen. Ich wünsche Ihnen guten Appetit!

Gemüse Eintopf mit Kaninchenfrikadellen



Zubereitungszeit: 20 Minuten

Für 4 Portionen

1 große Kaninchenkeule ohne Knochen, gut durchgekühlt
1 Handvoll Babyspinat, gewaschen, abgetropft und klein gehackt
2 Scheiben Toastbrot, entrindet
6 EL Sahne
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Ei (Größe S oder M)
Öl zum Braten
2 dicke Karotten, geschält
3 dicke Kartoffeln, geschält
¼ Sellerieknolle, geschält
1 kleiner Kohlrabi, geschält
800–1000 ml Gemüsefond oder Kaninchenbrühe
2 kleine Zweige Liebstöckel, Blättchen abgezupft

- 1 Den **Fleischwolf** der Küchenmaschine im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Das **Fleisch** und den **Spinat** durch die **feine Scheibe** des Fleischwolfs direkt in die Rührschüssel drehen. Das **Toastbrot** mit der **Sahne** tränken und ebenfalls durch den Fleischwolf drehen. **Salz, Pfeffer** und **Ei** zugeben und die Masse mit dem **Flachrührer** gut verrühren. Kräftig abschmecken.
- 2 Mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen formen. In einer Pfanne in etwas **Öl** auf allen Seiten knusprig braten.
- 3 **Karotten, Kartoffeln, Sellerie** und **Kohlrabi** mit dem **Würfeleinsatz** in Würfel schneiden. Den **Fond** oder die **Brühe** in einen Topf geben und das Gemüse hinzufügen. Aufkochen und 6–8 Minuten köcheln lassen.
- 4 Die gebratenen Frikadellen dazugeben, alles kurz aufwallen lassen und mit **Liebstöckel** bestreut servieren.



Vitello tonnato mal anders



Zubereitungszeit: 20 Minuten

Für 4 Portionen

400 g falsches Filet vom Kalb, Sehnen und Fett entfernt, gut gekühlt
Olivenöl
abgeriebene Schale von 1 Biozitrone
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten
120 g frischer Thunfisch (am besten kontrollierter Fangfisch), in
dünne Scheiben geschnitten
je 1 EL helle und schwarze Sesamsamen
3–4 EL Mayonnaise
Schnittlauchröllchen und -zweige für die Deko

3 unterschiedlich große, runde Ausstecher

1 Den **Fleischwolf** der Küchenmaschine im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Das **Kalbfleisch** in kleine Stücke schneiden und durch die **feine Scheibe** des Fleischwols drehen. Mit etwas **Olivenöl, Zitronenschale, Salz** und **Pfeffer** kräftig parfümieren.

2 Aus dem Fleisch mit dem größten Ausstecher vier Burger formen. In einer Pfanne in **Öl** nur auf einer Seite anbraten. Das Fleisch mit der gebratenen Seite nach oben auf den Tellern anrichten.

3 Mit den zwei kleineren Ausstechern je vier Scheiben **Thunfisch** ausstechen, alle mit **Olivenöl** einstreichen und die größeren mit **Sesam** bestreuen. Den Thunfisch auf dem Fleisch anrichten und mit einem kleinen Klecks **Mayonnaise** und **Schnittlauch** verzieren. Die restliche **Mayonnaise** getrennt servieren. Mit grünem Salat oder marinierten Wildkräutern servieren.



Selbst gemacht einfach eine Delikatesse: frische Pasta

Ich hoffe aufrichtig, die empfindliche italienische Seele nicht in ihrem Stolz zu verletzen, wenn ich jetzt behaupte: Pasta – ein Kinderspiel, die kann jeder! Wenn überhaupt ein historisches Ereignis für sich in Anspruch nehmen darf, auf angenehmste Weise die Welt erobert und dabei zur Völkerverständigung beigetragen zu haben, dann ist es die Verbreitung von italienischen Nudelgerichten. Eine gute Pasta zuzubereiten, ist ein unaufgeregter Vorgang – und je weniger wir dabei unternehmen, umso besser. Sofern wir nicht den Kardinalfehler begehen, durch zu langes Kochen daraus einen Kleister zu machen, bleibt der Vorgang überschaubar. Danach etwas

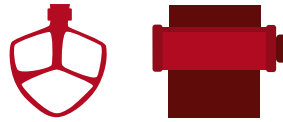
Olivenöl, ein wenig Salz, etwas Knoblauch, eine Prise Pfeffer, ein paar frische Kräuter, kurz die Pasta durchschwenken, fertig. Es geht natürlich, wie überall, auch kompliziert, kunstvoll, aufwendig, mühsam, raffiniert und zeitraubend, aber es gibt keinen plausiblen Grund dafür, aus einer gelungenen, fast vollkommenen Beiläufigkeit eine unnötig große Sache zu machen.

Pasta ist per se groß, ist durch die Einfachheit perfekt. Die italienische Küche hat mit diesem Beitrag etwas vollbracht, das sonst nur selten gelungen ist: das pure Vergnügen mit zwei, drei Handgriffen auf den Tisch zu bringen. Chapeau!





Ravioli mit Frischkäse-Feigen-Füllung



Zubereitungszeit: 45 Minuten, Ruhezeit Teig: 1 Stunde

Für 4 Portionen

Füllung

80 g Frischkäse
1 große Feige
4 Salbeiblätter, klein gehackt
60–80 g Mandelmehl

Nudelteig

300 g Pastamehl oder 150 g Weizenmehl Type 405 und
150 g Hartweizengrieß plus etwas zum Bearbeiten
60 g Eiweiß (von circa 2 Eiern)
100 g Eigelb (von circa 5 Eiern)

1 EL Olivenöl

5 g Salz

1 Eiweiß zum Einpinseln der Teigkanten

Salbeibutter

60–70 g Butter

8–10 Salbeiblätter

60–80 g Mandelblättchen

1 Ravioli-Ausstecher

1 Für die Füllung alle **Zutaten** am besten in einem elektrischen Zerkleinerer zu einer homogenen Masse verarbeiten. Beiseitestellen.

2 Für den Nudelteig die **Zutaten** mit dem **Flachrührer** auf kleiner Stufe zu einem Teig verarbeiten. Eventuell noch 1–3 EL Wasser zugeben. Aus der Schüssel nehmen und kurz mit den Händen durchkneten. Zu einer Kugel formen und die Oberseite kreuzförmig einschneiden. In eine kleine Glasschüssel geben, mit Klarsichtfolie gut verschließen und 1 Stunde ruhen lassen.

3 Den Teig vierteln und flach drücken. Durch den **Nudelblattröller** geben, bis die Teile etwa dessen Breite haben. Dabei mit der großen Öffnung anfangen und bei jedem Durchwalzen enger werden (bis auf circa 1 mm). Gleich groß zuschneiden. Einen Teigstreifen mit etwas verquirltem **Eiweiß** bepinseln. Mit einem Teelöffel kleine Mengen

von der Füllung auf den bepinselten Teigstreifen geben. Dabei immer zwei übereinander und zu allen Seiten hin in gleichen Abständen setzen.

