



Tefal[®]



Fry delight



REZEPTE



HAUPTGERICHTE - SNACKS - DESSERTS



Fry delight



Suchen Sie nach Rezeptideen für Ihre Fry delight?

Hier finden Sie vielfältige Ideen für köstliche Snacks, Hauptgerichte und Desserts, so können Sie jede Menge neue Delikatessen ausprobieren! Von knusprigen Hähnchen Nuggets bis zu Apfel-Muffins, selbstgemachten Pommes bis zu schmackhaften Garnelenspießen. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Gericht und folgen sie den im Rezept beschriebenen Schritten.

Guten Appetit!



HAUPTGERICHTE

3



SNACKS

49



DESSERTS

83



HAUPTGERICHTE

Arancini mit Mozzarella und Erbsen	4	Quinoa-Kuchen mit Pesto und getrockneten Tomaten	27
Gefüllte Auberginen auf orientalische Art	5	Gegrilltes Gemüse mit Thymian	28
Rindfleisch auf thailändische Art	6	Mini-Kalbsburger mit Roquefort	29
Rinder-Köfte und Minz-Dip	7	Dorade mit Limette und Kokosmilch	30
Saté-Spieße mit Scheiben vom Entenfilet	8	Kalbsrouladen mit Bauernspeck und weißer Salbeisauce	31
Hähnchenfleischspieße mit Pekannüssen	9	Lachssteaks mit Curry	32
Gambaspieße und gegrillte Paprikaschoten	10	Thunfischsteaks mit eingelegten Tomaten	33
Gemüsespieße, Kräuterbutter	11	Rindersteak mit Chimichurri-Sauce	34
Gebratener Dorsch mit milden Zwiebeln und Majoran	12	Hähnchenschenkel mit Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln	35
Auberginen-Kaviar mit Sesamsamen	13	Pita und Falafel	36
Auberginen-Feta-Clafoutis	14	Thunfisch-Pizza	37
Kartoffelchips auf türkische Art	15	Knuspriger Bauchspeck vom Schwein	38
Hähnchenschenkel mit Thymian und Zitrone	16	Bauchspeck vom Schwein mit Barbecue-Sauce	39
Rückenfilet vom Dorsch mit einer Kruste aus getrockneten Früchten	17	Schwedische Kartoffeln	40
Schweinerücken mit Apfelkompott	18	Ofenkartoffeln	41
Schwertfisch mit Sesamkruste	19	Tiefgefrorene Nusskartoffeln oder Schlosskartoffeln	42
Filet mignon mit Ahornsirup-Glasur	20	Kartoffelecken auf mexikanische Art	43
Zitronen-Dorschfilet mit Gremolata-Kruste	21	Frittierte Ravioli mit 4 Sorten Käse	44
Seelachsfilet mit Pesto	22	Kartoffel-Rösti	45
Makrelenfilet mit Senf	23	Rinderbraten mit Kräuterkruste	46
Glasierte Lachsfilets	24	Tomatensauce	47
Pommes Frites aus Süßkartoffeln	25	Tomaten auf provenzalische Art	48
Tiefgefrorene Pommes Frites	26		

Arancini mit Mozzarella und Erbsen

• Zuerst das Risotto zubereiten: In einem Topf Zwiebel und Knoblauch mit einem Schuss Olivenöl garen, bis die Zwiebel glasig ist. Den Reis hinzugeben und mischen, bis der Reis perlt. Den Weißwein hinzugeben und kochen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Die Hälfte der Hühnerbrühe hinzugeben, den Reis auf kleiner Flamme köcheln lassen und dabei oft umrühren. Den Rest der Hühnerbrühe hinzugeben und den Reis aufquellen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist.

• Vom Herd nehmen und Erbsen, Parmesan sowie Muskat hinzugeben. Salzen und pfeffern.

• Das Risotto auf einer Platte verteilen und mit Frischhaltefolie abdecken. Kühl stellen, bis das Risotto vollständig abgekühlt ist.

• Die Reismasse in 8 gleiche Teile teilen. Mit der Handfläche eine Mozzarellakugel in die Mitte setzen, anschließend eine Reiskugel darum formen. Den Vorgang wiederholen und 8 Arancini formen.

• Die Eier auf einem Teller verquirlen. Das Paniermehl auf einen weiteren Teller geben.

• Die Arancini zum Panieren nacheinander in den verquirlten Eiern und anschließend im Paniermehl wenden.

• Die Arancini in den Korbeinsatz legen und 15 Minuten bei 160 °C garen. Die Arancini können im Korbeinsatz übereinandergelegt werden.

Anzahl

X 8



40 Minuten



40 Minuten



15 Minuten

- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Schuss Olivenöl
- 250 g Arborio-Reis
- 25 cl Weißwein
- 50 g Parmesan
- 1 Prise Muskat
- 1 l Hühnerbrühe
- 60 g Erbsen, gekocht
- 8 Kugeln Mozzarella
- 3 Eier
- 150 g Paniermehl
- Salz und Pfeffer



Gefüllte Auberginen auf orientalische Art



X 4



30 Minuten



36 Minuten

Benötigtes Material: Backpapier

- Die Auberginen rundherum mit einer Gabel einstechen.
- Die ganzen Auberginen in den Korbeinsatz legen und 20 Minuten bei 170 °C garen.
- In der Zwischenzeit in einem Topf Zwiebel und Paprikaschote mit einem Schuss Olivenöl anbraten, bis sie gar sind. Knoblauch, Suppengrün, Kümmel, zerkleinerte Tomaten und Tomatenmark hinzugeben. Schmoren lassen, bis die Mischung gar ist.
- Aus Backpapier 4 Quadrate mit einer Länge von jeweils 15 cm ausschneiden.
- Wenn die Auberginen gar sind, der Länge nach halbieren und die Hälften jeweils auf ein Stück Backpapier legen.
- Die Zwiebel-Paprika-Mischung auf den Auberginenhälften verteilen.
- In der Mitte der Auberginenhälften jeweils ein kleines Nest machen und ein Eier darin aufschlagen.
- Zwei Auberginenhälften entgegengesetzt im Korbeinsatz anordnen, wobei das Backpapier an den Rändern leicht nach oben vorsteht.
- Die beiden ersten Auberginenhälften 8 Minuten bei 170 °C garen. Am Ende der Garzeit noch 3 Minuten im Gerät ruhen lassen. Aus dem Korbeinsatz entnehmen.
- Die beiden anderen Auberginenhälften ebenfalls 8 Minuten bei 170 °C garen. Am Ende der Garzeit noch 3 Minuten im Gerät ruhen lassen.

- 2 Auberginen
- 4 Eier
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 milde Zwiebel, fein geschnitten
- 1 rote Paprikaschote, geschnitten
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 200 g zerkleinerte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Teelöffel Kümmel



Rindfleisch auf thailändische Art



X 4



30 Minuten



2 bis 5 Stunden



10 Minuten

• In einer Schüssel alle Zutaten für die Marinade mischen: Knoblauch, Pfeffer, 2 EL Austernsauce, milde Sojasauce, Cognac und Olivenöl.

• Den Braten in der Mitte halbieren, um zwei dicke Scheiben zu erhalten. In die Marinade legen und die Stücke gut mit der Sauce überziehen.

• Die Schüssel mit Folie abdecken und für 2 bis 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

• Für die Zubereitung der Sauce in einem Topf 10 cl Wasser, Zitronensaft, Fischsauce, 1 EL Austernsauce, Zucker, Erdnussbutter und Sweet-Chili-Sauce mischen. Sauce so lange kochen, bis sie eine sirupartige Konsistenz erhält. Anschließend zur Seite stellen.

• Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.

• Die zwei Fleischstücke in den Korbeinsatz legen und 5 Minuten bei 200 °C garen.

• Die Fleischstücke umdrehen und den Garvorgang 5 Minuten bei 180 °C fortsetzen.

• Am Ende des Garvorgangs das Fleisch entnehmen und in Aluminiumfolie einwickeln. 5 Minuten ruhen lassen.

• Das Fleisch in feine Scheiben schneiden, mit Sauce beträufeln und mit gehackten Erdnüssen sowie Koriander bestreut servieren.

- 1 Rinderbraten (etwa 700 g)
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL Pfeffer
- 3 EL Austernsauce
- 1 EL milde Sojasoße
- 1 EL Cognac
- 3 EL Olivenöl
- 10 cl Wasser
- Saft von 1 Limette
- 1 EL Fischsauce
- 2 TL Zucker
- 1 EL Erdnussbutter
- 1 EL Sweet-Chili-Sauce
- Erdnüsse zum Garnieren
- Koriander zum Garnieren



Rinder-Köfte und Minz-Dip



X 4



20 Minuten



10 Minuten

- Die Schalotten kurz in einem Topf mit einem Schuss Olivenöl garen.
- In einer Schüssel Rindfleisch, Ras el-Hanout, Kümmel, Koriander und gegarte Schalotten mischen. Salzen und pfeffern.
- Etwa 30 g schwere, ovale Bällchen formen.
- Die Bällchen in den Korbeinsatz legen und 10 Minuten bei 180 °C garen. Die Bällchen können im Korbeinsatz übereinandergelegt werden.
- In der Zwischenzeit Joghurt, Minze und Zwiebel in einer Schüssel mischen, 1 EL Olivenöl hinzugeben, salzen und pfeffern.
- Die Fleischbällchen mit der Minzsauce servieren.

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Schuss Olivenöl + 1 EL Olivenöl
- 4 kleine Schalotten, fein gehackt
- 2 EL Koriander, gehackt
- 1 EL Ras el-Hanout
- 1 Teelöffel Kümmel
- Salz und Pfeffer
- 2 Becher griechischer Joghurt
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL frische Minze, gehackt
- ½ rote Zwiebel, fein geschnitten



Saté-Spieße mit Scheiben vom Entenfilet

Erforderliches Material: 12 Schaschlikspieße (15 cm lang)

- In einer Schüssel alle Zutaten für die Marinade mischen: Knoblauch, Sataypulver, Koriander, Kokosmilch, Sojasoße und Ingwer.
- Die Entenfiletscheiben hinzugeben und mindestens 30 Minuten marinieren.
- Die Entenfiletscheiben der Länge nach wellenförmig auf die Schaschlikspieße stecken.
- Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- Die Spieße in den Korbeinsatz legen und 10 Minuten bei 200 °C garen.

Anzahl

X 12



30 Minuten



20 Minuten



10 Minuten

- 12 dünne Scheiben vom Entenfilet
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 EL Sataypulver
- 1 TL gemahlene Koriandersamen
- 12 cl Kokosmilch
- 2 EL Sojasoße
- 1 TL frischer Ingwer, gerieben



Hähnchenfleischspieße mit Pekannüssen

Erforderliches Material: 12 Schaschlikspieße
(15 cm lang)

Anzahl

X 12



10 Minuten



25 Minuten



15 Minuten

- Den Sake in einem Topf erhitzen und flambieren, um den Alkohol zu entfernen.
- Sojasoße, Zucker und Mirin in den Topf hinzugeben und die Mischung erhitzen, bis sie eine sirupartige Konsistenz hat.
- Die Hähnchenstreifen in 3 Teile schneiden und in der erkalteten Sauce mit dem Ingwer 10 Minuten marinieren.
- Auf jeden Spieß 4 Fleischstücke stecken.
- Alle Spieße nebeneinander in versetzter Anordnung in den Korbeinsatz legen. 10 Minuten bei 190 °C garen.
- Die Spieße umdrehen und weitere 5 Minuten bei 190 °C garen.
- In einer Schüssel Pekannüsse, Kerbel und Gomasio mischen. Diese Mischung am Ende des Garvorgangs über die Spieße streuen. Servieren.

- 50 ml japanischer Sake
- 50 ml Sojasoße
- 40 g Zucker
- 1 TL Mirin
- 16 Hähnchenstreifen
- 1 EL Ingwer, fein gehackt
- 2 EL Pekannüsse, fein gehackt
- 2 EL Kerbel, gehackt
- 1 EL Gomasio



Gambaspieße und gegrillte Paprikaschoten

Anzahl

X 12



20 Minuten



30 Minuten

Erforderliches Material: 12 Zahnstocher

- Die Paprikaschoten im Ganzen in den Korbeinsatz legen und 25 Minuten bei 200 °C garen. Während des Garvorgangs häufig umdrehen, damit sie von allen Seiten dunkel werden.
- Abkühlen lassen. Anschließend schälen und Streifen in das Fruchtfleisch schneiden.
- Geschälte Gambas, Olivenöl und Paprikapulver in einer Schüssel mischen. Salzen und pfeffern.
- Die Gambas in den gegrillten Paprikaschoten einrollen und mit Zahnstochern feststecken.
- Die Gambas in den Korbeinsatz legen und 5 Minuten bei 170 °C garen.

