



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



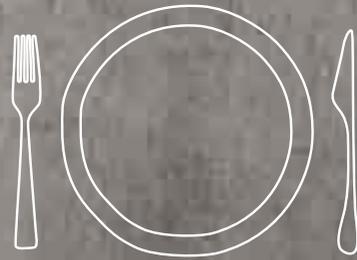
REZEPTE FÜR JEDE KOCH-PERSÖNLICHKEIT

Das Kochbuch zum NEFF Einbaubackofen mit VarioSteam®





DAS KOCHBUCH ZUM NEFF EINBAUBACKOFEN MIT VARIO STEAM®





VON CHARAKTER-KÖPFEN FÜR CHARAKTER-KÖCHE

Ein Abend, der länger wurde, als geplant. Mehr Zeit beim Kochen zu haben, um sich auf das Wesentliche zu konzentrieren: auf die Zubereitung der Gerichte. Ein Braten, der nur eins ist, rundum lecker. Ein Backofen, der zum Hobbyraum wird.

Das treibt uns täglich an, nach Innovationen zu suchen, die das Kochen leichter machen. Denn das bedeutet gleichzeitig mehr Freude in der Küche.

Ob raffinierte Vorspeisen, köstliche Suppen und Salate, leckere Beilagen, feine Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichte, saftige Kuchen, leckere Desserts, süßes und pikantes Gebäck oder Brot wie vom Bäcker. All das können Sie mit Ihrem Neff Einbaubackofen mit VarioSteam® leicht und schnell zubereiten.

Die Rezepte in diesem Kochbuch bringen Sie immer wieder auf neue Ideen. Lassen Sie sich inspirieren von diesen Rezepten und von den Möglichkeiten Ihres Neff Backofens. Alle Rezepte gelingen zuverlässig, denn sie sind speziell auf dieses Gerät abgestimmt. Die Angaben wurden in unserem Kochstudio für Sie entwickelt und erprobt.

Die folgenden Rezepte sind wie Ihr Lieblings-Braten: rundum lecker.

Uns bleibt nur noch eins zu sagen: Guten Appetit!



INHALTSVERZEICHNIS



Informationen zu Ihrem Gerät.....	11
Beilagen und Gemüse, Vegetarische Gerichte und Aufläufe	19
Fisch	59
Geflügel und Fleisch	77
Kuchen und Kleingebäck, Desserts und Süßspeisen	133
Brot und Brötchen, Pizza und pikante Kuchen	203
Rezeptverzeichnis	228



Schnittes Jagntier
Fenchelschiffel
Mangosmitten /
Kernlose Fisch mit Eis
Schwarzwild & Tenke
Pasta & Cypres.



VARIO STEAM®





Swiss chard
Grapefruit

INFORMATIONEN ZU IHREM GERÄT.

DIE INTELLIGENTE DAMPFUNTERSTÜTZUNG

Mit VarioSteam® werden die Speisen beim Braten, Backen und Aufwärmen per Dampfzugabe mit der idealen Feuchtigkeit versorgt. Ihr Stück Fleisch wird innen saftig und außen schön kross, Ihr selbstgemachtes Brot bekommt eine schön gebräunte Kruste.

Verwenden Sie beim Garen mit VarioSteam® immer ein offenes, hitze- und dampfbeständiges Geschirr auf einer Ebene.

Je nach eingestellter Dampfstufe wird in unterschiedlichen Abständen und mit unterschiedlicher Intensität Dampf im Garraum erzeugt.

In allen Rezepten im Kochbuch, die sich gut für eine Dampfzugabe eignen, finden Sie die passende Einstellung.

In der Gebrauchsanleitung für Ihren Backofen erhalten Sie viele Hinweise und Informationen zu VarioSteam® im Kapitel Dampf. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch.

CIRCO THERM® HEIßLUFT

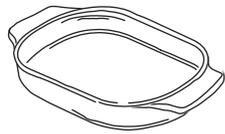
Mit CircoTherm® Heißluft können Sie gleichzeitig auf mehreren Ebenen garen. Ein Ventilator in der Backofenrückwand verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum. Das Ergebnis wird immer perfekt, Sie sparen Zeit und Energie.

Ganz ohne Aromavermischung können Sie die unterschiedlichsten Speisen auf bis zu 3 Ebenen einschieben und zusammen garen. Braten schmeckt nach Braten und Muffins nach Muffins.

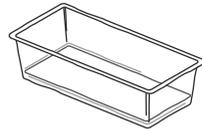
Wenn Sie Plätzchen, Pizza oder andere flache Speisen auf dem Blech zubereiten, gelingt das sogar auf mehreren Ebenen.



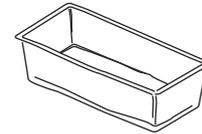
GESCHIRR



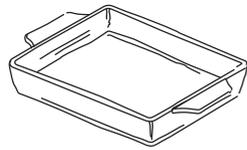
Auflaufform, oval



Kastenform aus Glas



Kastenform



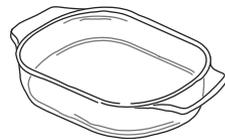
Auflaufform, rechteckig



Mini-Gugelhupfform



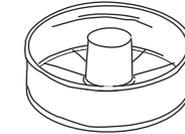
Springform, quadratisch



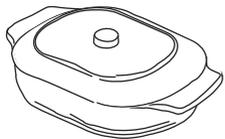
Bräter aus Glas,
ohne Deckel



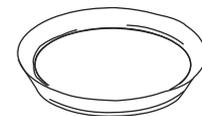
Obstbodenform



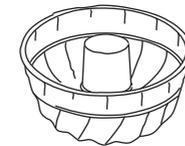
Kranzform



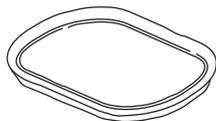
Bräter mit Deckel



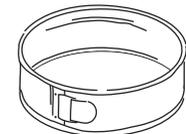
Pizzablech rund



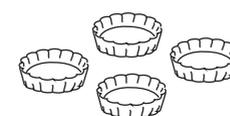
Gugelhupfform



Fleischplatte



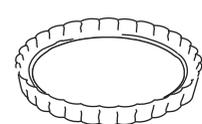
Springform, rund



Tartelettförmchen



Förmchen



Tarteform



Einmachgläser

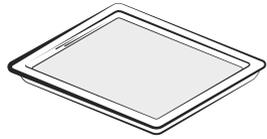
Handwritten menu on a chalkboard:

- Terebinthenschiffchen
- Marabou-Haut
- Hechtischer Fisch mit GS
- Schwarzwild & Trüffel
- Pavlova & Curry



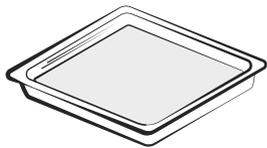
SONDERZUBEHÖR

Zu Ihrem Gerät gibt es ein umfangreiches Angebot an Sonderzubehör. Informationen dazu finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.



Backblech, antihaft-beschichtet

Für Blechkuchen und Kleingebäck.
Das Gebäck löst sich leichter vom Backblech.
Es ist kein Einfetten oder Backpapier nötig.



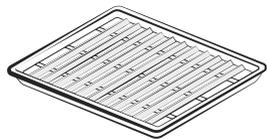
Universalpfanne, antihaft-beschichtet

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.
Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Gebäck und Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.
Es ist kein Einfetten oder Backpapier nötig.



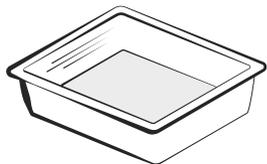
Einlegerost

Für Fleisch, Geflügel und Fisch.
Zum Einlegen in die Universalpfanne, um abtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.



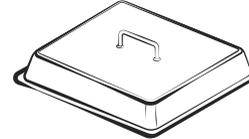
Grillblech

Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz. Nur in der Universalpfanne verwenden.



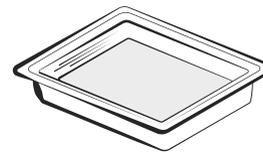
Profi-Pfanne

Ideal für die Zubereitung von großen Mengen.



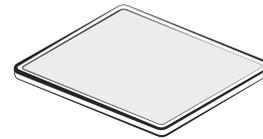
Deckel für Profi-Pfanne

Der Deckel macht die Profi-Pfanne zum Profi-Bräter.



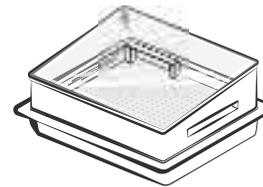
Auflaufpfanne

Speziell für große Aufläufe, wie z. B. Moussaka.



Backstein

Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen.



System-Dampfgarer

Zum drucklosen Dampfgaren im Backofen. Der System-Dampfgarer eignet sich perfekt zum Garen von Gemüse, Fisch und Fertiggerichten.



Pizzablech

Für Pizza und große runde Kuchen.

ABKÜRZUNGEN UND MENGENANGABEN



ABKÜRZUNGEN

ml	Milliliter
l	Liter
g	Gramm
kg	Kilogramm
cm	Zentimeter
mm	Millimeter
EL	Esstlöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze
gestr.	gestrichen
geh.	gehäuft
TK	tiefgekühlt
z.B.	zum Beispiel
Min.	Minuten
Std.	Stunden
mind.	mindestens
ca.	circa
Pr.	Prise
Ø	Durchmesser

PÄCKCHENMAßE

Backpulver	17 g
Vanillezucker	9 g
Trockenhefe	7 g
Sahnesteif	8 g

NÄHRWERTANGABEN

kcal	Kilokalorien
F	Fett
KH	Kohlehydrate
E	Eiweiß

GEWICHTE, HOHLMAßE

1 kg	1000 g	100 dg	2,22 lb
1 l	1000 ml	100 cl	10 dl

LÖFFELMAßE

	gestrichener TL	gestrichener EL	gehäufter TL	gehäufter EL
Backpulver	3 g	6 g	7 g	13 g
Butter	3 g	8 g	10 g	18 g
Honig	6 g	13 g	12 g	26 g
Konfitüre	6 g	18 g	14 g	36 g
Mehl	3 g	7 g	5 g	15 g
Öl	3 g	12 g	-	-
Salz	5 g	13 g	8 g	24 g
Senf	4 g	12 g	11 g	26 g
Semmelbrösel	2 g	8 g	4 g	14 g
Wasser/Milch	5 g	15 g	-	-
Zimt	2 g	3 g	4 g	11 g
Zucker	3 g	9 g	6 g	17 g





BEILAGEN
UND GEMÜSE,
VEGETARISCHE
GERICHTE
UND AUFLÄUFE



ORIENTALISCHE KARTOFFELPFANNE

Für 6 Portionen
Universalpfanne

KARTOFFELN:

1 kg rotschalige, vorwiegend festkochende
Kartoffeln
2 Auberginen, ca. 700 g
3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
2 EL Rosinen
1 EL Honig
¼ TL Kreuzkümmel
20 g Ras el Hanout
Salz

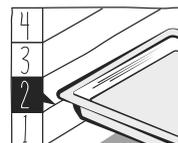
AUßERDEM:

½ Bund glatte Petersilie
3 Stängel Pfefferminze
Backpapier
Pro Portion
254 kcal, 37 g KH, 9 g F, 6 g E

ZUBEREITUNG

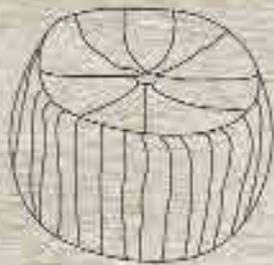
1. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Auberginen waschen, halbieren und in Halbmonde schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Alle zerkleinerten Zutaten in eine Schüssel geben. Olivenöl, Rosinen, Honig, Kreuzkümmel und Ras el Hanout zugeben. Mit Salz abschmecken.
2. Die Universalpfanne mit Backpapier auslegen, die Kartoffelmischung darauf verteilen und wie angegeben garen.
3. Petersilie und Pfefferminze abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. Die fertige Kartoffelpfanne mit den Kräutern bestreuen.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
190 °C
Dampfzugabe stark
Garzeit: 30-35 Minuten



Tipp:

Die Kombination von pikanten Gewürzen, Honig und Rosinen macht dieses Gericht so besonders. Wenn Sie es gerne scharf mögen, dann streuen Sie noch fein gehackte rote Chilischote über die Kartoffelpfanne. Oder geben Sie etwas Pul Biber und Sumach über die Kartoffeln.



GEFÜLLTE KARTOFFELN

Für 4 Portionen
Universalpfanne

KARTOFFELN:

4 gleich große, mehlig kochende Kartoffeln,
à 200 g

FÜLLUNG:

20 g Butter
125 g geriebener Emmentaler oder
Blauschimmelkäse
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben
Petersilie, gehackt

Pro Portion
364 kcal, 31 g KH, 21 g F, 13 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln waschen, bürsten und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit der Schale auf das Blech legen und wie angegeben garen.
2. Danach die Kartoffeln halbieren und aushöhlen. Die Kartoffelmasse in einer Schüssel mit Butter, Käse, Gewürzen und der Petersilie mischen. Anschließend wieder in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen.
3. Zurück auf das Blech legen, in Höhe 4 einschieben und wie angegeben überbacken.

So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

160 °C

Dampfungabe gering

Garzeit: 55-65 Minuten

Überbacken:

Grill, große Fläche

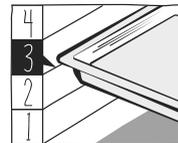
Universalpfanne, Höhe 4

290 °C/intensiv

Grillzeit: 5-8 Minuten

Tipp:

Andere Füllungen: 125 g Thunfisch,
1 TL Butter und gehackter Schnittlauch oder
150 g saure Sahne und eine durchgepresste
Knoblauchzehe oder 75 g gekochter, gewürfelter
Schinken und 25 g geriebener Käse.





ZITRONENKARTOFFELN MIT KRÄUTERN UND SPITZPAPRIKA

Für 4 Portionen
Universalpfanne

KARTOFFELN:

900 g kleine festkochende Kartoffeln
½ Bund Thymian
½ Bund Rosmarin
3 Bio-Zitronen
2 EL Olivenöl
Salz

PAPRIKA:

800 g rote Spitzpaprika
5 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

AUßERDEM:

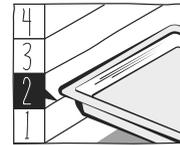
3 EL Olivenöl für das Blech

Pro Portion
501 kcal, 44 g KH, 31 g F, 7 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und bürsten.
2. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Zitronen heiß abwaschen und trocknen.
3. Die Universalpfanne einölen. Die Kräuter gleichmäßig darauf verteilen.
4. Die Kartoffeln je nach Größe halbieren. Die Zitronen in Spalten schneiden. Kartoffeln und Zitronen in der Universalpfanne verteilen. Mit etwas Öl beträufeln und salzen. Wie angegeben backen.
5. Die Spitzpaprika waschen, halbieren und entkernen. In 3x3 cm große Stücke schneiden. Mit 5 EL Öl beträufeln und würzen.
6. Nach 40 Minuten die Paprikastücke über die Kartoffeln verteilen und fertig backen.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
190 °C
Dampfzugabe mittel
Garzeit: 60 Minuten





GEBACKENES GEMÜSE MIT BALSAMICOSAUCE

Für 4 Portionen

Mittelgroße Auflaufform

GEMÜSE:

200 g Süßkartoffeln
1 Kartoffel
2 Karotten
1 weiße Rübe
400 g Kürbis, z.B. Hokkaido
2 EL Olivenöl
Salz

SAUCE:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
5 EL weißer Balsamico-Essig
3 TL Honig
100 ml Sahne
6 Salbeiblätter, fein geschnitten
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Pro Portion

300 kcal, 25 g KH, 20 g F, 3 g E

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse waschen, schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. In der Auflaufform verteilen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und wie angegeben backen.
2. Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch sehr fein schneiden. Die Zwiebel in 2 EL Olivenöl anschwitzen. Mit Balsamico-Essig, Honig, Sahne, Salbei und Gewürzen abschmecken. Zwei Minuten kochen lassen. Zum Schluss den Knoblauch zugeben.
3. Die Sauce über dem gebackenen Gemüse verteilen und sofort servieren.

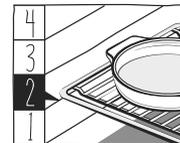
So stellen Sie ein:

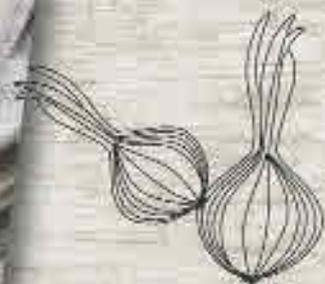
Brotbackstufe

230 °C

Dampfungabe stark

Garzeit: 20-25 Minuten





GEBACKENER SPARGEL MIT SALSA

Für 4 Portionen
Universalpfanne

SALSA:

400 g Kirschtomaten
1 EL frischer Oregano
½ Bund frisches Basilikum
1 kleine, rote Zwiebel
6-8 EL Olivenöl
Chiliflakes
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker

SPARGEL:

1,5 kg frischer grüner Spargel
4 EL Olivenöl
Salz
Zucker

ZUM SERVIEREN:

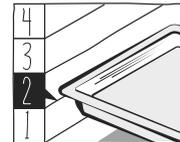
Crema di Balsamico

Pro Portion
379 kcal, 11 g KH, 34 g F, 8 g E

ZUBEREITUNG

1. Für die Salsa die Tomaten waschen und klein schneiden. Die Kräuter grob hacken. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Tomaten, Kräuter und Zwiebel mit dem Öl vermischen und würzig abschmecken.
2. Den Spargel im unteren Drittel schälen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. In die Universalpfanne geben und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Zucker würzen und wie angegeben backen.
3. Den Spargel auf Tellern anrichten und die kalte Salsa über den warmen Spargel geben. Zum Servieren mit etwas Crema di Balsamico beträufeln.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
190 °C
Dampfzugabe stark
Garzeit: 25-30 Minuten





TOMATEN GEFÜLLT MIT LINSEN, BULGUR UND ZIEGENFRISCHKÄSE

Für 4 Portionen

Mittelgroße Auflaufform

FÜLLUNG:

75 g grüne Linsen

75 g Bulgur

1 Schalotte

20 g Butter

300 ml Gemüsebrühe

100 g Ziegenfrischkäse oder Frischkäse

3 EL Petersilie, gehackt

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Zucker

TOMATEN:

8 Tomaten

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

AUßERDEM:

2 EL Olivenöl für die Form

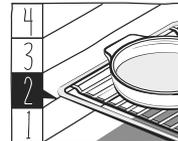
Pro Portion

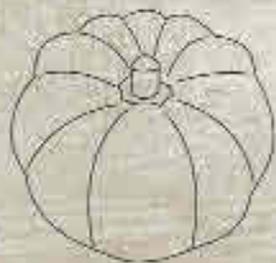
246 kcal, 30 g KH, 8 g F, 21 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Linsen in kaltem Wasser ca. 60 Minuten lang einweichen. Anschließend abgießen. Den Bulgur in ein Sieb geben und kurz abrausen.
2. Die Schalotte schälen und klein würfeln. Butter und Schalottenwürfel in einen Topf geben und dünsten.
3. Linsen und Bulgur zugeben, Deckel auflegen und andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und garen. Zwischendurch umrühren.
4. Linsen und Bulgur kurz ausdampfen lassen und den Ziegenfrischkäse unterrühren. Die Petersilie dazugeben und die Füllung mit Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken.
5. Die Tomaten waschen. Den Deckel abschneiden und in kleine Würfel schneiden. Das Fruchtfleisch vorsichtig mit einem Teelöffel aus den Tomaten herauslösen. Die Tomaten innen würzen und mit der Linsen-Bulgur-Käsemischung füllen.
6. Das Olivenöl in der Auflaufform verteilen. Die Tomatenwürfel und die gefüllten Tomaten in die Form geben und wie angegeben garen.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
160 °C
Dampfungabe stark
Garzeit: 25-30 Minuten





KÜRBIS-CHILI-GEMÜSE MIT ÄPFELN

Für 4 Portionen

Universalpfanne

KÜRBIS:

1 kg Hokkaido-Kürbis
50 g Butter
Chilisalز
bunter Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen
3 mittelgroße, säuerliche Äpfel
ca. 180 g Staudensellerie
150 ml Wasser

Pro Portion

234 kcal, 29 g KH, 11 g F, 4 g E

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in etwa 4 cm breite Spalten schneiden.
2. Die Butter schmelzen, die Universalpfanne damit dünn bestreichen und mit Chilisalز und buntem Pfeffer bestreuen.
3. Die Knoblauchzehen schälen, vierteln und in der Universalpfanne verteilen. Die Kürbisspalten darauf anordnen.
4. Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten zwischen oder in die Kürbisspalten legen.
5. Den Staudensellerie waschen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und über den Kürbis- und Apfelspalten verteilen. Nochmals mit Chilisalز und buntem Pfeffer würzen und mit der restlichen Butter bepinseln. Das Wasser dazugießen und den Kürbis wie angegeben garen.

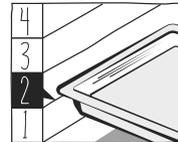
So stellen Sie ein:

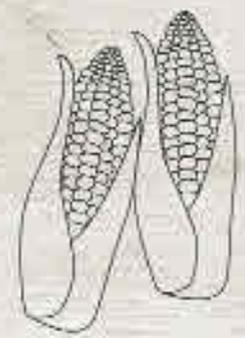
Ober-/Unterhitze

180 °C

Dampfzugabe mittel

Garzeit: 30-35 Minuten





KRÄUTER-POLENTA

Für 4 Portionen

Mittelgroße Auflaufform

POLENTA:

250 ml Gemüsebrühe

250 ml Milch

150 g Maisgrieß

1 TL Kräuter, gehackt, z. B. Thymian, Salbei oder

Rosmarin

100 ml Sahne

60 g Parmesan, frisch gerieben

Salz

Pfeffer aus der Mühle

AUßERDEM:

1 TL Olivenöl für die Form

Pro Portion

327 kcal, 32 g KH, 17 g F, 12 g E

ZUBEREITUNG

1. Eine hitzebeständige Auflaufform einölen.
2. Gemüsebrühe und Milch in die Form geben und den Maisgrieß einrühren. Die gehackten Kräuter zufügen und die Polenta wie angegeben garen.
3. Sahne und Parmesan unter die Polenta mischen und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die Polenta noch 10 Minuten im Backofen ruhen lassen.

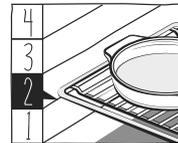
So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

130 °C

Dampfzugabe stark

Garzeit: 25-30 Minuten





GEMÜSE-BROT-MUFFINS

Für 12 Stück

Muffinform

TEIG:

2-3 Knoblauchzehen
2-3 EL frische oder tiefgekühlte mediterrane Kräuter
6 EL Olivenöl
250 g Wurzelgemüse, z.B. Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel
500 g Weizenmehl, Type 550
2 Päckchen Trockenhefe
ca. 350 ml Wasser, warm
1 TL Zucker
100 g Parmesan, frisch gerieben
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

AUßERDEM:

Butter für die Muffinform und
Mehl zum Ausstäuben oder Papierförmchen

Pro Stück

252 kcal, 32 g KH, 10 g F, 8 g E

ZUBEREITUNG

1. Den Knoblauch schälen, fein würfeln und mit den fein gehackten Kräutern in 2 EL Olivenöl andünsten.
2. Das Gemüse putzen, waschen, schälen und grob reiben.
3. Mehl und Hefe vermischen. Lauwarmes Wasser und Zucker dazugeben. Zusammen mit Parmesan, der Kräutermischung, 4 EL Olivenöl und dem geriebenen Gemüse gut verkneten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den Teig in 12 Stücke teilen und zu Kugeln formen. In eine gefettete und bemehlte oder mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Wie angegeben backen.

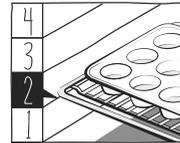
So stellen Sie ein:

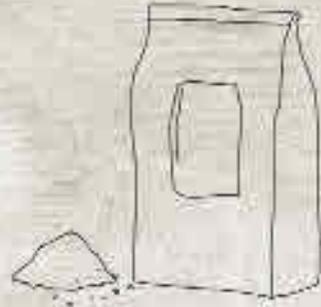
CircoTherm Heißluft

180 °C

Dampfzugabe gering

Backzeit: 40-45 Minuten





YORKSHIRE PUDDING

Für 12 Stück

Muffinform

TEIG:

200 ml Milch
100 ml Wasser
1 Ei
125 g Mehl
Salz

AUßERDEM:

Schweineschmalz für die Muffinform

Pro Stück

176 kcal, 20 g KH, 9 g F, 5 g E

ZUBEREITUNG

1. Milch, Wasser und Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen verschlagen. Langsam das Mehl und eine Prise Salz zufügen und weiter schlagen, bis eine glatte Masse entsteht. 30 Minuten quellen lassen.
2. In jede Vertiefung der Muffinform ca. ¼ TL Schweineschmalz geben. Die Form in den Backofen stellen und vorheizen.
3. Den Teig umrühren und gleichmäßig in der heißen Muffinform verteilen. Wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:

Muffinform auf dem Rost

CircoTherm Heißluft

200 °C

Vorheizen

Backzeit: 25-30 Minuten

Bei Verwendung von CircoTherm Heißluft können Sie das Zubehör beliebig auf den Ebenen 1 bis 3 einschieben.



NUDELSCHNECKEN

Für 4 Portionen

Mittelgroße Auflaufform

FÜLLUNG:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
500 g frischer Blattspinat
Salz
Muskatnuss, frisch gerieben
300 g Ziegenfrischkäse
1 Ei
Pfeffer aus der Mühle

NUDELN:

300 g frischer Nudelteig
350 ml Brühe

ZUM BESTREUEN:

100 g geriebener Käse

AUßERDEM:

etwas Mehl für das Küchentuch
Öl für die Form

Pro Portion

700 kcal, 55 g KH, 39 g F, 32 g E

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und in 3 EL Olivenöl glasig dünsten. Den geputzten Spinat dazugeben und dünsten. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
2. Ziegenfrischkäse und Ei mit 3 EL Olivenöl verrühren. Mit reichlich Pfeffer und etwas Salz würzen.
3. Den Nudelteig auf einem bemehlten Küchentuch auf 30x40 cm ausrollen. Mit der Käsecreme bestreichen und den Spinat darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite her mithilfe des Tuches aufrollen und in 8 gleich große Stücke schneiden.
4. Die Schnecken nebeneinander mit der Schnittfläche nach oben in eine gefettete Form legen.
5. Die Brühe erhitzen und in die Form gießen.
6. Die Schnecken mit Käse bestreuen und wie angegeben backen.