4 Mit der anderen Teigplatte abdecken. Dabei darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlossen werden. Mit den Fingern den Teig gut um die Füllung herum andrücken und mit der flachen Rückseite eines Ravioli-Ausstechers oder einer anderen etwa briefmarkengroßen, flachen Fläche den Teig zusammendrücken. Mit dem Ausstecher ausstechen und mit dem restlichen Teig auch so verfahren.

5 Für die Salbeibutter die **Butter** in einer Pfanne mit den **Salbeiblättern** und den **Mandelblättchen** erhitzen, bis sie anfängt zu bräunen.

6 Die Ravioli 1 Minute in kochendes **Salzwasser** geben, mit einer großen Schaumkelle herausheben und in die Butter geben. Durchschwenken und heiß servieren.

Schon beim Backen unwiderstehlich:
selbst gebackenes Brot

Wir sind verrückt nach Brot, nach gutem Brot, in allen Varianten und jeden Tag. Für Brotteige sind Küchenmaschinen wie geschaffen. Ich persönlich setze sie im Alltag so ein: Zutaten hinein, einschalten, fertig. Dann beginnt die Handarbeit. Es ist der Feinschliff einer samtigen Masse, der mir das größte Vergnügen bereitet, diese Rohlinge mit wenigen Bewegungen zum Leben zu erwecken. Ich knete die Teige nur selten durch. Ich lege sie, forme sie ein wenig, ziehe sie, lege sie wieder und bringe sie erneut in Form. Ich bin mit Teigen sehr vorsichtig und ich behüte sie. Ich decke sie ab, schaue nach, ob es ihnen gut geht, ich stelle sie warm, an einem geschützten Ort. Ich habe bisher in meinem Beruf sehr viel Erfahrung mit Teigen gesammelt und bin mittlerweile in der Lage, durch das Fühlen der Teighaut zu

beurteilen, ob alles in Ordnung ist. Das hat mit Spannkraft zu tun, die mir darüber Auskunft gibt, ob der Teigrohling vital ist oder ob er einzuschlafen droht.

Dieses Kapitel widme ich auch den Brotzubereitungen mit langer Teigführung. Manche Teige sollten im Idealfall bis zu 24 Stunden Zeit haben, um sich zu entwickeln. Das hat den Vorteil, dass wir sehr viel weniger Backtriebmittel verwenden müssen. Und ich bin der Ansicht, dass die Brote dadurch bekömmlicher sind, dass sie darüber hinaus eine schönere Kruste entfalten können und der Teigkörper eine gleichmäßigere Porenstruktur ausbildet. Mehr Ruhezeit oder Reifezeit sorgt also für mehr eingebundene Luft. Das bringt einen feineren Geschmack und das Brot wird dadurch haltbarer.



Saatenbrot ohne Mehl und Backtriebmittel



Zubereitungszeit: 20 Minuten, Kühlzeit: 12 Stunden, Backzeit: 60 Minuten

Für 1 Brot

80 g natives Kokosöl oder zerlassenes Gänse- oder
Schweineschmalz plus etwas Fett für die Form
150 g Sonnenblumenkerne
40 Cashewkerne
30 g Kürbiskerne
60 g Walnüsse oder Mandeln oder Haselnüsse
80 g Leinsamen
20 g Chiasamen
150 g Sechskornflocken oder Haferflocken oder Dinkelflocken
9 g grobes Meersalz
20 g Ahornsirup oder Honig
1 Kastenform (25 × 11 cm)

1 Die Kastenform mit etwas zerlassenem **Fett** einpinseln und kalt stellen. Alle restlichen **Zutaten** in eine Edelstahlschüssel geben. 350 ml kochendes Wasser und restliches zerlassenes **Fett** zugeben und alles mit dem **Flachrührer** 12–15 Minuten auf kleiner Stufe verrühren. Dann in die gekühlte Kastenform geben, die Masse glatt streichen und mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2 Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Das Brot in den Ofen stellen. 20 Minuten backen, wieder herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Backofengitter weitere 40–45 Minuten backen.

Leckereien im Teigmantel:
feine Pasteten

Pasteten sind besonders. Es ist erstaunlich, dass diese wunderbaren Köstlichkeiten bei uns immer noch ein Mauerblümchendasein fristen. Umso unverständlicher, wenn wir bedenken, dass Pasteten nicht kompliziert in den Rezepturen sind. Vielleicht sind sie etwas zeitaufwendiger in der Zubereitung, aber sie verdienen es, in unsere Speisepläne Einzug zu halten.

Ein großer Vorteil ist die Haltbarkeit, ein weiterer die kreative Zusammenstellung der Zutaten. Pasteten sind für mich die ideale Vorspeise, warm und kalt, oder auch ein vielseitiger Zwischengang. Das große Geheimnis der Aromenopulenz ist in Wirklichkeit ein Kinderspiel: Die Teighülle nimmt die vielfältigen Zutaten auf und der Teigdeckel verschließt das Ganze. Darin entsteht ein grandioses Mikroklima, in dem sich erstaunliche Geschmacksnuancen

ausbilden können, die sich beim offenen Garen verflüchtigen würden.

Obwohl die Pasteten durch ihre teils sehr üppigen Verkleidungen bestens dafür geeignet sind, alles Liegengebliebene darin verschwinden zu lassen, möchte ich zumindest diese mittelalterliche Tradition lieber nicht wiederbeleben.

Pasteten werden übrigens schon seit mehr als 3.000 Jahren zubereitet. Der Genuss der attischen Pasteten, deren maßgebliche Rezepturen dem antiken „Starkoch“ Epainetos zugeschrieben werden, begann seinen Siegeszug in Athen und eroberte die damalige Welt in Windeseile. Fleisch, Blut, Honig, Essig, Öl, Kräuter und Gewürze wurden akribisch komponiert, von Teig umhüllt, ein wenig verziert und entwickelten sich zum heiß begehrten Imbiss in der antiken Welt.



Fleischpastete mit gekochtem Suppenfleisch



Zubereitungszeit: 45 Minuten, Kühlzeit: 30 Minuten, Backzeit: 30 Minuten

Für 4 Portionen

Teig

300 Weizenmehl Type 405, gesiebt
½ TL Backpulver
½ TL feines Meersalz oder Himalayasalz aus Pakistan
80 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten
1 Ei (Größe M)
125 g saure Sahne
1 EL Sahne
Öl oder Butter zum Einfetten
1–2 Eigelb zum Bestreichen

Füllung

250 g mageres gekochtes Suppen- oder Bratenfleisch
3 Zweige Estragon, Blätter abgezupft
20 Pfefferminzblätter
150 g Crème fraîche
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Einfetten
2 Pie-Formen der Größe 6 (6 Inch) oder eine Tarteform mit
Hebeboden (ø 22 cm)
1 Ausstecher in Größe einer Zeigefingerkuppe

1 Alle **Zutaten** für den Teig in die Rührschüssel geben. Mit dem **Flachrührer** auf kleiner Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und kurz mit den Händen durcharbeiten. Zwischen Klarsichtfolie etwas ausrollen und 30 Minuten kalt stellen. Zwei Pie-Formen oder eine Tarteform mit Hebeboden **ausfetten** und für mindestens 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

2 Für die Füllung **Fleischwolfaufsatz** im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Das **Fleisch** mit den **Kräutern** am besten in einem elektrischen Zerkleinerer grob pürieren oder durch die **feine Scheibe** des Fleischwolfs lassen. Mit **Crème fraîche** vermengen und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Kalt stellen.