- 12 Gambas ohne Schale
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer



Gemüsespieße, Kräuterbutter

Anzahl

X 8



10 Minuten



20 Minuten

**Erforderliches Material: 8 Schaschlikspieße
(15 cm lang)**

- Zucchini und Maiskolben in dicke Scheiben schneiden. Die Auberginen jeweils in 4 gleich dicke Scheiben schneiden.
- Die Auberginenscheiben mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl würzen. 4 Auberginenscheiben in den Korbeinsatz legen und 5 Minuten bei 180 °C garen. Entnehmen. Die restlichen 4 Scheiben in den Korbeinsatz legen und ebenfalls 5 Minuten bei 180 °C garen.
- Die gegarten Auberginenscheiben in 3 Teile schneiden und abwechselnd Aubergine, Zucchini, Mais und Kirschtomate auf die Spieße stecken.
- Die Spieße mit einem Schuss Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
- Die 8 Spieße in den Korbeinsatz legen 10 Minuten bei 180 °C garen. Die Spieße können übereinandergelegt werden.
- In der Zwischenzeit die Kräuterbutter zubereiten. Hierfür weiche Butter, Petersilie, Schalotte und Zitronensaft mischen. Salzen und pfeffern.
- Die Kräuterbutter auf den fertigen Spießen verteilen und servieren.

- 2 Zucchini
- 2 Maiskolben
- 2 Auberginen
- 24 Kirschtomaten
- 2 Schuss Olivenöl
- 160 g weiche Butter
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 4 EL fein gehackte glatte Petersilie
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer



Gebratener Dorsch mit milden Zwiebeln und Majoran



X 4



20 Minuten



10 Minuten

Erforderliches Material: eine quadratische Auflaufform (14 cm)

- In einem Topf die milden Zwiebeln in einem Schuss Olivenöl 20 Minuten langsam erhitzen.
- Salzen, pfeffern und Majoran hinzugeben.
- Das Gerät 3 Minuten lang auf 180 °C vorheizen.
- Die 4 Dorschfilets in die Auflaufform legen. Jeweils 1/4 der milden Zwiebeln auf die Filets legen und gut damit bedecken. Die Zwiebeln mit dem verquirlten Eigelb beträufeln.
- Die Form in den Korbeinsatz stellen und 10 Minuten bei 160 °C garen.

- 2 milde Zwiebeln, fein geschnitten
- 4 Dorschfilets
- 1 EL Majoran
- 2 Eigelb
- 1 Schuss Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Auberginen-Kaviar mit Sesamsamen



X 4



10 Minuten



30 Minuten

Benötigtes Material: Aluminiumfolie

- Die Auberginen der Länge nach halbieren und vom Stiel befreien. Das Fruchtfleisch mit einem Messer gitterartig einschneiden. Die Haut dabei auslassen.
- Salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln.
- Die beiden Hälften jeder Aubergine wieder aufeinanderlegen und vollständig mit Aluminiumfolie umwickeln.
- Die beiden umwickelten Auberginen in den Korbeinsatz legen.
- 30 Minuten bei 180 °C garen.
- Mit einem Löffel das Fruchtfleisch der Auberginen in eine Schüssel geben und die Sesampaste hinzufügen. Mischen.
- Wenn die Masse schön glatt ist, die Sesamsamen hinzugeben und noch einmal abschmecken.

- 2 Auberginen
- 5 cl Olivenöl
- 2 EL Sesampaste (Tahina)
- 20 g Sesamkörner
- Salz und Pfeffer



Auberginen-Feta-Clafoutis



X 4



10 Minuten



35 Minuten

Erforderliches Material: eine Auflaufform (14 cm)

- In einer Schüssel die Auberginenwürfel mit Salz und Olivenöl mischen.
- In den Korbeinsatz legen und 15 Minuten bei 160 °C garen. Dabei gelegentlich umrühren.
- In der Zwischenzeit Mehl und Ei in die Schüssel geben und gut mischen.
- Nach und nach Milch, ½ TL Thymian, Muskat und geriebenen Käse hinzugeben. Salzen und pfeffern.
- Die gegarten Auberginen in die Form geben, den Feta großzügig darüber zerbröseln und mit der Mischung auf Eibasis bedecken. ½ TL Thymian darüber streuen.
- Die Form in den Korbeinsatz stellen und 20 Minuten bei 160 °C garen.

- 2 geschälte Auberginen, in kleine Würfel geschnitten
- 5 cl Olivenöl
- 100 g Feta
- 1 Ei
- 30 g Mehl
- 30 g Milch
- Etwas geriebenen Käse
- 1 TL Thymian oder Oregano
- 1 Prise Muskat
- Salz und Pfeffer



Kartoffelchips auf türkische Art



X 4



20 Minuten



35 Minuten

- Die Kartoffeln schälen, waschen
- Mit einem Hobel feine Scheiben mit einer Dicke von maximal 0,5 cm schneiden.
- Anschließend maximal 0,5 cm breite Stifte schneiden und unter klarem Wasser abwaschen. Mit einem sauberen Tuch gut abtrocknen.
- In einer großen Schüssel die Kartoffeln mit Pflanzenöl mischen. Die Kartoffeln in den Korbeinsatz geben.
- 15 Minuten bei 170 °C garen. Anschließend aus dem Korbeinsatz entnehmen und die Chips gut durchmischen.
- Wieder einsetzen und weitere 20 Minuten bei 170 °C garen.
- Die Chips mit Kurkuma, Ingwer, Kümmel, Salz und Koriander würzen. Mit einem Limettenschnitt servieren.

- 800 g Kartoffeln
- 1 EL Pflanzenöl
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL gemahlener Ingwer
- ½ TL Kümmel
- 1 TL Salz
- 1 EL Koriander, gehackt
- 1 Limette



Hähnchenschenkel mit Thymian und Zitrone



X 4



10 Minuten



35 Minuten

- Die Hähnchenschenkel alle 2 Zentimeter leicht einschneiden.
- In einer Schüssel die Hähnchenschenkel mit Honig, Olivenöl und frischem Thymian überziehen. Salzen und pfeffern.
- Die Hähnchenschenkel in den Korbeinsatz geben.
- Die Zitronen in feine Scheiben schneiden und so auf die Hähnchenschenkel legen, dass diese vollständig bedeckt sind.
- 30 Minuten bei 180 °C garen. Die Zitronenscheiben herausnehmen und weitere 5 Minuten bei 200 °C garen.

- 4 Hähnchenschenkel
- 2 cl Olivenöl
- 1 EL Honig
- 3 EL frischer Thymian
- 4 Zitronen
- Salz und Pfeffer



Rückenfilet vom Dorsch mit einer Kruste aus getrockneten Früchten



X 4



20 Minuten



5 Minuten

- Für die Kruste Butter, Pistazien, Haselnüsse, gemahlene Mandeln, Zitronenschale und Petersilie mischen. Pfeffer.
- Diese Mischung mit einem Nudelholz zwischen zwei Blättern Backpapier verteilen und auf eine Dicke von maximal 0,5 cm ausrollen. Kühl stellen, damit die Zubereitung fest wird.
- Das Gerät 3 Minuten lang auf 180 °C vorheizen.
- Die Rückenfilets mit Olivenöl bepinseln und in den Korbeinsatz legen.
- Aus der festgewordenen Kruste rechteckige Stücke ausschneiden, die etwas größer sind als die Rückenfilets und diese ohne zu biegen auf die Dorschfilets legen.
- 5 Minuten bei 160 °C garen.

- 4 Rückenfilets vom Dorsch
- 50 g weiche gesalzene Butter
- 20 g gemahlene Mandeln
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- 20 g gehackte Pistazien
- 20 g gehackte Haselnüsse
- 20 g gehackte Walnüsse
- Schale von 1 Zitrone
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schuss Olivenöl



Schweinerücken mit Apfelkompott



X 4



10 Minuten



30 Minuten

Erforderliches Material: eine quadratische Auflaufform (14 cm)

- In einer Schüssel Fleischsaft, Apfelkompott, Schalotten, Lorbeerblatt und Rohrzucker mischen. Salzen und pfeffern.
- Den Szechuanpfeffer in ein Stück Gaze einwickeln und dieses Päckchen in die Auflaufform legen.
- Die Zubereitung in die Form hinzugeben und das Stück Schweinerücken darauf legen. Salzen und pfeffern.
- Das Gerät 3 Minuten lang auf 180 °C vorheizen.
- Die Form in den Korbeinsatz legen und 30 Minuten bei 180 °C garen. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.
- Den Schweinerücken in Scheiben schneiden und mit der Apfelsauce servieren.

- 400 g Schweinerücken am Stück
- 100 g Apfelkompott
- 100 g Schalotten, fein geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Rohrzucker
- 1 TL Szechuanpfeffer
- 10 cl Fleischsaft
- Salz und Pfeffer



Schwertfisch mit Sesamkruste



X 4



15 Minuten



32 Minuten

- Eiweiß, Limettenschale und Chilisauce auf einen tiefen Teller geben und gut mischen. Die Sesamsamen auf einen weiteren tiefen Teller geben.
- Die Schwertfischscheiben salzen und pfeffern.
- Die Schwertfischscheiben auf einer Seite panieren. Hierfür nacheinander in der Eiweißmischung und in den Sesamsamen wenden.
- Eine Scheibe Schwertfisch in den Korbeinsatz legen und 15 Minuten bei 180 °C garen. Den fertigen Fisch herausnehmen, die zweite Scheibe in den Korbeinsatz legen und ebenfalls 15 Minuten bei 180 °C garen. Die Scheiben halbieren und servieren.

- 2 große Scheiben Schwertfisch
- 50 g Sesamkörner
- 2 Eiweiß
- 1 EL milde Chilisauce
- Schale 1 Limette
- Salz und Pfeffer



TIPP:

Um die erste Scheibe am Ende des zweiten Garvorgangs wieder aufzuwärmen, beide Scheiben 2 Minuten bei 180 °C garen.



Filet mignon mit Ahornsirup-Glasur



X 4



10 Minuten



20 Minuten

- Für die Glasur in einer Schüssel Barbecue-Sauce, Ahornsirup und Maisstärke mit einem kleinen Schneebesen verrühren.
- Das Gerät 3 Minuten lang auf 180 °C vorheizen.
- Das Filet mignon in 4 gleich große Teile schneiden, salzen und pfeffern. Die Fleischstücke mit der Glasur bepinseln.
- Die Stücke in den Korbeinsatz legen und 20 Minuten bei 200 °C garen. Die Glasur alle 5 Minuten erneut auftragen.
- Am Ende des Garvorgangs ein letztes Mal die Glasur auftragen und das Fleisch vor dem Verzehr 5 Minuten ruhen lassen.

- *Filet mignon vom Schwein*
- *4 EL Ahornsirup*
- *2 EL Barbecue-Sauce*
- *1 EL Maisstärke*
- *Salz und Pfeffer*



Zitronen-Dorschfilet mit Gremolata-Kruste



X 4



10 Minuten



5 Minuten

- Für die Gremolata in einer Schüssel Paniermehl, gemahlene Mandeln, gehackten Knoblauch, Zitronenschale, Petersilie, Basilikum und Olivenöl mischen. Salzen und pfeffern.
- Die 2 Zitronen in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und den Boden des Korbeinsatzes damit vollständig auslegen.
- Die Dorschfilets auf die Zitronenscheiben legen.
- Die Gremolata auf den Fischfilets verteilen und 5 Minuten bei 160 °C garen.

- 4 Dorschfilets
- 2 Zitronen
- Schale von 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 20 g helles Paniermehl
- 20 g gemahlene Mandeln
- 2 EL gehackte Petersilie
- 4 Basilikumblätter, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Salz und Pfeffer



Seelachsfilet mit Pesto

Anzahl

X 8



10 Minuten



5 Minuten

Erforderliches Material: 8 Zahnstocher

- Für das Pesto Basilikum, Knoblauch, Sardellen, Parmesan, Olivenöl, Pinienkerne und Zitronenschale hacken und vermischen. Salzen und pfeffern.
- Die Seelachsfilets mit dem Pesto bestreichen. Eine eingelegte Tomate darauflegen und zusammenrollen. Die Rolle mit einem Zahnstocher zusammenhalten.
- Die Filets in den Korbeinsatz legen und 5 Minuten bei 190 °C garen.
- In der Zwischenzeit den Quark mit dem restlichen Pesto mischen und zu den Filets servieren. Noch einmal abschmecken.