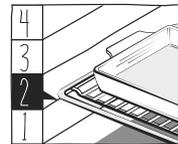
So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

180 °C

Dampfungabe mittel

Garzeit: 30-35 Minuten





SPAGHETTI-PILZNESTER

Für 4 Portionen
12er Muffinform

SPAGHETTI:

300 g Spaghetti
2 EL Olivenöl

PILZMISCHUNG:

5 g getrocknete Steinpilze
100 g frische Champignons
1 Schalotte
15 g Butter
1 Knoblauchzehe
2 Eier
Salz
Pfeffer aus der Mühle
50 ml Sahne
Muskatnuss, frisch gerieben

AUßERDEM:

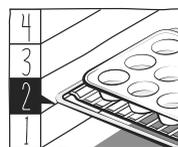
2 EL Petersilie, gehackt
Butter für die Form

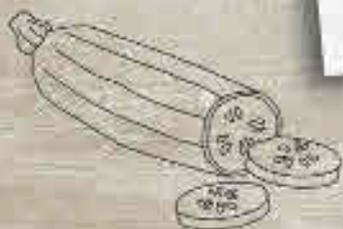
Pro Portion
455 kcal, 54 g KH, 20 g F, 15 g E, 4,5 BE

ZUBEREITUNG

1. Die Spaghetti bissfest kochen, abgießen und sofort mit 2 EL Olivenöl verrühren.
2. Die Steinpilze im lauwarmen Wasser einweichen.
3. Die Champignons abbrausen, putzen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und klein würfeln. Die Steinpilze abtropfen lassen und klein schneiden.
4. Die Butter in der Pfanne erhitzen. Die Schalotte und den gepressten Knoblauch zugeben und andünsten. Champignons und Steinpilze in die Pfanne geben und andünsten. Danach abkühlen lassen.
5. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Sahne und Muskatnuss verrühren und unter die abgekühlte Pilzmasse mischen. Anschließend mit den Spaghetti vermengen.
6. Die Muffinform mit etwas Butter einfetten. Mit einer Fleischgabel kleine Nester aus den Spaghetti drehen und in die Muffinform geben.
7. Die restliche Pilzmischung auf die Nester geben und die restliche Flüssigkeit gleichmäßig in die Mulden verteilen. Wie angegeben backen.
8. Die Pilznester nach dem Backen aus der Form lösen und mit Petersilie bestreut servieren.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
140 °C
Dampfungabe stark
Garzeit: 25-30 Minuten





ZUCCHINIGRATIN MIT SCHWARZEN OLIVEN

Für 2 Portionen

Mittelgroße Auflaufform

GRATIN:

250 g Nudeln, Penne oder Rigatoni
30 g Pinienkerne
40 g Schalotten
40 g Frühlingszwiebeln
500 g kleine Zucchini
250 g Kirschtomaten
30 g entsteinte schwarze Oliven
5 EL Olivenöl
2 kleine Knoblauchzehen
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Zucker
50 g Parmesan

AUßERDEM:

Olivenöl für die Form

Pro Portion

1037 kcal, 83 g KH, 58 g F, 50 g E

ZUBEREITUNG

1. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln fast bissfest garen. In ein Sieb schütten und dabei 200 ml vom Nudelwasser auffangen. Die Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken. Nudelwasser und Nudeln beiseitestellen.
2. Die Pinienkerne fettfrei in einer Pfanne anrösten, herausnehmen und ebenfalls zur Seite stellen.
3. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und längs halbieren. Mit einem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Die Oliven fein hacken.
4. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Knoblauchzehen und Kräuter dazugeben und anschwitzen. Knoblauchzehen und Kräuter wieder herausnehmen.
5. Zucchinischeiben, Schalotten und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
6. Abgetropfte Nudeln, Oliven, Tomatenviertel, Pinienkerne und Nudelwasser zugeben, durchschwenken und herzhaft abschmecken.
7. Den Boden der Auflaufform einfetten und die Nudelmasse einfüllen. Den Parmesan in Spänen darüber verteilen und das Gratin wie angegeben backen.

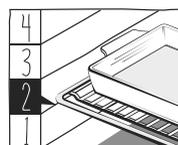
So stellen Sie ein:

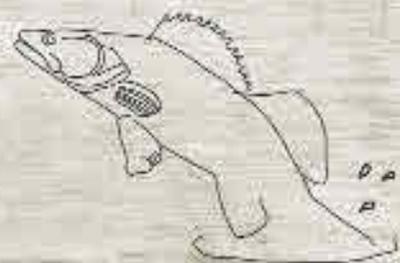
CircoTherm Heißluft

190 °C

Dampfzugabe mittel

Garzeit: 20-25 Minuten





LACHSLASAGNE

Für 2 Portionen

Mittelgroße Auflaufform

BÉCHAMELSAUCE:

1 Zwiebel
20 g Butter
1 gehäufter EL Mehl
300 ml Milch, kalt
150 ml Sahne, kalt
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Zitronensaft

LASAGNE:

1 großer Kohlrabi
½ Bund Dill
200 g Räucherlachs in Scheiben
6-8 Lasagneblätter
50 g Emmentaler, fein gerieben

AUßERDEM:

Butter für die Form

Pro Portion

797 kcal, 63 g KH, 35 g F, 56 g E

ZUBEREITUNG

1. Für die Béchamelsauce die Zwiebel fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Das Mehl zugeben und anschwitzen. Milch und Sahne angießen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig würzen und aufkochen. Dann etwa 10 Minuten köcheln lassen.
2. Den Kohlrabi putzen, waschen, schälen und halbieren. Quer in sehr dünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren.
3. Die Form einfetten.
4. Den Dill abbrausen und trocken schütteln. Bis auf ein paar schöne Spitzen fein hacken und unter die Sauce rühren.
5. Den Boden der Form mit Béchamelsauce bedecken. Dann abwechselnd Kohlrabischeiben, Räucherlachs-Scheiben und Lasagneblätter aufeinander schichten. Dazwischen die Béchamelsauce gießen. Zuletzt die übrige Sauce darübergeben, Emmentaler aufstreuen und die Lasagne wie angegeben backen.
6. Die fertige Lasagne mit den restlichen Dillspitzen garnieren.

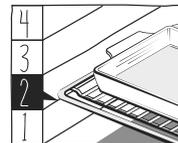
So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

180 °C

Dampfungabe mittel

Garzeit: 40-50 Minuten





RIGATONI MIT TOMATENSUGO

Für 4 Portionen
Große Auflaufform

RIGATONI:

250 g Nudeln, Rigatoni
1 rote Paprikaschote, ca. 150 g
1 grüne Paprikaschote, ca. 150 g
250 g grüner Spargel
1 mittelgroße Zwiebel
20 g Butter oder Olivenöl
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker
400 ml Tomatensugo
2 EL tiefgekühlte italienische oder mediterrane Kräuter

ZUM BESTREUEN:

60 g Pecorino-Käse, frisch gerieben

AUßERDEM:

Butter oder Olivenöl für die Form

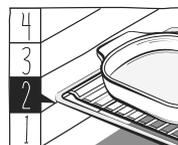
Pro Portion
455 kcal, 46 g KH, 19 g F, 24 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser fast bissfest garen, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.
2. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und putzen. In 1 cm große Würfel schneiden. Vom Spargel das untere Drittel schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter schmelzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Paprikawürfel und Spargel zugeben und kurz mitdünsten. Mit Meersalz, Pfeffer und Zucker würzen.
3. Die Nudeln mit dem angedünsteten Gemüse und dem Sugo mischen. Die tiefgekühlten Kräuter dazugeben und nochmals abschmecken.
4. Die Auflaufform einfetten, die Hälfte der Nudelmasse einfüllen und mit der Hälfte des Pecorino-Käses bestreuen. Die restlichen Nudeln darüber verteilen und mit dem restlichen Pecorino-Käse bestreuen. Wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:

Thermogrillen
160 °C
Dampfzugabe mittel
Garzeit: 25-30 Minuten



Tipp:

So machen Sie Tomatensugo selbst:
1 Schalotte fein würfeln und mit einer Knoblauchzehe in Olivenöl 5 Minuten andünsten. 800 g frische Tomaten waschen, den Strunk entfernen und die Tomaten in Stücke schneiden. Im Olivenöl ca. 20 Minuten offen köcheln lassen. Mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker würzen. Durch ein Sieb passieren, 3 EL tiefgekühlte italienische Kräuter zufügen und nochmals abschmecken.
Dieses Gericht reicht für 6 Personen als Beilage.



B

B

B

B

B

KARTOFFEL-GEMÜSEKUCHEN

Für 4 Portionen
Pizzablech Ø 30 cm

KARTOFFEL-GEMÜSEMASSE:

650 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
3-4 EL Mehl
4 Eier
2 EL Zitronensaft
300 g Brokkoli
200 g Zucchini
150 g rote Paprika
1 kleine rote Chilischote
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben
Zucker

GUSS:

1 Bund frischer Schnittlauch
300 g Crème fraîche
1 Ei
150 g geriebener Käse, z.B. mittelalter Gouda

AUßERDEM:

Butter für das Blech

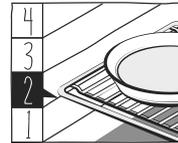
Pro Portion
670 kcal, 50 g KH, 39 g F, 30 g E

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und fein reiben. Mehl und Eier unterrühren. Den Zitronensaft dazugeben und die Masse ca. 15 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und waschen, Paprika und Chilischote halbieren und entkernen. Das Gemüse klein schneiden, unter die Kartoffelmasse mischen und kräftig abschmecken.
3. Die Kartoffel-Gemüse-Masse auf das gefettete Pizzablech geben und glatt streichen. Wie angegeben vorbacken.
4. Den Schnittlauch kalt abbrausen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden, mit Crème fraîche, Ei und Käse glatt rühren. Die Masse auf den vorgebackenen Kuchen geben und wie angegeben fertig backen.

So stellen Sie ein:
Ober-/Unterhitze
200 °C

Dampfungabe gering
Vorbacken: 20 Minuten
Fertig backen: 25-30 Minuten





BLUMENKOHLAUFLAUF

Für 6 Portionen
Große Auflaufform

GEMÜSE:

600 g Kartoffeln
1 kleiner Kopf Blumenkohl, ca. 1 kg
Salz
20 g Butter
1 rote Paprika oder 1 Bund Frühlingszwiebeln

BÉCHAMELSAUCE:

1 Zwiebel
40 g Butter
40 g Mehl
300 ml Milch
300 ml Sahne
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

ZUM BESTREUEN:

100 g Bacon
150 g Käse, z.B. mittelalter Gouda

AUßERDEM:

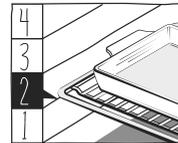
Butter für die Form

Pro Portion
556 kcal, 30 g KH, 41 g F, 17 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen teilen. Beides in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und salzen. Die Butter zugeben und alles 5 Minuten kochen lassen. Danach abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Paprika oder Frühlingszwiebeln waschen. Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden oder von den Frühlingszwiebeln den Strunk entfernen und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
3. Für die Sauce die Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 3 Minuten dünsten. Das Mehl zugeben und verrühren. Mit Milch und Sahne ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Die Sauce köcheln lassen, bis sie dicklich wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Die Auflaufform einfetten. Kartoffelscheiben, Blumenkohl und Paprika oder Frühlingszwiebeln in die Form geben und mit der Béchamelsauce übergießen.
5. Den Bacon in Streifen schneiden und den Käse in Würfel schneiden. Beides über den Auflauf streuen. Wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:
Ober-/Unterhitze
180 °C
Dampfungabe mittel
Garzeit: 30-35 Minuten



Tipp:

Die Béchamelsauce wird weniger gehaltvoll, wenn Sie nur 100 ml Sahne und 500 ml Milch verwenden.



SPARGEL-TORTILLA

Für 4 Portionen

Pizzablech Ø 30 cm

SPARGELMISCHUNG:

2 Schalotten
150 g Serrano-Schinken
250 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel
2 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft
2 EL frische Petersilie oder frischer Kerbel,
gehackt
30 g entsteinte, schwarze Oliven

EIMASSE:

8 Eier
1 TL mittelscharfer Senf
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

AUßERDEM:

Olivenöl für das Blech

Pro Portion

340 kcal, 6 g KH, 24 g F, 25 g E

ZUBEREITUNG

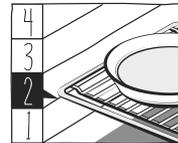
1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Schinken in Streifen schneiden.
2. Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Schinkenstreifen und Spargelstücke zu den Schalotten geben und in der Pfanne kurz mitdünsten. Zitronensaft, Petersilie und Oliven zufügen.
4. Das Pizzablech mit Olivenöl einfetten und die Spargelmischung darauf verteilen.
5. Die Eier verquirlen, mit Senf, Meersalz und Pfeffer herzhaft würzen.
6. Über die Spargelmischung gießen und die Tortilla wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

190 °C

Garzeit: 30-35 Minuten

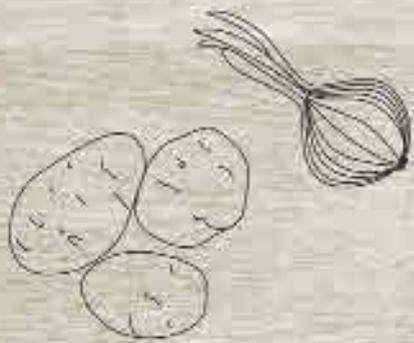


Tipp:

Die Tortilla reicht, als

Hauptgericht serviert, für zwei Portionen.

Eine andere Geschmacksrichtung erhalten Sie, wenn Sie anstatt Serrano-Schinken spanische Chorizo-Wurst, in kleine Würfel geschnitten, zufügen.



GRATIN DAUPHINOIS – KARTOFFELGRATIN

Für 4 Portionen
Große Auflaufform

GRATIN:

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben
100 g geriebener Emmentaler
200 ml Sahne
30 g Butter

AUßERDEM:

1 Knoblauchzehe
Butter für die Form

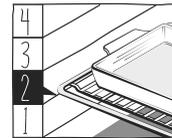
Pro Portion
485 kcal, 41 g KH, 30 g F, 13 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Die Form mit dem Knoblauch einreiben und dann einfetten.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 3 mm dünne gleichmäßige Scheiben schneiden.
3. Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form schichten, würzen und mit ca. 50 g Käse bestreuen. Die zweite Hälfte einschichten, den restlichen Käse darüberstreuen und nochmals würzen.
4. Die Sahne mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Kartoffeln mit der Sahne übergießen und Butterflöckchen aufsetzen. Das Gratin wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:

Thermogrillen
170 °C
Dampfzugabe mittel
Garzeit: 60-70 Minuten



Tipp:

Schichten Sie das Gratin nicht höher als 2 cm in die Form.

Bei größeren Mengen verwenden Sie am besten die Universalpfanne. Bei höheren Gratins sollten Sie Ober-/Unterhitze statt Thermogrillen einstellen.

Variieren Sie das Gratin indem Sie Zucchini- oder Apfelscheiben abwechselnd mit den Kartoffeln in die Form schichten.



A white rectangular card with the word "FISCH" written in black, sans-serif capital letters. The card is placed on a dark wooden surface. To the left of the card, a portion of a white plate is visible, containing a piece of brown, textured food, possibly a fish fillet, garnished with green herbs. The background is a dark, textured wooden surface.

FISCH



DORADEN IN KRÄUTER-SALZKRUSTE

Für 4 Portionen
Universalpfanne

FISCH:

2 Doraden, küchenfertig, à ca. 400 g
2-3 EL Zitronensaft

KRUSTE:

2,5-3 kg grobkörniges Meersalz
50 g Chilisalز
30 g frischer Zitronenthymian
2 Rosmarinzweige

Pro Portion

158 kcal, 1 g KH, 2 g F, 35 g E

ZUBEREITUNG

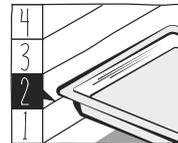
1. Die Doraden kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Außen und innen mit Zitronensaft beträufeln.
2. Das Meersalz mit dem Chilisalز gut vermischen.
3. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Vom Zitronenthymian die Blättchen abzupfen und zum Salz geben.
4. Die Universalpfanne mit einer Lage Salzmischung, entsprechend der Größe der Fische, bestreuen.
5. Die Doraden darauflegen, je einen Zweig Rosmarin zum Fisch legen und mit dem restlichen Salz oben und seitlich bedecken. Die Oberfläche mit Wasser befeuchten und die Fische wie angegeben garen.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

180 °C

Garzeit: 40-50 Minuten



Tipp:

Doraden haben sehr wenige,
dicke Gräten und sehr festes Fleisch.

Diesen Fisch können Sie sehr gut zum Braten und
Grillen verwenden.



ZANDER MIT SPECK, KARTOFFELN UND LINSEN

Für 4 Portionen
Große Auflaufform

LINSEN:

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
300 g Petersilienwurzeln
1 EL Olivenöl
200 g braune Berglinsen
3 EL Pernod oder Apfelsaft
2 Lorbeerblätter
3 Nelken
750 ml Gemüsebrühe
2 EL Balsamico-Essig

FISCH:

1 küchenfertiger Zander, 1,1 kg
1 Zitrone
1 EL Öl
Salz
3 Salbeizweige
100 g Frühstücksspeck in sehr dünnen Scheiben

KARTOFFELN:

500 g kleine Kartoffeln
2 EL Öl
Salz

AUßERDEM:

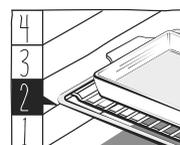
1 Bund Petersilie
1 Zitrone
20 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Öl für die Form

Pro Portion
733 kcal, 55 g KH, 25 g F, 67 g E

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilienwurzeln schälen und in Streifen schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten.
2. Abgespülte Linsen, Pernod, Lorbeerblätter und Nelken zugeben. Die Brühe angießen und alles bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Essig zugeben.
3. Inzwischen den Zander innen und außen kurz kalt abspülen, trocken tupfen und von beiden Seiten mehrmals diagonal einschneiden. Mit dem Saft einer Zitrone und 1 EL Öl beträufeln und salzen. Den Salbei abbrausen und trocken schütteln. Den Fisch mit Salbeiblättern belegen und mit Speckstreifen umwickeln.
4. Die Kartoffeln schälen und längs vierteln, mit 2 EL Öl mischen und salzen. Die Kartoffeln in der gefetteten Auflaufform verteilen.
5. Den Fisch von einer Seite kurz anbraten. Mit der angebratenen Seite nach unten zu den Kartoffeln geben und wie angegeben garen.
6. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Petersilienblättchen fein hacken. Zitronensaft, Petersilie und Butterflöckchen unter die Linsen mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den Kartoffeln zum Fisch servieren.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
180 °C
Dampfzugabe stark
Garzeit: 20-30 Minuten





KRÄUTER-FORELLEN AUF DEM BLECH

Für 4 Portionen
Universalpfanne

FISCH:

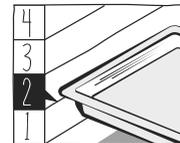
50 g frischer Rosmarin
50 g frischer Zitronenthymian
50 g frischer Estragon
50 g frischer Oregano
5 EL Olivenöl
Chilisalز
1 EL Zitronenpfeffer
3-4 EL bunte Pfeffermischung
4 frische Forellen, á ca. 300 g, küchenfertig
1 Bio-Zitrone
Meersalz
4 Stängel krause Petersilie
1 TL Kakaopulver
30 g Butter

Pro Portion
564 kcal, 5 g KH, 32 g F, 63 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Kräuter verlesen, abbrausen und trocken schütteln. Die Hälfte der Kräuter fein hacken und beiseitestellen.
2. Das Olivenöl in der Universalpfanne verteilen. Chilisalز, Zitronenpfeffer und bunten Pfeffer darüberstreuen. Die ganzen Kräuter darauf verteilen.
3. Die Forellen kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben und die Zitrone auspressen. Die Forellen mit Zitronensaft beträufeln und innen und außen mit Meersalz würzen. In den Bauch der Forellen jeweils einen Stängel Petersilie und etwas abgeriebene Zitronenschale geben.
4. Die Forellen in die Universalpfanne legen. Die gehackten Kräuter darauf verteilen, mit Kakaopulver bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Wie angegeben garen.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
180 °C
Dampfzugabe gering
Garzeit: 40-45 Minuten



Tipp:
Durch die Zitronenschale bringen Sie eine frische, aber keine säuerliche Geschmacksnote an den Fisch.



FISCHPÄCKCHEN IM MANGOLDBLATT AUF WEINSAUCE

Für 4 Portionen

Mittelgroße Auflaufform

FISCHPÄCKCHEN:

400 g Lachsfilet, frisch oder angetaut
4 Jakobsmuscheln, à ca. 30 g
8 große Mangoldblätter
1 TL Backpulver
1 Bio-Zitrone
1 TL Meersalz
250 ml Sahne, gut gekühlt
etwas Cayennepfeffer
1 EL Petersilie, gehackt

SAUCE:

100 ml trockener Weißwein
100 ml Fischfond
100 g Crème double
2 Messerspitzen Safranpulver
1 Messerspitze Piment
1 Messerspitze Muskatnuss, frisch gerieben

Pro Portion

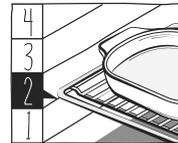
465 kcal, 5 g KH, 34 g F, 31 g E

ZUBEREITUNG

1. Das Lachsfilet und die Jakobsmuscheln kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Lachsfilet in Würfel schneiden und ca. 30 Minuten anfrieren lassen.
2. Die Mangoldblätter vorsichtig waschen und wenn nötig vom dicken Stiel befreien. Die Blätter in kochendem Salzwasser mit dem Backpulver kurz vorgaren. In kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
3. Die Bio-Zitrone heiß abwaschen und trocknen. Etwas von der Schale abreiben und 1 EL Zitronensaft auspressen. Das Lachsfilet mit Meersalz pürieren. Die Sahne langsam angießen und die Lachsmasse mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft und etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken.
4. Je 2 Mangoldblätter aufeinanderlegen. Die Jakobsmuscheln würzen und in gehackter Petersilie wälzen. Jede Jakobsmuschel mit einem Viertel der Lachsmasse umhüllen und in die Mangoldblätter einrollen. Die Fischpäckchen in die Auflaufform legen.
5. Weißwein, Fischfond und Crème double miteinander verrühren. Die Sauce würzen, über die Fischpäckchen gießen und wie angegeben garen.

So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft
160 °C
Dampfzugabe stark
Garzeit: 30-35 Minuten



Tipp:

Geben Sie ins Blanchierwasser etwas Backpulver, dann bleibt grünes Gemüse leuchtender und intensiver in der Farbe.



GEFÜLLTES LACHSFILET

Für 2 Portionen

Mittelgroße Auflaufform

FÜLLUNG:

2 Schalotten
1 Bio-Orange
20 g Butter, geschmolzen
70 g frische Brotkrumen,
z. B. das Innere von Toastbrot-scheiben
1 EL frischer Dill, gehackt
1 EL frische Petersilie, gehackt
Salz
Pfeffer aus der Mühle

FISCH:

2 Lachsfilets, à 250 g
Pfeffer aus der Mühle

AUßERDEM:

20 g Butter, geschmolzen
Küchengarn
Pro Portion
264 kcal, 9 g KH, 13 g F, 27 g E

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Orange heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Die Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Brotkrumen, Kräuter, Salz, Pfeffer und Orangenschale untermischen.
2. Die Lachsfilets kurz kalt abspülen und trocken tupfen.
3. Ein Lachsfilet würzen, mit der Hautseite nach unten auflegen und die Füllung daraufgeben. Das zweite Filet mit der Hautseite nach oben darüberlegen. Sie können auch vorher die Haut von den Filets entfernen.
4. Die Filets sorgfältig mit Küchengarn zusammenbinden und rundherum mit geschmolzener Butter bestreichen. Den Lachs in die Form legen und wie angegeben garen.
5. Vor dem Servieren das Küchengarn entfernen.

So stellen Sie ein:

Auflaufform auf dem Rost

CircoTherm Heißluft

200 °C

Garzeit: 45-50 Minuten

Bei Verwendung von CircoTherm Heißluft können Sie das Zubehör beliebig auf den Ebenen 1 bis 3 einschieben.

Tipp:

Servieren Sie dazu Sauce Hollandaise, abgeschmeckt mit geriebener Orangenschale.



SOMMERLICHER FISCHAUFLAUF

Für 4 Portionen

Mittelgroße Auflaufform

FISCHAUFLAUF:

6 festkochende mittelgroße Kartoffeln
1 Bio-Zitrone
2 Tomaten
80 g entsteinte schwarze Oliven
1 Bund glatte Petersilie
600 g Fischfilet, z. B. Seelachs
Salz
Pfeffer aus der Mühle
3-5 EL Olivenöl

AUßERDEM:

Butter für die Form

Pro Portion

512 kcal, 35 g KH, 25 g F, 35 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln vorgaren.
2. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Tomaten waschen. Zitrone und Tomaten in Scheiben schneiden. Die Oliven grob zerteilen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken.
3. Die Auflaufform einfetten.
4. Die vorgegarten Kartoffelscheiben einschichten. Oliven und Tomatenscheiben auf die Kartoffeln legen.
5. Die Fischfilets kurz kalt abspülen, trocken tupfen und auf die Tomaten legen. Das Ganze salzen, pfeffern und mit Petersilie bestreuen. Zuletzt mit den Zitronenscheiben belegen.
6. Den Auflauf großzügig mit Olivenöl beträufeln und wie angegeben garen.

