



**Moulinex®**  
companion® xl

Ihr Companion® hat von nun an einen festen Platz in Ihrer Küche und wird schon bald Ihr bester Freund werden. Dieses Buch veranschaulicht Ihnen, alle Möglichkeiten, die Ihnen Ihre neue Küchenmaschine bietet. Informieren Sie sich und starten Sie dann!



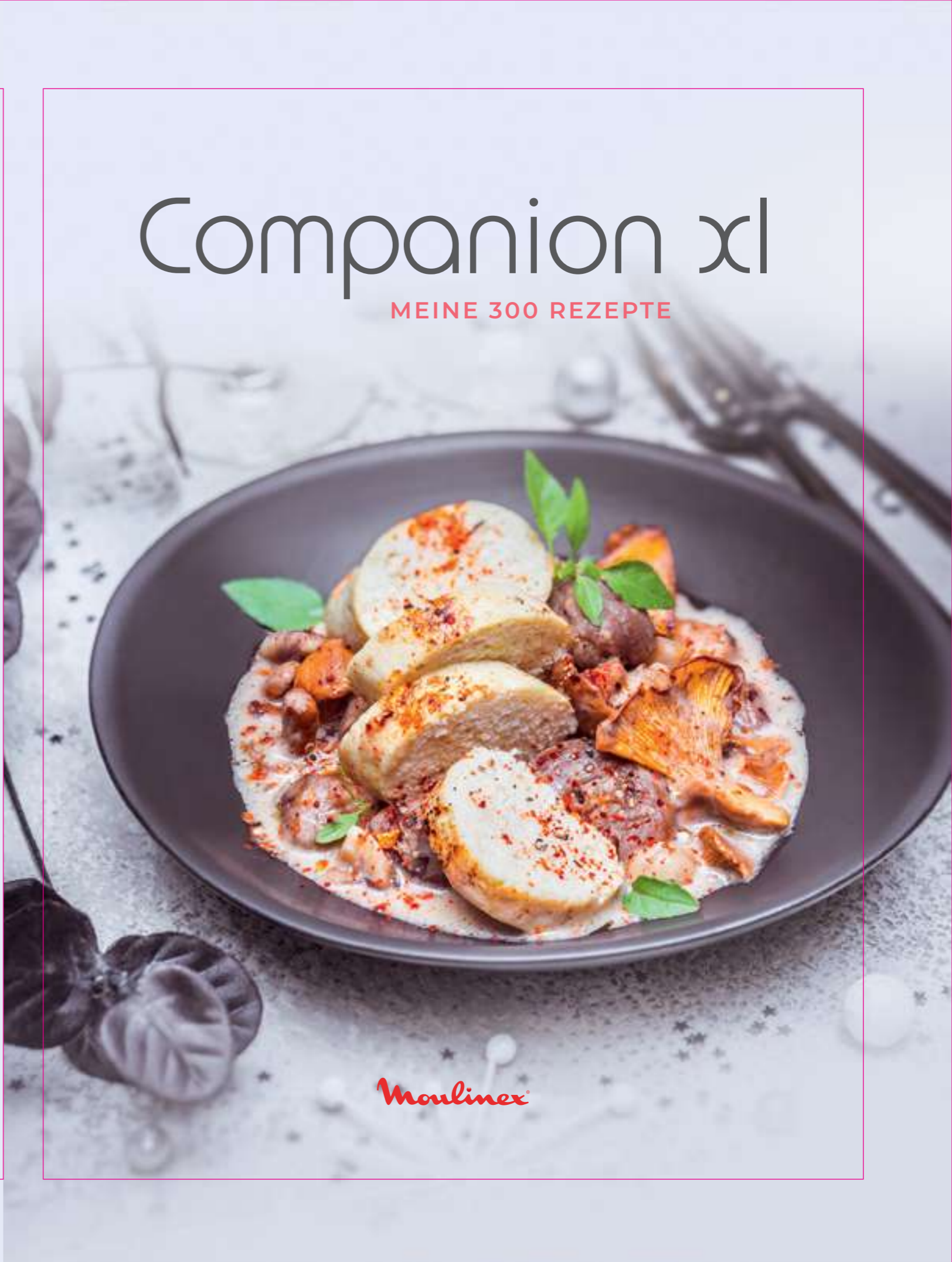
Companion xl

**MEINE 300 REZEPTE**



# Companion xl

MEINE 300 REZEPTE



Moulinex®



8020004816

ISBN 978-2-37247-116-9 – 8020004816



MEHR KOCHEN OHNE  
MEHR AUFWAND!

companion<sup>®</sup>xl



# INFORMIEREN

## *Sie sich*

*Willkommen in der Companion-Welt!*

*Vielen Dank für Ihr Vertrauen.*

*Ihr neuer Companion hat von nun an einen festen Platz in Ihrer Küche und wird schon bald Ihr bester Freund werden.*

*Dieses Buch hilft Ihnen, Ihr neues Gerät kennenzulernen und alle Möglichkeiten, die Ihnen Ihre Küchenmaschine bietet, rasch und auf unterhaltsame Weise zu entdecken.*

*Wir wünschen ihnen einen guten Appetit und genießen Sie die riesige Vielfalt an Möglichkeiten welche ihnen nun zur Verfügung steht.*

*Ihr Companion-Team*





# INHALTSVERZEICHNIS

---

**4 · 5**

Innovative Lösungen

**6 · 7**

Meine Companion-Welt

**8 · 11**

Beschreibung Ihres Companion

**12 · 13**

Tipps zu den Rezepten

**14 · 17**

So fangen Sie an

**18 · 19**

Zutaten aus dem Vorratsschrank

**20 · 21**

Saisonale Produkte

**22 · 23**

Praktische Informationen

**24 · 31**

Und so geht es weiter ...

**32 · 35**

Die Grundlagen

**36 · 37**

Ihre 300 Rezepte



Moulinex®

# INNOVATIVE LÖSUNGEN

*für das Kochen im Alltag*

Seit 70 Jahren entwickelt Moulinex® wohl durchdachte Lösungen für müheloses Kochen mit viel Spass und ohne Einschränkungen.

Als Experte für Küchengeräte unterstützt Moulinex® Verbraucher mit bedienerfreundlichen und intuitiven Produkten beim kreativen Kochen.

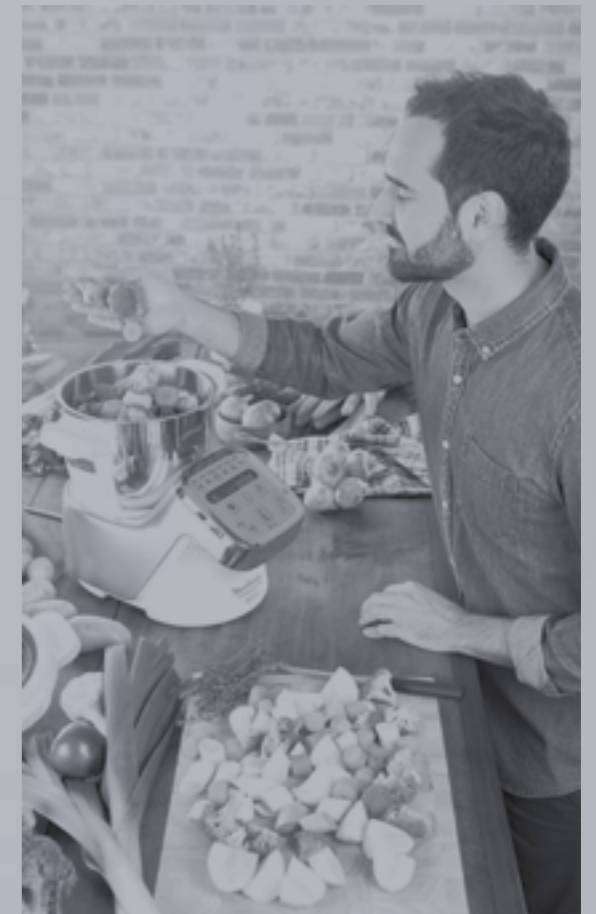
Um mehr zu erfahren, besuchen Sie bitte

[WWW.MOULINEX.CH](http://WWW.MOULINEX.CH)

# FRANZÖSISCHE KREATIVITÄT

*für Ihre Küche*

Meisterköche, inspirierte Gourmands, angehende Küchenchefs, Hobbyköche ... In Frankreich ist Kochen von nationalem Interesse und Moulinex® ist eine wesentliche Zutat. Von der cleveren Flotten Lotte unserer Großmütter bis zur modernen Küchenmaschine – die Produkte von Moulinex® sind der Inbegriff des kulinarischen Savoir-faire Frankreichs in seiner ganzen Kreativität. Wie in der Küche machen auch bei unseren Produkten Kunstfertigkeit, die Qualität des Materials und etwas Innovationsgeist den Unterschied aus und sorgen für die wunderbarsten Ergebnisse.



Von den Projektleitern bis zu den Ingenieuren, vom Produktionsteam bis zum Marketing, Kochen ist für uns bei Moulinex® eine gemeinsame Leidenschaft. Eine Leidenschaft, die immer Appetit auf gute Dinge weckt und Lust auf neue kulinarische Erlebnisse macht.

**INNOVATIVE LÖSUNGEN, DIE DAS  
LEBEN LEICHTER MACHEN ...**

# Meine Companion WELT



## MEINE APP

In der Companion-App finden Sie noch mehr Rezepte und Neuheiten. Und darüber hinaus können Sie:

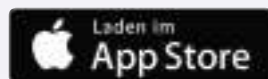
- kostenlos auf hunderte weitere Rezepte zugreifen
- die Zubereitung ihrer Mahlzeiten vereinfachen, dank einer Schritt-für-Schritt Anleitung
- Ihre eigenen Rezepte kreieren und über die Companion-App mit anderen teilen (Sie können auch die Moulinex-Rezepte bewerten und kommentieren sowie die Rezepte anderer Nutzer.)
- schnell Ihre Einkaufsliste für ein oder mehrere Rezepte erstellen

## VERBINDEN SIE SICH MIT DER WELT VON COMPANION

indem Sie uns in den sozialen Netzwerken folgen



[www.moulinex.ch](http://www.moulinex.ch)



# Beschreibung IHRES COMPANION

## EINFÜHRUNG

Stellen Sie zum Einschalten Ihres Gerätes den Schalter an der Rückseite des Companion auf 1.

## DIE AUTOMATISCHEN PROGRAMME

Um auf verschiedene Unterprogramme zuzugreifen, drücken Sie mehrmals die Taste des betreffenden Programms.

Lesen Sie den Abschnitt „Und so geht es weiter ...“ auf Seite 30



### Sauce

*Sauce\**

Zur Vollendung aller Ihrer Gerichte



### Soup

*Suppe*

Zur Zubereitung und zum Mixen sämiger oder passierter Suppen



### Slow cook

*Schmor- und Eintopfgerichte*

Für die Zubereitung köstlicher Speisen dank der Kombination aus: Bräunen, Intervallgeschwindigkeit, dem passenden Zubehör, kontrolliertem Garen



### Steam

*Dampfwaren*

Für die Zubereitung ausgewogener und schmackhafter Menüs



### Pastry

*Teig*

Zum Backen von Brot, Pizza und Backwaren dank voreingestellter Geschwindigkeit und optimaler Knetergebnisse



### Dessert

*Dessert\**

Für die Zubereitung aller Ihrer Lieblingsdesserts, Dessertcremes bis hin zu Iles flottantes und Konfitüre

# Beschreibung IHRES COMPANION

## DER MANUELLE MODUS

Sie können selbst die Garzeit, Gartemperatur und Geschwindigkeit des Mixers einstellen.

Lesen Sie den Abschnitt „Und so geht es weiter ...“ auf Seite 26, um mehr über diese manuell regelbaren Einstellungen zu erfahren.



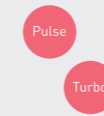
**Auswahl der Motorgeschwindigkeit**  
2 Intervallgeschwindigkeitsstufen und 10 progressive Geschwindigkeitsstufen\*



**Auswahl der Gartemperatur**  
Von 30 °C bis 150 °C  
Aufheizkontrollleuchte: Sie leuchtet beim Start des Garvorganges auf und erlischt, sobald die Temperatur im Inneren des Behälters auf unter 50°C gesunken ist.



**Auswahl der Betriebsdauer**  
Von 5 Sekunden bis 2 Stunden.



**Auswahl der Funktionen Turbo und Pulse\***  
→ Turbo (Höchstgeschwindigkeit)  
→ Pulse (Intervallbetrieb) ohne weitere Einstellungen vorzunehmen\*



**1 Taste/3 Funktionen**  
→ Bestätigung der Auswahl Ihres automatischen Programms oder Ihrer für den manuellen Betrieb ausgewählten Einstellungen  
→ Unterbrechung bei laufendem Betrieb nach dem Starten des Gerätes  
→ Zurücksetzen der ausgewählten Einstellungen des Geräts, indem die Taste 2 Sekunden lang gedrückt wird



**Erhöhen/ Verringern der Geschwindigkeit, der Dauer und der Temperatur**

\* Besitzer eines I-Companion können nicht mehr direkt auf die Programme Sauce und Dessert zugreifen, Sie können jedoch dank des manuellen Modus die zu diesen Programmen gehörenden Rezepte trotzdem noch zubereiten

\* Für die Besitzer eines I-Companion entspricht die Geschwindigkeitsstufe 13 der PULSE-Funktion. Sie können nicht mehr über das Bedienfeld direkt auf die Turbo-Funktion zugreifen, aber Sie können die Funktion durch die Geschwindigkeitsstufe 12 ersetzen.



# Das ZUBEHÖR

## Beschreibung IHRES COMPANION

### BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS

Lesen Sie den Abschnitt „Und so geht es weiter ...“ auf Seite 27, um mehr zu erfahren.



#### Ultrablade-Universalmesser

Eine äusserst scharfe Klinge zum feinen Hacken von Zwiebeln, Pürieren von Suppen, Zerkleinern von rohem Fleisch oder Fisch oder anderen weichen Zutaten



#### Das Knet- und Mahlmesser

Seine Form ermöglicht ihm nicht nur, alle Teigarten einheitlich zu kneten/rühren, sondern auch harte Zutaten zu zerkleinern, die die scharfe Klinge Ihres Ultrablade-Hackmessers beschädigen könnten.



#### Der Schlag-/Rühraufsatz

Äusserst vielseitig einsetzbar. Er dient zum Emulgieren, Rühren, Aufschlagen sowie zum Stampfen von Kartoffeln und Herstellen von cremigen und leichten Saucen.



#### Der Misch-/Rühraufsatz

Speziell zum vorsichtigen Umrühren von Zutaten



#### Der Dampfgareinsatz

Zum Garen der Lebensmittel mit diesem Dampfgareinsatz stehen Ihnen zwei Unterprogramme zur Verfügung, die entweder für das schonende Garen empfindlicher Zutaten weniger Dampf erzeugen oder mehr Dampf für Zutaten, die eine längere Garzeit erfordern.



#### Das Bodenmodul

Dieses Zubehör wird anstelle der Antriebswelle (im Boden des Behälters) eingesetzt. Es ermöglicht Ihnen, grosse Fleisch- oder Fischstücke zu garen, ohne sie klein schneiden zu müssen.



#### Der Stopfer

Dieses Zubehör muss bei der Zubereitung eines Rezeptes stets eingesetzt sein, sofern nicht anders im Rezept angegeben.



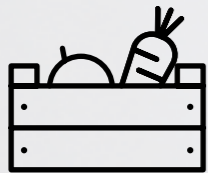
In dieser Position wird die höchstmögliche Kondenswassermenge freigegeben. Auf diese Weise erhalten Sie Speisen oder Sossen mit einer besseren Konsistenz (Risotto, Dessertcremes, Sossen usw.)



Mithilfe dieser Position kann sich die höchstmögliche Menge an Hitze und Dampf im Behälter sammeln für alle Dampfgarvorgänge (Suppen usw.)

## Tipps ZU DEN REZEPTEN

### 3 TIPPS FÜR EINE GUTE VORBEREITUNG



Sehen Sie sich die Symbole an, bevor Sie ein Rezept auswählen.



Lesen Sie sorgfältig das Rezept durch, bevor Sie anfangen.



Verwenden Sie frische Zutaten.

### DIE REZEPT-SYMBOLE



Anzahl der Personen



Zubereitungszeit



Ruhezeit



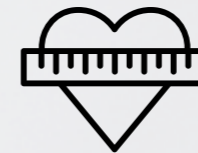
Garzeit in der Companion



Garzeit ausserhalb der Companion (Ofen, Pfanne, Schmortopf, Fritteuse usw.)

## Tipps ZU DEN REZEPTEN

### PASSEN SIE IHRE REZEPTE NACH IHREM GESCHMACK AN



Sie können gern Ihre Rezepte nach Geschmack abändern. Hierzu einige wichtige Hinweise:

#### Temperatur

Zutaten mit Raumtemperatur garen schneller als kalte Zutaten (gekühlt oder gefroren).

#### Fett- oder Wassergehalt

Passen Sie auf, wenn Sie Zutaten aus dem Originalrezept durch andere ersetzen: Manche haben einen geringeren oder einen höheren Fett- oder Wassergehalt, der die Konsistenz Ihrer fertig zubereiteten Speisen beeinflussen kann.

#### Grösse

Achten Sie auf die Grösse der Zutaten, die Sie in den Behälter geben. Sie können die Qualität des Zerkleinerns, Mixens und vor allem die Garzeit beeinträchtigen.

### TIPPS ZU DEN REZEPTEN



Wenn Sie Ihren Ofen nicht vorheizen, erhöht sich die Garzeit des Rezeptes.

Das Material (Silikon, Metall, Keramik usw.) oder die Grösse der Form beeinflussen die Garzeit: Grosse, flache Formen benötigen eine kürzere Garzeit als kleine, tiefe Formen.

Um zu prüfen, ob Ihr Kuchen fertig gebacken ist: Stechen Sie mit der Klinge eines Messers in den Kuchen. Wenn beim Herausziehen kein Teig daran klebt (oder nur einige Tropfen), ist der Kuchen fertig.

**Aufgehen des Teiges:** Raumtemperatur fördert das schnelle Aufgehen des Teiges. Achtung, die Temperatur darf nicht höher als 45 °C sein, sonst werden die Hefezellen zerstört.

# • SO FANGEN SIE AN •

HIER SIND 6 REZEPTE  
ANHAND DENEN SIE SICH  
**MIT IHREM COMPANION**  
VERTRAUT MACHEN KÖNNEN



- Die verschiedenen Funktionen (automatische und manuelle Programme)
- Die verschiedenen Zubehörteile für die Zubereitung der Rezepte
- Die zahlreichen Rezeptoptionen, die Sie zubereiten können

## • SO FANGEN SIE AN •



**250 ml** lauwarmes Wasser  
**20 g** frische Backhefe  
(oder **10 g** getrocknete Backhefe)  
**400 g** Mehl  
**1** Prise Salz  
**2 EL** Olivenöl



**300 g** Rindfleisch, in Würfeln  
**1** Zwiebel, halbiert  
**1** Knoblauchzehe, halbiert  
**1 EL** Olivenöl  
**500 g** passierte Tomaten  
**30 g** Tomatenmark  
**1 EL** Oregano  
Salz  
Pfeffer

Gesamtzeit : 48 min			
6 Personen	5 min	Pastry	
3 min	40 min		

### PIZZATEIG

- 1** Knet- und Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen und 250 ml lauwarmes Wasser sowie die Backhefe in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P1 starten. Nach 30 s Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben. Den Teig nach dem Kneten für 40 min im Behälter aufgehen lassen.
- 2** Den Teig ausrollen und nach Belieben belegen.

Gesamtzeit : 1 h			
4 Personen	10 min	Sauce	
50 min			

### BOLOGNESE SAUCE

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Das Rindfleisch in den Behälter geben. Stufe 12/10 Sekunden zerkleinern und umfüllen.
- 2** Die Zwiebel und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 3** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Das Öl hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
- 4** Das Fleisch, die passierten Tomaten, das Tomatenmark, Oregano, Salz und Pfeffer hinzugeben. Das Garprogramm P2 starten.



Sauce Bolognese schmeckt zu Nudeln und Reis. Sie können sie auf Vorrat kochen und einfrieren.

\* Für die Besitzer eines I-Companion – Sie können das Programm SAUCE durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen.

## SO FANGEN SIE AN



Gesamtzeit : 36 min			
 6/8 Personen	 15 min	 Slow cook	
 21 min	 Zucchini	 Oven	 Knife and fork

### KOHLROULADE

- 20 grosse Wirsingblätter
- 80 g Zwiebeln, geviertelt
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 100 g fettarme Schinkenwürfel
- 280 g Hähnchenfleisch, in Würfeln
- ½ Bund glatte Petersilie, ohne Stiele
- Muskat und Pfeffer aus der Mühle

- 1 Blätter in den Dampfgaraufsatz legen und Dampfgaren P1/auf 20 Minuten verkürzen. Nach Ablauf der Zeit die Blätter im abgedeckten Aufsatz lassen und den gesamten Aufsatz zur Seite stellen.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel, Knoblauch und Schinkenwürfel in den Behälter geben. Stufe 12/15 Sekunden zerkleinern.
- 3 Das Hähnchenfleisch, Muskat und Pfeffer in den Behälter geben. Alles vom Rand in die Mitte schieben. Stufe 12/10 Sekunden zerkleinern.
- 4 Die Petersilie hinzufügen und noch mal Stufe 12/10 bis 20 Sekunden zerkleinern.
- 5 Die Masse in die Kohlblätter füllen und zu Rouladen aufwickeln. Mit Küchengarn binden. 30 Minuten in einer Pfanne schmoren. Warm mit einer Tomatensauce servieren.



Gegebenenfalls einen zweiten Wirsing kaufen, abhängig von der Grösse des Wirsings. Die Blätter sollten gross sein, da sie stabiler beim Zusammenwickeln sind.



Gesamtzeit : 46 min			
 4 Personen	 15 min	 Steam	
 31 min	 Zucchini	 Oven	 Knife and fork

### KARTOFFELPÜREE

- 800 g Kartoffeln
- 0,7 l Wasser
- 150 ml teilentrahmte Milch
- 50 g Butter
- Salz
- Muskat

- 1 Kartoffeln schälen und in Würfel von 2 cm schneiden.
- 2 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine giessen und die Kartoffeln in den Dampfgareinsatz geben. Das Programm „Steam“ (Dampfgaren) für 30 min starten.
- 3 Wenn die Kartoffeln gegart sind, das Wasser aus der Schüssel giessen und dann den Schlag-/Rühraufsatz befestigen. Kartoffeln dazugeben und 30 s auf Stufe 6 mischen. Dann Milch, Butter, Salz und Muskat hinzufügen und noch einmal 30 s auf Stufe 6 mischen.
- 4 Sofort servieren.



Sie können Käse in das Püree geben. Das Püree kann 5 min auf Stufe 3 bei 80°C aufgewärmt werden.

## SO FANGEN SIE AN



Gesamtzubereitungszeit : 31 min			
 4/6 Personen	 5 min	 Soup	
 26 min	 Zucchini	 Oven	 Knife and fork

### ZUCCHINICREMESUPPE MIT KIRI®

- 4 Zucchini (800 g)
- ½ Würfel Hühnerbrühe
- 4 Kiri®
- 600 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer

- 1 Zucchini waschen und in längliche Stücke schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und die Zucchini in den Behälter geben. 1/2 Würfel Hühnerbrühe und 600 ml Wasser hinzufügen.
- 2 Das Programm „Soup“ (Suppe) P1 starten und Zutaten 25 min kochen lassen.
- 3 Am Ende des Garvorgangs den Kiri® durch die Öffnung im Deckel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 1 min auf Stufe 12 mixen. Heiss servieren.



Diese Cremesuppe ist ideal für Kinder. Würzen Sie die Suppe für die Grösseren mit 1 TL Curry und etwas Koriander. Sie können anstatt Kiri® auch Frischkäse verwenden.



Gesamtzeit : 1 h 35 min			
 6 Personen	 5 min		
 90 min	 Zucchini	 Oven	 Knife and fork

### SOFTEIS

- 100 ml Sahne
- 250 g Schmand, gut gekühlt
- 4 EL Puderzucker
- 500 g gefrorenes Obst
- 500 g tiefgekühlte Himbeeren

- 1 Das Knet-/Mahlmesser einsetzen, um das tiefgefrorene Obst auf Stufe 12/1.30 Min. zu pürieren.
- 2 Das Knet-/Mahlmesser durch den Schlag-/Rühraufsatz ersetzen. Alle Zutaten in den Companion füllen. Stufe 6/1 Min.



Ohne tiefgefrorenes Obst sollte die Masse ca 1,5 Std in den Tiefkühlschrank gestellt werden. Wer ein Fruchteis bevorzugt, fügt noch 500 Gramm seines (gefrorenen) Lieblingsobstes hinzu.

\* Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.

## Zutaten aus dem VORRATSSCHRANK

### TIPPS ZU DEN ZUTATEN\*

- Bevorzugen Sie frische Zutaten.
- Im Allgemeinen beziehen sich die Gewichtsangaben im Rezept auf bereits gewaschene und geschälte Zutaten.
- Um das bestmögliche Ergebnis zu erhalten, schneiden Sie die Zutaten in gleichmässig grosse Würfel (maximal 2 cm x 2 cm).



*Eier*

mittlere Grösse



*Butter*

ungesalzen



*Milch*

Vollmilch oder teilentrahmte Milch, verwenden Sie keine fettarme Milch



*Mehl*

Weissmehl T55



*Zucker*

weisser Zucker



*Öl*

Vorzugsweise natives Olivenöl oder natives Olivenöl Extra und Sonnenblumenöl aus der ersten Kaltpressung

## Zutaten aus dem VORRATSSCHRANK



*Zwiebeln und Knoblauch*



*Senf*

scharfer Dijon-Senf



*Karotten*



*Tomaten*



*Kartoffeln*

Vorzugsweise festkochende Sorten (Charlotte, Amandine, Ratte...) zum Dampfgaren oder Schmoren und mehligkochende Sorten (Bintje, Excellency...) für Pürees oder Suppen

\* Sofern nicht anders im Rezept angegeben

# SAISONALE PRODUKTE

## Frühling

### Käsesorten



Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, Bleu des Causses, Boulettes d'Avesnes, Brie de Meaux, Brie de Melun, Broccio, Cabécou, Camembert, Cancoillotte, Coulommiers, Emmentaler, Époisses, Feta, Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Langres, Livarot, Maroilles, Mascarpone, Mimolette, Morbier, Mozzarella, Munster, Neufchâtel, Parmesan, Reggiano, Pont-l'Évêque, Pouligny-Saint-Pierre, Reblochon, Ricotta, Saint-Nectaire, Tomme de Savoie.

### Gemüse



Artischocken, Spargel, Auberginen, Rote Bete, Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Rotkohl, Gurke, Zucchini, Kresse, Spinat, Saubohnen, Linsen, Steckrübe, Zwiebeln, Ampfer, Erbsen, Lauch, Zuckerschoten, Paprika, Radieschen, Frissee-, Kopf- oder Romana-Salat, Tomaten.

### Obst



Aprikosen, frische Mandeln, Bananen, Schwarze Johannisbeeren, Kirschen, Erdbeeren, Walderdbeeren, Himbeeren, Melone, Brombeeren, Äpfel, Pflaumen, Rhabarber

### Fisch und Meeresfrüchte



Hecht, Schildmakrele, Jakobsmuscheln, Streifenbrasse, Schellfisch, Hering, Hummer, Languste, Pollack, Seelachs, Makrele, Wittling, Petersfisch, Sardine, Weisser Thunfisch, Taschenkrebs

# SAISONALE PRODUKTE

## Herbst

### Käsesorten



Abondance, Brillat-Savarin, Broccio, Cancoillotte, Cantal, Chaource, Comté, Emmentaler, Époisse, Feta, Fourme d'Ambert, Gruyère, Mascarpone, Morbier, Mozzarella, Munster, Ossau-Iraty, Parmesan Reggiano, Pouligny-Saint-Pierre, Roquefort, Saint-Nectaire, Salers, Vacherin-Mont d'Or

### Gemüse



Rote Bete, Mangold, Steinpilze, Brokkoli, Karotten, Sellerie, Chinakohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Schopftintling, Kürbis, Kresse, Chicoree, Spinat, Fenchel, Kopfsalat, Feldsalat, Mais, Steckrübe, Pastinaken, Semmelpilze, Austernpilze, Lauch, Riesen Kürbis, Radieschen, Steinchampignons, Blattsalat, Schwarzwurzeln, Topinambur, Herbsttrompete

### Obst



Bananen, Edelkastanien, Klementinen, Quitten, Feigen, Kiwis, Mandarinen, Heidelbeeren, Walnüsse, Oliven, Orangen, Weinbergpfirsiche, Birnen, Äpfel, Pflaumen, Zwetschgen, Weintrauben

### Fisch und Meeresfrüchte



Mittelmeeranchovis, Seebarsch, Wellhornschnecke, Tintenfisch, Seehecht, Meeraal, Jakobsmuschel, Streifenbrasse, Schellfisch, Roter Knurrhahn, Hering, Auster, Languste, Pollack, Seelachs, Makrele, Wittling, Miesmuschel, Venusmuschel, Rotbarbe, Stintdorsch

## Sommer

### Käsesorten



Abondance, Beaufort, Bleu d'Auvergne, Bleu de Bresse, Bleu des Causses, Boulette d'Avesnes, Brie de Meaux, Brie de Melun, Brillat-Savarin, Broccio, Camembert, Cancoillotte, Cantal, Chabichou, Comté, Crottin de Chavignol, Emmentaler, Époisses, Feta, Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Gruyère, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Mascarpone, Mimolette, Mont d'Or, Morbier, Mozzarella, Munster, Neufchâtel, Ossau-Iraty, Parmesan Reggiano, Pont-l'Évêque, Pouligny-Saint-Pierre, Reblochon, Ricotta, Rocamadour, Roquefort, Saint-Félicien, Saint-Nectaire, Sainte-Maure, Salers, Selles-sur-Cher, Tomme de Savoie, Vacherin-Mont d'Or, Valancay

### Gemüse



Knoblauch, Artischocke, Auberginen, Bataviasalat, Rote Bete, Mangold, Brokkoli, Karotten, Rosenkohl, Blumenkohl, Rotkohl, Gurken, Gewürzgurken, Kürbis, Zucchini, Kresse, Spinat, Fenchel, Saubohnen, Brechbohnen, Kopfsalat, Linsen, Mais, grüner Salat, Steckrübe, Zwiebeln, Ampfer, Lauch, Paprika, Radieschen, Blattsalat, Schwarzwurzel, Tomate

### Obst



Aprikosen, Mandeln, Bananen, Nektarinen, Schwarze Johannisbeeren, Kirschen, Feigen, Erdbeeren, Walderdbeeren, Himbeeren, Rote Johannisbeeren, Melone, Mirabellen, Brombeeren, Heidelbeeren, Wassermelone, Pfirsiche, Birnen, Äpfel, Pflaumen, Zwetschgen, Weintrauben, Reineclaude

### Fisch und Meeresfrüchte



Mittelmeeranchovis, Tintenfisch, Seehecht, Herzmuschel, Streifenbrasse, Schellfisch, Roter Knurrhahn, Hering, Hummer, Languste, Pollack, Seelachs, Makrele, Wittling, Miesmuschel, Meerbarbe, Rotbarbe, Petersfisch, Sardine, Stintdorsch, Weisser Thunfisch, Taschenkrebs, Bretonischer Taschenkrebs

## Winter

### Käsesorten



Beaufort, Brie de Meaux, Brie de Melun, Broccio, Ziegenkäse, Comté, Crottin de Chavignol, Époisses, Gruyère, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Munster, Neufchâtel, Pont-l'Évêque, Rocamadour, Roquefort, Salers, Vacherin Mont-d'Or

### Légumes



Bete, Brokkoli, Kardone, Karotten, Sellerie, Kohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Kürbis, Kresse, Knollenzist, Chicoree, Spinat, Rapunzel, Steckrübe, Zwiebeln, Ampfer, Pastinaken, Löwenzahn, Lauch, Riesen Kürbis, Radieschen, Schwarzwurzeln, Topinambur

### Obst



Ananas, Avocados, Bananen, Zitronen, Klementinen, Passionsfrucht, Guave, Granatapfel, Persimone, Kiwis, Litschis, Mandarinen, Mangos, Pampelmuse, Papaya, Birnen, Pomelo, Äpfel, Orangen, Blutorangen

### Fisch und Meeresfrüchte



Seebarsch, Hecht, Stöcker, Meeraal, Herzmuschel, Jakobsmuschel, Streifenbrasse, Schellfisch, Roter Knurrhahn, Hering, Auster, Languste, Pollack, Seelachs, Makrele, Wittling, Oktopus, Sardine, Seezunge, Stintdorsch

## — PRAKTISCHE INFORMATIONEN —

### REINIGUNG

#### Vorreinigung des Behälters

Wenn Sie Speisen mit klebrigen Zutaten zubereitet haben, können Sie den Behälter und die verschmutzten Zubehörteile ganz einfach vorreinigen. Gießen Sie 700 ml heisses Wasser in den Behälter, geben Sie einen Tropfen Geschirrspülmittel dazu und legen Sie das verschmutzte Zubehörteil in den Behälter. Stellen Sie das Gerät auf 5 min, Stufe 8 bei 80°C ein und drücken Sie dann die Start-Taste.

#### Beseitigung von Kalkablagerungen (kleine weisse Punkte am Boden des Behälters)

Geben Sie eine Schöpfkelle voll weissen Essig (ca. 100 ml) in den Behälter mit der Antriebswelle, und lassen Sie den Essig 1 h lang einwirken. Leeren Sie dann den Behälter, entfernen Sie die Antriebswelle und ihre Dichtung und spülen Sie alle Elemente mit klarem Wasser.

#### Reinigung des Behälters von hartnäckigen Speiseresten

Falls noch Spuren von Speiseresten zurückbleiben, verwenden Sie einen Stahlwolle-Topfreiniger. Sie können anstatt Geschirrspülmittel auch Zitronensaft, weissen Essig oder eine in Wasser aufgelöste Geschirrspültablette (ausreichend lange einwirken lassen) verwenden.

#### Reinigung von Companion-Elementen, die durch Lebensmittel verfärbt sind (z. B. Karotten)

Um die Verfärbung zu verringern, reiben Sie die betreffenden Stellen mit einem mit Pflanzenöl angefeuchteten Tuch oder Küchenpapier ein und reinigen Sie die Elemente dann wie gewöhnlich. Die Reinigung muss unmittelbar nach der Benutzung erfolgen, um die Verfärbung zu mindern.

#### Reinigung des Deckels

Aus hygienischen Gründen ist es ratsam, den Deckel, den Dichtungsring und die Dichtung nach jedem Gebrauch zu entfernen und jedes der Elemente gründlich zu reinigen.

### STANDSICHERHEIT

Ihr Gerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der seine Standsicherheit überwacht und analysiert.

Wenn das Gerät nicht standsicher ist, wird automatisch die Rotationsgeschwindigkeit des Motors reduziert. Falls dadurch die Standsicherheit nicht wiederhergestellt wird, wird der Motor gestoppt und auf Ihrem Display wird „STOP“ angezeigt.

- 1 Vergewissern Sie sich, dass sich nicht zu viele Zutaten im Behälter befinden und dass Sie die entsprechende Geschwindigkeitsstufe gewählt haben.
- 2 Vergewissern Sie sich, dass Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
- 3 Starten Sie dann Ihr Gerät wie üblich.



## — PRAKTISCHE INFORMATIONEN —

### HANDHABUNG

Die vier hier aufgeführten Zubehörteile sind mit einem Griffbereich versehen.

Die Kugel auf den Aufsätzen erleichtert deren Handhabung beim Gebrauch während der Zubereitung eines Rezeptes.



### SICHERHEIT

Ihr Gerät ist serienmässig mit einem elektronischen Motorschutz versehen, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Diese elektronische Sicherheitsvorrichtung schützt Sie vor jeder unsachgemässen Verwendung; Ihr Motor ist somit rundum geschützt.

Bei Missachtung bestimmter Empfehlungen (siehe Bedienungsanleitung) während der Benutzung:

zu grosse Mengen, ungewöhnlich langer Betrieb, Zubereitung einer Reihe von Rezepten zu kurz hintereinander, wird die elektronische Schutzvorrichtung ausgelöst, um den Motor vor Schaden zu bewahren. In diesem Fall stoppt das Gerät und auf dem Display des Produktes wird „SECU“ angezeigt.

Wenn auf Ihrem Bedienfeld „SECU“ angezeigt wird und Ihr Gerät stoppt, folgen Sie bitte den unten stehenden Schritten:

- 1 Trennen Sie Ihr Gerät nicht von der Stromquelle. Lassen Sie den Schalter 0/1 auf 1 „ON“ stehen.
- 2 Warten Sie eine halbe Stunde, bis sich der Motor abgekühlt hat.
- 3 Starten Sie das Gerät erneut, indem Sie 2 Sekunden lang die Taste „Start/Stop“ gedrückt halten.
- 4 Ihr Gerät ist wieder komplett einsatzfähig.

#### Tipps:

- Die Dauer des Mix- und Garvorgangs kann je nach Temperatur, Grösse der Stücke oder der Art der verwendeten Zutaten variieren. Die Einstellungen müssen entsprechend dieser Kriterien angepasst werden.
- Tiefgekühlte Zutaten: Bei manchen Rezepten kann es durch Blasenbildung zum Überlaufen kommen, insbesondere bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend reduzieren. Es empfiehlt sich ausserdem, die Zutaten vor dem Garen aufzutauen.

## SO GEHT ES WEITER

### 3 INDIVIDUELLE EINSTELLUNGEN

Dank drei individuell anpassbarer Einstellungen – Geschwindigkeitsstufe, Temperatur und Zeit – können Sie eigenhändig Ihre eigenen Rezepte zubereiten!



*Geschwindigkeit*



*Temperatur*



*Garzeit*



Zögern Sie nicht, die Rezepte im Heft auszuprobieren, insbesondere die Rezepte „Erste Schritte“, um sich mit dem Produkt vertraut zu machen.

Anschließend können Sie eine Variation eines vorhandenen Rezeptes zubereiten und es nach Ihrem Geschmack anpassen, indem Sie die Zutaten und den Garmodus entsprechend abändern. Achten Sie darauf, nicht das maximale Fassungsvermögen des Behälters (3 Liter) zu überschreiten. Dabei werden Ihnen die nachfolgenden Tipps zum manuellen Modus, Zubehör und zu den automatischen Programmen helfen.



Lassen Sie endlich Ihrer Kreativität freien Lauf und zögern Sie nicht, Ihre Rezepte in der Companion-App zu teilen.

## SO GEHT ES WEITER

### TIPPS ZUR GESCHWINDIGKEIT



#### *Geschwindigkeitsstufe 1*

sehr vorsichtiges Umrühren. Diese Stufe wechselt zwischen 5 Sekunden Betrieb und 20 Sekunden Pause, um die Fleischstücke, wenn sie gegart sind, nicht zu ruinieren.  
z.B.: *Boeuf bourguignon*

#### *Geschwindigkeitsstufe 2*

vorsichtiges Umrühren. Diese Stufe wechselt zwischen 10 Sekunden Betrieb und 10 Sekunden Pause, um die Zutaten nicht zu ruinieren und zu verhindern, dass sie nicht am Boden des Behälters anbrennen bzw. haften bleiben.

z.B.: *Klassisches Risotto*

#### *Geschwindigkeitsstufen von 3 bis 6*

Rühren und Kneten z.B.: *Pizza regina*

#### *Geschwindigkeitsstufen von 7 bis 9*

Emulgieren und Aufschlagen z.B.: *Baiser*

#### *Geschwindigkeitsstufen 10 bis 12*

Zerkleinern oder Pürieren, um eine körnige bis cremige Konsistenz zu erhalten z.B.: *Lachstartar*

#### PULSE\*

Gesteuerter Intervallbetrieb z.B.: Sorbet aus roten Früchten, damit die Früchte Zeit haben, nach jedem Intervall wieder auf das Messer zu fallen



#### TURBO

Höchstgeschwindigkeit Z.B.: Schnelles Zerkleinern einer Zwiebel, ohne eine Betriebszeit/Geschwindigkeitsstufe einstellen zu müssen

\* Für die Besitzer eines I-Companion entspricht die Geschwindigkeitsstufe 13 der PULSE-Funktion. Sie können nicht mehr über das Bedienfeld direkt auf die Turbo-Funktion zugreifen, aber Sie können die Funktion durch die Geschwindigkeitsstufe 12 ersetzen.



# SO GEHT ES WEITER

## TIPPS ZU DEN REZEPTEN

Jede Temperaturangabe wurde entwickelt, um je nach Funktion die besten Ergebnisse zu erzielen.

### 135 °C - 150 °C\*

#### Betonen des Geschmacks bestimmter Zutaten

Dünsten Sie die Zutaten, bevor Sie Ihre Suppen oder Eintöpfe zubereiten. Oder braten Sie die Zutaten mit hohem Wassergehalt an.  
z.B.: Champignons in Persillade

### 110 °C - 150 °C\*

#### Zubereitung süßer Gerichte

zuckerhaltiger Sirupe z.B.: Karamell

### 105 °C

#### Einkochen von Konfitüre

z.B.: Konfitüre aus roten Früchten

### 100 °C

#### Kochen von Suppen

Ermöglicht, die Zutaten im Behälter aufzukochen, um sie für Suppen gut durchzugaren.  
z.B.: Blumenkohlrahmsuppe

### 95 °C

#### Höcheln

Hauptsächlich für Eintöpfe und Schmorgerichte  
z.B.: Lammcurry

### 60 °C - 90 °C

#### Für die Zubereitung von Speisen, welche leicht anbrennen könnten. Sie müssen nicht daneben stehen bleiben und umrühren.

Verschiedene Zutaten oder empfindliche Saucen, die mit Ei zubereitet werden z.B.: Englische Creme

### 35 °C - 55 °C

#### Schmelzen von Schokolade





z.B.: Einfache Trüffel

### 30 °C

#### Aufgehen von Hefeteigen

Verwenden Sie keine anderen Temperaturen, da die Hefezellen sonst zerstört werden.

z.B.: Brioche aux pralines roses

	BENUTZUNG BIS 130 °C	BENUTZUNG VON 135 °C BIS 150 °C
Mit oder ohne Deckel kochen	Nur mit geschlossenem Deckel 	Nur mit geöffnetem Deckel 
Zubehör	Alle Zubehörteile mit Antriebswelle bis auf den Bodenmodul. 	Nur das Bodenmodul 
Geschwindigkeit	JA	NEIN
Maximale Garzeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn die Temperatur unter oder gleich 100 °C liegt: 2 h</li> <li>Wenn die Temperatur zwischen 100 °C und 130 °C liegt: 1 h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn die Temperatur über 135°C liegt: 20 min</li> </ul>

Entfernen Sie das Bodenmodul nicht sofort nach dem Gebrauch. Geben Sie Wasser in den Behälter, um es abzukühlen.

# SO GEHT ES WEITER

## TIPPS ZUR VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



Das Ultrablade-Universalmesser



Das Knet- und Mahlmesser








Der Schlag-/Rühraufsatz



Der Misch-/Rühraufsatz



Der Dampfgareinsatz

				
Mixen zur Zubereitung von Cremesuppen	Geschwindigkeitsstufe 12	3 min	0.5 L bis 3 L	Benutzen Sie dieses Zubehör, sobald Ihr Gemüse gegart ist. z.B.: cremige Suppe mit Wintergemüse
Mixen zur Zubereitung von passierten Suppen	Geschwindigkeitsstufe 10	30 s	0.5 L bis 3 L	z.B.: russische Suppe
Mixen zur Zubereitung von Kompotten	Geschwindigkeitsstufe 12	40 s	200 g bis 1 kg	Wenn Sie eine glatte Konsistenz bevorzugen z.B.: Zimtapfel-Kompott
	Geschwindigkeitsstufe 12	15 s	200 g bis 1 kg	Wenn Sie eine körnige Konsistenz bevorzugen
Zerkleinern von Gemüse	Geschwindigkeitsstufe 12	60 s bis 3 min	1 kg	z.B.: bereits gegarte Karotten für ein Püree z.B.: Karotten-Orangen-Püree
	Geschwindigkeitsstufe 11	200 g bis 1 kg	100 g	z.B.: 1 geviertelte Zwiebel z.B.: Puten-Chorizo
Zerkleinern von Fleisch	Geschwindigkeitsstufe 12	30 s	1 kg	z.B.: Rindfleischklößchen
Zerkleinern von Fisch	Geschwindigkeitsstufe 12	15 s	1 kg	z.B.: Lachstartar

Zerkleinern Sie mit diesem Zubehör keine harten Produkte, benutzen Sie stattdessen das Knet- und Mahlmesser.

## SO GEHT ES WEITER

<b>Kneten von Sand- und Mürbeteig</b>	Geschwindigkeitsstufe 8	2 min 30 s	1 kg	
<b>Zermahlen von Nüssen</b>	Geschwindigkeitsstufe 12	1 min	600 g	z.B.: Mandeln, Haselnusskerne
<b>Zermahlen von gefrorenen Früchten</b>	Geschwindigkeitsstufe 12	1 min	600 g	Für Sorbets, 2 cm x 2 cm grosse Stücke
<b>Zerstossen von Eis</b>	Geschwindigkeitsstufe 12	1 min	200 g	1-minütige Pausen einlegen
<b>Kneten von Crêpe- und Waffelteig</b>	Geschwindigkeitsstufe 11	1 min	1,5 L	

► Dieses Messer eignet sich nicht für die Zubereitung von Suppen.

<b>1 Eiweiss</b>	Geschwindigkeitsstufe 7	3 min	35 g	Trockenen Behälter benutzen
<b>2 Eiweiss</b>	Geschwindigkeitsstufe 7	4 min	70 g	Trockenen Behälter benutzen
<b>4 Eiweiss</b>	Geschwindigkeitsstufe 7	5 min	140 g	Trockenen Behälter benutzen
<b>7 Eiweiss</b>	Geschwindigkeitsstufe 7	7 min	250 g	Trockenen Behälter benutzen
<b>Weiche Mayonnaise</b>	Geschwindigkeitsstufe 6	2 min	300 g	Zu Beginn das Öl langsam dazugeben
<b>Feste Mayonnaise</b>	Geschwindigkeitsstufe 7	2 min	300 g	Zu Beginn das Öl langsam dazugeben
<b>Schlagsahne</b>	Geschwindigkeitsstufe 7	3 min	25 cl	Sahne mit mindestens 30 % Fettgehalt und einen kalten Behälter benutzen
<b>Glattes Kartoffelpüree</b>	Geschwindigkeitsstufe 7	1 min	1 kg	Gegarte und mehlig kochende Kartoffeln verwenden
<b>Kartoffelstampf</b>	Geschwindigkeitsstufe 7	20 s	1 kg	

### Tipps:

- Nur Kartoffelpüree sollte mit dem Schlag-/Rührsaufsatz zubereitet werden. Benutzen Sie für die anderen Zutaten das Ultrablade-Universalmesser, mit dem die Textur Ihrer Pürees glatter wird.
- Damit das Eiweiss steif wird, muss der Behälter komplett trocken sein. Lassen Sie zu diesem Zweck das Gerät mit dem Behälter ohne Zubehör (jedoch mit der Antriebswelle) 10 Sekunden lang auf Stufe 12 laufen, damit das Wasser von der Antriebswelle an die Innenwände geschleudert wird. Anschliessend können Sie den Behälter mit einem Geschirrhandtuch trockenwischen.
- Der Schlag-/Rührsaufsatz sollte nie mit einer höheren Geschwindigkeitsstufe als 9 benutzt werden.

## SO GEHT ES WEITER







<b>Bräunen/Rösten</b>	Geschwindigkeitsstufe 3	5 min	50 g bis 500 g	130°C	z.B.: Boeuf bourguignon
<b>Schmorgerichte</b>	Geschwindigkeitsstufe 1	20 min bis 2 h	0,5 L bis 3 L	95°C	z.B.: Lammeintopf
<b>Risottos</b>	Geschwindigkeitsstufe 2	20 min bis 25 min	1,5 kg	95°C	z.B.: Klassisches Risotto

<b>Weisser Lauch in Scheiben von 1 cm</b>	25 min	800 g	P1
<b>Brokkoli</b>	20 min	500 g	
<b>Fein gehobelter Grünkohl</b>	30 min	500 g	
<b>Zucchini in 2 cm x 2 cm grossen Würfeln</b>	20 min	800 g	
<b>Pastinake in 2 cm x 2 cm grossen Würfeln</b>	25 min	800 g	
<b>Fischsteak</b>	15 min	600 g (mit Backpapier)	P2
<b>Spargelköpfe</b>	25 min	600 g	
<b>Fleischfrikadellen</b>	25 min	500 g	
<b>Karotten in 1 cm grossen Scheiben</b>	30 min	1 kg	
<b>Grüne Bohnen</b>	30 min	800 g	
<b>Fenchel in Scheiben</b>	25 min	800 g	
<b>Hähnchenfilet</b>	20 min	600 g (mit Backpapier)	
<b>Kartoffeln in Würfeln</b>	30 min	1 kg	
<b>Ganze, Kartoffeln</b>	30 min	800 g	

- Geben Sie 0,7 l Wasser in den Behälter. Am besten eignet sich heisses Leitungswasser, um den Kochvorgang zu beschleunigen.
- Der Stopfer muss auf die geschlosseneren Position gestellt sein, um ein Maximum an Hitze im Behälter zu bewahren. Die Öffnungen dürfen jedoch niemals komplett geschlossen sein.
- Die Garzeiten sind Richtwerte; in der Regel sind sie ausreichend, um zufriedenstellende Garergebnisse zu erhalten. Nichtsdestotrotz können gewisse Bedingungen die Garzeit beeinflussen, wie die Grösse des Gemüses, die Menge der Zutaten im Dampfgareinsatz, die Gemüsesorte, der Reifegrad, die Menge und Temperatur des Wassers im Behälter.







# SO GEHT ES WEITER

## HINWEISE ZU DEN AUTOMATISCHEN PROGRAMMEN

	SAUCE	SUPPE P1	SUPPE P2	GAREN P1	GAREN P2	GAREN P3
<b>Automatisches Programm</b>	 Sauce	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
	z.B.: Sauce Hollandaise	Für Rahmsuppen z.B.: Blaue Brokkolirahmsuppe	Für passierte Suppen z.B.: Sopa juliana	Für gedünstetes Gemüse z.B.: Gebräunte Zwiebeln und Knoblauch für Huhn mit Cashewnüssen	Für Eintöpfe/Schmorgerichte z.B.: Huhn mit Cashewnüssen	Für Risottos z.B.: Sommer-Risotto
<b>„Standardgeschwindigkeit“ (einstellbar)</b>	Stufe 6 (Stufe 2 – Stufe 8)	10 Pulse und 2 min auf Stufe 12	Mehrstufiges Mixen: 5 s auf Stufe 7 5 s auf Stufe 8 10 s auf Stufe 9 10 s auf Stufe 10	Stufe 3	Stufe 1	Stufe 2
<b>„Standardtemperatur“ (einstellbar)</b>	70°C (50°C bis 100°C)	100°C (90°C bis 100°C)	100°C (90°C bis 100°C)	130°C (nicht einstellbar)	95°C (80°C bis 100°C)	95°C (80°C bis 100°C)
<b>„Standarddauer“ (einstellbar)</b>	8 min (5 min bis 40 min)	40 min (20min bis 60 min)	45 min (20 min bis 60 min)	5 min (2 min bis 15 min)	45 min (10 min bis 2h)	20 min (10 min bis 2h)
<b>Warmhalten als „Standard“ am Ende eines Programms</b>	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
<b>Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens</b>	Stufe 4				5 s ON bei Stufe/20 s OFF	10 s ON bei Stufe 3/10 s OFF

Für die Besitzer eines I-Companion – Sie können SAUCE und DESSERT Programmen durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen

# SO GEHT ES WEITER

	DAMPFGAREN P1	DAMPFGAREN P2	TEIG P1	TEIG P2	TEIG P3	DESSERT
<b>Automatisches Programm</b>	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry	 Dessert
	Für schonendes Dampfgaren z.B.: Lauch-Vinaigrette	Für intensives Dampfgaren z.B.: Karotten-Orangen-Püree	Für Brotteige Bis zu 1,2 kg Teig z.B.: Mehrkornbrot	Für Briocheteige Bis zu 0,8 kg Teig z.B.: Brioche roulée au chocolat	Für Kuchenteige Bis zu 1 kg Teig z.B.: würziger Kuchen mit getrockneten Tomaten, Oliven und Feta	z.B.: Konditorcreme
<b>„Standardgeschwindigkeit“ (einstellbar)</b>			2 min 30 s auf Stufe 5	1 min 30 s auf Stufe 5, dann 2 min auf Stufe 6	40 s auf Stufe 3, dann 3 min auf Stufe 9	Stufe 4 (Stufe 2 bis Stufe 8)
<b>„Standardtemperatur“ (einstellbar)</b>	100°C (nicht einstellbar)	100°C (nicht einstellbar)				95 °C (50 °C bis 110 °C)
<b>„Standarddauer“ (einstellbar)</b>	30 min (1 min bis 60 min)	35 min (1 min bis 60 min)	2 min 30 s (30 s bis 2 min 30 s)	3 min 30s (30s bis 3 min 30s)	3 min 40s (1 min 40s bis 3 min 40s)	15 min (5 min bis 60 min)
<b>Warmhalten als „Standard“ am Ende eines Programms</b>	45 min	45 min				45 min
<b>Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens</b>						Stufe 4
<b>„Standardmässig“ 30 °C am Ende des Programms zum Aufgehen des Teiges</b>			40 min	40 min		



Sie können gerne die nachfolgende Umrechnungstabelle zurate ziehen, um sich das Kochen zu erleichtern.

