Mix Genuss

REZEPTE MIT ZUTATEN DIE MAN GUT AUF VORRAT KAUFEN KANN

Schweinefilet in Currysahm

Zutaten:

500-600 g Schweinefilet
12 Scheiben Serranoschinken (ca. 150 g)
1 Knoblauchzehe
1 Handvoll Petersilie
250 g Sahne
200 g Crème fraîche
20 g Tomatenmark
15 g Senf, mittelscharf
2 TL Currypulver
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer, gem.
1 Prise Zucker

Auflaufform:
ca. 16 x 30 cm

Zubereitung:

Schweinefilet in 12 Medaillons schneiden und jeweils mit 1 Scheibe Schinken umwickeln. Nebeneinander in eine Auflaufform setzen.

Knoblauch und Petersilie im Mixtopf **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Restliche Zutaten zugeben und **15 Sek./Stufe 4** mixen. Soße über die Medaillons gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. bei 180°C Umluft backen.

Dazu passt Reis oder Kartoffeln.

Schneller Eiersalat

Zutaten:

8	Eier, hart gekocht
2	kl. Knoblauchzehen
1 EL	Öl
160 g	Cornichons
140 g	Mais
120 g	Mayonnaise
80 g	Crème fraîche
½ TL	Paprikapulver, edelsüß
½ TL	Currypulver
1 TL	Salz, gestr.
¼ TL	Pfeffer, gem.
etwas	Petersilie, grob gehackt

Zubereitung:

Eier schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Knoblauch im Mixtopf **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben und **2 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.

Cornichons zugeben und **3-4 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Restliche Zutaten zugeben und **10 Sek./ ↺ /Stufe 2** vermengen. Masse unter die Eier heben und servieren.

Schlemmerfisch Bordelaise

Zutaten:

2 TK-Fischfilets (ca. 250 g)
1 Handvoll Dill
1 Handvoll Petersilie
1 kl. Knoblauchzehe
2 Scheiben Vollkorntoast*
1 EL Senf, mittelscharf (10 g)
1-2 EL Zitronensaft
1 TL Salz
1 TL 8-Kräuter-Mischung, TK
¼ TL Pfeffer, gem.
¼ TL Paprikapulver, edelsüß
1-2 EL Butter

*TIPP: TOAST LÄSST SICH AUF VORRAT EINFRIEREN

Statt frische Kräuter können Sie auch TK-Kräuter verwenden.

Zubereitung:

Gefrorene Fischfilets in eine kleine Auflaufform legen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen.

Dill, Petersilie und Knoblauch im Mixtopf **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Toast in Stücken zugeben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Restliche Zutaten (außer Butter) hinzufügen und **3 Sek./Stufe 3** vermengen.

Bordelaise-Masse auf die Fischfilets geben und mit Butterflöckchen bestreut. Im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Min. überbacken.

HINWEIS:
Wenn Sie frischen Fisch verwenden, verkürzt sich die Garzeit auf 20-25 Min.

TIPP:
Da die Kruste sehr würzig ist, muss der Fisch nicht extra gewürzt werden.
Während der Fisch im Ofen gart, können Sie Kartoffeln im Mixtopf garen.
In mundgerechte Stücke geschnitten in den Gareinsatz geben. 500 g lauwarmes Wasser und 1 TL Salz einfüllen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Mediterrane Zucchini-Reis-Pfanne

Zutaten:

1.200 g	Wasser, lauwarm
150 g	Langkornreis, parboiled
400 g	Zucchini
180 g	Fetakäse, light

Für die Soße:

1	Knoblauchzehe
50 g	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
130 g	Wasser, lauwarm
20 g	Tomatenmark
40 g	Paprikamark
1 TL	Thymian, gerebelt
1 TL	Majoran, gerebelt
1 TL	Salz
1 TL	Paprikapulver, rosenscharf
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
¼ TL	Pfeffer, gem.