- 8 Seelachsfilets
- 8 eingelegte Tomaten
- 1 Bund Basilikum
- 1 EL Pinienkerne
- 1 EL Parmesan
- 2 Sardellenfilets
- Schale von 1 Zitrone
- 1 kleine Zehe Knoblauch
- 200 g Quark
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Makrelenfilet mit Senf



X 4



30 Minuten



8 Stunden



5 Minuten

- Überprüfen, dass die Makrelenfilets frei von Gräten sind und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Salzen und pfeffern.
- Die Filets mit der Senfseite nach oben in den Korbeinsatz legen und 5 Minuten bei 150 °C garen.
- In der Zwischenzeit in einem Topf Weißwein, Wasser, Karottenscheiben, Sellerie, Paprikapulver und Lorbeerblatt erhitzen, bis die Karotten gar sind. Salzen und pfeffern.
- Wenn die Filets gar sind, herausnehmen und in eine flache Form legen. Anschließend die Mischung auf Weinbasis darüber geben. Die Form mit einem Deckel schließen und abkühlen lassen. Vor dem Verzehr eine Nacht kühl stellen.

- 4 Makrelenfilets
- 2 EL Senf nach alter Art (moutarde à l'ancienne)
- 18 cl Weißwein
- 10 cl Wasser
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Stange Staudensellerie, in Scheiben geschnitten
- 1 kleine Karotte, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer



Glasierte Lachsfilets



X 4



20 Minuten



30 Minuten



5 Minuten

- In einer Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Sojasoße, Zucker, Knoblauchpulver, Paprikapulver und Schalotten mischen. Gut mischen, bis sich der Zucker gelöst hat.
- Die Lachsfilets in eine flache Form legen und die Mischung darüber geben. 30 Minuten marinieren.
- Die Filets in den Korbeinsatz legen und 5 Minuten bei 160 °C garen.

- 4 Lachsfilets
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Sojasoße
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1 TL Knoblauchpulver
- Saft von 1 Zitrone
- 1 TL Paprikapulver
- 2 EL Rohrzucker



Pommes Frites aus Süßkartoffeln



X 4



15 Minuten



30 Minuten

- Die Süßkartoffeln schälen und gut waschen.
- In 1 cm dicke Stifte schneiden.
- In einer großen Schüssel Eiweiß, Öl, Kurkuma und Pfeffer mischen.
- Die Pommes Frites aus Süßkartoffeln zu dieser Mischung hinzugeben und gut umrühren, um die Pommes Frites vollständig zu überziehen.
- Die Süßkartoffeln in den Korbeinsatz legen und 30 Minuten bei 180 °C garen. Dabei alle 10 Minuten umrühren. Salzen.

- 2 Süßkartoffeln mit orangefarbenem Fruchtfleisch
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Eiweiß
- 1 TL Kurkuma
- Salz und Pfeffer



Tiefgefrorene Pommes Frites



X 4



16 Minuten

- Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- Die Pommes Frites in den Korbeinsatz legen.
- 16 Minuten bei 200 °C garen.
- Nach halber Garzeit umrühren.

- *700 g dünne Pommes Frites, tiefgefroren*



Quinoa-Kuchen mit Pesto und getrockneten Tomaten



X 4



20 Minuten



30 Minuten

Erforderliches Material: eine quadratische Auflaufform (14 cm)

- In einer Schüssel die Eier mit getrockneten Tomaten, Pesto und Ricotta verquirlen.
- Rote Zwiebel, Paniermehl, Mehl und gekochten Quinoa hinzugeben und gut mischen. Salzen und pfeffern.
- Die Zubereitung in die Auflaufform geben und in den Korbeinsatz stellen.
- 30 Minuten bei 160 °C garen.

- 600 g Quinoa, gekocht und abgetropft (etwa 160 g roher Quinoa)
- 2 Eier
- 1 rote Zwiebel, fein geschnitten
- 50 g getrocknete Tomaten, gehackt
- 120 g Ricotta
- 30 g Mehl
- 1 EL Pesto
- 50 g Paniermehl
- Salz und Pfeffer



TIPP:

Lauwarm mit einem grünen Salat servieren.



Gegrilltes Gemüse mit Thymian



X 4



10 Minuten



30 Minuten

- Das Gemüse schälen und waschen. Die Schalotten der Länge nach halbieren. Karotten, Pastinake und Zucchini der Länge nach in große Stäbchen schneiden.
- Die Schalotten mit etwas Öl bepinseln und in den Korbeinsatz legen.
- 5 Minuten bei 150 °C garen.
- Karotten, Pastinake und Spargel in eine flache Form legen und mit Balsamicoessig bepinseln. Salzen und pfeffern. Karotten, Pastinake und Spargel zusammen mit den Schalotten in den Korbeinsatz legen und 10 Minuten bei 160 °C garen.
- In der Zwischenzeit Zucchini und Austernpilze in der flachen Form ebenfalls mit Balsamicoessig bepinseln. Zucchini und Austernpilze in den Korbeinsatz legen und zusammen mit dem anderen Gemüse 15 Minuten bei 150 °C garen.
- Das gegrillte Gemüse auf eine Anrichteplatte legen, mit Thymian bestreuen und einen Schuss Olivenöl darüber geben.

- 2 Schalotten
- 4 Karotten
- 1 Pastinake
- 8 Stangen grüner Spargel
- 1 Zucchini
- 100 g Austernpilze
- 1 Bund frischer Thymian
- 5 cl Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer
- 2 Schuss Olivenöl



Mini-Kalbsburger mit Roquefort



X 4



20 Minuten



15 Minuten

- Das Kalbfleisch in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.
- Aus dem Fleisch 4 Kugeln formen, flachdrücken, in den Korbeinsatz legen und 5 Minuten bei 200 °C garen.
- In der Zwischenzeit die Mini-Brötchen in zwei Hälften schneiden und die beiden Hälften mit Senf bestreichen.
- Wenn die Steaks gar sind, auf die untere Hälfte der Brötchen legen und mit einem Stück Roquefortkäse belegen.
- 2 belegte Brötchen mit der Oberseite nebeneinander in den Korbeinsatz legen und 5 Minuten bei 200 °C garen. Aus dem Korbeinsatz entnehmen und den Vorgang mit den 2 restlichen Burgern wiederholen.
- Nach dem Herausnehmen die Cornichon-Scheiben und den Rucola auf die unteren Hälften verteilen und die oberen Hälften darauf legen.

- 4 Mini-Brötchen, vorgebacken
- 400 g Kalbshackfleisch
- 1 EL gehackte glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Etwas Rucola
- 2 große Cornichons, in feine Scheiben geschnitten
- 2 EL Senf nach alter Art (moutarde à l'ancienne)
- 4 Stück Roquefortkäse



Dorade mit Limette und Kokosmilch



X 4



15 Minuten



20 Minuten

Erforderliches Material: eine quadratische Auflaufform (14 cm), Aluminiumfolie und 4 Zahnstocher

- Kirschtomaten, die Hälfte des Ingwers, die Hälfte der Frühlingszwiebel, Kokosmilch, Schnittlauch und Limettenschale in die Auflaufform geben. Salzen und pfeffern.
- Die Doradenfilets mit einem Schuss Olivenöl, Salz und Pfeffer, dem restlichen Ingwer und der restlichen Frühlingszwiebel sowie Limettensaft würzen.
- Die Filets einrollen und mit einem Zahnstocher zusammenhalten.
- Die Filets auf die Kirschtomaten legen und die Auflaufform mit Aluminiumfolie abdecken.
- Die Form in den Korbeinsatz stellen und 20 Minuten bei 200 °C garen.
- Mit dem fein geschnittenen Grün der Frühlingszwiebel garnieren.

- 4 Doradenfilets ohne Gräten
- 1 Limette
- 10 cl Kokosmilch
- 150 g Kirschtomaten
- 1 TL geriebener Ingwer
- 2 Frühlingszwiebeln, gehackt
- 1 EL Schnittlauch
- 1 Schuss Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Kalbsrouladen mit Bauernspeck und weißer Salbeisauce



X 4



30 Minuten

Erforderliches Material: Bindfaden, lebensmittelecht



30 Minuten

- Das Kalbshackfleisch in einer Schüssel mit Koriandersamen, Muskat, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.
- Das Kalbshackfleisch in 4 Teile teilen und auf den Schnitzeln verteilen. Die Ränder der Schnitzel in die Mitte klappen und so Rouladen formen.
- Jede Roulade mit 2 Scheiben Bauernspeck umwickeln und mit dem Bindfaden zuschnüren.
- Die Rouladen in den Korbeinsatz legen und 30 Minuten bei 170 °C garen.
- In der Zwischenzeit in einer Schüssel einen Becher Joghurt mit Salbei und Zitronensaft mischen. Salzen und pfeffern. Die Rouladen mit einem Löffel weißer Sauce servieren.

- 4 *feine Kalbsschnitzel*
- 200 g *Kalbshackfleisch*
- 8 *Scheiben Bauernspeck*
- 1 TL *Koriandersamen, getrocknet*
- 2 *Prisen Muskat*
- 1 TL *Rosmarinpulver*
- *Salz und Pfeffer*
- 1 EL *Salbei, gehackt*
- 1 *Spritzer Zitronensaft*
- 2 *Becher griechischer Joghurt*



Lachssteaks mit Curry



X 4



30 Minuten



10 Minuten

Erforderliches Material: eine quadratische Auflaufform (14 cm) und Aluminiumfolie

- In einem Topf die Zwiebeln glasig dünsten.
- Knoblauch und die in Würfel geschnittene Tomate hinzugeben und einige Minuten einkochen lassen.
- Koriander, Kümmel, Masala, Ingwer und Tomatenmark hinzugeben. Gut vermischen.
- Kokosmilch und Fischsauce hinzugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Noch einmal abschmecken.
- Die Lachsfilets in die Auflaufform geben. Die Currygarnitur darauf verteilen. Die Form mit Aluminiumfolie abdecken und in den Korb einsetzen. 10 Minuten bei 200 °C garen.
- Mit geschnittenen Minzblättern garnieren.

- 4 Lachsfilets
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 reife Tomate, in Würfel geschnitten
- 1 TL frischer Ingwer, gerieben
- 2 EL Koriander, gehackt
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- 1 EL Masala (oder Curry), gemahlen
- 1 EL Tomatenmark
- 10 cl Kokosmilch
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL frische Minze, fein geschnitten



Thunfischsteaks mit eingelegten Tomaten



X 4



15 Minuten



10 Minuten

- In einer Schüssel die drei verschiedenen Tomatensorten, Olivenöl und Oregano mischen. Salzen und pfeffern.
- Die Thunfischsteaks salzen und pfeffern und in den Korbeinsatz legen.
- Die Tomatenmischung auf den Steaks verteilen und vollständig bedecken.
- Um die Steaks „medium rare“ zu braten, 10 Minuten bei 150 °C garen und den Garvorgang bei Bedarf verlängern.

- 4 Steaks vom Gelbflossen-Thunfisch (130 g/Steak)
- 50 g getrocknete Tomaten, gehackt
- 50 g eingelegte Tomaten, gehackt
- 1 reife Tomate, in kleine Würfel geschnitten
- 1 TL Oregano
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Rindersteak mit Chimichurri-Sauce



X 4



30 Minuten



15 Minuten



15 Minuten

• In einer Schüssel Chilipulver, braunen Zucker, Salz, Senf- und Koriandersamen, Kümmel, Knoblauch, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Pfeffer und einen Schuss Olivenöl mischen. Das Stück Fleisch vollständig mit dieser Mischung bedecken. 15 Minuten marinieren.

• In der Zwischenzeit die Chimichurri-Sauce zubereiten: Petersilie, Oregano, Knoblauch, Zwiebel, Chilischote, Essig, Zitrone und 5 cl Olivenöl miteinander hacken. Salzen und pfeffern.

• Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.

• Das Fleisch in den Korbeinsatz legen und 10 Minuten bei 200 °C garen.

• Das Fleisch umdrehen und mit einem Schuss Olivenöl beträufeln.

• Die Garzeit um weitere 5 Minuten bei 200 °C verlängern, wenn das Fleisch blutig sein soll. Anschließend die Garzeit bis zum gewünschten Garpunkt verlängern.

• Mit der Chimichurri-Sauce servieren.

- 500 g Lende am Stück
- 1 Prise Chilipulver
- 1 TL brauner Zucker
- 2 TL Salz
- 2 TL Senfsamen
- 1 TL Koriandersamen
- 1 Teelöffel Kümmel
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Paprikapulver
- 2 Prisen Cayennepfeffer
- 4 Prisen Pfeffer aus der Mühle
- 2 Schuss Olivenöl + 5 cl Olivenöl
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 EL Oregano, gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Zwiebel, fein geschnitten
- 1 kleine Chilischote, geschält und gewaschen
- 2 EL Rotweinessig
- 1 Schuss Limettensaft
- Salz und Pfeffer



Hähnchenschenkel mit Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln



X 4



15 Minuten



30 Minuten

- In einer großen Schüssel Senf, Olivenöl, Zitronensaft, Paprikapulver, Knoblauchpulver und Senfsamen mischen. Salzen und pfeffern.
- Die Grenaille-Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. Zusammen mit den Hähnchenschenkeln und dem Rosmarin in die Schüssel geben.
- Gut mischen, damit die Marinade die Zutaten überzieht.
- Die Kartoffeln und Hähnchenschenkel in den Korbeinsatz legen und 30 Minuten bei 170 °C garen. Während des Garvorgangs 2 oder 3 Mal umrühren.