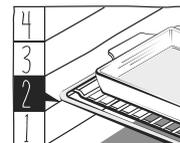
So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

140 °C

Dampfzugabe mittel

Garzeit: 20-25 Minuten





CURRY VOM RED SNAPPER

Für 4 Portionen

Großer Bräter mit Deckel

FISCH:

600 g Red Snapper-Fischfilet

MARINADE:

½ Zitrone

1 TL milde rote Currypaste

(aus dem Asiaregal im Supermarkt)

Meersalz

2 EL Sonnenblumenöl

CURRY:

1 grüne Paprikaschote

1 rote Paprikaschote

1 gelbe Paprikaschote

500 g mehlig kochende Kartoffeln

200 g gelbe Zucchini

100 g Staudensellerie

60 g Frühlingszwiebeln

200 g Pak Choi oder Chinakohl

1 frische rote Peperoni

10 g Kokosfett

4 Schalotten

Meersalz

Currypaste

etwas Cayennepfeffer

800 ml ungesüßte Kokosmilch

Pro Portion

384 kcal, 33 g KH, 12 g F, 36 g E

ZUBEREITUNG

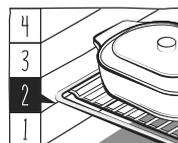
1. Den Fisch kurz kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in 1 cm breite Streifen schneiden.
2. Für die Marinade die halbe Zitrone auspressen, den Saft mit roter Currypaste, Meersalz und 2 EL Sonnenblumenöl verrühren. Über die Fischstreifen verteilen, gut mischen und etwa 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die Paprikaschoten waschen, halbieren und entkernen. Die Kartoffeln schälen. Paprikaschoten und Kartoffeln in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
4. Zucchini, Staudensellerie, Frühlingszwiebeln, Pak Choi und Peperoni putzen und waschen. Die Zucchini in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Staudensellerie und Frühlingszwiebeln schräg in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Den Pak Choi in Streifen schneiden.
5. Das Kokosfett im Bräter erhitzen. Die marinierten Fischstreifen im heißen Fett nur kurz anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
6. Die Schalotten schälen, klein würfeln und im Kokosfett anbraten. Staudensellerie und Frühlingszwiebeln mit andünsten. Paprikaschoten, Zucchini, Kartoffeln, Pak Choi und die Peperoni zugeben. Mit Meersalz, Currypaste und Cayennepfeffer pikant abschmecken.
7. Mit der Kokosmilch ablöschen und den Fisch wieder dazugeben. Den Deckel auflegen und das Curry im Backofen wie angegeben garen.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

200 °C

Garzeit: 25-30 Minuten



Tipp:

Braten Sie rote, gelbe oder grüne Currypaste mit etwas Fett an, erst dann entwickelt sie ihr volles Aroma.



BACKFISCH MIT SÜß-SAUREM ASIA-GEMÜSE

Für 4 Portionen

Backblech

BACKFISCH:

4 frische Kabeljaufilets, à 160 g
½ Zitrone
Meersalz, Zitronenpfeffer
4 Blätter Filoteig oder Yufkateig, ca. 160 g,
tiefgekühlt oder frisch
1 Eigelb
1 EL Milch
100 g Butter
einige Korianderblätter

GEMÜSE:

1 kleine Knoblauchzehe
2 Scheiben frischer Ingwer
2 Stängel Zitronengras
2 Frühlingszwiebeln
2 Stängel Staudensellerie
200 g Pak Choi oder Chinakohl
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
400 g frische Ananas
2 EL Erdnussöl
1 EL Sesamöl, geröstet
10 g Speisestärke
100 ml Ananassaft
100 ml milde Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker
2-3 EL Limettensaft

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Portion

631 kcal, 43 g KH, 35 g F, 35 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Kabeljaufilets kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Zitrone auspressen und den Fisch mit dem Saft beträufeln. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen.
2. Den Backofen vorheizen.
3. Den Filoteig nach Packungsanweisung auftauen lassen. Eigelb und Milch miteinander verquirlen. Die Butter schmelzen. Ein Teigblatt ausbreiten, mit Butter bestreichen und auf eine Größe von ca. 30x20 cm zusammenlegen. Ein Fischfilet mit einem Korianderblatt belegen, in den Teig einwickeln, die Seiten einschlagen, mit Butter bestreichen und zu einem Päckchen formen. Jedes Fischfilet in ein Teigblatt einwickeln und mit der Eigelbmischung bestreichen. Die Fischpäckchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und wie angegeben backen.
4. Für das Gemüse Knoblauchzehe und Ingwer schälen. Das Zitronengras mit dem Messerrücken etwas anquetschen und der Länge nach halbieren. Frühlingszwiebeln, Staudensellerie, Pak Choi, Paprikaschoten und Ananas putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
5. In einem Bräter 1 EL Erdnussöl und Sesamöl erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Zitronengras darin anbraten. Das Gemüse nach und nach zugeben und kurz anbraten. Zuletzt die Ananas zufügen und alles 10 Minuten schmoren.
6. Das Gemüse mit Speisestärke bestäuben. 1 EL Erdnussöl, Ananassaft und Gemüsebrühe zugeben und mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Zucker pikant abschmecken. Das Zitronengras aus dem Gemüse entfernen. Die Fischpäckchen zusammen mit dem Gemüse servieren.

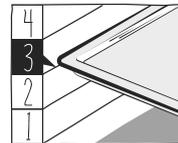
So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

210 °C

Vorheizen

Garzeit: 15-20 Minuten



Tipp:

Zitronengras gart nicht und wird auch nicht weich, es soll nur Geschmack abgeben für eine typisch asiatische Geschmacksnote.



A bamboo steamer basket is shown, filled with a variety of meats and vegetables. The basket is woven from light-colored bamboo strips and sits on a dark, textured surface. The contents include pieces of cooked meat, possibly chicken or pork, along with sliced carrots, onions, and green vegetables. A white rectangular overlay is positioned in the center of the image, containing the text 'GEFLÜGEL UND FLEISCH' in a black, sans-serif font.

GEFLÜGEL UND FLEISCH



FRUCHTIGE PUTENROULADEN

Für 6 Portionen
Universalpfanne

ROULADE:

250 g Champignons
3 Zwiebeln
4 EL Rapsöl
20 g Butter
6 dünne Putenschnitzel, à ca. 120 g
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1½ TL Paprikapulver
12 dünne Scheiben Frühstücksspeck

SAUCE:

20 g Butter
1 TL Zucker
200 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
5 getrocknete Aprikosen
Salz
Pfeffer aus der Mühle

AUßERDEM:

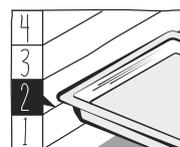
Küchengarn oder Holzspießchen

Pro Portion
345 kcal, 5 g KH, 18 g F, 38 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Champignons kalt abbrausen, trocken tupfen und säubern. Die Zwiebeln schälen und beide Zutaten fein würfeln. 1 EL Öl mit der Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und die Champignons mit einem Drittel der Zwiebelwürfel anbraten. Die restlichen Zwiebelwürfel zur Seite stellen. Die Pilzmasse abkühlen lassen.
2. Die Putenschnitzel kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Bei Bedarf noch etwas flach drücken. Dazu die Schnitzel zwischen 2 Bogen Backpapier legen und mit einem Fleischklopper oder einem schweren Topf flach drücken. Die Schnitzel mit Öl einpinseln, salzen, pfeffern und mit Paprikapulver bestreuen.
3. Den Frühstücksspeck klein schneiden, auf die Putenschnitzel legen und die Pilzmasse darauf verteilen. Die Rouladen zusammenrollen und jeweils mit einem Holzspießchen oder Küchengarn befestigen.
4. Die Hälfte der zur Seite gestellten Zwiebelwürfel mit 2 EL Öl in der Universalpfanne verteilen und die Rouladen daraufgeben.
5. Die Rouladen wie angegeben braten.
6. Inzwischen für die Sauce 20 g Butter schmelzen, die restlichen Zwiebelwürfel andünsten und mit Zucker karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe und Wein ablöschen und die gewürfelten Aprikosen zur Brühe geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Rouladen nach 15 Minuten Bratzeit mit dieser Sauce ablöschen und fertig braten.
8. Holzspießchen oder Küchengarn von den Rouladen entfernen. Die Putenrouladen mit der fruchtigen Sauce servieren.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
160 °C
Dampfungabe gering
Bratzeit: 35-40 Minuten



Tipp:
Wenn Sie die Rouladen noch fruchtiger mögen, geben Sie eine getrocknete, entsteinte Pflaume oder Aprikose mit in die Roulade.



PUTENBRUST MIT ROTER ZWIEBELSAUCE

Für 6 Portionen
Mittelgroßer Bräter

FLEISCH:

ca. 1,4 kg Putenbrust mit Haut, ohne Knochen
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
20 g Butterschmalz

SAUCE:

250 g rote Zwiebeln
2 dünne Scheiben frischer Ingwer
½ Bio-Orange
20 g Puderzucker
50 ml Balsamico-Essig
50 ml roter Portwein
500 ml Geflügelfond aus dem Glas
20 g Speisestärke
Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas Zucker
2 EL Petersilie, gehackt

Pro Portion
598 kcal, 18 g KH, 15 g F, 93 g E

ZUBEREITUNG

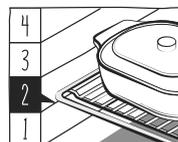
1. Die Putenbrust kurz kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
2. Das Butterschmalz im Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten.
3. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Den Ingwer fein würfeln. Die Bio-Orange heiß abwaschen, trocknen und die Schale der halben Bio-Orange ebenfalls fein würfeln.
4. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen. Zwiebeln, Ingwer und Orangenschale anbraten, mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico und Portwein ablöschen. Kurz einreduzieren lassen und mit 150 ml Geflügelfond aufgießen.
5. Das Fleisch zum Saucenansatz geben und wie angegeben schmoren.
6. Nach Garzeitende das Fleisch herausnehmen. Die Sauce aufkochen lassen und den restlichen Geflügelfond angießen.
7. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamico und Petersilie abschmecken. Die Sauce zum Fleisch servieren.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

190 °C

Garzeit: 65-75 Minuten



Tipp:

Falls das Fleischstück zu unförmig ist, können Sie es mit Küchengarn in Form bringen. Dazu spannen Sie das Küchengarn erst über die Längsseiten und verknoten es ohne es abzuschneiden. Anschließend binden Sie das Fleisch im Abstand von ca. 2 cm zu einer Rolle und verknoten die Enden miteinander.



HÄHNCHENBRUSTFILET MIT GEMÜSEFÜLLUNG

Für 4 Portionen
Große Auflaufform

FLEISCH:

4 Hähnchenbrustfilets à ca. 200 g
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

GEMÜSEMASSE:

300 g Lauchzwiebeln
200 g rote Paprika
10 g Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle
150 g Crème fraîche

ZUM BEGIEßEN:

250 ml Geflügelfond aus dem Glas
1 TL Honig

ZUCKERSCHOTEN:

250 g Zuckerschoten
1 TL Butter

AUßERDEM:

Holzspießchen

Pro Portion
453 kcal, 18 g KH, 17 g F, 55 g E

ZUBEREITUNG

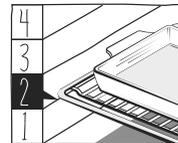
1. Die Hähnchenbrustfilets kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit einem Messer vorsichtig der Länge nach seitlich einschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.
2. Für die Gemüsemasse Lauchzwiebeln und Paprikaschote putzen und waschen. Die Lauchzwiebeln in schmale Ringe, die Paprikaschote in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
3. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Gemüse zufügen und kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche zufügen und die Gemüsemasse etwas abkühlen lassen.
4. Jedes Hähnchenbrustfilet mit 2 EL der Gemüsemasse füllen, mit einem Holzspießchen zustecken und in die Auflaufform legen. Die Hälfte des Geflügelfonds angießen und wie angegeben garen.
5. In der Zwischenzeit den Honig in dem restlichen Geflügelfond auflösen.
6. Die Zuckerschoten waschen und entfädeln. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zuckerschoten kurz andünsten.
7. Nach 40 Minuten Garzeit die restliche Gemüsemasse und die Zuckerschoten zu den Hähnchenbrustfilets geben. Mit dem Honig-Geflügelfond begießen und fertig garen.

So stellen Sie ein:

Thermogrillen

180 °C

Bratzeit: 50-55 Minuten



Tipp:

Sie können auch frische
Sprossen zum Gemüse geben und wenn
notwendig kurz mitgaren.



GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTFILETS IM ZUCCHINIMANTEL

Für 4 Portionen
Universalpfanne

FLEISCH:

4 Hähnchenbrustfilets à ca. 200 g
feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
50 g mittelalter Pecorino-Käse, frisch gerieben

ZUCCHINIMANTEL:

50 ml Olivenöl
grobkörniges Meersalz
2 große Zucchini

ZUM BETRÄUFELN:

1 Zitrone
1 Prise Zucker
1 Knoblauchzehe

AUßERDEM:

Olivenöl
grobkörniges Meersalz
frische Rosmarinzwige

Pro Portion
361 kcal, 3 g KH, 15 g F, 54 g E

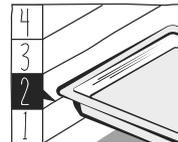
ZUBEREITUNG

1. Die Universalpfanne mit reichlich Olivenöl bestreichen und mit grobkörnigem Meersalz bestreuen. Von den Rosmarinzwigen die Nadeln abzupfen und in der Universalpfanne verteilen.
2. Die Hähnchenbrustfilets kurz kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in jeweils 3 Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Pecorino-Käse wenden.
3. 50 ml Olivenöl mit grobkörnigem Meersalz mischen.
4. Die Zucchini waschen und in hauchdünne längliche Scheiben hobeln.
5. Drei Zucchinis Scheiben der Länge nach nebeneinanderlegen und jede Scheibe mit gesalzenem Olivenöl vorsichtig bestreichen. Die Zucchinis Scheiben überlappend aufeinanderlegen. Ein Hähnchenteil auf die kurze Seite der Zucchini legen, einwickeln und in die Universalpfanne legen. Die restlichen Hähnchenbrustfilet-Stücke genauso zubereiten und wie angegeben grillen.
6. Zum Servieren den Saft einer Zitrone mit einer guten Prise Zucker mischen und eine Knoblauchzehe dazupressen. Die gegrillten Hähnchenbrustfilets damit beträufeln.

So stellen Sie ein:

Thermogrillen
180 °C

Bratzeit: 25-30 Minuten





GRILLHÄHNCHEN MIT KRÄUTERN GEFÜLLT

Für 4 Portionen

Universalpfanne mit Rost

HÄHNCHEN:

2 Hähnchen, à 1,2 kg

Pfeffer aus der Mühle

Salz

2 kleine Bund frische Kräuter, z.B. Rosmarin,

Salbei, Thymian, Majoran

2 TL Zitronensaft

ZUM BESTREICHEN:

2 EL Öl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Paprikapulver

Pro Portion

555 kcal, 1 g KH, 32 g F, 65 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchen kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In jeweils zwei gleich große Hälften teilen, dabei das Rückgrat entfernen.
2. Die Innenseiten der Hähnchenhälften mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und in die Hähnchenhälften verteilen. Den Zitronensaft darüberträufeln.
3. Die Hähnchenhälften mit der Kräuterseite nach unten auf den Rost legen.
4. Das Öl mit den Gewürzen mischen und die Hähnchenhälften außen mit der Würzmischung einpinseln.
5. Die Hähnchenhälften wie angegeben grillen.

So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

200 °C

Dampfzugabe mittel

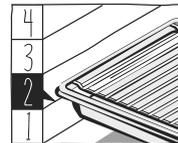
Bratzeit: 15 Minuten

danach

Thermogrillen

200 °C

Grillzeit: 30-35 Minuten





MAROKKANISCHE HÄHNCHEN-DRUMSTICKS MIT KARTOFFELSTÄBCHEN

Für 6 Portionen

Backblech und Universalpfanne

MARINADE UND FLEISCH:

1 Schalotte
1-2 Knoblauchzehen
1 frische rote Chilischote
1 Bio-Zitrone
2 EL Koriandergrün, fein geschnitten
1 EL Pfefferminzblätter, fein geschnitten
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver
1 Döschen gemahlener Safran, 0,1 g
4 EL Olivenöl
1-2 TL Rosenwasser
1 TL Zucker
Salz
12 Hähnchen-Unterschenkel
(Hähnchen-Drumsticks), à ca. 120 g

KARTOFFELN:

600 g blaue Kartoffeln
4 EL Olivenöl
Salz

AUßERDEM:

2 Bio-Limetten
Backpapier

Pro Portion

574 kcal, 18 g KH, 35 g F, 46 g E

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen, putzen, längs aufschlitzen, entkernen und klein schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Zusammen mit den restlichen Zutaten für die Marinade mischen. Die Hähnchen-Unterschenkel (Hähnchen-Drumsticks) abgedeckt mindestens 2 Stunden darin marinieren lassen.
2. Für die Kartoffelstäbchen die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stäbchen schneiden. Mit Olivenöl mischen und salzen. Das Backblech mit Backpapier belegen und die Kartoffelstäbchen darauf verteilen.
3. Die marinierten Hähnchen-Drumsticks in der Universalpfanne verteilen und zusammen mit den Kartoffelstäbchen wie angegeben garen.
4. Die Limetten heiß abwaschen, trocknen und in Spalten schneiden. Die Hähnchen-Drumsticks vor dem Servieren mit den Limettenspalten dekorieren.

So stellen Sie ein:

Thermogrillen

210 °C

Grillzeit: 30-35 Minuten





HÄHNCHEN-TERRINE MIT PISTAZIEN

Für 6 Portionen

Kastenform aus Glas, 30 cm

TERRINE:

500 g Hähnchenbrust,
von Hähnchen aus der Freilandhaltung
250 g Putenbrustschinken, nicht geräuchert
25 g geschälte Pistazien
2 Eier
50 ml Sahne
5 ml Cognac
½ TL Meersalz
etwas bunte Pfeffermischung
200 g dünne, geräucherte Bauchspeckscheiben
einige kleine Kräuterblätter, z.B. Zitronenmelisse

AUßERDEM:

Butter für die Form

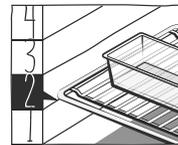
Pro Portion

397 kcal, 1 g KH, 24 g F, 44 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchenbrust gleich beim Metzger klein hacken lassen oder erst leicht anfrieren lassen und dann im Zerkleinerer fein zerkleinern. Den Putenbrustschinken sehr klein schneiden und unter die Hähnchenbrustmasse mischen.
2. Die Pistazien grob hacken und 1 EL davon beiseitestellen. Die Pistazien zur Hähnchenmasse geben. Eier, Sahne, Cognac, Meersalz und bunten Pfeffer dazugeben und rühren, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Die Kastenform leicht einfetten und mit den zur Seite gestellten Pistazien ausstreuen. Die Kräuterblätter am Boden der Form verteilen. Die Form quer mit den Bauchspeckscheiben auslegen. Die Scheiben müssen sich sauber überlappen und am Rand der Form zur Hälfte überstehen.
4. Die Hähnchenmasse einfüllen, die überstehenden Speckscheiben einklappen und an den Seiten fest einschlagen. Dazu die Speckenden mit einem Löffel zwischen Form und Füllmasse schieben.
5. Die mit Speckscheiben verschlossene Terrine wie angegeben garen.
6. Die fertige Terrine ruhen und am besten über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen. Dann erst aus der Form nehmen und aufschneiden.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
160 °C
Dampfzugabe gering
Garzeit: 45-50 Minuten



Tipp:

Servieren Sie die Terrine kalt oder warm mit Apfelmus, Geflügeljus oder Salat.



HÄHNCHEN-BOUILLABAISSE

Für 4 Portionen
Große Auflaufform
BOUILLABAISSE:

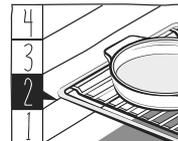
1 Freilandhuhn, ca. 1,3 kg
4 Tomaten oder 1 Packung stückige Tomaten
4 Schalotten
4 Knoblauchzehen
1 kleine Chilischote
3 Fenchelknollen
5 Stängel Petersilie
1 Bund frischer Thymian
3 EL Olivenöl
100 ml Anisschnaps
1 Prise Safran
4 Lorbeerblätter
250 ml Hühnerbrühe
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Pro Portion
796 kcal, 11 g KH, 44 g F, 77 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Bouillabaisse muss mindestens 9 Stunden vor dem Garen vorbereitet werden.
2. Zuerst das Huhn kalt abspülen, trocken tupfen und in 10 Teile zerlegen.
3. Von den Tomaten die Stielansätze entfernen. Tomaten und Schalotten in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen durchpressen. Die Chilischote in kleine Stücke schneiden. Den Fenchel putzen, den Strunk entfernen und den Fenchel in grobe Stücke zerteilen. Petersilie und Thymian abbrausen und trocken schütteln.
4. Alle Zutaten in einer großen Auflaufform miteinander vermischen. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 8 Stunden ziehen lassen.
5. Die Form aus dem Kühlschrank nehmen und noch 1 Stunde stehen lassen. Danach die Bouillabaisse ohne Abdeckung wie angegeben garen.
6. Vor dem Servieren Thymian und Petersilie entfernen.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
150 °C
Dampfzugabe mittel
Garzeit: 45-50 Minuten



Tipp:
Dazu passt Weißbrot oder Reis. Das Weißbrot können Sie die letzten 15 Minuten zur Bouillabaisse auf den Rost legen und aufbacken.



GEGRILLTE GANS MIT SEMMELFÜLLUNG

Für 6 Portionen

Universalpfanne mit Rost

GANS:

1 junge Gans, ca. 3 kg, frisch oder aufgetaut
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Beifuß

FÜLLUNG:

3 Brötchen vom Vortag
100 ml Milch
3 Eier
Leber der Gans
Herz der Gans
1 Zwiebel
1 Bund Blattpetersilie, frisch gehackt
30 g Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

AUßERDEM:

Holzspießchen
Butter oder Salzwasser zum Bestreichen

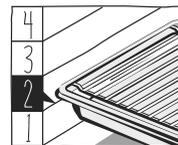
Pro Portion
757 kcal, 13 g KH, 52 g F, 60 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Gans ausnehmen, das Flomenfett entfernen und die Bürzeldrüse herausschneiden. Die Gans kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und innen mit Beifuß einreiben.
2. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und mit der heißen Milch übergießen. Eier und Brötchen verrühren. Die Innereien zerkleinern. Die Zwiebel hacken und mit den Innereien und der Petersilie in Butter anrösten, würzen und abschmecken. Mit der Brötchenmasse mischen. Die Gans damit füllen und die Öffnung mit Holzspießchen feststecken.
3. Die Gans mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen und wie angegeben braten. Die Gans nach ca. 2 Stunden wenden.
4. Damit die Haut knuspriger wird, die Gans ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit Butter oder Salzwasser bestreichen.

So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft
150 °C
Dampfzugabe gering
Bratzeit: 2 Std. 30 Minuten
danach
Thermogrillen
180 °C
Bratzeit: 30-40 Minuten



Tipp:

Das Geflügel können Sie mit der "Schnürsenkel-Methode" verschließen. Durchstechen Sie die Öffnung mit Holzspießchen und umwickeln Sie diese kreuzweise mit einem Bindfaden. Die Gans lässt sich auf gleiche Weise auch ohne Füllung grillen.



MAISPOULARDE MIT KRÄUTERBUTTER

Für 4 Portionen

Universalpfanne

KRÄUTERBUTTER:

60 g Butter, weich

1 EL Olivenöl

3 EL tiefgekühlte italienische Kräuter ohne
Zwiebeln

Salz

Pfeffer aus der Mühle

edelsüßes Paprikapulver

FLEISCH:

1 Maispoularde, 1,6 kg

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Pro Portion

811 kcal, 0 g KH, 67 g F, 53 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit einem Schneebesen cremig rühren. Olivenöl und Kräuter zugeben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver herzhaft würzen.
2. Die Poularde kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haut an der Brustseite vorsichtig vom Fleisch lösen. Die Kräuterbutter zwischen Haut und Brustfleisch verteilen.
3. Die Poularde mit der Brustseite nach unten in die Universalpfanne legen und wie angegeben braten.
4. Nach ca. 30 Minuten wenden und fertig braten.

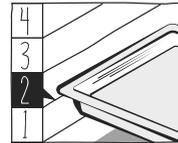
So stellen Sie ein:

Thermogrillen

190 °C

Dampfzugabe mittel

Bratzeit: 70-80 Minuten





KNUSPRIGE ENTEN MIT BRATAPFELFÜLLUNG

Für 6 Portionen

Universalpfanne und Rost

FLEISCH:

2 frische Enten ohne Innereien, à ca. 2,4 kg
ca. 15 g frischer Majoran
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
60 g Orangenmarmelade

BRATAPFELFÜLLUNG:

4 säuerliche Äpfel, z.B. Santana oder Braeburn
20 g Rosinen
2 frische Datteln ohne Stein
30 g Marzipan
20 g gehackte Walnusskerne

SAUCE:

500 ml Entenfond aus dem Glas oder
Geflügelbrühe
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Orangenmarmelade
1 EL Speisestärke

AUßERDEM:

Holzspießchen
Küchengarn

Pro Portion
1123 kcal, 31 g KH, 77 g F, 28 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Enten kurz kalt abspülen, innen gut säubern und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Den Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Enten innen und außen mit Meersalz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Innenseite der Enten mit reichlich Orangenmarmelade bestreichen.
3. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse großzügig ausstechen. Rosinen, Datteln und Marzipan zerkleinern und mit den Walnusskernen vermischen. Die Äpfel mit der Rosinenmischung füllen.
4. Jede Ente mit 2 Äpfeln füllen, die Öffnung mit Holzspießchen zustecken und mit Küchengarn kreuzweise zubinden.
5. Die Enten mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen und wie angegeben braten.
6. Nach ca. 40 Minuten wenden. 10 Minuten vor Garzeitende mit dem Bratensaft bepinseln und wie angegeben fertig braten.
7. Die gebratenen Enten aus dem Backofen nehmen, auf ein separates Geschirr legen und warm stellen.
8. Für die Sauce das überschüssige Fett abschöpfen und wegstellen. Den Entenfond in die Universalpfanne gießen. Den Saucenansatz mit einem Küchenpinsel lösen, in einen Topf gießen und auf der Kochstelle erhitzen. Die Sauce mit Meersalz, Pfeffer und Orangenmarmelade abschmecken. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden.
9. Die Enten portionieren und mit der Sauce servieren.