Zubereitung:

Wasser in den Mixtopf geben. Gareinsatz einsetzen und Reis einwiegen. Zucchini der Länge nach halbieren und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In den Varoma geben. Fetakäse würfeln und auf den Einlegeboden geben. Mixtopf verschließen, Varoma aufsetzen und das Ganze **22 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Nach Garzeitende alles warm halten. Mixtopf leeren und trocknen.

Für die Soße Knoblauch und Zwiebel im Mixtopf **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Öl hinzufügen und **2 Min./120°C/Stufe 1** dünsten. Restliche Zutaten für die Soße dazu geben und **5 Min./100°C/Stufe 3** erhitzen. Soße mit Reis und Zucchinischeiben vermengen und zusammen mit Feta servieren.

TIPP:

Wer gerne Röstaromen mag, kann die Zucchinischeiben nach dem Dünsten noch kurz in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Danach alles gleich in der Pfanne vermengen. Fleischliebhaber geben 1-2 Debreziner oder Mettenden in Scheiben geschnitten dazu.

Kräuterlachs mit Gnocchi

Rezept lässt sich Größere Menge verdoppeln!

Zutaten:

2 Lachsfilets, TK (à 125 g)
300 g Gnocchi (Kühltheke)

Für die Soße:

1 kl. Zwiebel
10 g Butter
2 gestr. EL Mehl
200 g Sahne
130 g Wasser
70 g Milch
½ TL Gemüsebrühpulver
3 EL Dill (TK oder frisch gehackt)
1 EL Zitronensaft
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer, gem.

Zubereitung:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gefrorenen Lachs in die Auflaufform geben und Gnocchi drum herum verteilen.

Zwiebel im Mixtopf **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Butter zugeben und **2 Min./100°C/Stufe 1** dünsten. Mehl zugeben und erneut **2 Min./100°C/Stufe 1** anschwitzen.

Restliche Zutaten für die Soße dazugeben und **6 Min./90°C/Stufe 3** aufkochen. Konsistenz überprüfen ggf. noch 1 TL Mehl zugeben und noch einmal 2 Min. aufkochen.

Soße über den Lachs und die Gnocchi geben und für ca. 30 Min. in den vorgeheizten Backofen geben.

Schnelle Zucchininudeln

Zutaten:

300 g Nudeln (z.B. Rigatoni)
1 Knoblauchzehe
1 mittelgr. Zucchini (250-300 g)
etwas Öl zum Braten
250 g Mascarpone
2-3 Spritzer Zitronensaft
1 gestr. TL Salz
¼ TL Pfeffer, gem.
2 Msp. Muskat, gem.
1 TL Gemüsebrühpulver
1 Handvoll Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung garen.

Knoblauch im Mixtopf **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Zucchini in Stücken zugeben und **5 Sek./Stufe 4** raspeln. Mit dem Spatel nach unten schieben, Öl zugeben und **2 Min./120°C/Stufe 1** dünsten. Mascarpone, Zitronensaft und Gewürze zugeben und **4 Min./80°C/Stufe 1** erhitzen.

Abgesiebte Nudeln mit der Soße und gehackter Petersilie vermengen und servieren.

TIPP:
Verfeinern Sie die Soße mit einem Schuss trockenen Weißwein. Wer möchte, kann noch etwas gewürfelten Kochschinken zur Soße geben.

Gemüsestrudel mit Dip

Zutaten:

1 P. Strudelteig
1.100-1.200 g TK-Buttergemüse oder Königsgemüse
100 g geriebenen Käse
1 Ei
100 g Schmand
½ TL Pfeffer, gem.
¼ TL Musakt, gem.
½ TL Paprikapulver, edelsüß
1 gestr. TL Salz

Zum Bestreichen:
1 Eigelb mit 3 EL Milch angerührt
etwas Sesam zum Bestreuen

Zubereitung:

Strudelteig (6-7 Blätter) überlappend zu einem Rechteck auslegen.

Gemüse in einem Topf oder Pfanne garen. Etwas abkühlen lassen, ggf. Flüssigkeit absieben. In eine Schüssel geben. Geriebenen Käse, Ei, Schmand und Gewürze zugeben und verrühren.