3 Den Teig ausrollen und für die Pie- oder Tarteformen je zwei Kreise von 22 cm Durchmesser und 11,5–12 cm

Durchmesser ausstechen. Die 22er-Größen in die Formen geben und leicht andrücken. Die Füllung daraufsetzen. Den überlappenden Teig auf die Füllung klappen und mit **Eigelb** bestreichen. Nun mit den kleineren Teigkreisen bedecken und die Ränder gut andrücken. Dann mit etwas **Eigelb** bestreichen.

4 Mit einem kleinen Ausstecher oder einem kleinen, scharfen Messer in der Mitte der Teigoberfläche eine etwa fingerdicke Öffnung herstellen. Den restlichen Teig erneut ausrollen und Dekore ausstechen. Dekore auf den Teig legen und mit **Eigelb** bestreichen. Aus Alufolie vier runde, fingerdicke Röhren formen und außen mit **Öl** einfetten. In die Öffnungen als Kamin einsetzen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Pasteten darin 25–30 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.

Schicht für Schicht ein Hochgenuss:
würzige Terrinen

Der Unterschied zwischen Pasteten und Terrinen besteht darin, dass Pasteten von einem Teigmantel umhüllt gebacken werden, Terrinen hingegen unverhüllt die Farce zum Genuss anbieten. Und hierin findet sich auch der Unterschied der Aromenimpfung durch Kräuter, Früchte, alkoholische Brände, Gewürze und Aromaessenzen, die bei Terrinen sehr viel deutlicher ins Gewicht fallen sollen als bei den geschlossenen Pasteten.

Was die teilweise sehr deftigen Farcen angeht, ist es für die Beigaben bei Wild immer eine gute Idee, sich an den Gewohnheiten und Nahrungsmitteln der Tiere zu orientieren. Nüsse, Maronen, Waldfrüchte, Pilze, Wacholder, Pinienkerne, Kräuter, Trüffeln und bestimmt auch alles andere, was zum Beispiel Wildsauern schätzen, passt exzellent zur Terrine mit dem wilden

Tier. Essenzen und Beigaben dürfen verdampfen, sollen aber im Spiel der Aromen nicht versinken. Hier sind Brände herzlich willkommen. Veredeln Sie die Farcen also hochprozentig mit Cognac, Armagnac, Sherry, Portwein, Madeira, Whisky, Brandy, Noilly Prat – oder auch mit weniger Prozenten, zum Beispiel mit süßem Muskatellerwein.

Anders als bei Pasteten, die den Alkohol nur abgelöscht vertragen, sonst würde die Teighülle treiben und brechen, dürfen bei Terrinen die Farcen direkt getränkt werden. Aber für beide gilt: nur die allerbesten Tröpfchen und niemals irgendwelche Reste oder die Weihnachtsgeschenke von fast besten Freunden, denn bei alkoholischen Beimischungen bleiben nach dem Verdampfen am Ende die Aromen übrig. Und die entscheiden über den Genuss.



Kalbfleischterrinen mit Pistazien



Zubereitungszeit: 20 Minuten, Kühlzeit: 2–12 Stunden, Backzeit: 1 Stunde

Für 8 Portionen

3 Wacholderbeeren	100 ml Cognac, Sherry oder Portwein
1 TL Kreuzkümmelsamen	Meersalz
6–8 schwarze Kardamomkapseln (innere Früchte)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
10 Pimentkörner	3 Eier (Größe L)
15–20 g getrocknete Kräuter der Provence	5 Stangen Frühlingslauch, geputzt und in Ringe geschnitten
1,1 kg mageres Kalbfleisch aus der Hüfte, Sehnen und Fett entfernt	Fett für die Form
1 rote Chilischote, entkernt und gewürfelt	5–6 Lorbeerblätter für die Deko (am besten frische)
50 g Pistazienkerne	
80 g Räucherschinken	
140 g fetter Speck, grob gewürfelt	1 Terrinenform

1 Gewürze und **Kräuter** in einen Mörser geben und fein zerreiben. **Fleisch** würfeln. Mit **Chili, Pistazien, Schinken, Speck, Cognac** bzw. **Sherry** oder **Portwein, Salz** und **Pfeffer** vermengen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, am besten über Nacht.

2 Fleischwolfaufsatz im Kühlschrank durchkühlen lassen. Das Fleisch mit den Marinadezutaten, aber ohne die Flüssigkeit durch die **feine Scheibe** des Fleischwolfs drehen. Die Masse, **Eier** und **Frühlingslauch** mit dem **Flachrührer** vermengen. In eine **gefettete** Terrinenform geben und mit einigen **Lorbeerblättern** garnieren.

3 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Terrine darin 60 Minuten abgedeckt und dann weitere 10 Minuten offen garen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit restlichen **Lorbeerblättern** dekorieren.

Auf die Würze kommt es an:
handgemachte Würste

Es wird aufwendig, es wird arbeitsintensiv, es wird zeitraubend und ein wenig unruhig werden. Manchmal wird es laut. Auf jeden Fall wird es teuer. Häute werden zerreißen, vielleicht werden Sie fluchen, es kann sein, dass es Ärger gibt.

Warum sollten wir uns das antun? Weil Sie möglicherweise noch niemals eine so exzellente Wurst genossen haben, eine Wurst, die uns allen Ärger vergessen lässt. Würste zählen zu den reinsten Lebensmitteln, die wir erzeugen können. Auch wenn diese Aussage in einem sehr deutlichen Gegensatz zu den Produkten steht, die wir an vielen Verkaufsständen erwerben können, bleibe ich dabei: Würste sind absolut reine, pure und saubere Fleischzubereitungen. Würste zählen für mich zu den kostbaren Delikatessen, sind in besten Qualitäten sehr selten

zu bekommen und gehören in die Klasse der hochpreisigen Lebensmittel. Die meisten Menschen kennen Wurst anders, obwohl wir ja buchstäblich in einem Wurstkulturkreis leben, in Deutschland sogar sprichwörtlich südlich oder nördlich des Weißwurstäquators. Viele haben dieses edle Produkt noch nicht wirklich kennengelernt, vielleicht weil sich die Möglichkeit, Würste selbst zu machen, einfach nicht ergeben wollte.