So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

170 °C

Bratzeit: 70 Minuten

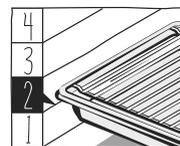
danach

Thermogrillen

170 °C

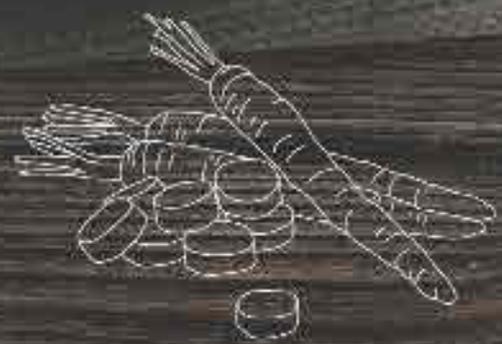
Dampfzugabe mittel

Bratzeit: 30-40 Minuten



Tipp:

Das abgeschöpfte Entenfett können Sie kalt als Aufstrich oder als Zutat zum Rotkohl verwenden. Garnieren Sie die Enten mit Orangenfilets und frischem Majoran. Als Beilage passt Rotkohl mit Kartoffelknödeln oder Serviettenkloß.



ENTENBRUST ASIATISCH

Für 4 Portionen

Universalpfanne mit Rost

ENTE:

2 Entenbrustfilets, à 300 g

Salz

Pfeffer aus der Mühle

GEMÜSE:

300 g Karotten

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 EL Öl

150 ml Hühnerbrühe

5 EL Sojasauce

2 EL Sherry

1 walnussgroßes Stück frischer Ingwer

100 g Bambussprossen

150 g Mungobohnensprossen

2 TL Ahornsirup

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Chilipulver

AUßERDEM:

¼ Bund frischer Koriander

2 EL Cashewkerne, geröstet

Pro Portion

524 kcal, 14 g KH, 36 g F, 36 g E

ZUBEREITUNG

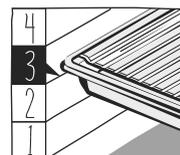
1. Die Entenbrustfilets kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Fettschicht mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Filets mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen und wie angegeben braten.
2. Die Karotten schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und vierteln.
3. Das Öl in eine Pfanne geben. Karotten und Frühlingszwiebeln darin anbraten. Hühnerbrühe, Sojasauce und Sherry zugießen. Den geschälten Ingwer durch eine Knoblauchpresse drücken und zugeben. Offen etwa 5 Minuten einkochen lassen.
4. Die Sprossen unterrühren. Mit Ahornsirup, Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.
5. Die Entenbrustfilets in dünne Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten. Den Koriander abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Filets mit Korianderblättchen und Cashewkernen garnieren.

So stellen Sie ein:

Thermogrillen

240 °C

Grillzeit: 20-25 Minuten



Tipp:

Durch abtropfendes Fett kann sich Rauch entwickeln. Um dies zu vermeiden gießen Sie 125 ml Wasser in die Universalpfanne.



RIBEYE

Für 4 Portionen
Universalpfanne

MARINADE:

60 ml Wasser
25 ml dunkle Sojasauce
1 EL Wasser
75 ml Whisky Bourbon
2 EL Worcestersauce
2 TL Zitronensaft
1 EL brauner Zucker

FLEISCH:

2 Ribeye Steaks, à 500 g
2 EL Butterschmalz

ZUM ABSCHMECKEN:

Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

Pro Portion
523 kcal, 6 g KH, 26 g F, 56 g E

ZUBEREITUNG

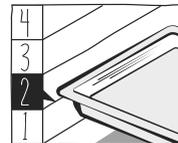
1. Am Vortag alle Zutaten für die Marinade miteinander verrühren.
2. Die Steaks kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Für mindestens 24 Stunden in die Marinade einlegen. Mehrmals wenden.
3. Am nächsten Tag das Fleisch herausnehmen und die Marinade beiseitestellen.
4. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch im heißen Fett ca. 3 Minuten pro Seite scharf anbraten.
5. Das Fleisch in die Universalpfanne legen und wie angegeben braten.
6. Für die Sauce die übrige Marinade in einem kleinen Topf sirupartig einköcheln lassen. Wenn das Fleisch fertig ist, den Bratensaft zur Sauce geben, nochmals abschmecken und zum Fleisch servieren.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

140 °C

Bratzeit: 30-35 Minuten





ROASTBEEF MIT SAUCE HOLLANDAISE

Für 8 Portionen
Große Fleischplatte

FLEISCH:

2 kg Roastbeef
Senfkörner
Salz
Pfeffer aus der Mühle
30 g Butterschmalz

SAUCE:

125 ml Wasser
4 EL Weißweinessig
3 Schalotten
1 EL Estragonblätter
1 kleines Lorbeerblatt
Pfeffer, grob zerstoßen
125 ml Weißwein
4 Eigelb
1 TL Speisestärke
75 g Butter
Salz
Zucker nach Belieben

Pro Portion

451 kcal, 2 g KH, 23 g F, 58 g E

ZUBEREITUNG

1. Eine Fleischplatte in den Backofen auf den Rost stellen und den Backofen vorheizen.
2. Das Fleisch kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Von allen Seiten gleichmäßig mit Senfkörnern, Salz und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne oder Kasserolle Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundherum 8-10 Minuten sehr heiß anbraten. Auf die vorgewärmte Platte legen und wie angegeben sanft garen.
3. Für die Sauce Wasser, Essig, fein gehackte Schalotten, Kräuter und Pfeffer in einen Topf geben. Auf der Kochstelle ca. 5 Minuten kochen und dann etwas abkühlen lassen. Absieben und die Flüssigkeit wieder in den Topf gießen.
4. Wein, Eigelb, Speisestärke, Butter und Salz in den Topf geben und mit der Flüssigkeit verrühren. Mit dem Schneebesen bei mittlerer Hitze rühren, bis eine dickflüssige, schaumige Masse entsteht. Achtung! Die Sauce darf nicht aufkochen, sonst gerinnt sie.
5. Die Sauce abschmecken und sehr heiß zum Roastbeef reichen.

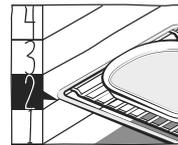
So stellen Sie ein:

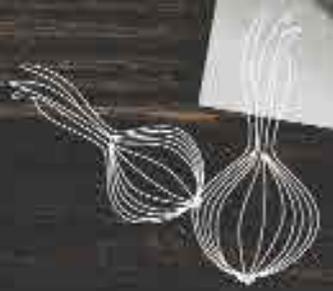
Sanftgaren

80 °C

Vorheizen

Garzeit: ca. 2 Stunden





RINDERSCHULTER MIT PERLZWIEBEL-SAUCE

Für 6 Portionen

Großer Bräter mit Deckel

FLEISCH:

2 kg Rinderschulter, entseht und enthäutet

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 EL Mehl

50 g Butterschmalz

SAUCE:

50 g Zucker

4 EL Estragon-Essig

200 g Schalotten

80 g Butter

340 g Perlzwiebeln aus dem Glas

20 g Speisestärke

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Pro Portion

787 kcal, 22 g KH, 48 g F, 67 g E

ZUBEREITUNG

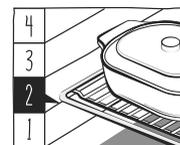
1. Das Fleisch kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Mehl bestäuben. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundherum knusprig anbraten. Aus dem Bräter nehmen.
2. Den Zucker im Bratfett karamellisieren lassen und unter kräftigem Rühren mit Estragon-Essig ablöschen. Die Schalotten schälen. Butter, Schalotten und die Perlzwiebeln mit dem Zwiebelsud hineingeben. Das Fleisch darauflegen, den Bräter schließen und wie angegeben braten.
3. Nach ca. 40 Minuten die Perlzwiebeln herausnehmen und zur Seite stellen. Das Fleisch ab jetzt mehrmals mit dem Bratensaft begießen und wenden. Falls erforderlich mit etwas Wasser aufgießen.
4. Am Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Mit einem Küchenpinsel den Bratensatz vom Rand lösen, mit ca. 500 ml Wasser aufgießen und aufkochen lassen.
5. Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen, in die Sauce rühren und weiter köcheln lassen.
6. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und mit Salz, Pfeffer und Estragon-Essig abschmecken. Die Perlzwiebeln in die Sauce geben und alles nochmals erhitzen. Die Sauce zusammen mit dem Fleisch servieren.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

190 °C

Bratzeit: 3 Std.-3 Std. 10 Min.





OSSOBUCO

Für 4 Portionen
Bräter mit Deckel

FLEISCH:

4 Kalbshaxen-Scheiben, ca. 4 cm dick
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
4 EL Mehl
20 g Butterschmalz

SAUCE:

2-3 kleine Zwiebeln
2 Karotten
2-3 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone
1 kleine Dose geschälte Kirschtomaten
200 ml Kalbsfond
200 ml trockener Rotwein
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
2 Lorbeerblätter
2 EL Petersilie, gehackt

Pro Portion
432 kcal, 20 g KH, 16 g F, 43 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Kalbshaxen-Scheiben kurz kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, würzen und in Mehl wenden.
2. Zwiebeln, Karotten und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln und Karotten in 1 cm dicke Stücke schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Die Bio-Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale abreiben.
3. Das Butterschmalz im Bräter erhitzen. Die Beinscheiben anbraten. Aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen.
4. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch im Bratfett anbraten. Kirschtomaten, Kalbsfond, Rotwein, Kräuter und die abgeriebene Schale der Bio-Zitrone zum Gemüse geben.
5. Das Fleisch einlegen, in die Sauce drücken und im geschlossenen Bräter wie angegeben schmoren.
6. Das Ossobuco vor dem Servieren nochmals abschmecken.

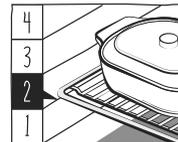
So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

210 °C

Garzeit:

1 Std. 20 Min.-1 Std. 30 Min.





KALBSBRUST MIT KRÄUTERFÜLLUNG

Für 6 Portionen

Universalpfanne

FLEISCH MIT FÜLLUNG:

1,2 kg Kalbsbrust mit eingeschnittener Tasche
(beim Metzger vorbestellen)

200 g Kalbsknochen, klein gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

½ Bund Kräutermischung für Frankfurter Sauce
(Kerbel, Borretsch, Zitronenmelisse, Pimpinelle,
Petersilie, Sauerampfer und Schnittlauch zu
gleichen Teilen, insgesamt ca. 100 g)

4 Scheiben Toastbrot

125 ml Milch, warm

½ Bio-Zitrone

3 Schalotten

3 Eigelb

25 g Butterschmalz

1 Bund Suppengrün

600 ml Fleischbrühe

150 ml Sahne

AUßERDEM:

Küchengarn

Nadel

Pro Portion

286 kcal, 1,4 g KH, 13 g F, 40 g E

ZUBEREITUNG

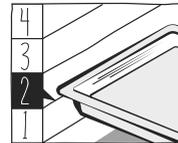
1. Die Kalbsbrust kurz kalt abspülen und trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Die Kräutermischung abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in Milch einweichen. Die halbe Bio-Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben.
3. Die Schalotten schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Das eingeweichte Brot ausdrücken und mit den gehackten Kräutern, Schalottenwürfeln, Eigelb und Zitronenschale vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsbrust mit der Mischung füllen und zunähen. Fleisch und Knochen im heißen Butterschmalz von allen Seiten anbraten.
4. Das Suppengrün putzen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Gemüswürfel in die Universalpfanne geben, Fleisch und Knochen darauflegen und mit dem restlichen Bratfett begießen. Die Hälfte der Brühe angießen und wie angegeben braten.
5. Den fertigen Braten herausnehmen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Bratensaft mit dem Gemüse durch ein Sieb in einen Kochtopf streichen, die restliche Brühe zugießen und mit der Sahne einkochen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

So stellen Sie ein:

Thermogrillen

180 °C

Bratzeit: 70-80 Minuten





KALBSFILET IM LIMETTEN-MELISSE-MANTEL

Für 6 Portionen

Backblech

FLEISCH:

2 Bio-Limetten

½ Bund Zitronenmelisse

1 TL Szechuanpfeffer

ca. 900 g Kalbsfilet

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 EL Butterschmalz

SAUCE:

1 Schalotte

1 EL Butter

100 ml Geflügelbrühe

50 ml trockener Weißwein

400 ml Sahne

1 Bio-Limette

Kräutersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Portion

596 kcal, 5 g KH, 38 g F, 52 g E

ZUBEREITUNG

1. Einen Bogen Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. Die Limetten heiß abwaschen, trocknen und die Schale auf das Backpapier reiben. Die Zitronenmelisse abbrausen, trocken schütteln und etwa 15 Blättchen abzupfen und klein schneiden. Den Rest für die Sauce beiseitelegen. Den Szechuanpfeffer mörsern. Die zerkleinerten Blättchen mit dem Szechuanpfeffer auf das Backpapier streuen.
2. Das Kalbsfilet kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Von Fett, Häuten und Sehnen befreien und mit Pfeffer würzen. Im heißen Butterschmalz von allen Seiten ca. 4 Minuten anbraten.
3. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf das vorbereitete Backpapier legen. Das Filet fest einrollen, dabei die Seiten zusammendrehen und ca. 25 Minuten im Backpapier eingerollt lassen. Danach auspacken, das Fleisch auf das Backblech legen und wie angegeben braten.
4. Für die Sauce die Schalotte fein hacken. In der heißen Butter anbraten, mit der Brühe und dem Wein aufgießen. Zwei Zweige Zitronenmelisse dazugeben und auf etwa 3 EL einreduzieren lassen.
5. Durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Mit der Sahne aufkochen und bei geringer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht cremig wird. Mit etwas abgeriebener Limettenschale, 1-2 TL Limettensaft, Kräutersalz und etwas schwarzem Pfeffer abschmecken. Etwa 10 Zitronenmelisse-Blättchen fein hacken und in die Sauce geben.
6. Das Filet mit Kräutersalz würzen und in Scheiben schneiden. Mit einigen Zitronenmelisse-Blättchen garnieren und mit der heißen Sauce servieren.

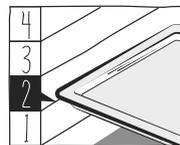
So stellen Sie ein:

Thermogrillen

180 °C

Dampfzugabe gering

Bratzeit: 35-40 Minuten





SCHWEINEBRATEN MIT HONIG-THYMIAN-KRUSTE

Für 6 Portionen

Universalpfanne

FLEISCH:

2,2 kg Schweinebraten mit Schwarte
aus der Schulter,
Schwarte vom Metzger einschneiden lassen
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 Knoblauchzehen
100 ml Wasser

GEMÜSE:

250 g Schalotten
200 g Knollensellerie
300 g Karotten
200 g Pastinaken
200 g Staudensellerie
250 g Lauch
50 ml Balsamico-Essig
250 ml Wasser
ca. 30 g frischer Thymian
10 Pimentkörner

ZUM BESTREICHEN:

1 Zitrone
3 EL Honig
frische Thymianzweige

Pro Portion

967 kcal, 24 g KH, 68 g F, 66 g E

ZUBEREITUNG

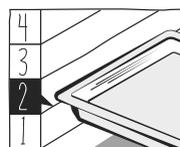
1. Das Fleisch kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Schwarte nach unten in die Universalpfanne legen. Die Knoblauchzehen schälen. Wasser und Knoblauchzehen zum Fleisch geben und wie angegeben braten.
2. Schalotten, Knollensellerie, Karotten und Pastinaken schälen, putzen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Staudensellerie und Lauch waschen, ebenfalls putzen, waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und beiseitestellen.
3. Das Fleisch nach ca. 40 Minuten Bratzeit mit einem Pfannenwender vorsichtig von der Universalpfanne lösen und wenden.
4. Das Gemüse - außer Lauch und Staudensellerie - um das Fleisch verteilen, mit Balsamico-Essig ablöschen und mit Wasser aufgießen. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Zusammen mit den Pimentkörnern zum Gemüse geben und ca. 60 Minuten weiterbraten.
5. Lauch und Staudensellerie dazugeben, falls erforderlich nochmals mit etwas Wasser aufgießen und weitere 60 Minuten braten.
6. Inzwischen die Zitrone auspressen und den Saft mit Honig und 1 TL Thymianblättchen verrühren.
7. Den Zitronen-Honig 5 Minuten vor Ende der Bratzeit auf das Fleisch geben und fertig braten.

So stellen Sie ein:

Thermogrillen

200 °C

Bratzeit: ca. 2 Std. 40 Minuten





SCHWEINERÜCKEN MIT APRIKOSENSAUCE

Für 4 Portionen
Mittelgroßer Bräter

FLEISCH:

1,2 kg ausgelöster Schweinerücken am Stück
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butterschmalz
2 EL Weißweinessig

APRIKOSENSAUCE:

500 g Schalotten
750 g frische Aprikosen
5 Thymianzweige
100 ml Weißwein
100 ml Kalbsfond

AUßERDEM:

2 Frühlingszwiebeln

Pro Portion
401 kcal, 13 g KH, 17 g F, 46 g E

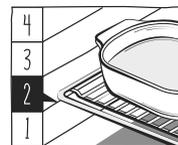
ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce die Schalotten schälen und in Stücke schneiden. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen.
2. Den Schweinerücken kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.
3. Das Butterschmalz im Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Mit Weißweinessig ablöschen und das Fleisch herausnehmen.
4. Die Hälfte der Schalotten und Aprikosen im Bratfett anschwitzen und die Thymianzweige zufügen.
5. Den Weißwein angießen und das Fleisch wieder zugeben. Im offenen Bräter wie angegeben braten.
6. Nach ca. 45 Minuten Bratzeit die restlichen Schalotten und Aprikosen zugeben und den Kalbsfond angießen.
7. Den Schweinerücken fertig braten. Die Thymianzweige entfernen und die Sauce abschmecken.
8. Die Frühlingszwiebeln waschen, den grünen Teil in kleine Ringe schneiden und vor dem Servieren über das Fleisch streuen.

So stellen Sie ein:

Thermogrillen
190 °C

Bratzeit: 60-65 Minuten





ROAST PORK CANTONESE STYLE

Für 4 Portionen

Mittelgroßer Glasbräter

FLEISCH:

750 g Schweinenacken,
ein längliches schmales Stück

MARINADE:

30 g Frühlingszwiebeln
20 g frischer Ingwer, geschält
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver
1 TL Salz
1 EL Zucker
100 ml Chinese Char Siu Sauce
oder Hoisin Sauce

ZUM BESTREICHEN:

2 EL Honig

Pro Portion
468 kcal, 20 g KH, 26 g F, 39 g E

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch kurz kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und der Länge nach halbieren.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Den Ingwer in kleine Würfel schneiden. Die Gewürze und die Sauce in einer Schüssel mischen. Frühlingszwiebeln und Ingwer dazugeben. Das Fleisch in der Sauce mindestens 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Das Fleisch in einen Bräter geben und wie angegeben offen braten.
4. Nach 20 Minuten Bratzeit das Fleisch mit Honig bepinseln und wenden. In der verbleibenden Bratzeit nochmals wenden und mit Honig bepinseln.

So stellen Sie ein:

Bräter ohne Deckel auf dem Rost

CircoTherm Heißluft

200 °C

Bratzeit: 45-50 Minuten

Bei Verwendung von CircoTherm Heißluft können Sie das Zubehör beliebig auf den Ebenen 1 bis 3 einschieben.



LAMMBRATEN MIT MINZE UND KNOBLAUCH

Für 6 Portionen

Universalpfanne und Rost

FLEISCH:

1,2 kg Lammkeule ohne Knochen

MARINADE:

1 Bio-Zitrone

10 Stängel frische Minze

½ Bund Blatt Petersilie

4 EL Olivenöl

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

½ TL geschrotete, schwarze Pfefferkörner

AUßERDEM:

Alufolie

Pro Portion

286 kcal, 1 g KH, 13 g F, 40 g E

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Zu einem großen, aufgeklappten Stück zuschneiden. Die Innenseite der Lammkeule mehrfach ca. 5 mm tief einschneiden. So kann die Marinade gut einziehen.
2. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Minzblättchen und Blatt Petersilie abbrausen, trocken schütteln und klein schneiden. Für die Marinade Öl, Knoblauch, Minze, Petersilie, Zitronenschale und Pfeffer verrühren.
3. Gut die Hälfte der Marinade auf der Fleischseite mit den Einschnitten verteilen. Die andere Fleischseite mit der restlichen Marinade einreiben. In eine große Schüssel legen und verschlossen ca. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
4. Die Lammkeule wie angegeben braten.
5. Den fertigen Braten in Alufolie einschlagen und noch 10 Minuten ruhen lassen.

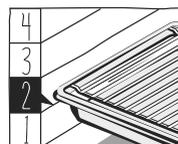
So stellen Sie ein:

Thermogrillen

180 °C

Dampfzugabe gering

Grillzeit: 35-45 Minuten



Tipp:

Das Fleisch wird mit dieser Einstellung innen rosa.

Servieren Sie das Fleisch mit einem Salat, Röstgemüse und Fladenbrot.



LAMMHÜFTE GEFÜLLT MIT CHILIBIRNE

Für 4 Portionen

Mittelgroßer Bräter

FÜLLUNG:

1-2 Knoblauchzehen
½ Bund glatte Petersilie
2 Birnen, z.B. Williams oder Abate, à ca. 180 g
1 frische Chilischote
2 EL Olivenöl
1-2 EL Pinienkerne
60 g Pecorino-Käse, frisch gerieben

FLEISCH:

4 Lammhüften à ca. 220 g,
beim Metzger vorbestellen
Salz
Pfeffer aus der Mühle
3 rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
20 g Zucker
100 ml Weißwein
200 ml Lammfond aus dem Glas

AUßERDEM:

Holzspießchen

Pro Portion

757 kcal, 14 g KH, 57 g F, 45 g E

ZUBEREITUNG

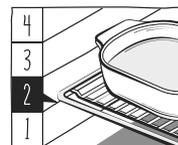
1. Den Knoblauch schälen. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Knoblauch und Petersilie fein hacken.
2. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Chilischote waschen, halbieren, entkernen und fein schneiden.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Petersilie, Birnen und Chili kurz andünsten. Die Pinienkerne dazugeben. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Den Pecorino-Käse untermischen.
4. Das Fleisch kurz kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und evtl. etwas von der dicken Fettschicht abschneiden. Jeweils eine kleine Tasche einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. 1-2 EL Birnenfüllung hineingeben und die Tasche mit Holzspießchen verschließen.
5. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch rundherum kurz anbraten und in einen Bräter geben. Die Zwiebeln in der Pfanne kurz anbraten und mit dem Zucker karamellisieren. Mit Wein und Lammfond ablöschen.
6. Den Saucenansatz über das Fleisch gießen und die Lammhüfte wie angegeben braten.
7. Die fertige Lammhüfte zusammen mit dem Bratfond servieren.

So stellen Sie ein:

Thermogrillen

180 °C

Bratzeit: 25-30 Minuten





HACKFLEISCHSPIEBE VOM LAMM

Für 4 Portionen

Rost und Universalpfanne

FLEISCHSPIEBE:

1 kg Hackfleisch vom Lamm
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 EL Öl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 gestrichener TL gemahlener Kumin
(Kreuzkümmel)
1 gestrichener TL gemahlener Koriander
½ TL Zimt
1 TL Harissa oder Chilipaste
1 Ei
3 EL Semmelbrösel

AUßERDEM:

Öl zum Bestreichen und für den Rost
Metallspieße

Pro Portion
495 kcal, 13 g KH, 26 g F, 54 g E

ZUBEREITUNG

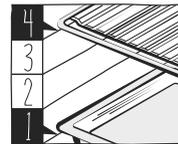
1. Das Hackfleisch vom Metzger zweimal durch den Fleischwolf drehen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Im Öl kurz andünsten.
3. Gewürze, Ei, Semmelbrösel und Zwiebel-Knoblauchmischung zum Fleisch geben und alles gründlich verkneten.
4. Den Rost einölen. Die Masse zu kleinen, länglichen Frikadellen formen und diese auf 8 Metallspieße verteilen.
5. Mit Öl bestreichen und wie angegeben grillen.

So stellen Sie ein:

Grill große Fläche

250 °C

Grillzeit: 25-30 Minuten



Tipp:

Wenn Sie keine Spieße zur Verfügung haben, können Sie die kleinen Frikadellen direkt wie angegeben grillen.