- 4 Hähnchenschenkel
- 500 g Grenaille-Kartoffeln
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 EL Honigsenf
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Senfsamen
- Saft von 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Pita und Falafel



X 4



30 Minuten



12 Minuten

- Kichererbsen, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Koriander, Kümmel, Bicarbonat und Mehl zu einem groben Teig kneten.
- Aus diesem Teig 20 Falafel formen und leicht flachdrücken.
- Die Falafel in den Korbeinsatz legen und 10 Minuten bei 170 °C garen. Die Falafel können im Korbeinsatz übereinandergelegt werden.
- In der Zwischenzeit die Garnitur für die Sandwiches zubereiten: Salat und Minze mischen. Den Joghurt mit Feta und Olivenöl mischen. Salzen und pfeffern.
- Wenn die Falafel fertig sind, aus dem Korbeinsatz entnehmen. Die Pita-Brote an der Seite einschneiden und vertikal in den Korbeinsatz legen. 2 Minuten bei 170 °C backen.
- Die aufgewärmten Brote mit Salat, Tomatenscheiben, Feta-Joghurt und den Falafeln garnieren.

- 100 g Feta, in Würfel geschnitten
- 1 Tomate, in Scheiben geschnitten
- 4 Pita-Brote
- 400 g Kichererbsen
- 4 EL Kichererbsenmehl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 EL Koriander, gehackt
- 1 Teelöffel Kümmel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Bicarbonat
- 1 Becher griechischer Joghurt
- 1 Schuss Olivenöl
- 20 Minzblätter
- 200 g Salat (Rucola oder anderer)



Thunfisch-Pizza



X 4



20 Minuten



15 Minuten

Benötigtes Material: Backpapier

- Den Boden des Korbeinsatzes mit einem Quadrat aus Backpapier auslegen und 1cm Platz zu den Rändern lassen.
- Den Thunfisch abtropfen lassen.
- Auf der Hälfte des Pizzateigs eine Schicht Dijon-Senf verteilen und dabei darauf achten, dass die Ränder frei bleiben. Die Tomatenscheiben darauf legen.
- Mit frischem Thymian bestreuen und den zerkleinerten Thunfisch darauf verteilen. Den Ricotta hinzugeben.
- Die Pizza zusammenklappen, die Ränder mit Eigelb bestreichen und verschließen. Die Ränder umklappen, um die Pizza sicher zu verschließen.
- Die Oberseite mit dem restlichen Eigelb bestreichen und Parmesanspäne darüber streuen.
- Die Pizza auf dem Backpapier in den Korbeinsatz legen und 15 Minuten bei 160 °C backen.

- *1 quadratischer Pizzateig*
- *1 Tomate, in feine Scheiben geschnitten*
- *1 EL Dijon-Senf*
- *Einige Prisen frischer Thymian*
- *260 g Thunfisch im eigenen Saft*
- *2 EL Ricotta*
- *1 verquirltes Eigelb*
- *Etwas Parmesanspäne*



Knuspriger Bauchspeck vom Schwein



X 4



30 Minuten



45 Minuten

- Die Bauchspeckscheiben in einem Topf 30 Minuten in Wasser kochen. Gut trocknen lassen.
- In einer Schüssel Zucker, Salz und die Gewürzmischung Quatre-épices mischen. Das ganze Fleisch mit Worcestershire-Sauce bepinseln, die Schwarte dabei auslassen. Mit der Zucker-Salz-Gewürzmischung würzen.
- Das Gerät 3 Minuten lang auf 160 °C vorheizen.
- Einen Zahnstocher durch die gesamte Oberfläche der Schwarte stechen und die Oberfläche trocken tupfen.
- Die 2 Bauchspeckstücke in den Korbeinsatz legen und 20 Minuten bei 160 °C garen.
- Das überschüssige Fett auf der Schwarte abtupfen und weitere 25 Minuten bei 180 °C garen.

- 2 Scheiben Bauchspeck vom Schwein (300 g)
- 1 TL Quatre-épices (Gewürzmischung)
- 2 TL Zucker
- 3 TL feines Salz
- 1 cl Worcestershire-Sauce



Bauchspeck vom Schwein mit Barbecue-Sauce



X 4



30 Minuten



10 Minuten

● In einem Schmortopf die Scheiben Bauchspeck vom Schwein in Wasser (so viel Wasser hineingeben, dass die Scheiben vollständig bedeckt sind) mit einer halben, in Viertel geschnittenen Zwiebel, Suppengrün, Gewürznelken, Gemüsebrühe und Orangenschale kochen. Nach dem ersten Aufkochen 15 Minuten köcheln lassen.

● In der Zwischenzeit die Barbecue-Sauce zubereiten. In einem Topf die geschnittene Zwiebel in Olivenöl auf kleiner Flamme glasig dünsten. Knoblauch und rote Paprikaschote hinzugeben und 10 Minuten kochen lassen. Flüssigen Honig, Tomatenmark, Ketchup, Worcestershire-Sauce, Brühe, Honigsenf und Rotwein hinzugeben. Salzen, pfeffern und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Die Zubereitung pürieren.

● Die Bauchspeckscheiben mit Barbecue-Sauce bepinseln und senkrecht mit der Schwarte nach oben in den Korbeinsatz legen.

● 10 Minuten bei 180 °C garen. Vor dem Öffnen des Behälters 1 Minute warten, um mögliche Spritzer zu vermeiden.

● Mit der restlichen Barbecue-Sauce servieren.

- 1 rote Paprikaschote, geschnitten
- ½ Zwiebel, fein geschnitten + ½ Zwiebel
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 EL Honigsenf
- 1 EL Ketchup
- 10 cl Rotwein
- 10 cl Brühe
- 1 EL Worcestershire-Sauce
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 12 Scheiben Bauchspeck vom Schwein
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Gewürznelken
- 2 Stücke von einer Orangenschale
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- Wasser



Schwedische Kartoffeln



X 4



10 Minuten



30 Minuten

- Die Kartoffeln vorsichtig in feine Scheiben schneiden, aber nicht ganz durchschneiden.
- In einer Schüssel pürierte Tomaten und Dill mischen. Salzen und pfeffern. Diese Mischung auf die Kartoffeln geben und zwischen den Scheiben verteilen. Mit einem Schuss Olivenöl beträufeln.
- Die Kartoffeln in den Korbeinsatz legen und 30 Minuten bei 160 °C garen.
- Die Kartoffeln mit einem Löffel gerührten Joghurt servieren, der mit Fleur de Sel, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl abgeschmeckt wurde.

- 4 Kartoffeln der Sorte Bintje
- 2 pürierte Tomaten
- 2 EL Dill
- 1 gerührter Joghurt
- 2 Schuss Olivenöl
- Fleur de Sel und Pfeffer



Ofenkartoffeln



X 4



30 Minuten



35 Minuten

Erforderliches Material: Aluminiumfolie

- Die Kartoffeln waschen und noch feucht in ein Stück Aluminiumfolie einwickeln. Die eingewickelten Kartoffeln in den Korbeinsatz geben.
- 30 Minuten bei 200 °C garen. Die Kartoffeln während des Garvorgangs prüfen. Sie sind gar, wenn sie im Inneren weich sind. Falls nicht, den Garvorgang verlängern.
- Die Kartoffeln aus dem Korbeinsatz entnehmen. Die Aluminiumfolie öffnen und nur um den unteren Teil der Kartoffeln belassen, um ein Schiffchen zu formen.
- Das Innere der Kartoffeln in eine Schüssel geben. Butter, Knoblauch, 2/3 des Parmesans und Petersilie hinzugeben. Salzen und pfeffern. Mit einer Gabel durchmischen.
- Das Püree wieder zurück in die Schale geben, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und die Kartoffeln in den Korbeinsatz geben. 5 Minuten bei 180 °C garen.

- 4 große Kartoffeln
- 80 g Butter
- 70 g geriebener Parmesan
- 2 TL Knoblauchpulver
- 3 EL gehackte glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer



Tiefgefrorene Nusskartoffeln oder Schlosskartoffeln



X 4



10 Minuten

- Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- Die tiefgefrorenen Nusskartoffeln in den Korbeinsatz legen.
- 10 Minuten bei 200 °C garen.
- Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.

- 700 g tiefgefrorene
Nusskartoffeln



Kartoffelecken auf mexikanische Art



X 4



20 Minuten



30 Minuten

- Die Kartoffeln je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden. Gut trocknen lassen.
- In einer Schüssel die Kartoffeln mit weicher Butter und mexikanischen Gewürzen mischen.
- Die Kartoffeln in den Korbeinsatz legen und 30 Minuten bei 180 °C garen. Dabei alle 5 Minuten umrühren.
- Nach dem Herausnehmen die Kartoffeln in einer Schüssel mit Paprikapulver, Selleriesalz und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken.
- Heiß servieren.

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 50 g zerlassene, mild gesalzene Butter
- 1 EL mexikanische Gewürzmischung
- 1 TL Selleriesalz
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 EL Paprikapulver



Frittierte Ravioli mit 4 Sorten Käse



X 4



10 Minuten



20 Minuten



15 Minuten

- In einer Schüssel die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen.
- Die ungekochten Ravioli hinzugeben und darauf achten, dass sie nicht zusammenkleben.
- 20 Minuten einweichen lassen und gelegentlich umrühren, damit sie weich werden.
- Das Paniermehl auf einen Teller geben. Die Ravioli einzeln im Paniermehl wenden und senkrecht in den Korbeinsatz legen.
- 15 Minuten bei 160 °C garen.

- 500 g Ravioli mit 4 Sorten Käse
- 3 Eier
- 200 g Paniermehl
- Salz und Pfeffer



TIPP:

Mit einer scharfen
Tomatensauce
servieren.



Kartoffel-Rösti



X 4



10 Minuten



30 Minuten

Erforderliches Material: eine quadratische Auflaufform (14 cm)

- In einer Schüssel geriebene Kartoffeln und Salz mischen.
- Die Ränder der Auflaufform buttern und 3 Flocken Butter auf den Boden der Form geben.
- Die Kartoffeln fest ausdrücken, um den Saft zu entfernen und in die Form geben. 3 Flocken Butter darauf verteilen.
- Die Form in den Korbeinsatz stellen und 30 Minuten bei 180 °C garen.
- In der Zwischenzeit die Sahne mit einem Rührbesen steif schlagen. Wenn die Sahne anfängt fest zu werden, mit Salz und Pfeffer würzen, Dill hinzugeben und kühl stellen.
- Die Rösti herausnehmen und auf einem Teller in Viertel schneiden. Mit einem Löffel Dillsahne und einer Scheibe Räucherlachs servieren.

- 500 g festkochende Kartoffeln, gerieben
- 1 gestrichenen TL feines Salz
- 20 g Butter
- 4 Scheiben Räucherlachs
- 10 cl flüssige Sahne
- 3 EL Dill
- Salz und Pfeffer



Rinderbraten mit Kräuterkruste



X 4



15 Minuten



20 Minuten



20 Minuten

- Für die Kräuterkruste weiche Butter, Estragon, Oregano, Petersilie, Schnittlauch und Paniermehl mischen. Salzen und pfeffern. Diese Mischung mit einem Nudelholz so zwischen zwei Blättern Backpapier verteilen, dass ein Rechteck in der Größe des Bratens entsteht. Kühl stellen, damit die Zubereitung fest wird.

- Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.

- Den Bindfaden vom Braten entfernen und das Fleisch rundherum mit Pflanzenöl beträufeln. Reichlich salzen.

- Den Braten in den Korbeinsatz legen und 10 Minuten bei 200 °C garen.

- Umdrehen und den Garvorgang um weitere 7 Minuten bei 200 °C verlängern.

- Die Kräuterzubereitung zügig auf den Braten hinzugeben und 3 Minuten bei 200 °C garen.

- Zur Lockerung das Fleisch im Korbeinsatz 5 Minuten ruhen lassen und anschließend servieren.