### UMRECHNUNG VON MENGEN- UND GEWICHTSANGABEN

1 TL = 5 ml  
1 EL = 3TL = 15 ml  
1 EL Wasser = 15 g  
100 ml Wasser = 100 g  
1 EL Mehl = 10 g  
1 EL Zucker = 12 g

1 EL Puderzucker = 8 g  
1 EL Butter = 14 g  
1 EL Öl = 12 g  
100 ml Öl = 90 g  
1 TL Salz = 5 g

### OFENTEMPERATUR: Celsius/Th..

150 °C/Th. 5      220 °C/Th. 7  
160 °C/Th. 5      230 °C/Th. 7-8  
170 °C/Th. 5-6    240 °C/Th. 8  
180 °C/Th. 6      250 °C/Th. 8  
190 °C/Th. 6      260 °C/Th. 8-9  
200 °C/Th. 6-7    270 °C/Th. 9  
210 °C/Th. 7      280 °C/Th. 9

TL: Teelöffel | EL: Esslöffel

# GRUNDGERICHTE

## GRUNDGERICHTE

Gesamtzeit: 20 min



### KOCHEN VON KARTOFFELN



400 g Kartoffeln

700 ml Wasser in den Behälter geben. Den Dampfgareinsatz einsetzen und die Kartoffeln einfüllen. Ändern Sie die Zeit auf 20 Min. Je nach Kartoffelsorte bitte die Länge des Dampfgarprogramms erhöhen.

Gesamtzeit: 25 min



### KOCHEN VON REIS



400 g (Basmati-) Reis • 300 ml Wasser • 1 Prise Salz

700 ml Wasser in den Behälter ohne Zubehör geben. Bedecken Sie den Dampfgareinsatz mit Backpapier und geben Sie 300 ml Wasser mit 3 Prisen Salz hinein. Den Reis hinzufügen und mit dem Spatel mischen. Nun den Dampfgareinsatz in den Behälter stellen und den Deckel schliessen. Das Dampfgarprogramm P1 für 25 Minuten einstellen. Am Ende der Garzeit mit einer Gabel den Reis auflockern.

Gesamtzeit : 32 min



### KOCHEN VON NUDELN



400 g Nudeln • 1 Prise Salz

1. Je nach Nudelsorte den Mischrühraufsatz einsetzen (aber bitte auf keinen Fall bei Spaghetti, Tagliatelle und sonstigen langen Nudeln). 700ml Wasser mit einer Prise Salz in den Behälter giessen, Deckel schliessen, verriegeln und auf Stufe 1/130 °C/8 Minuten zum Kochen bringen.

2. Wenn das Wasser kocht, die Nudeln zugeben und auf Stufe 3/100 °C/12 Minuten kochen; die Zeit ist von der jeweiligen Nudelsorte abhängig: Nehmen Sie die Angaben auf der jeweiligen Verpackung und bei italienischen Nudeln ist ein Faktor von 1,5 bis 2 normalerweise besser als die Zeit auf der Verpackung. Die hier angegebenen 12 Minuten sind nur ein Mittelwert!

3. Am Ende der Garzeit das überschüssige Wasser abgiessen.

Gesamtzeit: 12 min



### HERZHAFTER BRANDTEIG



Wasser • 80 g Butter • 1 Prise Salz • 150 g Mehl • 4 Eier  
Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, 250 ml Wasser, Butter und Salz in den Behälter geben. Küchenmaschine auf 8 min, Stufe 1 bei 90 °C einstellen und starten. Anschliessend das Mehl dazugeben und 2 min auf Stufe 4 vermischen. Mischung in eine Schüssel geben und den Behälter mit kaltem Wasser waschen, um ihn abzukühlen. Mischung wieder in den Behälter der Küchenmaschine mit Knet-/Mahlmesser geben und auf Stufe 5 rühren. Nacheinander vier Eier von oben in die Küchenmaschine geben und das Gerät 2 min lang laufen lassen. Sofort verwenden.

## GRUNDGERICHTE

Gesamtzeit : 12 min



### SÜSSER BRANDTEIG



**80 g** Butter • **40 g** Zucker • 1 Prise Salz • **150 g** Mehl • 4 Eier • Wasser

Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, 250 ml Wasser, Butter, Zucker und Salz in den Behälter geben. 8 min auf Stufe 1 bei 90 °C vermischen. Anschließend das Mehl dazugeben und 2 min auf Stufe 4 untermischen. Mischung in eine Schüssel geben und den Behälter mit kaltem Wasser waschen, um ihn abzukühlen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und den Teig wieder in den Behälter geben. Auf Stufe 5 rühren und nacheinander die Eier hinzufügen. Die Küchenmaschine 2 min lang laufen lassen. Sofort verwenden.

*Sie können je nach Grösse 25 bis 35 Windbeutel herstellen.*

Gesamtzeit: 31 min 30 s



### SANDTEIG



**300 g** Mehl • **180 g** weiche Butter • **110 g** Puderzucker • 1 Prise Salz • 1 Ei

Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Mehl, Butter, Puderzucker und Salz in den Behälter geben. 1 min auf Stufe 8 vermischen. Das Ei dazugeben, dann 30 s auf Stufe 6 mischen, bis sich der Teig zu einer Kugel formt. In Frischhaltefolie einwickeln und 30 min im Kühlschrank kühlen.

*Dieses Rezept ergibt einen Tortenboden von 28 cm Durchmesser.*

Gesamtzeit : 32 min 30 s



### MÜRBEITEIG



**240 g** Mehl • **120 g** weiche Butter • 1 Prise Salz • **70 ml** Wasser

Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Mehl, Butter und Salz in den Behälter geben. Auf Stufe 6 vermischen. Nach 30 s 70 ml Wasser hinzufügen und so lange mischen, bis sich eine Kugel bildet (ca. 2 min 30 s). In Frischhaltefolie einwickeln und 30 min im Kühlschrank kühlen.

*Dieses Rezept ergibt einen Tortenboden von 28 cm Durchmesser.*

Gesamtzeit : 8 min



### SAUCE HOLLANDAISE



**150 g** Butter • **40 ml** Zitronensaft • 4 Eigelb • **50 ml** Wasser • Salz • Pfeffer

Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Die in kleine Stücke geschnittene Butter, Zitronensaft, Eigelbe und 50 ml Wasser in den Behälter geben. Salzen und pfeffern, dann die Küchenmaschine 8 min auf Stufe 6 bei 70 °C laufen lassen.

## GRUNDGERICHTE

Gesamtzeit : 25 min



### TOMATENSAUCE



**1** Zwiebel • 2 Knoblauchzehen • **30 ml** Öl • **700 g** frische Tomaten • 1 TL Oregano • 1 TL Zucker • 1 EL Tomatenmark • 2 EL Wasser • Salz • Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch schälen, dann vierteln. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und die Zucchini in den Behälter geben. 10 s auf Stufe 11 zerkleinern. Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen, die zerkleinerten Zutaten mit dem Spatel in die Mitte schieben. Das Schmor-Programm P1 5 min bei 130 °C aktivieren. Den Misch-/Rühraufsatz durch das Ultrablade-Universalmesser ersetzen, dann die geviertelten frischen Tomaten, Oregano, Zucker, Tomatenmark, Wasser dazugeben, salzen und pfeffern. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 20 min bei 100 °C laufen lassen. Nach dem Garvorgang 1 min auf Stufe 12 mixen. Anschließend abkühlen lassen und servieren.

Gesamtzeit: 7 min



### HERZHAFTER KUCHENTEIG



**4** Eier • **170 g** Mehl • 1 Päckchen Backpulver (**11 g**) • **50 ml** Olivenöl • **100 ml** Weisswein • 1 Prise Salz • Belag

Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen und Eier, Mehl, Backpulver, Olivenöl, Weisswein und Salz in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten. Anschließend die gewünschte Garnierung dazugeben und 1 min auf Stufe 4 vermischen.

# Ihre 300 REZEPTE

**GRUNDREZEPTE** 32 - 35

**SNACKS UND DIPS** 38 - 51

**VORSPEISEN** 52 - 67

**SUPPEN** 68 - 89

**HAUPTGERICHTE** 90 - 179

*Fisch* 90-107

*Flleisch* 108-140

*Vegetarisch* 141-160

*Nudeln und Reis* 161-171

*Quiches, Tartes und Pizzen* 172-179

**BEILAGEN** 180 - 196

**BROT, BRIOCHES,  
WÜRZIGE KUCHEN**

197 - 211

**SAUCEN**

212 - 222

**DESSERTS**

223 - 304

*Individuelle Gerichte*

223-249

*Kuchen*

250-283

*Aleingebäck*

284-294

*Eis & Sorbets*

295-294

*Kompotte, Konfitüren, Aufstriche*

295-304

**GETRÄNKE**

305 - 309

**SPEZIELL FÜR KINDER**

310 - 320

**GLUTENFREI**

321 - 330



Gesamtzeit : 6 min

6 Personen 5 min

1 min

Steam

DE MARQUET

## ARTISCHOCKEN-TAPENADE

- 300 g** in Öl eingelegte Artischockenherzen
- 50 ml** Öl
- 1** Knoblauchzehe
- 40 g** schwarze Oliven

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, alle Zutaten in den Behälter geben.
- 2** 30 s lang auf Stufe 12 mixen. Gegebenenfalls 30 s länger mixen.
- 3** Eine Weile in den Kühlschrank stellen. Kalt mit kleinen Brotscheiben servieren.



Sie können kleine Anchovis-Filets oder frisches Basilikum hinzufügen. Besonders gut passt die Tapenade zu hellem Fisch..



Gesamtzeit : 46 min

6 Personen 5 min

41 min

Steam

DE MARQUET

## AUBERGINEN-KAVIER

- 600 g** Auberginen
- 2** Knoblauchzehen
- 1** Schalotte
- 60 ml** Olivenöl
- 20 ml** Zitronensaft
- 1 TL** gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL** Currypulver
- ½ TL** Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- 1** Auberginen schälen und in Stücke schneiden, dann zur Seite stellen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Knoblauchzehen und die Schalotte schälen und in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2** Olivenöl, Kreuzkümmel, Curry und Paprikapulver hinzufügen. Mischung von den mit einem Spatel in die Mitte schieben Wänden des Behälters abschaben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 4 min und 130 °C einstellen und starten.
- 3** Nach Ablauf des Garvorgangs Auberginen und Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Programm

„Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 35 min und 95 °C einstellen und starten.

- 4** Nach Ablauf des Programms die Mischung mit einem Spatel zurück in die Mitte des Behälters schieben, dann 2 min auf Stufe 6 mixen.
- 5** Sie können den Auberginen-Kaviar warm oder kalt als Beilage oder Vorspeise verzehren.



Mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedeckt kann die Mischung problemlos im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Gesamtzeit : 27 min

4/6 Personen 10 min

7 min 10 min

MADE WITH HANDS

Icons: Fork and plate, person with knife, coffee cup, bowl with 'Zz' and clock, oven, and two small black icons at the bottom.

## BLINIS

- 2 Eier
- 300 ml teilentrahmte Milch
- 5 g Zucker
- 175 g Mehl
- 5 g Backpulver
- Salz
- Öl

- 1 Eigelb und Eiweiss trennen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Eigelb, Milch und Zucker in den Behälter geben, dann auf Stufe 11 vermischen. Nach und nach Mehl und Backpulver dazugeben, während die Maschine läuft. Küchenmaschine noch 2 min laufen lassen. Mischung in eine Schüssel geben und Küchenmaschine reinigen.
- 2 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Eiweiss und 1 Prise Salz in den Behälter geben. Dann Küchenmaschine auf Stufe 6 für 5 min ohne Dampfreglerverschluss laufen lassen. Vorsichtig den Eischnee unter den Teig heben.

- 3 Eine Pfanne mit ein bisschen Öl erhitzen und kleine runde Teigfladen in ausreichendem Abstand zueinander in die Pfanne setzen. Nach einigen Minuten prüfen, ob der Teig fest wird und die Blinis wenden. Blinis aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

 Sie können die Hälfte des Mehls durch Buchweizenmehl ersetzen.



Gesamtzeit : 56 min

50 Stück 10 min

1 min 30 min 15 min


MADE WITH HANDS

Icons: Fork and plate, person with knife, coffee cup, bowl with 'Zz' and clock, oven, and one small black icon at the bottom.

## CHEDDAR-SCONES MIT SCHNITTLAUCH

- 250 g Mehl
- 140 g geriebener Cheddar
- 50 g Butter
- 150 ml Milch
- 2 EL Schnittlauch, klein geschnitten
- 50 g Senfkörner
- 1 Beutel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, alle Zutaten mit Ausnahme des Eigelbs in den Behälter geben. 1 min auf Stufe 8 mixen. Teigkugel 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3 Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen. Kleine Kreise mit einer Ausstechform ausstechen oder Formen mit einem Messer ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und 15 min im Backofen backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

 Servieren Sie diese Scones als Appetizer oder mit geräuchertem Schinken oder Russisch Ei.





Gesamtzeit : 1 h 11 min

10 Personen 10 min

31 min 30 min

Steam

DE MAREL

## EMPANADAS

- 3 Mürbeteige
- 120 g Zucchini
- 150 g Paprikaschoten
- 60 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- 20 g Tomatenmark
- 150 ml Gemüsebrühe
- 2 Messerspitzen gemahlener Kreuzkümmel
- 250 g Thunfisch aus der Dose, abgetropft
- Salz
- Pfeffer

- 1 Den Ofen auf 180 °C (Temperaturregler 6) vorheizen. Zucchini und Paprika in Würfel schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, grob schneiden und in den Behälter geben. 10 s auf Stufe 11 zerkleinern, dann Olivenöl und Kreuzkümmel dazugeben.
- 2 Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten. Zucchini- und Paprikawürfel, Tomatenmark und Gemüsebrühe dazugeben.
- 3 Salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 25 min und 95 °C einstellen und starten.
- 4 Am Ende des Garvorgangs Mischung passieren und nur das Gemüse aufbewahren. Gemüse wieder in den Behälter geben, dann den Thunfisch hinzufügen und 30 s auf Stufe 5 mixen.
- 5 Teig ausrollen und mithilfe eines grossen Glases Scheiben ausstechen. Die Hälfte der Fläche mit der Mischung füllen, den Teig zu einer Tasche falten, dann die Ränder zusammendrücken. Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dann 30 min im Ofen backen.
- 6 Heiss oder kalt servieren.



Taschen mit Eigelb bestreichen.



Gesamtzeit : 43 min

4 Personen 10 min

18 min 15 min

Slow cook

DE MAREL

## FLEISCH-SAMOSAS

- 250 g Rindfleisch
- 250 g Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL Pimentpulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Korianderpulver
- 100 ml Brühe
- 6 Brickteigblätter
- Salz
- Pfeffer
- 2 Eiweiss

- 1 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Fleisch in Würfel schneiden und in den Behälter geben. 10 s auf Stufe 12 zerkleinern. Zur Seite stellen.
- 2 Kartoffeln, Knoblauch und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Die gewürfelten Zutaten in den Behälter geben und 30 s auf Stufe 11 mixen. Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen, Öl und Gewürze dazugeben, dann Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und ohne Dampfreglerverschluss starten. Fleisch und Brühe dazugeben, salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 12 min und 130 °C einstellen und starten.
- 3 Jedes Brickteigblatt in vier Streifen unterteilen. Jeweils etwas von der Mischung auf eines der Enden geben. Zu einem Dreieck falten, dann bis zum Ende des Streifens zusammenfallen. Mit etwas Eiweiss Ränder zusammenkleben. Vorgang wiederholen.
- 4 5 min in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten oder 15 min im Backofen bei 150 °C (Temperaturregler 5) backen. Servieren.



Gesamtzeit : 26 min

2/4 Personen 10 min

16 min

40 s

Steam

WOLFGANG PUKER

## GARNELEN-DIMSUM

- 20 Wonton-Teigblätter
- 200 g rohes Garnelenfleisch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Eiweiss
- 20 g Lauchzwiebel
- 50 ml Sesamöl
- 0,7 l Wasser

- 1 Zwiebel schälen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen; Garnelenfleisch, Zwiebel, Eiweiss, Lauchzwiebel und Öl in den Behälter geben, dann 30 s auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2 Etwas von der Füllung in die Mitte jedes Wonton-Teigblättchens geben und die vier Ecken zur Mitte hin falten. Zusammenpressen, um die Teigtaschen zu verschliessen.
- 3 0,7 l Wasser in die Küchenmaschine giessen. Die Hälfte der Ravioli in den mit Backpapier ausgelegten Dampfeinsatz geben, sie dürfen nicht übereinandergelegt werden. Dampfeinsatz in die Küchenmaschine einsetzen und das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 15 min starten.
- 4 Nach Anlauf des Garvorgangs die Ravioli herausnehmen und die andere Hälfte garen. Anschliessend mit Sojasauce abschmecken.

Wonton-Teigblättchen sind in asiatischen Lebensmittelgeschäften erhältlich.



Gesamtzeit : 5 min 40 s

4 Personen 5 min

40 s

WOLFGANG PUKER

## GUACAMOLE

- 3 sehr reife Avocados
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark (aus der Dose)
- 1 TL Tabasco®
- Saft 1 Limette
- Salz
- Pfeffer

- 1 Die rote Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, dann vierteln.
- 2 Schale der Avocados und den Kern entfernen.
- 3 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 11 zerkleinern.
- 4 Avocados, Tomatenmark, Tabasco® und Zitronensaft dazugeben, dann salzen und pfeffern.
- 5 30 s auf Stufe 7 mixen. Mischung von den Behälterwänden schaben und noch einmal mixen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Frisch servieren.

Perfekt als Appetizer, Sie können die Guacamole mit frischen Kräutern garnieren (Schnittlauch oder Koriander). Falls der Dipp zu scharf ist, kann der Tabasco® mit einem TL süsses Paprikapulver ersetzen.



Gesamtzeit : 8 min

4/6 Personen 5 min

3 min

3 min

3 min

## HUMMUS

- Kichererbsen aus der Dose (**550 g** abgetropft)
- 2** Knoblauchzehen
- Saft 1 Zitrone
- 100 ml** Olivenöl
- 1** Messerspitze gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL** Tahini (nach Belieben)
- Salz

- 1** Kichererbsen abtropfen lassen. Knoblauchzehen schälen.
- 2** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen; Kichererbsen, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Kreuzkümmel und Tahini in den Behälter geben. Salzen, dann 3 min auf Stufe 12 vermischen.
- 3** Frisch servieren.



Zum Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln. Sie können anstatt Kreuzkümmel auch Paprikapulver verwenden. Tahini ist eine Sesampaste und ist in Bioläden erhältlich.



Gesamtzeit : 48 min

4 Personen 15 min

13 min

20 min

13 min

20 min

## KÄSEWINDBEUTEL

- 80 g** Butter
- 150 g** Mehl
- 4** Eier
- 120 g + 30 g** geriebener Comté Käse
- 1** Prise geriebene Muskatnuss
- Salz
- 250 ml** Wasser

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen; 250 ml Wasser, Butter und Salz in den Behälter geben. 8 min auf Stufe 3 bei 90°C vermischen. Anschließend das Mehl dazugeben und 2 min auf Stufe 6 untermischen. Mischung in eine Schüssel umfüllen und den Behälter mit kaltem Wasser auswaschen, um ihn abzukühlen.
- 2** Mischung wieder in den Behälter der Küchenmaschine mit Knet-/Mahlmesser geben und auf Stufe 7 mischen. Eier nacheinander hinzufügen und 2 min untermischen. 120 g geriebenen Comté und Muskatnuss dazugeben, noch einmal 1 min mischen.

- 3** Ein Blatt Backpapier auf das Backblech des Ofens legen. Mit einem Löffel kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen. Mit dem Rest des Comté bestreuen. Für 18 bis 20 min im Ofen backen. Warm oder kalt verzehren.



Wenn Sie andere Käsesorten benutzen, können Sie den Geschmack variieren!



Gesamtzeit : 2 h 26 min

4/6 Personen 15 min

9 min 2 h 2 min

MADEL

Icons: Frying pan, Frying pan

## KRABBENKROKETTEN

**200 g** geschälte Nordseekrabben  
**30 g** Mehl  
**30 g** Butter  
**200 ml** teilentrahmte Milch  
**1 Ei + 2 Eier**  
 Paniermehl  
 Frittieröl  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Mehl und Milch in den Behälter geben. Salzen und pfeffern, dann 1 min auf Stufe 7 mixen. Butter dazugeben und die Küchenmaschine 8 min auf Stufe 4 bei 90°C laufen lassen.
- 2 Nach Ablauf des Programms den Schlag-/Rühraufsatz durch das Ultrablade-Universalmesser ersetzen. Ein geschlagenes Ei und die Krabben dazugeben, dann 30 s auf Stufe 9 mixen. Wenn die Mischung nicht homogen ist, noch einmal 30 s mixen.
- 3 Den Teig mindestens 2 h kalt stellen. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und aus der Mischung Knödel formen. In die restlichen geschlagenen Eier tauchen und dann in Paniermehl rollen. Vorgang wiederholen. Fritteuse erhitzen.

Krokettten in das heiße Öl geben und jede Krokette 1 bis 2 min fritieren. Auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Fett aufzusaugen. Sofort servieren.



Gesamtzeit : 2 h 29 min

6 Personen 15 min

4 min 2 h 10 min

MADEL

Icons: Frying pan, Frying pan

## ROTE-BETE-CREME MANDEL-CRACKER

**125 g** Mehl  
**1** Prise Salz  
**1** Prise Zucker  
**30 g** kalte Butter  
**3 EL** Mandelblättchen  
**70 ml** Milch  
**30 g** fein geriebener Parmesan  
**1** Rote Bete, gegart  
**1** kleine Knoblauchzehe  
**1 TL** Olivenöl  
**1 TL** Zitronensaft  
**1** griechischer Joghurt  
**50 ml** flüssige Sahne  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Mandeln in den Behälter geben und die Küchenmaschine 10 s auf Stufe 11 laufen lassen. Mehl, Salz, Zucker, Parmesan und in Würfel geschnittene Butter hinzufügen. Küchenmaschine 2 min auf Stufe 8 laufen lassen. Nach 1 min nach und nach die Milch durch die Verschlussöffnung dazugeben.
- 2 Ofen auf 210 °C vorheizen. Teig kneten und eine Kugel formen. Mehl auf einer Arbeitsfläche verteilen, den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und Cracker in Herzform ausstechen. Die Teigherzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dann für etwa 10 Minuten im Ofen backen, bis sie leicht gebräunt sind. Abkühlen lassen.
- 3 Knoblauchzehe schälen, dann halbieren und den Keim entfernen. Rote Bete in Würfel schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen,

- Knoblauchzehe und Rote Bete in den Behälter geben und 30 s auf Stufe 12 mixen, mit Dampfreglerverschluss.
- 4 Joghurt, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl dazugeben und Küchenmaschine erneut 30 s auf Stufe 12 laufen lassen. Mischung in die Mitte des Behälters schieben, dann die flüssige Sahne dazugeben. Etwa 20 Sekunden auf Turbo-Stufe mixen. Rote-Bete-Creme 2 h in den Kühlschrank stellen.
- 5 Creme in Gläschen geben und mit den Crackern servieren.

**Bewahren Sie die Cracker in einer luftdicht verschlossenen Dose auf. Geben Sie ein wenig zerbröckelten Ziegenkäse auf die Rote-Bete-Creme.**

*Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Turbo-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 12 benutzen.*



Gesamtzeit : 5 min

4 Personen 5 min

10 min


Steam

10 min

## TZATZIKI

- 125 g** Gurke, geschält  
Knoblauch (2-4 Zehen)
- 250 g** Quark
- 6** Stiele Schnittlauch
- 6** Stiele glatte Petersilie
- 2** Prisen Salz
- Saft einer halben Zitrone

- 1** Die Gurke der Länge nach in zwei Hälften schneiden und die Kerne entfernen. Anschliessend in kleine Stücke schneiden.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 8 / 20 Sekunden zerkleinern.
- 3** Gut gekühlt zu rohem Gemüse oder gegrillten Brotscheiben servieren.

 Tzatziki ist eine griechische Vorspeise und wird zu Brot oder auch zu Fleischgerichten wie Gyros und Souvlaki gereicht.



Gesamtzeit : 30 min

4 Personen 20 min

10 min

Steam

10 min

## ZUCCHINIROLLEN MIT FRISCHKÄSE UND NELKEN

- 2** grosse Zucchini
- 200 g** Ziegenfrischkäse
- 3** Zweige Kerbel
- 10** Schnittlauchhalme
- 10** Zweige Petersilie
- 2** Frühlingszwiebeln
- 1** Prise Piment d'Espelette
- 1** Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 4 EL** Olivenöl
- 2 EL** Zitronensaft
- 12** Gewürznelkenblüten
- Salz
- Pfeffer
- Wasser

- 1** Zucchini waschen.
- 2** Mit einem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer feine Zucchinistreifen (ca. 1 mm) schneiden und dabei die Kerne entfernen.
- 3** 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine giessen, dann die Zucchinistreifen in den Dampfeinsatz legen.
- 4** Dampfeinsatz in den Behälter setzen, dann das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 10 min starten.
- 5** Nach Ablauf des Programms die Streifen vorsichtig auf ein Küchenpapier legen und abkühlen lassen.
- 6** Frühlingszwiebeln schälen und halbieren.
- 7** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebeln mit den Kräutern in den Behälter geben. Küchenmaschine für 30 s auf Stufe 8 laufen lassen. Den Ziegenfrischkäse, Piment d'Espelette, Kreuzkümmel, 4 Gewürznelken dazugeben, dann salzen und pfeffern. Küchenmaschine 20 s auf Stufe 8 laufen lassen.
- 8** Auf eines der Enden jedes Zucchinistreifen einen vollen Teelöffel Ziegenkäsemischung geben.
- 9** Zucchini aufrollen.
- 10** Vorgang mit dem Rest der Zutaten wiederholen.
- 11** In einer Schüssel Zitronensaft und Olivenöl vermischen.
- 12** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 13** Mehrere Zucchinirollen auf jeden Teller legen, mit Nelken dekorieren, dann mit der Zitronen-Vinaigrette beträufeln.



Gesamtzeit : 14 min

6 Personen 10 min

4 min

Slow cook

MADE WITH MARELLI

## ANDALUSISCHES GAZPACHO

- 500 g** Tomaten
- 1** Knoblauchzehe
- 1** Zwiebel
- 80 g** Gurke
- 100 g** rote Paprika
- 100 g** grüne Paprika
- 70 g** Kastenbrot
- 2 EL** Sherry-Essig
- 300 ml** Wasser
- 100 ml** Olivenöl
- 10** Basilikumblätter
- Salz
- Pfeffer

- 1** Knoblauch, Zwiebel und Gurke schälen, dann in grosse Stücke schneiden. Paprika waschen, entkernen, dann in Stücke schneiden. Tomaten in grosse Stücke schneiden.
- 2** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen; Gemüse, Kastenbrot, Öl, Sherry-Essig und 300 ml gut gekühltes Wasser in den Behälter geben. Basilikumblätter dazugeben, dann 30 s mit der Pulse-Funktion mixen.
- 3** Noch einmal 3 min auf Stufe 12 mixen.
- 4** Abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen und ein letztes Mal für 30 s auf Stufe 12 mixen.



Wenn Ihr Gazpacho einen süsseren Geschmack haben soll, marinieren Sie das klein geschnittene Gemüse mit dem Öl, Sherry-Essig und einer Prise Salz in einer Schüssel und lassen Sie es über Nacht im Kühlschrank stehen. Am nächsten Tag den Rest der Zutaten dazugeben und mixen.

Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.



Gesamtzeit: 1 h 06 min

4/6 Personen 20 min

41 min 5 min

Slow cook

MADE WITH MARELLI

## ARANCINI-RISOTTOKROKETTEN

- 300 g** klassisches Risotto, kalt
- 300 g** Rindfleisch
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 15 g** Olivenöl
- 500 g** Tomatenfruchtfleisch
- 30 g** Tomatenmark
- 1 EL** Oregano
- 250 g** Mozzarella
- 1** Ei + 2 Eier
- 100 g** Paniermehl
- 100 g** Mehl
- Salz
- Pfeffer

- 1** Risotto am Vortag zubereiten oder Risotto-Reste verwerten.
- 2** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Fleisch in Würfel schneiden und in den Behälter geben. 10 s auf Stufe 12 zerkleinern. Zur Seite stellen.
- 3** Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, grob schneiden und in die Küchenmaschine geben. 10 s auf Stufe 12 zerkleinern. Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und das Öl hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 4** Fleisch, Tomatenfruchtfleisch und Tomatenmark sowie Oregano dazugeben. Salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 35 min und 95 °C einstellen und starten. Abkühlen lassen.
- 5** Mozzarella in 2 cm grosse Würfel schneiden. Ein Ei unter das kalte Risotto mischen. Risotto zu Kugeln formen und mit etwas Sauce und einem Mozzarella-Würfel füllen.
- 6** Jede Kugel in Mehl, geschlagenen Eiern und dann in Paniermehl rollen. 5 min in der Fritteuse fritieren.
- 7** Sofort mit dem Rest der Sauce servieren.



Gesamtzeit: 20 min

4 Personen 20 min

35 min

Slow cook

## BROKKOLISALAT MIT APFEL UND PAPRIKA

- 1 EL** mittelscharfer Senf
- 1 EL** Honig
- 2 EL** Olivenöl
- 1 TL** Kräutersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 300 g** Brokkoliröschen
- 1** roter Apfel, geviertelt
- 1** rote Paprikaschote, in Stücken
- 3 EL** Pinienkerne

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Senf, Honig, Olivenöl, Kräutersalz und etwas Pfeffer in den Behälter geben. Stufe 5 / 20 Sekunden mischen.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die restlichen Zutaten in den Behälter geben. Stufe 7 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 3** Alles mit dem Spatel verrühren und noch einmal abschmecken.



Gesamtzeit: 45 min

6 Personen 10 min

35 min

Slow cook

## CHAMPIGNONS GRIECHISCHES ART

- 800 g** Champignons
- 1** Zwiebel
- 1 EL** Koriandersamen
- 1 EL** Thymian
- 4 EL** Olivenöl
- 100 ml** Weisswein
- 60 ml** Zitronensaft
- 140 g** Tomatenfruchtfleisch
- 3 EL** Puderzucker
- Salz

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel schälen, grob schneiden und in den Behälter geben. 20 s lang auf Stufe 11 zerkleinern.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Behälterwände abschaben und Öl sowie Koriander hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 3** Währenddessen Champignons putzen und vierteln. Nach 5 min Garzeit Champignons, Thymian, Weisswein, Zitronensaft, Tomatenfruchtfleisch, Zucker und Salz hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 30 min und 100 °C einstellen und starten.

- 4** Abkühlen lassen, in den Kühlschrank stellen und frisch servieren.



Dieses Gericht schmeckt am besten am nächsten Tag.



Gesamtzeit: 24 h 21 min 30

4/6 Personen 10 min

1 min 30 24 h 10 min

MADE BY MANDUET

•

## FALAFEL

- 500 g** getrocknete Kichererbsen
- 1** Zwiebel
- 3** Knoblauchzehen
- 1 EL** Sesamkörner
- ½** Bündel Koriander
- 1 TL** gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL** Backnatron
- 1 EL** Mehl
- Salz

- 1** Kichererbsen in reichlich kaltem Wasser 24 h vor der Zubereitung dieses Rezeptes einweichen. Am nächsten Tag abtropfen lassen und abtrocknen.
- 2** Zwiebel und Knoblauch schälen und vierteln. Koriander waschen und Blätter abzupfen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, alle Zutaten in den Behälter geben. Salzen, dann 30 s auf Stufe 12 mixen, Mischung mit dem Spatel in die Mitte des Behälters schieben.
- 3** 30 s mixen. Mischung noch einmal in die Mitte schieben und erneut 30 s mixen. Der Teig darf nicht völlig glatt sein, er muss noch kleine Stücke enthalten. Hände anfeuchten und kleine Kugeln

formen. Fest zusammendrücken, damit sie während des Garens nicht auseinanderfallen. 2 min in einer Fritteuse frittieren. Heiss servieren.



Für eine schnellere Variante können Sie auch Kichererbsen aus der Dose nehmen (500 g).



Gesamtzeit: 37 min

4 Personen 10 min

27 min

Slow cook

MADE BY MANDUET

•

## GARNELEN-CURRY MIT ANANAS

- 600 g** geschälte Garnelen
- 1** rote Paprika
- 1** Ananas
- 1** Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- 1 EL** Currypulver
- 200 ml** Kokosmilch
- Einige Stiele Koriander
- Salz
- Pfeffer
- Olivener Öl

- 1** Ananas schälen und in runde Scheiben schneiden. Herz entfernen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und die Paprika entkernen. Paprika in Streifen schneiden.
- 2** Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Ananasstücke in den Behälter geben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 7 min starten. Nach Ablauf des Programms die Ananas zur Seite stellen, dann den Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 3** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben und Küchenmaschine 20 s auf Stufe 10 laufen lassen. Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Zwiebel und

Knoblauch in die Mitte des Behälters schieben, Paprika dazugeben und anschliessend drei EL Olivenöl und das Currypulver hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 5 min starten.

**4** Nach Ablauf des Programms die Garnelen, Kokosmilch dazugeben, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 für 15 min starten.

**5** Wenn der Timer die letzten verbleibenden 5 min anzeigt, die Ananasstücke dazugeben. Garnelen-Curry mit klein geschnittenem Koriander bestreuen und servieren.



Als Beilage zu diesem Gericht eignet sich hervorragend Basmati-Reis.





Gesamtzeit: 2 h 23 min

10 Personen 10 min

13 min 2 h

Slow cook

DE MARELLI

## GEFLÜGELLEBERMOUSSE MIT PORTWEIN

**300 g** Geflügelleber  
**50 g** Schalotten  
**160 g** weiche Butter  
**50 ml** Portwein  
**100 ml** Crème fraîche  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Schalotten schälen und in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. 20 g Butter, Portwein und Geflügelleber dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 12 min starten.
- 3 Nach Ablauf des Programms die Leber abtropfen lassen und den Behälter mit kaltem Wasser abwaschen.
- 4 Misch-/Rühraufsatz durch das Ultrablade-Universalmesser ersetzen, die Leber wieder in den Behälter geben, den Rest der Butter und die Crème fraîche hinzufügen. Salzen, pfeffern und 30 s auf Stufe 12 mixen. Mit einem Spatel die Ränder der Küchenmaschine abschaben und die Mischung in die Mitte des Behälters schieben. Noch einmal 10 s mixen (wenn Sie eine sehr glatte Konsistenz wünschen, noch einmal mixen).
- 5 Mousse in eine kleine Terrine geben und mindestens 2 h vor dem Verzehr in den Kühlschrank stellen.



Gesamtzeit: 15 min

4 Personen 5 min

10 min

Slow cook

## GLASNUDEL SALAT

**1** Karotte geschält und in feine Streifen geschnitten  
**1** Chilischote fein geschnitten  
**1** walnussgroßes Stück Ingwer geschält und gewürfelt  
**2 EL** braunen Zucker  
**6 EL** Sesamöl  
**6 EL** Sojasauce  
**200 ml** Gemüsebrühe  
**100 g** Glasnudeln  
 Abrieb und Saft von 2 Limetten  
**1 EL** sweet Chilisauce

- 1 Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Chili, Ingwer, Karotten, den Zucker und das Sesamöl in den Behälter geben und das Garprogramm P1 starten.
- 2 Die Gemüsebrühe und Sojasauce dazu geben. Stufe 1/100 °C/5 Min. einstellen.
- 3 Nach 2 Minuten die Glasnudeln dazu geben.
- 4 Nach Ablauf des Programms, mit dem Saft und dem Abrieb von den Limetten und etwas Sweet Chilisauce abschmecken und servieren.

Eignet sich auch als beste Beilage zu knusprigem Hähnchen oder Lachs.



Gesamtzeit: 25 min

3-4 Personen 5 min

20 min

Steam

DE M A N U E L

## KARTOFFELSALAT

**600 g** festkochende Kartoffeln, in Würfeln

**1** Zwiebel

**300 g** Salatgurke, geschält, in ca. 2cm dicken Stücken

**½ TL** Salz

**400 g** griechischer Joghurt

**1-2 EL** getrockneter Dill

**1 gestrichener EL** Zucker

Geräucherter Lachs um zu dekorieren

- 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen und den Dampfgareinsatz einsetzen. Die Kartoffeln hineinglegen. Das Dampfgarprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten. Nach Ablauf des Programms die Kartoffeln mit dem Korb herausnehmen und zur Seite stellen. Den Behälter in kaltem Wasser reinigen.
- Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel, Salatgurke, und Salz in den Behälter geben. Stufe 12/10 Sekunden verrühren.
- Deckel öffnen, mit dem Spatel die Zutaten am Rand nach unten schieben, Joghurt, Dill und Zucker zugeben. Stufe 2 / 20 Sekunden verrühren.

**4** Dieses Dressing über die gedünsteten Kartoffeln geben und gut verrühren. Kühl stellen.

**5** Vor dem Servieren noch einmal kräftig durchrühren und mit geräucherter Lachs dekorieren.



Für einen griechischen Touch des Kartoffelsalates können Sie den Lachs durch 200g gewürfelte Feta-Käse ersetzen und zusammen mit den Zwiebeln und der Salatgurke noch 1-2 Knoblauchzehen mit zerkleinern.!



Gesamtzeit : 40 min

6 Personen 20 min

20 min

DE M A N U E L

## KNACKIGER SALAT UND SARDINEN-RILLETTES

Etwa zwanzig ausgekommene Sardinen

**1** Prise grobes Salz

**1** Limette

**1 TL** Senf

**60 g** Frischkäse

**1 TL** gehackte Petersilie

**1** Prise Kreuzkümmel

**3 EL** Olivenöl

**1** gelbe Paprika

**1** grüne Paprika

**1** rote Zwiebel

**1** kleine Gurke

**1** Karotte

Einige Blätter Eisbergsalat

Etwa zehn Kirschtomaten

**4 EL** Rapsöl

**2 EL** Balsamico

**20 g** Leinsamen

Fleur de Sel

Salz, Pfeffer

**1** Sardinen gründlich waschen. 0,7 l Wasser in den Behälter geben und den Dampfeinsatz hineinstellen. Sardinen hineinlegen und im Programm „Steam“ P1 für 20 min garen. Sardinen abkühlen lassen, dann die mittlere Gräte herauslösen und Sardinen zerbröseln.

**2** Limettenschale entfernen und den Saft auspressen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen; Sardinen, Frischkäse, Senf, Kreuzkümmel, Petersilie und Pfeffer in den Behälter geben. Olivenöl hinzufügen und die Küchenmaschine für 30 s auf Stufe 10 laufen lassen. Die Rillettes im Kühlschrank aufbewahren.

**3** Gurke und Paprika waschen. Die rote Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Die Paprika vierteln und entkernen. Gurke längs halbieren. Karotte schälen.

**4** Paprika in Streifen schneiden, Gurke in feine Scheiben und mit einem Sparschäler Karotten-Tagliatelle schneiden.

**5** Die etwas zerkleinerten Eisbergsalatblätter, das kleingeschnittene Gemüse, die Kirschtomaten und Leinsamen in eine Schüssel geben. Rapsöl und Essig dazu gießen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann vermischen.



Sie können auf einem Grill zubereitete Sardinen verwenden, um den Geschmack zu betonen.



Gesamtzeit : 5 min 50 s

4 Personen 5 min

50 s

Steam

MADE BY MARELLI

## LACHS-TARTAR

- 300 g** frischer Lachs
- 120 g** geräucherter Lachs
- ½** rote Zwiebel
- 1** Messerspitze Ingwerpulver
- 15** Schnittlauchhalme
- 3** Tropfen Tabasco®
- 2 EL** Olivenöl
- Saft 1 Limette
- Salz
- 5** Pfefferbeeren

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Die 1/2 Zwiebel schälen, halbieren und in den Behälter geben. 20 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2** Schnittlauch schneiden und mit den anderen Zutaten in die Küchenmaschine geben, dann 30 s auf Stufe 6 mixen.
- 3** Frisch servieren.



Vorsicht, diese Vorspeise enthält frischen Fisch, deshalb schnell verzehren.



Gesamtzeit : 36 min

2 Personen 10 min

26 min

Steam

MADE BY MARELLI

## LAUCH-VINAIGRETTE

- 350 g** Lauch (nur den weissen Teil)
- 1** Schalotte
- 10 g** scharfer Senf
- 300 ml** Öl
- 150 ml** Sherry-Essig
- Salz
- Pfeffer

- 1** Den weissen Teil des Lauchs in Stücke schneiden. 0,7l Wasser in die Küchenmaschine giessen. Lauch in den Dampfeinsatz legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dampfeinsatz in die Küchenmaschine einsetzen und das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 25 min starten.
- 2** Nach Ablauf des Garvorgangs warten, bis der Lauch sich abgekühlt hat. Das Wasser aus dem Behälter der Küchenmaschine weggiessen und das Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen.
- 3** Schalotte schälen. Mit dem Senf, Öl, Essig, Salz und Pfeffer in den Behälter geben. 1 min auf Stufe 11 mixen. Den Lauch mit der Vinaigrette servieren.



Die Vinaigrette hält sich gut im Kühlschrank. Bereiten Sie eine grössere Menge zu, dann ist die Vinaigrette fertig, wenn Sie sie brauchen.



Gesamtzeit : 25 min

2 Personen 10 min

15 min

Steam

DE MAQUET

## MEERESFRÜCHTE-SALAT

- 150 g** rohe Garnelen
- 400 g** Muscheln
- 0,7 l** Wasser
- 50 g** Zwiebeln
- 50 g** rote Paprika
- 50 g** Tomaten
- 100 ml** Olivenöl
- 20 ml** Sherry-Essig
- Salz
- Pfeffer

- 1** 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine geben. Garnelen und Muscheln in den Dampfeinsatz geben, dann in die Küchenmaschine setzen. Das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 15 min starten. Nach Ablauf des Garvorgangs die Küchenmaschine entleeren.
- 2** Zwiebel schälen und mit der Paprika und den Tomaten in grosse Stücke schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und das Gemüse in den Behälter geben. Olivenöl und Essig hinzufügen, salzen und pfeffern, dann 10 s lang auf Stufe 11 mixen. Sie können die Zutaten erneut mixen, wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen.
- 3** Garnelen in eine Schale legen, Muscheln aus ihren Schalen entfernen und dazulegen. Mit der Sauce anrichten und frisch servieren.

Sie können je nach Angebot auf dem Markt die Meeresfrüchte variieren: Langusten, Venusmuscheln ...



Gesamtzeit: 30 min

4/6 Personen 10 min

20 min

Steam

DE MAQUET

## RUSSISCHE EIER

- 0,7 l** Wasser
- 6** grosse Eier
- 1** Eigelb
- 1 TL** Senf
- 1 TL** weisser Essig
- 150 ml** neutrales Öl
- 5** Schnittlauchhalme
- Salz
- Pfeffer

- 1** 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine geben, die Eier in den Dampfeinsatz legen und das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 20 min starten. Nach Ablauf des Garvorgangs Eier und Behälter abkühlen lassen.
- 2** Schlag-/Rührhaufsatz in die Küchenmaschine einsetzen; Eigelb, Senf und Essig in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Küchenmaschine auf Stufe 7 einstellen und nach und nach das Öl dazugeben. Wenn die Mayonnaise fest wird, die Küchenmaschine anhalten.
- 3** Schale entfernen und die Eier in Hälften schneiden. Eigelbe in eine Schüssel geben und das Eiweiss auf einen Teller legen. Eigelbe mit einer Gabel zerdrücken und die Mayonnaise dazugeben. Vermengen und dann das Eiweiss mit dieser Mischung füllen. Zum Servieren mit den Schnittlauchhalmen garnieren.

Sie können einen EL Thunfisch im eigenen Saft oder auch Schinken hinzufügen.



Gesamtzeit : 30 min

2 Personen 5 min

25 min 15 min 50 min

Steam

DE MANUEL

## SPARGEL AUF FLÄMISCHE ART

**300 g** weisser Spargel  
**0,7 l** Wasser  
**2** Eier  
**60 g** geschmolzene Butter  
**10** Zweige glatte Petersilie  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Spargel schälen und in Hälften schneiden.
- 2 0,7 l in den Behälter der Küchenmaschine geben. Spargel und Eier in den Dampfeinsatz legen, dann das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 25 min starten.
- 3 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Spargel auf zwei Teller legen. Eierschale entfernen.
- 4 Behälter abwaschen, Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, dann die harten Eier, geschmolzene Butter und Petersilie in den Behälter geben. Salzen, pfeffern, dann 10 s auf Stufe 12 mixen.
- 5 Diese Mischung auf dem Spargel verteilen und sofort verzehren.



Grüner Spargel lässt sich einfacher schälen als weisser Spargel.



Gesamtzeit: 1 h 20 min

4 Personen 15 min

15 min 50 min

Steam

## SPARGEL SALAT MIT ERDBEEREN UND ENTENBRUST

**2** Entenbrustfilets (je ca. 180g)  
 Salz  
 Pfeffer  
**150 g** Blattsalat  
**300 g** weisser Spargel, in Stücken  
**300 g** grüner Spargel, in Stücken  
**250 g** Erdbeeren, geviertelt  
**1** Orange, unbehandelt  
**4 EL** leichte Mayonnaise  
**100 g** Schmand  
**4 EL** Pinienkerne, geröstet

- 1 Den Backofen auf 180 °C / Umluft vorheizen. Die Entenbrüste auf der Fettseite einschneiden, salzen, pfeffern und in Alufolie einwickeln. Für 45 Minuten backen.
- 2 Inzwischen 0,7 Liter Wasser in den Behälter einfüllen, die weissen Spargelstücke in den Dampfgareinsatz geben und das Dampfgarprogramm P1 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 15 Minuten.
- 3 Nach 5 Minuten die grünen Spargelstücke auf die Weissen legen.
- 4 Die Orange auspressen. Den Saft mit Mayonnaise, Schmand, etwas Salz und Pfeffer verrühren.
- 5 Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 250 °C / Umluft / Grill vorheizen. Die Spargelstücke auf dem Salat mit Erdbeeren anrichten. Das Dressing darüber geben. Die Entenbrüste offen im Ofen 5 – 6 Minuten grillen, dann in Scheiben schneiden und zum Salat geben. Mit Pinienkernen bestreut servieren.



Gesamtzeit: 56 min

10 Personen 5 min


51 min

Soup

## BLAUE BROKKOLICREMESUPPE

- 700 g** Brokkoli
- 100 g** Lauch (nur den weissen Teil)
- 1** Würfel Gemüsebrühe (optional)
- 150 g** Roquefort
- 300 g** Kartoffeln
- 1,7 l** heisses Wasser
- Salz
- Pfeffer

- 1** Brokkoli schneiden, um die Röschen zu entfernen. Den geschälten weissen Lauch in Abschnitte schneiden. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
- 2** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Brokkoliröschen und den Brühwürfel in den Behälter geben. Heisses Wasser hineingeben, das Programm „Soup“ (Suppe) P1 für 50 min starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms den Roquefort dazugeben und 1 min auf Stufe 10 mixen.
- 4** Heiss servieren.

 Sie können anstatt Brokkoli auch Blumenkohl nehmen.



Gesamtzeit : 55 min

10 Personen 5 min


50 min

Soup

## BLUMENKOHLCREMESUPPE

- 1 kg** Blumenkohl
- 150 g** Lauch (nur den weissen Teil)
- 1** Würfel Hühnerbrühe
- 1,5 l** Wasser

- 1** Blumenkohl aufschneiden und in Stücke schneiden. Den geschälten weissen Lauch vierteln.
- 2** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Blumenkohl und Lauch in den Behälter geben. Den Brühwürfel und 1,5 l hinzufügen. Das Programm „Soup“ (Suppe) P1 für 50 min starten.
- 3** Heiss servieren.

 Sie können 50 g Roquefort oder 1 EL Creme fraîche hinzufügen, bevor Sie diese Suppe mixen.



Gesamtzeit : 45 min

2/4 Personen 5 min

40 min

Soup

DE MARQUEL

## CRÈME DE LENTILLES AU LARD

**500 g** Butternusskürbis  
**20 g** Schalotten  
**½** Würfel Hühnerbrühe  
**50 g** Bacon  
**200 ml** flüssige Sahne  
**600 ml** Wasser

- 1 Kürbis aufschneiden und in Stücke schneiden. Die geschälte Schalotte in Viertel schneiden.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, das Gemüse in den Behälter geben. Brühwürfel und Bacon hinzufügen, dann 600 ml Wasser dazugeben. Das Programm „Soup“ (Suppe) P1 starten. Nach Ablauf des Programms die Sahne dazugeben und 40 s auf Stufe 11 mixen. Heiss servieren.



Für eine Gourmet-Version ersetzen Sie Bacon einfach durch Foie gras, die Sie zur gleichen Zeit wie die Sahne dazugeben.



Gesamtzeit : 30 min

4 Personen 5 min

25 min

Soup

DE MARQUEL

## CHAMPIGNONCREMESUPPE

**400 g** Champignons  
**1** Zwiebel  
**80 g** Lauch (nur den weissen Teil)  
**600 ml** Wasser  
**150 ml** Creme fraîche  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Champignons putzen und grob schneiden. Zwiebel und Lauch schälen, dann vierteln.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Champignons, Zwiebel und Lauch in den Behälter geben. 600 ml Wasser hineingeben, salzen und pfeffern.
- 3 Das Programm „Soup“ (Suppe) P1 für 25 min starten.
- 4 Nach Ablauf des Programms die Sahne dazugeben und 30 s auf Stufe 11 mixen. Heiss servieren.



Sie können 150 g Speck, Bacon oder Chorizo während des Kochvorgangs dazugeben, um eine deftigere Suppe zu erhalten.



Gesamtzeit : 40 min

4 Personen 15 min

25 min

Slow cook

## CHINESISCHE HÜHNERSUPPE

- 2 Hühnerbrustfilets
- 1 cm Ingwerwurzel
- 1 Handvoll Sojasprossen
- 2 Karotten
- 1 Lauchstange
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 getrocknete Kaffirlimettenblätter (optional)
- 100 g Soja-Vermicelli
- 2 Würfel Hühnerbrühe
- 1,5 l Wasser
- 50 ml Sojasauce
- 8 Champignons
- 1 EL Öl
- Einige Blätter Thai-Basilikum

- 1 Huhn in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und klein hacken. Champignons in feine Scheiben schneiden. Karotten und Lauch schälen, dann fein zerkleinern. Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und in Stücke schneiden.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Knoblauch und Zwiebel in den Behälter geben und 20 s auf Stufe 10 mixen.
- 3 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Öl, Ingwer, Karotten und Lauch dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 5 min starten. 1,5 l Wasser, die Brühwürfel, den gehackten Ingwer, Kaffirlimettenblätter und Huhn hinzufügen.
- 4 Sojasauce dazu gießen und erneut das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 für 15 min starten.
- 5 Vermicelli und Champignons hinzufügen, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 starten.
- 6 Kurz vor dem Servieren Sojasprossen und klein gehacktes Basilikum in die Suppe geben.

Bereiten Sie die Suppe mit Garnelen anstatt Hühnerfleisch zu.



Gesamtzeit: 50 min

2/4 Personen 10 min

40 min

Soup

## SOPA JULIANA

- 250 g Kürbis
- 200 g Pastinaken
- 200 g Topinambur
- 80 g Lauch (nur den weissen Teil)
- 30 g Stangensellerie
- 1/2 Würfel Geflügelbrühe
- 1 l Wasser

- 1 Gemüse schälen und in Würfel schneiden. Sellerie fein schneiden.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, das Gemüse in den Behälter geben. 1/2 Brühwürfel und 1 l Wasser dazugeben. Das Programm „Soup“ (Suppe) P1 starten.
- 3 Heiss servieren.