Aber wenn Sie Würste selbst zubereiten wollen, erstmal herzlichen Glückwunsch von meiner Seite! Und dann befolgen wir den Rat eines sehr erfahrenen Metzgermeisters, mit dem ich seit vielen Jahren gern Erfahrungen austausche: „Nur das Beste, das Frischeste – und davon viel. Und keine Zeit verlieren, gleich genießen!“

Einfache Currywurst



Zubereitungszeit: 45 Minuten, Kühlzeit: 15 Minuten

Für circa 10 Würstchen bzw. 4 Portionen

Würste

500 g Schweinefleisch aus der Schulter, gut gekühlt
ca. 3 m Schweinedarm (beim Metzger vorbestellen oder aus dem
Versandhandel für Metzgereibedarf)
10 g feines Meersalz oder Himalayasalz aus Pakistan
1 g weißer Pfeffer aus der Mühle
1 g frisch geriebene Muskatnuss
Öl zum Einfetten

Currysauce

40 g Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
20 g Ingwer, geschält und fein gerieben
2 Knoblauchzehen, geschält und durchgepresst

½ rote Peperoni, entkernt und fein gewürfelt
Pflanzenöl zum Braten
1 TL Currypulver plus etwas zum Bestäuben
50 g Tomatenmark
2 EL Ahornsirup oder Honig
50 g frischer Orangensaft
200 g gehackte Tomaten (Dose oder Tetrapack)
50 g Ketchup
½ TL Gemüsebrühepulver
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Stabmixer

1 Für die Würste den **Fleischwolf** im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Das **Fleisch** in kleine Stücke schneiden, flach auf ein kleines Blech legen und für 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Den **Darm** in eine kleine Schüssel geben und in reichlich warmem Wasser Temperatur annehmen lassen, dann wird er elastischer. **Salz** mit **Pfeffer** und **Muskat** vermischen.

2 Das Fleisch auf höchster Stufe erst mit dem Fleischwolf durch die **grobe Scheibe**, dann durch die **feine Scheibe** in die Rührschüssel drehen. Die Salzmischung dazugeben und mit dem **Flachrührer** gut vermengen. 5 Minuten kalt stellen. Vom Fleischwolf die Scheibe herausnehmen, restliches Fleisch entfernen und das große **Füllhorn** vorsetzen. Für 4–5 Minuten in den Gefrierschrank legen. Das Füllen des Darms geht am besten zu zweit – einer stopft das Fleisch, der andere hält den Darm –, damit die Masse gleichmäßig im Darm verteilt wird. Den Fleischwolf mit dem Füllhorn aufstecken. Füllhorn etwas **einfetten**. Abgetropften Darm vollständig auf das Horn schieben.

3 Für das erste Würstchen den Darm 1–2 cm über die Füllhornöffnung ziehen und zuknoten. Die Fleischmasse

nach und nach einfüllen und auf mittlerer Stufe (je nach persönlicher Handfertigkeit) in den Darm drücken. Luft einschüsse vermeiden! Wenn die Füllung die gewünschte Wurstlänge erreicht hat, mit Daumen und Zeigefinger den Darm abdrücken und das gefüllte Stück ein paar Mal in eine Richtung drehen. Wieder füllen. Das nächste Stück dann in die Gegenrichtung drehen und gegenläufig immer so weitermachen. Wenn die gesamte Wurstmasse abgefüllt ist, das Ende zuknoten. Am Schluss kann man die fertigen Würste noch ein bisschen von Hand in Form bringen.

4 Für die Currysauce in einem Topf **Zwiebel**, **Ingwer**, **Knoblauch** und **Peperoni** in etwas **Öl** anbraten. **Currypulver** und **Tomatenmark** zugeben und kurz anrösten. **Ahornsirup** oder **Honig** und **Orangensaft** angießen. **Tomaten**, **Ketchup** und **Gemüsebrühepulver** zugeben. 15–20 Minuten köcheln lassen und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Wer die Sauce feiner möchte, mixt sie mit einem Stabmixer durch.

5 Die Würste braten und mit der Sauce servieren. Mit selbst gemachten Pommes frites der Klassiker! Etwas **Currypulver** aufstreuen.



Tipp: Man kann die frischen Würste 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Wenn man sie haltbarer machen möchte, einen Topf mit Wasser, 2 Lorbeerblättern, 1 Zwiebel mit Schale und ½ EL Salz zum Kochen bringen. Dann die Temperatur auf 72 °C sinken lassen. Die Würste 4-5 Minuten bei 70-72 °C brühen, am besten mit einem Thermostat überprüfen. Auskühlen lassen. Gut verschlossen halten sie sich 6-8 Tage im Kühlschrank.

Lieblingsspeisen aus dem Ofen:
Tartes und Pizzen

Alles andere als stressbereitende Pulsbeschleuniger sind die fast schon gemütlichen, herzhaften Tartes. Es sind bodenständige, unkomplizierte Speisen, sehr einfach, sehr zuverlässig und lecker. Die beliebteste und populärste Spielart herzhafter Tartes sind die Pizzen – und es muss einen guten Grund dafür geben, dass wir es auch in dieser Disziplin mit dem neapolitanischen Lieblingsitaliener um die Ecke aufnehmen wollen: die Freude am Selbermachen.

Die Teige dafür gelingen wunderbar mit der Küchenmaschine. Gleichmäßiger können die Zutaten kaum vermengt werden und

besonders bei Hefeteigen ist es ein entscheidender Vorteil, die aufregende Vermischung so schnell wie möglich wieder zu beenden. Denn Hefeteige sind von Natur aus empfindliche Geschöpfe und brauchen, um gut zu gelingen, vor allem Ruhe. Für die besten Mürbeteige, die keine Handwärme vertragen – die Butter darin würde zu weich werden –, gibt es kaum eine bessere Vorgehensweise, als sämtliches Vermischen der Maschine zu überlassen und nur so viel wie unbedingt nötig mit dem Teig von Hand zu unternehmen. Auch hier gilt: rühren lassen, ruhen lassen, dann belegen, backen und genießen.

Auberginen-Tarte-Tatin



Zubereitungszeit: 45 Minuten, Kühlzeit: 45 Minuten, Backzeit: 25 Minuten

Für 1 Tarte

Teig

240 g Dinkelmehl Type 630
120 g kalte Butterstücke
60 ml eiskaltes Wasser
1 EL getrocknete Kräuter der Provence
7 g Meersalz

Füllung

2 große Auberginen (ca. 750 g), in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
feines Salz
Olivenöl zum Bestreichen und 4 EL für die Pfanne
30 g Rohrzucker oder 40 g feiner Zucker
250 g Ziegenkäserolle

2 Backbleche

1 backofentaugliche große Pfanne (am besten beschichtet;
ø 30 cm)

1 Für den Teig alle Zutaten mit dem **Knethaken** der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten. Zwischen Klarsichtfolie etwas rund ausrollen und für 30–45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2 Für die Füllung die **Auberginenscheiben** mit der **Scheibenschneiderei** in Scheiben schneiden und dicht an dicht auf ein mit **Salz** bestreutes Blech legen, sie dürfen auch übereinanderliegen. Dann leicht **salzen**. 20–30 Minuten ruhen lassen. Die Auberginen mit Küchenpapier etwas trocken tupfen. Auf beiden Seiten leicht mit **Olivenöl** einstreichen und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Bleche für 12–15 Minuten in den Ofen schieben und wieder herausnehmen.

