



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT
ANGELIKA PATAK

Kochevent W4KÜCHEN



Süße und pikante Blätterteigvariationen

Topfengolatschen:

Blätterteig Convinienprodukt

Fülle: 250g Topfen, 3 Eidotter, 1 Pkg. Vanillepuddingpulver, 3 EL Zucker, Vanillezucker, Zitronenzesten, 3 EL Grieß schaumig verrühren, eventuell noch Rosinien beifügen.

Aus dem Blätterteig Quadrate schneiden ca. 10x10 cm, einen kl. Löffel Fülle aufsetzen und zu Golatschen formen.

Mit der Beheizungsart „Feuchte Heißluft“ 200°C auf den Pattiserieblech ca. 15-20 min backen.

Mit Staubzucker bestreuen.

Pikante Schnecken:

Blätterteig Convinienprodukt

Fülle: Frischkäse mit Kräutern, 150g Schinken, 100g geriebener Mozzarella oder anderer Käse,

1 gehackter roter Paprika

Holzspießchen

Teig aufrollen, mit Frischkäse bestreichen, mit Schinken, Käse, und roten Paprika belegen, und der Längsseite nach fest aufrollen.

Von dieser Rolle ca. 1 cm. dicke Schnecken abschneiden und mit einen Holzspießchen fixieren.

Mit der Beheizungsart „Feuchte Heißluft“ 200°C auf den Pattiserieblech ca. 15 min. backen.



Foccacia

Zutaten:

1kg Weizen Universalmehl ((oder 500g Dinkelmehl u. 500g Weizenmehl), 3 Säckchen Trockenhefe, 650ml Wasser, 2 EL Zucker, 2 EL Salz.

Kräuter, geriebener Käse z.B. Mozzarella), Oliven, Prociutto etc.

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Wasser vermengen. Den Teig mit der Hand oder einer Küchenmaschine gut durchkneten, bis er sich von der Unterfläche löst, homogen ist und zu glänzen beginnt.

Den Multidampfgarer auf die Beheizungsart "Gären" 40°C einstellen.

Den Teig in eine große Plastikschüssel, geben und leicht mit Mehl bestäuben.

Den Teig ca. 40 min. im Multidampfgarer rasten lassen, er sollte sich ca. verdoppeln.



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT
ANGELIKA PATAK

Nun den Teig ca. 1 cm. dick auf dem bemehlten Patisserieblech zu einem Rechteck auswalken. Mit Kräutern, Käse, Tomaten, Schinken, Oliven, Ruccola, je nach Geschmack, Lust und Laune belegen. Etwas Olivenöl darüber träufeln, und den Teig übereinander klappen und leicht festdrücken, die beiden Lagen sollen miteinander verbunden sein, mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Focaccia bei 190°C mit dem Programm „Brotbacken“ ca. 40 min. goldgelb backen. Vor den Genuss leicht überkühlen lassen, und in Scheiben schneiden.

Tipp: Wenn man auf die Unterseite des Brots klopft, und es klingt hohl, ist es fertig gebacken.



Kürbisrisotto

250g Risottoreis, 0,5l Wasser, 1/8l Weißwein, 1 kleine Zwiebel fein gehackt, etwas Gemüsesuppenpulver in einem geeigneten Garbehälter vermischen.

Den Kombidampfgarer mit der Beheizungsart „Vitaldampf“ auf 96°C aufheizen, und das Risotto ca. 25 Minuten lang garen, 200g Kürbisfleisch geraspelt (sehr geeignet sind die Sorten: Hokkaido, Butternuss oder der Lange von Neapel) auf den Reis geben und weitere 7 min. dämpfen.

Vor dem Servieren mit frisch geriebenem Parmesan vermengen, falls gewünscht mit etwas Obers verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Parmesan, Ruccola und oder Kürbiskernöl servieren.



Backhuhn mit Preiselbeeren auf Blattsalat

4 Hühnerbrüste, 2 Eier, Mehl, Brösel mit etwas Paprikapulver(edelsüß) vermischen (oder das Paprikapulver dünn auf die fertig panierten Hühnerbrüste aufstreuen), Hühnerbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, panieren.

Den Multidampfgarer mit der Beheizungsart „Intervalldampf“ auf 230°C aufheizen.

Die panierten Hühnerbrüste auf das Patisserieblech legen und dünn mit Butterschmalz auf beiden Seiten einpinseln.

Im Backrohr für ca. 15 min. (je nach Fleischdicke) braten.

Tipp: unter das Patisserieblech eine Fettpfanne mit feuchter Küchenrolle schieben, um das herabtropfende Fett aufzufangen.

Blattsalat mit einer Marinade aus Essig, Kernöl, Salz, Zucker und etwas Knoblauch vermischen.

Mit Zitronen und Preiselbeeren servieren.



Topfenknödel mit Nussbrösel

Zutaten: 250g Topfen, 2Eier, 2 Eidotter, 5dag Bröseln, 10 dag Grieß und Vanillezucker gut vermischen.

Zubereitung:

Die Topfenmasse im Kühlschrank für ca. 1 Stunden durchziehen lassen und daraus kleine Knödel formen. Die Knödel auf ein Blech mit Klarsichtfolie legen, um das Ankleben zu verhindern.

Bei Programm „Vitaldampf“ mit 96°C ca. 30 min. garen, und in Nussbrösel vorsichtig wenden, mit Zwetschkenröster servieren.



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT
ANGELIKA PATAK

Nussbrösel: 10 dag Walnüsse mit 10 da Butter aufschäumen, 20 dag Brösel beimengen und goldbraun anrösten, Zucker nach Geschmack beimengen



Topfenknödel

Zutaten: 2 Eier, 2 EL Zucker, 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl, 500 g Topfen, 20% Fett,
1 P. Bourbon-Vanillezucker, 2 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,
etwa 2 EL Semmelbrösel, 1 EL Kartoffelmehl oder Maisstärke
1 Prise Salz

Zubereitung: Die Eier trennen. Aus Eigelben, Zucker und Öl eine cremige Schaummasse rühren. Topfen, Vanillezucker, Zitronenschale und 2 EL Semmelbrösel unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Eventuell noch Semmelbrösel zugeben, so dass eine feste, formbare Masse entsteht. Etwa 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Den Multidampfgarer mit der Beheizungsart „Vitaldampf“ auf 96°C aufheizen, und die Knödel in eine gelochte Garschale ausgelegt mit einer Frischhaltefolie legen.

Die Topfenknödel ca. 20-25 min. dämpfen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf eine vorgewärmte Platte legen und mit Zimtzucker bestreuen. Heiß mit Schlagobers und Zwetschkenröster servieren.



Schokokuchen

Joghurt 1/4l Becher, 1 Becher Zucker, 2 Becher Mehl (Universal), 1 Becher Öl oder Obers, 1 Becher Nüsse (Walnüsse oder Haselnüsse), ½ Becher Kakao, 5 Eier, 1P. Vanillezucker, 1P. Backpulver.
Alle Zutaten mit einem Schneebesen zügig vermischen, und in eine geeignete Kuchenform geben.
Den Multidampfgarer mit der Beheizungsart „Intervalldampf“ auf 180°C aufheizen, und den Kuchen ca. 40 min. backen. Noch heiß mit Staubzucker bestreuen.

Die Rezepte sind für 4 Personen berechnet.
Die Zeitangaben gelten für das aufgeheizte Gerät.