Sie können eine Messerspitze Curry und 1 EL Sahne hinzufügen, bevor Sie diese Suppe pürieren.





Gesamtzeit: 30 min

6 Personen 5 min

25 min

Soup

DE MARQUEL

## ERBSENSUPPE MIT GERÄUCHERTER WURST

- 1 halbierte Zwiebel
- 500 g grüne Erbsen, aufgetaut
- 150 g geschälte und in Scheiben geschnittene Karotten
- ½ Lauchstange in Ringe geschnitten
- 200 g geschälte und grob geschnittene Kartoffeln
- 800 ml Wasser
- 1 EL Instant-Gemüsebrühe
- 75 g gewürfelter Räucherschinken
- 1 EL Majoran
- 200 g geräucherte Wurst (Mettenden) in Scheiben
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

- 1 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und die geschälte Zwiebel in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2 Alle Zutaten mit Ausnahme der Wurstscheiben in den Behälter geben, dann das Programm „Soup“ (Suppe) P2 für 25 min starten.
- 3 Nach Ablauf des Programms die Wurststücke hinzufügen und einen Moment ziehen lassen.



Gesamtzeit : 31 min

4/6 Personen 5 min

26 min


Slow cook

## GARNELEN-BISQUE

- 400 g ganze rohe Garnelen
- 50 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Olivenöl
- 60 g Fenchel
- 50 g Lauch (nur den weissen Teil)
- 400 g Tomatenfruchtfleisch
- 50 ml Weisswein
- 200 ml Fischfond
- 50 ml flüssige Sahne
- Piment d'Espelette
- Schnittlauch
- Brotcroutons
- Salz

- 1 Kartoffel schälen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen, dann grob schneiden.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen; Zwiebel, Knoblauch, Öl und Garnelen in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und ohne Dampfreglerverschluss starten.
- 3 Fenchel, Kartoffeln und das Weisse des geschälten Lauchs, Tomatenfruchtfleisch, Weisswein, Fischfond, Piment dazugeben und salzen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 für 20 min mit Dampfreglerverschluss starten.

- 4 Nach Ablauf des Garvorgangs die Sahne dazugeben und mit der Pulse-Funktion 1 min lang mixen.
- 5 Mischung durch ein Sieb streichen und dabei gut ausdrücken, um ein Maximum an Sud zu erhalten. Mit Schnittlauch bestreuen und heiss oder kalt mit Brotcroutons servieren.

 Bereiten Sie diese Suppe mit Weissfisch zu.

Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.



Gesamtzeit : 55 min

4 Personen 5 min

50 min

Slow cook Soup

## GEMÜSESUPPE

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 250 g Kartoffeln
- 150 g Lauch (nur den weissen Teil)
- 50 g Stangensellerie
- 800 ml Wasser
- 250 g Karotten
- 250 g weisse Rüben
- 150 g Speck
- 50 ml Olivenöl
- Salz

- 1 Zwiebeln, Knoblauchzehen und Kartoffeln schälen, dann vierteln. Das Weisses des Lauchs und Sellerie waschen, dann in Stücke schneiden. Karotten und Rüben schälen und in Würfel schneiden. Speck in Streifen schneiden und etwas von dem Fett entfernen.
- 2 Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Olivenöl in den Behälter geben. Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Sellerie dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130°C einstellen und starten.

- 3 Nach Ablauf des Programms den Misch-/Rühraufsatz durch das Ultrablade-Universalmesser ersetzen. 800 ml Wasser, Kartoffeln, Rüben, Karotten und Lauch hinzufügen und leicht salzen. Das Programm „Soup“ (Suppe) P2 starten. Heiss servieren.



Für eine Suppe mit einer dünneren Konsistenz 200 ml Wasser mehr dazugeben.



Gesamtzeit: 55 min

4/6 Personen 10 min

45 min

Slow cook

## HÜHNERSUPPE MIT VERMICELLI

- 300 g Hühnerfleisch (gegart)
- 150 g Kartoffeln
- 150 g Karotten
- 100 g Stangensellerie
- 60 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butter
- 2 EL Öl
- 100 g Vermicelli
- 20 g glatte Petersilie
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Korianderpulver
- Salz
- Pfeffer
- Wasser

- 1 Gemüse schälen und in kleine Würfel schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel und Knoblauch schälen, grob schneiden und in den Behälter geben. 30 s lang auf Stufe 11 zerkleinern.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Butter, Öl, Karotten und Sellerie dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 4 min und 130 °C einstellen und starten.

- 3 Dann 1 l Wasser, Hühnerfleisch und Kartoffeln, Koriander und Ingwer hinzufügen. Salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 40 min und 95 °C einstellen und starten. 5 min vor Ende des Programms die Vermicelli in die Suppe geben.
- 4 Mit Petersilienblättern garnieren und heiss servieren.



Gesamtzeit: 50 min

4 Personen 15 min

35 min

Soup

## KOHL SUPPE

- 1 Viertel eines Wirsingkohls
- 2 Karotten
- 1 l Wasser
- 2 kleine Schalotten
- 2 Brühwürfel (Bouillon KUB Pot-au-Feu MAGGI)
- 100 g geräucherte Bacon-Stücke (Allumettes de Bacon Fumées HERTA)

- 1 Schalotten und Karotten schälen.
- 2 Schalotten mit dem Ultrablade-Universalmesser 10 s auf Stufe 12 klein hacken.
- 3 Kohl in Stücke und Karotten in runde Scheiben schneiden. Kohl zusammen mit dem Bacon und den Brühwürfeln in den Behälter geben, 1 l Wasser hinzufügen und im Programm „Soup“ (Suppe) P1 für 35 min kochen.



Gesamtzeit: 45 min

4 Personen 10 min

35 min

Soup

## KÜRBISCREMESUPPE

- 800 g Kürbis
- 100 g Kartoffeln
- 50 g Zwiebeln
- 50 g Stangensellerie
- 1/2 Würfel Geflügelbrühe
- 800 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer

- 1 Gemüse schälen und in Würfel schneiden.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, das Gemüse in den Behälter geben. 1/2 Brühwürfel und 800 ml Wasser dazugeben. Das Programm „Soup“ (Suppe) P1 auf 35 min und 100 °C einstellen und starten.
- 3 Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiss servieren.

Sie können anstatt Kürbis auch Butternusskürbis nehmen oder zur Hälfte Kürbis und Karotten.



Gesamtzeit: 1 h 30 min

4 Personen 5 min

25 min 1 h

Soup

## MINZE-ZUCCHINICEMESUPPE MIT RICOTTA

- 1 kg** Zucchini
- 500 ml** Wasser
- 2** Brühwürfel KUB DUO®  
Légumes & Herbes du marché  
(Gemüse und Kräuter) MAGGI
- 150 g** Ricotta
- 20** Minzblätter

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zucchini in Stücke schneiden und mit Wasser und Brühwürfeln in den Behälter geben.
- 2** Das Programm „Soup“ (Suppe) P1 für 25 min starten.
- 3** Minze und Ricotta dazugeben, dann mit der Pulse-Funktion 10 s mixen. 1 h kalt stellen.

Streuen Sie geröstete Mandelblättchen auf die Suppe!

Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitstufe 13 benutzen.



Gesamtzeit: 45 min

4 Personen 5 min

40 min

Soup

## PAPRIKACREME MIT CHORIZO

- 850 g** rote Paprika
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 80 g** Chorizo
- 1 TL** geräuchertes Paprikapulver
- 500 ml** Wasser
- 100 ml** flüssige Sahne
- Salz

- 1** Paprika waschen, entkernen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen, dann grob schneiden. Chorizo in kleine Würfel schneiden.
- 2** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Chorizo, geräuchertes Paprikapulver und Salz in den Behälter geben. 500 ml Wasser dazugeben und das Programm „Soup“ (Suppe) P1 starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Sahne dazugeben und 30 s auf Stufe 12 mixen. Warm oder kalt servieren.

Sie können die Hälfte der Paprika durch Tomaten ersetzen.



Gesamtzeit: 1 h 05 min

4/6 Personen 10 min

55 min

Slow cook Soup

## RUSSISCHE SUPPE

- 300 g** Rindfleisch (Rindernacken)
- 100 g** Zwiebeln
- 2** Knoblauchzehen
- 40 ml** Erdnussöl
- 1 EL** Paprikapulver
- 400 g** Kartoffeln
- 350 g** Karotten
- 40 g** Gewürzgurke
- 50 g** Stangensellerie
- 1** Würfel Hühnerbrühe
- 100 g** Graupen, vorgekocht
- 1 TL** Pfefferkörner
- 1** Lorbeerblatt
- 20 g** glatte Petersilie
- Salz

- 1** (Lesen Sie den Text zunächst vollständig durch, um das Prinzip der Zubereitung einer Cremesuppe/Brühe mit Stücken zu verstehen. Man kocht die Gemüsestücke, die püriert werden, mit dem Dampfeinsatz, danach die Stücke, die ganz bleiben, im Dampfeinsatz.)
- 2** Rindfleisch in kleine Würfel von 1 cm x 1 cm schneiden und zur Seite stellen.
- 3** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- 4** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und Öl und Paprikapulver dazugeben. Mischung von den Wänden des Behälters abschaufen und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 5** Währenddessen die Kartoffeln und Karotten schälen, dann in Stücke von 2 cm schneiden. Sellerie in Stücke schneiden.
- 6** Nach Ende des Programms den Misch-/Rühraufsatz durch das Ultrablade-Universalmesser ersetzen und 200 g Kartoffeln, 200 g Karotten, 20 g Gewürzgurke und den Suppenwürfel in den Behälter geben. Dampfeinsatz einsetzen und den Rest der Karotten, Kartoffeln, Gewürzgurke sowie Pfeffer, Rindfleisch, Lorbeer und Graupen hineingeben. Leicht salzen.
- 7** 1,6 l Wasser dazu gießen, bis alle Zutaten bedeckt sind. Das Programm „Soup“ (Suppe) P2 starten und Zutaten 50 min kochen lassen.
- 8** Wenn das akustische Signal ertönt, die Stücke aus dem Dampfeinsatz nehmen und in eine Suppenschüssel geben. Das Ultrablade-Universalmesser entfernen und die Suppe in die Suppenschüssel gießen. Glatte Petersilie darüber streuen. Heiss servieren.



Gesamtzeit: 59 min

6 Personen 20 min

31 min 8 min

Soup

## SÄMIGE BOHNENSUPPE MIT KRÄUTER-STRÄUSSCHEN

- 500 g** Saubohnen, enthülst
- 2** Karotten
- 1** Zwiebel
- 1** Kartoffel
- 600 ml** Geflügelbrühe
- 150 ml** Sahne
- 50 g** alter Mimolette
- 1** Prise Kreuzkümmel
- Einige Schnittlauchhalme
- Einige Zweige Kerbel
- Einige Zweige glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

- 1** Zwiebel, Kartoffel und Karotten schälen und in Stücke schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, das kleingeschnittene Gemüse und die Bohnen in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Geflügelbrühe dazu gießen und das Programm „Soup“ (Suppe) P1 auf 30 min und 100 °C einstellen und starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Sahne dazugeben, dann mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- 4** 30 s lang auf Stufe 12 pürieren.
- 5** Warmhalten.
- 6** Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 7** Mimolette fein reiben. Auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech kleine Mimolette-Häufchen verteilen und flach drücken.
- 8** 8 min im Ofen backen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.
- 9** Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen, vom Backblech lösen und dann auf ein Nudelholz legen.
- 10** Plätzchen abkühlen lassen.
- 11** Kräuter waschen. Kleine Bündel bilden, dann mit dem Schnittlauch zusammenbinden.
- 12** Etwas Suppe auf jeden Teller geben, ein oder zwei Käseplätzchen und mit einem Kräutersträusschen garnieren. Mit Kreuzkümmel bestreuen.

Verwenden Sie tiefgekühlte Saubohnen, diese sind einfacher zu finden und bereits enthülst! Sie können anstatt Mimolette auch Parmesan nehmen.



Gesamtzeit : 58 min

4 Personen 5 min

53 min

Slow cook

## SÄMIGE ERBSENSUPPE

- 150 g Spalterbsen
- 50 g Lauch (nur den weissen Teil)
- 50 g Karotten
- 20 g Stangensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 150 g Kartoffeln
- 100 g Speck
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 1 l Wasser

- 1 Gemüse schälen und vierteln. Speck in kleine Stücke schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 zerkleinern.
- 2 Mit einem Spatel die Zwiebel von den Wänden des Behälters abschaben; Speck, Sellerie und Öl dazugeben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.

- 3 Nach Ablauf des Programms die anderen Zutaten und 1 l Wasser in den Behälter geben, dann 45 min auf Stufe 1 bei 100 °C kochen lassen.
- 4 Nach Ablauf des Kochvorgangs 3 min auf Stufe 12 pürieren.
- 5 Heiss servieren.

Wenn Sie eine weniger stark pürierte Konsistenz wünschen, aktivieren Sie für 15 s die Pulse-Funktion.

Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.



Gesamtzeit: 50 min

4 Personen 5 min

45 min

Soup Slow cook

## SOPA JULIANA

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano
- 3 EL Olivenöl
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 220 g Karotten
- 180 g Kartoffeln
- 250 g Kürbis
- 100 g Zucchini
- 100 g Lauch (nur den weissen Teil)
- 100 g flache grüne Bohnen

- 1 (Lesen Sie den Text zunächst vollständig durch, um das Prinzip der Zubereitung einer Cremesuppe/Brühe mit Stücken zu verstehen. Man kocht die Gemüsestücke, die püriert werden, mit dem Dampfeinsatz, danach die Stücke, die ganz bleiben, im Dampfeinsatz.)
- 2 Knoblauchzehen, Zwiebel, Kartoffeln, Karotten und Kürbis schälen. Gemüse klein schneiden, ohne es jedoch zu mischen. Den Lauch in Ringe, die flachen Bohnen in Stücke, die Karotten in dünne Scheiben, die Kartoffeln und Kürbis Würfel und die Zucchini in Stäbchen schneiden.
- 3 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Knoblauch und geviertelte Zwiebel in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 12 zerkleinern.
- 4 Olivenöl und Oregano dazugeben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 5 120 g Kürbis, 100 g Kartoffeln, 100 g Karotten und den Gemüsebrühwürfel dazugeben. Dampfeinsatz einsetzen und Lauchringe, Bohnenstücke, dünne Karottenscheiben, Zucchini-Stäbchen und kleine Kartoffelwürfel in den Dampfeinsatz hineingeben.
- 6 2 l Wasser dazu giessen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Programm „Soup“ (Suppe) P2 für 40 min starten.
- 7 Heiss servieren.



Gesamtzeit : 56 min

10 Personen 5 min

51 min

Soup

DE MARQUE

## SPARGELCREMESUPPE

**850 g** grüner Spargel  
**2** Schalotten  
**50 g** Stangensellerie  
**400 g** Kartoffeln  
**1,5 l** heisses Wasser  
**200 ml** flüssige Sahne  
**1** Würfel  
 Instant-Geflügelbrühe

- 1 Schalotten schälen und grob schneiden. Spargel und Sellerie in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Spargel, Schalotten, Kartoffeln, Sellerie und Brühwürfel in den Behälter geben. 1,5 l Wasser dazu giessen. Das Programm „Soup“ (Suppe) P1 für 50 min starten.
- 3 Nach Ablauf des Programms die Sahne dazugeben und 1 min auf Stufe 12 mixen.
- 4 Suppe kalt stellen. Warm oder kalt servieren.



Sie können diese Suppe mit geräucherten Lachsstreifen servieren.



Gesamtzeit: 25 min

6 Personen 5 min

20 min 1 h

Slow cook

## THAILÄNDISCHE SUPPE MIT KOKOSNUSSMILCH

**¾ EL** Kokosöl  
**1,5 EL** frisch geriebener Ingwer  
**1,5 TL** rote Currypaste  
**¾** Zitronengrasstange, klein gehackt  
**2,25 EL** Fischsauce  
**¾ EL** brauner Zucker  
**600 ml** Kokosmilch  
**375 g** Shiitake-Pilze, in Scheiben geschnitten  
**375 g** mittelgrosse Garnelen, ohne Schale und enthäutet  
**750 ml** Hühnerbrühe  
**1,5 EL** frischer Limettensaft  
**1,5 EL** frisch gehackter Koriander  
 Salz

- 1 Misch-/Rühraufsatz in den Behälter einsetzen, Öl, Ingwer, Currypaste, Zitronengras hineingeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 2 Fischsauce, Zucker, Kokosnussmilch, Pilze, Salz, Garnelen und Brühe dazugeben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 15 min und 95 °C einstellen und starten.
- 3 In einem Gefäss servieren, Limettensaft hinzufügen und mit frischem Koriander garnieren.



Gesamtzeit: 30 min

4 Personen 10 min


20 min

Soup

## TOMATENSUPPE

- 1** Zwiebel, halbiert
- 1** Knoblauchzehe, halbiert
- 600 g** Strauchtomaten, geviertelt
- 3** Stangen Staudensellerie, in Stücken
- 500 ml** Wasser
- 1 EL** Gemüsebrühe Instant
- 2 EL** Tomatenmark
- 1 EL** Zucker|Salz
- Pfeffer aus der Mühle

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 12/10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Die Tomatenviertel und den Staudensellerie in den Behälter geben. Die Zwiebeln vom Rand mit dem Spatel nach unten schieben. Wasser, Gemüsebrühe, Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer zufügen. Das Suppenprogramm P1 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Suppe noch einmal abschmecken und in Tellern oder Gläsern servieren.

 Garnieren Sie die Suppe mit einem Löffel Creme fraiche oder leicht aufgeschlagener Sahne.



Gesamtzeit: 45 min

2/3 Personen 5 min


40 min

Soup

## TOPINAMBURCREME MIT STEINPILZEN

- 100 g** Lauch (nur den weissen Teil)
- 400 g** Topinambur
- 20 g** Stangensellerie
- ½** Würfel Gemüsebrühe
- 850 ml** Wasser
- 100 ml** flüssige Sahne
- 1 EL** Steinpilzpulver
- Salz

- 1** Topinambur schälen und grob schneiden. Den geschälten weissen Lauch und die Selleriestange in Abschnitte schneiden.
- 2** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Topinambur, Lauch, Sellerie und Brühwürfel in den Behälter geben. 850 ml Wasser dazu giessen. Das Programm „Soup“ (Suppe) P1 starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die flüssige Sahne, Steinpilzpulver und Salz dazugeben und 30 s auf Stufe 12 mixen. Heiss servieren.

 Sie können die Hälfte der Topinambur durch Knollensellerie ersetzen und Foie-gras-Würfel zu dieser Creme reichen.



## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 1 h

6 Personen 20 min

30 min 10 min

Steam

# DORSCHBÄLLCHEN

**600 g** Dorsch, entwässert  
**600 g** Kartoffeln  
**2** Knoblauchzehen  
**1** rote Zwiebel  
**140 g** Mehl  
**4** Eier  
**1 TL** Pimentpulver  
**1** kleiner Strauss glatte Petersilie  
 Salz  
 Pfeffer

- 0,7 l in den Behälter giessen. Kartoffeln schälen und in 2 cm grosse Stücke schneiden, dann in den Dampfeinsatz geben. Das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P2 für 30 min starten.
- Nach Ablauf des Programms die Küchenmaschine entleeren. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und 10 s auf Stufe 11 klein hacken. Den trockenen Dorsch dazugeben und erneut 10 s mixen. Langsam Salz hinzufügen, pfeffern und dann die gegarten Kartoffeln, Mehl, Eier, Chilipulver und Blätter der glatten Petersilie dazugeben. Mischung von der Behälterwand schaben und noch einmal 30 s auf Stufe 8 mixen.
- Eine Fritteuse auf 170°C erhitzen und mithilfe eines Löffels kleine Kugeln formen. Kugeln in das heisse Fett geben und 5 bis 10 min frittieren. Dann auf ein Küchenpapier legen, um das überschüssige Fett zu entfernen und sofort servieren.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit: 1 h 10 min

4/6 Personen 15 min

35 min 20 min

Steam

# DORSCHGRATIN

**400 g** Dorsch, gegart  
**1** Zwiebel  
**1** Knoblauchzehe  
**300 ml** teilentrahmte Milch  
**10** Zweige glatte Petersilie  
**800 g** Kartoffeln  
**0,7 l** Wasser  
**30 g** Butter  
 Salz

- Den Ofen auf 220°C vorheizen (Temperaturregler 7). Zwiebel und Knoblauch schälen und grob schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Knoblauch und Schalotten in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 12 zerkleinern.
- Dorsch, 100 ml Milch und Petersilie dazugeben, dann 20 s auf Stufe 12 mixen. Mischung zurück in die Mitte schieben und erneut 10 s mixen. Eine Gratinform einfetten und die Mischung hineingeben.
- Küchenmaschine reinigen. Kartoffeln schälen, in grosse Würfel schneiden, dann in den Dampfeinsatz geben. 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine giessen, dann das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 30 min starten.
- Wasser ausgiessen. Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, die gekochten Kartoffeln, Butter und den Rest der Milch in den Behälter geben, dann 1 min 30 s auf Stufe 6 pürieren. Abschmecken und nach Geschmack nachwürzen. Dieses Püree über den Dorsch geben, dann 15 bis 20 min im Ofen backen.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 40 min

4/5 Personen 10 min

30 min

Slow cook

## EINTOPF ASIATISCHER ART

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Karotten
- 2 Würfel Rinderbrühe
- 15 g frischer Ingwer
- 1 Zitronengrasstängel
- 8 Zweige Koriander
- 200 g Garnelen, roh oder tiefgekühlt
- Wasser

- 1 Zwiebel, Knoblauch und Karotten schälen, dann grob schneiden. Zitronengras mit einem Messer zerdrücken.
- 2 Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen; 1,5 l Wasser, Brühwürfel, Karotten, Ingwer, Knoblauch, Zitronengras und die Hälfte des Korianderbündels in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 20 min und 95°C einstellen und starten.
- 3 Anschliessend die Garnelen hinzufügen und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 noch einmal für 10 min bei 95 °C starten.
- 4 In Schalen geben, mit dem Rest Koriander garnieren und servieren.



Sie können die Garnelen durch Hühnerfleisch ersetzen, das Sie 15 min vor Ende der Garzeit dazugeben.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit: 30 min

4/6 Personen 10 min

20 min

Slow cook

## FISCH-COLOMBO

- 600 g Hellen Fisch
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Schalotten
- 3 gestrichene EL Colombopulver
- 300 g Kartoffeln
- 200 g Zucchini
- 200 ml Hühnerbrühe
- 200 ml Kokosmilch
- 2 Lorbeerblätter
- Saft 1 Limette
- Salz

- 1 Knoblauchzehen und Schalotten schälen und halbieren. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Knoblauch und Schalotten in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 zerkleinern.
- 2 Kartoffeln schälen und mit den Zucchini in Würfel schneiden. Fisch in grosse Stücke schneiden.
- 3 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Gemüse, Brühe, Kokosmilch, Colombopulver, Lorbeerblätter und Limettensaft hineingeben, dann salzen. Fischstücke in Dampfeinsatz legen und diesen in die Küchenmaschine setzen. Das

- Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 auf 20 min und 95 °C einstellen und mit Dampfglerverschluss starten.
- 4 Dampfeinsatz vorsichtig entfernen, Fisch auf Teller legen und Sauce und Gemüse darüber verteilen.



Nehmen Sie Garnelen anstatt Fisch.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 30 min

4 Personen 10 min

20 min

Slow cook

# GARNELENCURRY

**500 g** Garnelen, roh und aufgetaut  
**1** Knoblauchzehe  
**1** grosse Zwiebel  
**1 EL** Öl  
**1** gestrichener EL Currypulver  
**1 EL** Tomatenmark  
**250 ml** Kokosmilch  
**1 EL** gehackter Koriander  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Knoblauch und Zwiebel schälen und vierteln. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Knoblauch und Schalotten in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 zerkleinern.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Ränder des Behälters mit dem Spatel in die Mitte des Behälters schieben. Öl, 1 Prise Salz und Currypulver dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 5 min bei 130 °C starten.
- 3 Nach Ablauf des Kochvorgangs die Garnelen (ohne Antennen), Tomatenmark und Kokosmilch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Programm „Slow Cook“

- (Schmoren) P3 für 15 min bei 95 °C starten.
- 4 Nach Ablauf des Garvorgangs mit Koriander bestreuen und sofort servieren.



Korianderbündel finden Sie in asiatischen Lebensmittelgeschäften oder in kleinen Schachteln im Tiefkühlregal.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 35 min

4 Personen 15 min

20 min

Slow cook

# GEBRATENE GAMBAS AUF GEMÜSE

**24** rohe Gambas  
**1** Zwiebel  
**2** Knoblauchzehen  
**½** Kopf Chinakohl  
**½** rote Paprika  
**2** Karotten  
**1** Prise Ingwerpulver  
**5 EL** Olivenöl  
**1 EL** Sojasauce  
**1 EL** Honig  
**1** Limette  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Eine Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Limettenschale entfernen und den Saft auspressen. Schalen der Gambas bis auf das Ende des Schwanzes entfernen. Honig, zerdrückten Knoblauch, 2 EL Limettensaft, die Zesten, Ingwerpulver, Sojasauce und 3 EL Olivenöl in einer Schüssel mischen. Gambas dazugeben, gut vermischen und im Kühlschrank kalt stellen.
- 2 Karotten schälen und in dünne Stäbchen schneiden. Kohl waschen und grob schneiden. Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Die zweite Knoblauchzehe schälen. Die rote Paprika in kleine Würfel schneiden.
- 3 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Knoblauch und Zwiebel in den

- Behälter geben und 10 s auf Stufe 11 mixen.
- 4 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. 2 EL Olivenöl und die Karotten in den Behälter geben und für 5 min in dem Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 erhitzen.
  - 5 Kohl, rote Paprika dazugeben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 noch einmal 10 min starten.
  - 6 Dann die Gambas und die Marinade hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 5 min starten. Sofort servieren.



Kurz vor dem Servieren mit klein gehacktem Koriander bestreuen. Servieren Sie dazu chinesische Nudeln.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit: 41 min

4 Personen 5 min

36 min

Slow cook

# JAKOBSMUSCHELN MIT LAUCH

- 600 g** Lauch (nur den weissen Teil)
- 500 g** Jakobsmuscheln
- 50 ml** Wermut (Noilly Prat®)
- 30 g** Ingwer
- 1** Schalotte
- 200 ml** Fischfond
- 200 ml** flüssige Sahne
- Salz
- Pfeffer

- 1** Das geschälte Weisse des Lauchs in feine Ringe schneiden. Lauchringe in kaltes Wasser geben, damit sie ganz sauber sind, dann abtropfen lassen.
- 2** Schalotte und Ingwer schälen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und das Gemüse in den Behälter geben. 15 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- 3** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Lauch und Fischfond dazugeben, dann 30 min im Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 bei 100 °C köcheln lassen.
- 4** Währenddessen die Jakobsmuscheln würzen.
- 5** Wenn das akustische Signal ertönt, die Sahne und 50 ml Wasser auf den Lauch geben und die Jakobsmuscheln hinzufügen. 5 min auf Stufe 4 bei 100 °C garen.

 Zu diesem Gericht passt hervorragend weisser Reis.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit: 26 min

4/6 Personen 10 min


16 min

Sauce

# LACHSFORELLE GRÜN

- 1 kg** Lachsforelle
- 100 g** Spinat
- 100 g** Sauerampfer
- 20 g** Petersilie
- 20 g** Estragon
- 10 g** Salbei
- 10 g** Minze
- 100 ml** Gemüsebrühe
- 25 g** Butter
- 100 ml** Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer

- 1** Lachsforelle dünsten oder in einer würzigen Fischbrühe garen.
- 2** Spinat, Sauerampfer und Kräuter waschen und grob hacken. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und das Gemüse mit der Gemüsebrühe in den Behälter geben. Das Programm „Sauce“ (Sosse) für 8 min auf Stufe 4 bei 90 °C starten.
- 3** Wenn die Kräuter gar sind, Sahne und Butter dazugeben und salzen. Das Programm „Sauce“ (Sosse) noch einmal für 8 min auf Stufe 8 bei 95 °C starten.
- 4** Über die Forelle geben und warm servieren.

 Sie können mehr Spinat nehmen und den Sauerampfer weglassen, wenn Sie seinen strengen Geschmack nicht mögen. Und Sie können die Lachsforelle durch Lachs ersetzen

Für die Besitzer eines I-Companion – Sie können das Programm SAUCE durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 37 min

4 Personen 20 min

17 min

Slow cook

MADE BY MARELLI

## LACHSRAGOUT MIT ORANGENZESTEN

- 600 g** Lachs
- 1** Orange
- 2 EL** Fond de Volaille MAGGI (Gemüsefond)
- 300 g** Karotten
- 200 ml** Wasser
- 10** Schnittlauchhalme
- 1 EL** Sahne
- 300 g** Pastinaken

- 1** Lachs in grosse Würfel schneiden. Karotten schälen und in runde Scheiben schneiden. Pastinaken in 2 cm grosse Würfel schneiden. Orangenschale reiben.
- 2** Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen und alle Zutaten mit Ausnahme des Lachs und der Sahne in den Behälter geben.
- 3** 12 min bei 100 °C mit dem Misch-/Rühraufsatz auf Stufe 4 garen.
- 4** Lachs dazugeben und noch einmal 5 min bei 100 °C auf Stufe 2 garen. Sahne untermischen und servieren.



Nehmen Sie anstatt Pastinaken Lauch!

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 50 min

4/6 Personen 10 min

40 min

Slow cook

MADE BY MARELLI

## LINSEN, SCHELLFISCH UND CURRY

- 350 g** Puy-Linsen
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 1 TL** Curry
- 1** Lorbeerblatt
- 1** Würfel Gemüsebrühe
- 2** geräucherte Schellfischfilets ohne Haut (**500 g**)
- Salz
- Pfeffer

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und Curry, Linsen, Lorbeerblatt, Brühwürfel und 1 l Wasser in den Behälter geben. Leicht salzen und pfeffern. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 30 min und 100 °C einstellen und mit Dampfreglerverschluss starten.
- 3** Anschliessend den kleingeschnittenen Schellfisch dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 10 min und 100 °C einstellen und erneut starten. Warm oder kalt mit einer Vinaigrette servieren.



Wenn Sie die Linsen weicher bevorzugen, verlängern Sie die Garzeit um einige Minuten.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 43 min

4 Personen 15 min

28 min

Slow cook

# SEEBARSCH-BLANQUETTE IN GRÜNEM CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH

- 4 Seebarschfilets
- 100 ml Weisswein
- 2 Karotten
- 2 Schalotten
- 1 Lauchstange
- 1 EL Olivenöl
- 300 ml Geflügelbrühe
- 1 EL Mehl
- 200 ml Kokosmilch
- 1 TL grünes Curry
- Salz
- Pfeffer

- 1 Seebarschfilets aufrollen und mit einem Holzstäbchen fixieren.
- 2 Karotten schälen und in runde Scheiben schneiden. Lauch in feine Ringe schneiden und gut abspülen.
- 3 Schalotten schälen.
- 4 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Schalotten in den Behälter geben und 20 s auf Stufe 12 zerkleinern.
- 5 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl in den Behälter geben und für 5 min im Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 bei 130 °C erhitzen. Nach 2 min mit Mehl bestäuben und den Weisswein dazu giessen.
- 6 Nach Ablauf des Programms das Gemüse und die Brühe hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 7 Seebarschfilets in den Dampfeinsatz legen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 20 min und 100 °C einstellen und mit Dampfreglerverschluss starten.
- 8 Nach Ablauf des Garvorgangs die Seebarschfilets aus dem Dampfeinsatz nehmen. Kokosnussmilch und das grüne Curry dazugeben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 3 min starten. Alle Zutaten wieder in den Behälter geben und bei 65 °C warmhalten.



Um Geld zu sparen, können Sie anstatt Seebarsch auch Kabeljau nehmen. Servieren Sie dieses Gericht mit Wildreis.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 25 min

4 Personen 2 min

23 min

Steam

# SEETEUFEL AUF MEDITERRANE ART

- 800 g Seeteufel, gesäubert
- 250 g Tomatenfruchtfleisch
- 80 g Taggiasca-Oliven
- 40 g Kapern
- 1 EL Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g natives Olivenöl Extra
- Salz

- 1 Thymian und geschälten Knoblauch in den Behälter geben und mit dem Ultrablade-Universalmesser 10 s auf Stufe 10 zerkleinern.
- 2 Die Hälfte der Mischung auf eine Platte legen. Öl in den Behälter einfüllen und 3 min bei 100 °C auf Stufe 3 erhitzen. Tomatenfruchtfleisch in den Behälter geben und Salz hinzufügen. Seeteufel in Würfel schneiden und mit den Kapern, Oliven, einer Prise Salz und der Knoblauch-Thymian-Mischung, die Sie auf einer Platte aufbewahrt haben, in den Dampfeinsatz geben. Dampfeinsatz in den Behälter setzen und Zutaten 20 min im Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 garen.
- 3 Fisch auf einer Servierplatte mit einigen Löffeln Tomatensauce anrichten.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 40 min

4 Personen 15 min

25 min

Slow cook

## SEETEUFEL-RAGOUT

**500 g** Seeteufel  
**100 g** Karotten  
**100 g** Fenchel  
**30 g** Stangensellerie  
**50 g** Schalotten  
**100 ml** Olivenöl  
**100 ml** Weisswein  
**200 ml** Geflügelbrühe  
**2 g** Safranpulver  
**400 ml** Crème fraîche  
 Salz  
 Pfeffer

- Seeteufel in Stücke schneiden. Gemüse schälen. Den Fenchel in Streifen und Sellerie, Karotten und Schalotte in runde Scheiben schneiden.
- Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, die Schalotte und Öl in den Behälter geben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten. Nach 2 min den Weisswein hinzugeben.
- Nach Ablauf des Programms Seeteufel, Gemüse und Brühe hinzufügen. Salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 20 min und 100 °C einstellen und starten.
- Nach Ablauf des Garvorgangs die Hälfte der Brühe nehmen und mit Sahne und Safran vermischen. Fisch und Gemüse auf einen Teller legen und mit der Sauce bedecken. Sofort servieren.



Für die Zubereitung von Seeteufel Armoricaïne ersetzen Sie einfach den Weisswein durch Cognac und das Gemüse durch Tomaten.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 29 min

4 Personen 5 min

24 min

Slow cook

## SEETEUFEL-TAGINE

**1 kg** Filet vom Seeteufelschwanz  
**3** Knoblauchzehen  
**3 EL** Olivenöl  
**2 EL** Paprikapulver  
**2 TL** Kreuzkümmel  
 Saft einer ½ Limette  
**150 ml** Gemüsebrühe  
**12 g** frischer Koriander  
**12 g** glatte Petersilie  
**1 TL** Maizena®  
 Salz

- Knoblauchzehen schälen und halbieren. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Knoblauch in den Behälter geben, dann 30 s auf Stufe 11 zerkleinern. Mithilfe eines Spatels den Knoblauch in die Behältermitte schieben.
- Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl, 1 Prise Salz, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Limettensaft in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 3 min und 130 °C einstellen und starten.
- Währenddessen den Fisch in Würfel schneiden. Nach Ablauf des Programms den Fisch, das mit Brühe verdünnte Maizena® und die Kräuter dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 für 20 min bei 95 °C starten.
- Anschließend sofort servieren.



Anstatt Seeteufel können Sie Riesengarnelen oder Hühnerfleisch nehmen.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 44 min

4/6 Personen 10 min

9 min 25 min

MADE WITH MANDUET

# SEEZUNGENFILET AUF OSTENDISCHE ART

- 40 g Mehl
- 40 g weiche Butter, in Stücke geschnitten
- 200 ml teilentrahmte Milch
- 200 ml Fischfond
- 600 g Seezungenfilets
- 50 g Miesmuscheln ohne Schalen
- 100 g geschälte Nordseekrabben
- 80 g geriebener Käse
- 25 g Paniermehl
- Salz
- Pfeffer

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen; Mehl, Butter, Milch und Fischfond in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 30 s auf Stufe 7 mixen, dann die Küchenmaschine 8 min auf Stufe 4 bei 90 °C laufen lassen.
- 3 Seezungenfilets in eine Gratinform legen und darauf die Muscheln und Krabben verteilen. Mit Sauce bedecken und mit geriebenem Käse und Paniermehl bestreuen. Für 20 bis 25 min im Ofen backen. Heiss verzehren.



Nehmen Sie anstatt Seezunge Kabeljau oder Lachs. 2 min bevor die Sauce fertig ist, können Sie 100 ml Sahne dazugeben.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 1 h 56 min

4 Personen 20 min

36 min 1 h

Slow cook

# SUSHI-BURRITO

- Für den Reis:**
- 225 g Sushi-Reis
  - 220 ml Wasser
  - 35 ml Reissig
  - 2 gestrichene EL Zucker
  - 1 TL Salz

- Für den Belag:**
- 350 g rohes Thunfischfilet
  - ½ Gurke
  - 2 Avocados
  - 1 gelbe Paprika
  - 4 EL Lachskaviar
  - 4 EL Mayonnaise
  - 5 Nori-Algenblätter

- 1 Reis in ein Sieb geben und zum Säubern unter kaltes laufendes Wasser halten, dabei mit den Fingern reiben, bis das Wasser klar ist. 15 min im Sieb ruhen lassen.
- 2 Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Reis und Wasser in den Behälter geben und 10 min auf Stufe 1 bei 95 °C garen, ohne Dampfreglerverschluss.
- 3 Dampfreglerverschluss in den Deckel stecken und Reis 10 min im Behälter ruhen lassen.
- 4 Reissig in ein Gefäss füllen und 15 s in der Mikrowelle erhitzen. Salz und Zucker dazugeben, dann vermischen.
- 5 Den lauwarmen Reis in eine Schüssel geben und mit dem Essig tränken. Vorsichtig mit einem Teigschaber mischen und 1 h auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 6 Thunfisch entsprechend der Länge der Nori-Blätter in dicke Stäbchen schneiden. Paprika und Gurke in dünne Stäbchen schneiden, dann die Avocado in grosse Streifen. Etwas Reis auf 2/3 der Nori-Blätter verteilen. Mit etwas Mayonnaise bedecken, dann mit den Paprika- und Gurken-Stäbchen, anschliessend den Avocado-Streifen und Thunfischstäbchen. Zum Schluss den Lachskaviar darauf verteilen. Vorsichtig die Blätter fest zusammenrollen, dann 15 min kalt stellen. Vor dem Servieren in Hälften schneiden.



Nehmen Sie zum Rollen eine Sushi-Matte zur Hilfe. Diese sind sehr praktisch, um die Sushi fest zu rollen, ohne sie zu zerdrücken.



## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 31 min

2 Personen 15 min

16 min

MADE BY MARELLI

Steam

# ZANDERFILET AUF WEISSWEIN-GEMÜSESAUCE

- 1** kleine Zwiebel, halbiert
- 2 EL** Butter
- 1** Möhre, in Streifen geschnitten
- ½** Stange Lauch, in Streifen geschnitten
- 1** Pastinake, in Streifen geschnitten
- 2** Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
- 1 EL** gehackter Dill
- 100 ml** Weisswein
- 100 ml** Wasser
- 1 MSP.** Cayennepfeffer
- 1** Prise Salz
- 2** Zanderfilets (je ca. **150 g**)
- 1 EL** Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 125 ml** Sahne
- 3 EL** heller Saucenbinder

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 10 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Alles mit dem Spatel zusammenschieben. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 °C / 1 Minute schmelzen.
- 3** Die Gemüsestreifen zufügen. Stufe 3 / 100 °C / 3 Minuten dünsten.
- 4** Den Weisswein und das Wasser auf die Gemüsestreifen giessen, den Cayennepfeffer zugeben. Die Fischfilets mit Zitrone beträufeln, salzen, pfeffern, längs durchschneiden, in den Dampfgareinsatz legen und in den Behälter setzen. Stufe 3 / 100 °C / 10 Minuten garen.
- 5** Den Dampfgareinsatz herausnehmen und zur Seite stellen. Die Sahne mit dem Saucenbinder verrühren und zum Gemüse geben. Den Dill ebenfalls zugeben. Den Dampfgareinsatz wieder einhängen. Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten kochen. Vor dem Servieren abschmecken und eventuell etwas nachwürzen.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 30 min 45 s

4 Personen 10 min

20 min 45

MADE BY MARELLI

Steam

# ASIATISCHER HÜHNERSALAT

- 450 g** Hühnerbrust
- 150 g** Gurke
- 150 g** Karotten
- 150 g** Salat (Eisberg)
- 150 g** Sojasprossen
- 30 g** Koriander
- 130 ml** Limettensaft
- 130 ml** Sojasauce
- 270 ml** neutrales Öl
- 70 ml** Sesamöl
- 1,5 TL** Tabasco® (optional)
- 0,7 l** Wasser
- Salz
- Pfeffer

- 1** Hühnerfleisch in Streifen schneiden 0,7 l Wasser in die Küchenmaschine giessen. Hühnerstreifen in den Dampfeinsatz legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dampfeinsatz in die Küchenmaschine einsetzen und das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 20 min starten.
- 2** Gurke und Karotten schälen, dann mit einem Sparschäler in Streifen schneiden. Salat in Streifen schneiden. Karotten, Gurke, Salat, Sojasprossen und Koriander in eine Schüssel geben.
- 3** Nach Ablauf des Garvorgangs das Wasser aus der Küchenmaschine giessen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und Zitronensaft, Sojasauce, Öl und Tabasco® in die Küchenmaschine geben, dann 45s auf Stufe 11 mixen.
- 4** Hühnerstreifen und die Hälfte der Sauce in die Schüssel geben. Vermischen.
- 5** Die andere Hälfte der Sauce in eine Sauciere geben, damit jeder seinen Salat nach Geschmack würzen kann. Servieren.

## HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit : 59 min

4 Personen 5 min

54 min

Slow cook

DE MAREL

# BASKISCHES HÜHNCHEN

**750 g** Hähnchenoberkeule  
**1** Zwiebel  
**2** Knoblauchzehen  
**1** rote Paprika  
**50 ml** Olivenöl  
**50 ml** Weisswein  
**200 g** gehackte Tomaten aus der Dose  
**250 ml** Hühnerbrühe  
 Salz

- Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Paprika waschen, entkernen, dann in Stücke schneiden.
- Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen; Zwiebel, Knoblauch und Paprika in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe II hacken.
- Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl und Weisswein in den Behälter geben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 8 min und 130 °C einstellen und starten.

- Nach Ablauf des Garvorgangs Huhn, Tomaten und Brühe dazugeben, dann salzen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 45 min und 95 °C einstellen und starten.
- Sofort servieren.



Sie können einige schwarze Oliven hinzufügen

## HAUPTGERICHTE

Fleisch



Gesamtzeit: 1 h 05 min

3 Personen 10 min

40 min 15 min

Steam

DE MAREL

# CHICOREE-GRATIN

**3** Chicorée  
**40 g** Mehl  
**40 g** weiche Butter  
**400 ml** Milch  
**200 g** geriebener Käse  
**0,7 l** Wasser  
**3** Scheiben gekochter Schinken  
 Salz  
 Pfeffer

- Den Ofen auf 210°C vorheizen (Temperaturregler 7). Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Mehl und Milch in den Behälter geben, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 min lang auf Stufe 7 mixen. Butter dazugeben und die Küchenmaschine 8 min auf Stufe 4 bei 90 °C laufen lassen. 50 g geriebenen Käse hinzufügen und 30 s auf Stufe 5 mischen. Herausnehmen und die Küchenmaschine reinigen.
- 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine gießen, die Chicorée in den Dampfeinsatz geben, dann das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 30 min starten.

- Jeden Chicorée in eine Scheibe Schinken einrollen und in eine Auflaufform legen. Mit der Béchamelsauce bedecken und den restlichen geriebenen Käse auf die Chicorée verteilen. Mit Pfeffer würzen.
- Für ungefähr 15 min im Ofen überbacken. Heiss servieren.



Für eine Gourmet-Variante können Sie den gekochten Schinken durch rohen Schinken ersetzen und mit 30 g Walnüssen bestreuen.

## HAUPTGERICHTE

*Fleisch*



Gesamtzeit :36 min

4 Personen 5 min

31 min

Slow cook

## CHILI CON CARNE MIT FLEISCHBÄLLCHEN

**500 g** Rinderhack  
**1** grosse Zwiebel  
**2** Knoblauchzehen  
**800 g** Kidneybohnen aus der Dose  
**2** mittelgrosse Tomaten  
**½** rote Paprika  
**1** Prise Oregano  
**1** Prise Pimentpulver  
**1** Prise gemahlener Kreuzkümmel  
**3 EL** Olivenöl  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, die geschälte und geviertelte Zwiebel und die ganzen Knoblauchzehen in den Behälter geben. 15 s lang auf Stufe 10 zerkleinern.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl in den Behälter geben und für 5 min auf Stufe 3 bei 100 °C erhitzen.
- 3 Rinderhack mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, dann 12 gleich grosse Bällchen formen. In den Behälter geben und 10 min auf Stufe 1 bei 100 °C umrühren.
- 4 Tomaten und Paprika in Würfel schneiden. Dazugeben und 5 min auf Stufe 1 bei 100 °C untermischen.
- 5 Die abgetropften Kidneybohnen, Kreuzkümmel, Piment und Brühe hinzufügen und 10 min auf Stufe 1 bei 90 °C vermischen.
- 6 Abschmecken und nach Bedarf nachwürzen, dann heiss servieren.



**Tipp:** Stecken Sie für die Gourmet-Varianten eine Kugel Mozzarella in jedes Bällchen.

## HAUPTGERICHTE

*Fleisch*



Gesamtzeit: 1 h 06 min

4 Personen 15 min

11 min 40 min

Slow cook

## GEFÜLLTE TOMATEN

**4** grosse Tomaten  
**250 g** Champignons  
**1** Knoblauchzehe  
**250 g** Brät  
**30 g** Paniermehl  
 Olivenöl  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Den Ofen auf 200°C vorheizen (Temperaturregler 6-7).
- 2 „Deckel“ der Tomaten abschneiden und Tomaten aushöhlen. Pilze putzen und Stiele abschneiden. Knoblauchzehe schälen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Pilze und Knoblauch in den Behälter geben, dann 30 s auf Stufe 12 zerkleinern. Anschliessend das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und einen Spritzer Olivenöl dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 10 min bei 130 °C starten.
- 3 Nach Ablauf des Programms den Misch-/Rühraufsatz entfernen. Brät und Paniermehl hinzufügen, salzen und pfeffern. Füllung mit dem Spatel vermengen.
- 4 Tomaten in eine Backform geben und mit der Mischung füllen. „Deckel“ der Tomaten aufsetzen und 40 min im Ofen backen.



**Nehmen Sie anstatt Brät einen Rest Suppenfleisch.**

## HAUPTGERICHTE

Fl Fleisch



Gesamtzeit : 1 h

4/6 Personen 10 min

50 min

Slow cook

DE MARQUEL

# GEPÖKELTER SCHWEINEBAUCH MIT LINSEN

**250 g** rohe Linsen  
**100 g** Karotten  
**50 g** Zwiebeln  
**50 ml** Olivenöl  
**500 g** geräucherter Speck  
**200 g** geräucherte Wurst  
**1 EL** Kalbsfond  
**1 EL** Maizena®  
**1** Lorbeerblatt  
 Wasser

- 1 Karotten und Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Speck in 4 lange Scheiben schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 zerkleinern.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Karotten und Öl dazugeben, das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 3 Anschliessend Linsen, Speck, Würste, Kalbsfond, Lorbeerblatt und 800 ml Wasser hinzufügen. Deckel ohne Dampfreglerverschluss verriegeln und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 für 45 min bei 100 °C starten. Heiss verzehren.



Für eine schnellere Variante bräunen Sie 1 Zwiebel in der Küchenmaschine, geben Sie 250 g Linsen aus der Dose und 4 Würstchen dazu und starten Sie den Kochvorgang für 15 min auf Stufe 1 bei 95 °C.

## HAUPTGERICHTE

Fl Fleisch



Gesamtzeit : 36 min

4 Personen 15 min

21 min

Slow cook

DE MARQUEL

# GESCHNETZELTER ROSTBRATEN MIT RÜBENJUS UND RÖSTWZIEBELCRUMBLE

**2** rote Zwiebeln, geschält und geviertelt  
**½** Knoblauchzehe, geschält  
**2 EL** ÖL  
**1 MSP.** Cayennepfeffer  
**1** Zweig Rosmarin, gezupft  
**100 g** Sellerie, geschält und in kleinen Würfeln  
**100 g** Möhren, geschält und in kleinen Würfeln  
**600 g** Roastbeef, am besten einmal kurz in der heissen Pfanne angebraten!  
**2 EL** Graftschafter Rübensirup  
**80 g** Tomatenmark  
**300 ml** Rinderbrühe  
**100 ml** Rotwein  
 Salz und Pfeffer zum Abschmecken  
 Eventuell Speisestärke zum Andicken  
**4 EL** Röstzwiebeln  
 Kleine Croutons von 2 Scheiben Weissbrot goldbraun gebacken  
 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

- 1 Das Ultrablade-/Universalmesser einsetzen. Zwiebeln und Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11/10 Sekunden zerkleinern.
- 2 Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und alles vom Rand in die Mitte des Behälters schieben. Öl, Cayenne, den gezupften Rosmarin, die Sellerie- und Möhrenwürfel hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
- 3 Nach Ablauf des Programms das Fleisch, den Rübensirup, das Tomatenmark, die Brühe und den Rotwein hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 15 Minuten.
- 4 2 Minuten vor Ablauf des Programms eventuell 1 Esslöffel Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und zu dem Geschnetzeltem geben, um es anzudicken.
- 5 Die Röstzwiebeln mit den Croutons und dem Schnittlauch mischen und zusammen mit dem geschnetzelten Rostbraten anrichten.

## HAUPTGERICHTE

Fleisch



Gesamtzeit: 21 min

4 Personen 10 min

1 min 10 min

MADE MANUALLY

# HACKFLEISCH-GALETTES

- 1 Scheibe tiefgefrorenes Kastenbrot
- 100 g Zwiebeln
- 60 g glatte Petersilie
- 400 g mageres Rinderhack
- 1 Eigelb
- 20 ml Worcestershire-Sauce
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

- 1 Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Brotscheibe in Stücke schneiden und in den Behälter geben, dann 30 s auf Stufe 12 zu Paniermehl verarbeiten. Paniermehl in ein Gefäss geben.
- 2 Zwiebel schälen und halbieren. Zwiebel und Petersilie in den Behälter geben und 10 s auf Stufe 12 fein hacken. Wände des Behälters mit einem Spatel abschaben.
- 3 Hackfleisch, Eigelb, Paniermehl, Sauce, Salz und Pfeffer dazugeben und 10 s auf Stufe 12, oder bis Sie eine homogene Mischung erhalten, mixen. Mischung in vier kleine Fladen unterteilen. Mit einer Frischhaltefolie bedecken und die Mischung bis zum Garen in den Kühlschrank stellen.
- 4 Hackfleischfladen 5 min auf einer Plancha oder in einer Pfanne von jeder Seite, oder bis sie gar sind, braten. Fleisch-Galettes auf Hamburgerbrötchen mit Tomate, Roter Bete und Salat servieren.



1 Scheibe Brot entspricht etwa ½ Menge frischem Paniermehl.

## HAUPTGERICHTE

Fleisch



Gesamtzeit : 1 h 15 min

8 Personen 15 min

50 min 10 min

Steam Slow cook

# HAUSGEMACHTE WEISSWURST MIT ESSKASTANIEN- UND PFIFFERLING-RAGOUT

### Für die Weisswurst:

- 500 g Hühnerbrust
- 160 ml Vollmilch
- 80 g Mascarpone
- 1 ganzes Ei + 1 Eigelb
- 25 g Maisstärke
- 20 ml Cognac
- 10 g Butter
- Salz, Pfeffer

### Für das Ragout:

- 300 g Pfifferlinge (frisch oder tiefgekühlt)
- 300 g Esskastanien aus dem Glas
- 50 g Butter
- 50 ml Weisswein
- 2 Schalotten
- 1 EL Haselnussöl
- 2 Zweige Petersilie
- 150 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Piment d'Espelette

- 1 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Fleisch in den Behälter geben und die Küchenmaschine 30 s auf Stufe 12 starten. Mascarpone, Ei und Eigelb, Milch, Cognac und Stärke hinzufügen. Salzen und pfeffern, dann die Küchenmaschine 2 min auf Stufe 11 laufen lassen.
- 2 6 Blätter Frischhaltefolie vorbereiten, auf denen die Wurstfüllung verteilt wird. Fest zusammenrollen, um Weisswürste zu formen. Enden verknoten und noch einmal in Frischhaltefolie einwickeln.
- 3 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine giessen, dann die Weisswürste in den Dampfeinsatz legen. Das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 30 min starten. Weisswürste in der Folie eingewickelt zur Seite stellen.
- 4 Pfifferlinge putzen und in Hälften schneiden. Schalotten schälen und halbieren. Das Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Schalotten und die abgezupften Petersilienblätter 20 s auf Stufe 11 fein hacken. Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen; Butter, Pfifferlinge und Esskastanien dazugeben. Salzen, pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 5 min starten. Nach 3 min den Weisswein durch die Verschlussöffnung dazu giessen.
- 5 Anschliessend die Sahne hinzufügen und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 für 15 min starten.
- 6 Folie von den Weisswürsten entfernen. Eine Pfanne erhitzen und die Butter schmelzen. Weisswürste einige Minuten braten, bis sie auf allen Seiten goldbraun sind. Mit den Esskastanien und Pfifferlingen anrichten und mit etwas Piment d'Espelette bestreuen.