3 Das restliche **Olivenöl** in eine kalte Pfanne geben und den **Zucker** gleichmäßig in das Öl streuen. Die

Auberginenscheiben in der Pfanne überlappend anordnen. Die letzten Stücke glatt auflegen. Die **Ziegenkäserolle** in dünne Scheiben schneiden und auf den Auberginen verteilen.

4 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwas größer als die Pfanne rund ausrollen. Auf die Käseoberfläche legen und den überstehenden Rand nach innen eindrücken. Eventuell mit dem Griff einer Gabel den Rand noch einmal gut eindrücken. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen.

5 Den Backofen wieder auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Pfanne für 25 Minuten in den Ofen schieben. Nach dem Backen sofort die Tarte auf eine Servierplatte stürzen. Auf der nun oben liegenden Seite hat sich eine Karamellschicht gebildet, die sehr heiß ist. Man kann die Auberginen-Tarte-Tatin sowohl heiß als auch kalt genießen.



Süß macht einfach glücklich:
Kuchen und Gebäck

Man braucht keinen vernünftigen Grund, einen Kuchen zu backen oder sich die Mühe zu machen, aus Teigstücken Kekse und duftende Backwaren herzustellen. Wir alle lieben Kuchen – und noch viel mehr das Drumherum.

Noch nie wurde ein Kuchen gebacken, weil jemand Hunger hatte. Ernährungsphysiologisch gibt es auch leider keine Notwendigkeit dafür. Nun, vielleicht doch – für einen Obstkuchen mit frischen Früchten möglicherweise. Aber Kuchen streichelt auch so die Seele. Und Kuchenessen ist ein soziales Ereignis für viele Menschen, seit Generationen.

Die Sonntagskaffeetafeln waren dementsprechend jahrzehntelang eine wichtige familiäre Einrichtung und Kuchen waren dabei von immens großer Bedeutung. Genauso wie die handgeschlagene Sahne und der handgebrühte Filterkaffee.

Zu Hause gebackene Kuchen zählen für mich zu den verlässlichsten Ritualen, um sich mit der „wilden Welt“ zu versöhnen, weil sie eine ganz eigene Sprache sprechen und mit ihrem Duft schon beim Betreten der Wohnung Freundschaft signalisieren: Man schmeckt einfach die Liebe, mit der ein Kuchen zubereitet wurde.

Mandelbällchen



Zubereitungszeit: 20 Minuten, Backzeit: 20 Minuten

Für circa 30 Stück

200 g Marzipanrohmasse
300 g Mandeln, gemahlen
50 g Mehl Type 405
1 TL Weinstein-Backpulver
70 g Eiweiß (von 2–3 Eiern)
120–140 g Mandelblättchen
100 g Puderzucker

- 1** Die **Marzipanrohmasse** am besten im elektrischen Zerkleinerer fein zerkleinern oder auf einer Reibe reiben. Mit **Mandeln, Mehl, Backpulver** und **Eiweiß** in die Rührschüssel geben und mit dem **Flachrührer** auf kleiner Stufe zu einer homogenen Masse verarbeiten.
- 2** Die Masse aus der Schüssel nehmen und noch einmal kurz mit den Händen durcharbeiten. In circa 30 gleich große Stücke teilen. Mit feuchten Händen daraus kleine Kugeln formen und in den **Mandelblättchen** rollen.
- 3** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und 17–20 Minuten backen. Die Teigoberfläche sollte leicht aufspringen.
- 4** Das Blech herausnehmen und die Bällchen noch warm mit **Puderzucker** bestäuben. Sofort servieren oder abgekühlt in eine gut verschließbare Dose geben. So bleiben sie noch 5–7 Tage wunderbar aromatisch und lecker.



Fast zu schön zum Essen:
Sus Patisserie

In der Regel bestehen die oft sehr kunstvollen Geschöpfe der Patisserie aus Biskuitteigen – aufgefüllt oder umgeben von Cremeschichtungen, Fruchtspiegeln, Schokoladenschichten, Marzipan, Nüssen, Früchten der Saison oder getrockneten Früchten und dergleichen mehr. Zu meiner Enttäuschung wird sehr oft der Einsatz von Zucker auf ein unerträgliches Maß getrieben, was zu einer unnötigen Überbetonung aller weiteren, sowieso schon edlen Zutaten führt. Das ist sehr schade, denn die meisten Zuckermäuler vergessen, dass fast alle Zutaten für die Patisserie schon eine Eigensüße mitbringen. Auch das Säurespiel, das sich zwangsläufig durch den Einsatz von Fruchtzutaten ergibt, ist in den wenigsten Fällen gewissenhaft ausbalanciert. Das führt bei sehr vielen Kreationen zu einer Überbetonung der Schärfe, was dem Rachenraum, in dem es sich entwickeln wird, nicht gerade schmeichelt.

Um eine wirklich gelungene oder gar vollendete Kreation zu schaffen, müssen wir uns darüber im Klaren sein, dass unser Geschmacksempfinden durch die Knospen auf der Zunge und durch den Rachenraum stimuliert wird. Und genau hier entscheiden wir über angenehme oder unangenehme Erlebnisse. Wenn wir nun die Menge an Zucker reduzieren, dann geben wir der Zunge mit ihren aktiven Geschmacksknospen auch die Gelegenheit, ohne Überforderung ihre Arbeit zu leisten.

Die meisten Cremes sind eine feinporige Mousse, die mal zart, mal wuchtig parfümiert wird. Wenn diese auf der Zunge langsam zergeht, entfaltet sich das Geheimnis der Feinbäckerei auf eine unbeschreiblich schöne Art und Weise. Und ich bin versucht zu sagen, obwohl ich nicht zu der süßen Fraktion gehöre: Wenn das gelingt, dann wird es ein himmlischer Ausklang sein.



Himbeer-Pannacotta



Zubereitungszeit: 45 Minuten, Kühlzeit: 9 Stunden

Für 8 Portionen

Boden

1 heller, runder Biskuitboden (Rezept Seite 54)
3–4 EL gepoppter Amaranth oder 30 g TK-Erdbeeren

Fruchtteller

350 TK-Himbeeren
2 Blatt Gelatine
75 g Zucker

Marmorierung

1 Blatt Gelatine
150 g TK-Himbeeren
25 g Zucker

Pannacotta-Creme

7 Blatt Gelatine
1,25 kg Sahne
90 g Zucker
1 Prise Salz
Mark von 1 Vanilleschote
Eiswürfel zum Kaltrühren

2 kleine runde Springformen bzw. Backformen (ø 17 cm)
oder 1 runde Springform (ø 28 cm)

1 Backblech, das in den Kühlschrank passt
2 Aluminiumteller oder 2 Pizzableche (ø 16 cm)

1 Für den Boden den **Biskuit** in drei Lagen schneiden. Für dieses Rezept wird eine Lage benötigt, die beiden anderen anderweitig verwenden oder einfrieren. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Biskuit in Größe der Formen zuschneiden und in der Form auf das Backblech setzen.