- 1 Rinderbraten (etwa 700 g)
- 60 g weiche Butter
- 1 EL Estragon, gehackt
- 1 EL Oregano, getrocknet
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 20 g helles Paniermehl
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer



Tomatensauce



X 4



10 Minuten



30 Minuten

Erforderliches Material: eine quadratische Auflaufform (14 cm)

- Die Tomaten waschen und halbieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit einem Schuss Olivenöl beträufeln.
- Die Tomaten mit dem Fruchtfleisch nach oben in die Auflaufform legen. Die Tomaten können im Korbeinsatz übereinandergelegt werden. Die Form in den Korbeinsatz stellen und 15 Minuten bei 200 °C garen.
- Wenn die Tomaten goldbraun gebraten sind, Thymian, Knoblauch und Zwiebel auf den Tomaten verteilen und weitere 15 Minuten bei 170 °C garen.
- Alles in den Mixer geben und zu einer glatten Sauce pürieren. Noch einmal abschmecken.

- 1 kg reife Tomaten
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Schuss Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 Thymianzweig
- Zucker
- Salz und Pfeffer



TIPP:

Vor dem Pürieren einige Blätter Basilikum zur Sauce geben.



Tomaten auf provenzalische Art



X 4



10 Minuten



10 Minuten



7 Minuten

- Knoblauch und Petersilie in einem Mixer fein hacken.
- Senf und Eigelb hinzugeben und erneut pürieren. Das Olivenöl langsam in den Mixer dazugeben, damit eine leichte Emulsion entsteht. Salzen und pfeffern. In eine Schüssel umfüllen.
- Mit dem Rührbesen Oregano, Thymian, Zitronensaft und Paniermehl unterrühren und 10 Minuten ruhen lassen.
- Die Tomaten halbieren, salzen und pfeffern.
- Mit einem großen Löffel die Tomatenhälften mit einer dicken Schicht der provenzalischen Mischung bedecken und in den Korbeinsatz stellen.
- 7 Minuten bei 190 °C garen.
- Durch leichtes Drücken auf die Seiten der Tomaten die Garprobe machen und den Garvorgang bei Bedarf fortsetzen.

- 4 Rispentomaten
- 1 Eigelb
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Petersilie
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Thymian, getrocknet
- Saft einer ½ Zitrone
- 10 cl Olivenöl
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 EL helles Paniermehl
- Salz und Pfeffer





SNACKS

Knusprige Chicken Wings mit Paprikapulver	50
Tiefgefrorene Fischstäbchen	51
Tiefgefrorene panierte Tintenfischringe	52
Garnelen im Teigmantel	53
Tiefgefrorene panierte Zwiebelringe	54
Tofu-Happen mit Knoblauch und Honig	55
Kartoffelklößchen auf indische Art	56
Thunfisch im Brickteigmantel mit Ei	57
Bruschetta nach Försterinnen-Art	58
Knusprige Pilze	59
Gefüllte Pilze mit Ziegenkäse und Haselnüssen	60
Cocas algériennes (Algerische Pizza) mit Tomaten und Oliven	61
Cookies mit Parmesan und Chorizo	62
Kroketten aus Krabbenfleisch mit feinen Kräutern	63
Spanische Kroketten mit Serrano-Schinken	64
Empanadas mit Fleischfüllung	65
Entenconfit im Teigmantel mit Trockenobst	66
Fisch mit Sauce Tartare	67
Tiefgefrorene Frikadellen	68
Gamba-Korma im Kadaifi-Teig	69
Guacamole	70
Tiefgefrorene Kroketten	71
Chicken Nuggets mit Cornflakes	72
Chicken Nuggets und hausgemachter Ketchup	73
Tiefgefrorene Hähnchennuggets	74
Geröstetes Brot mit Knoblauch	75
Kleine Mürbeteigtörtchen mit Käse	76
Knusprige Kichererbsen	77
Knusprige Grenaille-Kartoffeln mit Parmesan	78
Frühlingsrollen mit Gemüse	79
Tiefgefrorene Samosas	80
Rindfleisch-Spieße mit Käse, Teriyaki-Sauce	81
Gegrillte Käse-Toasts mit Paprika	82



Knusprige Chicken Wings mit Paprikapulver



X 4



10 Minuten



10 Minuten



20 Minuten

- In einer großen Schüssel das Mehl mit 2 EL Paprikapulver mischen und die Chicken Wings in dieser Mischung wenden. Überschüssiges Mehl und Paprikapulver von den Chicken Wings abklopfen. Die Chicken Wings 10 Minuten kühl stellen.

- Zerlassene Butter, Zitronensaft, Sweet-Chili-Sauce und 2 EL Paprikapulver mit dem Schneebesen verrühren.

- Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.

- Die Chicken Wings nacheinander in die aromatisierte Butter eintauchen, abtropfen lassen und in den Korbeinsatz legen. Die Chicken Wings können im Korbeinsatz übereinandergelegt werden.

- 10 Minuten bei 180 °C garen.

- Umrühren und weitere 10 Minuten bei 180 °C garen.

- 12 Hähnchenflügel
- 100 g Mehl
- 4 EL Paprikapulver
- Saft von 1 Zitrone
- 3 EL Sweet-Chili-Sauce
- 100 g zerlassene, mild gesalzene Butter



Tiefgefrorene Fischstäbchen

Anzahl

X 10



9 Minuten

- Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- Die Fischstäbchen in den Korbeinsatz legen.
- 9 Minuten bei 200 °C garen.
- Die Fischstäbchen nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.

- 10 tiefgefrorene
Fischstäbchen (ca. 300 g)



Tiefgefrorene panierte Tintenfischringe

Anzahl

X 10



6 Minuten

- Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- Die panierten Tintenfischringe in den Korbeinsatz legen.
- 6 Minuten bei 200 °C garen.
- Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.

- 10 Tiefgefrorene panierte Tintenfischringe (ca. 300 g)



Garnelen im Teigmantel

Anzahl

X 24



30 Minuten



10 Minuten



10 Minuten

Erforderliches Material: Backpapier

- Für den Teig Mehl, Hefe, Milch und Ei vermengen. Gut vermischen.
- Die Butter zerlassen und unter den Teig heben.
- 10 Minuten kühl stellen.
- In der Zwischenzeit die Garnelen halbieren. Mit einem Küchentuch gründlich abtrocknen.
- Das Gerät 3 Minuten lang auf 180 °C vorheizen.
- Den Boden des Korbeinsatzes mit einem Quadrat aus Backpapier auslegen und 1cm Platz zu den Rändern lassen. Die Garnelen in den Teig tauchen und die ersten 12 Garnelen auf das Backpapier in den Korbeinsatz legen.
- 5 Minuten bei 180 °C garen. Die fertigen Garnelen entnehmen.
- Die restlichen 12 Garnelen im Teigmantel auf das Backpapier in den Korbeinsatz legen und ebenfalls 5 Minuten bei 180 °C garen.

- 160 g Mehl
- 5 g Backhefe
- 6 ml Milch
- 10 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 12 geschälte Garnelen



TIPP:

1 EL Dill oder Kerbel in den Teig geben.



Tiefgefrorene panierte Zwiebelringe



X 4



8 Minuten

- Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- Die panierten Zwiebelringe in den Korbeinsatz legen.
- 8 Minuten bei 200 °C garen.
- Die Zwiebelringe nach halber Garzeit umdrehen.

- 150 g tiefgefrorene panierte Zwiebelringe



Tofu-Happen mit Knoblauch und Honig



X 4



10 Minuten



30 Minuten



15 Minuten

- Für die Marinade Sojasoße, Zitronensaft, Knoblauch und Honig in einer großen Schüssel vermischen.
- Die Tofustücke darin 30 Minuten lang marinieren.
- Abtropfen lassen und schnell mit der Kartoffelstärke auf einem Teller panieren. Überschüssige Kartoffelstärke leicht abklopfen.
- Die Tofustücke in den Korbeinsatz legen und 15 Minuten bei 190 °C garen.
- Den Tofu in Streifen geschnitten und mit der Marinade beträufelt servieren. Mit den geschnittenen Zwiebeln, Kerbel und Gomasio garnieren.

- 4 Stück à 25 g Tofu
- 2 Zwiebeln, fein geschnitten
- Einige Zweige Kerbel
- 2 EL Honig
- 2 EL Sojasoße
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 EL Knoblauchpulver
- 2 EL Kartoffelstärke
- 1 EL Gomasio



Kartoffelklößchen auf indische Art

Anzahl

X 8



8 Stunden



30 Minuten



10 Minuten

- Die Kartoffeln mit Schale in Wasser kochen, abschrecken und schälen. Die Kartoffeln zerdrücken.

- Zwiebel und gelbe Paprikaschote mit einem Schuss Olivenöl andünsten und garen lassen, bis sie weich sind. Knoblauch, Curry, Kümmel und Koriandersamen hinzugeben und 5 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen.

- Die zerdrückten Kartoffeln mit dem Curry-Gemüse mischen. Salzen und pfeffern. Falls möglich, über Nacht kühl stellen.

- 4 Kartoffelklößchen formen und auf einem Teller in Kichererbsenmehl wenden. In den Korbeinsatz legen und leicht flachdrücken. 10 Minuten bei 180 °C garen. Aus dem Korbeinsatz entnehmen.

- Den Vorgang wiederholen und 4 weitere Kartoffelklößchen formen. Ebenfalls 10 Minuten bei 180 °C garen.

- Mit fein geschnittenem Koriander servieren.

- 2 große Kartoffeln (ca. 700 g)
- 1 gelbe Paprikaschote, in feine Streifen geschnitten
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 EL Curry
- 1 Teelöffel Kümmel
- 1 TL Koriandersamen
- 60 g Kichererbsenmehl
- 1 EL Koriander, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer



Thunfisch im Brickteigmantel mit Ei



X 4



20 Minuten



20 Minuten

- In einer Schüssel Zwiebel, Thunfisch, grüne Oliven und gehackte Petersilie mischen. Mit Pfeffer abschmecken und gut vermischen.
- In die Mitte eines Brickteigblattes 1/4 der Zubereitung geben und eine Mulde schaffen.
- Ein Ei in die Mitte der Mulde geben und mit Kümmel würzen.
- Das Teigblatt an allen 4 Enden verschließen, um ein Quadrat zu erhalten.
- Den Vorgang mit den restlichen 3 Brickteigblättern wiederholen.
- Die Brickteigblätter umdrehen und auf der Rückseite mit Olivenöl bepinseln.
- Die Brickteigblätter eins nach dem anderen im Korbeinsatz 5 Minuten bei 180 °C garen.
- Mit Zitronenschale bestreut servieren.

- 200 g Thunfisch im eigenen Saft, abgetropft
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 große milde Zwiebel, fein geschnitten
- 4 EL gehackte glatte Petersilie
- 4 Eier
- 4 Brickteigblätter
- Schale von 1/2 Zitrone
- 2 EL grüne Oliven, gehackt
- 1 Teelöffel Kümmel
- Pfeffer



Bruschetta nach Försterinnen-Art



X 4



20 Minuten



10 Minuten

- Das Walnussöl in einen Topf geben und die Schalotten glasig dünsten.
- Die tiefgefrorene Pilzmischung und den Weißwein hinzugeben und einkochen lassen. Anschließend zur Seite stellen.
- Wenn die Pilze abgekühlt sind, Petersilie, Austernpilze und Käsewürfel zur Zubereitung hinzugeben. Salzen und pfeffern.
- Jede Brotscheibe mit 1 EL Quark bestreichen, dann die Pilzmischung darauf verteilen.
- Zwei garnierte Scheiben Brot in den Korbeinsatz legen und 5 Minuten bei 200 °C garen. Die beiden ersten Scheiben herausnehmen und die beiden anderen Scheiben ebenfalls 5 Minuten bei 200 °C garen.
- Mit dem Rucola servieren und mit zerkleinerten Walnüssen garnieren.

- 4 Scheiben Vollkornbrot
- 300 g Gewürzmischung Försterinnen-Art, tiefgefroren
- 150 g frische Austernpilze, geschnitten
- 100 g Comté-Käse (oder ein anderer Hartkäse), in kleine Würfel geschnitten
- 4 EL Quark
- 2 EL gehackte Petersilie
- 5 cl Weißwein
- 4 geschnittene Schalotten
- 1 EL Walnussöl
- Zerleinerte Walnüsse zum Garnieren
- Etwas Rucola
- Salz und Pfeffer



Knusprige Pilze

Portionen

X 4



20 Minuten



5 Minuten



15 Minuten

- Stielenden der Pilze entfernen und die Eier in einer Schüssel verquirlen.
- Die Pilze in die verquirlten Eier tauchen und 5 Minuten ruhen lassen. Die Pilze herausnehmen und zum Lufttrocknen auf einen Teller legen.
- Paniermehl, Röstzwiebeln, Tee und Parmesan in einer Schüssel vermischen.
- Die Pilzköpfe in der Schwarztee-Panade wenden.
- Alle Pilze in den Korbeinsatz legen und 15 Minuten bei 170 °C garen. Den Korbeinsatz dabei von Zeit zu Zeit ein wenig schütteln.
- Die knusprigen Pilze mit Zitronenschale servieren.