## HAUPTGERICHTE

*Fleisch*



Gesamtzeit: 55 min

4 Personen 5 min

50 min

Slow cook

DE MARQUEL

# HUHN MIT CASHEWNÜSSEN

**750 g** Hähnchenoberkeule  
**100 g** gesalzene und geröstete Cashewnüsse  
**2** Knoblauchzehen  
**1** Zwiebel  
**300 g** rote Paprika  
**50 ml** Olivenöl  
**50 ml** Sojasauce  
**20 g** Tomatenmark  
**250 ml** Hühnerbrühe  
**12 g** frischer Koriander  
Saft einer ½ Zitrone  
Pfeffer

- 1 Knoblauch und Zwiebel schälen. Paprika entkernen und in Streifen schneiden.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 11 fein hacken.
- 3 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl dazugeben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 4 Anschliessend Hühnerfleisch, Paprika, Sojasauce, Tomatenmark, Cashewnüsse und Brühe dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 45 min und 95 °C einstellen und starten.
- 5 Koriander waschen und hacken. Nach dem Garen sofort mit Koriander bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln, dann servieren. Geben Sie etwas gemahlene Pfeffer darüber.



Sie können 1 TL Pimentpaste hinzufügen.

## HAUPTGERICHTE

*Fleisch*



Gesamtzeit : 1 h

4 Personen 5 min

55 min

Slow cook

DE MARQUEL

# HUHN, TOMATEN UND PILZE

**750 g** Hähnchenoberkeule  
**2** Schalotten  
**250 g** Champignons  
**50 ml** Olivenöl  
**150 ml** Weisswein  
**200 g** geschälte Tomaten (aus der Dose)  
**1** Thymianzweig  
**1** Lorbeerblatt  
**150 ml** Hühnerbrühe  
**1 TL** Maizena®  
Salz

- 1 Schalotten schälen. Champignons vierteln. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Schalotten in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 11 hacken.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl und Weisswein in den Behälter geben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 3 Anschliessend Huhn, Tomaten, Thymian, Lorbeerblatt und das mit Brühe verdünnte Maizena® hinzugeben, dann salzen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 50 min und 95 °C einstellen und starten. Nach 20 min die Champignons dazugeben. Anschliessend sofort servieren.



Sie können die Champignons durch Kartoffeln ersetzen. In diesem Fall fügen Sie die Kartoffeln zu Beginn des Garvorgangs hinzu. Die Brühe können Sie weglassen, wenn die Tomaten sehr saftig sind.

## HAUPTGERICHTE

Fl<sup>e</sup>isch



Gesamtzeit : 45 h

4 Personen 15 min

30 min

Slow cook

## HÜHNCHEN AUF MERIDIONALE ART

- 400 g** Hühnerschnitzel
- 2** Kapseln COEUR DE BOUILLON® MAGGI® Légumes Méditerranéens (mediterrane Gemüsebrühe)
- 3** Paprika (rot, grün und gelb)
- 200 g** Kirschtomaten
- 1** Zwiebel
- 1 EL** Öl

- 1** Paprika entkernen und in grosse Würfel schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel schälen und vierteln, dann in den Behälter geben und 20 s auf Stufe 10 klein hacken. Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen.
- 2** Öl und das gewürfelte Hühnerfleisch dazugeben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 10 min starten.
- 3** Gemüse und die Brühkapseln hinzufügen und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für noch einmal 20 min starten.

## HAUPTGERICHTE

Fl<sup>e</sup>isch



Gesamtzeit: 1 h 28 min

4 Personen 10 min

1 h 18 min

Slow cook

## KALBSRAGOUT

- 500 g** Kalbsfleisch (Schulter)
- 60 g** Pilze
- 140 g** Karotten
- 20 g** Stangensellerie
- 50 g** Zwiebeln
- 30 ml** Olivenöl
- 1** Kräutersträusschen
- 10 g** Mehl
- 400 ml** Geflügelbrühe
- 200 ml** Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer

- 1** Fleisch in Stücke schneiden. Gemüse schälen. Karotten in runde Scheiben schneiden, Pilze und Zwiebel vierteln.
- 2** Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel und Öl in den Behälter geben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 3 min und 130 °C einstellen und starten.
- 3** Anschliessend das mit Mehl vermischte Fleisch, Kräutersträusschen, Karotten, Stangensellerie und Brühe dazugeben. Salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“

- (Schmoren) P2 auf 30 min und 100 °C einstellen und starten. Anschliessend die Pilze hinzufügen und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 erneut für 45 min starten.
- 4** Nach Ablauf des Garvorgangs die Hälfte der Brühe nehmen und mit Sahne vermischen. Fleisch und Gemüse auf einen Teller legen und mit der Sauce bedecken. Sofort servieren.



Geben Sie für eine dickflüssigere Sauce 1 Eigelb dazu.

## HAUPTGERICHTE

Fl Fleisch



Gesamtzeit : 1 h 5 min

2 Personen 5 min

1 h

Steam

## KASSLER MIT SAUERKRAUT

- 400 g** frisches Sauerkraut
- 2** Scheiben Kassler
- 2 TL** gekörnte Gemüsebrühe

- 1 0,7 L Wasser und die Gemüsebrühe in den Behälter füllen. Das Sauerkraut in den Dampfgareinsatz geben und in den Behälter einsetzen. Das Dampfgarprogramm P1 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 50 Minuten.
- 2 Nach Ablauf des Programms das Kassler auf das Sauerkraut legen. Das Dampfgarprogramm P1 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 10 Minuten.



Servieren Sie dazu Kartoffeln oder Kartoffelpüree und eine braune Sauce.

## HAUPTGERICHTE

Fl Fleisch



Gesamtzeit : 34 min

4 Personen 10 min

29 min

MADE WITH MANDUET

## KOKOSCURRY MIT GEFLÜGELFILET

- ½** Würfel Geflügelbrühe
- 200 ml** Kokosmilch
- 4** Geflügel filets von jeweils **200 g**
- ½ EL** Currypulver
- 150 g** Zwiebeln
- 280 g** Karotten
- 1 EL** klein gehacktes Basilikum
- 1** geschälte Knoblauchzehe, ohne Keim und zerdrückt
- 4 EL** Pflanzenöl
- Salz

- 1 Zwiebel schälen und in Viertel schneiden. Karotten schälen und in Stäbchen schneiden.
- 2 Bodenmodul XL in den Behälter einsetzen, 4 Löffel Pflanzenöl hineingeben und für 18 min 30 s bei 150 °C garen. Währenddessen die Hühnerfilets mit Salz und Curry würzen.
- 3 Nach 2 min 30 s die 3 Geflügel filets hinzufügen, 8 min garen und dabei hin und wieder wenden. Geflügel filets herausnehmen, wenn sie gebräunt sind, und das letzte auf einer Seite des Behälters und das Gemüse auf der anderen Seite für die restlichen 8 min garen. Hin und wieder umrühren.
- 4 Nach Ablauf des Garvorgangs die 3 Geflügel filets, Basilikum, Brühwürfel und Kokosmilch dazugeben, mischen und den Deckel mit Verschluss aufsetzen. 10 min bei 100 °C garen lassen.



## HAUPTGERICHTE

Fl Fleisch



Gesamtzeit : 53 min

4 Personen 5 min

48 min

Slow cook

DE MARQUEL

## LAMMEINTOPF

**500 g** Lamm  
**2 EL** Knoblauchzehen  
**2 EL** Olivenöl  
**1 TL** Korianderpulver  
**1 TL** Zimtpulver  
**1 TL** gemahlener Kreuzkümmel  
**40 g** Limettensaft  
**130 ml** Gemüsebrühe  
**8 g** frischer Koriander  
**8 g** glatte Petersilie  
Salz

- 1 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Knoblauchzehen schälen und in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 12 fein hacken.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl, 1 Prise Salz, Gewürze und Limettensaft hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 3 min und 130°C einstellen und starten.
- 3 Währenddessen das Lamm in Würfel schneiden. Kräuter hacken. Wenn der Knoblauch gedünstet ist, Lammfleisch, Brühe und Kräuter dazugeben, dann salzen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 für 45 min bei 95 °C starten.
- 4 Anschliessend sofort mit dem Hartweizengries servieren.



Sie können anstatt Lamm auch Hähnchenschenkel nehmen.

## HAUPTGERICHTE

Fl Fleisch



Gesamtzeit : 1 h

4 Personen 10 min

50 min

Slow cook

DE MARQUEL

## LAMMCURRY

**600 g** Lammfleisch (Schulter ohne Knochen)  
**80 g** Zwiebeln  
**1** Knoblauchzehe  
**40 ml** Olivenöl  
**1 EL** Curry  
**170 ml** Kokosmilch  
**140 g** Tomatenfruchtfleisch  
**200 ml** Geflügelbrühe  
**40 g** Apfel Granny Smith  
Salz

- 1 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 11 fein hacken.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl und Curry in den Behälter geben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 3 Lammfleisch in grosse Würfel schneiden. Nach Ablauf des Garvorgangs Lammfleisch, Kokosmilch, Tomatenfruchtfleisch und Brühe dazugeben, dann salzen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 45 min und 95 °C einstellen und starten.
- 4 Apfel schälen und in Würfel schneiden. Nach Ablauf des Garvorgangs sofort mit den Apfelwürfeln servieren.



Servieren Sie dieses Gericht mit Basmati-Reis.

## HAUPTGERICHTE

Fl Fleisch



Gesamtzeit: 2 h 15 min

4 Personen 10 min

2 h 05 min

Slow cook

DE MAREL

## OSSO BUCCO

**700 g** Kalbshaxe  
**80 g** Zwiebeln  
**1** Knoblauchzehe  
**160 g** Karotten  
**40 g** Stangensellerie  
**30 ml** Olivenöl  
**70 ml** Weisswein  
**260 g** geschälte Tomaten (aus der Dose)  
**270 ml** Brühe  
 Zeste 1 Zitrone  
**2** Lorbeerblätter  
**10 g** Mehl  
 Salz  
 Pfeffer

- Zwiebeln und Knoblauch schälen, dann grob schneiden. Karotten schälen und in runde Scheiben schneiden. Stangensellerie in Stücke schneiden.
- Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 zerkleinern.
- Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Öl und Stangensellerie in den Behälter geben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten. Nach 2 min den Weisswein hinzugeben.
- Nach Ablauf des Programms die mit Mehl bestäubten Kalbsfleischrollen, geschälte Karotten, Tomaten, Brühe, die Hälfte der Zitronenzeste und das Lorbeerblatt hinzufügen. Salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 2 h und 95 °C einstellen und starten.
- Nach Ablauf des Garvorgangs mit der restlichen Zitronenzeste bestreuen und servieren. Servieren Sie dazu Tagliatelle.

## HAUPTGERICHTE

Fl Fleisch



Gesamtzeit: 45 min

2 Personen 10 min

35 min

Slow cook

DE MAREL

## PIPERADE

**300 g** Tomaten  
**150 g** rote Paprika  
**50 g** Bayonne-Schinken  
**150 g** milde Zwiebeln  
**1** Knoblauchzehe  
**50 ml** Olivenöl  
**100 ml** Gemüsebrühe  
**3** Eier  
**1 TL** Piment d'Espelette  
 Salz  
 Pfeffer

- Paprika in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, dann grob schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, diese Zutaten in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 mixen.
- Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl dazugeben, dann leicht salzen und pfeffern, das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 5 min bei 130 °C starten.
- Tomaten und Schinken in Würfel schneiden. Nach den 5 min Tomaten und Schinken mit der Brühe dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 20 min und 95 °C einstellen und starten.
- Die geschlagenen Eier und Piment hinzufügen, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 noch einmal für 10 min bei 95 °C starten. Warm oder kalt servieren.



Sie können anstatt Schinken auch Chorizo verwenden. Geben Sie die Chorizo zur gleichen Zeit wie die Eier in den Behälter.

## HAUPTGERICHTE

Fl Fleisch



Gesamtzeit : 1 h

10 Personen 5 min

55 min

Slow cook

## PUTEN-CHORIZO

- 1,8 kg** Putenfleisch (Stücke zum Anbraten)
- 100 g** Chorizo
- 2** Zwiebeln
- 1** Knoblauchzehe
- 30 ml** Olivenöl
- 250 ml** Weisswein
- 400 g** gehackte Tomaten (aus der Dose)
- 1** Thymianzweig
- 1** Lorbeerblatt
- 1 TL** Maizena®
- 300 ml** Hühnerbrühe
- Salz

- 1** Zwiebeln und Knoblauch schälen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Knoblauch und Schalotten in den Behälter geben, dann 20 s auf Stufe 11 zerkleinern.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl und Weisswein in den Behälter geben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Putenstücke, Tomaten, Thymian, Lorbeerblatt, gewürfelte Chorizo und das mit der Brühe verdünnte Maizena® hinzugeben, dann salzen. Für 50 min im manuellen Garmodus auf Stufe 2 bei 120 °C garen. Anschliessend sofort servieren.



Sie können zu Beginn des Garvorgangs Kartoffeln dazugeben. Die Brühe können Sie weglassen, wenn die Tomaten sehr saftig sind.

## HAUPTGERICHTE

Fl Fleisch



Gesamtzeit: 30 min

6 Personen 10 min

20 min

Slow cook

## RAMEN MIT HUHN UND GEMÜSE

- 1,5 l** Hühnerbrühe
- 2** Karotten
- 1** Zwiebel
- 1** Lauchstange
- 1** Knoblauchzehe
- 1 cm** Ingwerwurzel
- 2 EL** Sojasauce
- 100 g** Spinatsprossen
- 1** Frühlingszwiebeln
- 2** Hähnchenschnitzel
- 1 EL** Öl
- 300 g** Udon Nudeln

- 1** Knoblauch, Ingwer und Zwiebel schälen. Anschliessend in Stücke schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Knoblauch, Ingwer und Zwiebel in den Behälter geben und 30 s auf Stufe 12 zerkleinern. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden, dann die Karotten schälen und in runde Scheiben schneiden. Huhn in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebel fein schneiden, dann zur Seite stellen.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Huhn, Knoblauch, Zwiebel und Öl in den Behälter geben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 5 starten. Nach 3 min die Sojasauce hinzufügen.

- 3** Nach Ablauf des Programms Brühe, Lauch, Karotten hineingeben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 15 min starten. 5 Minuten vor Ende des Programms die Udon dazugeben.
- 4** In jede Schale einige Kellen Brühe mit Gemüse und Huhn löffeln, dann einige Frühlingszwiebelringe und eine Handvoll Spinatsprossen darüber geben.



Kurz vor dem Servieren ein halbes hartgekochtes Ei in jede Schale geben.

## HAUPTGERICHTE

*Fleisch*



Gesamtzeit: 14 h 25 min

4 Personen 10 min

2 h 15 min 12 h

Slow cook

ULTRABLADE UNIVERSALMESSER

# RINDERBACKE MIT ROTWEIN UND WINTERGEMÜSE

**500 g** Rinderbacke  
**330 ml** Rotwein  
**80 g** Zwiebeln  
**140 g** Karotten  
**140 g** Kartoffeln (Agata, Charlotte)  
**1 EL** Olivenöl  
**1** Knoblauchzehe  
**40 g** Speck  
**1 EL** Maizena®  
**330 ml** Kalbsbrühe  
**1** Kräutersträusschen  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Am Vortag Rinderbacke mit dem Rotwein in eine Schale legen. Mit Frischhaltefolie bedecken und 1 Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
- 2 Am nächsten Tag das Fleisch in Stücke schneiden. Wein filtern und für später aufbewahren. Zwiebel, Knoblauch, Kartoffeln und Karotten schälen, dann in Würfel schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe II zerkleinern.
- 3 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl, Knoblauch, Speck und Gemüse dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 4 Maizena® in die Kalbsbrühe einrühren. Nach Ablauf des Programms das Rindfleisch, das mit Brühe verdünnte Maizena®, das Kräutersträusschen und den Rotwein dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 2 h und 100 °C einstellen und starten. Anschliessend heiss servieren.

## HAUPTGERICHTE

*Fleisch*



Gesamtzeit: 1 h 05 min

4 Personen 5 min

1 h

Slow cook

ULTRABLADE UNIVERSALMESSER

# RINDFLEISCH-SATAY

**500 g** Rindfleisch (Rumpsteak)  
**1** Knoblauchzehe  
**150 g** Zwiebeln  
**50 ml** Erdnussöl  
**40 g** Satay-Gewürz  
**250 g** geschälte Tomaten (aus der Dose)  
**100 ml** Sojasauce  
**100 ml** Hühnerbrühe (optional)  
**1 TL** Maizena®  
 Pfeffer

- 1 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe II fein hacken.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Öl hinzufügen, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 5 min bei 130 °C starten. Rindfleisch in dünne Streifen schneiden.
- 3 Anschliessend Rindfleisch, Satay, Tomaten, Sojasauce und das mit Brühe verdünnte Maizena® dazugeben und pfeffern. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 55 min und 95 °C einstellen und starten.
- 4 Anschliessend mit weissem Reis servieren.



Wenn Sie scharfe Speisen mögen, können Sie gern mehr Satay-Gewürz nehmen.

## HAUPTGERICHTE

Fl<sup>e</sup>isch



Gesamtzeit: 35 min



4 Personen



10 min



25 min



Slow cook



# ROTES THAI-CURRY MIT HUHN UND PAPRIKASCHOTE

**80 g** Zwiebeln  
**10 ml** Erdnussöl  
**1** rote Paprikaschote  
**400 g** Hähnchenbrustfilets  
oder Hähnchenschenkel  
**120 ml** Kokosnusscreme  
**40 g** rote Thai-Currypaste  
Frische Korianderblätter  
Reis

- 1** Zwiebel schälen und fein schneiden. Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel und Öl in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 2** Samen der Paprikaschote entfernen und die Schote fein schneiden. Huhn fein schneiden. Paprikaschote, Huhn, Kokosnusscreme und Currypaste in den Behälter geben, dann mixen, um eine homogene Mischung zu erhalten. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 für 20 min bei 95 °C starten. Mit Koriander bestreuen und mit Reis servieren.



Dosieren Sie die Currypaste nach Geschmack, denn bestimmte Marken sind schärfer als andere.

## HAUPTGERICHTE

Fl<sup>e</sup>isch



Gesamtzeit : 50 min



10 Personen



10 min



40 min



Slow cook



# ROUGAIL-WÜRSTCHEN

**12** Würstchen von **150 g**  
**1** Zwiebel  
**90 g** Ingwer  
**4** Knoblauchzehen  
**50 ml** Öl  
**600 g** Tomatenfruchtfleisch  
**400 ml** Geflügelbrühe  
**2** getrocknete  
Paprikaschoten  
Weisser Reis  
Salz  
Pfeffer

- 1** Zwiebel, Ingwer und Knoblauchzehen schälen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch in grosse Stücke schneiden und in den Behälter geben. 20 s lang auf Stufe 11 zerkleinern.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und Öl in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 5 min bei 130 °C starten.
- 3** Würste in sechs Stücke schneiden. Nach Ablauf des Programms Würste, Tomatenfruchtfleisch, Geflügelbrühe, Paprikaschoten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Gerät im manuellen Modus auf Stufe 2 starten und die Zutaten 35 min bei 120 °C garen.
- 4** Sofort mit weissem Reis servieren.



Sie können 1 TL Curry hinzufügen.

## HAUPTGERICHTE

Fl<sup>e</sup>isch



Gesamtzeit: 35 min

4/6 Personen 10 min

25 min

Slow cook

DE MARQUEL

## SALTIMBOCCA

- 4 sehr dünn geschnittene Kalbsschnitzel
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 8 Salbeiblätter
- 60 g Zwiebeln
- 50 ml Öl
- 50 ml Weisswein
- 250 ml Tomaten-Coulis
- 2 EL Wasser
- Salz
- Pfeffer

- 1 Schinkenscheiben und Salbeiblätter auf die Kalbsschnitzel legen, dann die Schnitzel rollen. Roulade mithilfe eines Stäbchens zusammenhalten.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel schälen, vierteln und in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 11 zerkleinern.
- 3 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Öl und Weisswein in den Behälter geben und für 5 min in dem Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 bei 130 °C erhitzen.

- 4 Dann die Schnitzel, Tomaten-Coulis und 2 EL Wasser dazugeben. Salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 20 min und 100 °C einstellen und starten. Anschliessend heiss servieren.



Sie können die Tomaten-Coulis durch Brühe und etwas Weisswein ersetzen und die Schnitzel mit einer Scheibe Mozzarella garnieren.

## HAUPTGERICHTE

Fl<sup>e</sup>isch



Gesamtzeit: 43 min

4 Personen 5 min

38 min

Slow cook

DE MARQUEL

## SCHNELLES COUSCOUS MIT HUHN

- 440 g Hühnerbrust
- 1,5 Knoblauchzehe
- 80 g Zwiebeln
- 100 g rote Paprika
- 30 ml Olivenöl
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Korianderpulver
- 170 ml Hühnerbrühe
- Salz

- 1 Knoblauch und Zwiebel schälen, Paprika in Stücke schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, dieses Gemüse in den Behälter geben, dann 20 s auf Stufe 11 zerkleinern. Anschliessend das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen.
- 2 Mithilfe des Spatels das kleingehackte Gemüse zur Mitte des Behälters schieben, dann Öl und Gewürze dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 8 min und 130 °C einstellen und starten.
- 3 Hühnerfleisch in Würfel schneiden Nach Ablauf des Programms

das gewürfelte Hühnerfleisch und die Brühe hinzufügen, dann salzen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 30 min und 95 °C einstellen und starten.

- 4 Anschliessend sofort mit dem Hartweizengries servieren.



Sie können kurz vor dem Servieren Zitronen-Confit und frischen Koriander hinzufügen.

## HAUPTGERICHTE

Fleisch



Gesamtzeit: 32 min

4 Personen 5 min

27 min

MADE WITH MANDUET

MADE WITH MANDUET

# SCHWEINSFILET SÜSS-SAUER

**500 g** Schweine-Medaillons (Filet Mignon)  
**2 EL** Mehl oder Maisstärke  
**1 EL** frisches gehacktes Basilikum  
**1 TL** frischer gehackter Ingwer  
**2 EL** Sojasauce  
**4 EL** Ketchup  
**3** Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt  
**½** Würfel Kalbsfond  
**200 ml** Wasser  
**1 EL** Weinessig  
**1 EL** brauner Zucker  
**4 EL** Pflanzenöl  
**150 g** zerkleinerte Zwiebel  
**1** grosse grüne Paprika, gewürfelt  
**1** grosse rote Paprika, gewürfelt  
 Salz, Pfeffer

- 1 Filet Mignon vom Schwein in grosse Stücke (ca. 70 g) schneiden, mit Mehl bestäuben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bodenmodul XL in den Behälter einsetzen, Behälter 3 min bei 150 °C erhitzen.
- 2 Nach 3 min 3 EL Pflanzenöl und die Schweinefiletstücke hineingeben, dann 8 min 30 s bei 150 °C garen.
- 3 Gut umrühren, um eine gleichmässige Farbe zu erhalten. In einer Schüssel zur Seite stellen.
- 4 Einen EL Öl sowie das Gemüse, Knoblauch, Zucker in die Küchenmaschine geben und für 5 min bei 150 °C bräunen. Hin und wieder umrühren.

- 5 Nach 5 min Ketchup, Wasser, Brühe, Essig, Sojasauce, Schweinefilet dazugeben und Hitze auf 110 °C reduzieren. 10 min bei geschlossenem Deckel im Behälter der Küchenmaschine garen.

## HAUPTGERICHTE

Fleisch



Gesamtzeit: 1 h 03 min

4/6 Personen 15 min

33 min 15 min

MADE WITH MANDUET

MADE WITH MANDUET

Steam

# SHEPHERD'S PIE

**1** Zwiebel  
**350 g** gegartes Fleisch (Reste)  
**100 ml** Tomaten-Coulis  
**10** Zweige glatte Petersilie  
**800 g** Kartoffeln  
**0,7 l** Wasser  
**150 g** gesalzene Butter + etwas für Auflaufform  
**50 g** geriebener Käse (optional)  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Den Ofen auf 220 °C (Temperaturregler 7) vorheizen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel schälen und in den Behälter geben. Auf Turbo-Stufe 10 s hacken. Fleisch, Tomaten-Coulis und Petersilie dazugeben, dann 20 s auf Turbo-Stufe mixen. Mischung mit einem Spatel zur Mitte des Behälters schieben und noch einmal 10 s mixen.
- 2 Eine Backform mit Butter einfetten und die Mischung hineingeben. Küchenmaschine reinigen.
- 3 Kartoffeln schälen und in grosse Würfel schneiden. 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine

- giessen und die Kartoffeln in den Dampfinsatz geben. Das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 30 min starten.
- 4 Wasser ausgiessen. Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, die gekochten Kartoffeln und Butter in den Behälter geben, dann 1 min 30 s auf Stufe 6 pürieren. Abschmecken und nach Belieben nachwürzen.
- 5 Püree auf dem Fleisch verteilen und mit geriebenem Käse bedecken. Für 15 min im Ofen überbacken. Heiss servieren.

Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Turbo-Funktion die Geschwindigkeitstufe 12 benutzen.

## HAUPTGERICHTE

Fl<sup>e</sup>isch



Gesamtzeit : 1 h 35 min

2 Personen 5 min

1 h 30 min 12 h

Slow cook Steam

# SOUS-VIDE-STEAK MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE UND KRÄUTERBUTTER

- 2 Steaks (z.B. Filet oder Rumpsteak, vakuumversiegelt)
- 700 g Süsskartoffeln
- 250 g Butter (weich, gesalzen)
- 20 g Basilikum
- 10 g Rosmarin
- 10 g Salbei
- 20 g Koriander
- 20 g Petersilie
- 20 g Minze
- 3 Zehen Knoblauch (aufgeteilt)
- ½ Zitrone (Abrieb)
- ½ Orange (Abrieb)
- 50 g Butter
- 50 ml Milch
- ¼ TL gemahlener Kümmel
- ¼ TL gemahlener Zimt
- ¼ TL Cayennepfeffer
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Braten

- 1 Kräuter von den Stielen zupfen. In die Schüssel der Companion geben und das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Einen Teil des Knoblauchs schälen und in Stücke schneiden. In die Schüssel geben und mit der Turbofunktion ca. 10 Sek. hacken. Butter in Stücken zusammen mit Zitronenabrieb und Orangenabrieb in die Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 30 Sek. auf Stufe 9 mixen. Kräuterbutter in ein sauberes Einmachglas füllen und bis zum Servieren kühlen.
- 2 Für das Püree, Süsskartoffeln schälen und würfeln. Restlichen Knoblauch schälen und grob hacken. Wasser in die Schüssel der Companion geben und Dampfgareinsatz aufsetzen. Gewürfelte Süsskartoffeln und Knoblauch hineingeben, abdecken und mit Dampfgarprogramm P1 ca. 25-30 Min. garen. Dampfgareinsatz entfernen, Wasser abgiessen und Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Gedämpfte Süsskartoffeln und Knoblauch zusammen mit Butter, Milch, Salz,

- Pfeffer, Kümmel, Zimt und Cayennepfeffer zugeben und auf Stufe 10 ca. 1 Min 10 Sek. pürieren. Zum Warmhalten in einen kleinen Topf geben.
- 4 Die vakuumierten Steaks in die Schüssel mit Dampfgareinsatz geben, mit Wasser bedecken und auf Stufe 1 bei etwa 50 °C für 60 Min. garen.
- 5 Fleisch aus dem Topf nehmen, anschliessend aus der Vakuum-Hülle befreien und trocken tupfen. Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Öl zugeben. Wenn die Pfanne heiss ist, das Fleisch hineinlegen und von beiden Seiten scharf anbraten, bis das Fleisch den gewünschten Garpunkt erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Süsskartoffelpüree und Kräuterbutter servieren. Guten Appetit!



Hierzu passt : Pinot Noir  
Der leichte Rotwein ist mit seiner angenehmen Säure der perfekte Begleiter für das magere Steak.

## HAUPTGERICHTE

Fl<sup>e</sup>isch



Gesamtzeit : 14 h 05 min

4 Personen 10 min

1 h 55 min 12 h

Steam

# RAMEN MIT HÜHNCHEN UND GEMÜSE

- 400 g weisse Bohnen, getrocknet
- 2 milde iberische Chorizos (150 g)
- 2 Blutwurst (150 g)
- 200 g Ibérico Schinken, in Stücke geschnitten (optional)
- 200 g Bauchspeck (Tocino)
- 5 Tomaten
- 20 ml Olivenöl
- 500 ml Geflügelbrühe
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen, ungeschält

- 1 Schinken und Speck zum Entsalzen für 12 h in Wasser legen. Trockenbohnen in einem anderen Behälter mit Wasser 12 h einweichen.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel schälen, in Stücke schneiden und in den Behälter geben. 10 s auf Stufe 11 zerkleinern. Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen und die geviertelten Tomaten sowie das Öl hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 10 min und 130 °C einstellen und starten.

- 3 Den Rest der Zutaten dazugeben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 01 h 45 min und 95 °C einstellen und starten.
- 4 Heiss verzehren.



Dieses Gericht schmeckt am besten am nächsten Tag und lässt sich gut einfrieren.



## HAUPTGERICHTE

*Fleisch*



Gesamtzeit: 1 h 50 min

4 Personen 15 min

1 h 35 min

Slow cook

DE MANDUET

# „STEINIGER OCHSE“

**1 kg** Rindergulasch, am besten einmal kurz in der heißen Pfanne angebraten  
**4** rote Zwiebeln, geschält und geviertelt  
**1** Knoblauchzehe, geschält  
**100 g** getrocknete Steinpilze  
**2 EL** ÖL  
**1 MSP.** Cayennepfeffer  
**1** Zweig Rosmarin, gezupft  
**100 g** Sellerie, geschält und in kleinen Würfeln  
**200 g** Steinpilze  
**2 EL** Graftschafter Rübensirup  
**200 g** Schälto­maten, gewürfelt  
**200 ml** Rotwein  
**500 ml** Gemüse- oder Rinderbrühe  
 Salz und Pfeffer zum Abschmecken  
 Speisestärke zum Andicken  
 Schnittlauch, in Röllchen geschnitten und ein paar geröstete Mandelblätter  
**4 EL** Schmand

- Das Ultrablade-/Universal­messer einsetzen. Zwiebeln, Knoblauch und die getrockneten Steinpilze in den Behälter geben. Stufe 11/10 Sekunden zerkleinern.
- Das Messer durch den Misch-/Rühr­aufsatz ersetzen und alles vom Rand in die Mitte des Behälters schieben. Öl, Cayenne, den gezupften Rosmarin und die Selleriewürfel hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
- Nach Ablauf des Programms das Fleisch, die Steinpilze, den Rübensirup, die passierten Tomaten, die Brühe und den Rotwein hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 1 Stunde und 30 Minuten.

- 2 Minuten vor Ablauf des Programms eventuell 1 Ess­löffel Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und zu dem steinigen Ochsen geben um es anzudicken.
- Den steinigen Ochsen lecker anrichten jeweils einen Klecks Schmand drauf geben und mit Schnittlauch und Mandeln bestreuen.

## HAUPTGERICHTE

*Fleisch*



Gesamtzeit: 1 h 02 min

4 Personen 10 min

52 min

Slow cook

DE MANDUET

# WATERZOOÏ-HUHN

**750 g** Hähnchenoberkeule  
**1** Zwiebel  
**200 g** Karotten  
**200 g** Lauch  
**50 g** Stangensellerie  
**2 EL** Olivenöl  
**1** Lorbeerblatt  
**1** Thymianzweig  
**150 ml** Crème légère  
**1** Eigelb  
**10** Zweige Estragon  
**200 ml** trockener Weisswein  
**200 ml** Hühnerbrühe  
 Salz

- Zwiebel, Lauch und Sellerie schälen, dann in Stücke schneiden. Karotten schälen und in runde Scheiben schneiden. Ultrablade-Universal­messer in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 11 hacken.
- Das Ultrablade-Universal­messer durch den Misch-/Rühr­aufsatz ersetzen. Olivenöl, Sellerie, Weisswein und Brühe dazugeben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 5 min bei 130 °C starten.
- Anschliessend Huhn, Karotten, Lauch, Lorbeer und Thymian hinzugeben, dann salzen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 45 min und 95 °C einstellen und starten.

- Nach Ablauf des Programms das Fleisch und Gemüse abtropfen lassen, dann auf eine Platte legen. Die mit Eigelb verquirlte Crème légère in den restlichen Sud geben. 2 min auf Stufe 6 mixen, dann die Sauce über das Fleisch und Gemüse geben. Sofort mit den Estragonzweigen servieren.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit : 49 min

4 Personen 10 min

9 min 30 min

Slow cook

DE MARELLI

## AUBERGINEN MIT PARMESAN

**600 g** Auberginen  
**50 g** Parmesan  
**120 g** Mozzarella  
**100 g** Paniermehl  
**1** Zwiebel  
**1** Knoblauchzehe  
**1 EL** Oregano  
**15 g** Olivenöl  
**500 g** Tomatenfruchtfleisch  
**30 g** Tomatenmark  
Salz  
Pfeffer

- 1 Den Ofen auf 180°C vorheizen (Temperaturregler 6). Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel und Knoblauch schälen, grob schneiden und dann in den Behälter geben. 30 s lang auf Stufe 11 hacken.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Öl in den Behälter geben und für 5 min in dem Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 bei 130 °C erhitzen.
- 3 Tomatenfruchtfleisch und -mark und Oregano hinzufügen, salzen und pfeffern, dann mithilfe des Spatels vermengen. Auberginen längs in dünne Scheiben schneiden. Einige Minuten in der Pfanne

braten, dann auf Küchenpapier legen. Eine Auflaufform einfetten, eine Schicht Auberginen hineinlegen und mit Tomatensauce bedecken. Wiederholen, bis Tomatensauce und Auberginen aufgebraucht sind.

- 4 Parmesan und Mozzarella in Scheiben darauflegen, dann mit Paniermehl bedecken. 30 min im Ofen überbacken.



Sie können dieses Rezept auch mit Zucchini zubereiten.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit : 1 h 16 min

4 Personen 10 min

21 min 15 min 30 min

Steam

DE MARELLI

## GEMÜSE-FLAN

**250 g** Zucchini  
**180 g** Tomaten  
**100 g** Paprika  
**20 g** Basilikumblätter  
**200 ml** flüssige Crème fraîche  
**4** Eier  
**50 g** Käse (Gruyère, Parmesan, Ziegenkäse)  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

- 1 Gemüse in Würfel von 1 cm x 1 cm schneiden.
- 2 0,7 l Wasser in die Küchenmaschine gießen. Gemüse in den Dampfeinsatz geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sie können einen Spritzer Olivenöl hinzufügen. Dampfeinsatz in die Küchenmaschine einsetzen und das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 20 min starten.
- 3 Nach Ablauf des Garvorgangs Dampfeinsatz herausnehmen und 15 min warten, bis das Gemüse sich abgekühlt hat. Wasser aus dem Behälter gießen und den Behälter mit kaltem Wasser ausspülen.
- 4 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 5 Das Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und die Hälfte des Gemüses sowie die Crème fraîche, Eier, Basilikum und Käse in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 min auf Stufe 11 mixen.
- 6 Mischung in eine Auflaufform geben, den Rest des gegarten Gemüses hinzufügen und 30 min im Ofen backen. Heiss servieren.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit : 1 h

4/6 Personen 15 min

45 min

Slow cook

DE MARQUEL

## GEMÜSE-TAGINE

**80 g** rote Zwiebel  
**100 g** rote Paprika  
**2** Knoblauchzehen  
**50 ml** Olivenöl  
**1 TL** Zimt  
**1 TL** Ingwer  
**1 TL** Kreuzkümmel  
**250 g** Zucchini  
**250 g** Fenchel  
**300 g** Tomaten  
**200 ml** Gemüsebrühe  
**½** Bündel Koriander  
 Salz  
 Pfeffer

- Die rote Zwiebel schälen und grob schneiden. Paprika waschen, entkernen, dann in Stücke schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel und Paprika in den Behälter geben, dann 15 s auf Stufe 11 zerkleinern.
- Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Knoblauchzehe mit der Klinge eines Messers zerdrücken. Mit dem Olivenöl in den Behälter der Küchenmaschine geben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 4 min und 130 °C einstellen und starten.
- Zucchini, Fenchel und Tomaten in Stücke schneiden. Brühe, Gewürze und Gemüse in die

Küchenmaschine geben, salzen und pfeffern. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 40 min und 95 °C einstellen und starten.

- Mit gehacktem Koriander bestreuen und warm oder kalt servieren.



Ersetzen Sie Fenchel und Zucchini durch Pastinaken, Karotten und Kürbis.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit : 25 min

2 Personen 10 min

15 min

Steam

## GEMÜSE-TAGLIATELLE

**200 g** Karotten  
**100 g** Pastinaken  
**0,7 l** Wasser  
**20 g** geriebener Parmesan  
**50 ml** Crème légère  
 Pfeffer

- Karotten und Pastinaken schälen, dann mit einem Sparschäler in Streifen schneiden.
- 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine gießen. Gemüse in den Dampfeinsatz geben, dann in die Küchenmaschine einsetzen. Das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 15 min starten.
- Parmesan und Crème légère in eine Schüssel geben, mit Pfeffer würzen und gut vermischen.
- Nach Ablauf des Garvorgangs die Gemüse-Tagliatelle in die Schüssel geben und umrühren. Sofort servieren.



Pastinaken sind ein Wintergemüse. Ersetzen Sie die Pastinaken in den anderen Jahreszeiten durch Zucchini und die Sauce durch Pesto.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit : 22 min



4 Personen



5 min



17 min



5 min



## GEMÜSE-WOK

**150 g** gehackte Zwiebeln  
**150 g** grüne Paprika  
**150 g** in Würfel geschnittene Zucchini  
**150 g** Brokkoli  
**2 EL** Sesamöl  
**4 EL** Pflanzenöl  
**1 TL** gehackter Knoblauch  
Salz  
Pfeffer

- 1 Die grünen Paprika in Würfel schneiden, dann das Bodenmodul XL in den Behälter der Companion einsetzen und 3 min bei 150 °C erhitzen.
- 2 Sesamöl, 3 EL Pflanzenöl und gehackten Knoblauch hinzufügen. Alles 30 s bei 150 °C bräunen. Zutaten umrühren.
- 3 Anschliessend Zwiebel, Paprika, Salz und Pfeffer dazugeben, dann 5 min bei 150 °C bräunen und hin und wieder umrühren.
- 4 Anschliessend Brokkoli und Zucchini sowie den Rest des Öls hinzufügen und 8 min 30 s bei 150 °C unter häufigem Umrühren garen.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit : 57 min



4 Personen



15 min



17 min



40 min



40 min



## KARTOFFELGRATIN

**100 g** Zwiebeln, halbiert  
**1** Knoblauchzehe  
**150 ml** Sahne  
**150 ml** Milch  
**50 g** Schmelzkäse  
**2 EL** Speisestärke  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
**800 g** Kartoffeln,  
in dünnen Scheiben

- 1 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2 Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Sahne, Milch, Schmelzkäse, Speisestärke, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Stufe 6 / 100 °C / 2 Minuten mischen.
- 3 Die Kartoffelscheiben in eine Auflaufform schichten und etwas salzen.
- 4 Die Sauce über die Kartoffeln geben und das Gratin im Ofen für ca. 40 Minuten backen.



Bestreuen Sie das Gratin mit geriebenem Käse und rühren Sie unter die Sauce Schinkenwürfel.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarischs



Gesamtzeit : 1 h 03 min

2/4 Personen 15 min

20 min 28 min

Steam

# KARTOFFELKLÖSSE

- 300 g Kartoffeln
- 0,7 l Wasser
- 1 Ei
- 20 g Paniermehl
- 75 g Mehl
- 200 ml flüssige Crème fraîche
- 1 TL Schnittlauch
- 1 TL gemahlene Muskatnuss
- 50 g geriebener Käse
- Salz
- 5 Pfefferbeeren

- 1 Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, dann in den Dampfeinsatz geben. 0,7 l Wasser in den Behälter gießen und den Dampfeinsatz in die Küchenmaschine setzen. Das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 20 min starten.
- 2 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Nach Ablauf des Garvorgangs die Kartoffeln in eine Schüssel geben und zerdrücken. Salzen und pfeffern; Ei, Paniermehl und Mehl hinzufügen. Gut vermischen. Kleine Klöße formen und 8 min in einem Topf mit kochendem Wasser garen. Klöße auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und nacheinander in eine eingefettete Auflaufform

legen. Crème fraîche, gehackten Schnittlauch, Muskatnuss in einer Schüssel mischen, salzen und pfeffern, dann die Mischung über den Klößen verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen und 20 min im Backofen überbacken.



Sie können zu diesem Gericht auch geräucherten Speck hinzufügen.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarischs



Gesamtzeit : 2 h 30 min

4 Personen 30 min

41 min 1 h 19 min

Slow cook Steam

# KARTOFFELPFANNKUCHEN MIT PILZEN

- 1 kg Kartoffeln
- 60 g Mehl
- 500 g Champignons
- 1 Schalotte
- 1 Flocke Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Einige Schnittlauchhalme
- Olivöl
- Salz
- Pfeffer

- 1 Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. 0,7 l in den Behälter der Küchenmaschine geben. Kartoffeln in den Dampfeinsatz legen und das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 30 min starten. Anschliessend die gegarten Kartoffeln in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
- 2 Mithilfe eines Kartoffelstampfers oder einer Gabel Kartoffeln zerdrücken, um ein Püree zu erhalten. Nach und nach Mehl, Salz und Pfeffer dazugeben und mischen, um einen Teig zu erhalten.
- 3 Schalotten, Knoblauchzehe und Pilze schälen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Schalotte und Knoblauch in den Behälter geben und 15 s auf Stufe 11 mixen.
- 4 Pilze dazugeben und Küchenmaschine noch einmal 15 s auf Stufe 8 laufen lassen.

- 5 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Butter hinzufügen, salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 10 min starten.
- 6 Jeweils 2 EL des Kartoffelteigs nehmen, flach drücken, um kleine Scheiben zu formen. Geben Sie einen Löffel Pilzfüllung auf eine Scheibe Kartoffelteig und beides vorsichtig zusammenzufügen. Mit den restlichen Zutaten wiederholen. Pfannkuchen 1 h im Kühlschrank kalt stellen.
- 7 2 EL Olivenöl in einer grossen antihaftbeschichteten Pfanne erhitzen. Vorsichtig die Kartoffelpfannkuchen mit der Pilzfüllung in die Pfanne legen und ca. 5 min von jeder Seite bräunen.



Dazu einen Feldsalat mit Radischenstreifen servieren.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 35 min



4 Personen



10 min



10 min



15 min



20 min



# KARTOFFELSCHIBEN MIT ERDNÜSSEN UND BROKKOLI

**500 g** neue Kartoffeln, mit Schale  
**1** rote Zwiebel, halbiert  
**200 ml** Mandelmilch  
**200 ml** Kokosmilch  
**4 EL** grobe Erdnussbutter  
**1 EL** Sojasauce  
**1 MSP.** Chilipulver  
**1 TL** Meersalz  
**500 g** Brokkoliröschen  
**60 g** ungesalzene Erdnüsse  
 Pfeffer aus der Mühle  
 Thai-Basilikum oder Koriander  
 Auflaufform

- Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.
- Den Shred & Slice mit der Scheibe H aufsetzen. Die Kartoffeln und die Zwiebel auf Stufe 8 schneiden.
- Die Kartoffelscheiben und Zwiebel im Behälter lassen. Den Misch-/Rührhaufsatz einsetzen. Mit dem Spatel kurz umrühren. Mandelmilch, Kokosmilch, Erdnussbutter, Sojasauce, Chili und Meersalz in den Behälter geben. Stufe 2 / 100 °C / 10 Minuten garen.
- 3 Minuten vor Ablauf des Programms die Brokkoliröschen zugeben und mitgaren.
- Nach Ablauf des Programms den Inhalt des Behälters in einer Auflaufform verteilen. Die Erdnüsse darüberstreuen. Alles für etwa 15 Minuten im Backofen gratinieren.
- Vor dem Servieren mit etwas Pfeffer aus der Mühle würzen und mit gehacktem Thai-Basilikum oder Koriander bestreuen.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 32 min



4 Personen



10 min



2 min



20 min



20 min



# KIRSCHTOMATEN-CLAFOUTIS

**2** Eier  
**100 g** Mehl  
**250 ml** Milch  
**40 g** geschmolzene Butter  
 Etwa 30 Kirschtomaten  
**4 EL** geriebener Parmesan  
**10** Basilikumblätter  
**1** Prise Kräuter der Provence  
 Salz  
 Pfeffer

- Ofen auf 180 °C vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten.
- Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Eier, Milch, geriebenen Parmesan und geschmolzene Butter in den Behälter geben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Dampfreglerverschluss herausnehmen und Zutaten 2 min auf Stufe 10 mixen. Nach 30 s Mehl sowie Basilikumblätter durch die Deckelöffnung dazugeben, ohne die Küchenmaschine anzuhalten.
- Kirschtomaten in die Auflaufform geben und den Teig darüber verteilen. 20 min im Ofen backen. Vor dem Verzehren etwas abkühlen lassen.



Sie können Basilikum und Parmesan durch 2 Esslöffel Pesto ersetzen.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarischs



Gesamtzeit : 1 h 05 min

4 Personen 15 min

40 min 10 min

Slow cook

## KOHLROULADEN

### Für die Kohlrouladen:

**7** Blätter Wirsingkohl (Blätter aus der Mitte des Kohls, weder die sehr grünen, noch die sehr kleinen)

**80 g** Zwiebeln

**1** Knoblauchzehe

**40 g** Stangensellerie

**80 g** Karotten

**70 g** weisse Rüben

**2 EL** Olivenöl

**100 g** Bulgur

**800 ml** Gemüsebrühe

**1** Ei

**1 TL** grobkörniger Senf

**¼** Strauss glatte Petersilie

**30 g** Rosinen

Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

**400 g** Tomatenfruchtfleisch

**1 TL** gehackter Estragon

**200 ml** Gemüsebrühe

- 6 Kohlblätter für 8 min in einem grossen Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren. Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Rübe schälen. Karotte, Rübe und Stangensellerie in kleine Würfel schneiden und zur Seite stellen.
- Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, die geviertelte Zwiebel und den Knoblauch in den Behälter geben. 10 s auf Stufe 12 zerkleinern.
- Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Die Wände des Behälters abschaben und Karotte, Rübe, Stangensellerie und Olivenöl dazugeben. Im Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 5 min bräunen.
- Währenddessen das letzte Kohlblatt zusammenrollen und fein schneiden. Wenn das Signal ertönt, Kohl und Bulgur in die Küchenmaschine geben. Salzen und pfeffern, Gemüsebrühe hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf

- 15 min und 100 °C einstellen und starten.
- Nach Ablauf des Garvorgangs das Gemüse abtropfen und 10 min in einer Schüssel abkühlen lassen.
- Ei, Senf, gehackte Petersilie und Rosinen zum Gemüse geben und sorgfältig zu einer homogenen Füllung vermischen.
- Ein Kohlblatt auf einem sauberen Geschirrhandtuch ausbreiten und 2 grosse Esslöffel Füllung darauf geben. Kohlblatt rollen und in den Dampfensatz legen. Mit den anderen Kohlblättern auf die gleiche Weise verfahren.
- Den Behälter ausspülen und den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Tomatenfruchtfleisch, Estragon und Gemüsebrühe in den Behälter geben. Dampfensatz mit den Kohlrouladen in die Küchenmaschine setzen und 20 min auf Stufe 4 bei 120 °C garen.
- Kohl auf eine Servierplatte legen, mit der Tomatensauce bedecken und sofort servieren.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarischs



Gesamtzeit : 25 min

4 Personen 10 min

40 min 10 min

Slow cook

## KÜRBIS CURRY

**½** Hokaido Kürbis ohne Kerne in **2 cm** grosse Würfel geschnitten

**1** rote Zwiebel geschält und in Spalten

**1** grüne Paprika geputzt und in Würfel geschnitten

**2 TL** Curry

**1 EL** braunen Zucker

**2** Esslöffel Rapsöl

**200 g** Ajvar pikant

**200 ml** Kokosmilch

**4 EL** Sojasauce

**2** Stangen Frühlauch in **2 cm** Stücke geschnitten

Eventuell Speisestärke zum andicken

Salz zum abschmecken

- Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen, den Kürbis, die Zwiebel, die grüne Paprika, das Curry, den braunen Zucker und etwas Salz mit dem Rapsöl in den Behälter geben und Garprogramm P1 5 Minuten einstellen.
- Das Ajvar, die Kokosmilch und die Sojasauce in den Behälter geben und das Garprogramm P2 100 Grad 10 Minuten einstellen. 1 Minute vor Ablauf des Programms den Frühlauch dazu geben und eventuell mit etwas Speisestärke andicken.
- Mit Salz abschmecken.



Am besten mit Mie Nudeln oder Basmati Reis servieren !

## HAUPTGERICHTE

Vegetarischs



Gesamtzeit : 40 min

4 Personen 10 min

30 min

Slow cook

# LINSEN MIT KAROTTEN UND GEWÜRZEN

- 1 grosse Dose grüne Linsen
- 2 rote Zwiebeln
- 6 Karotten
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Kurkumapulver
- 200 ml Kokosmilch
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer

- 1 Zwiebeln und Karotten schälen. Karotten in runde Scheiben (nicht zu dünn) schneiden und die Zwiebeln vierteln. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebeln in den Behälter geben und 10 s auf Stufe 11 hacken.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl, Karotten, Senfkörner, Kreuzkümmel, Curry und Kurkuma dazugeben. Salzen, pfeffern, dann Kokosmilch und Gemüsebrühe hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 für 20 min starten.
- 3 Gewaschene und abgetropfte Linsen dazugeben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 noch einmal für 10 min starten.



Sie können anstatt Karotten auch Hokkaidokürbis-Würfel nehmen.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarischs



Gesamtzeit: 1 h 07 min

4/6 Personen 12 min

25 min 30 min

Slow cook

# MANGOLDAUFLAUF MIT BÉCHAMELSAUCE

- 600 g Mangoldrippen
- 500 ml Wasser
- 40 g Mehl
- 40 g weiche Butter
- 500 ml teilentrahmte Milch
- 1 Prise Muskat
- 120 g geriebener Comté
- Salz
- Pfeffer

- 1 Den Ofen auf 180°C vorheizen (Temperaturregler 6). Mangold in Stücke schneiden. Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen und Mangold sowie 500 ml Wasser in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 auf 15 min und 95 °C einstellen und starten. Anschliessend in einem Sieb abtropfen lassen. Behälter abwaschen.
- 2 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen; Mehl, Milch und Muskat in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 30 s auf Stufe 6 mixen. Butter dazugeben und die Küchenmaschine 8 min auf Stufe 4 bei 90 °C laufen lassen.
- 3 Anschliessend geriebenen Käse dazugeben und 45 s auf Stufe 6 mixen. Wenn die Mischung nicht homogen ist, noch einmal 30 s mixen.
- 4 Mangold mit der Béchamelsauce vermischen. Mischung in eine Auflaufform geben. 30 min im Ofen überbacken. Warm geniessen.