2 Für den Fruchtteller die **Himbeeren** langsam aufkochen. 10 Minuten ruhen lassen. In ein bereitgestelltes Haarsieb über einer Schüssel geben. Gut 1 Stunde abtropfen lassen, ohne zu drücken, der Saft muss rein und klar sein.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Saft in einem Topf mit **Zucker** aufkochen, die Gelatine ausdrücken und mit einem Holzlöffel in die heiße, nicht mehr kochende Flüssigkeit geben. Nicht zu stark rühren, damit kein Schaum entsteht. Falls doch Schaum entsteht, abschöpfen. Den Siebinhalt eventuell anderweitig verwenden.

3 Aluminiumteller großzügig mit Klarsichtfolie auslegen. Die Fruchttellermasse gleichmäßig einfüllen, abkühlen lassen und für 3 Stunden in die Tiefkühlung stellen.

4 Für die Marmorierung **Gelatine** in kaltem Wasser einweichen. **Himbeeren** mit **Zucker** aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Heiß durch ein Sieb passieren und das ausgedrückte Gelatineblatt einrühren. Beiseitestellen.

5 Für die Pannacotta-Creme **Gelatine** in kaltem Wasser einweichen. 250 g gut gekühlte **Sahne** in der gekühlten Rührschüssel bei höchster Geschwindigkeit mit dem **Schneebeesen** steif schlagen und kalt stellen. Restliche **Sahne** mit **Zucker**, **Salz** und **Vanillemark** aufkochen.

Auf kleiner Flamme 5–8 Minuten köcheln lassen, ab und zu durchrühren. Dann die Masse in eine große Schüssel geben. Gelatine ausdrücken und einrühren. Unter Rühren auf Eiswasser kalt rühren, bis die Masse leicht anzieht. Die geschlagene Sahne mit einem Gummischaber unterziehen.

6 Die Hälfte der Masse in die vorbereiteten Kuchenformen gießen. Die Fruchtteller aus dem Gefrierschrank nehmen, die Folie abziehen und mittig in die Formen setzen. Leicht andrücken und die restliche Crememasse auffüllen. Nun jeweils die Hälfte der Himbeermasse für die Marmorierung mit dem Esslöffel auf den Kuchen verteilen und mit einer Gabel leicht durch die Masse fahren. Für 6 Stunden kalt stellen.

7 Mit einem in warmes Wasser getauchten Messer den Rand lösen. Kuchen herausnehmen und den Rand mit gepopptem **Amaranth** oder zerkleinerten gefriergetrockneten **Erdbeeren** bedecken.

Sinnvolles Zubehör für Ihre Küchenmaschine

Piktogramm-Legende



SCHNEEBESEN

zum Aufschlagen von Sahne und Eiweiß, Biskuit- und Eierschaummassen, Cremes und Puddings, Mousses und Saucen wie auch zum Herstellen von Fruchtmassen und Dressings



FLACHRÜHRER

zum Vermengen von Fisch-, Fleisch- und Teigmassen für Hackfleischbällchen, Burgern, Pasteten und Terrinenfüllungen, Fleischbrät für Würstchen, Nudelteigen, Mürbeteigen, Spritzgebäckteigen und schweren Kuchenteigen wie zum Beispiel Honigkuchen und Lebkuchen, für feste Aufstriche und Cremes

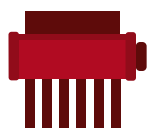


KNETHAKEN

für schwere Teige wie Brot-, Hefe- und Sauerteige sowie Pizzateige

NUDELBLATTROLLER

bzw. Nudelwalze zum Teigauswalzen von Lasagneblättern, Ravioli, Nudelschnecken, breiten Nudeln, allen Arten von gefüllten Nudeln und auch für die Vorbereitung von Spaghetti und Bandnudeln, wonach dann der Spaghetti- oder Bandnudelschneider zum Einsatz kommt



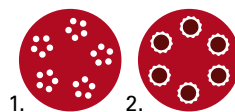
BANDNUDELSCHNEIDER

zum Schneiden von Bandnudeln



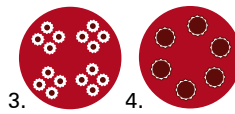
SPAGHETTISCHNEIDER

zum Schneiden von Spaghetti



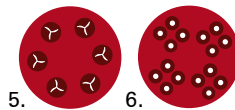
1.

2.



3.

4.



5.

6.

NUDELEINSÄTZE/NUDELVORSÄTZE

1. Spaghettischneider (Pastalänge circa 25 cm)
2. Rigatoni-Einsatz (Pastalänge circa 4 cm)
3. kleiner Makkaroni-Einsatz (Pastalänge circa 4 cm)
4. Makkaroni-Einsatz (Pastalänge bis zu 5 cm)
5. Fusilli-Einsatz (Pastalänge traditionell 24 cm, kurz 4 cm)
6. Bucatini-Einsatz (Pastalänge circa 5–7 cm)

FLEISCHWOLF

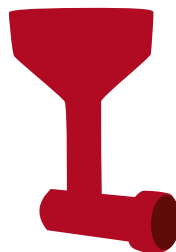
zum Zerkleinern bzw. Wolfen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse, Maronen, Nüssen, festem Obst oder Backobst sowie trockenem Brot



FEINE SCHEIBE



GROBE SCHEIBE



GETREIDEMÜHLE

zum Zermahlen von Weizen, Hafer, Reis, Mais, Gerste, Buchweizen, Hirse und anderen nicht ölenden Getreidesorten mit niedrigem Feuchtigkeitsgehalt



GROSSES FÜLLHORN

zum Füllen von groben Würsten und Cannelloni



KLEINES FÜLLHORN

zum Füllen von Würsten oder Nudeln

RASPELN UND REIBEN

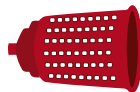
Schneidetrommel: zum Schneiden von Gemüse und Obst in Scheiben

Mittlere Raspeltrommel: zum Raspeln von Gemüse, Obst, Käse, Nüssen und Schokolade

Grobe Raspeltrommel: zum Raspeln von Gemüse, Obst und Wurzelgemüse



SCHNEIDETROMMEL



FEINE RASPELTROMMEL



GROBE RASPELTROMMEL

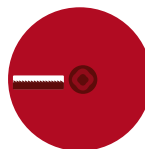
GEMÜSESCHNEIDER

zum Schneiden von Gemüse und Kartoffeln in verschiedenen Varianten (Scheiben, Julienne oder Würfel)



