



Biancas Körnerherz



von Bianca Ehrhardt - außen rundherum knusprig
& innen schön fluffig lässt das Körnerherz die Herzen von Biancas Kunden höher schlagen.

Zutaten

- 40 g Kürbiskerne
- 40 g Sonnenblumenkerne
- 20 g Leinsamen
- 290 ml Wasser + Wasser zum Einweichen
- 10 g Hefe
- 1/2 TL brauner Zucker
- 250 g Weizenmehl 550
- 160 g Weizenmehl 1050
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 1 TL Sauerteigpulver
- 1 TL Salz

Zubereitung

1. Kürbis-, Sonnenblumenkerne und Leinsamen in die kleine Edelstahl-Rührschüssel geben und mit ca. der doppelten Menge Wasser bedecken. Einige Stunden oder über Nacht quellen lassen. Nach dem Quellen das Wasser abgießen.
2. Die Hefe mit dem Zucker in 290 ml Wasser lauwarmem Wasser auflösen. Mit den restlichen Zutaten inkl. Quellstück aus den Kernen zu einem glatten Teig kneten. In der kleinen Edelstahl-Rührschüssel abgedeckt ca. 1-2 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
3. Die Teigunterlage leicht bemehlen und den aufgegangenen Teig darauf geben. Den Teig mithilfe der Teigunterlage falten, sodass der Teigling eine schöne Spannung bekommt. Den Teigling in den gefetteten und gemehlten Ofenmeister legen, bemehlen und mit einem scharfen Messer ein Herz einschneiden.
4. Mit Deckel im vorgeheizten Backofen bei 230°C Ober-/ Unterhitze auf dem untersten Rost ca. 50 - 60 Minuten backen.
5. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.



Königsberger Klopse "Opa Alfred"

von Carola Beninga - eine kulinarische Reise
in die Vergangenheit mit dem Lieblingsrezept von Carolas Opa Alfred.



Zutaten

- 1 kg Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 1 Ei
- 1 Tasse Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- etwas Senf

Für die Sauce:

- 500 g Fleischbrühe
- 200 g Sahne
- 5 g Zitronensaft
- 50 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- 60 g Kapern, abgetropft
- 1 kg Drillinge, tropfnass

Zubereitung

1. Aus dem Hackfleisch, den Zwiebeln, dem Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer und Senf Hackbällchen formen und in den Ofenmeister geben. Mit der Sauce bedecken.
2. Drillinge in die Lily geben.
3. Ofenmeister und Lily zusammen auf das Rost im Backofen geben.
4. Bei 230 Grad Ober-/Unterhitze ca. 55 Minuten backen.



Dinkel- Sauerteig-Brot



von Daniela Pahl - ein Kracher auf jeder Kochshow und dank Dinkel- und Roggenmehl sehr bekömmlich bei Weizenunverträglichkeiten.

Zutaten

- 150 g Dinkelmehl 630
- 50 g Vollkorn Dinkelmehl
- 250 g Roggenmehl 1150
- 50 g Roggenvollkornmehl
- 14 g Salz
- 1 Eigelb
- 40 g Roggensauerteig
- 350 g Wasser

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten.
2. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur 24 Stunden gehen lassen, dabei alle 6-8 Stunden falten.
3. Nach 24 Stunden auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Laib formen, in den Ofenmeister geben und die Oberseite ein paar Mal einschneiden.
4. Den Backofen auf 250 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen, dann auf 225 Grad reduzieren und den Ofenmeister in den Ofen stellen. Für 20 Min backen.
5. Danach für 5 Min den Deckel vom Ofenmeister abnehmen.
6. Brot aus dem Ofenmeister nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. FERTIG!



Lavendel Krusterl



von Katja Hofstätter - Lavendel wirkt entspannend und krampflösend. Dieses Brot ist Balsam für den Magen.