## HAUPTGERICHTE

Vegetarischs



Gesamtzeit : 1 h 30 min

4/6 Personen 15 min

1 h 15 min

Slow cook

DE MARQUEL

## MINISTRONE

**120 g** weisse Bohnen  
**50 g** Zwiebeln  
**1** Knoblauchzehe  
**100 g** Kartoffeln  
**100 g** Karotten  
**50 g** Lauch  
 (nur den weissen Teil)  
**50 g** Zucchini  
**20 g** Stangensellerie  
**40 g** Butter  
**1** Lorbeerblatt  
**1,5 l** Gemüsebrühe  
**250 g** geschälte Tomaten  
 aus der Dose  
**80 g** kleine Suppennudeln  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Weisse Bohnen am Vortag in Wasser einweichen.
- 2 Am nächsten Tag Zwiebel und Knoblauch schälen, dann grob schneiden. Die geschälten Karotten und Kartoffeln sowie das andere Gemüse schneiden.
- 3 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben und 10 s auf Stufe 11 zerkleinern. Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Butter und Lorbeerblatt dazugeben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 4 min und 130 °C einstellen und starten.
- 4 Anschliessend die Brühe, Gemüsewürfel, Bohnen und geschälte Tomaten hinzufügen. Salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 1 h und 95 °C einstellen und starten.
- 5 Nudeln hineingeben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 für 10 min bei 100 °C starten. Heiss mit gehackten Basilikumblättern servieren.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarischs



Gesamtzeit: 1 h 06 min

4 Personen 10 min

16 min 40 min

Slow cook

## PAPRIKA MIT QUINOA AUBERGINEN-FETA-FÜLLUNG

**4** Paprika in verschiedenen Farben  
**1** Zwiebel  
**150 g** Quinoa  
**1** Aubergine  
**200 g** Feta  
**5 EL** gehackte Tomaten  
 Einige Salbeiblätter  
 Olivenöl  
 Salz  
 Pfeffer  
 Wasser

- 1 Zwiebel schälen und grob schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel in den Behälter geben und 10 s auf Stufe 11 zerkleinern. Aubergine waschen und in Würfel schneiden. Salbeiblätter klein hacken.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. 2 Esslöffel Olivenöl, Quinoa, Aubergine, gehackte Tomaten, Salbei und 250 ml Wasser in den Behälter geben. Salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 auf 15 min und 95 °C einstellen und mit Dampfreglerverschluss starten.
- 3 Ofen auf 180 °C vorheizen. Paprika waschen und den oberen Teil abschneiden, Kerne entfernen. Feta in Würfel schneiden.
- 4 Nach Ablauf des Programms die Küchenmaschine öffnen und Feta dazugeben. Vorsichtig umrühren. Paprika mit der Quinoa-Mischung füllen, dann in eine Auflaufform legen. Einen Spritzer Olivenöl darüber geben und ein halbes Glas Wasser auf den Boden der Form giessen. 40 min im Ofen backen.

☛ Sie können mit dieser Farce auch Tomaten, Zucchini usw. füllen.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit : 55 min

8 Personen 10 min

35 min 10 min

Slow cook

# QUINOA MIT GEMÜSE UND KICHERERBSEN

**300 g** Quinoa  
**200 g** Kichererbsen aus der Dose  
**250 g** weiße Rüben  
**180 g** Karotten  
**200 g** Zucchini  
**850 ml** Gemüsebrühe  
**1 Prise** Kreuzkümmel  
**1 Prise** Korianderpulver  
**2 EL** Olivenöl  
**80 g** Mozzarella  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Karotten und weiße Rüben schälen und Zucchini waschen. Gemüsesorten getrennt in kleine Würfel schneiden.
- 2 Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Olivenöl, Karotten, Rüben, Kreuzkümmel, Koriander und Gemüsebrühe in den Behälter geben. Leicht salzen und pfeffern. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 auf 15 min und 100 °C einstellen und starten.
- 3 Zucchini, Quinoa, Kichererbsen dazugeben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 noch einmal für 20 min bei 95 °C starten.
- 4 Wenn das akustische Signal ertönt, Behälter aus dem Gerät nehmen und 10 min bei geschlossenem Deckel abkühlen lassen, damit die Quinoasamen das Wasser vollständig absorbieren können.
- 5 Mozzarella hinzufügen und sofort servieren.



Dieses Gericht kann kalt mit einem Spritzer Olivenöl und Zitronensaft genossen werden.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit : 46min

4/6 Personen 5 min

16 min 25 min

Steam

# SPINAT-MILLEFEUILLE NACH GRIECHISCHER ART

**300 g** frischer Spinat  
**1 Ei**  
**200 g** Feta  
**10** Filoteigblätter  
**20 g** geschmolzene Butter  
 Salz  
 Pfeffer  
 Wasser

- 1 Den Ofen auf 200°C vorheizen (Temperaturregler 6-7). 0,7 l in den Behälter der Küchenmaschine gießen. Spinat waschen und grob schneiden. Dampfeinsatz in die Küchenmaschine einsetzen und das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 15 min starten. Spinat herausnehmen, in ein Sieb legen und das Wasser aus dem Behälter der Küchenmaschine gießen.
- 2 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, das geschlagene Ei und den zerbröckelten Feta in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 30 s auf Stufe 6 mixen, Spinat dazugeben und noch einmal 30 s mixen.
- 3 Filoteigblätter halbieren, dann mit geschmolzener Butter bestreichen. Eine quadratische Auflaufform einfetten. Die Hälfte der Teigblätter in die Form geben, Spinat-Farce darauf verteilen und mit dem Rest der Teigblätter bedecken.
- 4 In Rechtecke schneiden, dann ungefähr 25 min im Ofen backen. Die Oberfläche muss goldbraun sein.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarischs



Gesamtzeit : 1 h 26 min

4 Personen 15 min

6 min 45 min 20 min

Pastry

# VEGETARISCHER BURGER

### Für die Burger-Brötchen:

- 300 g Mehl
- 115 ml Milch
- 60 ml Wasser
- 20 g Butter
- 1 TL Trockenbackhefe
- 1 EL Zucker
- 1 gestrichener TL Salz
- 1 EL Sesamkörner
- 1 Eigelb, verdünnt

### Für die Gemüse-Fladen:

- 100 g Zucchini
- 100 g Karotten, geschält
- ½ gelbe Paprika
- 2 Eier
- 120 g Mehl
- Salz, Pfeffer
- 1 Spritzer Pflanzenöl

### Für den Belag:

- 100 g Camembert
- 2 mittelgrosse Tomaten
- 4 Salatblätter
- ¼ rote Zwiebel, in Scheiben
- 2 EL Senf

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Milch, Wasser und Butter in den Behälter geben, dann 3 min auf Stufe 2 bei 40 °C erhitzen. Mehl, Hefe, Zucker und Salz dazugeben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P1 starten.
- 2 Teigkugel in 4 Portionen unterteilen und die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und 45 min bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 3 Backofen auf 200 °C vorheizen. Brötchen mit Eigelb, das zuvor mit Wasser verdünnt wurde, bestreichen. Mit Sesamsamen bestreuen, dann 15 min im Ofen backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.
- 4 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Gemüse grob schneiden und in

- den Behälter geben. 30 s lang auf Stufe 10 zerkleinern.
- 5 Das Ultrablade-Universalmesser durch das Knet-/Mahlmesser. Eier, Mehl, Salz und Pfeffer in den Behälter geben. 20 s lang auf Stufe 8 vermischen.
- 6 Einen Spritzer Pflanzenöl in eine Pfanne geben und 4 Fladen von der Gemüseemischung hineingeben. Ungefähr 2 min von jeder Seite braten, dann die Bratlinge auf ein Backblech legen. Käsescheiben auf die Bratlinge legen und unter dem Grill des Ofens 1 min lang überbacken.
- 7 Brötchen aufschneiden und innen mit Senf bes reichen. Mit Salat, Tomatenscheiben, Gemüsebratlingen und roten Zwiefelscheiben belegen. Unverzüglich verzehren.

## HAUPTGERICHTE

Vegetarischs



Gesamtzeit : 55 min

4/6 Personen 10 min

45 min

Slow cook

# SOUFFLÉS AU FROMAGE

- 100 g rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- 250 g Kürbis
- 250 g Pastinaken
- 300 g Karotten
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer

- 1 Zwiebeln schälen und grob schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebeln in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 hacken.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Knoblauchzehe mit der Klinge eines Messers zerdrücken und zusammen mit dem Olivenöl und Paprikapulver in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 4 min und 130 °C einstellen und starten.
- 3 Kürbis, Pastinaken und Karotten schälen, dann in Stücke schneiden. Nach dem Dünsten der Zwiebel und Knoblauchzehe die Brühe und das Gemüse dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Programm

„Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 40 min und 95 °C einstellen und starten. Anschliessend heiss servieren.



Kartoffeln, Süsskartoffeln, Topinambur – die Auswahl ist riesengross! Sie können das Gemüse nach Belieben variieren.

## HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit : 53 min

2 Personen 10 min

43 min

Slow cook

DE MAQUET

# BUCATINI ALL'AMATRICIANA

- 800 g** Bucatini
- 3** Knoblauchzehen
- ½** Peperoncino (oder Peperoni)
- 50 ml** Olivenöl
- 400 g** Pancetta (oder Guanciale)
- 1,2 kg** gehackte Tomaten aus der Dose
- 150 g** geriebener Pecorino Salz
- Pfeffer

- 1** Bucatini in einem grossen Topf mit Wasser wie auf der Verpackung angegeben kochen.
- 2** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Knoblauchzehen schälen und mit der Peperoni in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 11 hacken.
- 3** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und Öl sowie Pancetta dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 8 min und 130 °C einstellen und starten.
- 4** Nach Ablauf des Programms die gehackten Tomaten dazugeben, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 35 min und 95 °C einstellen und starten.
- 5** Sauce über die Nudeln geben und mit Pecorino bestreuen. Mischen und servieren.



Sie können Pancetta durch gewürfelte Auberginen und Pecorino durch Mozzarella ersetzen.

## HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit : 1 h 06 min

6 Personen 30 min

36 min

Steam

DE MAQUET

# HAUSGEMACHTE GNOCCHIS MIT PESTO

- 1 kg** Kartoffeln
- 350 g** Weizenmehl
- 2** Eigelbe
- 2** Bündel Basilikum
- 2** Knoblauchzehen
- 50 g** geriebener Parmesan
- 50 g** Pinienkerne
- 200 ml** Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

- 1** Knoblauchzehen schälen und halbieren. Den Keim entfernen. Basilikumblätter waschen und gründlich abtrocknen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen; Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Olivenöl dazugeben und die Küchenmaschine für 20 s auf Stufe 12 laufen lassen.
- 2** Mischung in die Mitte des Behälters schieben, dann die Küchenmaschine noch einmal für 10 s laufen lassen. Pesto zur Seite stellen, dann den Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 3** Kartoffeln schälen und waschen. Anschliessend in Stücke schneiden. 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine giessen, dann die Kartoffeln in den Dampfeinsatz legen. Das Programm „Steam“ (Dampfwaren) P2 für 35 min starten. Anschliessend die gegarteten Kartoffeln in eine Schüssel legen und abkühlen lassen.
- 4** Mithilfe eines Kartoffelstampfers oder einer Gabel Kartoffeln zerdrücken, um ein Püree zu erhalten. Etwas Mehl hinzufügen und vermengen. Eigelb unterrühren und noch einmal mischen. Den Rest des Mehls hinzufügen, dann kneten, bis Sie einen glatten Teig erhalten.
- 5** Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und mit den Händen lange Teigstränge formen. Diese in Stücke von etwa 2 cm schneiden. Mit einer Gabel flach drücken und leicht rollen, um eine Gnocchi-Form zu erhalten.
- 6** Jeweils 20 Gnocchi in einen grossen Topf mit kochendem Salzwasser kochen, bis diese an die Oberfläche steigen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Vorgang mit den anderen Gnocchi wiederholen. Mit dem Pesto servieren.

## HAUPTGERICHTE

*Nudeln und Reis*



Gesamtzeit : 40 min

4/6 Personen 10 min

30 min


Slow cook

DE MARELLI

# KLASSISCHES RISOTTO

- 300 g** Arborio-Reis
- 50 g** weisse Zwiebel
- 50 ml** Olivenöl
- 80 ml** Weisswein
- 900 ml** Geflügelbrühe
- 30 g** Parmesan
- 15 g** Butter
- Salz
- Pfeffer

- 1** Zwiebeln schälen und grob schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel in den Behälter geben und 10 s auf Stufe 11 hacken. Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl dazugeben, dann Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 7 min ohne Dampfreglerverschluss starten.
- 2** Wenn die letzten 4 min anbrechen (siehe Timer), den Reis hinzufügen. In der letzten Minute Weisswein hinzufügen.
- 3** Nach Ablauf des Programms Geflügelbrühe dazugeben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 auf 22 min und 95 °C einstellen und starten, mit Dampfreglerverschluss auf wenig Dampf gestellt.
- 4** Nach Ablauf des Garvorgangs Parmesan und Butter dazugeben, dann vorsichtig unterrühren. Abschmecken und sofort servieren.

 Garnieren Sie dieses Risotto nach Geschmack mit Gemüse, Gewürzen, Kräutern ... Tipp: Gericht zum Aufbewahren besser nicht warmhalten.

## HAUPTGERICHTE

*Nudeln und Reis*



Gesamtzeit : 1 h 40 min

4 Personen 20 min

50 min 30 min

Slow cook

DE MARELLI

# LASAGNE

- 300 g** Rinderhack
- 1** Knoblauchzehe
- 100 g** Zwiebeln
- 50 ml** Olivenöl
- 500 g** geschälte und abgetropfte Tomaten (aus der Dose)
- 10 g** Oregano
- 50 g** Mehl
- 50 g** Butter
- 500 ml** teilentrahmte Milch
- 1** Prise Muskat
- 500 g** Lasagneblätter, vorgekocht
- 100 g** geriebener Gruyère
- Salz
- Pfeffer

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in den Behälter geben. Dann 10 s auf Stufe 11 hacken. Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen, Öl dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten. Fleisch, Tomaten und Oregano hinzufügen. Salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 35 min und 90 °C einstellen und starten. Sauce zur Seite stellen und Küchenmaschine reinigen.
- 2** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen; Mehl, Milch und Muskat in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 min auf Stufe 7 mixen. Butter dazugeben und Küchenmaschine 8 min auf Stufe 4 bei 90 °C laufen lassen.
- 3** Eine Auflaufform mit Öl einfetten und etwas Tomatensauce hineingeben. Mit Lasagneblättern bedecken; Tomatensauce, Béchamelsauce und Gruyère darüber geben. Wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Zum Schluss den Gruyère über die Lasagne streuen. 25 bis 30 min im Ofen backen.

## HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit : 28 min

4 Personen 10 min

18 min

Slow cook

# ONE POT PASTA MIT GARNELEN UND MASCARPONE

**300 g** Makkaroni  
Etwa 20 Garnelen, gekocht und ohne Schale  
**200 g** Mascarpone  
**700 ml** Wasser  
**1** Würfel Gemüsebrühe  
**10** Kirschtomaten  
**1** Zucchini  
Einige Schnittlauchhalme  
Salz  
Pfeffer

- 1 Kirschtomaten waschen. Zucchini waschen und in dünne, runde Scheiben schneiden.
- 2 Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen; Makkaroni, Garnelen, Mascarpone, Tomaten, Zucchinischnitten, Brühwürfel und Wasser in den Behälter geben. Salzen, pfeffern und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 für 18 min starten.
- 3 Anschliessend umrühren und mit dem gehackten Schnittlauch servieren.

Kurz vor dem Servieren etwas geriebenen Parmesan über die Makkaroni streuen. Tipp: Mischung zum Aufbewahren besser nicht warmhalten.

## HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit : 35 min

4 Personen 10 min

14 min 11 min

Slow cook

# PASTA CARBONARA

**400 g** Penne  
**200 g** Pancetta  
**20 ml** Olivenöl  
**300 ml** Sahne  
**120 g** geriebener Parmesan  
**1** Eigelb  
Pfeffer

- 1 Penne in einem grossen Topf mit Wasser wie auf der Verpackung angegeben kochen.
- 2 Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Pancetta in kleine Stücke schneiden und in den Behälter geben. Öl dazugeben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 6 min und 130 °C einstellen und ohne Dampfreglerverschluss starten.
- 3 Anschliessend Sahne und Eigelb dazugeben, dann die Küchenmaschine für 8 min auf Stufe 5 bei 85 °C laufen lassen.
- 4 Sauce über die abgetropften Nudeln geben, mit Parmesan bestreuen und grosszügig pfeffern. Mischen und servieren.

Sie können anstatt Pancetta auch geräucherten Speck nehmen.

## HAUPTGERICHTE

*Nudeln und Reis*



Gesamtzeit: 35 min

4 Personen 10 min

25 min

Slow cook

## PORREE, PASTA, PILZE

**1** Stange Lauch, geputzt und in **1 cm** grosse Stücke geschnitten

**1** rote Paprika, geputzt und gewürfelt

**1** rote Zwiebel, geschält und gewürfelt

**1** Knoblauchzehe, geschält und fein geschnitten

Butter

**200 g** Waldpilze, geputzt und nach Gusto geschnitten

**250 g** Spirelli Nudeln

**400 ml** Gemüsebrühe

**200 ml** pürierte Tomaten

**50 g** Frisch- oder Schmierkäse

**50 g** geröstete Pinien

$\frac{1}{2}$  Teelöffel Honig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

**1** Den Misch- und Rühraufsatz einsetzen, Zwiebel, den Knoblauch, die Pilze, Butter, Pinien und Honig in den Behälter geben und das Garprogramm P1 auf 130 Grad und 4 Minuten einstellen.

**2** Die Brühe und die Nudeln dazu geben, das Garprogramm P2 auf 100 Grad und 16 Minuten einstellen und starten.

**3** Den Lauch, die Paprika, den Käse und die pürierten Tomaten 5 Minuten vor Ablauf des Programms dazu geben.

**4** Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und direkt servieren

## HAUPTGERICHTE

*Nudeln und Reis*



Gesamtzeit : 50 min

4/6 Personen 20 min

30 min

Slow cook

## RISOTTO MIT GRÜNEN ERBSEN UND SCHINKEN

**300 g** Arborio-Reis

**1** Schalotte

**50 ml** Olivenöl

**80 ml** Weisswein

**900 ml** Geflügelbrühe

**170 g** tiefgekühlte Erbsen

**30 g** geriebener Parmesan

**80 g** Parmaschinken

**1** Schalotte schälen und grob schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Schalotte in den Behälter geben und 10 s auf Stufe 11 klein hacken. Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl in die Küchenmaschine geben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 7 min und 130 °C einstellen und ohne Dampfreglerverschluss starten.

**2** Wenn die letzten 4 min anbrechen (siehe Timer), den Reis hinzufügen. In der letzten Minute Weisswein hinzufügen.

**3** Nach Ablauf des Programms Geflügelbrühe dazugeben, dann das Programm „Slow Cook“

(Schmoren) P3 auf 22 min und 95 °C einstellen und starten, dann den Dampfreglerverschluss einsetzen. 10 min vor Ende des Garvorgangs die grünen Erbsen dazugeben.

**4** Nach Ablauf des Garvorgangs Parmesan und den kleingeschnittenen Schinken dazugeben, dann vorsichtig unterrühren. Abschmecken und sofort servieren.



Tipp: Mischung zum Aufbewahren besser nicht warmhalten.

## HAUPTGERICHTE

*Nudeln und Reis*



Gesamtzeit: 38 min

4/6 Personen 10 min

28 min

Slow cook

MADE WITH MANDU

## SOMMER-RISOTTO

- 300 g** Arborio-Reis
- 1** Schalotte
- 50 ml** Olivenöl
- 80 ml** Weisswein
- 900 ml** Geflügelbrühe
- 50 g** Parmesan
- 50 g** getrocknete Tomaten
- 10** Basilikumblätter
- 50 g** Butter
- Salz
- Pfeffer

- 1** Schalotte schälen und grob schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Schalotte in den Behälter geben, dann 15 s auf Stufe 11 klein hacken.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl dazugeben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 7 min ohne Dampfreglerverschluss starten.
- 3** Wenn die letzten 4 min anbrechen (siehe Timer), den Reis hinzufügen. In der letzten Minute Weisswein hinzufügen. Nach Ablauf des Programms Geflügelbrühe dazugeben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 auf 20 min und 95 °C einstellen und starten, dann den Dampfreglerverschluss

einsetzen. Nach Ablauf des Garvorgangs Parmesan, Butter und die in Stücke geschnittenen Tomaten hinzufügen, dann vorsichtig mit dem Spatel umrühren. Abschmecken. Basilikumblätter hinzufügen und unverzüglich servieren.



Wundern Sie sich nicht, wenn noch etwas Flüssigkeit übrig ist, der Parmesan wird dem Risotto eine cremige Konsistenz geben. Tipp: Mischung zum Aufbewahren besser nicht warmhalten.

## HAUPTGERICHTE

*Nudeln und Reis*



Gesamtzeit : 23 min

4 Personen 5 min

18 min

MADE WITH MANDU

## SPÄTZLE

- 150 g** Mehl T45
- 3** Eier
- 20 g** weiche Butter
- ½ EL** gehackte Petersilie
- 2 l** Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

- 1** Bodenmodul XL in den Behälter einsetzen, 2 l Wasser mit dem Salz hineingeben. Deckel schliessen und das Wasser bei geschlossenem Deckel 8 min bei 120 °C aufkochen lassen.
- 2** Währenddessen Mehl, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel zu einem Teig mit einer leicht flüssigen Konsistenz vermischen. Wenn das Wasser kocht die Temperatur auf 100 °C reduzieren und Kochzeit um 1 min verlängern.
- 3** Spätzle-Teig über dem Companion-Behälter schaben und die Spätzle für 1 min kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Spätzle abtropfen lassen und Behälter ausspülen.
- 4** Küchenmaschine auf 2 min 30 s und 150 °C einstellen. Wenn die Temperatur erreicht ist, den Garvorgang noch einmal für 5 min starten. Butter und Spätzle dazugeben und gut umrühren.
- 5** Nach Ablauf des Garvorgangs die Petersilie hinzugeben und sofort servieren.



## HAUPTGERICHTE

*Nudeln und Reis*



Gesamtzeit : 38 min

4/6 Personen 10 min

28 min

Slow cook

MADE WITH MANDU

## WEIZEN-RISOTTO

**250 g** Weizen  
**1** Zwiebel  
**50 ml** Olivenöl  
**80 ml** Weisswein  
**700 ml** Geflügelbrühe  
**80 g** Tomaten  
**80 g** Zucchini  
**30 g** Parmesan  
**10** Basilikumblätter  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Zwiebel schälen und grob schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 hacken.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und Öl in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 7 min ohne Dampfreglerverschluss starten.
- 3 Wenn die letzten 4 min anbrechen (siehe Timer), den Weizen dazugeben. In der letzten Minute Weisswein hinzufügen.
- 4 Nach Ablauf des Programms Geflügelbrühe dazugeben, salzen

und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 auf 20 min und 95 °C einstellen und mit eingesetztem Dampfreglerverschluss starten.

- 5 Tomaten und Zucchini in kleine Würfel schneiden. Nach Ablauf des Garvorgangs Parmesan, Tomaten und Zucchini dazugeben. Vorsichtig mit dem Spatel umrühren. Mit Basilikumblättern bestreuen und unverzüglich servieren.



Tipp: Mischung zum Aufbewahren besser nicht warmhalten.

## HAUPTGERICHTE

*Quiches, Tartes und Pizzen*



Gesamtzeit : 1 h 15 min

8 Personen 15 min

25 min 35 min

MADE WITH MANDU

## FLAMICHE

**2** Mürbeteige  
**750 g** Lauch (nur den weissen Teil)  
**50 ml** Öl  
**40 g** Butter  
**120 ml** Sahne  
**3** Eigelbe  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Lauch waschen und in runde Scheiben schneiden. Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Lauch, Öl, Butter in den Behälter geben, dann salzen und pfeffern. 20 min auf Stufe 3 bei 130 °C garen.
- 2 Den Ofen auf 200 °C vorheizen (Temperaturregler 6-7).
- 3 Sahne und 2 Eigelbe dazugeben, dann die Küchenmaschine für 5 min auf Stufe 3 bei 85 °C starten.
- 4 Währenddessen die 2 Mürbeteigscheiben ausbreiten. Die erste Teigscheibe in eine mit Butter eingefettete und mit Mehl bestäubte Tarteform legen. Lauchfüllung darauf verteilen und mit der zweiten Teigscheibe bedecken. Ränder zusammendrücken und mit dem restlichen Eigelb bestreichen.
- 5 Für 35 min im Ofen backen. Heiss servieren.

HAUPTGERICHTE  
Quiches, Tartes und Pizzen



Gesamtzeit : 1 h 15 min

4 Personen 15 min

40 min 20 min

Slow cook

## KÖNIGLICHE HAPPEN

- 6 Blätterteigstücke
- 40 g Mehl
- 40 g + 20 g Butter
- 500 ml teilentrahmte Milch
- 180 g Hühnerbrust
- 100 g Kalbsfleisch
- 2 Quenelles, natur (200 g)
- 60 g Schalotten
- 100 ml Brühe
- 180 g ganze Champignons aus der Dose
- 2 EL Öl
- 1 Prise Muskat
- Salz
- Pfeffer

- 1 Den Ofen auf 180°C vorheizen (Temperaturregler 6). Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Mehl, Milch und Muskat in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 min auf Stufe 7 vermischen. 40 g Butter dazugeben und die Küchenmaschine für 8 min auf Stufe 4 bei 90°C starten. Mischung herausnehmen und ausbewahren, Küchenmaschine reinigen.
- 2 Huhn, Kalbsfleisch und Quenelles in Stücke schneiden. Schalotte schälen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und Schalotte in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 klein hacken.
- 3 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz

ersetzen und die restlichen 20 g Butter und Öl hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten. Hühnerfleisch, Kalbsfleisch und Brühe dazugeben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 25 min und 90 °C einstellen und starten. Nach 15 min Champignons und Quenelles hinzufügen.

- 4 Brühe abgiessen, dann die Mischung mit der Béchamelsauce mischen, auf Blätterteigstücke geben und für 20 min im Ofen backen.

HAUPTGERICHTE  
Quiches, Tartes und Pizzen



Gesamtzeit : 46 min

4 Personen 10 min

6 min 30 min

Slow cook

## MAREDSOUS-QUICHE

- 200 g Maredsous-Käse, in Scheiben
- 1 Mürbeteig
- 200 g geräucherter Schweinebauch
- 3 Eier
- 2 Eigelbe
- 250 ml Crème fraîche
- Gemahlene Muskatnuss
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2 Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Den geräucherten Schweinebauch in Scheiben schneiden und in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten. Anschliessend den Schweinebauch auf Küchenpapier legen und die Küchenmaschine reinigen.
- 3 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Eier und das verquirlte Eigelb, Crème fraîche und Muskatnuss in den Behälter geben. Salzen und pfeffern, dann 1 min auf Stufe 7 vermischen.
- 4 Schweinebauch auf dem Boden der Quiche verteilen, die Crème fraîche/Ei-Mischung darüber giessen und mit den Käsescheiben bedecken. Für ungefähr 30 min im Ofen backen. Warm oder kalt servieren.

Sie können anstatt Maredsous auch Maroilles verwenden.

## HAUPTGERICHTE

Quiches, Tartes und Pizzen



### PILZ-PASTETE MIT HÜHNERFLEISCH

- 1 Mürbeteig
- 1 Blätterteig
- 400 g Hühnerfilet
- 150 g Champignons
- 100 g Eierschwämme (Echte Pfifferlinge)
- 50 ml Cognac
- 2 Karotten
- 3 Schalotten
- 3 Zweige Petersilie
- Olivenöl
- 1 Eigelb
- 1 Flocke Butter
- 6 Bacon-Scheiben
- 40 g Mehl
- 40 g Butter
- 500 ml Milch
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

- 1 Als Erstes die Béchamelsauce zubereiten. Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Mehl, Milch und Muskat in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Küchenmaschine für 1 min auf Stufe 7 starten. In Stücke geschnittene Butter hinzufügen, dann die Küchenmaschine für 8 min auf Stufe 4 bei 90 °C starten. Béchamelsauce zur Seite stellen. Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 2 Schalotten schälen und halbieren. Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden, dann die Champignons putzen und fein schneiden. Eierschwämme putzen und klein schneiden, falls sie zu gross sind. Karotten schälen und in runde Scheiben schneiden.
- 3 Das Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Schalotten und Petersilie 10 s auf Stufe 12 fein hacken. Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und Olivenöl, Hühnerfleisch und Karotten in den Behälter geben. Salzen, pfeffern und das

- Program „SlowCook“ (Schmoren) P1 für 5 min ohne Dampfreglerverschluss starten. Nach Ablauf des Programms Cognac und Champignons dazugeben, dann erneut das Programm „Slow cook“ (Schmoren) P1 für 10 min ohne Dampfreglerverschluss starten. Anschliessend die Béchamelsauce dazugeben und die Küchenmaschine noch einmal für 2 min auf Stufe 3 laufen lassen.
- 4 Ofen auf 220 °C vorheizen. Eine Tortenform mit Butter einfetten und mit dem Mürbeteig auslegen, sodass er einen Zentimeter über den Rand ragt. Bacon-Scheiben auf den Teig am Boden der Form legen. Form mit der Hühnerfleisch-Mischung füllen. Pastete mit dem Blätterteig bedecken und dabei die Ränder zusammendrücken, um die Pastete zu schliessen.
- 5 Mit dem Eigelb bestreichen, dann ein Loch in die Mitte der Pastete machen. 15 Minuten bei 210 °C backen, dann die Temperatur des Ofens auf 180 °C reduzieren und weitere 20 min backen.

Gesamtzeit : 1 h 22 min

6 Personen 20 min

27 min 35 min

Slow cook

DE MARET

## HAUPTGERICHTE

Quiches, Tartes und Pizzen



### PIZZA MIT HACKFLEISCH VOM KALB

- 1 Beutel Backhefe
- 400 g Mehl
- 250 g Kalbshackfleisch
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zwiebel
- 100 g geriebener Cheddar
- Tomatensauce
- getrockneter Thymian
- Olivenöl
- Salz
- Wasser

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. 250 ml Wasser und dann die Hefe in den Behälter geben. Küchenmaschine für 2 min auf Stufe 3 bei 40 °C starten. Nach Ablauf des Programms Mehl, 2 EL Olivenöl und eine Prise Salz dazugeben, dann das Programm „Pastry“ (Teig) P1 starten. Am Ende des Programms den Teig 40 min bei 30 °C in der Küchenmaschine gehen lassen.
- 2 Zwiebel schälen und in Viertel schneiden. Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Das Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel in den Behälter geben und die Küchenmaschine für 10 s auf Stufe 10 starten. Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Paprika, Hackfleisch und 2 EL Olivenöl hineingeben und das Programm

- „Slow Cook“ (Schmoren) P1 starten. Nach Ablauf des Programms Thymian und 3 EL Tomatensauce hinzufügen und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 für 10 min starten.
- 3 Ofen auf 220 °C vorheizen. Pizzateig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen, durchkneten und dünn ausrollen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Rest der Tomatensauce darauf verteilen, dann die Kalbsfleischmischung. Mit Cheddar bestreuen, dann etwa 20 Minuten im Ofen backen. Pizza während des Backvorgangs im Auge behalten.

Geben Sie kurz vor dem Servieren einige Spinatsprossen oder Rucola auf die Pizza.

Gesamtzeit : 1 h 45 min

4 Personen 10 min

20 min 30 min 45 min

Pastry

DE MARET

## HAUPTGERICHTE

Quiches, Tartes und Pizzen



Gesamtzeit : 33 min

4 Personen 15 min

3 min 15 min

Pastry

## PIZZA REGINA

- 20 g frische Backhefe (10 g Trockenbackhefe)
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 400 g Mehl
- 1 TL Salz
- 2 EL + 1 Spritzer Olivenöl
- 4 Schinkenscheiben
- 6/8 Champignons
- 250 g Mozzarella
- 200 ml Tomaten-Coulis
- 1 TL Oregano
- 10 Basilikumblätter

- 1 Den Ofen auf 240°C vorheizen (Temperaturregler 8). Ein Backblech mit Backpapier bedecken.
- 2 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, 250 ml lauwarmes Wasser und die Hefe in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P1 starten. Nach 30 s Mehl, Salz und 2 EL Olivenöl dazugeben.
- 3 Schinkenscheiben in vier Stücke schneiden. Champignons fein schneiden und Mozzarella in Würfel schneiden. Nach Ablauf des Programms den Teig auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech ausrollen. Tomaten-Coulis auf dem Teig verteilen und mit Oregano bestreuen. Teig mit Mozzarella, Schinken und Pilzen belegen. Einen Spritzer Olivenöl darüber geben.
- 4 Für ungefähr 15 min im Ofen backen. Basilikumblätter auf die Pizza legen und servieren.

 Sie können den Belag nach Lust und Laune variieren!

## HAUPTGERICHTE

Quiches, Tartes und Pizzen



Gesamtzeit : 46 min

4 Personen 10 min

6 min 30 min

Slow cook

## QUICHE LORRAINE

- 1 Mürbeteig
- 300 g Speck
- 4 Eier
- 200 g Crème fraîche geriebene Muskatnuss
- 100 g geriebener Gruyère
- Salz
- Pfeffer

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Teig in eine Tortenform legen und mit einem Backpapier bedecken, das getrocknetes Gemüse enthält. 10 min im Ofen backen, dann abkühlen lassen.
- 2 Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Speck in den Behälter geben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten. Den Speck anschließend auf Küchenpapier legen und die Küchenmaschine reinigen.
- 3 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Die verquirlten Eier, Crème fraîche und Muskatnuss in den Behälter geben. Salzen und pfeffern, dann 45 s auf Stufe 7 mischen.
- 4 Speck auf den Quiche-Boden legen, die Crème fraîche/Ei-Mischung dazu geben und mit geriebenem Gruyère bestreuen. Für ungefähr 30 min im Ofen backen. Warm oder kalt servieren.

 Ersetzen Sie den Speck durch Lauch.

• **HAUPTGERICHTE** •  
*Quiches, Tartes und Pizzen*



Gesamtzeit : 58 min

6 Personen 15 min

13 min 30 min

Steam

MADE MANUALLY

## TEIGLOSE QUICHE MIT ZUCCHINI UND SCHINKEN

- 2 Zucchini
- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 80 g Mehl
- 20 g Parmesan
- 200 g Schinkenwürfel
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

- 1 Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine gießen, dann die Zucchini in den Dampfeinsatz legen. Das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 10 min starten. Nach Ablauf des Programms die Zucchini etwas abkühlen lassen.
- 2 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, dann Eier mit der Milch und Sahne in den Behälter geben. Die Küchenmaschine 1 min auf Stufe 8 starten, Mehl und Parmesan dazugeben und die Küchenmaschine erneut 1 min auf Stufe 8 starten. Salzen und pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss hinzufügen.

Die gegarte Zucchini und die Schinkenwürfel untermischen und die Küchenmaschine für 30 s auf Stufe 3 starten.

- 3 Törtchenformen mit Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und die Mischung hineingeben. Ca. 30 min im Ofen backen, bis die Quiches goldbraun sind.

Geben Sie etwas gehackten Schnittlauch darüber.

• **HAUPTGERICHTE** •  
*Quiches, Tartes und Pizzen*



Gesamtzeit : 1 h 44 min

4 Personen 25 min

4 min 30 min 45 min

MADE MANUALLY

Pastry

## TOMATEN-QUICHE

- 210 g Mehl Typ 45
- 100 g kalte Butter, in Würfel geschnitten
- 70 ml Wasser
- Salz
- 50 g Nusschinken
- 400 g Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 250 g Crème fraîche
- 50 ml Milch (1,5 % Fettgehalt)
- 3 Eier
- 2 Speisequark
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Mehl, Butter, Wasser und Salz in den Behälter der Küchenmaschine geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P1 starten.
- 2 Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 min im Kühlschrank ruhen lassen. Behälter reinigen.
- 3 Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig kreisförmig ausrollen und in eine mit Butter eingefettete Tortenform mit einem Durchmesser von 26 cm legen. Dabei die Ränder des Teigs nach oben ziehen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel anstechen. Schinken und Tomatenscheiben auf dem Teig verteilen.
- 4 Knet-/Mahlmesser durch das Ultrablade-Universalmesser ersetzen. Zwiebel 20 s lang auf Stufe 10 klein hacken.

- 5 Die gehackte Zwiebel mit dem Spatel zur Mitte des Behälters schieben. Crème fraîche, Milch, Eier, Quark, Salz und Pfeffer dazugeben. 30 s lang auf Stufe 5 vermischen.
- 6 Die Mischung über den Schinken und die Tomaten geben. Quiche 45 min im Ofen backen.

Diese Quiche kann kalt oder warm verzehrt werden und lässt sich wunderbar zubereiten, wenn Sie Gäste erwarten..



Gesamtzeit : 55 min

4 Personen 10 min

45 min

Slow cook

MADE BY MANDU

## APFEL-ROTKOHL

**600 g** Rotkohl, ohne Strunk, in **2 cm** grosse Stücke schneiden  
**2** rote Zwiebeln, geschält und grob geschnitten  
**50 g** Gänseschmalz  
**1** Messerspitze Zimt  
**1** Nelke  
**1** Lorbeerblatt  
 Salz, Pfeffer  
**150 g** Apfelmus mit Stücken  
**1** Esslöffel Honig  
**2 EL** Cranberries, getrocknet  
 Saft von 1 Orange oder 2 Esslöffel weissen Balsamico  
**100 ml** Gemüsebrühe  
**80 ml** Rotwein  
 Speisestärke zum Andicken und für den Glanz  
 Karamellierte Apfelspalten und gezupfter Thymian für die Optik

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Rotkohl und Zwiebeln in den Behälter geben. Stufe 10/10 Sekunden. Alles mit dem Spatel zusammen schieben. Eventuell nochmal in kurzen Intervallen weiter zerkleinern falls noch grössere Stücke geblieben sind.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und den Gänseschmalz, den Zimt, die Nelke, das Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms den Apfelmus, den Saft von der Orange, den Honig, die Cranberries, die Brühe und den Rotwein hinzufügen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 45 Minuten.
- 4** 2 Minuten vor Ablauf des Programms eventuell 1 Esslöffel Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, um den Rotkohl anzudicken. Obendrein verleiht Speisestärke dem Rotkohl einen schönen Glanz.
- 5** Eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Nelke und die Lorbeerblätter raus suchen.
- 6** Den Rotkohl mit gezupftem Thymian und karamellisierten Apfelspalten servieren.



Gesamtzeit : 20 min

4 Personen 5 min

15 min

MADE BY MANDU

## CHAMPIGNONS MIT FEINGEHACKTER PETERSILIE UND KNOBLAUCH

**700 g** Champignons  
**25 g** Butter  
**1 EL** Pflanzenöl  
**1 EL** gehackter Knoblauch  
**1 EL** gehackte Petersilie  
 Salz  
 Pfeffer

- 1** Champignons schälen und in feine Scheiben schneiden.
- 2** Bodenmodul XL in den Behälter einsetzen, 3 min auf 150 °C leer und ohne Deckel erhitzen. Nach 3 min Deckel auf die Küchenmaschine setzen, jedoch nicht verriegeln, um Spritzer zu vermeiden, Öl und Butter durch die Öffnung in der Mitte des Deckels in den Behälter geben. Butter 30 s bei 150 °C schmelzen.
- 3** Anschliessend die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben und 12 min bei 150 °C garen. Gelegentlich umrühren.
- 4** 2 min vor Ende des Garvorgangs Knoblauch und die gehackte Petersilie dazugeben.
- 5** Nach Ablauf des Garvorgangs abschmecken und sofort servieren.



Gesamtzeit : 40 min

10 Personen 5 min

35 min

Steam

## GARTENGEMÜSE

- 400 g Kartoffeln
- 400 g Karotten
- 0,7 l Wasser
- 300 g Erbsen
- 40 g Butter
- 4 Zweige Estragon
- Salz

- 1 Kartoffeln und Karotten schälen, dann in Würfel schneiden.
- 2 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine geben. Das gesamte Gemüse in den Dampfeinsatz legen. Dampfeinsatz in die Küchenmaschine einsetzen und das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 35 min starten.
- 3 Unverzüglich mit einer Butterflocke, Estragon und etwas Salz servieren.



Sie können tiefgekühlte Erbsen verwenden. Anstatt Butter können Sie auch eine Vinaigrette aus Sojasauce nehmen: 40 ml Olivenöl, 1 EL Sojasauce, 2 Zweige Estragon. Geben Sie in diesem Fall kein Salz dazu.



Gesamtzeit : 55 min

4 Personen 10 min

45 min

Slow cook

## GEMÜSE-COUSCOUS

- 300 g Griess
- 100 g rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Olivenöl
- 1 EL Ras-el-hanout
- 300 g Karotten
- 300 g weisse Rüben
- 50 g Stangensellerie
- 600 ml Hühnerbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer

- 1 Griess wie auf der Verpackung angegeben zubereiten. Zwiebel schälen und grob schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, dann 10 s auf Stufe 11 zerkleinern. Gegebenenfalls die Zwiebel mithilfe eines Spatels in die Behältermitte schieben und noch einmal 10 s zerkleinern.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Knoblauchzehe mit der Klinge eines Messers zerdrücken. Dann mit Olivenöl, Ras-el-hanout und Lorbeer in die Küchenmaschine geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 4 min und 130 °C einstellen und starten.

- 3 Gemüse schälen und in Stücke schneiden. Nach Ablauf des Programms Brühe, Tomatenmark und Gemüse dazugeben. Salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 40 min und 95 °C einstellen und starten.
- 4 Heiss mit dem Griess servieren.



Sie können 8 min vor Ablauf des Garvorgangs Kichererbsen aus der Dose hinzufügen.



Gesamtzeit : 38 min

4 Personen 5 min

33 min


Steam

DE MARELLI

## KAROTTEN-ORANGEN-PÜREE

**800 g** Karotten  
**0,7 l** Wasser  
**50 ml** Orangensaft  
**15 g** Butter  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Karotten schälen und in runde Scheiben schneiden. Dampfeinsatz in die Küchenmaschine einsetzen, 0,7 l Wasser in den Behälter gießen und das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 30 min starten.
- 2 Nach Ablauf des Garvorgangs das Wasser aus dem Behälter gießen. Ultrablade-Universalmesser einsetzen, dann Karotten mit dem Orangensaft und der Butter in den Behälter geben, leicht salzen und pfeffern. 3 min auf Stufe 12 mixen.

 Dieses Püree kann 5 min auf Stufe 7 bei 85 °C aufgewärmt werden. Sie können den Orangensaft und die Butter durch Crème légère ersetzen.



Gesamtzeit : 25 min

12 Stücke 10 min

15 min


Slow cook

DE MARELLI

## KARTOFFELPUFFER

**1 kg** Kartoffeln, in Stücken  
**150 g** Zwiebeln, halbiert  
**1 EL** Zitronensaft  
**1 TL** Salz  
**¼ TL** Schwarzer Pfeffer  
**3 EL** Mehl  
**2 EL** Speisestärke  
**1 Ei**  
 Öl zum Braten

- 1 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 9 / 30 Sekunden zerkleinern.
- 2 Mit dem Spatel alles in die Mitte schieben Stufe 9 / 20 Sekunden nochmals zerkleinern.
- 3 Mit dem Spatel alles in die Mitte schieben und umrühren. Stufe 9 / 20 Sekunden ein drittes Mal zerkleinern
- 4 In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und die Kartoffelpuffer darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

 Kartoffelpuffer können sowohl mit herzhaften Beilagen wie zum Beispiel Lachs und Sauerrahm, wie auch mit süßem Apfelmus verzehrt werden.





Gesamtzeit : 45 min

2 Personen 15 min

30 min

MADE BY MANUEL

Steam

## KARTOFFELSTAMPF UND KAROTTEN

- 1 halbierte Zwiebel
- 150 g magerer Schinken, gewürfelt
- 1 TL Öl
- 400 g Karotten, in kleine Stücke geschnitten
- 200 g mehligkochende Kartoffeln, in kleine Stücke geschnitten
- 150 ml Wasser
- 1 TL Gemüsebrühe (Pulver)
- 2 Prisen Muskat
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie

- 1 Ultrablade-Universalmesser einsetzen und die Zwiebel in den Behälter geben. 5 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2 Schinkenwürfel und Öl dazugeben. 4 min auf Stufe 3 bei 95 °C garen.
- 3 Karotten und Kartoffeln hinzufügen. 30 s lang auf Stufe 7 zerkleinern.
- 4 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Wasser, Gemüsebrühe, Muskat und Pfeffer dazugeben. 25 min auf Stufe 3 bei 100°C garen.
- 5 Petersilie 1 min auf Stufe 3 untermischen.

Mit Würstchen, Frikadellen oder Kassler servieren.



Gesamtzeit : 51 min

4 Personen 10 min

41 min

MADE BY MANUEL

Steam

## KLEINE ZUCCHINI-FLANS

- 175 g Zucchini
- 2 Schalotten
- 2 Eier
- Einige Schnittlauchhalme
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Prise Salz

- 1 Zucchini in Würfel schneiden und die Schalotten fein hacken.
- 2 0,7l Wasser in die Küchenmaschine gießen. Zucchini und Schalotten in den Dampfeinsatz geben. Das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 20 min bei 100 °C starten.
- 3 Dampfeinsatz herausnehmen und das Wasser aus dem Behälter gießen.
- 4 Ultrablade-Universalmesser in den Behälter einsetzen. Die gegarten Zucchini und Schalotten sowie die Eier, Sahne, Schnittlauch und Salz in den Behälter geben. 1 min auf Stufe 11 mixen.
- 5 Mischung in kleine Auflaufförmchen geben und in den Dampfeinsatz stellen. 700 ml Wasser in den Behälter geben, das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 für 20 min bei 100 °C starten.
- 6 Warm oder kalt servieren.

Wählen Sie junge Zucchini oder schälen Sie die Zucchini und entfernen Sie die Samen, um einen etwaigen bitteren Geschmack zu vermeiden.



Gesamtzeit : 50 min

4 Personen 5 min

45 min

Slow cook

## MANGO-CHUTNEY

- 600 g** Mango
- 60 g** rote Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- 100 g** Rosinen
- 120 ml** weisser Essig
- 200 g** Rohrzucker
- 3 g** Salz
- ½ TL** Ingwerpulver
- ½ TL** Curry

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Zwiebel und Knoblauch schälen, grob schneiden und dann in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 11 klein hacken.
- 2** Die anderen Zutaten dazugeben und 10 s auf Stufe 6 vermischen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 45 min und 100 °C einstellen und ohne Dampfreglerverschluss starten.
- 3** Mischung in sterilisierte Einmachgläser giessen.

Im Kühlschrank hält sich das Chutney mehrere Monate. Verzehren Sie es mit Käse, es passt gut zu Ziegenkäse oder Blauschimmelkäse.



Gesamtzeit : 33 min

6 Personen 3 min

30 min

Slow cook

## NUDELN UND BOHNEN

- 500 g** weisse Bohnen aus der Dose
- 250 g** kleine Nudeln (Mini-Penne – 10 min Kochzeit)
- 1** Zwiebel
- 1** Stangensellerie
- 1** Karotte
- 1** Knoblauchzehe
- 2** geschälte Tomaten
- 800 ml** Gemüsebrühe
- 4 EL** Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin

- 1** Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen. Karotte in kleine Würfel schneiden und Sellerie in kleine Stücke. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, die geviertelte Zwiebel und den Knoblauch in den Behälter geben. 10 s auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Wände des Behälters abschaben und Karotte, Stangensellerie und 2 EL Olivenöl dazugeben. Im Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 7 min bräunen.
- 3** Die in 8 Stücke geschnittenen Tomaten, Nudeln, einige Blätter Rosmarin und Gemüsebrühe hinzufügen. Salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 auf 12 min und 95 °C einstellen und starten.
- 4** Die abgetropften weissen Bohnen dazugeben und noch einmal 10 min bei 95 °C im Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 garen.
- 5** Sofort servieren.



Gesamtzeit : 37 min

4 Personen 10 min

27 min

MADE BY MANUEL

## PAPRIKA UND TOMATEN

**1** halbierte Zwiebel  
**40 ml** natives Olivenöl  
**800 g** Paprika, in Stücke geschnitten  
**200 ml** Tomaten-Coulis  
 Salz  
 Einige Basilikumblätter

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und die Zwiebel in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen. Die Zwiebelstücke mithilfe des Spatels zur Mitte des Behälters schieben. Öl dazugeben und 2 min auf Stufe 2 bei 100 °C garen.
- 3** Dann die Paprikastücke hinzufügen. Küchenmaschine für 20 min auf Stufe 3 bei 100 °C starten.
- 4** Tomaten-Coulis, Salz und Basilikum dazugeben und 5 min auf Stufe 3 bei 100 °C garen.



Gesamtzeit : 22 min

4/6 Personen 5 min

17 min

MADE BY MANUEL

## POLENTA

**150 g** vorgegarte Polenta  
**0,7 l** Wasser  
**1** Würfel Hühnerbrühe  
**30 g** Butter  
**30 g** Parmesan

- 1** Schlag-/Rührhaufsatz einsetzen. 0,7 l Wasser, Polenta und den zerbröckelten Würfel Hühnerbrühe in den Behälter geben. Garvorgang für 16 min auf Stufe 4 bei 90 °C starten.
- 2** Nach Ablauf des Garvorgangs Butter und Parmesan dazugeben, dann 1 min auf Stufe 5 untermischen: Anschliessend sofort servieren.



Sie können Kräuter und Tomatenmark hinzufügen. Die Polenta kann wie ein Püree verzehrt werden oder Sie können die kalte Polenta in Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten.



Gesamtzeit : 35 min

4 Personen 15 min

20 min

Slow cook

DE MADEL

## RAHM-BLUMENKOHLMIT ZITRONE UND PETERSILIENPESTO

- 1** Blumenkohl zu Röschen gezupft
- 300 ml** Gemüsebrühe
- 300 ml** Sahne
- 50 g** Schmelzkäse
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- 1 TL** Zucker
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Speisestärke
- 12** Zweige Blattpetersilie samt Stängel
- 50 g** harten Bergkäse oder Parmesan
- 50 g** Haselnüsse, am besten kurz in der Pfanne geröstet
- 1 TL** Honig
- Abrieb von ½ Zitrone
- 120 ml** Raps- oder Sonnenblumenöl
- ½ Knoblauchzehe|Salz zum Abschmecken

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen und alle Zutaten ausser Speisestärke, Pfeffer und Salz in den Behälter geben.
- 2** Das Garprogramm P2 starten.
- 3** Den Blumenkohl herausnehmen und warmstellen.
- 4** 2 Minuten vor Ablauf des Programms, 1 Esslöffel Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und dazu geben und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Nun das Pesto zubereiten. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen und alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 10/10 Sekunden.

- 6** Die Pesto-Masse mit dem Spatel in die Mitte des Behälters schieben und erneut auf Stufe 10/10 Sekunden zerkleinern.
- 7** Den Rahm-Blumenkohl auf einer Platte / auf Tellern anrichten und das Pesto löffelweise auf den Blumenkohlröschen verteilen. Ob etwas feiner oder gröber ist eine persönliche Geschmacksfrage!

Mit gezupfter Petersilie dekorieren!  
Als Beilagen eignen sich Kartoffeln oder auch Brot!



Gesamtzeit : 20 min

4/6 Personen 5 min

15 min

Slow cook

## RAHMSPINAT

- 800 g** frischer Spinat
- ½ Würfel Gemüsebrühe
- 150 ml** Sahne
- Muskatnuss
- Salz

- 1** Spinat waschen und in feine Streifen schneiden. Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen und Spinat in den Behälter geben; falls notwendig, Spinat herunterdrücken. Brühwürfel in Sahne auflösen und hinzufügen. Mit etwas Muskatnuss und Salz würzen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 15 min und 90 °C einstellen und starten.
- 2** Nach 5 min den Deckel öffnen und die Mischung zur Mitte des Behälters schieben. Nach 10 min Garen wiederholen.
- 3** Heiss servieren.

Fenchel, Kohl ... Sie können das Gemüse problemlos variieren.



Gesamtzeit : 54 min

4/6 Personen 15 min

39 min

Slow cook

MADE BY HAND

## RATATOUILLE

**150 g** Zwiebeln  
**100 g** rote Paprika  
**2** Knoblauchzehen  
**50 ml** Olivenöl  
**250 g** Zucchini  
**250 g** Auberginen  
**300 g** Tomaten  
**200 ml** Gemüsebrühe  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Zwiebeln schälen und grob schneiden. Paprika waschen, entkernen, dann in Stücke schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebeln und Paprika in den Behälter geben, dann 15 s auf Stufe 11 zerkleinern.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Knoblauchzehen mit der Klinge eines Messers zerdrücken und zusammen mit dem Olivenöl in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 8 min und 130 °C einstellen und ohne Dampfglerverschluss starten.
- 3 Zucchini, Aubergine und Tomaten in Stücke schneiden.
- 4 Nach Ablauf des Programms Brühe und Gemüse dazugeben. Salzen und pfeffern, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 30 min und 95 °C einstellen und starten.
- 5 Warm oder kalt servieren.



Sie können die Menge an Gemüse nach Geschmack abändern.