WÜRFELEINSATZ

zum Würfeln von Gemüse, Obst und weichem Käse, für Cremes, Ratatouille und Gemüsesuppen, Gemüse- oder Obstsalate, Rohkostsalate, Bratkartoffeln bzw. Carré-Kartoffeln, für Füllungen



JULIENNEREIBE

für das Zuschneiden von Gemüse oder Kartoffeljulienne, für Wok-Gerichte, Gemüse- oder Kartoffelnester, frittierte Stiftpotatoes, Apfel- oder Birnenjulienne



BEIDSEITIGE SCHNEIDEREIBE

(fein und grob) zum Schneiden von Rohkostsalaten, Kartoffelpuffern, Rösti, Gemüsefüllungen, Suppenstock



SCHEIBENSCHNEIDEREIBE

zum Schneiden von schönen Gemüse- oder Obstscheiben für Kohlgerichte, Kartoffelgratins, Aufläufe, Rohkostsalate, Galetten, Bratkartoffeln, Pommes Anna und Kartoffeltartes

Index

A

Apfel-Streuselkuchen 156
Asia-Hirschbällchen mit Sesam und Zuckerschotensalat 19
Auberginen-Tarte-Tatin 142

B

Baci d'amore 167
Baguette, Pariser 90
Bandnudeln, rot-weiße, mit Ofentomatensauce 75
Bandnudeln, schwarz-weiße, mit Seelachs und Safransauce 77
Bandnudelschneider 75, 77
Berlingots 63
Birkenstrudel mit Vanillesauce 159
Biskuitteig, hell 54
Börek mit Auberginenfüllung mit buntem Tomatensalat 30
Bratkartoffeln 26
Bratwurst mit wildem Fenchel auf Kartoffel-Karotten-Gemüse 128
Brioche 98
Brot
Brioche 98
Ciabatta 93
Dinkelbrot 45
Fougasse 94
Französisches Landbrot 85
Nussblume 106
Pariser Baguette 90
Pizzaschnecken vom Blech 103
Quark-Dinkelbrötchen mit Knusperboden 46
Saatenbrot ohne Mehl und Backtriebmittel 83
Sechskornbrot 89
Sesam-Milchbrötchen 97
Süßkartoffelbrot 86
Zupfbrot mit rotem Pesto 100
Zwiebelkuchen vom Blech 104
Bucatini in Knoblauchöl mit Rosmarin 36

C

Ciabatta 93
Cremetörtchen, Mango- 179

Cremetorte, Passionsfrucht- 177
Currywurst, einfache 126

D

Dinkelbrot 45

E

Einfache Currywurst 126
Erdbeerparfait mit Erdbeersalat 57

F

Feiner Haselnusskuchen 154
Fenchelgemüse 131
Fischpastete Elsässer Art 110
Fischtatar 14
Fischvelouté mit Fischtatar und Sahne-Mascarpone-Dill-Creme 14
Flachrührer 13, 16, 19, 21, 25, 36, 39, 48, 63, 64, 67, 69, 70, 72, 75, 77, 78, 83, 110, 112, 115, 119, 126, 128, 131, 133, 134, 140, 145, 154, 156, 162, 165, 167, 168
Fleischpastete mit gekochtem Suppenfleisch 115
Fleischwolf 16, 19, 21, 22, 25, 30, 40, 48, 122, 126, 128, 131, 133, 134
Fougasse 94
Französisches Landbrot 85
Friskäse-Feigen-Füllung 67
Fruchttörtchen, Zitronen- 175
Füllhorn 126, 128, 131, 133, 134

G

Gemüseintopf mit Kaninchenfrikadellchen 16
Gemüsekuchen vom Blech mit Rosmarin-Peperoni-Streuseln 51
Gemüseschnitzel mit Bratkartoffeln 26
Getreidemühle 89

H

Haselnusskuchen, feiner 154
Heidesandplätzchen mit Thymian 165
heller Biskuitteig 54
Himbeer-Pannacotta 173
Hirschterrine mit schwarzen Walnüssen und Waldorfsalat 122

I

Ingwergebäck 168

J

Julienneribe 122

K

Kalbfleischterrinen mit Pistazien 119
Kalbfleischwurst mit Trüffelpesto und Dicken Bohnen 134
Kaninchenbolognese, weiße 40
Kaninchenfrikadellchen 16
Karottencouscous 40
Karotten-Ricotta-Pastete mit Petersilie und Pfefferminze 112
Kartoffel-Karotten-Gemüse 128
Kartoffelpüree 21
Kartoffeltarte mit Reblochon 139
Käseknödel auf Rote-Bete-Salat 28
Knethaken 33, 34, 42, 45, 46, 85, 86, 89, 90, 93, 94, 97, 98, 100, 103, 104, 106, 142, 146, 149
Krapfen mit Sauerkraut und Frühstücksspeck 42
Kuchen und Gebäck
 Apfel-Streuselkuchen 156
 Baci d'amore 167
 Birkenstrudel mit Vanillesauce 159
 Feiner Haselnusskuchen 154
 Heidesandplätzchen mit Thymian 165
 Ingwerg Gebäck 168
 Mandelbällchen 162
 Pariser Kuchen von weißer Schokolade 152
 Schoggi-S 160, 161
 Vanille-Mascarpone-Schnitte mit frischen bunten Beeren 52
Kürbisterrine mit gebratenen Kräuterseitlingen 48

L

Lammwurst auf Fenchelgemüse 131
Landbrot, französisches 85
Lauwarme Lasagne mit Ratatouillegemüse 64

M

Maishähnchenwürste auf Weizen 133
Mandelbällchen 162
Mango-Cremetörtchen 179
Marquise au Chocolat 186
Matcha-Boden 55
Milchbrötchen, Sesam- 97

N

Nudelblattroller 39, 63, 64, 67, 69, 72, 75, 77, 78
Nussblume 106

O

Ofentomatensauce 75
Orecchiette mit bunten
 Peperoni und Spinat 78

P

Pariser Baguette 90
Pariser Kuchen von weißer Schokolade 152
Passionsfrucht-Cremetorte 177
Pasta
 Berlingots 63
 Bucatini in Knoblauchöl mit Rosmarin 36

Lauwarme Lasagne mit Ratatouillegemüse 64
Orecchiette mit bunten Peperoni und Spinat 78
Pfaffentäuscher mit Salsiccia 69
Ravioli mit Frischkäse-Feigen-Füllung 67
Rigatoni mit Friarielli 70
Rot-weiße Bandnudeln mit Ofentomatensauce 75
Schwarz-weiße Bandnudeln mit Seelachs und Safransauce 77
Spaghetti bolognese mit Ofentomaten 39
Spaghetti mit Trüffelpesto 72

Pasteten

Fischpastete Elsässer Art 110
Fleischpastete mit gekochtem Suppenfleisch 115
Karotten-Ricotta-Pastete mit Petersilie und Pfefferminze 112