Zutaten

- 400 g Vollkornmehl (ersatzweise Weizenmehl 550)
- 100 g Haferflocken
- 1-2 TL Lavendelblüten (auch getrocknet o. Essenz möglich)
- 1-2 EL Lavendelhonig
- 20 g Frischehefe
- 250 g Sauerrahm
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- Haferflocken zum Bestreuen
- Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

1. Für das Lavendelbrot zuerst 80-100 ml Wasser lauwarm erhitzen, vom Herd nehmen und die Hefe sowie den Honig darin auflösen. Mehl aufhäufen, eine Mulde eindrücken und die Hefemischung hineingeben. Mit wenig Mehl bestreuen und das Ganze gute 15 Minuten gehen lassen.
2. Inzwischen Sauerrahm Raumtemperatur annehmen lassen und die Lavendelblüten zwischen den Fingern zerreiben oder mahlen. Beides gemeinsam mit dem Ei, Salz sowie den Haferflocken unter das Hefegemisch mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.
3. Den Ofenmeister einmehlen. Teig nochmals zusammenschlagen und zu einem Wecken oder Laib formen. In den Ofenmeister legen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Haferflocken bestreuen. Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 220°C bei Ober-/ Unterhitze vorheizen.
4. Den Ofenmeister auf der untersten Schiene in den Backofen stellen und 50 Minuten knusprig backen.



Paella aus dem Ofenmeister



von Nicole Dibowski - ein gelingsicheres Rezept für die warme Urlaubszeit. Verschiedene Fischarten sorgen für Variation.

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote + 1 grüne Paprika in kl. Würfel
- 10 g Olivenöl
- 3 Lorbeerblätter
- je 300 g Kabeljau + Lachs
- 300 g Gambas
- 300 g Paella Reis
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 550 g Fischfond
- 4 TL Gemüsepaste
- 1/3 TL Kurkuma
- ein paar Safranfäden
- 1 Zitrone
- je 1 TL Paprika süß + scharf
- 1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch klein hacken. Paprika mit der Mandoline in Würfel schneiden.
2. Alle Zutaten bis auf 5 Gramm Öl, den rohen Fisch, die Zitrone und die Petersilie in den Ofenmeister geben und einmal umrühren. Den Ofenmeister in den Backofen bei Ober-/Unterhitze 230 Grad für ca. 40 Min. geben.
3. In der Zwischenzeit die Garnelen mit Olivenöl anbraten. Und den Lachs sowie den Kabeljau putzen und von Gräten befreien, anschließend in Würfel schneiden.
4. Wenn die 40 Min. vorbei sind, holt ihr den Ofenmeister aus dem Ofen und mischt den rohen Fisch dazu. Verschließt den Ofenmeister und schiebt ihn erneut für ca. 15 Min. in den Ofen.
5. Zum Schluss kommen die angebratenen Gambas für 5 Min. dazu. Eure Paella mit Zitrone und Petersilie garnieren und genießen.



König Ludwig Schweinshaxe



von Peter Witt - mit der Schweinshaxe bekommt Peter auch die Herren, die immer etwas abseits auf der Kochshow sitzen, an den Tisch.

Zutaten

- 1 Schweinehaxe 1300g
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Speisestärke
- 1/2 Liter Brühe
- Karotte, Lauch und Sellerie
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
- 200 ml Dunkelbier
- 1 TL Honig
- Etwas Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Haut der Haxe einschneiden, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, und mit ein paar Tropfen Öl ganz dünn mit den Fingern einreiben.

Das Gemüse in den Ofenmeister geben und mit 250 ml Brühe aufgießen. Die Haxe auf das Gemüse setzen und mit Deckel in den vorgeheizten Backofen für 60 - 70 Minuten bei 230°C Umluft, mittlere Einschubschiene geben.

Nach 60 - 70 Minuten das dunkle Bier (König Ludwig dunkel) 200 ml und den Rest der Brühe dazu geben. Für weitere 30 - 40 Minuten bei 180 - 190°C mit Deckel garen.

Das Fleisch aus dem Ofenmeister heben und die Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren.

Die Haxe zurück in den leeren Ofenmeister legen und ohne Deckel bei 240°C für ca. 10 Minuten knusprig backen (Umluft). Dabei die Haxe im Auge behalten. Die Kruste platzt jetzt sehr schnell auf, wie Popcorn. Soße abschmecken. Mit Honig verfeinern und mit gelöster Speisestärke andicken.



Spicy Blumenkohl-Curry



von Ramona Striedelmeier - lecker und einfach in der Zubereitung beweist das Spicy Blumenkohl-Curry: Veggie kann lecker!

Zutaten

- 300g gewaschenen Langkornreis
- 450 ml Wasser
- 2 TL Salz
- 1 Blumenkohl
- Käse gerieben oder vegane Alternative
- 1 Dose Tomaten gestückelt
- Etwas frischer Koriander
- 1 Dose Kokosmilch mit 2 EL gelber Currypaste verrührt (wer es schärfer mag, nimmt rote Currypaste)
- Saft einer halben Limette
- Auf Wunsch: Erdnüsse zum Bestreuen

Zubereitung

Alles nacheinander in den Ofenmeister schichten und im vorgeheizten Ofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze mit Deckel ca. 60 Min. garen.