Gesamtzeit : 1 h 13 min

6 Personen 5 min

3 min 1 h 5 min

MADE BY HAND

## SELBSTGEMACHTE NUDELN

**140 g** feiner Weizengriess  
**160 g** Mehl T55  
**3** Eier  
**6 g** Salz  
**2 EL** Olivenöl (**30 g**)

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, alle Zutaten in den Behälter geben, dann 3 min auf Stufe 7 vermischen.
- 2 Teigkugel mit Mehl bestäuben und mit den Händen eine gleichmäßige Kugel formen. (Es ist normal, wenn der Teig etwas klebt, denn so werden die Nudeln weich.) Teig in eine Schüssel geben und mit einem Tuch bedecken. 1 h ruhen lassen.
- 3 Den Teig mit einem Nudelholz auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche oder mithilfe einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. In die gewünschte Nudelform schneiden.
- 4 Einige Minuten in einem großen Topf mit kochendem Wasser kochen und dann mit einer Bolognese- oder 4-Käsesauce servieren.



Gesamtzeit : 30 min

4/6 Personen 10 min

20 min

Slow cook

# TOMATEN-QUINOA

- 150 g** Quinoa
- 1** Zwiebel
- 50 ml** Olivenöl
- 100 ml** Tomaten-Coulis
- 200 g** Tomaten
- Wasser
- 10** Basilikumblätter
- Salz
- Pfeffer

- 1** Zwiebel schälen und grob schneiden. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 klein hacken.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl, Quinoa, Tomaten-Coulis und doppelt so viel Wasser wie Quinoa in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 auf 20 min und 95°C einstellen und mit eingesetztem Dampfglerverschluss starten.
- 3** Tomaten in kleine Würfel schneiden.
- 4** Nach Ablauf des Garvorgangs Tomaten hinzufügen, dann vorsichtig mit einem Spatel untermischen. Basilikumblätter hinzufügen und unverzüglich servieren.

Sie können die Quinoa auch naturbelassen garen und kurz vor dem Servieren frische Kräuter und Gewürze hinzufügen. Kalt eignet sich Quinoa hervorragend für leckere Salate.



Gesamtzeit : 1 h 25 min

10 Personen 15 min

5 min 45 min 20 min

Pastry

MADE WITH A HAND

## BREZELN

**8 g** Instant-Trockenhefe  
**200 ml** entrahmte Milch  
**650 g** Mehl T65  
**10 g** Zucker  
**5 g** feinkörniges Salz  
**60 g** weiche Butter  
**50 g** Backpulver  
**1** Eigelb  
 Wasser

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, dann Hefe, 180 ml Wasser und Milch in den Behälter geben. 3 min auf Stufe 3 bei 35 °C erwärmen.
- 2 Dann Mehl, Zucker, Salz und in Stücke geschnittene Butter hinzufügen. Dampfreglerverschluss einsetzen und das Programm „Pastry“ (Teig) P1 für 2 min 30 s starten.
- 3 Nach Ablauf des Programms lange Stränge rollen, Brezeln formen und auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen. An einem Ort ohne Zugluft 45 min gehen lassen.
- 4 Den Ofen auf 200 °C vorheizen (Temperaturregler 6-7). 1 l Wasser mit dem Backpulver zum Kochen bringen und nacheinander die Brezeln für 5 s in das kochende Wasser legen. Brezeln mit Eigelb bepinseln, dann ungefähr 15 bis 20 min im Ofen backen.



Mit Sesam und grobem Salz bestreuen.



Gesamtzeit : 5 h

6 Personen 30 min

44 min 3 h 45 min

Pastry

## BRIOCHE MIT ROSAFARBENEN GEBRANNTEN MANDELN

**250 g** Mehl  
**6 g** Salz  
**2** Eier  
**20 g** Puderzucker  
**1** Beutel Backhefe  
**30 ml** Wasser  
**170 g** Butter  
**100 g** rosafarbene gebrannte Mandeln

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Wasser und dann Wasser und Hefe in den Behälter geben. Küchenmaschine für 1 min auf Stufe 3 bei 40 °C starten. Mehl, Zucker, Salz, weiche, in Stücke geschnittene Butter und 2 Eier dazugeben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P1 starten. Nach Ablauf des Programms den Teig 40 min bei 40 °C in der Küchenmaschine gehen lassen.
- 2 Teig aus dem Behälter nehmen und kurz durchkneten. In eine Schüssel legen, dann mit Frischhaltefolie bedecken. Teig mindestens 2 h in den Kühlschrank stellen.
- 3 Die gebrannten Mandeln zerkleinern. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Teig herausnehmen, dann ca. 1 cm dick ausbreiten. Die gebrannten Mandeln darü-

ber streuen, dann den Teig zu einem dicken Strang rollen. Den Teigstrang in 6 Stücke schneiden.

- 4 Teigstücke in eine Backform von ca. 20 cm Länge senkrecht nebeneinander legen. Mit einem sauberen Tuch bedecken und mindestens 1 h bei Zimmertemperatur, geschützt vor Zugluft gehen lassen.

- 5 Ofen auf 180 °C vorheizen. Wenn die Brioche aufgegangen ist, 45 min im Ofen backen.



Sie können anstatt rosafarbener gebrannter Mandeln auch Schokoladensplitter nehmen.



Gesamtzeit : 2 h 16 min

4/6 Personen 15 min

6 min 1 h 30 min 25 min

Pastry

## BRIOCHEROLLE MIT SCHOKOLADE

**200 g** Schokoladenaufstrich  
**130 ml** teilentrahmte Milch  
**1** Beutel Trockenhefe  
**3** Eigelbe  
**300 g** Weissmehl  
**40 g** Zucker  
**40 g** weiche Butter, in Würfel geschnitten  
**50 g** Schokoladensplitter (optional)  
 Salz

- 1 Knet-/Mahlmesser einsetzen, Milch und Hefe in den Behälter geben und 3 min auf Stufe 5 bei 35 °C erwärmen. Mehl, 2 Eigelbe, Salz, Zucker und Butter dazugeben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P2 starten.
- 2 Teig 1 min mit den Händen kneten, dann mithilfe eines Nudelholzes zu einem Rechteck ausrollen. In 8 Streifen schneiden und mit dem Schokoladenaufstrich bestreichen. Jeden Streifen einrollen und die Teigrollen dicht aneinander in eine Backform legen. 1 h 30 min vor Zugluft geschützt ruhen lassen.
- 3 Den Ofen auf 165 °C vorheizen (Temperaturregler 5/6). Brioche mit dem restlichen Eigelb bestreichen und mit Schokoladensplittern bestreuen. 25 min im Ofen backen.



Ersetzen Sie den Aufstrich durch Mandelcreme, Konfitüre ....





Gesamtzeit : 2 h 34 min

4 Personen 15 min

44 min 1 h 10 min 25 min

Pastry

## BRIOCHEROLLE MIT OLIVEN

**400 g** Mehl  
**1** Beutel Trockenhefe  
**70 ml** Olivenöl  
**20** Oliven, entsteint  
**1 EL** Thymian  
**220 ml** Wasser  
**7 g** Salz

- 1** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Hefe und 220 ml Wasser in den Behälter geben, dann 2 min auf Stufe 5 bei 35 °C erwärmen.
- 2** Mehl, Olivenöl, Salz, Oliven und Thymian dazugeben. Erst 30 s auf Stufe 8 vermischen, dann das Programm „Pastry“ (Teig) P1 starten.
- 3** Wenn der Teig für 40 min gegangen ist (im Teig-Programm), das Knet-/Mahlmesser entfernen und den Teig im Behälter wenden. Küchenmaschine im manuellen Modus für 40 min bei 30 °C starten, ohne eine Stufe einzustellen, um den Teig ein zweites Mal gehen zu lassen.
- 4** Wenn der Teig fertig ist, Hände mit Mehl bestäuben und den Teig aus dem Behälter nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. (Der Teig ist klebrig, aber dies ist normal und sorgt dafür, dass Sie ein fluffiges Fladenbrot erhalten.)
- 5** Teig mit Mehl bestäuben, dann ausrollen und mit einem Messer einkerben. Noch einmal an einem Ort mit einer Temperatur über 20 °C gehen lassen.
- 6** Nach 15 min den Ofen auf 200 °C (Temperaturregler 6-7) aufheizen. Für ungefähr 25 min im Ofen backen.



Mit Tapenade, Pesto, Speck, Käsewürfel ... belegen.



Gesamtzeit : 2 h 50 min

4 Personen 15 min

5 min 2 h 30 min

Pastry

## BROT MIT SPECK UND COMTÉ

**5 g** Trockenbackhefe  
**200 ml** teilentrahmte Milch  
**350 g** Mehl  
**6 g** Salz  
**45 g** Butter (Zimmertemperatur)  
**180 g** Comté  
**100 g** Speck

- 1** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, dann Hefe und Milch in den Behälter geben. 3 min auf Stufe 5 bei 40 °C erwärmen. Dann Mehl, Salz und Butter dazugeben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P1 starten.
- 2** Während das Programm abläuft, den Comté in Streifen schneiden. Wenn der Teig fertig ist, aus dem Behälter nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 3** Zu einem Rechteck ausrollen. In die Mitte ein Drittel des Comté und den Speck geben, dann den Teig zusammenfallen. Vorgang zweimal vorsichtig wiederholen. Mit einem Tuch bedecken und den Teig geschützt vor Zugluft für 2 h gehen lassen. Nach 1 h 45 min den Ofen auf 200 °C vorheizen (Temperaturregler 6-7). Für ungefähr 20 bis 30 min im Ofen backen.



Gesamtzeit : 2 h 48 min

4/6 Personen 15 min

2 min 30 2 h 10 min 20 min

Pastry

## HAMBURGER-BRÖTCHEN

- 70 ml Milch
- 60 ml lauwarmes Wasser
- 5 g Trockenbackhefe
- 1 verquirltes Ei
- 300 g Mehl
- 5 g Salz
- 15 g Zucker
- 20 g Butter
- 1 Eigelb
- 40 g Sesamsamen

- 1 60 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und Hefe darin auflösen. Milch und das verquirlte Ei dazugeben.
- 2 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Mehl, Salz, Zucker und Butter in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P1 für 2 min 30 s starten. Nach 30 s die Flüssigkeit mit der Hefe dazugeben.
- 3 Nach dem Kneten den Teig im Programm „Pastry“ (Teig) P1 für 40 min gehen lassen. Mithilfe des Spatels Teig aus dem Behälter nehmen und in 4 bis 6 gleich grosse Portionen aufteilen. Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Handfläche etwas platt drücken. 1 h 30 min gehen lassen.
- 4 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Brötchen mit Eigelb bepinseln und mit Sesam bestreuen. 15 bis 20 min im Ofen backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

☛ Diese Brötchen eignen sich hervorragend für hausgemachte Hamburger.



Gesamtzeit : 1 h

4/6 Personen 15 min

5 min 40 min

Pastry

## HERZHAFTER FEIGENKUCHEN MIT SCHINKEN UND NÜSSEN

- 100 g getrocknete Feigen
- 120 g roher Schinken
- 4 Eier
- 170 g Mehl
- 1 Paket Backpulver (11 g)
- 50 ml Olivenöl
- 100 ml Weisswein
- 2 EL Nusskerne
- 80 g Ziegenkäse, ausgereift
- 3 Prisen Fleur de Sel

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Feigen und Schinken in kleine Stücke schneiden.
- 2 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Eier, Mehl, Hefe, Olivenöl, Weisswein und Salz in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 3 Eine Backform mit Backpapier auslegen. Nach Ablauf des Programms Feigen, Schinken, Nüsse und Ziegenkäse dazugeben, dann 30 s auf Stufe 6 vermischen.
- 4 Teig in die Form geben und dann für 40 min backen. Wenn der Kuchen gegen Ende der Backzeit zu dunkel wird, mit Alufolie oder Backpapier abdecken. Abkühlen lassen und servieren.

☛ Ersetzen Sie die Feigen durch Oliven und den Ziegenkäse durch Comté.



Gesamtzeit : 1 h

4/6 Personen 10 min

5 min 45 min

Pastry

## HERZHAFTER KUCHEN MIT GETROCKNETEN TOMATEN, OLIVEN UND FETA

- 150 g** getrocknete Tomaten
- 4** Eier
- 200 g** Mehl
- 1** Paket Backpulver (**11 g**)
- 50 ml** Olivenöl
- 100 ml** Weisswein
- 2 EL** grüne oder schwarze Oliven
- 100 g** Feta
- 3** Prisen Fleur de Sel

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Eier, Mehl, Hefe, Weisswein und Salz in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 3** Eine Backform mit Backpapier auslegen.
- 4** Nach Ablauf des Programms getrocknete Tomaten, Oliven und Feta dazugeben, dann 1 min auf Stufe 6 vermischen.
- 5** Teig in die Form geben und dann für 45 min backen. Wenn der Kuchen gegen Ende der Backzeit zu dunkel wird, Backofen auf 160°C (Temperaturregler 5) herunterstellen. Abkühlen lassen und servieren.



Sie können den Feta durch Ziegenkäse oder Emmentaler und die getrockneten Tomaten durch Schinkenwürfel ersetzen.



Gesamtzeit : 55 min

4/6 Personen 10 min

5 min 40 min

Pastry

## HONIGKUCHEN

- 250 g** flüssiger Honig
- 2 EL** Wasser
- 200 g** Mehl
- 1** Beutel Backpulver
- 50 g** brauner Zucker
- 1** Ei
- 1** Prise Salz
- 1 TL** Zimt
- 1 TL** Ingwer

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, 2 EL Wasser und den Honig in den Behälter geben. 1 min auf Stufe 6 rühren.
- 3** Mehl, Hefe, braunen Zucker, das Ei, Salz und die Gewürze dazugeben, dann das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 4** Eine Backform mit Backpapier auslegen. Teig in die Form geben und dann für 30 bis 40 min backen.
- 5** Nach dem Backen abkühlen lassen, dann stürzen.



Für einen intensiveren Geschmack können Sie die Hälfte des Mehls durch Kastanienmehl ersetzen. Sie können auch kandierte Früchte hinzufügen. In Frischhaltefolie eingewickelt hält der Honigkuchen mehrere Tage.



Gesamtzeit : 31 min

6 Personen 15 min

1 min 15 min

Pastry

## KÄSE-NAAN

- 300 g** Mehl
- 1** Beutel Backpulver (**11 g**)
- 5 g** Salz
- 60 ml** Wasser
- 1 EL** neutrales Öl
- 1** Naturjoghurt (**125 g**)
- 6** Portionen Schmelzkäse, z. B. Kiri® (**120 g**)

- 1** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Mehl, Hefe, Salz, 60 ml lauwarmes Wasser, Öl und Joghurt in den Behälter geben. 1 min auf Stufe 8 mischen.
- 2** Eine leere Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig aus der Küchenmaschine nehmen. Den Teig für 10 s mit der Hand kneten und dann in 6 gleich grosse Portionen aufteilen. Die 6 Teigkugeln in Scheiben mit einem jede Portion legen und mit einem Messer verstreichen. Durchmesser von 15 cm ausrollen, eine Portion Käse auf jeden Teig geben und mit einem Messer verstreichen. Die Ränder jeder Teigscheibe mit etwas Wasser bepinseln und die Naan-Brote in der Mitte falten und schliessen.

- 3** 2 oder 3 Naans in die Pfanne legen und einen Deckel auf die Pfanne setzen. 3 min von jeder Seite backen. Mit den restlichen Naans wiederholen.
- 4** Heiss verzehren.



Dieses indische Brot passt sehr gut zu einem Curry oder zu einem Apéritif. Sie können die Naans kurz vor dem Servieren mit Curry bestreuen.



Gesamtzeit : 3 h 13 min

4 Personen 15 min

3 min 2 h 10 min 45 min

Pastry

## MEHRKORNBROT

- 10 g** Trockenbackhefe
- 300 ml** lauwarmes Wasser
- 300 g** Mehl T65
- 100 g** Roggenmehl
- 50 g** Mehl T80
- 50 g** Körner
- 5 g** Salz

- 1** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, dann Hefe und 300 ml lauwarmes Wasser in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P1 starten. Nach 30 s den Deckel öffnen und die Mehlsorten, Körner und das Salz dazugeben.
- 2** Den Teig 40 min im Behälter gehen lassen, dann mit dem Spatel herausnehmen und 5 min mit den Händen durchkneten. Eine Kugel formen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 1 h 30 min ruhen lassen.

- 3** Den Ofen auf 200 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Eine Schale mit Wasser auf das untere Blech des Ofens stellen (dadurch wird die Bildung der Kruste begünstigt). 25 min backen, dann den Ofen auf 180 °C herunterstellen und weitere 15 bis 20 min backen.



Sie können auch ein Fertigmehl für Mehrkornbrot verwenden.



Gesamtzeit: 1 h 20 min

4 Personen 10 min

30 min 40 min

Pastry

## NUSS-BROT

**750 g** glutenfreies Mehl  
**60 g** Haselnüsse gehackt und leicht geröstet  
**60 g** Walnüsse gehackt und leicht geröstet  
**2 TL** Salz  
**1** Päckchen Trockenhefe  
**600 ml** lauwarmes Wasser  
**1 TL** Agavendicksaft  
**2 EL** Oliven- oder Nussöl  
 Kastenform **15 x 36 cm**

- 1 Ofen auf 180° Umluft vorheizen.
- 2 Knet-/Mahlmesser einsetzen. Alle Zutaten ausser das Olivenöl in den Behälter geben, Deckel schliessen, verriegeln und das Teigprogramm P1 starten.
- 3 Den Teig 20 Minuten im Behälter gehen lassen.
- 4 Teig aus dem Topf nehmen, dann auf der Arbeitsfläche in Form (länglich) kneten.
- 5 Kastenform mit Öl ausstreichen, Brot hineinlegen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.
- 6 Ofenfeste Tasse mit Wasser in den Ofen stellen, Brot mit Wasser bestreichen und für 40 Minuten backen.



Gesamtzeit : 15 h 17 min

4/6 Personen 20 min

7 min 14 h 10 min 40 min

Pastry

## ROSINENBROT

**130 ml** teilentrahmte Milch  
**10 g** frische Backhefe  
**350 g** Mehl  
**5 g** Salz  
**2** Eier  
**60 g** Zucker  
**7,5 g** Vanillezucker  
**70 g** Butter  
**120 g** Rosinen  
**60 g** Hagelzucker (optional)

- 1 Am Vortag: Das Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Milch und Hefe in den Behälter geben, dann 3 min auf Stufe 5 bei 35 °C erwärmen.
- 2 Mehl, Salz, 1 Ei, Zucker, Vanillezucker und Butter dazugeben, dann das Programm „Pastry“ (Teig) P2 starten.
- 3 Nachdem der Teig 40 min im Programm „Pastry“ (Teig) P2 gegangen ist, Teig herausnehmen, Rosinen dazugeben und eine Kugel formen. In eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie bedecken, dann für 12 h in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag: Den Teig in 8 Kugeln unterteilen und in eine Backform legen. Sie müssen eng aneinander liegen. 1 h 30 min vor Zugluft geschützt ruhen lassen.
- 4 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Das Rosinenbrot mit verquirltem Ei bestreuen und mit Hagelzucker bestreuen. 40 min im Ofen backen. Vor dem Verzehren abkühlen lassen.



Gesamtzeit : 2 h 47 min

6 Personen 30 min

17 min 1 h 30 min 30 min

Slow cook Pastry

## SANDWICHES AUS HAUSGEMACHTEM KASTENBROT

- 500 g Mehl
- 300 ml Milch
- 60 g Butter
- 1 Beutel Backhefe
- 20 g Zucker
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Frischkäse (z. B. Carré frais)
- 1 Salatgurke
- 6 Scheiben Parmaschinken
- 1 Handvoll Rukola
- 1 rote Zwiebel
- Olivenöl
- Salz

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Milch, Hefe und in Stücke geschnittene Butter in den Behälter geben. Küchenmaschine 3 min auf Stufe 3 bei 40 °C starten. Mehl, Zucker und 10 g Salz dazugeben und das Programm „Pastry“ (Teig) P1 starten. Nach Ablauf des Programms den Teig aus der Küchenmaschine nehmen, auf ein Backblech legen, mit einem Tuch bedecken und 1 h ruhen lassen.
- 2 Ultrablade-Universalmesser einsetzen, die geviertelte Knoblauchzehe in den Behälter geben und 20 s auf Stufe 11 zerkleinern. Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/

- Rühraufsatz ersetzen. 1 EL Olivenöl, die halbierten Kirschtomaten, eine Prise Salz dazugeben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 10 min ohne Dampfglaskverschluss starten. Nach Ablauf des Programms die Tomaten im Behälter abkühlen lassen. Misch-/Rühraufsatz durch das Ultrablade-Universalmesser ersetzen, Frischkäse hinzufügen, dann 1 min auf Stufe 8 mixen.
- 3 Kastenbrot in 18 Scheiben schneiden. Gurke und die rote Zwiebel in dünne, runde Scheiben schneiden. 12 der 18 Brotscheiben mit der Tomatensauce bestreichen. Auf 6 davon Zwiebelringe und eine Scheibe Schinken legen, auf die anderen 6 einige Gurkenscheiben und etwas Rukola. Dann die letzten 6 Brotscheiben auf die Sandwiches legen, leicht zusammenpressen und durchschneiden, um Dreiecke zu erhalten. Mit Holzstäbchen zusammenhalten.



Gesamtzeit : 2 h 08 min

10 Personen 35 min

3 min 1 h 30 min

Pastry

## WEISSBROT UND PAPRIKABUTTER

- 400 g Mehl
- 1 Beutel Trockenbackhefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Butter
- 10 g Paprikapulver

- 1 Den Ofen auf 240 °C vorheizen (Temperaturregler 8). Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, 250 ml lauwarmes Wasser und die Hefe in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P1 starten. Nach 30 s Mehl, Salz und Öl dazugeben.
- 2 Nach Ablauf des Programms den Teig aus der Küchenmaschine nehmen und auf ein Backblech legen, mit einem Tuch bedecken. 1 h ruhen lassen.
- 3 Mit einem Messer die Teigkugel einschneiden, dann ungefähr 30 min im Ofen backen.
- 4 Butter einige Sekunden in die Mikrowelle stellen, damit sie weich wird. Sie darf jedoch

nicht schmelzen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Butter mit der Paprika in den Behälter geben. 10 s auf Stufe 11 mixen. Mithilfe eines Spatels die Mischung zur Mitte des Behälters schieben und noch einmal 10 s mixen. Butter auf das lauwarme Brot streichen.

Sie können anstatt Paprika auch Knoblauch und Petersilie nehmen.



Temps total : 6 h 40 min

6 Personen 40 min

9 min 5 h 51 min

Pastry

## HEFEZOPF

- 500 g** Mehl
- 80 g** Zucker
- 150 ml** Milch
- 10 g** Salz
- 1** Packung Hefe
- 2** Eier
- 120 g** Butter (Zimmerwarm, besser noch flüssig)
- 1** Eigelb

- 1** Das Knet-/Mahlmesser in den Behälter einsetzen. Die Milch mit der Hefe auf Stufe 2 / 40°C / 2 Min mischen. Die Eier, das Mehl, den Zucker und das Salz hinzufügen und das Teigprogramm P1 starten. Am Ende des Programms die Butter hinzufügen und das Teigprogramm P2 starten. Legen Sie den Teig in eine leicht bemehlte Schüssel, decken Sie ihn mit Glassichtfolie ab und lassen ihn mindestens 3 Stunden gehen.
- 2** Nehmen Sie den Teig, kneten Sie ihn leicht durch und teilen Sie ihn in drei Stücke. Verarbeiten Sie die 3 Teigstücke zu ca. 40 cm lange Rollen, die Sie dann zu einen Zopf flechten. Verschließen Sie die Enden des Zopfs gut, damit es

beim backen nicht auseinander bricht. Legen Sie den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech, bedecken Sie es mit einem Tuch und lassen Sie es 1 Stunde und 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen.

- 3** Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Eigelb mit einem Teelöffel Wasser mischen, den Zopf bepinseln und 20-25 Minuten backen.



Wer mag kann Hagelzucker vor dem Backen bestreuen.



Gesamtzeit : 12 min

4 Personen 5 min

7 min

MADE MANUALLY

## 4-KÄSESAUCE

- 50 g** Parmesan
- 50 g** Pecorino
- 50 g** Comté
- 50 g** Gorgonzola
- 2** Eigelbe
- 300 ml** Sahne
- Salz
- Pfeffer

- 1** Rinde der Käsesorten entfernen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Parmesan, Pecorino und Comté in den Behälter geben, dann mit der Pulse-Funktion für 1 min mixen. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und dazugeben.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Schlag-/Rühraufsatz ersetzen, dann die verquirlten Eigelbe und die Sahne dazugeben. Salzen und pfeffern, dann die Küchenmaschine für 6 min auf Stufe 6 bei 90 °C starten.
- 3** Nach Abschluss des Garvorgangs die Sauce über Nudeln geben. Mischen und servieren.



Sie können anstatt Gorgonzola jeden beliebigen anderen Blauschimmelkäse nehmen.

*Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.*





Gesamtzeit : 20 min

6 Personen 5 min

15 min

MADE MANUALLY

## COULIS AUS ROTEN FRÜCHTEN

**200 g** Erdbeeren  
**200 g** Kirschen  
**50 ml** Wasser  
**50 g** Zucker

- 1 Früchte waschen, die Erdbeeren halbieren und die Kirschen entsteinen.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, dann die Früchte mit 50 ml Wasser und Zucker in den Behälter geben.
- 3 Küchenmaschine für 15 min auf Stufe 7 bei 80 °C starten.
- 4 10 s mit der Turbo-Funktion mixen, abkühlen lassen und servieren.



Diese Coulis lässt sich sehr gut einfrieren. Stellen Sie doch einfach die doppelte Menge her, damit Sie einen Vorrat für den Winter haben.

*Diese Coulis lässt sich sehr gut einfrieren. Stellen Sie doch einfach die doppelte Menge her, damit Sie einen Vorrat für den Winter haben.*



Gesamtzeit : 9 min

4 Personen 5 min

4 min

MADE MANUALLY

## GARNELENCOCKTAIL-SAUCE

**350 g** rosa Garnelen (gegart), ohne Schale  
**1** Eigelb  
**1 TL** Senf  
**1 TL** weisser Essig  
**1 EL** Ketchup  
**1 EL** Cognac  
**250 ml** neutrales Öl  
 Einige Tropfen Tabasco®  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Eigelb, Senf und Essig in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Küchenmaschine 2 min 30 s auf Stufe 6 starten und nach und nach das Öl dazugeben.
- 2 Wenn die Mayonnaise fest wird, Ketchup, Cognac und Tabasco® hinzufügen, dann noch einmal für 1 min mixen.
- 3 Sauce mit den Garnelen servieren.



Sie können den Ketchup durch Tomatenmark ersetzen.



Gesamtzeit : 5 min

4-6 Personen 5 min

3 min

10 min

3 min

3 min

## JOGHURT-DRESSING

**400 g** Naturjoghurt,  
3,5% Fett  
**2 EL** süßer Senf  
**50 ml** Rapsöl  
**5 EL** Zitronensaft  
**2 EL** Honig  
**1 Bd.** Dill, gehackt  
**1** kleine Knoblauchzehe,  
gepresst  
**½ TL** Salz

- 1 Den Schlag- /Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 7 / 15 Sekunden mischen.



Gesamtzeit : 13 min

4 Personen 10 min

3 min

10 min

3 min

3 min

## KALORIENARME MAYONNAISE

**1** Eigelb  
**1 TL** Senf  
**1 TL** Essig  
**100 ml** Rapsöl  
**200 g** Speisequark (0 %)  
Salz  
Pfeffer

- 1 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Eigelb, Senf und Essig in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Küchenmaschine auf 2 min 30 s und Stufe 7 einstellen und nach und nach das Öl dazugeben. Wenn die Mayonnaise fest wird, die Küchenmaschine anhalten.
- 2 Quark dazugeben und 30 s bis 1 min auf Stufe 7 mixen.
- 3 Bis zum Verzehr kalt stellen.

Da die Mayonnaise ein rohes Eigelb enthält, sollte sie schnell verzehrt werden. Sie können Gewürze hinzufügen (Paprika, Curry) oder frische Kräuter (Dill, Kerbel ...).



Gesamtzeit : 12 min 30 s

4/6 Personen 10 min

2 min 30

MADE WITH LOVE

🚢

## MAYONNAISE

- 1 Eigelb
- 1 EL Senf
- 1 TL weisser Essig
- 250 ml neutrales Öl
- Salz
- Pfeffer

- 1 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Eigelb, Senf und Essig in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Küchenmaschine auf 2 min 30 s und Stufe 6 einstellen und nach und nach das Öl dazugeben. Wenn die Mayonnaise fest wird, die Küchenmaschine anhalten.



Da die Mayonnaise ein rohes Eigelb enthält, sollte sie schnell verzehrt werden. Mischen Sie für eine Sellerie-Remoulade 80 g der Mayonnaise mit 400 g geriebener Sellerieknolle und geben Sie etwas Schnittlauch dazu.



Gesamtzeit : 5 min 20 s

4/6 Personen 5 min

20 s

MADE WITH LOVE

🚢

## PESTO

- 80 g Basilikumblätter
- 3 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- 200 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

- 1 Knoblauchzehen schälen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Knoblauch mit allen anderen Zutaten in den Behälter geben.
- 2 10 s auf Stufe 12 mixen. Mit einem Spatel die Masse von den Rändern der Küchenmaschine schaben und zur Mitte des Behälters schieben. Noch einmal 10 s mixen (wenn Sie eine sehr glatte Konsistenz wünschen, noch einmal mixen).
- 3 Mischung in ein Einmachglas geben und in den Kühlschrank stellen.



Ersetzen Sie die Hälfte des Basilikums durch Pistazien oder Rukola, um ein besonderes Pesto zu erhalten.



Gesamtzeit : 17 min

6 Personen 5 min

12 min

20 s

10 min

10 min

## PFEFFERSAUCE

- 1 TL grob gemahlener Pfeffer
- 10 ml Cognac
- 100 ml Sahne
- 1 TL Kalbsfond
- 1 TL Mehl
- 150 ml Wasser

- 1 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Pfeffer, Cognac, Sahne, Kalbsfond und Mehl in den Behälter geben. 150 ml Wasser hinzufügen, 10 s auf Stufe 6 mixen, dann die Küchenmaschine für 12 min auf Stufe 4 bei 90 °C starten. Zu Steaks servieren.



Gesamtzeit : 10 min 20 s

4/6 Personen 10 min

20 s

10 min

10 min

## ROTES PESTO

- 200 g getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Pinienkerne
- 250 ml Olivenöl
- 40 g Basilikum
- Salz
- Pfeffer

- 1 Knoblauchzehen schälen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, alle Zutaten in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2 Mit dem Spatel die Mischung von den Rändern der Küchenmaschine schaben und zur Mitte des Behälters schieben. Noch einmal 10 s mixen (wenn Sie eine sehr glatte Konsistenz wünschen, noch einmal mixen).
- 3 Mischung in ein Einmachglas geben und im Kühlschrank aufbewahren. Auf Brot oder mit Nudeln servieren.



Wenn Sie die Oberfläche des Pestos mit Olivenöl bedecken, können Sie es im Kühlschrank mindestens 3 Wochen aufbewahren.



Gesamtzeit : 33 min

6 Personen 10 min

23 min

MADE MANU-EL Sauce

## SAUCE BÉARNAISE

**2** Schalotten  
**30** Blätter Estragon  
**60 ml** Weisswein  
**40 ml** Essig  
**60 ml** Wasser  
**4** Eigelbe  
**170 g** Butter  
 Salz  
 Pfeffer

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, die geschälten Schalotten und die Estragonblätter in den Behälter geben, dann mit der Turbo-Funktion für 10 s zerkleinern.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen, Weisswein und Essig hinzufügen, dann die Küchenmaschine für 15 min auf Stufe 3 bei 95 °C starten.
- 3** Wenn die Schalotten gar sind, den Misch-/Rühraufsatz durch den Schlag-/Rühraufsatz ersetzen und 60 ml Wasser, Eigelbe und die in Stücke geschnittene Butter dazugeben. Salzen und pfeffern, dann das Programm „Sauce“ (Sauce) für 8 min auf Stufe 6 bei 70 °C mit eingesetztem Dampfreglerverschluss starten.

Für die Besitzer eines I-Companion – Sie können das Programm SAUCE durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen und die Turbo-Funktion durch Stufe 12.



Gesamtzeit : 33 min

6 Personen 10 min

23 min

MADE MANU-EL Slow cook Sauce

## SENFSAUCE (FÜR SCHWEINEBRATEN)

**2** Schalotten  
**20 ml** Öl  
**1 EL** Kalbsfond (Pulver)  
**1 TL** Maizena®  
**125 g** Schmand  
**1 EL** Senf  
 Wasser

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, die geschälten Schalotten in den Behälter geben und 10 s auf Stufe 11 zerkleinern.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen, die Behälterwände abschaben und Öl in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 starten. Kalbsfondpulver und Maizena® in 250 ml Wasser auflösen, dann in den Behälter der Küchenmaschine geben.
- 3** Küchenmaschine für 8 min auf Stufe 4 bei 90 °C starten. Anschliessend Schmand und Senf dazugeben und das Programm „Sauce“ (Sauce) für 8 min auf Stufe 6 bei 90 °C starten.

Für die Besitzer eines I-Companion – Sie können das Programm SAUCE durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen.

• **DESSERTS** •  
*Individuelle Gerichte*



Gesamtzeit : 40 min

4 Personen 15 min

13 min 12 min

MADE BY MANUEL

## CHURROS MIT SCHOKOLADENSAUCE

- 300 ml** teilentrahmte Milch
- 150 ml** Wasser
- 200 g** Mehl
- 10 g** Backpulver
- 3 g** Salz
- 1** Eiweiss
- 165 g** dunkle Schokolade
- 1 TL** Vanillearoma

- 1** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, 150 ml Milch und 150 ml Wasser in den Behälter geben. Küchenmaschine für 4 min auf Stufe 6 bei 100 °C starten. Mehl, Eiweiss, Backpulver und Salz dazugeben und für 30 s auf Stufe 4 mit eingesetztem Dampfreglerverschluss vermischen.
- 2** Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Würsten rollen, dann in der Fritteuse backen. Auf Küchenpapier legen.
- 3** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Schokoladenstücke, den Rest der Milch und Vanille in den Behälter geben. Küchenmaschine für 8 min auf Stufe 5 bei 80 °C mit einge-

setztem Dampfreglerverschluss laufen lassen. Anschliessend 20 s auf Stufe 10 vermischen und in eine Schüssel giessen. Churros in die Schokoladensauce dippen und geniessen.



Für dieses Rezept ist eine Churros-Maschine ideal, da Sie Ihnen ermöglicht einheitliche Stränge zu formen.

• **DESSERTS** •  
*Individuelle Gerichte*



Gesamtzeit : 43 min

4/6 Personen 5 min

1 min 37 min

MADE BY MANUEL

## CREME BRÛLÉE MIT VANILLE

- 4** Eigelbe
- 50 g** Zucker
- 400 ml** Vollrahm
- 1 TL** Vanille (Pulver oder Aroma)
- 100 g** Rohrzucker

- 1** Den Ofen auf 120 °C vorheizen (Temperaturregler 4).
- 2** Schlag-/Rührhaufsatz einsetzen. Eigelbe, Zucker und Vanille in den Behälter geben, dann 1 min auf Stufe 7 mischen. Nach 30 s den Rahm durch die Öffnung im Deckel dazugeben.
- 3** Mischung auf einzelne Förmchen verteilen.
- 4** Im Wasserbad im Ofen 35 min garen. Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.
- 5** Rohrzucker auf die Cremes verteilen, dann 2 min unter einen Flambierbrenner halten oder unter dem Grill des Ofens erhitzen.



Sie können vor dem Servieren Pistaziensplitter auf die Cremes geben.

• **DESSERTS** •  
*Individuelle Gerichte*



Gesamtzeit : 1 h 12 min

4/6 Personen 5 min

7 min 1 h 2 min

MADE MANU EAT

## CRÊPES

- 100 g** Butter
- 750 ml** teilentrahmte Milch
- 4** Eier
- 50 g** Zucker
- 375 g** Mehl
- 1 EL** Orangenblütenwasser

- 1** Knet-/Mahlmesser einsetzen, Butter in den Behälter geben, dann 3 min auf Stufe 5 bei 80 °C schmelzen.
- 2** Milch, Eier und Zucker dazugeben, dann auf Stufe 10 vermischen.
- 3** Nach 10 s nach und nach das Mehl dazugeben. Nach 1 min 30 s das Orangenblütenwasser hinzufügen und Zutaten noch einmal für 2 min vermischen.
- 4** Eine antihafbeschichtete Pfanne auf grosser Flamme erhitzen und mit etwas Butter einfetten. Wenn die Pfanne heiss ist, eine Schöpfkelle voll Teig hineingeben. Nach einigen Minuten den Crêpe wenden und 1 bis 2 min backen. Auf einen Teller legen und Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.



Sie können die Milch durch pflanzliche Milch (Reis- oder Mandelmilch) ersetzen.

• **DESSERTS** •  
*Individuelle Gerichte*



Gesamtzeit : 1h

4 Personen 25 min

23 min 12 min

MADE MANU EAT

## FRUCHTIGER TRIFLE

- 125 g** Zucker
- 4** Eier
- 125 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 500 ml** Milch
- 80 g** Puderzucker
- 1** Vanilleschote
- 6** Eigelbe
- 3** Kiwis
- 1** Banane
- 100 g** Erdbeeren

- 1** Biskuitboden: Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, dann Eier und Zucker in den Behälter geben. Küchenmaschine für 8 min auf Stufe 6 bei 50 °C starten. Mehl und Backpulver dazugeben, und die Küchenmaschine für 2 min auf Stufe 5 laufen lassen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 12 min im Ofen backen. Biskuitboden abkühlen lassen, dann mit einer Folie bedecken, damit er nicht austrocknet.
- 2** Für die Creme: Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Eigelb und Puderzucker in den Behälter geben. Küchenmaschine für 1 min auf Stufe 6 starten. Nach 20 s nach und nach die Milch durch die Deckelöffnung dazugeben. Nach Ablauf des Programms die halbierte Vanilleschote hinzufügen

- und die Küchenmaschine für 12 min auf Stufe 4 bei 85 °C starten. Nach Ablauf des Programms die Creme in eine Schüssel geben, abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen. Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 3** Kiwis und Banane schälen und in Würfel schneiden. Erdbeeren waschen und in Würfel schneiden.
- 4** Mithilfe von Ausstechformen Kreise in Grösse der Gläser ausstechen, in denen die Trifles geschichtet werden.
- 5** In jedes Glas oder Auflaufförmchen erst eine Schicht Biskuitboden legen, dann einige Fruchtstücke darauf geben, mit der Englischen Creme bedecken und zum Abschluss noch einmal einige Fruchtstücke auf den Trifles verteilen.



Auf die Früchte noch etwas Schlagsahne geben.

• **DESSERTS** •  
*Individuelle Gerichte*



Gesamtzeit : 4 h 25 min

4/6 Personen 15 min

10 min 4 h

MADE BY MANDU

Icons: Knet-/Mahlmesser, Schokoladenstück, Sahne

## HIMBEER-MOUSSE

**300 g** Himbeeren  
**300 ml** Schlagsahne mit 30 % Fettgehalt  
**6 g** Gelatine  
**25 g** Zucker

- 1 Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Himbeeren in den Behälter geben. 5 min auf Stufe 9 bei 50 °C mixen. In der letzten Minute die ausgedrückte Gelatine dazugeben. In einer Schüssel zur Seite stellen.
- 3 Küchenmaschine mit sehr kaltem Wasser reinigen und gründlich abtrocknen. Schlag-/Rührhaufsatz in die Küchenmaschine geben und die Schlagsahne in den Behälter geben. 5 min auf Stufe 6 schlagen, ohne Dampfreglerverschluss. Wenn die letzten 2 min anbrechen, den Zucker dazugeben.
- 4 Wenn die Schlagsahne steif ist, die abgekühlte Himbeer-Coulis hinzufügen, Masse von den Rändern des Behälters schaben und 5 s auf Stufe 5 umrühren.
- 5 Auf Gläser verteilen und 4 h im Kühlschrank fest werden lassen.

Sie können diese Mousse mit frischen Früchten garnieren.

• **DESSERTS** •  
*Individuelle Gerichte*



Gesamtzeit : 1 h 43 min

6 Personen 10 min

18 min 1 h 15 min

MADE BY MANDU

Icons: Knet-/Mahlmesser, Schokoladenstück, Sahne

## HIMBEER-MUFFINS MIT SMARTIES

**1** Tafel **170 g** Schokolade (NESTLÉ DESSERT Karamell)  
**4** Eier  
**80 ml** Sahne  
**120 g** Mehl  
**120 g** Zucker  
**2** Packungen Mini-Smarties  
**125 g** Himbeeren

- 1 Ofen auf 200 °C im normalen Modus vorheizen (Temperaturregler 6/7).
- 2 Schlag-/Rührhaufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Eier und Zucker in den Behälter geben, dann 12 min auf Stufe 8 bei 40 °C vermischen.
- 3 Mehl dazugeben und 1 min 30 s auf Stufe 4 untermischen.
- 4 Mit den Himbeeren in 6 Muffinformen füllen und für 15 min im Ofen backen.
- 5 Währenddessen Knet-/Mahlmesser einsetzen, Schokoladenstücke und Sahne in den Behälter geben und 5 min auf Stufe 4 bei 60 °C mixen.
- 6 In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und 1 h in den Kühlschrank stellen. Eine Cremehaube auf jeden Muffin setzen und mit Smarties bestreuen.



• DESSERTS •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit: 1 h 10 min

4 Personen 10 min

1h

MADE BY MANDU

## KARAMELL ANANAS MIT JOGHURT UND KOKOS

- 1** Ananas geschält und gewürfelt
- 100 ml** Rose's Lemon Squash
- 150 ml** Orangensaft
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- 1** EL brauner Zucker
- ½ TL** Vanillezucker
- 1** Esslöffel Speisestärke
- 200 g** griechischer Joghurt
- 50 g** Kokosmilch
- 2** Esslöffel geröstete Kokosflocken
- 1** Teelöffel weisser Zucker
- Ein paar Johannisbeeren für die Optik
- 2** Zweige Minze

- 1** Für die Ananas: Den Schlag- und Rühraufsatz einsetzen und alle Zutaten ausser die Speisestärke in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 Grad / 8 Minuten kochen.
- 2** Die Stärke mit 2 Esslöffel kaltem Wasser anrühren und nach 6 Minuten in das kochende Ragout giessen.
- 3** Nach Ablauf des Programms das Ananasragout in Gläser füllen, so das oben noch der Joghurt drauf passt und kühl stellen.
- 4** Für den Kokosjoghurt: Den Rührersatz einsetzen und alle Zutaten in den Behälter geben. 20 Sekunden / Stufe 3 verrühren und dann auf das Ananasragout geben und mit Minze und Johannisbeeren dekorieren.

• DESSERTS •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 17 min 30 s

4 Personen 5 min

12 min 30

MADE BY MANDU

## KARAMELLISIERTE ÄPFEL MIT PISTAZIEN

- 4** Äpfel der Sorte „Golden Delicious“
- gehackte Pistazien
- Honig

- 1** Äpfel schälen und in grosse Würfel schneiden. Bodenmodul XL in den Behälter einsetzen, Honig hineingeben und den Garvorgang ohne Deckel für 5 min bei 150 °C starten. Gut umrühren, um Karamell mit einer homogenen Konsistenz zu erhalten.
- 2** Nach Ablauf des Programms die Äpfel dazugeben und den Garvorgang noch einmal für 5 min bei 150 °C starten. Vorsicht – das Karamell könnte herauspritzen, wenn die Äpfel in den Behälter gegeben werden. Mit dem Spatel die Äpfel gut mit Karamell bedecken, dann den Deckel der Küchenmaschine aufsetzen.
- 3** Nach 2 min 30 s den Deckel abnehmen und die Pistazien dazugeben. Noch einmal 2 min 30 s garen.

Für weichere Äpfel noch einige Minuten länger bei geschlossenem Deckel garen.

• **DESSERTS** •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 44 min

6 Personen 15 min


9 min 20 min

Pastry

## KIRSCH-MANDEL-MUFFINS

- 200 g** Mehl
- 120 g** brauner Zucker
- 150 ml** Milch
- 2** Eier
- 40 g** Butter
- 1** Beutel Backpulver
- 200 g** Kirschen
- 100 g** ganze geschälte Mandeln
- 2** Beutel Vanillezucker

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Knet-/Mahlmesser einsetzen und die Mandeln in den Behälter geben. 15 s auf Stufe 12 zerkleinern. Die in Stücke geschnittene Butter dazugeben und die Küchenmaschine für 5 min auf Stufe 3 bei 50 °C starten. 10 min ohne Deckel abkühlen lassen.
- 2** Mehl, Backpulver, braunen Zucker, Milch und die 2 Eier untermischen. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 3** Kirschen waschen und entkernen.
- 4** Nach Ablauf des Programms die Kirschen unter die Masse mischen und vorsichtig umrühren. Muffinformen bis zu drei Viertel mit dem Teig füllen, dann mit etwas Vanillezucker bestreuen. 20 min im Ofen backen.

 Nehmen Sie anstatt Kirschen Blaubeeren oder Himbeeren.

• **DESSERTS** •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 51 min

4 Personen 15 min

6 min 30 min

MADE BY MANDU

## LIMETTEN-TIRAMISU

- 300 g** Mascarpone
- 150 ml** Schlagsahne
- 1** Vanilleschote
- Puderzucker
- Zesten 1 Limette
- Etwa Löffelbiskuits
- 100 g** Zucker
- 80 ml** Wasser
- Saft von Limetten

- 1** Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, dann Wasser und Zucker in den Behälter geben. Küchenmaschine für 5 min auf Stufe 4 bei 100 °C starten. Limettensaft in den Sirup aus Zucker und Wasser geben und Mischung vollständig abkühlen lassen.
- 2** Schale der Limette reiben und Vanilleschote halbieren, um die Samen zu entnehmen. Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Mascarpone, Schlagsahne, Puderzucker, Limettenzesten und Vanillesamen in den Behälter geben. Küchenmaschine 1 min auf Stufe 6 starten.
- 3** Löffelbiskuits in Stücke brechen, sodass sie in die Gläser passen. Kurz im Zitronensirup einweichen und auf den Boden der 4 Gläser legen. Mit der Mascarpone-Creme bedecken, dann abwechselnd mit einer Schicht Biskuits und einer Schicht Creme bedecken. Vor dem Verzehren 30 min kalt stellen.

 Veuillez à choisir des citrons verts non traités.

• **DESSERTS** •  
*Individuelle Gerichte*



Gesamtzeit : 1 h 07 min

6 Personen 15 min

7 min 30 min 15 min

MADE BY MANDUET

Icon of a hand holding a tool

## MACARONS

**110 g** Mandelpulver  
**200 g** Puderzucker  
**100 g** Eiweiss  
**40 g** Streuzucker

- 1 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Mandelpulver und Puderzucker in den Behälter geben, dann 30 s auf Stufe 10 mixen. Aus dem Behälter nehmen und die Küchenmaschine reinigen.
- 2 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Eiweiss in den Behälter geben und die Küchenmaschine für 6 min auf Stufe 7 ohne Dampfreglerverschluss laufen lassen. Nach 2 min den Streuzucker durch die Öffnung im Deckel dazugeben.
- 3 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Mithilfe des Spatels die beiden Massen vorsichtig vermischen. Der Teig muss glatt sein und glänzen. Masse in einen Spritzbeutel geben, dann kleine, einheitlich grosse Scheiben auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech geben. 30 min an der Luft trocknen lassen.
- 4 12 bis 15 min im Ofen backen. Die Baiserscheiben abkühlen lassen und mit Konfitüre oder Schokoladenaufstrich füllen.

• **DESSERTS** •  
*Individuelle Gerichte*



Gesamtzeit : 3 h 13 min

4 Personen 5 min

38 min 2 h 30 min 15 min

MADE BY MANDUET

Icon of a hand holding a tool

## MILCHREIS

**160 g** Rundkornreis (Dessert)  
teilentrahmte Milch  
**50 g** Schlagsahne  
**70 g** Zucker  
Vanillearoma

- 1 Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, dann Milch, Schlagsahne, Zucker und Vanillearoma in den Behälter geben. 8 min auf Stufe 3 bei 95 °C ohne Dampfreglerverschluss erhitzen.
- 2 Dann den Reis dazugeben und 30 min auf Stufe 3 bei 95 °C garen, nach wie vor ohne Dampfreglerverschluss.
- 3 Nach Ablauf des Kochvorgangs Reis für 30 min ruhen lassen.
- 4 In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie bedecken, dann für mindestens 2 h vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



Geben Sie etwas Orangenblütenwasser oder die Zesten einer Zitrusfrucht dazu.

• **DESSERTS** •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 1 h 40 min

6 Personen 20 min

15 min 1 h 5 min

DE MANUEL Dessert

## NOUGAT AUF CHINESISCHE ART

- 200 g Puderzucker
- 50 g Maisstärke
- 60 g Sesam
- 200 g ungesalzene und geschälte Erdnüsse
- 200 ml Wasser
- weisser Essig
- 2 Gelatineblätter

- 1 Gelatineblätter in einem Gefäss mit kaltem Wasser einweichen. Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, 50 ml Wasser und die Maisstärke hineingeben. 20 s auf Stufe 5 mischen, um die Stärke aufzulösen. Erdnüsse dazugeben.
- 2 In einem Topf Puderzucker mit dem weissen Essig auf kleiner Flamme erhitzen. Sobald das Karamell beginnt, hell zu werden, vorsichtig 150 ml Wasser (Spritzer vermeiden) und die aufgelöste Gelatine dazugeben und weitere 5 min unter ständigem Rühren mit einer Gabel erhitzen, um eine Flüssigkeit zu erhalten.
- 3 Das Programm „Dessert“ (Dessert) 15 min auf Stufe 6 bei 90 °C starten. Nach einigen Sekunden nach und nach das Karamell durch die Öffnung im Deckel dazugeben.
- 4 Nach Ablauf des Programms muss das Karamell dickflüssig sein. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Masse sollte etwa 1 cm dick sein. Dieses Backblech mindestens 1 h in den Kühlschrank stellen. Anschliessend die gesamte Oberfläche mit Sesam bestreuen, dann in die Karamellplatte in kleine Rechtecke schneiden. Jedes Stück in den Sesamsamen wälzen und im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Besitzer eines I-Companion – Sie können das Programm DESSERT durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen.

• **DESSERTS** •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 12 h 11 min

10 Personen 5 min

6 min 12 h

DE MANUEL

## PANNA COTTA

- 150 ml Vollmilch
- 600 ml Vollrahm
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Gelatineblätter (6 g)

- 1 Gelatineblätter in ein Gefäss mit kaltem Wasser legen. Vanilleschote öffnen und die Samen herauskratzen.
- 2 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, dann Milch, Rahm, Zucker und Vanillesamen in den Behälter geben. Küchenmaschine für 5 min auf Stufe 4 bei 95 °C starten.
- 3 Nach Ablauf des Garvorgangs die eingeweichte Gelatine dazugeben und 1 min auf Stufe 6 untermischen.
- 4 Creme in kleine Schälchen füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und für mindestens 12 h in den Kühlschrank stellen.

Mit Frucht-Coulis servieren.

• **DESSERTS** •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 31 min

4/6 Personen 10 min

1 min 20 min

MADE BY MANDU

## PFANNKUCHEN

**250 g** Mehl  
**300 ml** teilentrahmte Milch  
**3** Eier  
**30 g** Zucker  
**1** Beutel Backpulver  
Salz

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Milch, Eier, Zucker und Salz in den Behälter geben. 30 s auf Stufe 10 mischen. Nach und nach Backpulver und Mehl durch die Öffnung im Deckel dazugeben (immer noch auf Stufe 10).
- 2 Auf hoher Flamme eine leicht mit Öl eingefettete Pfanne erhitzen, kleine Teigportionen in die Pfanne geben und die Pfannkuchen 5 min backen lassen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.
- 3 Wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Sie können diese Pfannkuchen mit frischen Früchten zum Frühstück servieren.

• **DESSERTS** •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 21 min

4/6 Personen 10 min

11 min

MADE BY MANDU

## PORRIDGE

**200 g** Haferflocken  
**500 ml** teilentrahmte Milch  
**400 ml** Wasser  
**50 g** flüssiger Honig  
**1 TL** Zimt  
**80 g** getrocknete Aprikosen  
**40 g** Haselnüsse

- 1 Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen; Milch, 400 ml Wasser und Haferflocken in den Behälter geben. 10 min auf Stufe 4 bei 80 °C erhitzen.
- 2 Honig, Zimt, klein geschnittene Aprikosen und die gehackten Nüsse dazugeben. 1 min auf Stufe 6 vermischen.
- 3 In Schalen servieren.

Lauwarm serviert schmeckt dieses Gericht hervorragend zum Frühstück.