- 40 g Parmesan
- 70 g Paniermehl
- 30 g Röstzwiebeln
- 1 Beutel Schwarztee
- 2 Eier
- 180 g Shiitake-Pilze, geputzt
- Schale von einer Zitrone



TIPP:

Etwas gehackte Petersilie zum Paniermehl hinzugeben.



Gefüllte Pilze mit Ziegenkäse und Haselnüssen

Anzahl

X 8



15 Minuten



10 Minuten

- Die Pilze schälen und die Stiele herausnehmen.
- Die Pilze in einer Schüssel mit Olivenöl beträufeln. Salzen und pfeffern.
- Die Pilze mit dem Kopf nach unten in den Korbeinsatz legen und 5 Minuten bei 180 °C garen.
- In der Zwischenzeit in einer Schüssel Ziegenkäse mit Crème fraîche zerdrücken und Schnittlauch, Frühlingszwiebel, Paniermehl und Haselnüsse hinzugeben. Salzen und pfeffern.
- Die Pilzköpfe mit dieser Zubereitung füllen und mit Krokant und Piment d'Espelette bestreuen.
- 5 Minuten bei 200 °C garen.

- 8 große Pilze zum Füllen
- 1 Schuss Olivenöl
- 200 g frischer Ziegenkäse
- 1 EL Crème fraîche
- 25 g gehackte Haselnüsse
- 30 g Krokant
- 1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Prise Piment d'Espelette
- 50 g helles Paniermehl
- Salz und Pfeffer



Cocas algériennes (Algerische Pizza) mit Tomaten und Oliven



X 4



20 Minuten



10 Minuten

- Die Zwiebeln in einer Pfanne mit einem Schuss Olivenöl andünsten und garen lassen, bis sie weich sind. Das Tomatenmark hinzufügen und weitere 2 Minuten garen.
- Vom Herd nehmen. Die schwarzen Oliven und den Thunfisch hinzugeben. Salzen und pfeffern.
- Aus dem Pizzateig 4 Scheiben mit einem Durchmesser von 15 Zentimetern ausschneiden und mit der Zwiebelzubereitung belegen.
- Das Eigelb verquirlen und mit einem Pinsel auf die Ränder der Cocas streichen. Die Scheiben zusammenklappen und gut an den Rändern andrücken.
- Die Cocas mit dem Eigelb bestreichen und zwei Cocas in den Korbeinsatz legen.
- 10 Minuten bei 160 °C garen. Die fertigen Cocas herausnehmen und die beiden anderen in den Korbeinsatz legen. 10 Minuten bei 160 °C garen.

- 2 Pizzateigrollen
- 3 Zwiebeln, fein geschnitten
- 1 EL Tomatenmark
- 50 g schwarze Oliven
- 70 g Thunfisch im eigenen Saft
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 Eigelb
- Salz und Pfeffer



Cookies mit Parmesan und Chorizo

Anzahl

X 20



15 Minuten



30 Minuten

- Mehl, Backpulver, Parmesan und Pfeffer in einer Schüssel mischen.
- Die Butter hinzugeben und die Mischung mit den Fingerspitzen zu einem Teig kneten.
- Ei und Chorizo schnell und ohne den Teig zu stark zu bearbeiten hinzugeben.
- Das Gerät 3 Minuten lang auf 160 °C vorheizen.
- Inzwischen 20 Kugeln aus dem Teig formen und flachdrücken.
- 7 Cookies in den Korbeinsatz legen und 10 Minuten bei 160 °C backen.
- Vor dem Herausnehmen einige Minuten abkühlen lassen.
- Den Vorgang zweimal wiederholen und alle Cookies backen.

- 200 g Mehl
- 100 g weiche Butter
- 80 g geriebener Parmesan
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 60 g Chorizo, fein geschnitten
- Pfeffer



Kroketten aus Krabbenfleisch mit feinen Kräutern

Anzahl

X 8



20 Minuten



30 Minuten

- Die Hälfte der Cracker mit der Milch in einer Schüssel mischen.
- Anschließend Krabbenfleisch, Schnittlauch, Kerbel, Eier, Zitronensaft, Zwiebel, Mayonnaise und Senf hinzugeben. Salzen und pfeffern.
- Aus der Zubereitung 8 Klößchen formen. Den Rest der Cracker auf einen Teller legen.
- Die Klößchen zum Panieren im Cracker-Rest wenden.
- 4 Krabbenklößchen in den Korbeinsatz legen und flachdrücken, um Scheiben zu formen. Auf jede Scheibe ein Stück Butter legen. 15 Minuten bei 160 °C garen.
- Die fertigen Kroketten aus dem Korbeinsatz herausnehmen. Die restlichen 4 Klößchen hineinlegen, flach drücken, ein Stück Butter darauflegen und ebenfalls 15 Minuten bei 160 °C garen.

- 1 Päckchen Cracker, fein zerkleinert (250 g)
- 30 ml Milch
- 50 g Butter
- 200 g Krabbenfleisch
- 2 EL Mayonnaise
- 2 Eier
- 1 EL Dijon-Senf
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 EL Dill, gehackt
- 1 EL Kerbel, gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer



Spanische Kroketten mit Serrano-Schinken

Anzahl

X 16



20 Minuten



15 Minuten

- Die Scheiben Serrano-Schinken in ganz feine Streifen schneiden.
- Kartoffelpüree, Käse, Muskat und Schinken in einer Schüssel mischen. Pfeffern.
- 16 runde oder längliche Kroketten formen und kühl stellen.
- Eier verquirlen und auf einen Teller geben.
- Mehl und Paniermehl jeweils auf einen Teller geben.
- Die Kroketten zuerst im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Anschließend in Ei und Paniermehl wenden.
- Die Kroketten in den Korbeinsatz legen und 15 Minuten bei 180 °C garen. Die Kroketten können im Korbeinsatz übereinandergelegt werden.

- 400 kalte Kartoffelpüree
- 50 g geriebener Käse
- 4 Scheiben Serrano-Schinken
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 150 g helles Paniermehl
- Pfeffer
- 2 Prisen Muskat



Empanadas mit Fleischfüllung

Anzahl

X 8



30 Minuten



20 Minuten

- Mehl, Salz und weiche Butter in einer Schüssel mischen. 1 Eigelb und die Milch hinzugeben und schnell eine Kugel formen. Kühl stellen.
- Zwiebel und Olivenöl in einen Topf geben, Fleisch dazugeben, anschließend Paprikapulver, Rinderbrühe, Zucker, Tomatenmark und Chorizo hinzufügen. 10 Minuten garen, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist. Schnittlauch hinzugeben und abkühlen lassen.
- Den Teig auslegen und Scheiben von etwa 15 cm ausschneiden, um 8 Scheiben zu erhalten.
- Die Füllung auf das kalte Fleisch geben, durch Anfeuchten der Ränder mit Wasser schließen und Halbmonde formen.
- Das Eigelb mit 1 EL Wasser mischen und die Empanadas mit der Mischung bepinseln.
- 4 Empanadas in den Korbeinsatz legen und 10 Minuten bei 180 °C garen. Die fertigen Empanadas herausnehmen und die restlichen 4 Empanadas ebenfalls 10 Minuten bei 180 °C im Korbeinsatz garen.

- 200 g Mehl
- 90 g weiche Butter
- 3 Prisen Salz
- 2 Eigelb
- 40 g Milch
- 1 rote Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Schuss Olivenöl
- 50 g Chorizo, in kleine Würfel geschnitten
- 200 g Rinderhack
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 10 cl Rinderbrühe
- 1 TL Zucker
- 1 EL Wasser
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Schnittlauch, fein geschnitten



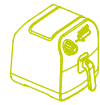
Entenconfit im Teigmantel mit Trockenobst



X 4



20 Minuten



10 Minuten

- Pinienkerne, Rosinen, Feigen und Mandeln grob hacken. In eine Schüssel geben und Petersilie hinzufügen.

- Schenkel von Haut und Knochen befreien und das Fleisch in sehr kleine Stücke schneiden. Mit dem Trockenobst mischen.

- Teigtaschen formen: Etwas von der Entenfleischmischung auf den Rand eines Brickteigblattes verstreichen und zigarrenförmig zusammenrollen. Nach der Hälfte die Ränder einige Zentimeter hochklappen, um die Enden zu verschließen. Weiter zusammenrollen. Den Vorgang mit den anderen Brickteigblättern wiederholen.

- Die Teigtaschen in den Korbeinsatz legen und 10 Minuten bei 170 °C garen.

- 3 kandierte Entenschenkel
- 4 Brickteigblätter
- 30 g Pinienkerne
- 50 g weiße Rosinen, getrocknet
- 50 g Feigen, getrocknet
- 30 g geschälte Mandeln
- Etwas gehackte glatte Petersilie

TIPP:

Anstelle von Brickteigblättern kann Frühlingsrollenteig verwendet werden.



Fisch mit Sauce Tartare



X 4



15 Minuten



15 Minuten

- Die Fischfilets in Streifen schneiden. Salzen und pfeffern.
- Mit dem Schneebesen Bier und Mehl in einer Schüssel verrühren. Das Paniermehl auf einen Teller geben.
- Die Fischstreifen durch Wenden im Bierteig panieren, überschüssigen Teig abtropfen lassen und anschließend in Paniermehl wenden.
- Alle Streifen in den Korbeinsatz legen und 15 Minuten bei 180 °C garen. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
- In der Zwischenzeit für die Sauce Tartare in einer Schüssel Mayonnaise, Quark, Petersilie, Cornichons und Kapern mischen.
- Am Ende der Garzeit die Streifen auf einem Teller anrichten und mit der Sauce Tartare servieren.

- 2 Seehechtfilets
- 2 Lachsfilets
- 150 g Paniermehl
- 100 g Mehl
- 20 cl helles Bier
- Salz und Pfeffer
- 100 g Mayonnaise
- 100 g Quark
- 2 EL gehackte glatte Petersilie
- 8 kleine Cornichons, gehackt
- 30 g Kapern, gehackt



TIPP:
Etwas Dill oder Petersilie zum Paniermehl dazugeben.



Tiefgefrorene Frikadellen

Anzahl

X 4



6 Minuten

- Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- Die Frikadellen in den Korbeinsatz legen.
- 6 Minuten bei 200 °C garen.

- 4 Tiefgefrorene Frikadellen



Gamba-Korma im Kadaifi-Teig

Anzahl

X 12



20 Minuten



20 Minuten



5 Minuten

- Für die Marinade Kurkuma, Curry, Ingwer, Quatre-épices, Knoblauch und Kokosnusscrème in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- Die Gambas 20 Minuten in der Schüssel marinieren.

- Den Kadaifi-Teig ausrollen und 12 kleine Streifen Engelshaar mit einer Länge von 15 Zentimetern und einer Breite von 2 cm vorbereiten.

- Die Gambas einzeln in einen Streifen Engelshaar einrollen und gut zusammendrücken, damit sie sich während des Garvorgangs nicht wieder entrollen.

- Die Gambas in den Korbeinsatz legen und 5 Minuten bei 190 °C garen.

- In der Zwischenzeit die restliche Marinade in einen kleinen Topf geben, Limettensaft hinzufügen und 3 Minuten aufkochen.

- Die Gambas zusammen mit der Marinade servieren.

- 12 Gambas ohne Schale
- Ein Paket Kadaifi (Engelshaar)
- 20 cl Kokosnusscrème
- 2 TL Kurkuma
- 2 TL Curry
- 1 TL geriebener Ingwer
- 1 TL Quatre-épices (Gewürzmischung)
- 2 TL Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer
- Saft von 1 Limette



Guacamole



X 4



10 Minuten



30 Minuten



10 Minuten

- Die Avocados halbieren und die Kerne entfernen.
- Mit dem Fruchtfleisch nach oben in den Korbeinsatz legen und 10 Minuten bei 200 °C garen.
- 30 Minuten kühl stellen.
- Nach dem Abkühlen die Avocados mit Zitronensaft und Olivenöl in einer Schüssel zerdrücken, um ein Püree zu erhalten.
- Anschließend Tomate, Frühlingszwiebel und Koriander hinzugeben und gut mischen. Salzen und pfeffern.

- 2 reife Avocados
- Saft von 1/2 Limette
- 2 EL Olivenöl
- 1 kleine Tomate, in Würfel geschnitten
- 1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 2 EL Koriander, fein gehackt
- Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle



Tiefgefrorene Krokette

Anzahl

X 4



15 Minuten

- Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- Die Krokette in den Korbeinsatz legen.
- 15 Minuten bei 200 °C garen.
- Die Krokette nach halber Garzeit umdrehen.