Patisserie

Himbeer-Pannacotta 173
Mango-Cremetörtchen 179
Marquise au Chocolat 186
Passionsfrucht-Cremetorte 177
Schokoladen-Espresso-Kuchen mit Rosmarin 183
Schokomousse-Törtchen mit Knusperboden und Blattgold 185
Weiße Schokoladen-Kokosnuss-Törtchen 180
Weißes Sesamtörtchen 189
Zitronen-Fruchttörtchen 175

Pesto, rotes 100

Pesto, Trüffel- 40, 72, 134

Petersilienknödel 13

Pfaffentäuscher mit Salsiccia 69

Pikante Saint-Honoré-Torte 145

Pizza Margherita 34

Pizza mit Roter Bete, Ziegenkäse und Rosmarin 146

Pizzaschnecken vom Blech 103

Pizzen

Pizza Margherita 34

Pizza mit Roter Bete, Ziegenkäse und Rosmarin 146

Tomate-Salami-Pizza 149

Q

Quark-Dinkelbrötchen mit Knusperboden 46

R

Raspeltrommel 40, 112, 154

Ratatouillegemüse 64

Räucherlachsterte mit Pumpnickelboden 25

Ravioli mit Frischkäse-Feigen-Füllung 67

Rigatoni-Einsatz 70

Rigatoni mit Friarielli 70

Rindfleischburger auf

Kartoffelpüree 21

Röhrennudelvorsatz 70

Roqueforttarte mit Rotweibirnen 140

Rote-Bete-Salat 28

Rote-Bete-Süppchen mit Petersilienknödeln 13

Rotweibirnen 140

Rot-weiße Bandnudeln mit Ofentomatensauce 75

S

Saatenbrot ohne Mehl und Backtriebmittel 83

Safransauce 77

Sahne-Mascarpone-Dill-Creme 14

Saint-Honoré-Torte, pikante 145
 Salat in der Sesam-Mohn-Brottschale 33
 Scheibenschneiderei 26, 28, 33, 51, 139, 142, 159
 Schneebesen 14, 52, 54, 57, 152, 154, 156, 160, 173, 175, 177, 179, 180, 183, 185, 186, 189
 Schoggi-S 160, 161
 Schokoladenbiskuit 55
 Schokoladen-Espresso-Kuchen mit Rosmarin 183
 Schokoladen-Kokosnuss-Törtchen, weiße 180
 Schokomousse-Törtchen mit Knusperboden und Blattgold 185
 Schwarz-weiße Bandnudeln mit Seelachs und Safransauce 77
 Sechskornbrot 89
 Sesam-Milchbrötchen 97
 Sesam-Mohn-Brottschale 33
 Sesamtörtchen, weißes 189
 Spaghetti bolognese mit Ofentomaten 39
 Spaghetti mit Trüffelpesto 72
 Spaghettischneider 39, 72
 Streuselkuchen, Apfel- 156
 Süppchen, Rote-Bete- 13
 Süßkartoffelbrot 86

T

Tafelfreuden
 Asia-Hirschbällchen mit Sesam und Zuckerschotensalat 19
 Börek mit Auberginenfüllung mit buntem Tomatensalat 30
 Bucatini in Knoblauchöl mit Rosmarin 36
 Dinkelbrot 45
 Erdbeerparfait mit Erdbeersalat 57
 Fischvelouté mit Fischtatar und
 Sahne-Mascarpone-Dill-Creme 14
 Gemüseintopf mit Kaninchenfrikadellchen 16
 Gemüsekuchen vom Blech mit Rosmarin-Peperoni-Streuseln 51
 Gemüseschnitzel mit Bratkartoffeln 26
 heller Biskuitteig 54
 Käseknödel auf Rote-Bete-Salat 28
 Krapfen mit Sauerkraut und Frühstücksspeck 42
 Kürbisterrine mit gebratenen Kräuterseitlingen 48
 Matcha-Boden 55
 Pizza Margherita 34
 Quark-Dinkelbrötchen mit Knusperboden 46
 Räucherlachstare mit Pumpnickelboden 25
 Rindfleischburger auf Kartoffelpüree 21
 Rote-Bete-Süppchen mit Petersilienknödeln 13
 Salat in der Sesam-Mohn-Brottschale 33
 Schokoladenbiskuit 55

Spaghetti bolognese mit Ofentomaten 39
 Vanille-Mascarpone-Schnitte mit frischen bunten Beeren 52
 Vitello tonnato mal anders 22
 Weiße Kaninchenbolognese mit Karottencouscous 40
 Tartes
 Auberginen-Tarte-Tatin 142
 Kartoffeltarte mit Rebloch 139
 Pikante Saint-Honoré-Torte 145
 Roqueforttarte mit Rotweibirnen 140
 Terrinen
 Hirschterrine mit schwarzen Walnüssen und Waldorfsalat 122
 Kalbfleischterrinen mit Pistazien 119
 Kürbisterrine mit gebratenen Kräuterseitlingen 48
 Ziegenkäse-Kartoffel-Terrine 121
 Tomatensalat 30
 Tomate-Salami-Pizza 149
 Trüffelpesto 40, 72, 134

V

Vanille-Mascarpone-Schnitte mit frischen bunten Beeren 52
 Vanillesauce 159
 Vitello tonnato mal anders 22

W

Waldorfsalat 122
 Weiße Kaninchenbolognese mit Karottencouscous 40
 Weiße Schokoladen-Kokosnuss-Törtchen 180
 Weißes Sesamtörtchen 189
 Würfeinsatz 16, 48
 Würste
 Bratwurst mit wildem Fenchel auf Kartoffel-Karotten-Gemüse 128
 Einfache Currywurst 126
 Kalbfleischwurst mit Trüffelpesto und Dicken Bohnen 134
 Lammwurst auf Fenchelgemüse 131
 Maishähnchenwürste auf Weizen 133

Z

Ziegenkäse-Kartoffel-Terrine 121
 Zitronen-Fruchtörtchen 175
 Zuckerschotensalat 19
 Zupfbrot mit rotem Pesto 100
 Zwiebelkuchen vom Blech 104

Nie mehr „ohne“ kochen

Die Rezepte in diesem Buch sind eine Hommage an einen völlig unterschätzten Helfer in der Küche: die Küchenmaschine. In unzähligen Küchen steht eine, aber kaum jemand ahnt, dass damit auch ohne großen Aufwand Beeindruckendes gelingt.

Su Vössing, früher Deutschlands jüngste Sterneköchin, heute bekannte TV-Köchin und erfolgreiche Kochbuch-Autorin, hat beruflich Jahrzehnte in unzähligen bekannten und berühmten Restaurants mit Küchenmaschinen gearbeitet und sie lieben gelernt. In diesem Buch präsentiert sie Klassiker der großen Küche wie Tartes, Terrinen, Pasteten, Farcen, Würste, Teige, Gebäck und Küchlein, die selbst mit einer normalen Küchenmaschine verblüffend einfach von der Hand gehen.



**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**
www.bjvv.de

ISBN 978-3-95453-083-0