• DESSERTS •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 1 h 03 min

4/6 Personen 20 min

18 min 25 min

Pastry

## PROFITEROLES

- 80 g Butter
- 250 ml Wasser
- 150 g Mehl
- 4 Eier  
Vanilleeis
- 200 g dunkle Schokolade
- 200 ml Sahne
- Salz

- 1 Den Ofen auf 240 °C vorheizen (Temperaturregler 7-8). Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. 250 ml Wasser, die in Stücke geschnittene Butter und Salz in den Behälter geben. Küchenmaschine 8 min auf Stufe 3 bei 90 °C starten. Nach Ablauf des Programms Mehl dazugeben und 2 min auf Stufe 6 untermischen. Teig in eine Schüssel geben und den Behälter abwaschen. Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen und den Teig wieder in den Behälter geben. Auf Stufe 6 rühren und nacheinander die Eier hinzufügen. Küchenmaschine für 2 min laufen lassen.
- 2 Mit einem Spritzbeutel kleine Teighäufchen auf das Backblech geben. 20 bis 25 min im Ofen backen, ohne die Ofentür währenddessen zu öffnen.
- 3 Knet-/Mahlmesser einsetzen und Schokoladenstücke und Sahne in den Behälter geben. 5 min auf Stufe 4 bei 60 °C schmelzen. Masse von den Behälterrändern schaben, dann 1 min auf Stufe 7 mixen. Windbeutel leicht einritzen und mit dem Vanilleeis füllen. Unverzüglich mit heisser Schokolade servieren.

• DESSERTS •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 15 min

4/6 Personen 5 min

4 min 6 min

Pastry

## ROSQUILLAS SPANISCHE DONUTS

- 50 ml teilentrahmte Milch
- 11 g Backpulver
- 350 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Anis-Likör
- Zucker

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, alle Zutaten in den Behälter geben, dann das Programm „Pastry“ (Teig) starten.
- 2 Dünne Teigringe formen und zusammendrücken, um Ringe mit einem Durchmesser von 5 cm zu erhalten.
- 3 Einige Minuten in der Fritteuse backen; die Donuts müssen goldbraun sein. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.

☛ Sie können dieses Rezept mit den Zesten einer Zitrone verfeinern.

• **DESSERTS** •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 24 min

4/6 Personen 10 min

4 min 10 min

MADE BY MARETT

MADE BY MARETT

## ROTE GRÜTZE

**600 g** gemischte rote Früchte (z.B. entsteinte Sauerkirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)  
**½ L** Kirsch- oder schwarzer Johannisbeersaft  
**½** Vanilleschote  
**3 EL** Speisestärke  
 ca. 3-4 EL Zucker

- 1 Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Den Kirschsafte mit dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in den Behälter geben. Stufe 3/100 °C/10 Minuten kochen.
- 2 Die Stärke mit 3-4 Esslöffeln Wasser verrühren und nach 5 Minuten zusammen mit dem Zucker in den kochenden Fruchtsaft gießen.
- 3 Nach Ablauf des Programms die vorbereiteten Früchte hinzufügen, mit dem Spatel unterrühren und im Sud heiss werden lassen.
- 4 Die Grütze abkühlen lassen. Die Vanilleschote erst vor dem Servieren entfernen.



Servieren Sie die rote Grütze mit aufgeschlagener Sahne oder mit Vanillesauce.  
 Sie können die Grütze auch mit aufgetauten Tiefkühlbeeren zubereiten.

• **DESSERTS** •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 30 min

10 Personen 10 min

20 min

MADE BY MARETT

MADE BY MARETT

## SCHNEE-EIER

**6** Eier  
**140 g** Zucker  
**500 ml** Milch  
**1 TL** flüssige Vanille

- 1 Eigelb und Eiweiss trennen. Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Eigelbe und 80 g Zucker in den Behälter geben. 1 min auf Stufe 6 mixen. Nach 30 s die flüssige Vanille und die Milch hinzufügen.
- 2 Küchenmaschine für 12 min auf Stufe 4 bei 85 °C starten. Die Englische Creme zur Seite stellen und den Behälter abwaschen.
- 3 Schlag-/Rühraufsatz in die gut abgetrocknete Küchenmaschine einsetzen, Eiweiss und den restlichen Zucker in den Behälter geben. Küchenmaschine für 6 min 30 s auf Stufe 7 bei 70 °C ohne Dampfreglerverschluss starten. Wenn das akustische Signal ertönt, den Eischnee zu Kugeln formen und auf ein Küchenpapier legen.
- 4 Creme auf die Dessertschalen verteilen und Eischnee darauf geben. Frisch servieren.



Sie können den Eischnee mit Kakaopulver bestäuben, mit Trockenobst oder Karamell garnieren.

## DESSERTS

Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 2 h 45 min

10 Personen 10 min

35 min 2 h

DESSERT Dessert

## ÎLES FLOTTANTES

- 400 ml** Kokosmilch
- 400 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
- 50 g** Zucker
- 50 g** dunkle Schokolade, in Stücken
- 60 g** Tapioka-Perlen (Stärkeperlen)

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Kokosmilch, Milch, Zucker und Schokolade in den Behälter geben. Stufe 3/90 °C/5 Minuten rühren, ohne Stopfen.
- 2** Die Tapioka-Perlen hinzufügen und das Dessert-Programm auf Stufe 3/95 °C/30 Minuten einstellen und starten, ohne Stopfen.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Mischung in 6 Gläser füllen und vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kühlen.



Sie können diesen Nachtisch mit Kirschen servieren.

## DESSERTS

Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 1 h 42 min

10 Personen 20 min

27 min 55 min

DESSERT Dessert

## SCHOKOLADEN-ÉCLAIRS

- 4** Eier
- 2** Eier
- 3** Eigelbe
- 700 ml** Milch
- 100 g** Zucker
- 40 g** Mehl
- 150 g** Mehl
- 30 g** Maisstärke
- 1 TL** Vanillepulver
- 2 EL** gesüsster Kakao
- 120 g** dunkle Schokolade 70 %
- 80 g** Butter
- 100 g** Schokolade zum Glasieren
- 250 ml** Wasser
- Salz

- 1** Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. 4 Eier, 3 Eigelbe, Zucker, Mehl und Maizena® in den Behälter geben. Ohne den Dampfreglerverschluss 1 min auf Stufe 6 Zutaten vermischen und dabei die Milch zugeben.
- 2** Dampfreglerverschluss einsetzen und das Programm „Dessert“ (Dessert) 12 min auf Stufe 4 bei 90 °C starten.
- 3** Anschließend Vanille, Kakao und Schokolade dazugeben und das Programm für 1 min auf Stufe 7 starten.
- 4** Creme in einer Schüssel abkühlen lassen, dann in einen Spritzbeutel füllen. Behälter der Küchenmaschine abwaschen.
- 5** Knet-/Mahlmesser einsetzen. 250 ml Wasser, Butter und Salz in den Behälter geben, dann 8 min auf Stufe 3 bei 95 °C starten.
- 6** Mehl dazugeben und 2 min auf Stufe 6 untermischen.
- 7** Teig in eine Schüssel legen und den Behälter mit kaltem Wasser abwaschen. Knet-/Mahlmesser wieder einsetzen und den Teig noch einmal in den Behälter geben. Auf Stufe 7 vermengen und nacheinander die Eier hinzufügen. Küchenmaschine für 2 min laufen lassen.
- 8** Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Teig in einen Spritzbeutel geben und Eclairs formen. Für 20 bis 25 min bei 180 °C im Ofen backen, dann noch einmal für 30 min bei 160 °C. Eclairs abkühlen lassen und mit der Creme füllen. Schokolade schmelzen und die Oberseite der Eclairs mit der Schokolade glasieren. Servieren.

Für die Besitzer eines I-Companion – Sie können das Programm DESSERT durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen.



• **DESSERTS** •  
*Individuelle Gerichte*



Gesamtzeit : 25 min

4/6 Personen 10 min

10 min 5 min

MADE MANUEL

## WAFFELN

**100 g** Butter  
**125 g** Vollmilch  
**25 g** Zucker  
**110 g** Mehl  
**3** Eiweiss  
Vanillearoma  
Salz

- 1 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Butter in den Behälter geben und für 3 min auf Stufe 5 bei 90 °C mit eingestemtem Dampfglerverschluss schmelzen.
- 2 Milch und Zucker dazugeben, dann auf Stufe 10 vermischen. Nach und nach das Mehl durch die Deckelöffnung hinzufügen. Wenn das Mehl untergemischt ist, das Vanillearoma dazugeben und die Küchenmaschine noch einmal für 2 min starten. Die Mischung in eine Schüssel füllen, Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 3 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Eiweiss und 1 Prise Salz in den Behälter geben. Küchenmaschine für 5 min auf Stufe 6 ohne Dampfglerverschluss laufen lassen.
- 4 Mit einem Spatel vorsichtig das Eiweiss unter die Masse heben.
- 5 Waffeleisen erhitzen und mit etwas Butter einfetten. Wenn das Waffeleisen heiss ist, eine Schöpfkelle voll Teig hineingeben. Einige Minuten backen und dabei das Gerät im Auge behalten. Waffel auf einen Teller legen. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

• **DESSERTS** •  
*Individuelle Gerichte*



Gesamtzeit : 57 min

4/6 Personen 15 min

12 min 30 min

MADE MANUEL

## WINDBEUTEL

**80 g** Butter  
**250 ml** Wasser  
**150 g** Mehl  
**4** Eier  
**100 g** Hagelzucker  
Salz

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. 250 ml Wasser, die in Stücke geschnittene Butter und Salz in den Behälter geben. Küchenmaschine für 8 min auf Stufe 3 bei 90 °C starten.
- 2 Nach Ablauf des Programms das Mehl dazugeben und 2 min auf Stufe 6 untermischen.
- 3 Teig in eine Schüssel legen und den Behälter mit kaltem Wasser abwaschen, um ihn abzukühlen. Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen und den Teig wieder in den Behälter geben. Küchenmaschine auf Stufe 6 einstellen und nach und nach die Eier durch die Deckelöffnung dazugeben. Maschine für 2 min laufen lassen.
- 4 Ein Backblech mit Backpapier bedecken. Mit einem Löffel kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen, dann mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen für 25 bis 30 min backen.

Mit Pistaziensplittern, gebrannten Mandeln, Haselnüssen garnieren.

• **DESSERTS** •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 15 min

4 Personen 5 min

10 min 3 h

MADE MANUALLY

## ZABAGLIONE

**120 g** Puderzucker  
**6** Eigelb, sehr frisch und in Zimmertemperatur  
**80 g** Likörwein

- 1 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen und Zucker sowie Eigelbe in den Behälter geben. Es ist sehr wichtig, dass die Eigelbe Zimmertemperatur haben. 30 min auf Stufe 5 bei 40 °C schlagen.
- 2 Wein dazugeben und 7 min auf Stufe 4 bei 70 °C erhitzen.
- 3 Zabaglione in Schälchen giessen. Geben Sie Biskuits, Schokoladensplitter oder frische Früchte dazu.



Variieren Sie die Zitrusfrüchte und garnieren Sie die Creme mit kandierten Zitruszesten!

• **DESSERTS** •  
Individuelle Gerichte



Gesamtzeit : 3 h 18 min

6 Personen 5 min

13 min 3 h

MADE MANUALLY

## ZITRONENCREME

**3** Eier  
**150 g** Zucker  
**20 g** Maizena®  
**500 ml** teilentrahmte Milch  
**180 ml** Zitronensaft

- 1 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Eier und Zucker in den Behälter geben. 1 min auf Stufe 6 mischen.
- 2 Maizena®, Milch und Zitronensaft dazugeben, dann die Küchenmaschine für 12 min auf Stufe 5 bei 90 °C ohne den Dampfreglerverschluss starten.
- 3 Creme auf Schälchen verteilen. Mit Frischhaltefolie bedecken, dann für 3 bis 4 h in den Kühlschrank stellen. Kalt geniessen.



Variieren Sie die Zitrusfrüchte und garnieren Sie die Creme mit kandierten Zitruszesten!



Gesamtzeit : 52 min

4/6 Personen 10 min

2 min 40 min

MADEL

## APFEL-CRUMBLE

- 150 g** Mehl
- 125 g** Mandelpulver
- 150 g** Zucker
- 200 g** leicht gesalzene Butter
- 850 g** Äpfel

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Mehl, Mandelpulver, Zucker und Butter in den Behälter geben, dann auf Stufe 8 mixen, bis der Teig Kügelchen bildet (ca. 1 min 30 s). Der Teig muss nicht unbedingt eine Kugel bilden.
- 3** Äpfel schälen, in Würfel schneiden, dann in eine Schale legen. Äpfel mit dem zerbröselten Teig bedecken.
- 4** Für 40 min im Ofen backen. Warm oder kalt verzehren.



Die Äpfel können durch Birnen ersetzt werden oder mit roten Früchten gemischt werden.



Gesamtzeit : 1 h 09 min

4/6 Personen 15 min

9 min 45 min

Pastry

## APFELKUCHEN

- 4** Äpfel (Golden Delicious)
- 125 g** Butter
- 150 g** brauner Zucker
- 3** Eier
- 140 g** Mehl
- 1** Beutel Backpulver
- Zimt
- Rum

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, die in Würfel geschnittene Butter in den Behälter geben und 5 min auf Stufe 4 bei 70 °C schmelzen. Wenn das akustische Signal ertönt, den Boden einer Tortenform mit etwas von der geschmolzenen Butter mithilfe eines Pinsels einfetten. Form mit Mehl bestäuben.
- 3** Äpfel schälen, in Streifen schneiden und in der Form verteilen.
- 4** Braunen Zucker, Eier, Mehl, Backpulver, eine Dosierkappe Rum und eine Prise Zimt in den Behälter mit der geschmolzenen Butter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 5** Nach Ablauf des Programms den Teig in die Form geben. Für ungefähr 45 min im Ofen backen. Abkühlen lassen und servieren.



Eine Springform eignet sich am besten für dieses Rezept!

## DESSERTS

*Kuchen*



Gesamtzeit : 48 min

6 Personen 15 min

8 min 25 min

Slow cook

# APRIKOSEN-CLAFOUTIS MIT ROSMARIN

- 4 Eier
- 20 g Butter
- 150 g Puderzucker
- 2 Beutel Vanillezucker
- 130 g Mehl
- 400 ml Milch
- 1 Butterflocke für die Form
- 1 TL Mehl für die Form
- 8 kleine Aprikosen
- 1 Rosmarinzwig
- Puderzucker

- 1 Aprikosen waschen und vierteln. Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Butter in den Behälter geben und das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 starten. Nach 30 s Aprikosen, Rosmarinzwig und einen Beutel Vanillezucker dazugeben. Aprikosen in eine mit Butter eingefettete und mit Mehl bestäubte Auflaufform geben, dann den Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 2 Ofen auf 210 °C vorheizen. Schlag-/Rühraufsatz einsetzen und Eier und Zucker in den Behälter geben, dann die Küchenmaschine 3 min auf Stufe 6 ohne den Dampfglerverschluss starten. Nach einer Minute nach und nach das Mehl, dann die Milch hinzufügen.

- 3 Teig in die Form auf die Aprikosen geben, den zweiten Beutel Vanillezucker darüber verteilen und 25 min im Ofen backen. Abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Servieren Sie diesen Clafoutis mit einer Kugel Vanilleeis auf jedem Stück. Ersetzen Sie die Aprikosen durch Kirschen, um einen klassischen Clafoutis zuzubereiten.

## DESSERTS

*Kuchen*



Gesamtzeit : 1 h

4/6 Personen 10 min

5 min 45 min

Pastry

# BANANENBROT

- 100 g leicht gesalzene Butter, weich
- 100 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 50 ml Sahne
- 120 g Schokoladensplitter
- 220 g Mehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 2 Bananen (c. 250 g)

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Die in Stücke geschnittene Butter, Zucker, Eier, Sahne, Mehl und Backpulver in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 3 Bananen schälen und grob schneiden. Nach Ablauf des Programms Bananen mit den Schokoladensplittern dazugeben, dann 40 s auf Stufe 6 untermischen.

- 4 Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und ungefähr 45 min im Ofen backen. Wenn der Kuchen gegen Ende der Backzeit zu dunkel wird, Backofen auf 160 °C herunterstellen (Temperaturregler 5).
- 5 Abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.



Bereiten Sie dieses Rezept mit reifen Bananen zu. Sie können Karamellstückchen hinzufügen.



Gesamtzeit : 1 h

12 Stücke 30 min

30 min

Pastry

• • • • •

## BIENENSTICH

- 130 g Magerquark
- 2 EL fettarme Milch
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 1 Pck Backpulver
- 100 g Zucker
- 50 ml neutrales Öl

**Belag:**

- 2 EL Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 50 g weiche Butter
- 1 EL Aprikosenmarmelade
- 100 g Mandelblättchen

**Creme:**

- 200 ml fettarme Milch
- 2 Pck backfeste Puddingcreme, Vanille-Geschmack
- 500 g Sahnequark
- 26 cm Springform
- Butter zum Einfetten und Semmelbrösel zum Ausstreuen

- 1 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Springform fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Alle Zutaten für den Teig in den Behälter füllen. Das Teigprogramm P1 einstellen.
- 2 Den Teig in die Springform geben und gleichmässig darin verteilen. Den Behälter reinigen.
- 3 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zucker, Vanillezucker, Butter und Marmelade in den Topf geben, Stufe 3 / 60 °C / 3 Minuten erwärmen.
- 4 Mandelblättchen zugeben und Stufe 2 / 30 °C / 3 Minuten verrühren. Die Masse auf dem Teig verteilen.
- 5 Den Kuchen etwa 30 Minuten backen, auskühlen lassen und waagrecht durchschneiden. Den Kuchendeckel in 12 Tortenstücke zerteilen.
- 6 Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten für die Creme in den Behälter geben. Stufe 7 / 1 Minute schlagen.
- 7 Die Creme auf den Kuchenboden streichen und die Kuchendeckelstücke darauf legen.



Gesamtzeit : 1 h 04 min

10 Personen 15 min

4 min 45 min

Pastry

• • • • •

## BIRNEN UND HASELNUSSKUCHEN

- 250 g Mehl
- 1 Beutel Backpulver (11 g)
- 175 g leicht gesalzene Butter, weich
- 3 Eier
- 100 g brauner Zucker
- 120 g Haselnusspulver
- 6 Birnenhälften in Sirup

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Mehl, Backpulver, Butterstücke, Eier, Zucker und Haselnusspulver in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 3 Eine Backform mit Backpapier auslegen.
- 4 Birnen in Würfel schneiden Nach Ablauf des Programms Birnen in den Behälter geben, dann 15 s auf Stufe 6 untermischen.
- 5 Teig in die Form geben und dann für 40 bis 45 min backen.
- 6 Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und zum Servieren in Scheiben schneiden.



Sie können Schokoladensplitter hinzufügen oder dieses Rezept auch mit einer Mischung aus Äpfeln und Haselnüssen oder Aprikosen und Mandeln zubereiten.



Gesamtzeit : 3 h 34 min

6/8 Personen 20 min

14 min 3 h

MADE WITH HANDS

Icons: Fork and plate, Knife and cutting board, Pot, Bowl with spoon, Oven, Mixer, Blender, Hand mixer.

## BIRNEN UND SCHOKOLADENDESSERT

- 200 g** Spekulatius
- 40 g** geschmolzene Butter
- 3** Gelatineblätter (**6 g**)
- 350 g** Birnen in Sirup (Abtropfgewicht)
- 200 ml** Schlagsahne mit **30 %** Fettgehalt
- 60 g** Zucker
- 120 g** Mascarpone
- 100 g** dunkle Schokolade
- 80 ml** Milch

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Spekulatius für 30 s auf Stufe 10 zerkleinern. Geschmolzene Butter dazugeben und mit dem Spatel verrühren, dann auf den Boden einer Form drücken.
- 2** Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die abgetropften Birnen mit 2 EL ihres Sirups in den Behälter der Küchenmaschine geben und 1 min auf Stufe 10 zerkleinern. In einer Schüssel für später aufheben.
- 3** 2 EL Birnensirup in einem Topf erhitzen, dann die Gelatineblätter dazugeben. Küchenmaschine reinigen und den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Schlagsahne in den Behälter geben und 3 min

auf Stufe 7 schlagen. Zucker, die zerkleinerten Birnen, Mascarpone und Gelatine dazugeben. 1 min 30 s auf Stufe 4 vermischen. In die Form geben und in den Kühlschrank stellen.

- 4** Knet-/Mahlmesser einsetzen und Milch und Schokolade in den Behälter geben. 8 min auf Stufe 5 bei 70 °C schmelzen. Die geschmolzene Schokolade auf die Birnencreme geben. Mindestens 3 h kalt stellen.



Gesamtzeit : 39 min

6 Personen 20 min

11 min 8 min

MADE WITH HANDS

Icons: Fork and plate, Knife and cutting board, Pot, Bowl with spoon, Oven, Mixer, Hand mixer.

## BISKUITROLLE MIT KIRSCHKONFITÜRE

- 6** Eier
- 120 g** Puderzucker
- 80 g** Mehl
- 1** Prise Salz
- 1** Becher Kirschkonfitüre
- Einige Kirschen
- Puderzucker

- 1** Ofen auf 190 °C vorheizen. Eiweiss und Eigelb trennen. Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Eigelbe und Puderzucker in den Behälter geben. Küchenmaschine für 3 min auf Stufe 7 starten. Mischung in einer Schüssel geben, dann den Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 2** Schlag-/Rühraufsatz einsetzen, Eiweiss mit einer Prise Salz in den Behälter geben und Küchenmaschine für 8 min auf Stufe 7 starten. Mit einem Gummischaber vorsichtig den Eischnee unter die andere Masse heben. Mehl einrieseln lassen und gut unter die Mischung rühren.
- 3** Teig gleichmässig auf einem mit

Backpapier bedeckten Backblech verteilen, um ein Rechteck zu formen. 8 min im Ofen backen lassen. Backvorgang im Auge behalten, damit der Biskuit nicht zu braun wird. Biskuit aus dem Ofen nehmen, dann in ein sauberes und feuchtes Geschirrhandtuch einrollen. Abkühlen lassen.

- 4** Biskuit entrollen und die Konfitüre mit einem Spatel darauf verteilen. Mithilfe des Tuchs den Biskuit erneut fest zusammenrollen. Puderzucker auf die Biskuitrolle streuen und servieren.



Diese Biskuitrolle ist auch sehr lecker mit Ananas- oder Brombeerkonfitüre oder Schokolade!



Gesamtzeit : 1 h 12 min

4/6 Personen 15 min

7 min 50 min

Pastry

## BLONDIES

### MIT WEISSER SCHOKOLADE UND ROTEN FRÜCHTEN

- 300 g** weisse Schokolade
- 40 g** Honig
- 100 g** gesalzene Butter
- 4** Eier
- 115 g** Zucker
- 170 g** Mehl
- 125 g** Mandelpulver
- 1** Beutel Backpulver
- 200 g** rote Früchte, tiefgekühlt

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Butter, Schokoladenstücke und Honig in den Behälter geben. 5 min auf Stufe 3 bei 50 °C schmelzen.
- 3** Währenddessen Eier mit dem Zucker in einer Schüssel verquirlen. Wenn das akustische Signal ertönt, die Wände des Behälters abschaben. (Es macht nichts, wenn die Schokolade kristallisiert, sie wird trotzdem anschliessend wieder glatt). Die Masse aus Ei und Zucker dazugeben und 1 min auf Stufe 8 vermischen.
- 4** Mehl, Mandelpulver und Backpulver dazugeben, dann 1 min auf Stufe 8 mischen.
- 5** Eine quadratische Form einfetten und mit Mehl bestäuben. Dann den Teig hineingeben. Die tiefgekühlten Früchte darauf verteilen und mit der Rückseite eines Löffels in den Teig drücken. 50 min bei 170 °C backen. Etwas abkühlen lassen und auf ein Rost stürzen.



Gesamtzeit : 54 min

4/6 Personen 10 min

14 min 30 min

Pastry

## BROWNIE MIT PEKANNÜSSEN

- 200 g** dunkle Schokolade
- 200 g** leicht gesalzene Butter
- 160 g** Zucker
- 80 g** Mehl
- 4** Eier
- 1 TL** Backpulver
- 100 g** Pekannüsse

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen und Butterwürfel und Schokolade in Stücken in den Behälter geben. 10 min auf Stufe 3 bei 45 °C schmelzen.
- 2** Ränder des Behälters abschaben und Zucker, Mehl, Eier, Backpulver und Pekannüsse dazugeben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 3** Eine quadratische Backform mit Backpapier auslegen. Teig hineingeben und in den Ofen schieben. Ungefähr 20 bis 30 min backen.
- 4** Nach dem Backen abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.



Mit Pistazien, Haselnüssen, Mandeln ... oder sogar einer Mischung aus zwei Sorten können Sie den Geschmack dieses Desserts variieren. Wenn Sie grosse Nussstücke im Brownie bevorzugen, geben Sie die Nüsse nach Ablauf des Programms dazu und rühren Sie den Teig schnell mit dem Spatel.



Gesamtzeit : 56 min

4/6 Personen 15 min

1 min 40 min

MADE WITH HANDS

## DREIKÖNIGSKUCHEN MIT ÄPFELN UND HASELNÜSSEN

- 2 Scheiben Blätterteig
- 160 g Kochäpfel
- 140 g Butter
- 125 g Haselnusspulver
- 125 g Puderzucker
- 2 Eier
- 1 Eigelb

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Äpfel schälen, in Würfel schneiden und mit 15 g Butter für 5 min auf hoher Flamme in der Pfanne anbraten.
- 2 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Den Rest der Butter, Haselnusspulver, Puderzucker und die verquirlten Eier in den Behälter geben. 30 s auf Stufe 9 mixen. Mithilfe des Spatels die Masse zur Mitte des Behälters schieben und noch einmal 30 s mixen. Vorgang wiederholen; die Masse muss glatt sein.
- 3 Eine Scheibe Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausbreiten. Mit Haselnusscreme bedecken und einen Rand von 2 cm frei lassen.

- Apfelwürfel auf der Creme verteilen, eine kleine Figur hinzufügen, dann mit der zweiten Teigscheibe bedecken. Die Ränder der Teige fest zusammendrücken, damit sie gut aneinander haften.
- 4 Kuchen mit Eigelb bepinseln und für ca. 35 min im Ofen backen.



Gesamtzeit : 4 h 27 min

10 Personen 25 min

1 min 30 4 h 30 s

MADE WITH HANDS

## EMILY ERDBEER

- 400 g Erdbeeren
- 8 g Gelatine
- 18 Löffelbiskuits
- 150 ml Erdbeersirup
- 200 g Speisequark (40 %)
- 100 g Mascarpone
- 60 g Zucker
- Saft 1 Zitrone

- 1 Gelatine für 20 min in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken und in den Zitronensaft legen. Alles für 30 s zum Schmelzen in die Mikrowelle stellen. Löffelbiskuits in den Erdbeersirup tauchen und in eine Napfkuchenform legen.
- 2 Erdbeeren entstielen und vierteln. 100 g davon in einer Schüssel für später aufheben.
- 3 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Quark, Mascarpone, die restlichen 300 g Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft in den Behälter geben. 1 min auf Stufe 5 mischen. Falls notwendig, die Masse mithilfe des Spatels zur Mitte des Behälters schieben und noch einmal 30 s mixen.
- 4 Masse in die Napfkuchenform geben, mindestens 4 h kalt stellen, damit sie fest werden kann.
- 5 Mit den frischen Erdbeeren garnieren und servieren.



## DESSERTS

*Huchen*



Gesamtzeit : 1 h 37 min



4 Personen



20 min



17 min



1 h



Dessert



## ERDBEER-HERZEN MIT VANILLE

- 50 g** Butter
- 12** Palets Bretons
- 250 g** Erdbeeren
- 4** Eigelbe
- 50 g** Puderzucker
- 40 g** Mehl
- Maïzena®
- 500 ml** teilentrahmte Milch
- 1** Vanilleschote

- 1** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Butter in den Behälter geben und 5 min auf Stufe 3 bei 50°C schmelzen. Palets Bretons dazugeben und 1 min auf Stufe 12 mit eingesetztem Dampfreglerverschluss mixen. Teig im Behälter kneten.
- 2** Etwas Teig in herzförmige Törtchenformen oder Ausstechformen geben und gleichmässig andrücken, um eine dicke Schicht zu erhalten. Mindestens für 1 h in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 3** Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Eigelbe, Puderzucker, Mehl und Maïzena in den Behälter geben. Die halbierte Vanilleschote ausschaben. 1 min auf Stufe 6 mixen, während-

dessen nach und nach die Milch dazugeben.

- 4** Dampfreglerverschluss einsetzen. Das Programm „Dessert“ (Dessert) für 10 min auf Stufe 4 bei 90 °C starten. Nach Ablauf des Programms 10 s auf Stufe 9 mixen. Creme in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
- 5** Erdbeeren waschen und entstielen. In Streifen schneiden.
- 6** Auf jeden Törtchenboden eine dicke Schicht Konditorcreme geben (zum Beispiel mit einem Spritzbeutel, sofern vorhanden) und die Törtchen mit Erdbeerstreifen garnieren.



Sie können anstatt Erdbeeren Saisonobst nehmen (Kirschen, Himbeeren ...).

Für die Besitzer eines I-Companion – Sie können das Programm DESSERT durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen.

## DESSERTS

*Huchen*



Gesamtzeit : 1 h 12 min



4/6 Personen



5 min



7 min



1 h



Dessert



## FAR BRETON

- 300 g** entsteinte Pflaumen
- 20 g** leicht gesalzene Butter, geschmolzen
- 750 ml** teilentrahmte Milch
- 5** Eier
- 140 g** Zucker
- 1** Beutel Vanillezucker
- 220 g** Mehl
- 50 ml** Cointreau®

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Pflaumen hineingeben.
- 2** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Butter in den Behälter geben, dann 3 min auf Stufe 5 bei 80 °C mit eingesetztem Dampfreglerverschluss erhitzen.
- 3** Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker dazugeben, dann 4 min auf Stufe 8 vermischen.

- 4** Nach 10 s nach und nach das Mehl dazugeben. Nach 1 min 30 s den Cointreau® hinzufügen und die Küchenmaschine bis zum Ende der eingestellten Zeit laufen lassen.
- 5** Masse auf die Pflaumen geben und 1 h im Ofen backen. Abkühlen lassen und verzehren.



Sie können die Pflaumen durch Feigen oder Kirschen ersetzen.

## DESSERTS

*Huchen*



Gesamtzeit : 1 h 06 min

10 Personen 15 min

16 min 35 min

Dessert

## FLAN

- 1 Mürbeteig
- 5 Eier
- 180 g Zucker
- 100 g Maizena®
- 2 Beutel Vanillezucker
- entrahmte Milch

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Eier, Zucker, Maizena® und Vanillezucker in den Behälter geben, dann 1 min auf Stufe 6 mischen. Nach 30 s Milch dazugeben.
- 3 Das Programm „Dessert“ (Dessert) für 15 min auf Stufe 5 bei 90 °C starten.
- 4 Eine Form mit hohem Rand mit dem Mürbeteig auslegen. Creme darüber geben und 30 bis 35 min im Ofen backen. Flan vor dem Verzehren abkühlen lassen.



Dieses Rezept ist ideal, um es am Vortag zuzubereiten.

Für die Besitzer eines I-Companion – Sie können das Programm DESSERT durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen.

## DESSERTS

*Huchen*



Gesamtzeit : 37 min

6 Personen 20 min

9 min 8 min

MADE MANUALLY

## SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER®

- 4 Eier
- 50 ml Grand Marnier®
- 1 EL Mehl (15 g)
- 120 g Zucker
- 20 g Butter

- 1 Den Ofen auf 200 °C vorheizen (Temperaturregler 6-7). Eigelb und Eiweiss trennen. Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Eigelb, Grand Marnier® und Mehl in den Behälter geben. Dampfreglerverschluss einsetzen und Zutaten 3 min auf Stufe 7 mischen. In eine grosse Schüssel geben. Behälter ausspülen.
- 2 Schlag-/Rühraufsatz einsetzen, Eiweiss und 80 g Zucker in den Behälter geben. Ohne den Dampfreglerverschluss 6 min auf Stufe 7 vermischen. 6 einzelne Auflaufformen mit der weichen Butter einfetten, dann mit dem restlichen Zucker austreuen.
- 3 Ein Drittel des Eischnees durch kräftiges Schlagen unter die Eigelbe mischen, dann das restliche Eiweiss vorsichtig mit dem Spatel unterheben. Jedes Auflaufförmchen bis zum Rand mit der Masse füllen. Oberfläche glätten und die Ränder der Förmchen säubern. Für 8 min im Ofen backen. Sofort servieren.

## DESSERTS

*Huchen*



Gesamtzeit : 56 min

4/6 Personen 10 min

11 min 35 min

Dessert

DE MANUEL

# GRIESSPUDDING

**750 ml** teilentrahmte Milch  
**150 g** feiner Griess  
**125 g** Zucker  
**1** Prise Salz  
**3** Eier  
**150 ml** Creme fraîche  
**125 g** Rosinen

- Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, dann Milch, Griess, Zucker und Salz in den Behälter geben. Das Programm „Dessert“ (Dessert) für 10 min auf Stufe 4 bei 90 °C starten. Die Masse zum Abkühlen in eine Schüssel füllen. Behälter der Küchenmaschine abwaschen.
- Knet-/Mahlmesser einsetzen und die verquirlten Eier und Creme fraîche in den Behälter geben. 30 bis 40 s lang auf Stufe 6 vermischen.
- Diese Mischung auf den Griess geben, Rosinen hinzufügen und mit einem Spatel vermengen. In eine Tortenform in Standardgröße geben und 30 bis 35 min im Ofen backen. Warm oder kalt verzehren.



Sie können 50 ml Rum und kandierte Orangenschale hinzugeben.

Für die Besitzer eines I-Companion – Sie können das Programm DESSERT durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen.

## DESSERTS

*Huchen*



Gesamtzeit : 1 h 40 min

2 Personen 15 min

5 min 1 h 20 min

DE MANUEL

# HIMBEER-KÄSEKUCHEN MIT ROSENAROMA

**120 g** Frischkäse (Philadelphia)  
**125 g** Speisequark  
**100 g** Zucker  
**50 g** Spekulatius  
**15 g** Butter  
**1** Ei  
**1 EL** Rosenwasser  
**100 g** frische Himbeeren

- Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, dann die Butter in den Behälter geben. Küchenmaschine für 3 min auf Stufe 4 bei 80 °C starten. Die zerkleinerten Spekulatius dazugeben und für 20 s auf Stufe 12 mixen. Den Boden zweier separater Formen mit dieser Mischung bedecken und diese fest andrücken. Kalt stellen. Behälter abwaschen und abtrocknen.
- Ofen auf 180 °C vorheizen. Knet-/Mahlmesser einsetzen, dann Frischkäse, Quark, Puderzucker, Rosenwasser und das Ei in den Behälter geben. Küchenmaschine für 1 min auf Stufe 10 starten.
- Diese Masse in die Formen auf den Keksboden geben und für etwa 20 Minuten im Ofen backen.
- 1 h abkühlen lassen, dann die Käsekuchen in den Kühlschrank stellen.
- Käsekuchen kurz vor dem Servieren aus der Form nehmen und mit einigen frischen Himbeeren und einer Rosenblüte garnieren.



Sie können zu die Käsekuchen mit Himbeer-Coulis servieren.



Gesamtzeit : 49 min

4/6 Personen 15 min

4 min 30 min

Pastry

## JOGHURT-TORTE MIT TROCKENOBST

- 125 g** Naturjoghurt (**125 g**)
- 2** Becher Mehl
- 2** Becher Zucker
- ½** Becher Öl
- 3** Eier
- 1** Becher Trockenobst (Rosinen, Feigen, Datteln)
- 1** Beutel Backpulver (**11 g**)
- 1 TL** Vanillearoma

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Joghurt, Mehl, Zucker, Öl, Eier, Trockenobst, Backpulver und Vanillearoma in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 3** Eine Tortenform mit Backpapier auslegen.
- 4** Nach Ablauf des Programms den Teig in die Form füllen und für 30 min im Ofen backen.
- 5** Abkühlen lassen und servieren.



Wenn Sie möchten, dass das Trockenobst ganz bleibt, geben Sie es nach Ablauf des Programms dazu und rühren Sie die Masse noch einmal für 30 s auf Stufe 6 um.



Gesamtzeit : 1 h 19 min

4/6 Personen 15 min

4 min 1 h

Pastry

## KAROTTENKUCHEN

- 300 g** Karotten
- 3** Eier
- 190 g** brauner Zucker
- 240 g** Mehl
- Zimt
- Muskatnuss
- Vanilleextrakt
- 1** Paket Backpulver (**11 g**)
- 250 ml** Sonnenblumenöl

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Karotten schälen, in Würfel schneiden und in den Behälter geben. 20 s auf Stufe 12 zerkleinern, dann in eine Schüssel geben und zur Seite stellen.
- 2** Knet-/Mahlmesser einsetzen, alle anderen Zutaten in den Behälter geben, dann das Programm „Pastry“ (Teig) P3 für 3 min starten.

- 3** Nach Ablauf des Programms die Karotten dazugeben und 20 s auf Stufe 6 mischen. Eine Backform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Etwa 1 h im Ofen backen. Mit einem Messer prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Es darf beim Herausziehen kein Teig an der Klinge kleben.



Laissez refroidir avant de démouler. Avec les carottes, il est aussi possible d'ajouter 50 g de raisins secs ou 50 g de noix concassées selon vos goûts. Pour un goût plus prononcé de cannelle, doublez la quantité.



Gesamtzeit : 45 min

10 Personen 5 min

5 min 35 min

MADEL

## KÄSEKUCHEN

- 125 g** Butter
- 160 g** Biskuits (wie z. B. Bastogne)
- 600 g** Frischkäse (Philadelphia®, St Môret)
- 130 g** Zucker
- 2** Eiweiss
- 50 ml** Zitronensaft

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Butter in den Behälter geben und 3 min auf Stufe 5 bei 80 °C schmelzen. Biskuitbrösel dazugeben und 30 s auf Stufe 11 mixen.
- 2** Den Boden einer Form (23 cm) mit dieser Mischung bedecken. Mit der Rückseite eines Löffels fest andrücken und kalt stellen.
- 3** Küchenmaschine reinigen und das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Frischkäse, Zucker, Eiweiss (leicht geschlagen) und Zitronensaft in den Behälter geben. 40 s bis 1 min auf Stufe 12 mixen. Diese Masse in die Form geben.
- 4** 30 bis 35 min im Ofen backen. Die Creme muss fest sein. Kalt servieren.

Anstatt Zitrone können Sie auch Vanille nehmen und dieses Dessert mit frischen Himbeeren servieren.



Gesamtzeit : 54 min

4/6 Personen 15 min

4 min 35 min

Pastry

## KASTANIEN UND MANDELKUCHEN

- 70 g** Reismehl
- 70 g** Kastanienmehl
- 80 g** Mandelmus
- 80 ml** Mandelmilch
- 60 g** Rohrzucker
- 2** Eier
- 8 g** Natron oder **5 g** Backpulver
- 50 g** Trockenobst (Feigen, Aprikosen)

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen und alle Zutaten in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 3** Eine Backform mit Backpapier auslegen. Nach Ablauf des Programms den Teig in die Form geben.
- 4** Für ungefähr 35 min im Ofen backen. Abkühlen lassen und servieren.

Sie können Schokoladensplitter hinzufügen oder das Mandelmus durch Kastanienhonig ersetzen.

## DESSERTS

*Huchen*



Gesamtzeit : 40 min

4 Personen 30 min

10 min 5 min 55 min

Dessert Sauce

## LAVATÖRTCHEN

- 100 g** dunkle Schokolade (70%), grob zerkleinert
- 100 g** Butter, in Stücken
- 50 g** Zucker
- 1** Pck Bourbon-Vanillezucker
- 2** Eier
- 2** gehäufte EL Dinkelmehl
- 2 TL** Speisestärke
- ½ TL** Backpulver
- Butter und Zucker für die Förmchen
- Etwas Puderzucker zum Bestreuen
- 4** Backförmchen, Ø **8,5 cm**

- 1** Backofen auf 170 °C Umluft mit Unterhitze vorheizen.
- 2** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Schokolade und Butter in den Behälter geben. Das Dessertprogramm auf 80 °C / 10 Minuten einstellen und starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms den Zucker und den Bourbon-Vanillezucker, durch die Öffnung im Deckel geben. Nochmals das Dessertprogramm auf 80 °C / 5 Minuten einstellen und starten.
- 4** Nach Ablauf des Programms die Eier durch die Öffnung im Deckel geben. Das Saucenprogramm auf 80 °C / 5 Minuten einstellen und starten. Nach 2 Minuten das Mehl, Speisestärke und Backpulver hinzufügen.
- 5** Inzwischen die Förmchen mit Butter einfetten und etwas Zucker ausstreuen.
- 6** Den Schokoladenteig gleichmässig auf die Förmchen verteilen und 9-10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- 7** Die Förmchen aus dem Backofen nehmen und 2 Minuten abkühlen lassen. Sofort servieren, damit der Schokokern flüssig bleibt und nicht nachgart. Mit Puderzucker bestreuen.



Dazu passt die Birnen-Wein-Sauce!

## DESSERTS

*Huchen*



Gesamtzeit : 1 h 15 min

10 Personen 15 min

5 min 55 min

Pastry

## MARMORKUCHEN

- 175 g** Mehl
- 1** Beutel Backpulver (**11 g**)
- 200 g** Puderzucker
- 3** Eier
- 175 g** leicht gesalzene Butter, weich
- 25 g** ungezuckertes Kakaopulver

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Mehl, Backpulver, Zucker, Eier und Butter in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 3** Eine Backform mit Backpapier auslegen. Nach Ablauf des Programms die Hälfte des Teigs in die Form geben.
- 4** Kakao zum restlichen Teig hinzufügen und 40 s auf Stufe 6 mischen. Den Rest des Teigs in die Form geben. Mit einem Löffel schnell verrühren, damit sich die beiden Teige mischen.
- 5** Für ungefähr 55 min im Ofen backen. Abkühlen lassen und servieren.



Sie können den Kakao durch Pistazienpaste ersetzen oder einen Teil des Teigs mit Zitrone aromatisieren.



Gesamtzeit : 37 min

4/6 Personen 10 min

2 min 25 min

Pastry

## MIRABELLENTORTE

- 1 Mürbeteig
- 3 ganze Eier
- 125 g Mandelpulver
- 70 g brauner Zucker
- 125 g weiche Butter
- 500 g entsteinte Mirabellen

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Eine mit Butter eingefettete Tarteform mit dem Teig auslegen.
- 2 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Die verquirlten Eier, Mandelpulver, braunen Zucker und Butter in Stücken in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 für 1 min 40 s starten.
- 3 Mandelcreme auf den Tortenboden geben und die Mirabellen dicht aneinander und senkrecht darauf verteilen.
- 4 Für ungefähr 25 min im Ofen backen. Warm oder kalt servieren.



Sie können die Mirabellen durch Birnen ersetzen.



Gesamtzeit: 2 h 07 min

6 Personen 15 min

22 min 1 h 30 min

MADE BY MANDU

## NAKED CAKE MIT ROTEN FRÜCHTEN

### Für den Biskuitboden:

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 120 g Mehl
- Für den Sirup:
- 200 ml Wasser
- 50 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt

### Für die Creme:

- 200 ml Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 5 EL Puderzucker

### Für den Belag:

- 400 g Erdbeeren
- 100 g Heidelbeeren
- 100 g Himbeeren
- 100 g Brombeeren

- 1 Ofen auf 160 °C vorheizen. Eine Tortenform (20 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Schlag-/Rührhaufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Eier und Zucker in den Behälter geben.
- 2 Küchenmaschine 8 min auf Stufe 7 bei 40 °C starten.
- 3 Mehl dazugeben und 2 min auf Stufe 2 untermischen.
- 4 Teig in die Backform geben und für 30 min im Ofen backen. Auf einen Rost stürzen und abkühlen lassen.
- 5 Schlag-/Rührhaufsatz einsetzen und Schlagsahne mit Mascarpone in den Behälter geben. Küchenmaschine 1 min auf Stufe 8 starten.
- 6 Puderzucker dazugeben. 30 s lang auf Stufe 6 mischen.
- 7 In eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und kalt stellen.
- 8 Misch-/Rührhaufsatz einsetzen und Wasser und Zucker in den Behälter geben. Küchenmaschine für 10 min auf Stufe 1 bei 115 °C starten. Abkühlen lassen.
- 9 Erdbeeren entstielen und halbieren.
- 10 Biskuitboden waagrecht in 3 gleich grosse Scheiben schneiden. Mithilfe eines Pinsels die unterste Scheibe mit Sirup tränken und mit 1/3 der Mascarpone-Creme bedecken. Rote Früchte darauf verteilen.
- 11 Die mittlere Scheibe darauf legen und mit Sirup tränken, dann mit der zweiten Schicht Mascarpone-Creme bedecken. Rote Früchte darauf verteilen.
- 12 Die letzte Biskuitscheibe mit Sirup tränken und auf die Torte legen. Mit dem Rest der Mascarpone-Creme bedecken.
- 13 Torte 1 h lang kalt stellen. Anschliessend mit den roten Früchten garnieren und servieren.

## DESSERTS

*Huchen*



Gesamtzeit : 4 h 28 min



8 Personen



15 min



23 min



3 h 20 min



50 min



## PARIS-BREST

### Windbeutel-Teig:

- 125 g Milch
- 40 g leicht gesalzene Butter
- 20 g Zucker
- 75 g Mehl
- 2 Eier

### Nougatcreme:

- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 60 g Zucker
- 30 g Mehl
- 20 g Maizena®
- 500 ml teilentrahmte Milch
- 100 g weiche Butter
- 120 g Nougat
- 2 Gelatineblätter
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 20 g Mandelblättchen
- Puderzucker

- 1 **Zubereitung der Nougatcreme:** Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- 2 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Eier und Eigelbe, Zucker, Mehl und Maizena® in den Behälter geben. 1 min auf Stufe 6 unter Zugabe der Milch mixen.
- 3 Dampfglerverschluss einsetzen und die Küchenmaschine 12 min auf Stufe 4 bei 90 °C starten.
- 4 Am Ende des Garvorgangs Butter, Nougat und Gelatine dazugeben, dann 1 min auf Stufe 7 zu einer glatten Creme verarbeiten.
- 5 Aus dem Behälter nehmen und abkühlen lassen, dann für mindestens 3 h in den Kühlschrank stellen.
- 6 Den süßen Brandteig wie auf S. 34 in den Basisrezepten beschrieben zubereiten, jedoch nur die Hälfte der angegebenen Mengen nehmen.
- 7 Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 8 Mithilfe eines Spritzbeutels mit

Lochtülle einen Ring mit einem Durchmesser von 20 bis 22 cm spritzen und um diesen Ring herum noch einen, sodass beide Ringe aneinander haften. Dann einen dritten Ring auf die ersten beiden setzen. Den Kranz mit Eigelb bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und 30 min backen.

9 Ohne den Ofen zu öffnen, die Temperatur auf 170 °C reduzieren und weitere 20 min backen. Kranz im ausgeschalteten Ofen, ohne die Tür zu öffnen, abkühlen lassen.

10 **Fertigstellen:** Wenn die Creme gut gekühlt ist, den Windbeutel-Kranz waagrecht mit einem gezahnten Messer durchschneiden.

11 Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den unteren Teil des Kranzes mit Creme bedecken. Den oberen Teil darauflegen und mit Puderzucker bestreuen. 20 min bei Raumtemperatur ruhen lassen und dann verzehren.

## DESSERTS

*Huchen*



Gesamtzeit : 1 h 44 min



8 Personen



15 min



14 min



40 min



35 min



Steam



## RHABARBER-CLAFOUTIS

- 600 g Rhubarber
- Wasser
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 100 ml Milch
- 150 ml Sahne
- Vanilleextrakt
- 90 g Mehl

- 1 Rhubarber schälen und in kleine Stücke von 2 cm schneiden. In eine Schale geben und mit 150 g Zucker bestreuen, dann 40 min ruhen lassen.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Eier, Milch, Sahne, die restlichen 150 g Zucker und Vanille in den Behälter geben. 2 min auf Stufe 10 mixen. Nach 30 s das Mehl durch die Öffnung im Deckel dazugeben.
- 3 Die Mischung in eine mit Butter eingefettete und mit Mehl bestäubte Tortenform geben und ruhen lassen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 4 Rhubarber abtropfen lassen und in den Dampfeinsatz legen. 0,7 l

Wasser in den Behälter geben und den Dampfeinsatz in die Küchenmaschine setzen. Das Programm „Steam“ (Dampfgaren) P1 auf 12 min und 100 °C einstellen und starten.

5 Wenn der Rhubarber gar ist, auf dem Teig verteilen und für 35 min im Ofen backen. Vor dem Stürzen den Kuchen abkühlen lassen.





Gesamtzeit: 1 h 50 min

6 Personen 20 min

1 h 30 min

MAHLMESSEUR

Pastry

## SCHNECKENKUCHEN

- 160 g** Zucker  
abgeriebene Schale einer Zitrone
- 150 ml** Milch
- 3 EL** Olivenöl
- 1** Würfel Hefe
- 3** Eigelb
- 350 g** Mehl Typ 405
- 1** Prise Salz
- 150 g** Butter
- Backpapier
- Springform, **28 cm** Durchmesser

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Einen Esslöffel vom Zucker mit der Zitronenschale in den Behälter geben. Turbo / 15 Sekunden mischen.
- 2** Milch, Öl, Hefe und Eigelb in den Behälter geben. Stufe 7 / 30 Sekunden mischen.
- 3** Das Knet- /Mahlmesser einsetzen. Mehl und Salz zufügen. Stufe 6 / 1 Minute mischen.
- 4** Den Teig auf Backpapier zu einem Rechteck ausrollen. Für die Füllung die Butter und den restlichen Zucker in den Behälter geben. Stufe 5 / 40 °C / 3 Minuten schmelzen.
- 5** Die Mischung gleichmässig auf den Teig streichen und den Teig zusammenrollen. Die Teigrolle in etwa 4 cm grosse Scheiben schneiden und diese in die Springform legen. Die gerollte Seite muss dabei nach oben zeigen. Zwischen den Scheiben etwas Abstand lassen. Den Teig für ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 6** Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ungefähr 30 Minuten backen.



Gesamtzeit : 1 h 31 min

6 Personen 20 min


6 min 30 min 35 min

Pastry

## TARTE AMANDINE MIT PFLAUMEN

- 250 g** Weizenmehl
- 50 g** Kastanienmehl
- 180 g** weiche Butter
- 100 g** Puderzucker
- 1** Ei
- 1** Prise Salz
- 700 g** Pflaumen (Zwetschgen, Reine0mlaude, Mirabellen)
- 60 g** weiche Butter
- 100 g** Puderzucker
- 80 g** Mandelpulver
- 2** Eier
- 1** Beutel Vanillezucker

- 1** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Weizenmehl, Kastanienmehl, in Stücke geschnittene Butter, Puderzucker und eine Prise Salz in den Behälter geben. Küchenmaschine 1 min auf Stufe 8 starten. Ei dazugeben, dann Küchenmaschine erneut für 1 min auf Stufe 6 starten. Teig aus dem Behälter der Küchenmaschine nehmen, eine Kugel formen, dann in Frischhaltefolie einwickeln und 30 min im Kühlschrank ruhen lassen. Küchenmaschine reinigen und abtrocknen.
- 2** Knet-/Mahlmesser einsetzen, die leicht verquirlten Eier, die weiche, in Stücke geschnittene Butter, Mandelpulver und Puderzucker in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 3** Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Pflaumen waschen, abtrocknen und zum Entsteinen halbieren.
- 4** Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche den Mürbeteig ausrollen, dann eine eingefettete und mit Mehl ausgestreute Tarteform mit dem Teig auslegen. Mandelcreme auf den Tortenteig geben und die halbierten Pflaumen darauf verteilen, dicht nebeneinander legen. Dann mit Vanillezucker bestreuen.
- 5** 35 min im Ofen backen. Vor dem Verzehren etwas abkühlen lassen.

 Sie können diesen Kuchen mit Schlagsahne servieren. Für eine schnellere Version können Sie einen Fertigmürbeteig verwenden.

## DESSERTS

*Kuchen*



Gesamtzeit : 1 h 09 min

4/6 Personen 25 min

14 min 30 min

Pastry

MADE WITH MANDARIN

# SCHOKOLADEN-FONDANT

**200 g** dunkle Schokolade  
**100 g** leicht gesalzene Butter, weich  
**3** Eier  
**120 g** brauner Rohrzucker  
**150 g** Mandelpulver  
**6 g** Backpulver

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Butter und Schokolade in Stücken in den Behälter geben. Küchenmaschine für 10 min auf Stufe 3 bei 45 °C starten.
- 3 Eier, Zucker, Mandelpulver und Backpulver dazugeben, dann das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 4 Eine Tortenform mit Backpapier auslegen. Nach Ablauf des Programms Teig in die Form geben und für 20 bis 30 min im Ofen backen.
- 5 Vor dem Verzehren abkühlen lassen.