GRATINIERTE HIRSCHRÜCKENSTEAKS

Für 4 Portion

Großer Bräter ohne Deckel

FLEISCH:

1 kleine Karotte
40 g Knollensellerie
1 Schalotte
4 Hirschrückensteaks, à ca. 180 g,
enthäutet und entseht
2 EL Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
200 ml Wildfond oder Kalbsfond aus dem Glas

TOPPING:

1 Scheibe Toastbrot
1 säuerlicher Apfel, z.B. Braeburn oder Topaz
1 Birne, z.B. Williams oder Forelle
2 EL Crème fraîche
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Semmelbrösel
1 EL gemahlene Haselnüsse

Pro Portion

397 kcal, 22 g KH, 16 g F, 41 g E

ZUBEREITUNG

1. Für das Topping das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne anrösten und beiseitestellen.
2. Das Wurzelgemüse putzen und mithilfe eines Sparschälers in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden.
3. Die Steaks kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks auf beiden Seiten anbraten. Das Wurzelgemüse dazugeben und mitbraten. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem angebratenen Wurzelgemüse in den Bräter geben und wie angegeben braten.
4. Die fertigen Steaks aus dem Bräter nehmen und warm stellen.
5. Den Saucenansatz mit Wildfond aufgießen, würzen und durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Nach Belieben binden und nochmals abschmecken.
6. Für das Topping Apfel und Birne waschen und mit der Schale fein raspeln. Mit Crème fraîche verrühren, die Toastbrotwürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Steaks zurück in den Bräter geben und das Topping auf die Steaks verteilen. Semmelbrösel und Haselnüsse vermischen, über die Steaks streuen und auf Höhe 3 wie angegeben gratinieren.
8. Die Hirschrückensteaks zusammen mit der Sauce servieren.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

160 °C

Bratzeit: 25 Minuten

Gratinieren:

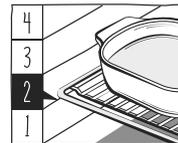
Bräter ohne Deckel auf dem

Rost, Höhe 3

Grill große Fläche

290 °C (intensiv)

Grillzeit: 10-12 Minuten





HIRSCHBRATEN IN ROTWEIN-WACHOLDERSAUCE

Für 8 Portionen

Großer Bräter mit Deckel

FLEISCH:

1,5-2 kg Hirschbraten aus der Keule,
ohne Knochen

Salz

Pfeffer aus der Mühle

30 g Butterschmalz

30 g Butter

SAUCE:

1 mittelgroße Zwiebel

2 kleine Karotten

1 kleines Stück Knollensellerie

½ Stange Lauch

2 kleine Knoblauchzehen

einige Wacholderbeeren

30 g Butter

20 g Zucker

5 Thymianzweige

1 EL Tomatenmark

250 ml herber Rotwein

2-3 Nelken

1 Lorbeerblatt

1 Zimtstange

250 ml Wildfond aus dem Glas

1 Messerspitze scharfer Senf

Zucker

2 EL Preiselbeeren aus dem Glas

Pro Portion

494 kcal, 12 g KH, 23 g F, 54 g E

ZUBEREITUNG

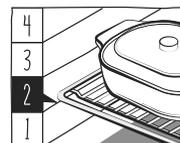
1. Das Fleisch kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Wurzelgemüse putzen und schälen. Den Lauch der Länge nach halbieren und gut waschen. Das Gemüse in 1-2 cm große Stücke schneiden.
3. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum gut anbraten.
4. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen.
5. Gemüse, Knoblauchzehen und Wacholderbeeren kurz im Bratensatz anrösten.
6. 30 g Butter in den Bräter geben, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Den Thymian zufügen und den Saucenansatz damit aromatisieren. Das Tomatenmark zugeben, mitrösten und mit ca. 100 ml Rotwein ablöschen. Nelken, Lorbeerblatt und Zimtstange dazugeben und den Saucenansatz einreduzieren lassen. Mit dem Wildfond aufgießen.
7. Das Fleisch wieder in den Bräter legen und mit 30 g Butter bestreichen. Mit dem Deckel verschließen und das Fleisch wie angegeben braten. Nach 1 Stunde 20 Minuten wenden und ab jetzt mehrmals mit dem Bratensaft begießen.
8. Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und das Gemüse durchpassieren. Den restlichen Rotwein angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce nach Belieben binden und mit Senf, Zucker und Preiselbeeren abschmecken.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

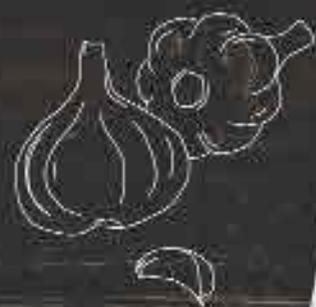
170 °C

Bratzeit: 3 Std.-3 Std.10 Min.



Tipp:

Sie können die Sauce binden, indem Sie 1 EL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, zügig mit einem Schneebesen in die heiße Sauce rühren und die Sauce nochmals aufkochen lassen.



WILDSCHWEINBRATEN MIT HOLUNDERSAUCE UND KARAMELLISIERTEN ÄPFELN

Für 6 Portionen

Großer Bräter mit Deckel

FLEISCH:

1,5 kg Wildschweinbraten aus der Keule,
ohne Knochen

Salz

Pfeffer aus der Mühle

30 g Butterschmalz

SAUCE:

1 mittelgroße Zwiebel

2 kleine Karotten

1 kleines Stück Knollensellerie

½ Stange Lauch

2 kleine Knoblauchzehen

1 säuerlicher Apfel, z.B. Braeburn oder Topaz

5 Thymianzweige

½ Bio-Orange

1 EL Tomatenmark

60 g Butter

20 g Zucker

250 ml herber Rotwein

einige Wacholderbeeren

250 ml Wildfond

60 g Holunderkonfitüre

ÄPFEL:

2 säuerliche Äpfel, z.B. Braeburn oder Topaz

40 g Butter

20 g Zucker

Pro Portion

728 kcal, 28 g KH, 43 g F, 52 g E

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Wurzelgemüse putzen und schälen. Den Lauch der Länge nach halbieren und gut waschen. Die Knoblauchzehen schälen. Das Gemüse in 1-2 cm große Stücke schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Die Orange heiß abwaschen und trocknen.
3. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum gut anbraten.
4. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen.
5. Gemüse und Knoblauchzehen kurz im Bratenfett anrösten. Thymianzweige, die Schale der halben Orange und die Apfelspalten zufügen. Das Tomatenmark zugeben und mitrösten.
6. 30 g Butter in den Bräter geben, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit ca. 100 ml Rotwein ablöschen. Die Wacholderbeeren zerdrücken und dazugeben. Den Saucenansatz einreduzieren lassen und mit dem Wildfond aufgießen.
7. Das Fleisch wieder in den Bräter legen und mit 30 g Butter bestreichen. Mit dem Deckel verschließen und das Fleisch wie angegeben braten. Nach 1 Stunde 20 Minuten wenden und ab jetzt mehrmals mit dem Bratensaft begießen.
8. Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und das Gemüse durchpassieren. Den restlichen Rotwein angießen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce nach Belieben binden. Die Holunderkonfitüre einrühren und die Sauce nochmals abschmecken.
9. Die Äpfel zum Karamellisieren waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Butter in der Pfanne schmelzen und die Äpfel kurz anbraten. Den Zucker darüber verteilen und karamellisieren lassen.

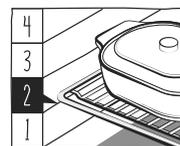
So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

190 °C

Bratzeit:

2 Std. 40 Min.-2 Std. 50 Min.



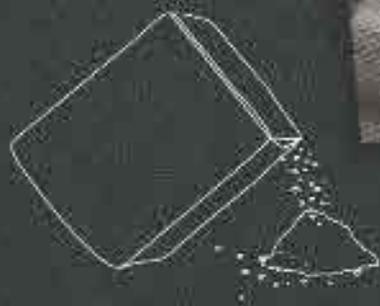
Tipp:

Sie können die Sauce binden, indem Sie 1 EL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, zügig mit einem Schneebesen in die heiße Sauce rühren und die Sauce nochmals aufkochen lassen.





KUCHEN UND
KLEINGEBÄCK,
DESSERTS UND
SÜßSPEISEN



BUTTERKUCHEN – GRUNDREZEPT HEFETEIG

Für ca. 16 Stück

Backblech

HEFETEIG:

375 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

75 g Zucker

1 Prise Salz

150 ml Milch, lauwarm

75 g Butter, weich

1 Ei

BELAG:

100 g Butter

4 EL Holundersirup oder Limettensirup

100 g Zucker

100 g gehackte Mandeln
oder gehobelte Mandeln

AUßERDEM:

Butter für das Blech

Pro Stück

271 kcal, 30 g KH, 14 g F, 5 g E

ZUBEREITUNG

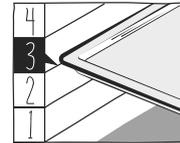
1. Für den Hefeteig Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Alle anderen Zutaten zugeben und den Teig ca. 10 Minuten mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine gut verkneten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2. Das Backblech einfetten und den Teig darauf ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und nochmals zugedeckt gehen lassen.
3. Für den Belag die Butter mit dem Sirup verrühren. Die Buttermischung mit einem kleinen Löffel portionsweise auf dem ausgerollten Teig verteilen. Die Hälfte des Zuckers und anschließend die Mandeln mit dem restlichen Zucker darüberstreuen.
4. Den Butterkuchen wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

170 °C

Backzeit: 20-25 Minuten



Tipp:

Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.



ZWETSCHGENKUCHEN

Für ca. 20 Stück
Universalpfanne

HEFETEIG:

500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 Bio-Zitrone
100 g Zucker
ca. 125 ml Milch, lauwarm
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Butter
1 Ei

OBSTBELAG:

ca. 2,5 kg Zwetschgen
25 g Semmelbrösel

AUßERDEM:

Butter für das Blech

Pro Stück
216 kcal, 36 g KH, 6 g F, 4 g E

ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Zusammen mit den restlichen Zutaten zugeben und den Teig gut verkneten.
2. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Das Volumen des Teiges soll sich in etwa verdoppeln.
3. Die Zwetschgen waschen, entkernen und halbieren.
4. Die Universalpfanne einfetten. Den Hefeteig darauf ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Nochmals gehen lassen.
5. Die Semmelbrösel auf den Teigboden streuen. Die Zwetschgen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Kuchen wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:

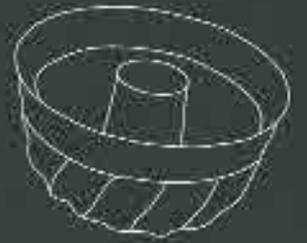
Universalpfanne
CircoTherm Heißluft
170 °C

Backzeit: 40-50 Minuten

Bei Verwendung von CircoTherm Heißluft können Sie das Zubehör beliebig auf den Ebenen 1 bis 3 einschieben.

Tipp:

Anstatt mit Brösel können Sie den Teig auch mit gemahlener Mandeln oder Haselnüssen bestreuen. Wenn Sie den Teigboden bestreuen, feuchtet er nicht so stark durch.



GUGELHUPF MIT WALNÜSSEN UND MARZIPAN

Für ca. 12 Stück

Gugelhupfform

TEIG:

100 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelb
1 Ei
500 g Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Salz
250 ml Milch
einige Tropfen Bittermandelöl
2 EL Rum
50 g Rosinen oder
100 g getrocknete Cranberries
25 g Zitronat, sehr fein gehackt
25 g Orangeat, sehr fein gehackt
100 g Walnuskerne, grob gehackt
100 g Marzipan, klein geschnitten

AUßERDEM:

Butter für die Form
Semmelbrösel zum Ausstreuen
Puderzucker zum Bestäuben

Pro Stück

409 kcal, 50 g KH, 19 g F, 9 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Form gut einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
2. Butter und Zucker schaumig rühren. Eigelb und Ei zugeben.
3. Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen und 1 Prise Salz zugeben. Abwechselnd mit Milch und Bittermandelöl unter die Eimasse rühren. Den Rum zufügen.
4. Den Teig gut durchkneten, bis er gleichmäßig und glänzend ist. Die restlichen Zutaten dazugeben und kurz unterkneten.
5. Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in die vorbereitete Form legen und ca. 50 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Den Kuchen wie angegeben backen.
7. Den Gugelhupf aus der Form stürzen und abkühlen lassen. Mit etwas Puderzucker bestreuen.

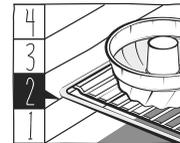
So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

170 °C

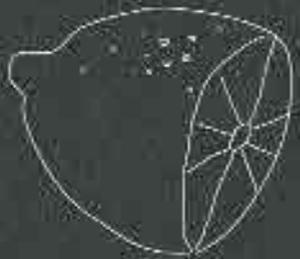
Dampfungabe gering

Backzeit: 55-60 Minuten



Tipp:

Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.



WÜRZIGER CHRISTSTOLLEN MIT MARZIPAN

Für ca. 16 Scheiben

Backblech

FRUCHTMISCHUNG:

½ Bio-Zitrone
20 ml Rum oder Cognac
20 ml Wasser
40 g Korinthen
60 g Rosinen
25 g Orangeat, sehr fein gehackt
25 g Zitronat, sehr fein gehackt
¼ TL gemahlener Ingwer
¼ TL Zimt
¼ TL Kardamom
¼ TL Muskatnuss

HEFETEIG:

40 g Mandelstifte
350 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
100 ml Milch, lauwarm
20 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
½ TL Salz
100 g Butter
125 g Marzipan

AUßERDEM:

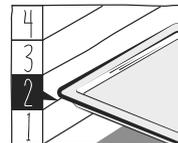
50 g Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier
100 g Butter
20 g feinsten Zucker

Pro Scheibe
292 kcal, 32 g KH, 15 g F, 5 g E

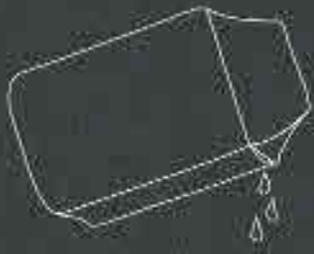
ZUBEREITUNG

1. Am Vortag die halbe Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Zusammen mit den übrigen Zutaten für die Fruchtmischung in eine Schale geben und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.
2. Die Mandelstifte in einer Pfanne leicht anrösten, bis sie duften. Anschließend abkühlen lassen.
3. Für den Hefeteig Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Milch, Zucker, Vanillezucker, Ei, Salz und Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Das Marzipan in kleine Stücke schneiden oder zupfen und zuletzt mit den Mandeln und der Fruchtmischung unterkneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einem Rechteck drücken. Die Seiten des Teiges so einklappen, dass eine klassische Stollenform entsteht.
5. Den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen. Wie angegeben backen.
6. Die Butter erwärmen und den noch heißen Stollen damit bestreichen. Mit dem Zucker bestreuen.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
170 °C
Dampfungabe gering
Backzeit: 35-40 Minuten



Tipp:
Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.
Der Stollen schmeckt frisch am besten. Zur Aufbewahrung wickeln Sie ihn fest in Alufolie ein.



ROSINENZOPF

Für ca. 20 Scheiben

Backblech

HEFETEIG:

500 g Mehl

1½ Päckchen Trockenhefe

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g Butter

2 Eier

ca. 125 ml Milch, lauwarm

100 g Rosinen

ZUM BESTREICHEN:

1 Eigelb

2 EL Milch

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Scheibe

182 kcal, 28 g KH, 6 g F, 4 g E

ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Alle anderen Zutaten zugeben und den Teig gut verkneten. An einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen.
2. Den Teig noch einmal gut durchkneten und in 3 gleich große Stücke teilen. Aus jedem Stück eine Rolle formen und aus den 3 Rollen einen losen Zopf flechten.
3. Das Blech mit Backpapier belegen. Den Zopf auflegen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Der Zopf sollte prall aufgegangen sein und sein Volumen sollte sich um die Hälfte vergrößert haben.
4. Das Eigelb mit Milch verquirlen. Den Zopf damit bestreichen und wie angegeben backen.

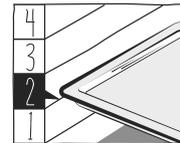
So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

150 °C

Dampfungabe mittel

Backzeit: 25-35 Minuten



Tipp:

Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.

Der Zopf wird außen schön braun, wenn Sie ihn mit der Eigelb-Milchmischung bestreichen.

Sie können anstatt der Rosinen auch Schokoladenstückchen zum Teig geben.



STACHELBEERKUCHEN MIT MANDEL-TOPPING – GRUNDREZEPT RÜHRTEIG

Für ca. 12 Stück
Springform Ø 26 cm

RÜHRTEIG:

200 g Butter, weich
200 g Zucker
4 Eier
200 g Mehl
1 TL Backpulver

BELAG:

400 g Stachelbeeren
50 g Mandelblättchen
30 g Zucker

AUßERDEM:

Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

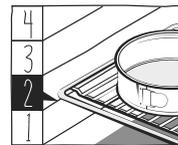
Pro Stück
336 kcal, 36 g KH, 19 g F, 6 g E

ZUBEREITUNG

1. Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Schaummasse heben.
3. Den Teig in eine gefettete Springform füllen. Die Stachelbeeren kurz abbrausen, trocken tupfen und auf dem Teig verteilen.
4. Mandeln und Zucker darüberstreuen und den Kuchen wie angegeben backen.
5. Den fertigen, noch warmen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

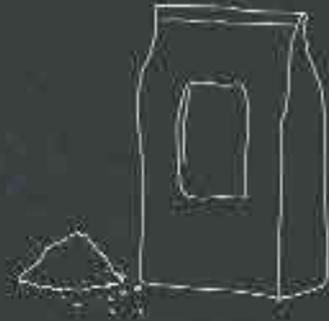
So stellen Sie ein:
Ober-/Unterhitze
170 °C

Backzeit: 50-60 Minuten



Tipp:

Anstelle der Stachelbeeren
schmecken auch Rhabarber, Johannisbeeren,
Äpfel oder Aprikosen.



TORTENBODEN AUS RÜHRTEIG

Für 12 Stück

Obstbodenform Ø 30 cm

RÜHRTEIG:

1 Bio-Orange oder Bio-Zitrone
100 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
250 g Mehl
3 gestrichene TL Backpulver
70 ml Milch
1 Prise Salz

AUßERDEM:

Butter für die Form
Semmelbrösel zum Ausstreuen

Pro Stück
119 kcal, 10 g KH, 8 g F, 1 g E

ZUBEREITUNG

1. Eine dunkle Obstbodenform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
2. Die Orange oder Zitrone heiß abwaschen, trocknen und 1 TL Schale abreiben.
3. Die Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Eier zugeben und weiterrühren.
4. Mehl und Backpulver mischen. Zusammen mit Milch, Salz und 1 TL abgeriebener Orangen- oder Zitronenschale unter die Masse rühren.
5. Den Teig gleichmäßig in die Form streichen. Wie angegeben backen.
6. Den Obstboden nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

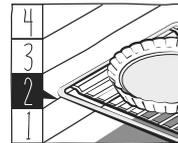
So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

160 °C

Dampfungabe gering

Backzeit: 20-30 Minuten





MARMORKUCHEN IM GLAS

Für 4 Portionen

4 Einmachgläser à 290 ml

RÜHRTEIG:

125 g Mehl

40 g Speisestärke

1 TL Backpulver

50 g Zucker

1 Prise Salz

80 g Butter

2 Eier

ca. 100 ml Milch

½ Bio-Zitrone

DUNKLER TEIG:

40 g Zucker

10 g Kakao

20 g gemahlene Mandeln

ca. 2 EL Milch

ca. 10 g Zartbitter-Schokolade mit 70 % Kakao

AUßERDEM:

Butter für die Gläser

1-2 EL Semmelbrösel zum Ausstreuen

Pro Glas

496 kcal, 58 g KH, 25 g F, 10 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Gläser einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
2. Für den Rührteig Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und in eine hohe Rührschüssel sieben.
3. Zucker, Salz, weiche Butter, Eier und Milch zugeben. Die Zutaten mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zunächst auf kleiner Stufe, dann auf höherer Stufe schnell zu einem glatten Teig verrühren. Nicht zu lange rühren.
4. Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Die Hälfte des Teiges mit der Zitronenschale aromatisieren und in die Gläser füllen.
5. Den restlichen Teig mit Zucker, Kakao, Mandeln und Milch verrühren und auf den hellen Teig geben. Die Zartbitter-Schokolade in kleine Stückchen schneiden und in den dunklen Teig stecken. Beide Teige mit einer Gabel spiralförmig marmorieren.
6. Die Gläser auf den Rost stellen und die Marmorkuchen wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:

Gläser auf dem Rost

CircoTherm Heißluft

170 °C

Backzeit: 45-50 Minuten

Bei Verwendung von CircoTherm Heißluft können

Sie das Zubehör beliebig auf den Ebenen 1 bis 3

einschieben.

Tipp:

Für einen Marmorkuchen in der 30 cm

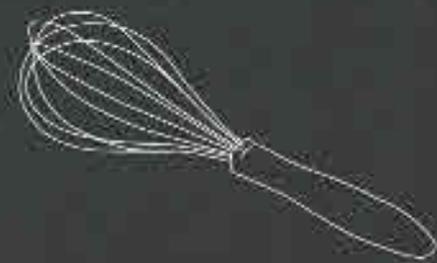
Kastenform verwenden Sie die doppelte

Teigmenge. Geben Sie die Kastenform auf den

Rost und stellen Sie wie folgt ein:

CircoTherm Heißluft, 170 °C,

Backzeit 60-65 Minuten.



RHABARBERKUCHEN MIT BAISER

Für ca. 20 Stück

Universalpfanne

BELAG:

1250 g Rhabarber

100 g Zucker

RÜHRTEIG:

225 g Butter

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

BAISER:

6 Eiweiß

275 g Zucker

AUßERDEM:

Butter für das Blech

Pro Stück

201 kcal, 22 g KH, 11 g F, 3 g E

ZUBEREITUNG

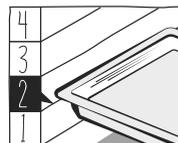
1. Den Rhabarber putzen, waschen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Zucker bestreuen.
2. Für den Rührteig Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter die Schaummasse heben.
4. Die Universalpfanne einfetten. Den Rührteig hineingeben und gleichmäßig verstreichen.
5. Den Rhabarber trocken tupfen und auf dem Teig verteilen. Den belegten Teig wie angegeben 20 Minuten backen.
6. Inzwischen für das Baiser das Eiweiß steif schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen.
7. Die Eiweißmasse über den vorgebackenen Rhabarberkuchen streichen und wie angegeben fertig backen.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

180 °C

Backzeit: 45-55 Minuten



Tipp:

Auch anderes säuerliches

Obst, wie z. B. Stachelbeeren oder

Johannisbeeren, können Sie für diesen Kuchen

verwenden.



GEWÜRZTE ESPRESSO-SCHOKOLADEN-TARTE

Für 12 Stück

Springform Ø 26 cm

TEIG:

200 g Zartbitter-Schokolade
125 g Butter
1 EL Milch
75 ml Espresso
40 g Kakao
1 Prise Salz
1 gehäufter TL gemahlene Gewürze,
wie Kardamom, Zimt, Nelken, Piment
2 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
150 g feinsten Zucker
100 g gemahlene Mandeln

BELAG:

400 ml Sahne
2 EL Zucker
gemahlene Gewürze, wie Kardamom, Zimt,
Nelken, Piment zum Bestreuen

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Stück

406 kcal, 23 g KH, 32 g F, 8 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Zartbitter-Schokolade zerkleinern und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Butter und Milch zufügen und im Wasserbad schmelzen. Den Espresso dazugießen und verrühren.
2. Den Kakao fein sieben. Gemahlene Gewürze und Vanillezucker dazugeben.
3. Den Backofen vorheizen.
4. Eier und Zucker schaumig rühren. Die Schokoladenmasse vorsichtig unterrühren. Die Mandeln mit der Kakaomischung unterheben.
5. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen. Den Teig einfüllen und wie angegeben backen. Die Tarte in der Form etwas abkühlen lassen, herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
6. Die Sahne steif schlagen und die Tarte damit bestreichen. Zucker und gemahlene Gewürze mischen und über die Sahne streuen.

So stellen Sie ein:

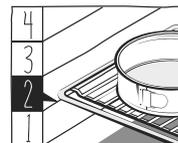
Ober-/Unterhitze

210 °C

Vorheizen

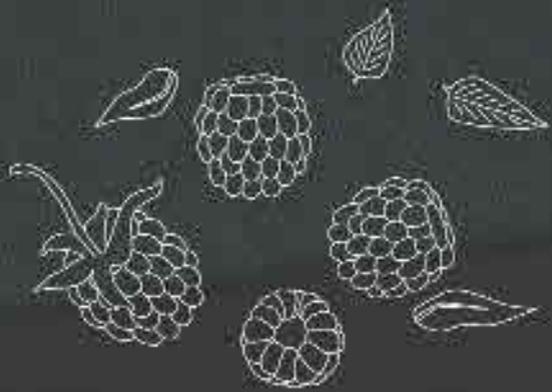
Dampfungabe stark

Backzeit: ca. 25 Minuten



Tipp:

Sie können die Schokolade auch in der Mikrowelle schmelzen.



OBSTTORTE – GRUNDREZEPT MÜRBETEIG

Für ca. 12 Stück
Springform Ø 26 cm

MÜRBETEIG:

250 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
80-100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 g Butter

BELAG:

2-3 EL gemahlene Mandeln oder Semmelbrösel
ca. 750 g Obst
1 Päckchen Tortenguss, 12 g
2 EL Zucker

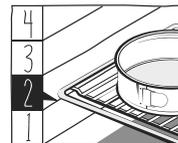
AUßERDEM:

Butter für die Form
Backpapier
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
Pro Stück
259 kcal, 35 g KH, 11 g F, 4 g E

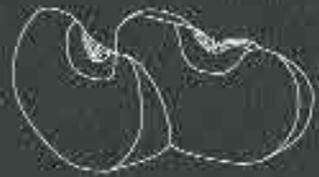
ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Das Ei zugeben, die kalte Butter in Stückchen schneiden und darauf verteilen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zunächst auf kleiner, dann auf höherer Stufe schnell zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Form einfetten und den Formboden mit zwei Drittel des Teiges auslegen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und am Formenrand ca. 2 cm hoch andrücken. Den Teig 30-60 Minuten kalt stellen.
3. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Teigboden und Rand mit Backpapier auslegen und die Hülsenfrüchte einfüllen. Die Torte wie angegeben backen.
4. Hülsenfrüchte und Papier entfernen und den Tortenboden auskühlen lassen. Danach mit Mandeln bestreuen und mit frischem oder abgetropftem Obst aus dem Glas belegen. Den Tortenguss mit 2 EL Zucker nach Herstellerangaben zubereiten. Das Obst damit überziehen.

So stellen Sie ein:
Ober-/Unterhitze
180 °C
Backzeit: 30-40 Minuten



Tipp:
Verwenden Sie möglichst feinkörnigen Zucker, der sich im Teig schnell auflöst.