- 4 Stück (etwa 450 g)



Chicken Nuggets mit Cornflakes



X 4



20 Minuten



20 Minuten

- Die Hähnchenfilets jeweils in 6 Streifen schneiden.
- In drei verschiedene Schüsseln Mehl, Milch und Cornflakes füllen.
- Die Cornflakes in der Hand zu Krümeln zerdrücken.
- Die Streifen zum Panieren erst in Mehl, dann in Milch und anschließend in den zerdrückten Cornflakes wenden.
- 6 Streifen in den Korbeinsatz legen und 10 Minuten bei 180 °C garen.
- Die fertigen Streifen entnehmen und die 6 restlichen Streifen in den Korbeinsatz legen. Ebenfalls 10 Minuten bei 180 °C garen. Nach dem Garen salzen.

- 2 Hähnchenfilets
- 30 cl Milch
- 20 g Cornflakes
- 4 EL Mehl
- Salz



TIPP:

Nach Ende des zweiten Garvorgangs die ersten Streifen wieder in den Korbeinsatz zu den anderen Streifen legen und noch einmal 2 Minuten bei 160 °C aufwärmen.



Chicken Nuggets und hausgemachter Ketchup



X 4



30 Minuten



15 Minuten

• Mit der Zubereitung des Ketchup nach Art des Hauses beginnen: Tomaten, Zwiebeln, Tomatenmark, Knoblauch, Essig, Chili, Honig, Kümmel und Lorbeer in eine Pfanne geben und 20 Minuten köcheln lassen. Die Zubereitung pürieren, salzen und pfeffern. Die Zubereitung durch ein Sieb drücken, den Ketchup in einen Topf geben und 1 Minute aufkochen. Kühl stellen.

• Für die Nuggets die Schnitzel in kleine, runde Stücke schneiden.

• Mehl und Paniermehl jeweils auf einen Teller geben und die Eier in einer Schüssel verquirlen.

• Die Nuggets zum Panieren nacheinander in Mehl, Eiern und Paniermehl wenden.

• Die Nuggets in den Korbeinsatz legen und 15 Minuten bei 180 °C garen. Die Nuggets können im Korbeinsatz übereinandergelegt werden.

- 4 Hähnchenschnitzel
- 2 Eier
- 120 g helles Paniermehl
- 50 g Mehl
- 3 Tomaten (100 g), in Stücke geschnitten
- ½ rote Zwiebel, geschnitten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 cl Balsamicoessig
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 TL Honig
- 1 Prise Kümmel
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer



Tiefgefrorene Hähnchennuggets



X 4



9 Minuten

- Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- Die tiefgefrorenen Nuggets in den Korbeinsatz legen.
- 9 Minuten bei 200 °C garen.
- Die Nuggets nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.

- 500 g tiefgefrorene
Hähnchennuggets



Geröstetes Brot mit Knoblauch



X 4



15 Minuten



10 Minuten

- Butter, gehackte Petersilie, gehackten Knoblauch, Zitronenschale und Pecorino mischen, salzen und pfeffern.
- Das Baguette halbieren, damit die Hälften in den Korbeinsatz passen. Anschließend in Scheiben schneiden, dabei nicht ganz durchschneiden, sondern unten einen Rand von etwa 0,5 cm lassen.
- Einen Teil der Knoblauchzubereitung zwischen den Scheiben und auch auf der Oberseite der Hälften verteilen.
- Die beiden Baguettehälften in den Korbeinsatz legen und 10 Minuten bei 190 °C garen.

- 1 kleines Baguette, vorgebacken
- 80 g weiche, mild gesalzene Butter
- 1 Bund gehackte glatte Petersilie
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 50 g Pecorino
- Schale von 1/2 Zitrone
- Salz und Pfeffer



Kleine Mürbeteigtörtchen mit Käse

Anzahl

X 12



15 Minuten



30 Minuten



15 Minuten

- Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, bis eine Kugel entsteht.
- Den Teig auf Frischhaltefolie legen und einen gleichmäßigen Zylinder formen. Den Zylinder gut festdrücken und etwa 30 Minuten kühl stellen, damit er fest wird.
- Das Gerät 3 Minuten lang auf 180 °C vorheizen.
- Den Teigzylinder in Scheiben schneiden und 6 Scheiben in den Korbeinsatz legen.
- 15 Minuten bei 180 °C backen. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen. Die 6 fertigen Mürbeteigtörtchen herausnehmen und die 6 übrigen in den Korbeinsatz legen. Ebenfalls 15 Minuten bei 180 °C backen und nach halber Garzeit umdrehen.

- 100 g weiche, mild gesalzene Butter
- 150 g geriebener Comté-Käse (oder ein anderer Hartkäse)
- 150 g Mehl
- 1 TL Oregano, gehackt
- 2 EL Sesamkörner, geröstet
- Schwarzer Pfeffer



Knusprige Kichererbsen



X 4



20 Minuten



20 Minuten

- Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Chili, Kümmel, Paprikapulver, Röstzwiebeln, Knoblauch und Cayennepfeffer in einer Schüssel mischen. Die Kichererbsen hinzugeben und mit der Gewürzmischung überziehen.
- Die Kichererbsen in den Korbeinsatz legen und 20 Minuten bei 170 °C garen.
- Den Korbeinsatz während des Garvorgangs von Zeit zu Zeit schütteln.
- Wenn die Kichererbsen zum Ende der Garzeit noch nicht knusprig genug sind, den Garvorgang um einige Minuten verlängern.

- 500 g Kichererbsen, abspült und getrocknet
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Meersalz
- ½ TL gemahlener Pfeffer
- ½ TL Chilipulver
- ½ TL gemahlener Kümmel
- ¼ TL Paprikapulver
- 1 TL Röstzwiebelpulver
- ½ TL Knoblauchpulver
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer



Knusprige Grenaille-Kartoffeln mit Parmesan



X 4



10 Minuten



30 Minuten

Benötigtes Material: Backpapier

- Parmesan, Pfeffer und Thymian in einer Schüssel mischen.
- Die Kartoffeln der Länge nach halbieren.
- Den Boden des Korbeinsatzes mit einem Quadrat aus Backpapier auslegen und 1cm Platz zu den Rändern lassen. Die Parmesanmischung auf das Backpapier legen.
- Die halbierten Kartoffeln mit der flachen Seite nach unten auf die Parmesanmischung legen.
- 30 Minuten bei 180 °C garen.

- 12 Grenaille-Kartoffeln
- 60 g geriebener Parmesan
- 1 EL frischer Thymian
- Pfeffer



Frühlingsrollen mit Gemüse

Anzahl

X 8



30 Minuten



15 Minuten

- Chinakohl, Karotte, Zuckerschoten, Daikon, Schalotten, Reismudeln, Koriander, Schnittlauch, Chilipulver und Sesamöl in eine Schüssel geben. Gut vermischen.

- Etwas von der Gemüsemischung auf die Frühlingsrollenteigblätter legen, zwei gegenüberliegende Seiten des Teigblattes nach innen klappen, den unteren Teil hochklappen und die Teigblätter zusammenrollen.

- Die Frühlingsrollen mit Pflanzenöl bepinseln, in den Korbeinsatz legen und 15 Minuten bei 200 °C garen.

- Mit Salatblättern, frischer Minze und Frühlingsrollensauce servieren.

- $\frac{1}{4}$ Chinakohl, fein geschnitten
- 1 Karotte, geraspelt
- 10 Zuckerschoten, geschnitten
- $\frac{1}{3}$ Daikon-Rettich (oder ein anderer Rettich), fein geschnitten
- 2 EL Schalotten, geschnitten
- 100 g Reismudeln, gekocht
- 1 EL Koriander, gehackt
- 1 EL Schnittlauch, gehackt
- Salz und 1 Messerspitze scharfes Chilipulver
- 1 EL Sesamöl
- 8 große Frühlingsrollenteigblätter
- 2 EL Pflanzenöl
- Chinesische Sauce für Frühlingsrollen
- Salatblätter
- Frische Minze



Tiefgefrorene Samosas

Anzahl

X 8



9 Minuten

- Das Gerät 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- Die Samosas in den Korbeinsatz legen.
- 9 Minuten bei 200 °C garen.
- Die Samosas nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.

• 8 Tiefgefrorene Samosas



Rindfleisch-Spieße mit Käse, Teriyaki-Sauce

Anzahl

X 16



10 Minuten



16 Minuten

Benötigtes Material: 16 Schaschlikspieße (15 cm lang)

- Das Stück Emmentaler in 16 Stifte schneiden, die der Länge der Carpaccio-Scheiben entsprechen und 1 cm breit sind.
- Die Käsestifte der Länge nach auf die Spieße stecken.
- Das Gerät 3 Minuten lang auf 180 °C vorheizen.
- Für die Marinade Sojasoße, Honig und Essig in einer großen Schüssel vermischen.
- Die Marinade auf eine Scheibe Fleisch pinseln, anschließend um einen Käsestift wickeln. Das Rindfleisch erneut mit Marinade bepinseln. Den Vorgang für alle Spieße wiederholen.
- 8 Spieße in versetzter Anordnung in den Korbeinsatz legen und 8 Minuten bei 170 °C garen. Die ersten Spieße entnehmen. Die restlichen 8 Spieße in versetzter Anordnung in den Korbeinsatz legen und ebenfalls 8 Minuten bei 170 °C garen.
- Die Spieße pfeffern und vor dem Servieren noch einmal mit Marinade bepinseln.

- 16 Scheiben Rinder-Carpaccio
- Ein Stück Emmentaler
- 2 EL süße Sojasoße
- 1 EL Honig
- 1 TL Reisessig (oder Weißweinessig)
- Pfeffer



Gegrillte Käse-Toasts mit Paprika



X 4



10 Minuten



20 Minuten

- Die zerlassene Butter mit Paprikapulver, Knoblauch und Thymian mischen.
- Eine Seite der Landbrotsscheiben mit Senf bestreichen.
- Auf zwei Scheiben Brot Cheddar, Parmesan und Ricotta auf dem Senf verteilen, anschließend die Sandwiches mit den anderen, mit Senf bestrichenen Brotscheiben zusammenklappen.
- Die Sandwiches gut zusammendrücken und in zwei Hälften schneiden.
- Eine Seite der Sandwiches mit aromatisierter Butter bepinseln.
- Zwei Sandwiches mit der Butterseite nach unten in den Korbeinsatz legen.
- Die Oberseite ebenfalls mit Butter bestreichen und 10 Minuten bei 160 °C garen. Die fertigen Sandwiches herausnehmen und die zwei anderen Sandwiches ebenfalls mit der Butterseite nach unten in den Korbeinsatz legen. Die Oberseite mit Butter bestreichen und ebenfalls 10 Minuten bei 160 °C garen.

- 4 große Scheiben Landbrot
- 50 g geriebener Parmesan
- 50 g geriebener Cheddar
- 100 g Ricotta
- 2 EL Dijon-Senf
- 60 g zerlassene Butter
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Thymian
- 1 TL Paprikapulver





DESSERTS

Gebackene Ananas mit süßen Gewürzen	84
Baklava mit Pekannüssen und Ahornsirup	85
Gebackene Bananen mit Gewürzen	86
Brioche nach «Arme Ritter»-Art	87
Karottenkuchen	88
Kirsch-Basilikum-Teigtaschen	89
Gebackene Feigen mit Ricotta, Honig und Pistazien	90
Apfel-Mandel-Muffins	91
Zimt-Donuts	92
Kleine Milchbrötchen «Hawaii»	93
Bratäpfel	94
Schokoladen-Soufflés	95



Gebackene Ananas mit süßen Gewürzen



X 4



10 Minuten



20 Minuten

- Die rosa Pfefferbeeren fein mahlen und in ein kleines Sieb geben, um ausschließlich das rosa Pulver aufzufangen. Die harten Beeren entfernen.
- Die Vanilleschote in der Mitte durchschneiden und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen.
- Rohrzucker, Vanillemark, Kardamom, Zimt, gemahlene rosa Pfeffer und Ingwer auf einem Teller mischen.
- Die Enden der Ananas abschneiden. Die Ananas der Länge nach vierteln. Die Schale dran lassen, aber den sehr faserigen Teil in der Mitte entfernen.
- Das Fruchtfleisch in der Zucker-Gewürz-Mischung wenden und die Viertel mit dem Fruchtfleisch nach oben in den Korbeinsatz legen. Die Ananasstücke können übereinandergelegt werden.
- 20 Minuten bei 160 °C garen.

- 1 reife Ananas
- 60 g Rohrzucker
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Zimt
- 1 Vanilleschote
- 2 EL ganze rosa Pfefferbeeren
- 1 TL gemahlener Ingwer



TIPP:
Mit einer Kugel
Vanilleeis servieren.



