

Jubiläums-Kochstudio 16.03.2017

**„Vor 30 Jahren war die Mikrowelle eine absolute Neuheit
– heute unterstützt uns der Thermomix“**

Unsere Rezeptideen für Sie:

Aperitif: Sektcocktail Bellini

Gruß aus der Küche: Pumpernickel-Käse-Kugeln

Vorspeise: Brokkolisalat mit Pinienkernen

Zwischengang: Olivenbrot / Lachs-Dill-Creme

Hauptgang: Hackbällchen Toskana

Dessert: Apfelstrudeleis

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im
Internet unter www.swk.de/kochstudio



Aperitif: Sektcocktail Bellini

(für 6 Gläser)

Zutaten	Zubereitung
1 große Dose Pfirsiche	über Nacht in einem Gefrierbeutel einfrieren. 30 Minuten vor Beginn der Zubereitung aus dem Gefrierfach nehmen und antauen lassen. Den gesamten Beutelinhalt in den Mixtopf geben und 20 Sekunden auf Stufe 7 pürieren.
1 Flasche Sekt	In den Mixtopf geben und 10 Sekunden auf Stufe 2 verrühren. Sektcocktail sofort servieren.

Ohne Thermomix geht's auch:

- Die gefrorenen Pfirsiche mit einem Pürierstab in einem großen Gefäß zerkleinern und mit Sekt auffüllen.

Gruß aus der Küche: Pumpernickel-Käse-Kugeln

(für 50 Kugeln)

Zutaten	Zubereitung
1 Bund Petersilie, ohne Stiele	Petersilie in den Mixtopf geben, 3 Sekunden auf Stufe 8 zerkleinern und in eine flache Schüssel umfüllen.
500 g Pumpernickel, in Scheiben, halbiert	Pumpernickel in den Mixtopf geben. 5 Sekunden Stufe 5 zerkleinern. 5 EL davon entnehmen und in eine flache Schüssel geben.
600 g Frischkäse	
1 TL Salz, ½ TL Pfeffer	Frischkäse, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und mit Hilfe des Spatels 45 Sekunden auf Stufe 5 verrühren.
2-3 TL Paprika, Edelsüß	
1 Bund Schnittlauch, frisch, in Röllchen	Paprikapulver und Schnittlauchröllchen in separate Schüsseln geben
	Mit feuchten Händen ca. 50 kleine Käseröllchen formen, in Petersilie, Paprika, Schnittlauchröllchen oder Pumpernickelbrösel wälzen, in Papierförmchen setzen und bis zum Servieren kaltstellen.

Ohne Thermomix die Zutaten mit einem Messer zerkleinern und für die Käsefüllung in einer Rührschüssel vermengen.

Vorspeise: Brokkolisalat mit Pinienkernen

(für 4 Personen)

Zutaten	Zubereitung
300 g Brokkoli, roh, in Röschen	Alles in den Mixtopf geben und 5 Sek auf Stufe 4 zerkleinern, zimmerwarm servieren.
1 rote Paprikaschote, in Stücken	
1 Apfel, geviertelt	
30 g Pinienkerne	
25 g Olivenöl	
15 g Obstessig	
1 TL Honig	
1 ½ TL Senf	
1 TL Salz	
½ TL Pfeffer	

Ohne Thermomix bitte die Zutaten mit der Hand zerkleinern und vermengen.

Zwischengang: Olivenbrot / Lachs-Dill-Creme

Olivenbrot (2 Brotlaibe)

Zutaten	Zubereitung
100 g Oliven, schwarz, entsteint	Oliven in den Mixtopf geben. 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
500 g Weizenmehl	Die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und 1 Minute kneten.
2 TL Salz	
15 g Olivenöl	
20 g frische Hefe	
300 g Wasser	
	Die Oliven wieder dazu geben und 15 Sekunden untermischen, umfüllen und 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
	Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Backofen auf 200 Grad vorheizen.
	Aus dem Teig 2 Stränge formen und auf das Backpapier legen, einschneiden und nochmal 20 Minuten gehen lassen.
	Brote ca. 30 Minuten bei 200 Grad, Ober- und Unterhitze backen lassen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Ohne Thermomix werden die Oliven mit einem Messer zerkleinert und der Teig in einer Rührschüssel geknetet und verarbeitet.

Lachs-Dill-Creme (für 10 Portionen)

Zutaten:	Zubereitung:
400 g Räucherlachs	Lachs und Dill in den Mixtopf geben und 10 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2 Stängel Dill, frisch, abgezupft	
500 g Sahne, min. 30 % Fett	
1 TL Salz	
2 Prisen Pfeffer	Sahne, Salz und Pfeffer zugeben und alles 30 Sekunden auf Stufe 4 vermischen, abschmecken, umfüllen und bis zum Servieren kaltstellen.

Hauptgang: Hackbällchen Toskana

(für 4 Personen)

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Hackfleisch	Fleisch und Gewürze in den Mixtopf geben und 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen.
1 TL Salz	
1 TL Thymian	
1 TL Paprika edelsüß	
1 TL Basilikum	
	Daraus 12 Bällchen formen und in eine nicht zu große Auflaufform geben. Mixtopf spülen.
1 Zwiebel	
1 Knoblauchzehe	Beides in den Mixtopf geben und 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel alles nach unten schieben.
20 g Olivenöl	In den Mixtopf geben und alles 2 Minuten lang bei 100 Grad dünsten. (Stufe 1)
1 Dose Tomaten, stückig	Tomaten, Tomatenmark, Sahne und die Gewürze in den Mixtopf geben und 5 Minuten bei 100 Grad, Stufe 2 garen.
2 EL Tomatenmark	
100 ml Sahne	
½ TL Zucker	
2 TL Salz	
1 EL Thymian	
1 EL Basilikum	
1 TL Paprika, edelsüß	
1 Prise Pfeffer	
1 TL Gemüsebrühe	
	Die Soße über die Hackbällchen gießen und mit Mozzarella- schein belegen. Bei 180 Grad für 25 Minuten im Backofen überbacken. Dazu kann Reis, Bulgur oder Couscous serviert werden.

Ohne Thermomix den Hackfleischteig mit den Händen in einer Rührschüssel kneten.

Zwiebeln und Knoblauch von Hand schneiden und in einer Pfanne die Soße zubereiten.

Dessert: Apfelstrudeleis

(für 4 Personen)

Zutaten:	Zubereitung:
80 g Zucker	Zucker in den Mixtopf geben und 8 Sekunden auf Stufe 10 pulverisieren.
500 g Äpfel, in Stücken, gefroren	
200 g Schmand	
1 TL Zimt	Gefrorene Apfelstücke, Schmand und Zimt zugeben, 15 Sekunden auf Stufe 10 cremig rühren und sofort servieren.
	Mit angerösteten Mandelsplintern und Puderzucker nach Belieben dekorieren.