GEDECKTER APFELKUCHEN

Für ca. 12 Stück
Springform Ø 26 cm

MÜRBETEIG:

300 g Mehl
½ TL Backpulver
70 g Zucker
1 Ei
40 g saure Sahne
160 g Butter

FÜLLUNG:

1,5 kg Äpfel
40 g Zucker
50 g gemahlene Mandeln
1-2 EL Arrak
1 EL Zitronensaft

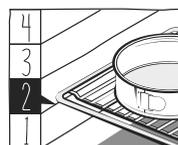
AUßERDEM:

1 Ei zum Bestreichen
Butter für die Form
Pro Stück
342 kcal, 43 g KH, 16 g F, 5 g E

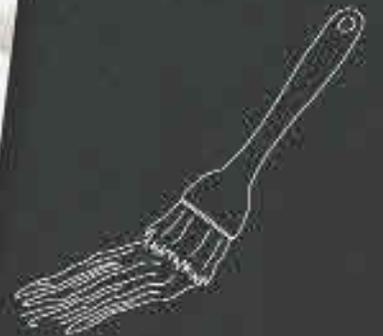
ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. Ei und saure Sahne zugeben, die Butter in Stückchen schneiden und darauf verteilen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zunächst auf kleiner, dann auf höherer Stufe schnell verkneten. Zu einer Kugel formen und flach drücken. In Folie einwickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.
2. Für die Füllung die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen, in ca. 3 mm feine Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten mischen.
3. Die Form einfetten. Mit zwei Drittel des Teiges den Boden auslegen und einen ca. 4 cm hohen Rand andrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Aus dem restlichen Teig einen Deckel ausrollen. Die Apfelmischung damit abdecken und die Ränder gut andrücken.
5. Das Ei verquirlen und die Oberseite damit bestreichen. Mit einer Gabel Linien zeichnen und den Teigdeckel mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen.
6. Den Kuchen wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:
Ober-/Unterhitze
190 °C
Backzeit: 60-70 Minuten



Tipp:
Fein schmeckt der Kuchen
auch, wenn Sie zur Apfelfüllung 150 g Rosinen
geben.



QUARKTORTE MIT VANILLE AROMATISIERT

Für ca. 12 Stück
Springform Ø 26 cm

MÜRBETEIG:

200 g Mehl
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 TL Backpulver
75 g Butter
1 Vanilleschote
1 Ei

QUARKMASSE:

1 Bio-Zitrone
1 Vanilleschote
3 Eier
100 g Zucker
500 g saure Sahne
250 g Quark
½ Päckchen Vanille-Puddingpulver
100 ml Sahne

AUßERDEM:

Butter für die Form

Pro Stück

324 kcal, 31 g KH, 19 g F, 8 g E

ZUBEREITUNG

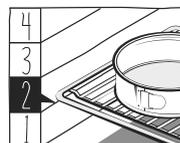
1. Die Springform nur am Boden einfetten.
2. Für den Mürbeteig alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter in Stückchen schneiden und darauf verteilen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe verkneten, bis eine feine, streuselartige Masse entsteht.
3. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herausschaben. Das Ei mit einer Gabel aufschlagen, mit dem Vanillemark zur Streuselmischung geben und schnell zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Boden der Form mit zwei Drittel des Teiges auslegen. Den Rest zu einer Rolle formen und am Formenrand 2-3 cm hoch andrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Teig ca. 40 Minuten kalt stellen.
5. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herausschaben. Zitronenschale, Vanillemark und alle anderen Zutaten für die Quarkmasse miteinander verrühren. In die Form füllen und die Torte wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

180 °C

Backzeit: 60-80 Minuten





ENGLISCHER APPLE PIE

Für ca. 12 Stück

Tarteform Ø 27 cm

MÜRBETEIG:

350 g Mehl

½ TL Salz

150 g Butter

ca. 75 ml Wasser, eiskalt

FÜLLUNG:

1 Bio-Zitrone

750 g säuerliche Äpfel

4 getrocknete Aprikosen

1 kleines Stück kandierter Ingwer

1 Prise Zimt

50 g Zucker

AUßERDEM:

1 Ei zum Bestreichen

Butter für die Form

Pro Stück

246 kcal, 32 g KH, 11 g F, 4 g E

ZUBEREITUNG

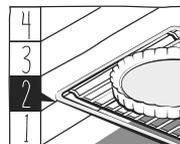
1. Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und zum Mehl geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verkneten, bis eine feine, streuselige Masse entsteht. Das eiskalte Wasser in die Mehlmischung gießen und nur kurz unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Die Zitrone heiß abwaschen und trocknen. Die Schale abreiben und beiseitestellen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel grob raspeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln.
3. Aprikosen und Ingwer in sehr kleine Stücke schneiden, zu den Äpfeln geben und mit Zimt, Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale mischen.
4. Die Form gut einfetten. Etwa zwei Drittel des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, die Form damit auslegen und an den Rändern hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Apfelmischung gleichmäßig darauf verteilen. Den Rest des Teiges ausrollen, in gleich breite Streifen schneiden und gitterförmig auf die Äpfel legen.
5. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und das Teiggitter damit bestreichen. Wie angegeben backen.

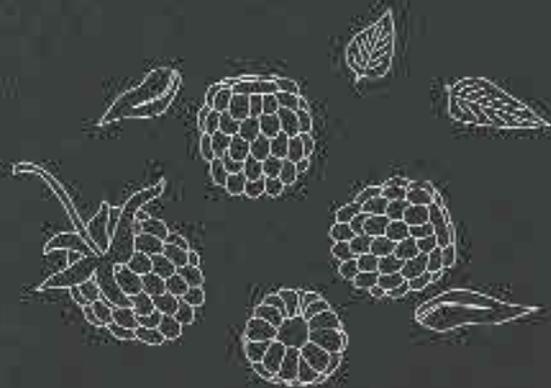
So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

200 °C

Backzeit: 60-65 Minuten





FRUCHTIGE HIMBEERTORTE – GRUNDREZEPT BISKUITTEIG

Für 12 Stück

Springform Ø 28 cm

BISKUITTEIG:

3 Eier
3 EL Wasser, heiß
150 g Zucker
150 g Mehl
1 TL Backpulver

BELAG:

900 g tiefgekühlte Himbeeren
100 g Zucker
200 ml Sahne
4 Blatt Gelatine
200 g Joghurt, 3,5%
½ Vanilleschote
3 Päckchen roter Tortenguss

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Stück

240 kcal, 36 g KH, 8 g F, 5 g E

ZUBEREITUNG

1. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Ein Drittel der Himbeeren mit 50 g Zucker auftauen lassen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 3 EL heißem Wasser steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Masse so lange weiter schlagen, bis sie cremig und glänzend ist. Das Eigelb mit einer Gabel verrühren und unter die Eiweißmasse heben. Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen und wie angegeben backen.
3. Den fertigen Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und vorsichtig das Backpapier entfernen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
4. Für den Belag die aufgetauten, gezuckerten Himbeeren durch ein Sieb streichen. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Den Joghurt mit dem restlichen Zucker und dem Mark einer halben Vanilleschote verrühren. Die aufgelöste Gelatine schnell unterrühren. Die Himbeermasse zufügen und die Sahne unterheben.
5. Den Kuchen einmal durchschneiden und den Kuchenboden auf eine Kuchenplatte legen. Um den Kuchenboden einen hohen Tortenring legen. Mit der Hälfte der Himbeercreme bestreichen und das obere Kuchenteil auflegen. Die restliche Himbeercreme darauf verstreichen.
6. Die restlichen tiefgekühlten Himbeeren gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten, kurz abkühlen lassen und über die Himbeeren gießen.
7. Die Torte vor dem Anschneiden mindestens 3-4 Stunden kühlen.

So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

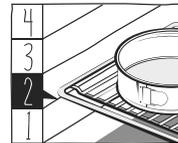
150 °C

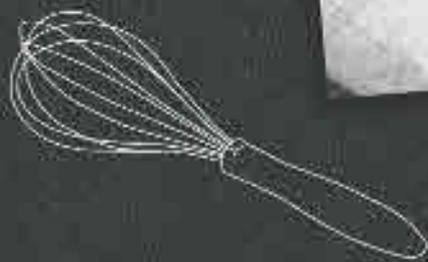
Dampfungabe gering

Backzeit: 30-35 Minuten

die ersten 10 Minuten mit

Dampfungabe





NUSS-BISKUITROLLE MIT NOUGATFÜLLUNG

Für ca. 8 Scheiben

Backblech

BISKUITTEIG:

6 Eier

125 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Mehl

½ TL Backpulver

125 g Walnusskerne, grob gehackt

FÜLLUNG:

100 g Nuss-Nougat

500 ml Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

AUßERDEM:

Backpapier

Puderzucker zum Bestäuben

Zucker für das Küchentuch

Pro Scheibe

532 kcal, 34 g KH, 39 g F, 11 g E

ZUBEREITUNG

1. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Backofen vorheizen.
3. Die Eier schaumig schlagen. Zucker und Salz einrieseln lassen.
4. Mehl und Backpulver mischen und mit dem Schneebesen unter die Eimasse heben. Die Walnusskerne ebenfalls unterheben.
5. Den Teig auf das Blech geben, gleichmäßig verstreichen und wie angegeben backen.
6. Die Biskuitplatte sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Das Backpapier mit etwas Wasser bestreichen und vorsichtig, aber schnell abziehen. Die Biskuitplatte mithilfe des Küchentuches aufrollen und auskühlen lassen.
7. Das Nuss-Nougat im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und mit ca. 100 ml Sahne glatt rühren.
8. Die restliche Sahne halb steif schlagen. Sahnesteif und Nougatmasse zufügen und sehr steif schlagen.
9. Die ausgekühlte Biskuitrolle aus dem Küchentuch rollen. Mit der Nougatsahne bestreichen und wieder aufrollen.
10. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

So stellen Sie ein:

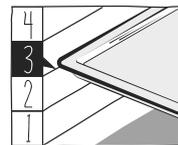
Ober-/Unterhitze

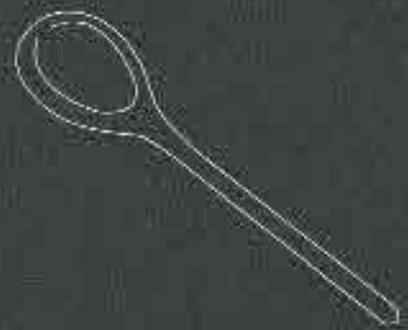
180 °C

Vorheizen

Dampfungabe gering

Backzeit: 25-30 Minuten





SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Für 16 Stück

Springform Ø 28 cm

BISKUITTEIG:

5 Eier

5 EL Wasser, lauwarm

240 g Zucker

200 g Mehl

40 g Kakao

1 gestrichener TL Backpulver

FÜLLUNG:

2 Gläser Sauerkirschen,
Abtropfgewicht pro Glas 370 g

3 Päckchen roter Tortenguss
Kirschwasser

4 Blatt weiße Gelatine

400 ml Sahne

2 EL Zucker

GARNITUR:

4 Blatt weiße Gelatine

400 ml Sahne

2 EL Zucker

Raspelschokolade

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Stück

329 kcal, 45 g KH, 12 g F, 7 g E

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier mit Wasser und Zucker weißschaumig rühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unter die Masse heben. Den Teig in die Form füllen und wie angegeben backen.
3. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Den Tortenguss mit Kirschsafte anrühren. Etwa zwei Drittel der Kirschen zum Guss geben und abkühlen lassen. Den Rest für die Garnitur zur Seite stellen.
4. Den ausgekühlten Biskuit zweimal durchschneiden. Den Deckel beiseitelegen und die Böden mit Kirschwasser beträufeln.
5. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und bei milder Hitze auflösen. Die Sahne mit Zucker steif schlagen und die Gelatine vorsichtig unterrühren.
6. Den ersten Tortenboden mit der Hälfte der Kirschmasse bestreichen und die Hälfte der Sahne darauf verteilen. Den zweiten Boden daraufsetzen und genauso belegen. Den Biskuitdeckel auflegen.
7. Die Sahne für die Garnitur wie oben beschrieben zubereiten und die Torte damit bestreichen. Die restlichen Kirschen auf der Sahne verteilen und die Torte mit Raspelschokolade dekorieren.

So stellen Sie ein:

Springform auf dem Rost

CircoTherm Heißluft

160 °C

Vorheizen

Backzeit: 35-45 Minuten

Bei Verwendung von CircoTherm Heißluft können

Sie das Zubehör beliebig auf den Ebenen 1 bis 3

einschieben.



BRANDTEIGTORTE MIT ERDBEERFÜLLUNG – GRUNDREZEPT BRANDTEIG

Für ca. 12 Stück

Backbleche und Universalpfanne

BRANDTEIG:

150 ml Wasser
30 g Butter
1 Prise Salz
100 g Mehl
25 g Speisestärke
4 Eier
½ gestrichener TL Backpulver

FÜLLUNG:

500 g Erdbeeren
8 Blatt weiße Gelatine
100 g Quark, 20 % Fettgehalt
300 g Joghurt
100 g Puderzucker
50 ml Holunderblütensirup
200 ml Sahne

AUßERDEM:

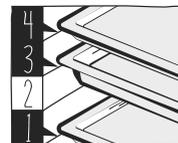
Backpapier
Butter für die Bleche
Puderzucker zum Bestäuben

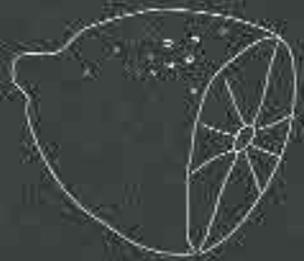
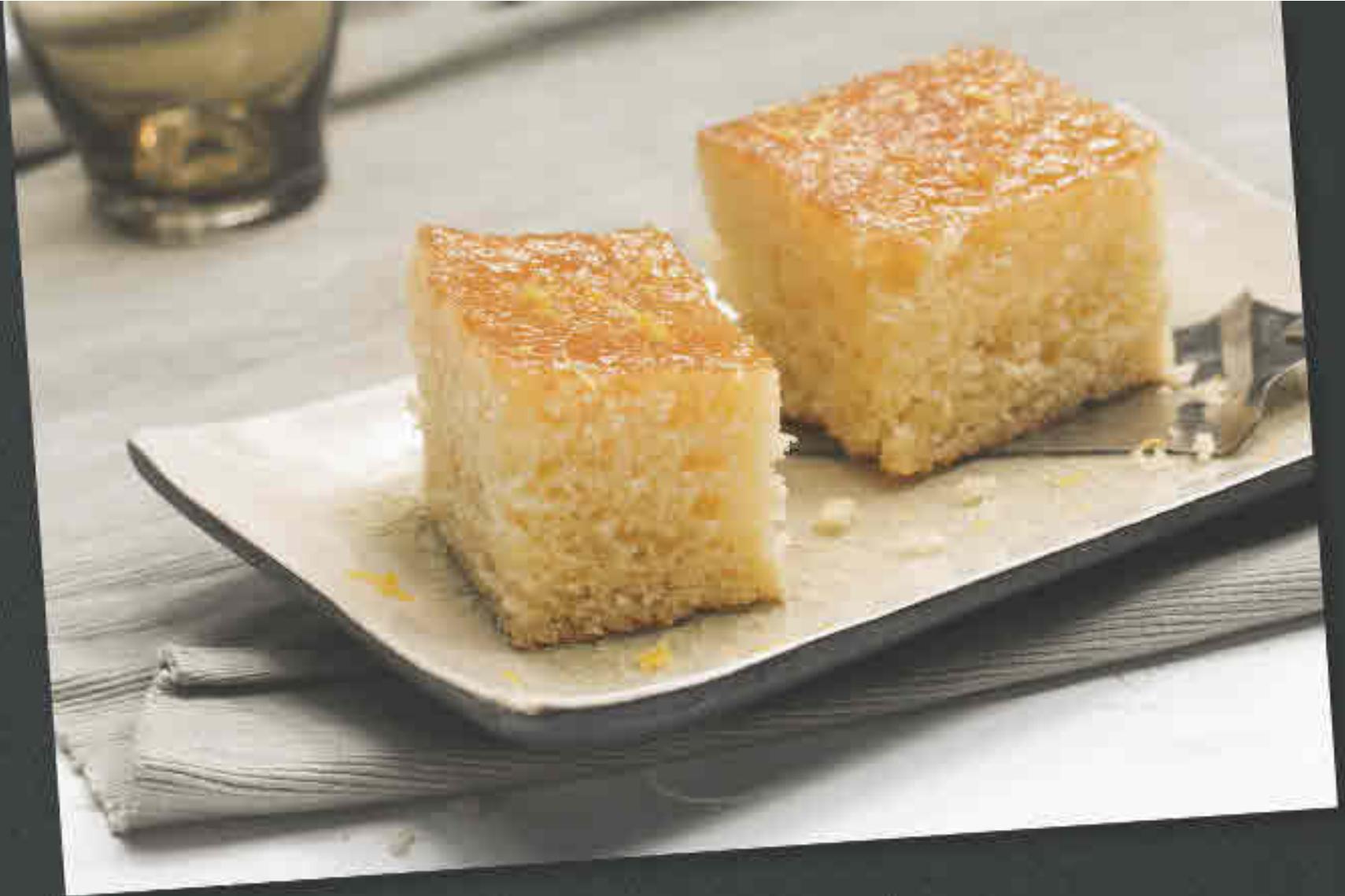
Pro Stück
224 kcal, 24 g KH, 11 g F, 7 g E

ZUBEREITUNG

1. Einen Springformboden Ø 26 cm auf das Backpapier legen und 3 Backpapierböden ausschneiden. Backbleche und Universalpfanne in der Mitte einfetten und mit jeweils einem Backpapierboden belegen.
2. Wasser, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Das gesiebte Mehl mit der Speisestärke auf einmal in den Topf schütten. Die Kochstelle ausschalten. Mit einem Kochlöffel oder den Knethaken des Handrührgeräts gut durchrühren. Auf der noch warmen Kochstelle "abbrennen". Dazu die Masse rühren, bis sie sich als Kloß vom Topf löst und sich am Topfboden ein weißer Belag zeigt.
3. Den Kloß in eine hohe Rührschüssel geben. Die Eier nacheinander mit höchster Stufe unterrühren. Den Teig abkühlen lassen.
4. Das Backpulver unter den kalten Teig rühren.
5. Aus dem Teig 3 Böden backen. Dazu jeweils ein Drittel der Teigmenge auf die vorbereiteten Bleche streichen und wie angegeben backen.
6. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
7. Quark und Joghurt mit gesiebttem Puderzucker und Holunderblütensirup verrühren. Die Gelatine nach Packungsbeilage zubereiten, unter die Quarkmasse rühren und kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. Die Sahne steif schlagen. Die Erdbeeren und die geschlagene Sahne unter die Quarkmasse heben.
8. Einen Brandteigboden auf eine Tortenplatte legen. Die Hälfte der Quarkfüllung darauf verteilen. Den zweiten Boden darauflegen und die restliche Quarkfüllung darauf verteilen. Den letzten Boden auflegen und andrücken. Die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
9. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
190 °C
Backzeit: 20-30 Minuten





TÜRKISCHES REVANI

Für ca. 32 Stücke
Große Auflaufform

SIRUP:

600 ml Wasser
600 g Zucker
1 Bio-Limone
½ Bund frische Minze, nach Belieben

TEIG:

4 Eier
170 g Zucker
50 ml Sonnenblumenöl
100 g Hartweizengrieß
200 g Joghurt
250 g Mehl
2 Päckchen Backpulver

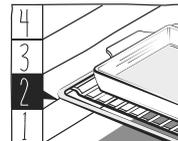
AUßERDEM:

Butter für die Form
Pro Stück
165 kcal, 33 g KH, 3 g F, 2 g E

ZUBEREITUNG

1. Für den Sirup Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Bei milder Hitze ca. 20 Minuten sirupartig einkochen lassen.
2. Die Limone heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben und beseitigen. Die Minze abbrausen und trocken schütteln. 1 EL vom Saft der Limone und die Minze zum Sirup geben, verrühren und abkühlen lassen.
3. Für den Teig Eier und Zucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die restlichen Zutaten zufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren.
4. Die Auflaufform einfetten, den Teig einfüllen, glatt streichen und wie angegeben backen.
5. Die Minze aus dem Sirup entfernen. Das heiße Revani mit dem Sirup tränken und mit der abgeriebenen Limonenschale bestreuen.
6. Das Revani abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

So stellen Sie ein:
Ober-/Unterhitze
180 °C
Dampfzugabe gering
Backzeit: 30-35 Minuten





BAKLAVA

Für 60 Stück
Universalpfanne

TEIG:

10-12 Blätter Filoteig
350 g Butter

NUSSMISCHUNG:

150 g Mandeln
150 g Walnusskerne
150 g Pistazien
½ TL gemahlener Zimt
1 Messerspitze gemahlene Nelken

SIRUP:

675 g Zucker
175 g Honig
500 ml Wasser

AUßERDEM:

Butter für die Universalpfanne
Pro Stück
171 kcal, 19 g KH, 10 g F, 2 g E

ZUBEREITUNG

1. Tiefgefrorenen Filoteig nach Packungsanweisung auftauen lassen.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen, den weißlichen Schaum nach und nach abschöpfen.
3. Mandeln, Walnusskerne und Pistazien sehr fein hacken. Mandeln, Walnusskerne und die Hälfte der Pistazien mit den Gewürzen vermischen.
4. Die Teigblätter auf die Größe der Universalpfanne zuschneiden und mit einem feuchten Tuch abdecken. Für die abschließende Teigschicht vier Teigblätter aufbewahren. Die übrig gebliebenen Teigreste werden für die Schichten mit verwendet.
5. Den Backofen vorheizen.
6. Die Universalpfanne einfetten. Ein Teigblatt in die Universalpfanne legen und mit der flüssigen Butter bestreichen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen. Die vierte Schicht mit ca. 80 g der Nussmischung bestreuen.
7. Auf die Nussmischung ein Teigblatt legen, mit Butter bepinseln, das nächste Teigblatt auflegen, ebenfalls mit Butter bepinseln und mit der Nussmischung bestreuen. Den Vorgang ca. viermal wiederholen. Dazu auch die Teigreste verwenden. Zum Abschluss die zur Seite gelegten Teigblätter ebenfalls mit Butter bepinseln und daraufgeben.
8. Die Baklava mit einem scharfen Messer in ca. 3x5 cm lange Streifen schneiden, mit Wasser besprenkeln und wie angegeben backen.
9. Für den Sirup Zucker, Honig und Wasser in einen hohen Topf geben und unter Umrühren erhitzen. Den Sirup ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dabei den weißlichen Schaum abschöpfen. Den Sirup gleichmäßig über die heiße Baklava gießen und mit den restlichen Pistazien bestreuen.
10. Die Baklava mindestens eine Stunde stehen lassen, bis der Sirup aufgesogen ist. Die Baklava hält sich ungekühlt mehrere Tage.

So stellen Sie ein:

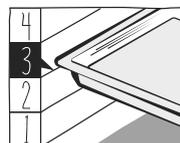
Ober-/Unterhitze

170 °C

Vorheizen

Dampfzugabe gering

Backzeit: 35-40 Minuten





PAVLOVA – BAISER MIT SAHNE UND HIMBEEREN

Für 6 Portionen

Backblech

BAISERMASSE:

3 Eiweiß

175 g feinsten Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2-3 Tropfen Vanille-Backaroma

1 TL heller Essig

1 TL Speisestärke

FÜLLUNG:

250 ml Sahne

300 g Himbeeren

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Portion

285 kcal, 37 g KH, 13 g F, 4 g E

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß steif schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Vanillearoma und Essig unterrühren. Die Masse 10-20 Minuten lang mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine rühren. Die Speisestärke kurz unterheben.
2. Den Backofen wie angegeben vorheizen.
3. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Das Baiser in der Mitte des Bleches aufhäufen, mit einem Löffel zu einer 20 cm großen Schüssel formen und sofort wie angegeben backen.
4. Das Baiser auskühlen lassen.
5. Kurz vor dem Servieren die Sahne steif schlagen und in die Baiserschüssel füllen. Mit Himbeeren garnieren.

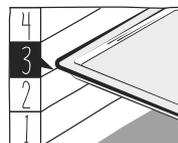
So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

Vorheizen mit 150 °C

Backen mit 100 °C

Backzeit: 1 Std. 40 Min.-2 Std.





WINDBEUTEL MIT SÜßER FÜLLUNG

Für ca. 12 Stück

Backblech

BRANDTEIG:

250 ml Wasser

1 Prise Salz

50 g Butter

150 g Mehl

4 Eier

1 gestrichener TL Backpulver

SÜßE FÜLLUNG:

500 ml Sahne

2-4 TL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Sahnesteif

1 Dose Mandarinen, Abtropfgewicht 190 g

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Stück

231 kcal, 17 g KH, 16 g F, 5 g E

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Salz und Butter in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Das gesiebte Mehl auf einmal in den Topf schütten. Die Kochstelle ausschalten. Mit einem Kochlöffel oder den Knethaken des Handrührgeräts gut durchrühren. Auf der noch warmen Kochstelle abbrennen. Dazu die Masse rühren, bis sie sich als Kloß vom Topf löst und sich am Topfboden ein weißer Belag zeigt.
3. Den Kloß in eine hohe Rührschüssel umfüllen. Die Eier nacheinander mit höchster Stufe unterrühren. Den Teig abkühlen lassen.
4. Das Backpulver unter den kalten Teig rühren.
5. Das Blech mit Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln gleich große Teighäufchen auf das Blech setzen. Dazwischen genügend Platz lassen, weil der Teig etwa um das Doppelte aufgeht. Wie angegeben backen.
6. Sofort nach dem Backen mit einer Küchenschere aufschneiden und auskühlen lassen.
7. Für die süße Füllung die Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif sehr steif schlagen. Die Mandarinen gut abtropfen lassen und zusammen mit der Sahne in die Windbeutel füllen und servieren.