Gemüsemasse mittig auf dem Teig p latzieren und Einrollen. Mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 20-25 Min. backen.

Dazu servieren Sie Kräuterquark oder Schmanddip!

FÜR DEN SCHMANDDIP: 300 g Schmand mit etwas Milch zur gewünschten Konsistenz verrühren. Mit Salz, Pfeffer, granulierten Zwiebeln, Paprika und Kräutern würzen.

Käsespätzle aus dem Varoma

Zutaten:

300-350 g Käse nach Wahl (z.B. Emmentaler oder Bergkäse)
500 g Wasser
1 kg Spätzle (aus der Kühltheke)
150 g magere Schinkenwürfel
etwas Röstzwiebel

TIPP:
Geben Sie noch Schnittlauch oder Petersilie darüber!

Zubereitung:

Käse in Stücken im Mixtopf **10 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Umfüllen.

Wasser in den Mixtopf füllen und Mixtopfdeckel auflegen. Spätzle im Wechsel mit dem Käse, Schinkenwürfel, etwas Salz & Pfeffer im Varoma schichten. Letzte Schicht sollte Käse sein. Varoma verschließen und aufsetzen. **20-25 Min/Varoma/Stufe 1** (je nach Füllmenge und Käsesorte) garen.

Danach sofort servieren! Je nach Geschmack mit Röstzwiebeln bestreuen.

Penne mit Shrimps

Rezept lässt sich Größere Menge verdoppeln!

Zutaten:

250 g Penne (glatte Oberfläche)
50 g geriebenen Käse
200 g Shrimps, küchenfertig

Für die Soße:
2 kl. Knoblauchzehen
200 g Sahne
20 g Tomatenmark
½ TL Basilikum, getr.
1 TL Salz
etwas Pfeffer, gem.
1 Prise Chilipulver

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung garen und und zusammen mit den gewaschenen Shrimps in eine Auflaufform geben. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauchzehen im Mixtopf **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Restliche Zutaten für die Soße zugeben und **3 Sek./Stufe 4** vermengen. Nun **5 Min./100°C/Stufe 3** aufkochen.

Soße über den Auflauf gießen, etwas unterheben. Geriebenen Käse darüber streuen und 20 Min. überbacken. Nach Belieben mit frisch gehackten Kräutern wie z.B. Basilikum oder Petersilie servieren.

Toast Marbella

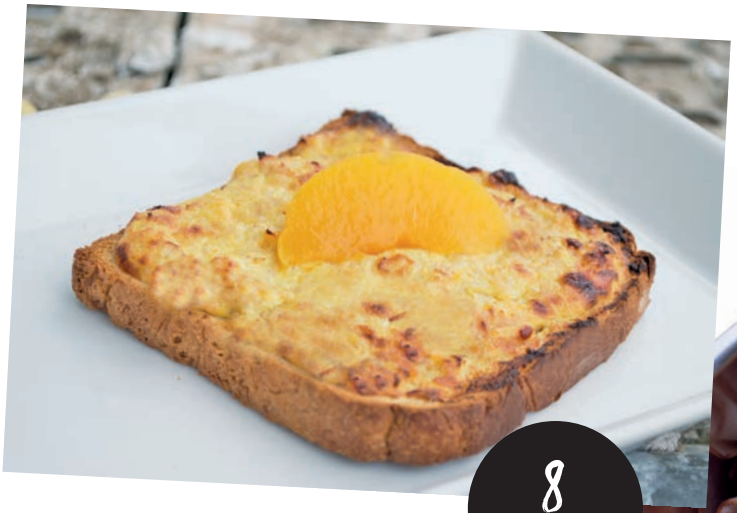
Zutaten:

150 g Putenbrust, in Scheiben
150 g Käse, in Stücken (z.B. Gouda o. Emmentaler)
1 Dose Tortenpfirsiche (Abtr.gew. 250 g)
250 g Ricotta
½ TL Currypulver
etwas Salz & Pfeffer
8 Scheiben Toast

Zubereitung:

170 g Pfirsiche auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Zum Garnieren restliche Pfirsiche in Streifen schneiden und beiseitelegen.