Das Gericht aus dem Ofen holen und mit Erdnüssen bestreuen und genießen.



Rustikales Familienbrot

von Selina Thalmaier - das rustikale Familienbrot ist auf Selinas Kochshows das absolute Lieblingsbrot!



Zutaten

- 360 g Wasser
- 20 g Hefe
- 1 TL Honig
- 300 g Dinkelmehl 630
- 200 g Dinkelmehl 1050
- 100 g Roggenmehl 1150
- 1 EL Brotgewürz
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- 15 g Salz
- 10 g Backmalz
- 1 Beutel flüssiger Sauerteig

Zubereitung

1. Hefe im lauwarmen Wasser mit dem Honig auflösen.
2. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und 3 Min. zu einem Teig kneten lassen.
3. Teig in die Große Nixe geben und mit Deckel 1,5 Std. gehen lassen.
4. Backrohr auf 230°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
5. Den großen Ofenmeister einfetten und leicht bemehlen.
6. Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und falten.
7. Nun den gefalteten Brotlaib in den Ofenmeister geben und nach Belieben ein Muster einschneiden.
8. Ab in den vorgeheizten Ofen und für 60 Min. backen (Stäbchenprobe nach den 60 Min. machen).
9. Brot aus dem Ofen nehmen und auf dem Gitter auskühlen lassen.



Tomaten-Zitronen Hähnchen

von Ulla Gruber - Urlaubsfeeling pur! Dieses Rezept zaubert Sonne, Sommer und Urlaubsgefühle in die Küche.



Zutaten

- Hähnchenschenkel
- 4 Zwiebeln
- 6-8 Knoblauchzehen
- ca. 250 g frische Cocktailtomaten
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 1-2 Bio Zitronen
- 1 Glas grüne oder schwarze Oliven
- ca. 1/2 Liter Brühe
- 1/4 Liter Wein
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, frischer Rosmarin, Thymian, Basilikum

Zubereitung

1. Ofenmeister großzügig mit Olivenöl einfetten.
2. Hähnchenschenkel in den Ofenmeister legen.
3. Zwiebeln schälen, achteln und in den Ofenmeister geben.
4. Geschälten halbierten Knoblauch, geviertelte Cocktailtomaten, geachtelte Zitronen und Oliven in den Ofenmeister geben.
5. Brühe, Dosentomaten und Wein vermischen, mit Salz, Pfeffer, frischen Kräutern (Rosmarin, Thymian, Basilikum) gut abschmecken und ebenfalls in den Ofenmeister geben.
6. Bei 200 Grad ca. 90 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren lassen, nochmals abschmecken. FERTIG !

Dazu passt gut ein frisches Baguette.



Ofenmeisters schnelle Nummer

von Vanessa Bartl - ein kostengünstiges Gericht für mehrere Personen zaubern und Interesse wecken mit Vanessas Ruck-Zuck-Rezept.



Zutaten

- 500 g Cherrytomaten
- 200 g Schafskäse
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 2 EL Balsamico hell
- Olivenöl nach Belieben
- 10 Blätter Basilikum frisch
- 30 ml Weißwein (optional)
- Pfeffer & Salz
- 1 Packung Spaghetti

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Cherrytomaten in den Ofenmeister geben & den Schafskäse in die Mitte legen.
3. Nun Olivenöl (nach Belieben), hellen Balsamico und den Weißwein darüber verteilen.
4. Den Basilikum und den Knoblauch klein hacken & gleichmäßig im Ofenmeister verteilen.
5. Danach alles mit Pfeffer & Salz würzen und den Ofenmeister in den vorgeheizten Backofen geben. Backzeit ca. 40 Minuten bei Ober-/ Unterhitze.
6. In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanleitung abkochen und etwas vom Nudelwasser aufheben.
7. Nachdem die Tomaten & der Schafskäse weich gebacken sind, muss alles mit dem Stampfer zu einer cremigen Masse vermengt werden. Spaghetti hinzufügen und mit frischem Basilikum anrichten.

Dazu gibt es immer vom Zauberstein frisch gebackene Baguettini-Brötchen und selbstgemachten Dip.