Baklava mit Pekannüssen und Ahornsirup



X 4



30 Minuten



30 Minuten

Erforderliches Material: eine quadratische Auflaufform (14 cm)

- Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Wenn die Butter geschmolzen ist, den Topf neigen und mit einem Löffel die weißlichen Rückstände entfernen, die beim Schmelzen entstanden sind.
- Ein Blatt Filo-Teig ausbreiten und die Hälfte mit Butter einpinseln. Das Blatt zusammenklappen und erneut mit Butter bestreichen.
- Mit 1/4 der zerstoßenen Pekannüsse bestreuen und der Länge nach zigarrenförmig zusammenrollen.
- Den Vorgang mit allen anderen Filo-Teigblättern wiederholen und die Rollen durch etwas Zusammendrücken in eine quadratische Auflaufform geben.
- Die Form in den Korbeinsatz stellen und 30 Minuten bei 150 °C garen.
- In der Zwischenzeit den Sirup zubereiten: In einem Topf Zucker, Wasser, Ahornsirup, Zimtstange, Zitronenschale, Zimt, Kardamom und Nelken aufkochen. Die groben Gewürze herausnehmen, wenn der Sirup fertig ist.
- Nach dem Entnehmen der Baklava aus dem Gerät den warmen Sirup über den Baklava verteilen und vollständig abkühlen lassen.

- 4 Blätter Filo-Teig
- 200 g Pekannüsse, zerstoßen
- 200 g Butter
- 2 TL Zimt
- 70 ml Wasser
- 50 g Ahornsirup
- 100 g Kristallzucker
- 1 Zitronenschale
- 2 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 3 Kardamomschoten



Gebackene Bananen mit Gewürzen



X 4



10 Minuten



15 Minuten

- Die Enden der ungeschälten Banane abschneiden und die Banane anschließend der Länge nach halbieren.
- Das Fruchtfleisch mit Zimt, Kardamom und Pfeffer würzen und anschließend mit Vanillezucker bestreuen.
- Die Bananenhälften mit dem Fruchtfleisch nach oben in den Korbeinsatz legen und 15 Minuten bei 170 °C backen.
- Die Garzeit hängt von der Reife der Bananen ab. Die Bananen daher mit der Spitze eines kleinen Messers prüfen und so lange garen, bis sie richtig zart sind.
- Vor dem Servieren etwas Limettenschale über die Bananen streuen und einige Tropfen Limettensaft über den Bananen auspressen.

- *2 Bananen*
- *Etwas Zimt*
- *2 Päckchen Vanillezucker*
- *Etwas Pfeffer aus der Mühle*
- *Etwas gemahlene Kardamom*
- *1 Limette*



Brioche nach «Arme Ritter»-Art



X 4



10 Minuten



20 Minuten

Erforderliches Material: eine quadratische Auflaufform (14 cm)

- Die Form mit Butter bestreichen und einem Esslöffel Zucker bestreuen.
- In einer Schüssel Eier, Vanillezucker und Vergeoise-Zucker verquirlen, bis eine schaumige Mischung entsteht.
- Die Milch hinzugeben und schnell aufschlagen.
- Die Brioche-Scheiben in dieser Mischung einweichen und leicht versetzt in die Form geben, um diese auszufüllen.
- Den Rest der Ei-Mischung in die Form geben.
- Die Form in den Korbeinsatz stellen und 20 Minuten bei 160 °C garen.

- *Etwa 6 Scheiben Brioche*
- *2 Eier*
- *30 ml Milch*
- *1 Päckchen Vanillezucker*
- *40 g Vergeoise-Zucker (oder Rohrzucker)*
- *30 g Butter*
- *1 EL Zucker*



TIPP:
Schokoladenstückchen
oder getrocknete
Rosinen hinzugeben.



Karottenkuchen



X 4



15 Minuten



30 Minuten

Erforderliches Material: eine quadratische Backform (14 cm)

- Die Auflaufform mit der zerlassenen Butter bestreichen und anschließend mit etwas Mehl bestreuen, um den Kuchen leichter herauslösen zu können.
- In einer großen Schüssel alle restlichen Zutaten mischen, bis eine homogene Masse entsteht.
- Die Zubereitung in die Form geben und in den Korbeinsatz stellen.
- 30 Minuten bei 150 °C backen.
- Mit einer Messerklinge in die Mitte des Kuchens stechen und die Garprobe machen. Die Klinge muss trocken bleiben.

- 150 g geraspelte Karotten
- 2 Eier
- 70 g brauner Zucker
- 140 g Mehl + etwas Mehl für die Form
- 2 Prisen Zimt
- 2 Prisen Muskat
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Päckchen Backpulver
- 20 g zerlassene Butter



TIPP:

Der Karottenkuchen kann auch in einzelnen kleinen Förmchen gebacken werden.



Kirsch-Basilikum- Teigtaschen



X 4



15 Minuten



40 Minuten

- Mit einer Ausstechform 4 große Scheiben mit einem Durchmesser von etwa 12 cm aus dem Blätterteig ausstechen.
- In einer Schüssel die entkernten Kirschen mit Mascarpone, Zitronenschale, 30 g Zucker und Basilikum mischen.
- Die Teigscheiben mit der Kirschzubereitung belegen.
- Etwas Wasser in eine Schüssel geben. Die Ränder der Teigscheiben mit Wasser bepinseln und die Teigtaschen durch kräftiges Zusammendrücken der Ränder zu Halbmonden schließen. Die Oberseite der Teigtaschen ebenfalls mit Wasser bestreichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Kühl stellen.
- Das Gerät 3 Minuten lang auf 180 °C vorheizen.
- 2 Teigtaschen in den Korb einsetzen und 20 Minuten bei 160 °C garen. Die fertigen Teigtaschen herausnehmen und die zwei restlichen Teigtaschen in den Korb einsetzen. 20 Minuten bei 160 °C garen.

- 4 EL Kirschen, entkernt
- 1 Rolle Blätterteig
- 60 g Mascarpone
- 1 EL Basilikum, gehackt
- 1 TL Limettenschale
- 60 g Zucker
- Etwas Wasser



Gebackene Feigen mit Ricotta, Honig und Pistazien



X 4



10 Minuten



5 Minuten

- Den Orangensaft und den Rohrzucker jeweils auf einen kleinen Teller geben. Die Feigen der Länge nach halbieren.
- Das Fruchtfleisch der Feigen zuerst in den Orangensaft, dann in den Rohrzucker tauchen.
- Die Feigen mit dem Fruchtfleisch nach oben in den Korbeinsatz legen und 5 Minuten bei 190 °C garen. Die Feigen können im Korbeinsatz übereinandergelegt werden.
- Den Ricotta mit Honig beträufeln. Die Feigen mit zerstoßenen Pistazien bestreuen und alles zusammen servieren.

- 8 Feigen
- 60 g Rohrzucker
- Saft von 1/2 Orange
- 2 EL Honig
- 4 EL Ricotta
- Einige gehackte Pistazien



Apfel-Mandel-Muffins

Anzahl

X 4



15 Minuten



15 Minuten

Erforderliches Material: 4 Muffinförmchen aus Aluminium

- In einer Schüssel Butter und Zucker schaumig rühren.
- Anschließend Ei und Mandelmilch hinzugeben und mischen, bis eine homogene Masse entsteht.
- Das gesiebte Mehl hinzugeben. Dann gemahlene Ingwer, Zimt, Backpulver und 3 EL Mandeln hinzufügen.
- Den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zum Teig hinzugeben.
- Die Aluminiumformen mit Butter bestreichen und zu 2/3 mit Teig füllen. Mit den restlichen Mandeln bestreuen.
- 15 Minuten bei 160 °C garen.

- 100 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 50 g Zucker
- 50 g zerlassene Butter + etwas Butter für die Förmchen
- 1 Ei
- 5 cl Mandelmilch
- 1 Apfel
- 1 EL gemahlener Ingwer
- 1 TL Zimt
- 4 EL geschälte Mandeln



Zimt-Donuts

Anzahl

X 12



20 Minuten



12 Minuten

- In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen.
- In einer anderen Schüssel Ei, Joghurt, Öl und Milch mit einem Schneebesen verrühren.
- Die Mehlmischung nach und nach zu der Ei-Joghurt-Mischung hinzugeben, bis alles gut verrührt ist.
- Den Donut-Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand 2-3 cm dick ausbreiten. Mit Ausstechformen große und kleine Kreise ausschneiden, um Donuts zu formen. Donuts formen, bis der Teig aufgebraucht ist.
- ca. 4 Donuts (je nach Größe) in den Korbeinsatz legen und 12 Minuten bei 160 °C backen. Die folgenden Donuts auf die gleiche Weise backen. Abkühlen lassen.
- Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft mischen. Eine Seite der Donuts in die Glasur tauchen und mit Zimt bestreuen.

- 360 g Mehl
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Hefe
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 120 g Pflanzenöl
- 120 g Milch
- 1/2 Becher griechischer Joghurt (75 g)
- 140 g Puderzucker
- Saft von 1 Zitrone (30 mL)
- Zimtpulver



Kleine Milchbrötchen «Hawaii»

**Erforderliches Material: 2 quadratische
Auflaufformen (14 cm)**



X 4



20 Minuten



1 Stunden



30 Minuten

- In einer großen Schüssel Eier, Zucker und Butter mit einem Schneebesen verrühren. Anschließend pürierte Ananas, Milch, Ananassirup, Backpulver und Salz 30 Sekunden lang unterrühren.
- Das Mehl nach und nach mit einem Holzlöffel hinzugeben und nach jeder Zugabe gut mischen. 3 Minuten lang verrühren, bis ein elastischer Teig entsteht.
- Den Teig 30 Minuten ruhen und gehen lassen.
- Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche kneten und in 8 kleine, runde Kugeln teilen.
- In jede Auflaufform 4 Kugeln nebeneinander legen und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.
- In einer Schüssel das Eigelb mit Wasser mischen und diese Mischung mit einem Pinsel auf die Kugeln auftragen.
- Eine Form in den Korbeinsatz stellen und 15 Minuten bei 160 °C backen.
- Die erste Form herausnehmen und die zweite Form in den Korbeinsatz stellen. Ebenfalls 15 Minuten bei 160 °C backen.

- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backhefe
- 60 g Ananas aus der Dose, püriert
- 30 g Ananassirup
- 60 g Milch
- 60 g zimmerwarme Butter
- 3 große Eier
- 30 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Eigelb
- 2 EL Wasser



Bratäpfel



X 4



15 Minuten



35 Minuten

- Die Äpfel waschen und das obere Viertel der Äpfel entfernen.
- Die Äpfel entkernen und jeweils mit 1 EL Honig und einer Butterflocke füllen.
- Den Teig auslegen und in 4 gleich große Streifen schneiden. Dann so um die Äpfel wickeln, dass die Streifen die Äpfel vollständig umfassen.
- Die Äpfel in den Korbeinsatz legen und 30 Minuten bei 160 °C backen.
- Die Kekse in einer Schüssel zerbröseln und auf die Äpfel geben. Weitere 5 Minuten bei 160 °C backen.

- 4 Kochäpfel
- 1 Croissant-Teig oder 1 Sandteig
- 4 EL Honig
- 4 Flocken mild gesalzene Butter
- 4 kleine Mürbeteigkekse



TIPP:
Lauwarm oder kalt servieren.



Schokoladen-Soufflés

Anzahl

X 8



10 Minuten



20 Minuten

Erforderliches Material: 8 Schälchen

- In einer Schüssel zerlassene Butter, Mehl und Salz mischen.
- Die Milch in einem Topf mit 100 Gramm Zucker aufkochen lassen.
- Die Mehlmischung in den Topf hinzugeben und mit dem Schneebesen rasch umrühren. Die Mischung bei kleiner Flamme köcheln lassen, bis sie dickflüssig wird.
- Die Schokolade hinzugeben und umrühren, bis sie geschmolzen ist.
- Die Eigelbe hinzugeben und umrühren, bis sie gut vermischt sind.
- Die Schälchen mit etwas zerlassener Butter bepinseln und die Butter dabei vom Boden zum Rand des Schälchens streichen. Mit etwas Zucker bestreuen und überschüssigen Zucker abklopfen.
- Das Gerät 3 Minuten lang auf 180 °C vorheizen.
- Die Eiweiße mit 30 Gramm Zucker steif schlagen und diese Eischneemasse unter die Schokoladenmischung heben. Alles in die Schälchen geben, diese jedoch nur zu 2/3 füllen.
- 4 Schälchen in den Korbeinsatz stellen und 10 Minuten bei 180 °C garen. Die fertigen Muffins herausnehmen und die 4 restlichen Schälchen in den Korbeinsatz stellen. Ebenfalls 10 Minuten bei 180 °C garen.

- 40 g zerlassene Butter + etwas zerlassene Butter für die Schälchen
- 130 g Zucker + etwas Zucker für die Schälchen
- 40 g Mehl
- 2 Prisen Salz
- 200 g Vollmilch
- 140 g dunkle Schokolade
- 3 Eigelb
- 5 Eiweiß





Tefal®