Alle restlichen Zutaten (außer Pfirsiche zum Garnieren) in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Masse auf den Toastscheiben verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180°C) ca. 10-15 Min. backen. Brötchen mit Pfirsich garniert servieren.



8 Port.

Schweinefilet im Blätterteig

Zutaten:

1 Handvoll Petersilie
1 Knoblauchzehe
3 Paar frische rohe Bratwürste
20 g Weinbrand
2 Msp. Muskat, gem.

200 g Schinken, luftgetrocknet, in Scheiben
500-600 g Schweinefilet
1 Rolle Blätterteig, rechteckig (275 g)
2 Eigelb
1 EL Milch, 1,5%

Zubereitung:

Petersilie und Knoblauch im Mixtopf **5 Sek./Stufe 7** zerkleinern. Das Brät der Bratwürste aus der Haut drücken und zusammen mit Weinbrand und Muskat mit in den Mixtopf geben. **6 Sek./Stufe 4** vermengen.

Schinken überlappend zu einem Rechteck auslegen. Die Hälte des Bräts daraufgeben, flachdrücken und Schweinefilet daraufsetzen. Mit restlichem Brät abdecken und mit Schinken umwicklen (s. Bild). Mittig auf den Blätterteig setzen. 1 Eigelb verquirlen und Blätterteig damit bestreichen. Um das Filet schlagen, an den Seiten verschließen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Das zweite Eigelb mit Milch verquirlen und die Rolle damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Umluft 35 Min. backen. Das Filet sollte innen zart rosa sein.

Tipp!
Dazu servieren Sie z.B. Kroketten, Brokkoli, Feldsalat und/oder auch Preiselbeeren.

Weinbrandsauce zum Filet

Zutaten:

1	Knoblauchzehe
20 g	Butter
20 g	Mehl
230 g	Milch, 1,5%
250 g	Kochsahne, 50% weniger Fett
10 g	Weinbrand
10 g	Tomatenmark
¼ TL	Muskat, gem.
1 TL	Salz
¼ TL	Pfeffer, gem.
1 TL	Gemüsebrühpulver

Zubereitung:

Knoblauch im Mixtopf **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Butter zugeben und **2 Min./100°C/Stufe 2** schmelzen. Mehl zugeben und **1 Min./100°C/Stufe 2** anschwitzen. Restliche Zutaten zugeben und **5 Min./90°C/Stufe 3** erhitzen. Fertig!

Impressum

Auflage - März 2021

Herausgeber & Copyright:
C. T. Wild Verlag & Handel GmbH
Saueracker 7
D-93309 Kelheim
Tel. 09441/703772-0
Email: info@mixgenuss.de
www.mixgenuss.de

Autorin: Corinna Wild

Rezeptfotos, Grafiken: © Corinna Wild
Cover: AdobeStock - © Nomad_Soul

Alle Rechte vorbehalten. Die vollständige oder auszugsweise Speicherung, Vervielfältigung oder Übertragung dieses Werkes, ob elektronisch oder mechanisch, durch Fotokopie oder Aufzeichnungen, ist ohne vorherige Genehmigung des Rechtsinhabers urheberrechtlich untersagt.
Dies gilt auch für das Einstellen unserer Rezepte in diversen Internetforen-/plattformen !
Verwendete Markennamen sind rechtlich geschützt und werden nur verwendet, soweit sie Bestandteile der Rezepte und Anleitungen sind. Alle Rezepte wurden von uns sorgfältig geprüft. Trotzdem können wir keine Gewähr für die Vollständigkeit und Korrektheit der zur Verfügung gestellten Informationen übernehmen. Aus diesem Grunde ist die Haftung für Schäden, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen entstehen, ausgeschlossen, soweit diese nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit unsererseits beruhen.