So stellen Sie ein:

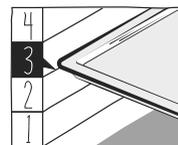
CircoTherm Heißluft

200 °C

Vorheizen

Dampfzugabe gering

Backzeit: 25-35 Minuten



Tipp:

Der Teig ist sehr empfindlich. Öffnen Sie die Gerätetür erst, wenn die Windbeutel fertig sind.



KLEINE SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

Für 4 Portionen
Soufflé-Förmchen

TEIG:

130 g Zartbitter-Schokolade
50 g Butter
10 g kandierter Ingwer
30 g Mehl
100 g feinsten Zucker
3 Eier

AUßERDEM:

Butter für die Förmchen
Zucker zum Ausstreuen

Pro Portion
477 kcal, 60 g KH, 24 g F, 5 g E

ZUBEREITUNG

1. 4 Stückchen von der Zartbitter-Schokolade zur Seite legen. Den Rest zerkleinern, zusammen mit der Butter in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen.
2. Den kandierten Ingwer sehr fein würfeln.
3. Den Backofen vorheizen.
4. Mehl und Zucker mischen und in eine Schüssel sieben.
5. Die Eier schaumig schlagen und die Mehl-Zucker-Mischung einrieseln lassen. Die Schokoladenmasse mit einem Schneebesen unterheben und den feingeschnittenen Ingwer dazugeben.
6. Die Förmchen einfetten und sorgfältig mit etwas Zucker ausstreuen.
7. Den Teig in die Förmchen füllen und in jedes Küchlein ein Stück Schokolade versenken. Wie angegeben backen.

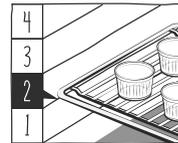
So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

170 °C

Vorheizen

Backzeit: ca. 20 Minuten und
5 Minuten Standzeit





KLEINE GUGELHUPFS MIT LEMON-CURD UND FRISCHEN BEEREN

Für 12 Stück

12er Mini-Gugelhupfform

HEFETEIG:

100 ml Milch

80 g Butter

250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

35 g Zucker

2 Prisen Salz

1 Ei

2 EL Orangenlikör oder Orangenblütenwasser

LEMON-CURD:

1 große Bio-Zitrone, ca. 200 g

180 g Zucker

2 Eier

100 g Butter

1 Prise Salz

BEEREN:

125 g gemischte frische Beeren

AUßERDEM:

Butter für die Form

Semmelbrösel zum Ausstreuen

Puderzucker zum Bestäuben

Pro Stück

358 kcal, 37 g KH, 20 g F, 5 g E

ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig die Milch erwärmen, die Butter zugeben und schmelzen lassen. Handwarm abkühlen lassen. Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Alle anderen Zutaten zugeben und den Teig mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine gut verkneten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2. Für den Lemon-Curd die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Darauf achten, dass die weiße Haut nicht mit abgerieben wird. Den Saft der Zitrone auspressen. Zitronenschale und -saft zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Topf geben und langsam erhitzen. Mit dem Schneebesen ca. 20 Minuten rühren, bis eine cremige Masse entsteht.
3. Den Hefeteig in 12 Stücke teilen, kleine Rollen formen und in die gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Mini-Gugelhupfform geben. Nochmals gehen lassen.
4. Mit den Fingern die Oberfläche des Teiges angleichen, damit die Küchlein gleichmäßig sind. Noch 10 Minuten ruhen lassen und anschließend wie angegeben backen.
5. Die Form etwas abkühlen lassen, die Gugelhupfs anschließend vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Mit Puderzucker bestäuben und mit Lemon-Curd und frischen Beeren servieren.

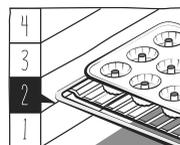
So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

170 °C

Dampfzugabe gering

Backzeit: 20-30 Minuten

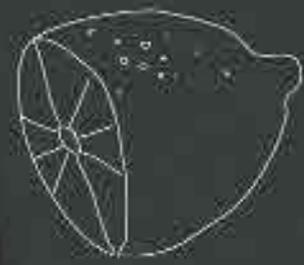


Tipp:

Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.

Anstatt des Orangenlikörs oder des Orangenblütenwassers können Sie auch die abgeriebene Schale einer Bio-Orange verwenden.

Füllen Sie den Lemon-Curd in ein sauberes Glas. Gut verschlossen hält sich der Aufstrich 10 Tage im Kühlschrank.



LIMETTENMUFFINS MIT WEIßER SCHOKOLADE

Für 12 Stück

Muffinform

MUFFINS:

2 Bio-Limetten
125 g Butter
75 g weiße Schokolade
3 Eier
175 g Zucker
150 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver

AUßERDEM:

Butter für die Form oder Papierförmchen

Pro Stück

273 kcal, 28 g KH, 16 g F, 4 g E

ZUBEREITUNG

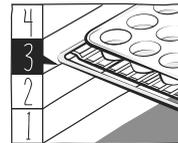
1. Die Limetten heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben und eine Limette auspressen.
2. Die Muffinform einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
3. Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker schaumig rühren. Die Butter-Schokoladenmasse langsam unter die Schaummasse rühren.
4. Das Mehl mit Salz und Backpulver mischen und unter die Schaummasse heben. Die abgeriebene Limetten-Schale und den Saft einer Limette zufügen und unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

180 °C

Backzeit: 15-20 Minuten





KORIANDER-ORANGEN-BRIOCHES

Für 12 Stück

Muffinform

HEFETEIG:

1 Bio-Orange
1 TL Korianderkörner
500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Salz
125 ml Milch, lauwarm
90 g Zucker
2 Eier, verquirlt
90 g Butter

AUßERDEM:

Butter für die Form
Butter, geschmolzen, zum Bepinseln

Pro Stück
315 kcal, 4 g KH, 15 g F, 38 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Orange heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Die Korianderkörner im Mörser grob zerstoßen.
2. Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen. Alle anderen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen in etwa verdoppelt hat.
3. Die Muffinform mit Butter einfetten. Ein Viertel des Teiges abschneiden. Aus dem großen Teigstück 12 gleich große Kugeln rollen. Aus dem restlichen Teig 12 tropfenförmige Kugeln formen. Die größeren Kugeln in die Muffinform legen. In jede Teigkugel eine kleine Mulde drücken und die kleine Kugel hineinsetzen. Mit geschmolzener Butter bepinseln und noch einmal an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Anschließend wie angegeben goldgelb backen.

So stellen Sie ein:

Muffinform auf dem Rost

CircoTherm Heißluft

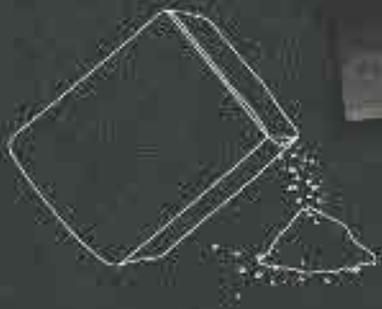
170 °C

Backzeit: 25-30 Minuten

Bei Verwendung von CircoTherm Heißluft können Sie das Zubehör beliebig auf den Ebenen 1 bis 3 einschieben.

Tipp:

Messen Sie alle Zutaten vorher ab, damit sie rechtzeitig auf Zimmertemperatur erwärmt sind. Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.



BEERENTARTELETTS MIT SAUERRAHMGUSS

Für 8 Stück
Tartelettförmchen

MÜRBEITEIG:

300 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
200 g Butter

BELAG:

125 g frische Heidelbeeren
125 g frische Johannisbeeren

GUSS:

½ Vanilleschote
200 g saure Sahne
1 Ei
100 g Zucker

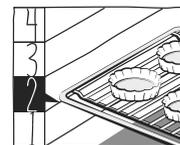
AUßERDEM:

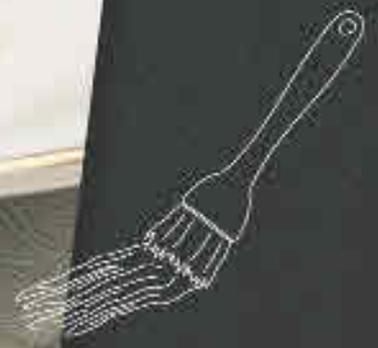
Butter für die Förmchen
Pro Stück
483 kcal, 55 g KH, 27 g F, 5 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Förmchen gut einfetten.
2. Für den Mürbeteig Mehl, Salz und Puderzucker auf die Arbeitsfläche geben. Die kalte Butter in Stückchen schneiden und am Rand verteilen. Mit kalten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen, einzeln auf etwas Mehl ausrollen und die Förmchen damit auskleiden. Die Teigböden mit einer Gabel mehrmals einstechen und für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Die Beeren verlesen, kurz abbrausen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Johannisbeeren von den Rispen streifen.
5. Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauschaben. Mit den anderen Zutaten für den Guss verquirlen.
6. Die Beeren in die Förmchen verteilen, den Guss darübergießen und die Tarteletts wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:
Ober-/Unterhitze
210 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten





APRIKOSEN-SCHIFFCHEN

Für 16 Stück

Backblech und Universalpfanne

TEIG:

16 Scheiben tiefgekühlter Blätterteig, ca. 1,2 kg
etwas Mehl

FÜLLUNG:

2 Dosen Aprikosen, Abtropfgewicht ca. 1 kg
100 g gemahlene Mandeln
200 g Marzipan-Rohmasse
1 Ei

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Stück

444 kcal, 35 g KH, 31 g F, 7 g E

ZUBEREITUNG

1. Den Blätterteig nach Packungsangabe auftauen.
2. Die Aprikosen gut abtropfen lassen.
3. Die Bleche mit Backpapier auslegen. Die Blätterteig-Platten auf der bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 12x10 cm großen Stücken ausrollen.
4. Den Backofen vorheizen. Die Mandeln diagonal auf jeden Blätterteig streuen. Die Marzipanmasse in hauchdünne Scheiben schneiden. Je 2 Scheiben auf die Mandeln geben. Je 2 Aprikosenhälften diagonal auf die Marzipanscheiben legen.
5. Das Ei mit einer Gabel verrühren. Die zwei freien, gegenüberliegenden Teigecken mit Ei bestreichen, übereinanderklappen und festdrücken.
6. Die Schiffchen mit dem restlichen Ei gleichmäßig bestreichen und sofort wie angegeben backen.

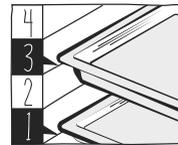
So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

180 °C

Vorheizen

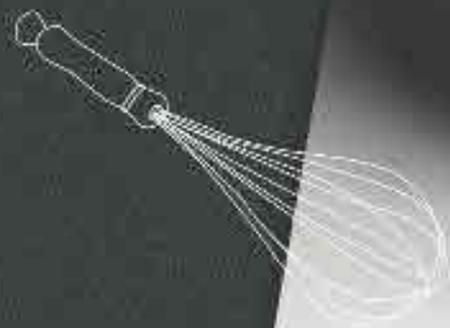
Backzeit: 35-40 Minuten



Tipp:

Verwenden Sie anderes Obst oder Konfitüre.

Als pikante Füllung eignen sich z. B. Käse und gekochter Schinken.



VANILLEKIPFERL

Für ca. 150 Stück

Backblech und Universalpfanne

MÜRBETEIG:

280 g Mehl
70 g gemahlene Mandeln
70 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
210 g Butter

ZUCKERMISCHUNG:

2 Vanilleschoten
2-3 EL Puderzucker
100 g feinsten Zucker

AUßERDEM:

Backpapier
Pro Stück
22 kcal, 2 g KH, 1 g F, 0 g E

ZUBEREITUNG

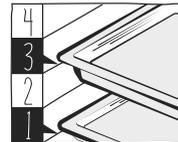
1. Für den Mürbeteig alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermischen. Die kalte Butter in Stückchen schneiden und darauf verteilen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zuerst auf niedriger, dann auf höherer Stufe verkneten. Zu einer Rolle formen, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Die Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in gleichmäßige Scheibchen schneiden. Die Scheibchen mit der Hand zu Kipferl formen. Auf die Backbleche legen und wie angegeben backen.
3. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herausschaben. Den Puderzucker mit Zucker und Vanillemark gut mischen. Die Kipferl noch heiß in der Zuckermischung wälzen.

So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

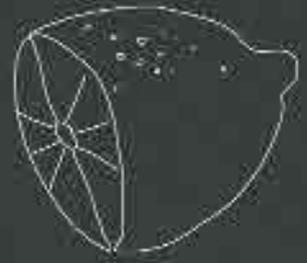
140 °C

Backzeit: 15-20 Minuten



Tipp:

Schneiden Sie das Backpapier auf Blechgröße zu. Überstehendes Papier beeinflusst die Bräunung.



PISTAZIENPLÄTZCHEN MIT FEIGENMARMELADE

Für 35 Stück

Backblech und Universalpfanne

MÜRBETEIG:

150 g grüne Pistazien
½ Bio-Zitrone
200 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
150 g Zucker
1 Ei
100 g Butter

FÜLLUNG:

250 g Feigenmarmelade

TOPPING:

75 g Pistazien, fein gehackt
50 g Zartbitter-Kuvertüre
35 ganze Pistazien

AUßERDEM:

Backpapier

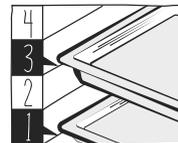
Pro Stück

130 kcal, 15 g KH, 7 g F, 3 g E

ZUBEREITUNG

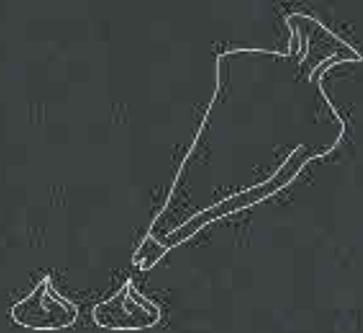
1. Für den Mürbeteig die Pistazien sehr fein hacken. Die Zitrone heiß abwaschen und trocknen. Von der halben Zitrone die Schale abreiben.
2. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Das Ei zugeben, die kalte Butter in Stückchen schneiden und darauf verteilen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zunächst auf kleiner Stufe, dann auf höherer Stufe verkneten. Zu einer Kugel formen und flach drücken. In Folie einwickeln und ca. 45 Minuten kalt stellen.
3. Die Bleche mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und runde Plätzchen von ca. 3 cm Ø ausstechen. Auf den Blechen verteilen und wie angegeben backen.
5. Jeweils ein heißes Plätzchen mit Marmelade bestreichen und ein zweites daraufsetzen. Den Rand ebenfalls mit Marmelade bestreichen und die Plätzchen in den fein gehackten Pistazien rollen.
6. Die Kuvertüre schmelzen. In die Mitte jedes Plätzchens einen Klecks Kuvertüre setzen und mit einer ganzen Pistazie garnieren.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
140 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten



Tipp:

Schneiden Sie das Backpapier auf Blechgröße zu. Überstehendes Papier beeinflusst die Bräunung.



MACARONS

Für ca. 20 Stück

Backblech und Universalpfanne

MANDELBAISER:

70 g Eiweiß

80 g Mandelmehl aus dem Reformhaus

80 g Puderzucker

40 g feinsten Zucker

1½ Päckchen rote Lebensmittelfarbe in
Pulverform

FÜLLUNG:

250 g Mascarpone

2 EL Himbeersirup

1 TL Zitronensaft

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Stück

108 kcal, 9 g KH, 7 g F, 2 g E

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag die Eier trennen und das abgewogene Eiweiß im Kühlschrank aufbewahren.
2. Am Backtag die Bleche mit Backpapier belegen.
3. Mandelmehl und Puderzucker vermischen und durch ein feinmaschiges Sieb sieben.
4. Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und zu einer festen Masse schlagen. Die Lebensmittelfarbe zufügen und gut verrühren.
5. Die Mandel-Puderzucker-Mischung mit einem Teigschaber unter den Eischnee heben. Die Masse soll glatt und zähfließend sein.
6. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 40 ca. 2 cm große Tupfen auf die Bleche spritzen. Mindestens 30 Minuten stehen lassen. Den Backofen vorheizen.
7. Die Macarons wie angegeben backen.
8. Auf den Blechen auskühlen lassen.
9. Die Zutaten für die Füllung verrühren. Kurz vor dem Servieren jeweils zwei Macarons an ihrer Unterseite mit je einem Tupfen Füllung zusammenkleben.

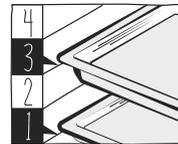
So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

130 °C

Vorheizen

Backzeit: ca. 15 Minuten



Tipp:

Schneiden Sie das Backpapier auf Blechgröße zu.

Überstehendes Papier beeinflusst die Bräunung.



MAURISCHES FEIGENDESSERT MIT PORTWEINSIRUP

Für 6 Portionen

6 feuerfeste Förmchen

PORTWEINSIRUP:

1 Bio-Zitrone

1 Bio-Orange

6 EL roter Portwein

1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

EI-FRISCHKÄSEMASSE:

8 grüne Kardamomkapseln

2 Eier

60 g Zucker

200 g Doppelrahm-Frischkäse

50 g Pistazien

3 Löffelbiskuits

FRÜCHTE:

6 frische Feigen

AUßERDEM:

Puderzucker zum Bestäuben

Pro Portion

421 kcal, 33 g KH, 26 g F, 11 g E

ZUBEREITUNG

1. Für den Sirup die Zitrone und Orange heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. 2-3 EL vom Orangensaft und die abgeriebene Orangenschale für die Ei-Frischkäsemasse beiseitestellen. Den restlichen Orangensaft mit Zitronensaft, Wein und Vanillezucker in einem kleinen Topf zu Sirup einkochen lassen. Mit wenig abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Den Sirup abkühlen lassen.
2. Die Kardamomkapseln öffnen und die Samen in einem Mörser fein zerstoßen.
3. Die Eier in einer Schüssel zusammen mit Zucker, abgeriebener Orangenschale und Kardamom schaumig schlagen.
4. Den Frischkäse mit dem beiseitegestellten Orangensaft glatt rühren und löffelweise unter die Eimasse rühren.
5. Den Backofen vorheizen.
6. Die Pistazien in einem Mixer fein mahlen und 1 EL davon zum Dekorieren beiseitestellen. Die restlichen Pistazien nochmals mit den Löffelbiskuits fein mixen und unter die Eimasse rühren.
7. Die Masse in 6 feuerfeste Förmchen verteilen.
8. Die Feigen waschen, abtrocknen und an der Oberseite kreuzweise einschneiden. Mittig in die Förmchen setzen und mit den restlichen Pistazien bestreuen.
9. Wie angegeben backen.
10. Das fertige Dessert mit Sirup beträufeln, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

So stellen Sie ein:

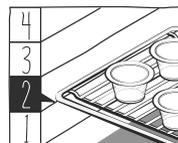
CircoTherm Heißluft

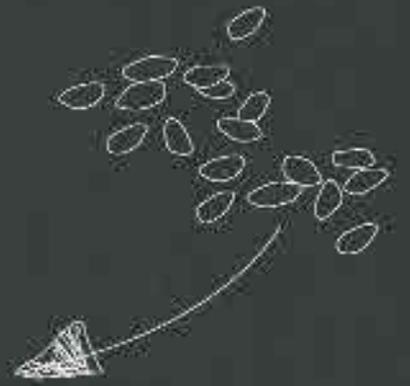
160 °C

Vorheizen

Dampfzugabe stark

Garzeit: 15-20 Minuten





SCHOKOLADENTARTE MIT HONIG-APRIKOSEN UND LAVENDEL

Für ca. 10 Stück
Springform Ø 24 cm

TEIG:

160 g Zartbitter-Schokolade, 70 % Kakaoanteil
125 g Butter
140 g Zucker
3 Eier
50 g Mehl
70 g Pinienkerne, gemahlen
1 gestrichener TL gemahlener Piment

APRIKOSEN:

200 g frische Aprikosen
20 g Blütenhonig
75 ml Aprikosensaft
1 TL Zitronensaft

AUßERDEM:

Backpapier
1 EL Lavendelblüten

Pro Stück
272 kcal, 26 g KH, 17 g F, 4 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade zerkleinern, zusammen mit der Butter in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen.
2. Die Form am Boden und am Rand mit Backpapier auslegen.
3. Zucker und Eier schaumig rühren. Die abgekühlte Schokoladenmasse langsam zugießen und verrühren.
4. Den Backofen vorheizen.
5. Das Mehl sieben, mit gemahlten Pinienkernen und Piment vermischen. Vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Schaummasse heben. Den Teig in die Springform füllen und wie angegeben backen.
6. Die Aprikosen waschen, halbieren und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Den Honig in einer Pfanne erwärmen. Aprikosenspalten, Aprikosen- und Zitronensaft dazugeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.
7. Zum Servieren die Schokoladentarte in Stücke schneiden, mit den Aprikosenspalten und Lavendelblüten garnieren.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

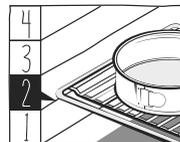
240 °C

Vorheizen

Dampfungabe gering

Backzeit: 8 Minuten

Nach dem Ausschalten noch 2 Minuten im Backofen stehen lassen.





MERINGUE MIT SCHOKOLADEN-MASCARPONECREME UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN

Für 6 Portionen

Backblech

MERINGUES-MASSE:

1 Eiweiß

1 Prise Salz

50 g feinsten Zucker

CREME:

20 g Zartbitter-Schokolade, 70 % Kakao-Anteil

2 EL Milch

40 g Mascarpone

BELAG:

1 reife Mango

50 g Kumquats

50 g frische Beeren

Puderzucker zum Bestäuben

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Portion

106 kcal, 15 g KH, 4 g F, 2 g E

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Wenn das Eiweiß glänzt, den restlichen Zucker dazugeben.
2. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Meringues-Masse in einen Spritzbeutel füllen und 6 gleich große Tupfen aufspritzen. Die Seitenränder etwas hochziehen, so dass die Meringues wie Kronen aussehen. Wie angegeben backen.
3. Für die Creme die Schokolade zerkleinern. Mit der Milch in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Den Mascarpone mit einem Schneebesen schaumig rühren und die Schokoladencreme unterziehen.
4. Die Mango waschen, halbieren und den Kern entfernen. Mit einem Kugelausstecher kleine Mangokugeln ausstechen. Die Kumquats waschen und in Spalten schneiden. Die Beeren gegebenenfalls abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
5. Die Mascarpone-Creme in die ausgekühlten Meringues füllen, mit den Früchten belegen und mit Puderzucker bestäuben.

So stellen Sie ein:

Backblech

CircoTherm Heißluft

90 °C

Garzeit: 1 Std. 30 Min.-1 Std. 35 Min.

Bei Verwendung von CircoTherm Heißluft können Sie das Zubehör beliebig auf den Ebenen 1 bis 3 einschieben.





BROT UND BRÖTCHEN,
PIZZA UND
PIKANTE KUCHEN



WÜRZIGES ROGGEN-SAUERTEIGBROT

Für 1 Brot, ca. 30 Scheiben

Universalpfanne

SAUERTEIG-VERMEHRUNG:

50 g Sauerteig vom Bäcker oder Fertigsauerteig

375 g Roggenmehl Type 1150

375 ml Wasser, lauwarm

BROTTEIG:

350 g Roggenmehl Type 1150

300 g Weizenmehl Type 405 oder Type 550

2 TL Brotgewürz, gemörsert

20 g Trockenhefe

1 EL Honig

250 ml Wasser, lauwarm

20 g Salz

Pro Scheibe

122 kcal, 26 g KH, 1 g F, 3 g E

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauerteig-Vermehrung bereits am Vortag den Sauerteig mit dem Roggenmehl und dem lauwarmen Wasser in eine Schüssel geben und umrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort 24 Stunden stehen lassen.
2. Am nächsten Tag von der Sauerteigmasse 50 g abnehmen und für ein späteres Brot aufbewahren. Die übrige Sauerteigmasse in eine Rührschüssel geben. Roggenmehl, Weizenmehl, Brotgewürz, Hefe und Honig mit dem Wasser unterkneten. So lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.
3. Das Salz unter den aufgegangenen Teig kneten, ein Brot formen und in die leicht bemehlte Universalpfanne legen. Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. Das Brot wie angegeben backen.
5. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

So stellen Sie ein:

Brotbackstufe

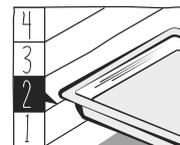
200 °C

Dampfungabe stark

55-65 Minuten

die ersten 15 Minuten mit

Dampfungabe

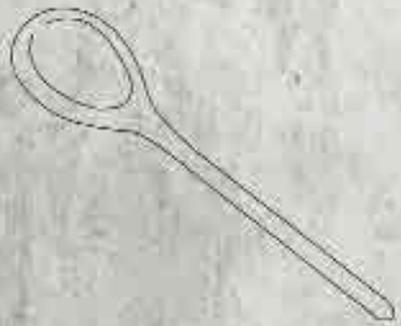


Tipp:

Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.

Sauerteig können Sie in einem verschlossenen Gläschen im Kühlschrank bis zu 2 Wochen aufbewahren.

Variante Nussbrot: Kneten Sie nach dem ersten Gehen mit dem Salz 250 g Walnusshälften oder ganze Haselnüsse unter.



VOLLWERTIGES VIERKORNBROT

Für 1 Brotlaib, ca. 25 Scheiben

Universalpfanne

HEFETEIG:

200 g Roggenvollkornmehl
500 g Weizenvollkornmehl
2 Päckchen Trockenhefe
1 EL Honig
ca. 250 ml Wasser, lauwarm
ca. 250 ml Buttermilch, lauwarm
2-3 EL Leinsamen
2-3 EL Sesamsamen
2-3 EL Sonnenblumenkerne ohne Schale
1-2 EL Kürbiskerne ohne Schale
½-1 EL Salz
1-2 EL Brotgewürz

AUßERDEM:

Öl für das Blech
Mehl zum Bestäuben
Pro Scheibe
113 kcal, 19 g KH, 2 g F, 5 g E

ZUBEREITUNG

1. Die beiden Mehlsorten mit der Hefe in einer großen Schüssel mischen. Alle anderen Zutaten zugeben und den Teig gut verkneten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2. Die Universalpfanne in Größe des Brotlaibes einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Brotlaib in die Universalpfanne legen und zugedeckt weitere 15-20 Minuten gehen lassen.
3. Den aufgegangenen Teig mit einem scharfen Messer karoförmig einschneiden und mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Mit Wasser bestreichen und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:

Brotbackstufe

220 °C

Dampfzugabe stark

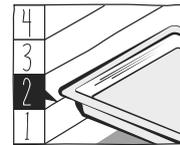
Backzeit: 8 Minuten

danach

180 °C

ohne Dampfzugabe

Backzeit: 35-45 Minuten

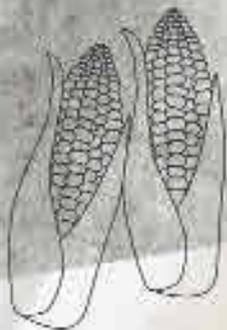


Tipp:

Wenn Sie Vollkornmehl verwenden, müssen Sie immer etwas mehr Flüssigkeit zugeben und der Teig muss etwas länger gehen.

Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.

Rösten Sie die Samen und Kerne vorher in einer Pfanne fettfrei an.



POLENTA-KRUSTENBROT MIT ESPRESSOBUTTER

Für 1 Brot, ca. 20 Scheiben

Universalpfanne

TEIG:

310 g Weizenmehl Type 550
70 g Roggenmehl Type 1150
70 g Polentagrieß
2½ TL getrockneter Sauerteigextrakt, ca. 10 g
1 TL Trockenhefe
1 TL Zucker
ca. 270 ml Wasser
1 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft
ca. 1½ TL Salz

ESPRESSOBUTTER:

100 g Butter, weich
3 EL Espresso, stark, kalt
einige Tropfen Worcestersauce
einige Tropfen Tabascosauce
1 Prise gemahlener Kardamom
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
1 Prise Zimt
Pfeffer aus der Mühle
Kräutersalz

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Scheibe

115 kcal, 15 g KH, 15 g F, 2 g E

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten weichen Teig verkneten. Zu einem Rechteck von 20x30 cm formen, in eine mit Öl ausgestrichene Form legen und mit Klarsichtfolie abdecken. Den Teig im Kühlschrank 12 Stunden ruhen lassen. Danach an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2. Den Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche stürzen, die Oberfläche mit Mehl bestäuben und das Teigstück dreimal um die Längsachse drehen. Auf die mit Backpapier belegte Universalpfanne legen und wie angegeben backen. Das fertig gebackene Brot abkühlen lassen.
3. Für die Espresso butter die Butter schaumig rühren. Alle weiteren Zutaten unterrühren und mit Pfeffer und Kräutersalz abschmecken.

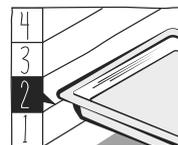
So stellen Sie ein:

Brotbackstufe

220 °C

Dampfzugabe stark

Backzeit: 20-25 Minuten



Tipp:

Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.

Leicht eingedreht bricht die Kruste beim Backen wunderbar auf.



BAGUETTES MIT OLIVEN

Für 2 Baguettes, à 10 Scheiben

Backblech

HEFETEIG:

500 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

1 Prise Zucker

2 TL Meersalz

6 EL Olivenöl

ca. 250 ml Wasser, warm

70 g schwarze, entsteinte Oliven

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Scheibe

125 kcal, 18 g KH, 5 g F, 3 g E

ZUBEREITUNG

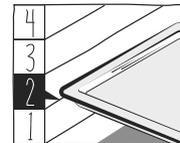
1. Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Alle anderen Zutaten - außer den Oliven - zugeben und den Teig kräftig durchkneten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2. Die Oliven vierteln.
3. Den Teig nochmals gut durchkneten und die kleingeschnittenen Oliven unter den Teig kneten.
4. Den Teig in 2 Stücke teilen und zu zwei länglichen Baguettes formen. Mit einem Messer schräg einschneiden und mit etwas Mehl bestäuben.
5. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Baguettes daraufgeben und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
6. Wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

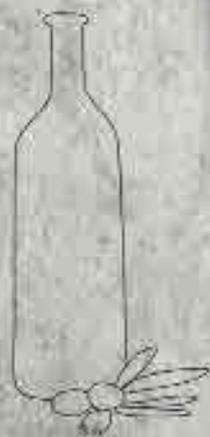
250 °C

Backzeit: 20-25 Minuten



Tipp:

Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.



FLADENBROT

Für 1 Fladenbrot, ca. 8 Stücke

Universalpfanne

HEFETEIG:

500 g Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz
350 ml Wasser, lauwarm

BELAG:

3 EL Olivenöl
1 EL frische Rosmarinnadeln
2 EL Pinienkerne
Meersalz

AUßERDEM:

Öl für das Blech

Pro Stück

281 kcal, 46 g KH, 7 g F, 8 g E

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Alle anderen Zutaten zugeben und zu einem weichen Hefeteig verkneten. An einem warmen Ort 15-20 Minuten gehen lassen.
2. Den Teig auf dem gefetteten Blech zu einem Fladen von ca. 1,5 cm Höhe ausbreiten, mit einer Gabel einstechen und nochmals 15 Minuten gehen lassen.
3. Mit den Fingerknöcheln kleine Vertiefungen in das Brot drücken und Olivenöl darüberträufeln. Nach Belieben mit Rosmarinnadeln, Pinienkernen und Meersalz bestreuen. Wie angegeben backen.

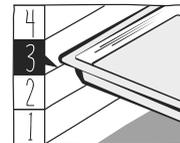
So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

230 °C

Dampfungabe stark

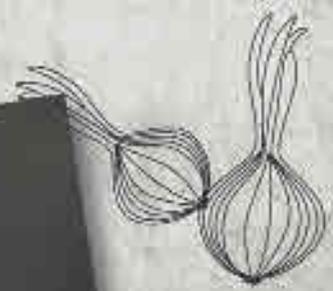
Backzeit: 20-30 Minuten



Tipp:

Leckere Geschmacksvarianten: Sie können unter den Teig 3 EL Parmesan kneten oder kleingeschnittene, getrocknete Tomaten zum Teig geben.

Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.



ZWIEBELBRÖTCHEN

Für 30 kleine Brötchen
Springform Ø 28 cm

TEIG:

1 Zwiebel
1 TL Butter
250-300 g Mehl
1 EL Zucker
2 TL Backpulver
1 TL Salz
½ TL getrockneter Majoran oder Liebstöckel
ca. 200 g Sauerteig, siehe Tipp
2 EL Butterschmalz

AUßERDEM:

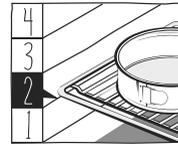
Butter für die Form

Pro Stück
54 kcal, 9 g KH, 2 g F, 1 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel andünsten.
2. 250 g Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Majoran in einer Schüssel vermischen und den Sauerteig untermengen.
3. Butterschmalz und Zwiebelwürfel zugeben. Den Teig gründlich kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Eventuell noch etwas Mehl zugeben.
4. Die Springform einfetten. Den Teig in 30 walnussgroße Stücke teilen, diese in wenig Mehl wälzen und zu glatten Kugeln formen. Kreisförmig und mit Abstand in die Springform legen. An einem warmen Ort gehen lassen.
5. Anschließend die Brötchen wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
180 °C
Dampfzugabe mittel
Backzeit: 20-25 Minuten



Tipp:
Sauerteig: 10 g frische Hefe mit 250 ml lauwarmem Wasser glatt rühren. 1 TL Zucker und nach und nach 125 g Mehl einrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 24 Stunden stehen lassen. Das ergibt einen klebrigen Sauerteig, den Sie abgedeckt 8-10 Tage im Kühlschrank aufbewahren können. Die Menge (ca. 390 g) reicht für 60 Zwiebelbrötchen.
Für süße Brötchen nehmen Sie 50 g kleingeschnittene, getrocknete Aprikosen statt Zwiebel und Majoran.
Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.



MEHRKORNBRÖTCHEN

Für 12 Brötchen

Backblech

TEIG:

Sauerteigpulver für 500 g Mehl

500 ml Wasser

50 g Roggenmehl Type 997

40 g Roggenschrot

450 g Weizenmehl Type 550

1½ TL Salz

1½ Päckchen Trockenhefe

1 EL Honig

ZUM WÄLZEN:

40 g Haferflocken

25 g Leinsamen

25 g Kürbiskerne

50 g Sonnenblumenkerne

AUßERDEM:

Butter für das Blech

Pro Stück

216 kcal, 36 g KH, 4 g F, 8 g E

ZUBEREITUNG

1. Für den Vorteig das Sauerteigpulver, 350 ml Wasser, Roggenmehl und Roggenschrot verrühren und an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.
2. Die restlichen Zutaten nach und nach zum Vorteig geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine etwa 7 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Den Teig nochmals durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche gleich schwere Brötchen von 70-100 g formen.
4. Haferflocken, Leinsamen und Kerne mischen. Die Brötchen anfeuchten und vorsichtig in die Mischung drücken.
5. Das Backblech einfetten und die Brötchen darauf verteilen. Nochmals 60 Minuten gehen lassen. 10 Minuten vor Ende die Brötchen nach Belieben einschneiden.
6. Die Brötchen wie angegeben backen und auf einem Rost auskühlen lassen.

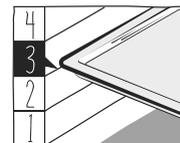
So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

180 °C

Dampfzugabe stark

Backzeit: 15-25 Minuten



Tipp:

Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.



PIKANTE MUFFINS MIT BLAUSCHIMMELKÄSE

Für 12 Stück

Muffinform

TEIG:

130 g Butter
1 rote Zwiebel, ca. 40 g
1 EL Öl
400 g Mehl
2 TL Backpulver
3 Eier
ca. 225 ml Milch
150 g Blauschimmelkäse, z.B. Stilton
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

AUßERDEM:

Papierförmchen

Pro Stück

284 kcal, 26 g KH, 16 g F, 9 g E

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel dünsten, bis sie weich sind. Abkühlen lassen.
2. Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Geschmolzene Butter, Eier und Milch zugeben und mit dem Handrührgerät kurz zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Käse und Zwiebeln mit einem Teigspatel unter den Teig mengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Papierförmchen in die Muffinmulden setzen und den Teig einfüllen. Die Muffins wie angegeben backen.
5. Die fertigen Muffins 10 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann erst aus den Förmchen lösen.

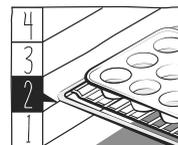
So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

180 °C

Dampfungabe mittel

Backzeit: 20-25 Minuten



Tipp:

Die Muffins schmecken warm und kalt. Servieren Sie dazu einen Salat der Saison.



SUS KERING – BRANDTEIG–GEBÄCK AUS INDONESIEN

Für ca. 160 Stück

Backbleche und Universalpfanne

BRANDTEIG:

300 ml Wasser

½ TL Salz

180 g Margarine

180 g Mehl

4 Eier

75 g geriebener Käse,

z.B. Emmentaler, Edamer oder Gouda

AUßERDEM:

Backpapier

Pro Stück

16 kcal, 1 g KH, 1 g F, 0 g E

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Salz und Margarine in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Das gesiebte Mehl auf einmal in den Topf schütten. Die Kochstelle ausschalten. Mit einem Kochlöffel oder den Knethaken des Handrührgeräts gut durchrühren. Auf der noch warmen Kochstelle "abbrennen". Dazu die Masse rühren, bis sie sich als Kloß vom Topf löst und sich am Topfboden ein weißer Belag zeigt.
3. Den Kloß in eine hohe Rührschüssel geben. Die Eier nacheinander mit höchster Stufe unterrühren. Den Teig ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann den Käse unterrühren und völlig auskühlen lassen.
4. Die Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen.
5. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Ø 1 cm füllen und kleine Häufchen auf die Bleche aufspritzen. Die Sus Kering wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:

CircoTherm Heißluft

170 °C

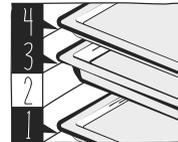
Vorheizen

Backen:

170 °C, 15 Minuten

danach

150 °C, 35-40 Minuten



Tipp:

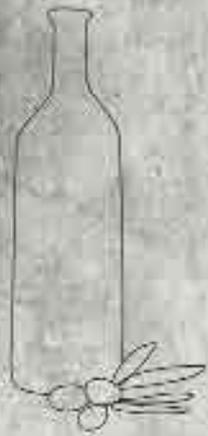
Indonesien war früher niederländische Kolonie.

Deshalb gibt es dort viele Rezepte mit

vorzugsweise Gouda oder anderen holländischen Käsesorten.

Servieren Sie die Sus Kering als Partysnack, zu

Wein oder Bier.



PIZZA MARGHERITA

Für 2 Portionen
Pizzablech Ø 30 cm

HEFETEIG:

150 g Mehl
½ Päckchen Trockenhefe
1 Prise Meersalz
ca. 100 ml Wasser, lauwarm

BELAG:

150 g Kirschtomaten
125 g Mozzarella
150 g passierte Tomaten
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
½ TL Zucker
3 EL Basilikum, gehackt
½ TL Salz
2 EL Öl

AUßERDEM:

1 EL Öl für das Blech

Pro Portion
466 kcal, 62 g KH, 16 g F, 17 g E

ZUBEREITUNG

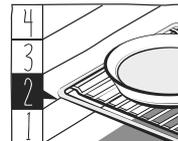
1. Für den Hefeteig Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Alle anderen Zutaten zugeben und den Teig gut verkneten. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Inzwischen die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Mozzarella würfeln.
3. Das Pizzablech mit Öl einfetten. Den Teig gleichmäßig darauf ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.
4. Die passierten Tomaten mit Meersalz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Hälfte vom Basilikum untermischen.
5. Die Tomatenmasse auf dem Teig verteilen. Die Pizza mit den Kirschtomaten belegen. Den Mozzarella gleichmäßig über den Kirschtomaten verteilen. Das restliche Basilikum darüberstreuen, salzen und mit Olivenöl beträufeln.
6. Die Pizza wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze

270 °C

Backzeit: 20-25 Minuten

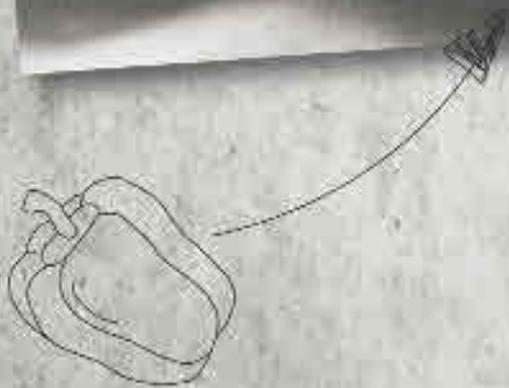


Tipp:

Sie können den Teig auch im Backofen gehen lassen. Stellen Sie dazu Gärstufe 1 ein.

Pizza Romana: Statt mit Basilikum belegen Sie die Pizza mit 4 eingesalzenen Sardellen, gewaschen, entgrätet und zerkleinert. Mit Salz und 2 TL Oregano würzen und mit Öl beträufeln.

Pizza al Prosciutto: Statt Basilikum verwenden Sie 100 g nicht zu mageren gekochten Schinken.



PAPRIKA-QUICHE

Für 6 Portionen
Pizzablech Ø 30 cm

MÜRBETEIG:

200 g Mehl
2 Prisen Salz
1 Ei
100 g Butter, kalt

BELAG:

150 g grüne Paprikaschote
150 g gelbe Paprikaschote
150 g rote Paprikaschote
1 rote Zwiebel, ca. 100 g
200 g Zucchini
30 g Butter
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GUSS:

200 ml Sahne
4 Eier
150 g Gruyère-Käse, frisch gerieben
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

AUßERDEM:

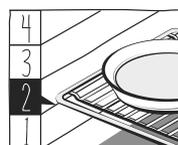
Öl für das Blech

Pro Portion
577 kcal, 30 g KH, 43 g F, 19 g E

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig Mehl und Salz auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und in die Vertiefung geben. Die kalte Butter in Stückchen schneiden und am Mehtrand verteilen. Mit kalten Händen rasch zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, flach drücken, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Inzwischen die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und die weißen Trennhäute entfernen. Die Zwiebel schälen. Paprikaschoten und Zwiebel in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und schräg in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und zuerst Paprika- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Zucchinischeiben kurz anbraten und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Pizzablech einfetten. Den Teig rund ausrollen und auf das Blech geben. Den Rand etwa 3 cm hochziehen und gut festdrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
5. Die Zucchinischeiben auf dem Teigboden verteilen und das restliche Gemüse darübergeben.
6. Sahne, Eier und Käse verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss herzhaft abschmecken. Den Guss gleichmäßig über das Gemüse verteilen und die Quiche wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:
Ober-/Unterhitze
180 °C
Backzeit: 60-70 Minuten





TÜRKISCHES BÖREK

Für 20 Stück
Universalpfanne

KÄSE:

1 Bund frische oder tiefgekühlte glatte Petersilie,
ca. 30 g
500 g Schafskäse in der Salzlake oder Fetakäse

FÜLLUNG:

2 Eier
200 ml Milch
250 g Joghurt, 3,8 % Fett
100 g Sonnenblumenöl
½ Päckchen Backpulver
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

TEIG:

900 g frischer oder tiefgekühlter Filoteig oder
Yufkateig, ca. 20 Blätter

AUßERDEM:

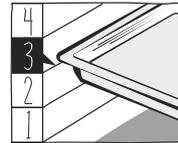
Öl für die Universalpfanne

Pro Stück
287 kcal, 29 g KH, 15 g F, 9 g E

ZUBEREITUNG

1. Die frische Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Stiele entfernen und die Blätter fein hacken. Den Schafskäse zerkrümeln und mit der Petersilie vermischen.
2. Alle Zutaten für die Füllung vermischen und glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen.
3. Die Universalpfanne einfetten. Ein Teigblatt in die Universalpfanne legen, die überstehenden Seiten einschlagen und mit der Füllung dünn bepinseln. Ein weiteres Teigblatt darauflegen, die Seiten einschlagen, mit Füllung bepinseln und mit etwas Schafskäse bestreuen.
4. Den Vorgang wiederholen, bis nur noch 2 Teigblätter übrig sind. Die Teigblätter mit der Füllung bepinseln, den Rest darüber verteilen und das Börek wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:
CircoTherm Heißluft
180 °C
Dampfzugabe mittel
Backzeit: 35-45 Minuten



Tipp:
Geben Sie ½ Bund klein gehackte, frische Minze
zur Käsemasse. So erhält das Gebäck ein
besonderes Aroma.

REZEPTVERZEICHNIS

A

Apfelkuchen, Gedeckter, 157
Apple pie, Englischer, 161
Aprikosen-Schiffchen, 189

B

Backfisch mit süß-saurem Asia-Gemüse, 75
Baguettes mit Oliven, 211
Baiser mit Sahne und Himbeeren, Pavlova, 175
Baklava, 173
Beerentarteletts mit Sauerrahmguss, 187
Biskuitrolle mit Nougatfüllung, Nuss-, 165
Blumenkohlaufauf, 53
Börek, Türkisches, 227
Bouillabaisse, Hähnchen-, 93
Brandteig-Gebäck aus Indonesien, Sus Kering, 221
Brandteigtorte mit Erdbeerfüllung - Grundrezept Brandteig, 169
Brioches, Koriander-Orangen, 185
Butterkuchen - Grundrezept Hefeteig, 135

C

Christstollen mit Marzipan, Würziger, 141
Curry vom Red Snapper, 73

D

Doraden in Kräuter-Salzkruste, 61

E

Englischer Apple pie, 161
Entenbrust asiatisch, 101
Enten mit Bratapfelfüllung, Knusprige, 99
Espresso-Schokoladen-Tarte, Gewürzte, 153

F

Feigendessert mit Portweinsirup, Maurisches, 197
Fischaufauf, Sommerlicher, 71
Fischpäckchen im Mangoldblatt auf Weinsauce, 67
Fladenbrot, 213
Forellen, Kräuter-Forellen auf dem Blech, 65 Fruchtige
Himbeertorte - Grundrezept Biskuitteig, 163 Fruchtige
Putenrouladen, 79

G

Gans mit Semmelfüllung, Gegrillte, 95
Gebakener Spargel mit Salsa, 29
Gebackenes Gemüse mit Balsamicosauce, 27
Gedeckter Apfelkuchen, 157
Gefüllte Kartoffeln, 23
Gefülltes Lachsfilet, 69
Gegrillte Gans mit Semmelfüllung, 95
Gegrillte Hähnchenbrustfilets im Zucchini-mantel, 85
Gemüse-Brotmuffins, 37
Gemüse mit Balsamicosauce, Gebackenes, 27
Gewürzte Espresso-Schokoladen-Tarte, 153
Gratin dauphinois - Kartoffelgratin, 57
Gratinierte Hirschrückensteaks, 127
Grillhähnchen mit Kräutern gefüllt, 87
Grundrezept Biskuitteig - Fruchtige Himbeertorte, 163
Grundrezept Brandteig - Brandteigtorte mit Erdbeerfüllung, 169

Grundrezept Hefeteig, Butterkuchen, 135
Grundrezept Mürbeteig - Obsttorte, 155
Grundrezept Rührteig, Stachelbeerkuchen mit Mandel-Topping, 145
Gugelhupf mit Walnüssen und Marzipan, 139
Gugelhupfs mit Lemon-Curd und frischen Beeren, Kleine, 181

H

Hackfleischspieße vom Lamm, 125
Hähnchen-Bouillabaisse, 93
Hähnchenbrustfilet mit Gemüsefüllung, 83
Hähnchenbrustfilets im Zucchini-mantel, Gebrillte, 85 Hähnchen-
Drumsticks, Marokkanische, mit Kartoffelstäbchen, 89 Hähnchen-
Terrine mit Pistazien, 91
Himbeertorte, Fruchtige - Grundrezept Biskuitteig, 163
Hirschbraten in Rotwein-Wacholdersauce, 129
Hirschrückensteaks, Gratinierte, 127

K

Kalbsbrust mit Kräuterfüllung, 111
Kalbsfilet im Limetten-Melisse-Mantel, 113
Kartoffel-Gemüsekuchen, 51
Kartoffelgratin, Gratin dauphinois, 57
Kartoffeln, Gefüllte, 23
Kartoffelpfanne, Orientalische, 21
Kirschtorte, Schwarzwälder, 167
Kleine Gugelhupfs mit Lemon-Curd und frischen Beeren, 181
Kleine Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, 179
Knusprige Enten mit Bratapfelfüllung, 99
Koriander-Orangen-Brioche, 185
Kräuter-Forellen auf dem Blech, 65
Kräuter-Polenta, 35
Kürbis-Chili-Gemüse mit Äpfeln, 33

L

Lachsfilet, Gefülltes, 69
Lachslasagne, 47
Lammbraten mit Minze und Knoblauch, 121
Lammhüfte gefüllt mit Chilibirne, 123
Limettenmuffins mit weißer Schokolade, 183

M

Macarons, 195
Maispoularde mit Kräuterbutter, 97
Marmorkuchen im Glas, 149
Marokkanische Hähnchen-Drumsticks mit Kartoffelstäbchen, 89
Maurisches Feigendessert mit Portweinsirup, 197
Mehrkornbrötchen, 217
Meringue mit Schokoladen-Mascarponecreme und
exotischen Früchten, 201
Muffins mit Blauschimmelkäse, Pikante, 219

N

Nudelschnecken, 41
Nuss-Biskuitrolle mit Nougatfüllung, 165

O

Obsttorte - Grundrezept Mürbeteig, 155
Orientalische Kartoffelpfanne, 21
Ossobuco, 109

P

Paprika-Quiche, 225
Pavlova, Baiser mit Sahne und Himbeeren, 175
Pikante Muffins mit Blauschimmelkäse, 219
Pistazienplätzchen mit Feigenmarmelade, 193
Pizza Margherita, 223
Polenta, Kräuter-, 35
Polenta-Krustenbrot mit Espressobutter, 209
Pork, roasted Cantonese style, 119
Putenbrust mit roter Zwiebelsauce, 81
Putenrouladen, Fruchtige, 79

Q

Quarktorte mit Vanille aromatisiert, 159
Quiche, Paprika-, 225

R

Revani, Türkisches, 171
Rhabarberkuchen mit Baiser, 151
Ribeye, 103
Rigatoni mit Tomatensugo, 49
Rinderschulter mit Perlzwiebel-Sauce, 107
Roastbeef mit Sauce Hollandaise, 105
Roast pork Cantonese style, 119
Roggen-Sauerteigbrot, Würziges, 205
Rosinenzopf, 143

S

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kleine, 179
Schokoladentorte mit Honig-Aprikosen und Lavendel, 199
Schwarzwälder Kirschtorte, 167
Schweinebraten mit Honig-Thymian-Kruste, 115
Schweinerücken mit Aprikosensauce, 117
Sommerlicher Fischauflauf, 71
Spaghetti-Pilznester, 43
Spargel mit Salsa, Gebackener, 29
Spargel-Tortilla, 55
Stachelbeerkuchen mit Mandel-Topping - Grundrezept Rührteig, 145
Sus Kering - Brandteig-Gebäck aus Indonesien, 221

T

Tomaten gefüllt mit Linsen, Bulgur und Ziegenfrischkäse, 31
Tortenboden aus Rührteig, 147
Türkisches Börek, 227
Türkisches Revani, 171

V

Vanillekipferl, 191
Vollwertiges Vierkornbrot, 207

W

Wildschweinbraten mit Holundersauce und karamellisierten Äpfeln, 131
Windbeutel mit süßer Füllung, 177
Würziger Christstollen mit Marzipan, 141
Würziges Roggen-Sauerteigbrot, 205

Y

Yorkshire Pudding, 39

Z

Zander mit Speck, Kartoffeln und Linsen, 63

Zitronenkartoffeln mit Kräutern und Spitzpaprika, 25

Zucchinigratin mit schwarzen Oliven, 45

Zwetschgenkuchen, 137

Zwiebelbrötchen, 215





KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

9000989017



www.neff-international.com

Copyright © 2017, NEFF, München.
All rights reserved.