Nehmen Sie anstatt Mandelpulver Haselnusspulver. Passen Sie die Backzeit nach Ihrem Geschmack an: bei 15 min zergeht der Fondant auf der Zunge!

## DESSERTS

*Kuchen*



Gesamtzeit : 2 h 41 min

4 Personen 10 min

6 min 2 h 25 min

MADE WITH MANDARIN

# SCHOKOLADENTORTE

**1** Mürbeteig  
**250 g** dunkle Schokolade  
**200 ml** gut gekühlte Sahne

- 1 Den Ofen auf 210 °C vorheizen (Temperaturregler 6-7). Teig auseinanderfalten, in eine mit Butter eingefettete Tortenform legen und mit einem Blatt Backpapier bedecken. Mit Hülsenfrüchten bedecken und 15 min im Ofen backen. Papier entfernen und noch einmal für 10 min backen, dann den Teig abkühlen lassen.
- 2 Knet-/Mahlmesser einsetzen, Sahne in den Behälter geben, dann 5 min auf Stufe 4 bei 70 °C erhitzen.
- 3 Nach 2 min 30 s die Schokoladenstücke dazugeben. Nach Ablauf der Zeit für 30 s auf Stufe 5 mischen. Masse auf den Teig geben und 2 h kalt stellen.



Sie können kurz vor dem Servieren kandierte Orangen oder frische Himbeeren auf die Kuchen legen.

## DESSERTS

*Huchen*



Gesamtzeit: 3 h 30 min



12 Stücke



1 h



1 h 45 min



45 min



# SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

**300 g** weiche Butter, in  
Stücken

**200 g** Zucker

**30 g** Kakaopulver

**5** Eier

**300 g** Mehl Typ 405

**150 g** Speisestärke

**1** Pck Backpulver

**8 EL** Kirschwasser

**1** Glas Schattenmorellen,  
Abtropfgewicht **450 g**

**3 EL** Zucker

**3 EL** Speisestärke

**1 l** Sahne

**3 Pck** Vanillin-Zucker

**3 Pck** Sahnesteif

**100 g** Raspelschokolade

**6** Belegkirschen, halbiert  
Springform, **26 cm**  
Durchmesser

- Den Backofen auf 175°C/Umluft vorheizen. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 7 / 35 °C / 7 Minuten schlagen. Nach einer Minute den Zucker mit dem Kakaopulver mischen und über die Öffnung im Deckel einrieseln lassen. Nach 4 Minuten die Eier nach und nach zugeben.
- Am Ende des Programms alles mit dem Spatel zusammenschieben. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen. Stufe 4 / 2 Minuten rühren und dabei das Mehlgemisch über die Öffnung im Deckel zügig einrieseln lassen.
- Den Teig in die gefettete Springform füllen und im Backofen ca. 45 Minuten backen. Den Behälter ausspülen. Den Boden auskühlen lassen.
- Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Schattenmorellen gut abtropfen lassen, 200 ml von dem Saft in den Behälter geben und 3 Esslöffel Zucker hinzufügen. Stufe 3 / 100 °C / 3 Minuten erhitzen.
- Die Speisestärke mit Wasser oder Saft anrühren und zugeben. Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten.

**6** Die Schattenmorellen zugeben Stufe 3/1 Minute rühren. Die Masse abkühlen lassen.

**7** Den ausgekühlten Boden zweimal durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen.

**8** Den untersten Boden mit 4 Esslöffeln Kirschwasser beträufeln und die Kirschen darauf verteilen.

**9** Die Sahne unter Zugabe von Vanillinzucker und Sahnesteif mit dem elektrischen Handrührgerät steif schlagen.

**10** Ein Viertel der geschlagenen Sahne über die Kirschen geben und gleichmässig verstreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und mit dem restlichen Kirschwasser beträufeln. Mit der Hälfte der verbliebenen Sahne bestreichen und den dritten Boden aufsetzen. Die restliche Sahne auf dem oberen Boden und am Rand gleichmässig verteilen.

**11** Die Torte mit der Raspelschokolade und den Belegkirschen verzieren.



Backen Sie den Tortenboden schon am Vortag, so kann er gut abkühlen und Sie können am nächsten Tag direkt mit der Füllung beginnen.

## DESSERTS

*Huchen*



Gesamtzeit : 1 h



4/6 Personen



15 min



5 min



40 min



Pastry



# WALNUSS-FONDANT

**125 g** weiche Butter

**250 g** Walnüsse

**300 g** Rohrzucker

**80 g** Mehl

**5** Eier

**2** EL brauner Rum

**1** Beutel Backpulver

- Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen und Walnüsse in den Behälter geben. 45 s auf Stufe 12 zerkleinern. Alle anderen Zutaten dazugeben und das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- Eine quadratische Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Nach Ablauf des Programms den Teig in die Form füllen. Für ungefähr 40 min im Ofen backen.
- Vor dem Stürzen abkühlen lassen. Warm oder kalt verzehren.



Sie können die Walnüsse durch Haselnüsse, Mandeln oder andere Ölfrüchte ersetzen.

## DESSERTS

### *Hefengebäck*



Gesamtzeit : 34 min

4 Personen 5 min

9 min 20 min

MADE WITH MANDARIN

## AMARETTI

3 Eiweiss  
150 g Zucker  
250 g Mandelpulver  
2 Tropfen  
Bittermandelaroma  
Puderzucker

- 1 Den Ofen auf 160 °C vorheizen (Temperaturregler 5).
- 2 Schlag-/Rührhaufsatz einsetzen, Eiweiss in den Behälter geben. 6 min auf Stufe 7 schlagen, ohne Dampfreglerverschluss.
- 3 Zucker dazugeben, dann 2 min auf Stufe 6 vermischen.
- 4 Masse von den Rändern des Behälters schaben, Mandelpulver und Bittermandelaroma hineingeben, dann 20 s auf Stufe 6 mischen.
- 5 Ein Backblech mit Backpapier bedecken. Mit einem Löffel kleine Häufchen der Masse auf das Backblech setzen.
- 6 20 min im Ofen backen, dann abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und verzehren.



Sie können 1 EL Amaretto oder Limoncello in die Masse geben oder das Mandelpulver durch Haselnusspulver ersetzen.

## DESSERTS

### *Hefengebäck*



Gesamtzeit : 1 h 50 min

4/6 Personen 10 min

10 min 1 h 30 min

MADE WITH MANDARIN

## BAISERS

3 Eiweiss  
125 g Streuzucker  
1 Prise Salz

- 1 Den Ofen auf 110 °C vorheizen (Temperaturregler 3-4).
- 2 Schlag-/Rührhaufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Eiweiss, Zucker und 1 Prise Salz in den Behälter geben. Küchenmaschine für 10 min auf Stufe 8 bei 40 °C ohne Dampfreglerverschluss starten.
- 3 Ein Blatt Backpapier auf das Backblech des Ofens legen. Mithilfe eines Löffels vorsichtig die Baisermasse in kleinen Häufchen auf das Backblech setzen. Backblech in den Ofen schieben und 1 h 30 min backen.
- 4 Anschliessend das Backblech aus dem Ofen ziehen und die Baisers abkühlen lassen.



Die Baisers halten sich mehrere Tage. Bestreuen Sie die Baiserhäufchen kurz vor dem Backen mit Pistaziensplittern oder Pralinenstückchen, um den Baisers eine festliche Note zu geben.

## DESSERTS

### Hfeingebäck



Gesamtzeit : 1 h 20 min



4/6 Personen



10 min



10 min



1 h



10 min



## EINFACHE TRÜFFEL

**200 g** dunkle Schokolade  
**100 g** leicht gesalzene Butter  
**15 g** Puderzucker  
**80 g** Kakao

- 1** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Butter und Schokolade in Stücken in den Behälter geben. Küchenmaschine auf 10 min, Stufe 3 und 45 °C einstellen und starten. Puderzucker dazugeben und 20 s auf Stufe 8 mischen.
- 2** Masse auf einen Teller geben und mit Frischhaltefolie bedecken. Mindestens 1 h im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3** Kakaopulver auf einen Teller geben und mit einem kleinen Löffel etwas von der Masse nehmen. Mit den Händen daraus eine Kugel formen und im Kakao wälzen. Wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.



Sie können 2 TL Alkohol unter die Masse mischen. Im Kühlschrank halten sich die Trüffel einige Tage.

## DESSERTS

### Hfeingebäck



Gesamtzeit : 18 min 30 s



60 Stück



5 min



3 min 30



10 min



10 min



## KATZENZUNGEN

**125 g** Butter  
**125 g** Zucker  
**3** Eier  
**150 g** Mehl  
**1** Messerspitze Vanillepulver  
Salz

- 1** Den Ofen auf 200 °C vorheizen (Temperaturregler 6-7).
- 2** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, dann die Butter in den Behälter geben. 3 min auf Stufe 4 bei 80 °C schmelzen.
- 3** Zucker, Vanille und 1 Prise Salz dazugeben, dann auf Stufe 9 mischen. Nach 30 s die Eier nacheinander hinzufügen. Wenn sie gut untergemischt sind, das Mehl löffelweise durch die Öffnung im Deckel dazugeben. Mischung von den Wänden des Behälters schaben und erneut 30 s mischen
- 4** Kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech geben und längliche Zungen

formen. 10 min backen, bis die Ränder beginnen, goldbraun zu werden. Vom Backpapier lösen und abkühlen lassen.



Um Mandelblätter zu backen: Streuen Sie vor dem Backen und beim Herausnehmen aus dem Ofen Mandelblättchen auf die Kekse und legen Sie sie auf ein Nudelholz.

## DESSERTS

### Feinegebäck



Gesamtzeit : 20 min

4/6 Personen 5 min

5 min 10 min

MADE WITH HANDS

MADE WITH HANDS

# KOKOSBÄLLCHEN

**200 g** Kokosnus raspeln  
**4** Eiweiss  
**120 g** Puderzucker  
**½ TL** Vanilleextrakt

- 1 Den Ofen auf 210 °C vorheizen (Temperaturregler 7).
- 2 Schlag-/Rührhaufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Eiweiss in den Behälter und 5 min auf Stufe 6 ohne Dampfreglerverschluss schlagen.
- 3 Zucker, Kokosnus raspeln und Vanilleextrakt dazugeben, dann 30 s auf Stufe 4 mischen. Wenn die Masse nicht homogen ist, die Zutaten mit dem Spatel zur Mitte des Behälters schieben, dann erneut vermischen.
- 4 Ein Backblech mit Backpapier bedecken. Kleine Kugeln aus der Masse formen und auf das Backblech legen. 5 bis 10 min backen. Die Bällchen sind nach dem Backen noch weich, werden jedoch während des Abkühlens härter.



In einer Frischhaltedose halten sie sich mehrere Tage.

## DESSERTS

### Feinegebäck



Gesamtzeit : 53 min

12 Stück 20 min

13 min 20 min

MADE WITH HANDS

MADE WITH HANDS

# MANDELBISKUITS

**130 g** Butter  
**90 g** Zucker  
**1** Messerspitze Vanillepulver  
**125 g** Mandelpulver  
**4** Eiweiss  
**50 g** Mehl  
**15 g** Honig  
**1** Messerspitze Backpulver  
**1** rechteckige Form von **10 cm** × **4 cm** mit Mulden

- 1 Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
- 2 Schlag-/Rührhaufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Butterwürfel in den Behälter geben und für 10 min auf Stufe 1 bei 130 °C schmelzen.
- 3 Wenn das akustische Signal ertönt, Zucker, Vanillezucker, Honig und Mandelpulver dazugeben und 30 s auf Stufe 6 mischen.
- 4 Eiweiss, Backpulver und Mehl hinzufügen und 15 s auf Stufe 6 mischen.
- 5 Mischung von den Wänden des Behälters schaben und noch einmal 2 min auf Stufe 8 mischen.
- 6 In die Form füllen und 20 min bei 190 °C in den Ofen schieben. Abkühlen lassen, stürzen und geniessen.



Nehmen Sie anstatt Mandelpulver Haselnuss- oder Pistazienpulver.

## DESSERTS

### Heinegebäck



Gesamtzeit : 2 h 30 min

4/6 Personen 10 min

5 min 2 h 15 min

Pastry

## MADELEINES

- 130 g leicht gesalzene Butter
- 3 Eier
- 10 g flüssiger Honig
- 125 g Zucker
- 130 g Mehl
- 4 g Backpulver

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Butter in den Behälter geben, dann 3 min auf Stufe 5 bei 130 °C schmelzen.
- 2 Alle anderen Zutaten dazugeben und das Programm „Pastry“ (Teig) P3 für 2 min starten. Den Teig mindestens 2 h kalt stellen.
- 3 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Eine Madeleine-Form mit Butter einfetten und die Mulden bis zu drei Viertel füllen. (Die Madeleines werden beim Backen aufgehen.)
- 4 15 min im Ofen backen. Vor dem Stürzen abkühlen lassen.



Sie können den Teig mit Vanille, Zitronen oder sogar Rosenextrakt verfeinern.

## DESSERTS

### Heinegebäck



Gesamtzeit : 23 min

4 Personen 5 min

3 min 15 min

MADELEINE

## PANELLETS

- 350 g Mandeln
- 3 Eier
- 350 g Zucker
- 200 g Pinienkerne

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Mandeln in den Behälter geben und 40 s auf Stufe 12 zerkleinern. Zur Seite stellen.
- 2 Eigelb und Eiweiss trennen. Eiweiss in die Küchenmaschine mit dem Knet-/Mahlmesser geben. 40 s lang auf Stufe 6 verquirlen.
- 3 Mandelpulver und Zucker dazugeben, dann 30 s auf Stufe 8 mischen. Masse mit einem Spatel zur Mitte des Behälters schieben und noch einmal für 20 bis 30 s mischen.
- 4 Eigelbe mit den Pinienkernen vermischen. Kleine Teigkugeln formen und die Kugeln in der Eigelb-Pinienkern-Mischung wälzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für 10 bis 15 min im Ofen backen. Kalt verzehren.



Sie können anstatt Eiweiss auch Süsskartoffelpüree nehmen.

## DESSERTS

### Aleingebäck




Gesamtzeit : 2 h 20 min

50 pièces 10 min

10 min 2 h

MADEL



# SCHOKOLADEN-MARONEN-TRÜFFEL

**200 g** dunkle Schokolade  
**100 g** leicht gesalzene Butter  
**300 g** Maronencreme  
**40 g** Kakaopulver

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in den Behälter geben. Küchenmaschine für 10 min auf Stufe 3 bei 45 °C starten.
- 2 Maronencreme dazugeben und 30 s auf Stufe 10 vermischen.
- 3 Die Masse in eine Kuchenform aus Silikon geben und 2 h im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4 Kleine Löffelvoll dieser Masse in Kakaopulver wälzen und zwischen den Handflächen rollen. Im Kühlschrank aufbewahren.



Ersetzen Sie den Kakao durch Kokosnus raspeln oder Keksbrösel.

## DESSERTS

### Aleingebäck




Gesamtzeit : 2 h 23 min

40 Stück 5 min

3 min 2 h 15 min

MADEL



# SPEKULATIUS

**250 g** Mehl  
**175 g** weiche Butter  
**175 g** Vergeoise brune  
**1** Ei  
**1 TL** Backpulver  
**1 EL** Zimt  
**½ EL** Ingwerpulver  
Salz

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, alle Zutaten in den Behälter geben und 2 min 30 s auf Stufe 8 vermischen. Teig zu einer Rolle kneten und in Frischhaltefolie einwickeln. 2 h im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Den Ofen auf 160 °C vorheizen (Temperaturregler 5). Ein Backblech mit Backpapier bedecken.
- 3 Die Hälfte des Teigs mit einem Nudelholz ausrollen und in kleine Quadrate schneiden. Kekse auf das Backblech legen, mit ausreichend Abstand dazwischen, denn sie dehnen sich beim Backen aus. 15 min im Ofen backen.
- 4 Die Spekulatius sind nach dem Backen noch weich, werden jedoch härter, während sie sich abkühlen. Vorgang mit dem Rest des Teigs wiederholen.



Sie können die Hälfte des Zimts durch eine Spekulatiusmischung ersetzen.



## DESSERTS

### Feinegebäck



Gesamtzeit : 1 h 21 min



4/6 Personen



10 min



1 min



1 h



10 min



# WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

**300 g** Mehl  
**100 g** Mandelpulver  
**100 g** Zucker  
**2** Eier  
**150 g** weiche Butter  
Backpulver  
**1** Beutel Vanillezucker  
**1** Zimtpulver  
Ingwerpulver  
Puderzucker

- 1** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Mehl, Mandelpulver, Zucker, Eier, Butterstücke, Backpulver, Vanillezucker und Gewürze in den Behälter geben. 1 min auf Stufe 8 mischen.
- 2** Teig zu einer Kugel formen, dann in Frischhaltefolie einwickeln. 1 h im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Ein Backblech mit Backpapier bedecken. Teig mit einem Nudelholz ausrollen, dann mithilfe von Ausstechformen oder einem Glas Plätzchen ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen.
- 4** 10 min backen. Nach dem Backen sind die Plätzchen noch weich, sie werden jedoch beim Abkühlen härter. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Sie können die Plätzchen mehrere Tage in einer Frischhaltedose aufbewahren.

## DESSERTS

### Eis & Sorbets



Gesamtzeit : 3 min



2 Personen



2 min



1 min



1 h



10 min



# GEFRORENER HIMBEERJOGHURT

**300 g** tiefgekühlte Himbeeren  
**450 g** griechischer Joghurt  
**2 EL** flüssiger Honig

- 1** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen und die tiefgekühlten Himbeeren in den Behälter geben. Griechischen Joghurt und Honig dazugeben.
- 2** 1 min auf Stufe 12 mischen.
- 3** Aufsatz entfernen und sofort servieren.



Sie können dieses Rezept auch mit anderen tiefgekühlten Früchten zubereiten. Achtung – der gefrorene Joghurt hält sich nicht, darum sofort verzehren!

## DESSERTS

### Eis & Sorbets



Gesamtzeit : 12 h 22 min

4 Personen 20 min

1 min 30 12 h

MADE WITH A MAHLE

# PAMPELMUSEN-SORBET

- 3 rote Pampelmusen
- 4 EL Puderzucker
- 2 Eiweiss
- Einige kleingehackte Minzblätter

- 1 Pampelmusen sorgfältig schälen und die Segmente herauslösen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Pampelmusen-Stücke einfrieren, nach Möglichkeit in Eiswürfelbehältern und dabei den Saft aufbewahren. Über Nacht fest werden lassen.
- 2 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen., Pampelmusen-Eiswürfel in den Behälter geben, dann mit der Pulse-Funktion 1 min lang zerkleinern.
- 3 Die Masse zur Mitte des Behälters schieben, Eiweiss und Zucker dazugeben und die Küchenmaschine für 30 s auf Stufe 12 starten.
- 4 Sofort mit der kleingehackten Minze servieren.



Bereiten Sie dieses Rezept mit Orangen oder Zitronen zu. Wenn Sie das Sorbet nicht sofort verzehren, stellen Sie es in das Tiefkühlfach und mixen Sie es einige Sekunden, bevor Sie es servieren.

Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.

## DESSERTS

### Eis & Sorbets



Gesamtzeit : 6 h 18 min

6/8 Personen 15 min

3 min 6 h

MADE WITH A MAHLE

# RICOTTA-EIS

- 400 g Ricotta
- 100 ml Zitronensaft
- 250 ml Schlagsahne
- 75 g Puderzucker
- 1 Eiweiss

- 1 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Ricotta, Zitronensaft, Sahne und Puderzucker in den Behälter geben, dann 1 min auf Stufe 6 vermischen. Die Mischung in einen Eiswürfelbehälter geben und 6 h ins Tiefkühlfach stellen, damit sie fest wird.
- 2 Wenn die Eiswürfel richtig fest sind, Knet-/Mahlmesser einsetzen, 300 g von den Eiswürfeln aus dem Eiswürfelbehälter nehmen und in den gut gekühlten Behälter der Küchenmaschine geben. 1 min 30 s mit der Pulse-Funktion mixen. Eis von den Wänden des Behälters und dem Deckel schaben, Eiweiss dazugeben und 30 s auf Stufe 12 mixen.

- 3 Das Eis sofort servieren.



Sie können dieses Eis mit frischen Himbeeren servieren.

Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.

## DESSERTS

Eis & Sorbets



Gesamtzeit : 6 h 08 min



10 Personen



5 min



3 min



6 h



# SORBET MIT ROTEN FRÜCHTEN

**600 g** rote Früchte  
**4 EL** Puderzucker  
**2** Eiweiss

- 1** Früchte waschen und klein schneiden, dann in eine Schale legen, die für das Tiefkühlfach geeignet ist.
- 2** 6 h im Gefrierfach lassen. Wenn die Früchte hart sind, in den gut gekühlten Behälter der Küchenmaschine geben, in die zuvor das Knet-/Mahlmesser eingesetzt wurde.
- 3** 1 min 30 s mit der Pulse-Funktion mixen oder für die Icompanion auf Stufe 13.
- 4** Eis von den Wänden des Behälters und dem Deckel schaben, Puderzucker und Eiweiss dazugeben, dann 30 s auf Stufe 12 mixen.
- 5** Masse zum Boden des Behälters schieben und die Küchenmaschine noch einmal für 30 s auf Stufe 12 starten.
- 6** Dann den gesamten Vorgang erneut wiederholen.
- 7** Das Eis sofort servieren.



Sie können Minze oder Basilikum hinzufügen. Nachdem das Sorbet zubereitet wurde, muss es sogleich verzehrt werden; Sie können es nicht wieder einfrieren.

Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitstufe 13 benutzen.

## DESSERTS

Kompotte, Konfitüren, Aufstrich



Gesamtzeit : 25 min



4 Personen



5 min



20 min



6 h



# BIRNENGELEE

**500 ml** Birnensaft  
**150 g** Zucker  
**½ TL** Agar-Agar

- 1** Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, alle Zutaten in den Behälter geben.
- 2** Küchenmaschine für 20 min auf Stufe 3 bei 105 °C starten, den Dampfreglerverschluss auf Maximum stellen.
- 3** Mischung in sterilisierte Behälter giessen.



Durch Agar-Agar lässt sich die Zuckermenge für die Konfitüre reduzieren.

## DESSERTS

*Kompotte, Konfitüren, Aufstrich*



Gesamtzeit : 19 min

4/6 Personen 10 min

9 min

MADE WITH MANDARIN

MADE WITH MANDARIN

## HASELNUSSAUFSTRICH

**100 g** leicht gesalzene Butter  
**80 g** dunkle Schokolade  
**120 g** Milkschokolade  
**200 ml** Kondensmilch  
**60 g** Haselnussmus

- 1 Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Butter in den Behälter geben, dann 3 min auf Stufe 3 bei 70 °C schmelzen.
- 2 Schokoladenstücke dazugeben und 5 min auf Stufe 3 bei 45 °C schmelzen.
- 3 Das Misch-/Rühraufsatz durch das Knet-/Mahlmesser ersetzen. Kondensmilch und Haselnussmus dazugeben, dann 30 s auf Stufe 7 vermischen.
- 4 Die Mischung in ein Gefäß geben und im Kühlschrank aufbewahren, bis sie verwendet wird.



Sie können das Haselnussmus durch Mandelmus ersetzen.

## DESSERTS

*Kompotte, Konfitüren, Aufstrich*



Gesamtzeit : 45 min

4 Personen 5 min

40 min

MADE WITH MANDARIN

MADE WITH MANDARIN

## KONFITÜRE AUS ROTEN FRÜCHTEN

**600 g** rote Früchte (Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren)  
**400 g** Zucker  
**50 ml** Zitronensaft  
**1 TL** Agar-Agar (**2 g**)

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen und alle Zutaten in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 7 zerkleinern.
- 2 Küchenmaschine für 40 min auf Stufe 5 bei 105 °C starten, den Dampfreglerverschluss auf Maximum stellen.
- 3 Mischung in sterilisierte Behälter gießen.



Durch Agar-Agar lässt sich die Zuckermenge für die Konfitüre reduzieren. Für die Herstellung der Konfitüren muss die angegebene Temperatureinstellung von 105 °C verwendet werden; die maximale Menge beträgt 1,5 kg.

## DESSERTS

Kompotte, Konfitüren, Aufstrich



Gesamtzeit : 29 min

4/6 Personen 10 min

4 min 15 min

MADE MANUALLY

## MÜSLI MIT TROCKENOBST

**250 g** Haferflocken  
**40 g** leicht gesalzene Butter  
**100 g** flüssiger Honig  
**50 g** brauner Zucker  
**80 g** gehackte Haselnüsse  
**80 g** Mandelblättchen  
**40 g** gehackte Walnüsse  
**100 g** Rosinen  
**1 TL** Ingwerpulver

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Butter in den Behälter geben und für 1 min 30 s auf Stufe 5 bei 100 °C schmelzen.
- 3 Den Rest der Zutaten dazugeben. Abgekühlt für 2 min auf Stufe 3 vermischen.
- 4 Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und für 10 bis 15 min in den Ofen schieben. Die Mischung muss goldbraun werden. Abkühlen lassen. Diese Mischung hält sich mehrere Tage in einer Frischhaltedose.



Sie können nach Belieben getrocknete Aprikosen, Pflaumen ... hinzufügen.

## DESSERTS

Kompotte, Konfitüren, Aufstrich



Gesamtzeit : 20 min

4/6 Personen 5 min

15 min

MADE MANUALLY

## PFIRSICH-KOMPOTT

**1 kg** Pfirsiche  
**150 g** flüssiger Honig  
**100 ml** Wasser  
**1 TL** Vanillearoma

- 1 Pfirsiche schälen und vierteln.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Pfirsiche in den Behälter geben. Honig, 100 ml Wasser und Vanillearoma dazugeben.
- 3 15 min auf Stufe 3 bei 100 °C garen.
- 4 Anschließend 30 s auf Stufe 10 mixen.



Sie können für dieses Rezept auch Aprikosen, Feigen, Mangos ... nehmen. Wenn Sie eine glattere Konsistenz vorziehen, mixen Sie die Früchte 30 s länger.

## DESSERTS

*Kompotte, Konfitüren, Aufstrich*



Gesamtzeit : 19 min

4/6 Personen 10 min

9 min

MADE MANUALLY

Icon of a hand holding a knife

# SCHOKOLADENAUFSTRICH

**180 g** dunkle Schokolade  
**100 g** Margarine  
**200 ml** gesüsste  
Kondensmilch

- 1 Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Margarine in den Behälter geben, dann 3 min auf Stufe 3 bei 70 °C schmelzen.
- 2 Schokoladenstücke dazugeben und 5 min auf Stufe 3 bei 45 °C mixen.
- 3 Den Misch-/Rühraufsatz durch das Knet-/Mahlmesser ersetzen. Kondensmilch in den Behälter geben, dann 30 s auf Stufe 12 untermischen.
- 4 Die Mischung in ein Gefäß geben und im Kühlschrank aufbewahren, bis sie verwendet wird.



Sie können die Hälfte der dunklen Schokolade durch Pralinoise® ersetzen.

## DESSERTS

*Kompotte, Konfitüren, Aufstrich*



Gesamtzeit : 35 min

4/6 Personen 10 min

25 min

MADE MANUALLY

Icon of a hand holding a knife

# ZIMTAPFEL-KOMPOTT

**1 kg** Äpfel  
**80 g** brauner Zucker  
**100 ml** Zitronensaft  
**1 TL** Zimt

- 1 Äpfel schälen und vierteln.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und Äpfel in den Behälter geben. Braunen Zucker, Zitronensaft und Zimt hinzugeben. Garvorgang für 25 min auf Stufe 3 bei 105 °C starten.
- 3 Nach Ablauf des Garvorgangs 40 s auf Stufe 12 pürieren



Sie können anstatt Zimt auch Vanille nehmen. Wenn Sie lieber ein Kompott mit einer glatteren Konsistenz möchten, mixen Sie es noch einmal für 20 s. Ersetzen Sie die Hälfte der Äpfel durch Birnen.



Gesamtzeit : 11 min 30 s

4 Personen 10 min

1 min 30

MADE MANUALLY

## AVOCADO-KIWI-SMOOTHIE

- 2 sehr reife Avocados
- 1 Kiwi
- 1 Limette
- 3 EL Zitronensaft
- 250 ml Mandelmilch
- 3 Eiswürfel
- 2 EL Honig
- 5 Korianderzweige
- 1 Prise Salz

- 1 Limette waschen und Schale reiben, um Zesten zu erhalten. Saft auspressen. Die Avocados schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Auf gleiche Weise mit der Kiwi verfahren.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, dann die Früchte mit dem Limetten- und Zitronensaft in den Behälter geben. Küchenmaschine 30 s auf Stufe 12 laufen lassen.
- 3 Mandelmilch, Eiswürfel, Honig und eine Prise Salz sowie die Blätter von 3 Korianderzweigen dazugeben. 1 min mit der Pulse-Funktion und eingestemtem Dampfreglerverschluss

- mixen. Wenn der Smoothie zu dick ist, etwas Milch dazugeben. Den Rest des Korianders hacken.
- 4 Unverzüglich servieren. Kurz vor dem Servieren mit gehacktem Koriander und den Zesten garnieren.



Dieser Smoothie kann als Vorspeise oder nach dem Essen zu Kuchen serviert werden.

Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitstufe 13 benutzen.



Gesamtzeit : 6 min 30 s

2 Personen 5 min

1 min 30

MADE MANUALLY

## BANANEN-KOKOS-SMOOTHIE

- 250 g Banane
- 250 ml Kokosmilch
- 1 gerührter Joghurt (z.B. bulgarischer Joghurt)

- 1 Banane schälen und in runde Scheiben schneiden.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und die Banane in den Behälter geben. Kokosmilch und Joghurt dazugeben, dann 1 min auf Stufe 12 mixen. Falls notwendig, die Masse mit einem Spatel zur Mitte schieben und noch einmal 30 s mixen.
- 3 Frisch servieren.



Für einen richtig kalten Milkshake können Sie gleichzeitig mit der Milch 2 Eiswürfel dazugeben. Dieses Getränk kann auch mit Sojamilch und -joghurt zubereitet werden.



Gesamtzeit : 13 min

2/4 Personen 5 min

8 min

MADE MANUALLY

## HEISSE SCHOKOLADE

**165 g** dunkle Schokolade  
**500 ml** teilentrahmte Milch  
**1 TL** Vanillearoma

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen und 40 g Schokolade in den Behälter geben. Für 30 s auf Stufe 12 zerkleinern. Die zerkleinerte Schokolade aus dem Behälter nehmen und in einem Gefäß für später aufbewahren.
- 2 Die restliche Schokolade, Vanille und Milch in die Küchenmaschine geben. Küchenmaschine für 8 min auf Stufe 5 bei 90 °C mit eingestelltem Dampfreglerverschluss starten.
- 3 Nach Ablauf des Garvorgangs 20 s auf Stufe 11 mixen.
- 4 Mit Schokolade bestreuen und sofort servieren.



Sie können die Milch durch pflanzliche Milch (Reis- oder Mandelmilch) ersetzen und Gewürze dazugeben, wie z. B. Zimt oder eine Messerspitze Piment.



Gesamtzeit : 6 min

2 Personen 5 min

1 min

MADE MANUALLY

## MANGO-SMOOTHIE

**250 g** Mango, vollreif  
**400 ml** Kokosmilch

- 1 Mango schälen und Kern entfernen.
- 2 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Mango in den Behälter geben. Kokosmilch dazugeben, dann 1 min auf Stufe 12 mixen.
- 3 Frisch servieren.



Sie können zusammen mit der Kokosmilch einen Eiswürfel dazugeben, um einen wunderbar kalten Smoothie zu erhalten. Dieses Getränk kann auch mit Mandelmilch zubereitet werden.





Gesamtzeit : 3 h 16 min

4 Personen 25 min

41 min 2 h 10 min

Pastry Steam

# ROTE-BETE-SMOOTHIE MIT KAROTTEN BLAUBEEREN ZU SCHWEDISCHEN HAFERPLÄTZCHEN

## Für die Plätzchen:

- 200 g** Haferflocken
- 200 g** brauner Zucker
- 150 g** geschmolzene Butter
- 70 g** Mehl
- 1** Ei
- 1** Prise Vanillepulver
- 1** Beutel Backpulver
- 2 EL** Honig

## Für den Smoothie:

- 2** Karotten
- 1** rohe Rote Bete
- 1** Orange
- 100 g** Heidelbeeren
- 300 ml** Erdbeersaft

- 1** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, dann die Haferflocken in den Behälter geben. Küchenmaschine für 30 s auf Stufe 10 starten.
- 2** Geschmolzene Butter, braunen Zucker, Mehl, Backpulver, Honig, Vanille und Ei dazugeben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P2 starten.
- 3** Teig in eine Schüssel geben, dann für 2 h in den Kühlschrank stellen. Nach 2 h den Ofen auf 200 °C vorheizen. Kleine Teigkugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ausreichend Platz zwischen den Teigkugeln lassen. 8 bis 10 min backen, bis die Plätzchen schön goldbraun sind. Plätzchen abkühlen lassen, bevor Sie sie vom Backblech nehmen. Auf gleiche Weise mit dem Rest des Teigs verfahren.
- 4** Rote Bete und Karotten schälen und in Würfel schneiden. 0,7 l Wasser in

den Behälter der Küchenmaschine gießen, dann die Karotten- und Rote-Bete-Würfel in den Dampfeinsatz legen. Dampfeinsatz in den Behälter setzen, dann das Programm „Steam“ (Dampfgaren) für 35 min starten. Die gesamte Orangenschale entfernen und Orange in Stücke schneiden.

- 5** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Karotten, Rote Bete, Orange, Blaubeeren und Erdbeersaft in den Behälter geben. Küchenmaschine für 2 min auf Stufe 12 starten.
- 6** Smoothie in Gläser gießen und mit den Plätzchen servieren.



Schmelzen Sie etwas dunkle Schokolade und geben Sie etwas davon auf die Mitte eines Plätzchens. Legen Sie dann ein anderes Plätzchen darauf.



Gesamtzeit : 40 min

4 Personen 10 min

20 min 10 min

Steam

## CHICKEN-NUGGETS MIT HAFERFLOCKENKRUSTE

**500 g** Hühnerbrust  
**5 g** Paprikapulver  
**150 g** Schmand  
**4** Eier  
**150 g** Haferflocken  
**50 g** Mehl  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Hühnerbrust und Paprikapulver in den Behälter geben, salzen und pfeffern. 15 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2 1 Ei und Schmand dazugeben, dann noch einmal 15 s auf Stufe 12 mixen.
- 3 Masse zu Würsten formen. 25 cm Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Zwei Lagen Folie verwenden. Ein Drittel der Masse auf die Folie legen und eine Wurst von 15 cm Länge formen. Auf diese Weise insgesamt 3 Würste herstellen. In den Dampfeinsatz legen.
- 4 Behälter ausspülen und 0,7 l Wasser in den Behälter geben. Dampfeinsatz in die Küchenmaschine einsetzen und im Programm „Steam“ (Dampfwaren) P1 für 20 min garen.
- 5 Den Ofen auf 190 °C vorheizen (Temperaturregler 6/7).
- 6 Würste ein wenig abkühlen lassen, dann in runde Scheiben von 2 cm schneiden.
- 7 Mehl auf einen Teller geben, die 3 restlichen Eier auf einen anderen und die Haferflocken auf einen dritten Teller geben. Jedes Chicken-Nugget im Mehl, in den verquirlten Eiern und dann in den Haferflocken wälzen.
- 8 Nuggets auf ein Backblech legen und für 10 min backen.



Sie können sie auch mit etwas Öl in der Pfanne braten. Feuchten Sie Ihre Hände an, bevor Sie die Nuggets formen, da die Masse sonst an Ihren Händen kleben bleibt!



Gesamtzeit : 40 min

4/6 Personen 15 min

5 min 20 min

Pastry

DE MARZIPAN

## GEMÜSE-MUFFINS

**120 g** Zucchini  
**60 g** Karotten  
**3** Eier  
**150 g** Mehl  
**½** Beutel Backpulver (**5-6 g**)  
**120 ml** teilentrahmte Milch  
**100 ml** Öl  
**70 g** geriebener Käse  
**½ TL** gemahlener Kreuzkümmel  
**1 TL** Salz  
 Pfeffer

- 1 Den Ofen auf 180°C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2 Karotte schälen, dann ebenso wie die Zucchini in kleine Würfel schneiden.
- 3 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Eier, Mehl, Backpulver, Milch, Öl, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 4 Nach Ablauf des Programms Gemüseswürfel und den geriebenen Käse dazugeben, dann 30 s auf Stufe 4 untermischen.
- 5 Teig in Muffinformen geben und dann für 20 min backen. Abkühlen lassen und servieren.



Sie können diesen Teig auch in einer Kuchenform backen. Verdoppeln Sie in diesem Fall die Backzeit.



Gesamtzeit : 1 h 50 min

4/6 Personen 40 min

30 min 40 min

DE MARZIPAN

Pastry

## KARAMELLKUCHEN MIT LEICHT GESALZENER BUTTER

**150 g** Sahne  
**100 g** Zucker  
**100 g** Honig  
**100 g** leicht gesalzene Butter  
**120 g** Mehl  
**140 g** Marzipan  
**3** Eier  
**1** Beutel Backpulver

- 1 Karamell herstellen. Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen und 100 g Sahne, Zucker, Honig und 50 g Butter in den Behälter geben. 25 min auf Stufe 4 bei 125 °C ohne Dampfreglerverschluss erhitzen.
- 2 Wenn das Karamell fertig ist, die restliche Sahne und Butter dazugeben, dann 1 min auf Stufe 5 vermischen. Karamell vorsichtig aus dem Behälter nehmen, damit Sie sich nicht verbrennen, abkühlen lassen und den Behälter der Küchenmaschine abwaschen.
- 3 Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 4 Knet-/Mahlmesser einsetzen. Mehl, das in Stücke geschnittene Marzipan, das abgekühlte Karamell, Eier und Backpulver in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 für 3 min 40 s starten.
- 5 Teig in eine mit Butter eingefettete und mit Mehl bestäubte Kuchenform geben. 40 min im Ofen backen. Vor dem Stürzen abkühlen lassen.



Sie können dem Kuchen auch noch Apfelstücke hinzufügen.



Gesamtzeit : 7 min

2 Personen 5 min

2 min

2 h

MADEL

## MILKSHAKE MIT BANANEN UND VANILLE

- 1 Banane
- 350 ml Vanilleeis
- 350 ml entrahmte Milch

- 1 Banane schälen und in runde Scheiben schneiden.
- 2 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen und die Bananenscheiben in den Behälter geben. Vanilleeis und Milch hinzufügen, dann 1 min mit der Pulse-Funktion mixen.
- 3 Zum Emulgieren den Milkshake 1 min auf Stufe 12 mixen.
- 4 Frisch servieren.



Für einen schön kalten Milkshake können Sie gleichzeitig mit der Milch 2 Eiswürfel dazugeben. Dieses Getränk kann auch mit Reismilch oder Hafermilch zubereitet werden.

Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.



Gesamtzeit : 2 h 26 min

4 Personen 10 min

16 min 2 h

MADEL

## MOUSSE AU CHOCOLAT

- 150 g dunkle Schokolade mit 70 % Kakaogehalt
- 40 g Butter
- 40 g Milch
- 5 Eiweiss
- 1 Eigelb
- 40 g Zucker

- 1 Misch-/Rührhaufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Schokolade in Stücke brechen und mit Milch und Butter in den Behälter geben. Für 10 min auf Stufe 3 bei 45 °C schmelzen. Masse in eine Schüssel geben, wenn sie geschmolzen ist. Behälter gründlich abwaschen und abtrocknen.
- 2 Schlag-/Rührhaufsatz einsetzen und Eiweiss in den Behälter geben, dann 6 min ohne Dampfreglerverschluss auf Stufe 7 steif schlagen.
- 3 Nach 3 min den Zucker durch die Öffnung im Deckel dazugeben.
- 4 Wenn das Eiweiss steif ist, Eigelb in die Schokoladenmasse geben und mithilfe einer Gabel gut verrühren.
- 5 2 EL Eischnee hinzufügen und mit der Gabel untermischen, um die Schokolade aufzulockern. Dann den Rest des Eiweisses mit einem Spatel vorsichtig unterheben.
- 6 Mousse in 4 Gläser füllen und mindestens 2 h im Kühlschrank kalt stellen.



Dieses Rezept enthält rohe Eier, es hält sich daher nicht lange. Mousse vor dem Kaltstellen auf die Gläser verteilen.



Gesamtzeit : 43 min

4 Personen 15 min

28 min

Slow cook

## PENNE BOLOGNESE

- 350 g** Rindfleisch (Oberschale)
- 1** kleine Zwiebel
- 400 g** gehackte Tomaten aus der Dose
- 30 g** Tomatenmark
- 3 EL** Olivenöl
- 2 EL** Kalbsfond von MAGGI
- 600 ml** Wasser
- 250 g** Penne (10 min Kochzeit)
- Salz
- Pfeffer
- Thymian

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Rindfleisch in Würfel schneiden und in den Behälter geben. Rindfleisch 10 s auf Stufe 12 zerkleinern, dann aus dem Behälter nehmen.
- 2** Zwiebel schälen und vierteln. In die mit dem Ultrablade-Universalmesser ausgestattete Küchenmaschine geben. 10 s lang auf Stufe 10 zerkleinern.
- 3** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Behälterwände abschaben und Olivenöl sowie Fleisch dazugeben. Im Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 5 min bei 130 °C anbraten.
- 4** Gehackte Tomaten, Tomatenmark, Kalbsfond, Wasser, Penne und 1 Zweig Thymian in den Behälter geben. Salzen und pfeffern, dann mit einem Löffel umrühren. 18 min im Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 bei 95 °C garen. Dann 5 min warten, ohne zu kochen, damit die Nudeln aufhören aufzuquellen.
- 5** Heiss servieren.



Gesamtzeit : 20 min 40 s

4 Personen 10 min

40 s

10 min

## RINDFLEISCHKLÖSSCHEN

- 400 g** Rindfleisch
- 20 g** Eigelb
- 10 g** Paprikapulver
- 20 g** glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Fleisch in den Behälter geben und 30 s auf Stufe 12 mixen, dann mithilfe des Spatels umrühren, das verquirlte Eigelb, Petersilie und Paprikapulver dazugeben. Salzen, pfeffern und erneut 10 s mixen. (Wenn Sie eine sehr feine Masse bevorzugen, können Sie das Hackfleisch noch einmal 20 s mixen.)
- 2** Ultrablade-Universalmesser entfernen und Masse ein letztes Mal mit den Händen vermengen. Klösschen formen.
- 3** Eine Pfanne auf grosser Flamme erhitzen und etwas Olivenöl hineingeben. Klösschen etwa 10 min braten.
- 4** Sofort verzehren.

• Sie können die Rindfleischklösschen auch im Backofen garen, geben Sie dann etwas Tomaten-Coulis in die Schale. Für diese Klösschen können Sie auch Kalbsfleisch oder Schweinefleisch nehmen.



Gesamtzeit : 37 min

4/6 Personen 15 min

2 min 20 min

MADEL

## SCHOKOLADENKEKSE

**350 g** Mehl  
**180 g** brauner Zucker  
**250 g** leicht gesalzene Butter, weich  
**2 TL** Backpulver  
**2** Eier  
**200 g** dunkle Schokoladensplitter

- Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Mehl, Zucker, Butter, Backpulver, Eier und Schokoladensplitter in den Behälter geben. Küchenmaschine für 2 min auf Stufe 8 starten.
- Währenddessen das Backblech mit Backpapier bedecken.
- Mit einem Löffel kleine Teighäufchen in gleichmässigen Abständen zueinander auf das Backblech setzen.
- 20 min im Ofen backen. Sie sollten am Ende des Backvorgangs goldbraun und weich sein. Beim Abkühlen werden sie härter.



Verwenden Sie weisse oder Milkschokolade, geben Sie Trockenobst oder Nüsse, wie z. B. Haselnüsse oder getrocknete Bananen, dazu.



Gesamtzeit : 36 min

4 Personen 5 min

31 min

Steam

MADEL

## SÜSSKARTOFFELPÜREE MIT SCHINKEN

**600 g** Süsskartoffeln  
**0,70 ml** Wasser  
**100 g** gekochter Schinken  
**100 g** Butter  
 Salz  
 Pfeffer

- Süßkartoffeln schälen, grob schneiden, dann in den Dampfeinsatz geben. 0,7l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine giessen und das Programm „Steam“ (Dampfwaren) P1 für 30 min starten.
- Nach Ablauf des Garvorgangs das Wasser aus dem Behälter giessen.
- Ultrablade-Universalmesser einsetzen, dann Süßkartoffeln zusammen mit dem Schinken und der Butter in den Behälter geben. Salzen und pfeffern. 1 min auf Stufe 11 pürieren. Für ein Püree mit einer glatteren Konsistenz etwas länger pürieren.



Sie können 50 ml Brühe hinzufügen, um ein flüssigeres Püree zu erhalten.



Gesamtzeit : 30 min

4 Personen 10 min

20 min 17 min 30 min 30 min

Soup

DE MARQUE

## TOMATENSUPPE

- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 600 g Strauchtomaten, geviertelt
- 3 Stangensellerie, in Stücke geschnitten
- 500 ml Wasser
- 1 EL Instant-Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Zucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

- 1 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und Zwiebel sowie Knoblauchzehe in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2 Tomatenviertel und Stangensellerie dazugeben. Knoblauch und Zwiebel mit dem Spatel von den Wänden zur Mitte des Behälters schieben. Tomatenviertel, Sellerie, Wasser, Instant-Brühe, Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben. Das Programm „Soup“ (Suppe) P1 für 20 min starten.
- 3 Nach Ablauf des Programms die Suppe noch einmal abschmecken und dann in Gläsern oder Tellern servieren.



Garnieren Sie die Suppe mit einem Löffel Crème fraîche oder leicht geschlagener Sahne.



Gesamtzeit : 1h 32 min

8 Personen 15 min

17 min 30 min 30 min

DE MARQUE

## WINDBEUTEL MIT LACHS-RILLETTES

- 4 Eier
- 4 Lachssteaks
- 100 g Naturquark mit 40 % Fettgehalt
- 1 Kapsel COEUR DE BOUILLON® MAGGI® Geflügel
- 1 Brühwürfel KUB DUO® Légumes & Herbes du marché (Gemüse und Kräuter) MAGGI
- 80 g Butter
- 150 g Mehl
- Zesten von 1 Zitrone

- 1 Ofen auf 180 °C (Temperaturregler 6) im normalen Modus vorheizen. Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. 250 ml Wasser, Butter und einen halben zerbröckelten Brühwürfel in den Behälter geben. Küchenmaschine für 6 min auf Stufe 3 bei 90 °C starten.
- 2 Das gesamte Mehl dazugeben und 2 min auf Stufe 6 bei 90 °C untermischen. Teig zur Seite stellen.
- 3 Behälter der Küchenmaschine mit kaltem Wasser auswaschen und den Teig wieder hineingeben. Küchenmaschine auf Stufe 7 starten und die Eier nacheinander dazugeben. Jeweils warten, bis das Ei untergerührt ist (pro Ei etwa 1 Minute). Teig weitere 2 min auf Stufe 7 umrühren.

- 4 Gut abkühlen lassen. Windbeutel auf das mit Backpapier bedeckte Backblech setzen. Den Rest des zerbröckelten Brühwürfels darüber streuen. 30 min im Ofen backen.
- 5 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Lachs und Kapselinhalt in den Behälter geben, dann mit der Pulse-Funktion 15 s mixen. 2 min auf Stufe 3 bei 80 °C erhitzen. Speisequark, Zitronen-Zeste dazugeben und 1 min auf Stufe 10 untermischen. 30 min im Kühlschrank abkühlen lassen. Windbeutel füllen.



Fügen Sie kleine Tomatenwürfel als Gemüsebeilage zu dieser originellen Vorspeise hinzu!

Die Besitzer eines I-Companion können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.



Gesamtzeit : 50 min

4 Personen 5 min

45 min

Soup Slow cook

## ARTISCHOCKENBODEN-CREMESUPPE MIT SOJAMILCH, BASILIKUM, PARMESAN

- 10 Artischockenböden
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, geschält und geviertelt
- 500 ml glutenfreie Geflügelbrühe
- 1 EL Maismehl (optional)
- 50 g geriebener Parmesan
- 250 ml Sojamilch
- 2 Sardellenfilets in Öl (optional)
- Einige frische Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer

- 1 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel in den Behälter geben. 5 s lang auf Stufe 11 zerkleinern.
- 2 Öl, Artischockenböden, Maismehl dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 5 min starten.
- 3 Die glutenfreie Geflügelbrühe und das frische Basilikum hinzufügen. Das Programm „Soup“ (Suppe) P1 auf 40 min und 100 °C einstellen und mit geschlossenem Dampfreglerverschluss starten.
- 4 Nach Ablauf des Programms Sojamilch, geriebenen Parmesan, Sardellenfilets dazugeben. 30 s lang auf Stufe 11 zerkleinern.
- 5 Abschmecken und Konsistenz prüfen, dann heiss servieren.

Reichen Sie dazu Reismehl-Cracker. Ersetzen Sie die Geflügelbrühe durch eine hausgemachte Gemüsebrühe.



Gesamtzeit : 1 h 15 min

6 Personen 25 min

20 min 30 min

Pastry

## DUNKLER SCHOKOLADENKUCHEN NACH MUTTER'S REZEPT

- 200 g dunkle Schokolade 70 %
- 125 g Butter oder 80 g Kokosöl + 1 Butterflocke für die Form
- 100 g Reismehl
- 1 Beutel glutenfreies Backpulver
- 4 Eier
- 200 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Puderzucker

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Butter und Schokoladenstücke in den Behälter geben. Küchenmaschine für 10 min auf Stufe 3 bei 45 °C starten.
- 3 Eigelb und Eiweiss trennen.
- 4 Eigelbe, Zucker, Mehl und Backpulver in den Behälter geben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P3 starten.
- 5 Teig in eine Schüssel geben, dann den Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 6 Schlag-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Eiweiss mit 1 Prise Salz in den Behälter

- 7 Mit einem Spatel vorsichtig das Eiweiss unter die Schokoladenmasse heben.
- 8 Teig in eine mit Butter eingefettete Tortenform geben und mit Puderzucker bestäuben, dann 25 bis 30 min im Ofen backen.

Wenn Sie mehrere kleine Kuchen zubereiten, backen Sie diese nur für 15 bis 20 Minuten. Verfeinern Sie den Kuchen mit Englischer Creme.





Gesamtzeit : 40 min

4 Personen 10 min

30 min

Slow cook

## GEFLÜGEL MIT ANANAS UND ROTER PAPRIKA

- 600 g** Geflügelfilets
- 1 EL** Mais- oder Kartoffelstärke
- 2 EL** Pflanzenöl
- ½ EL** Currypulver
- 250 g** frische Ananas, gewürfelt
- 1** grosse Zwiebel, geschält und in grosse Würfel geschnitten
- 1** rote Paprika, in Würfel geschnitten
- 1** Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 EL** Rotweinessig (optional)
- 150 ml** Ananassaft
- 150 ml** glutenfreie Geflügelbrühe
- Salz und Pfeffer

- 1** Misch-/Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Öl, Zwiebel, zerdrückte Knoblauchzehe und Paprikawürfel in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 für 10 min starten.
- 2** Währenddessen das Geflügel mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Nach 5 min Geflügel in den Behälter geben. Bis zum Ende des Programms garen lassen.
- 3** Stärke mit dem Ananassaft mischen und zusammen mit der Geflügelbrühe, den Ananaswürfeln und dem Essig in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 auf 20 min und 95°C einstellen und mit geschlossenem Dampfglerverschluss starten.
- 4** Abschmecken, dann heiss servieren.



Geben Sie frischen Ingwer und Koriander dazu. Servieren Sie dazu gedämpften Basmati-Reis.



Gesamtzeit : 56 min

4 Personen 10 min

16 min 30 min

Steam

## GLUTENFREIER GEMÜSE-CLAFOUTIS

- 150 g** rote Paprika, in Würfel geschnitten
- 150 g** grüne Paprika, in Würfel geschnitten
- 150 g** Zucchini, in Würfel geschnitten
- 150 g** Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 1 TL** gemahlener Kreuzkümmel (optional)
- 150 g** Erbsen
- 1** gehackte Knoblauchzehe
- 1 EL** klein gehacktes Basilikum
- 150 ml** Milch
- 150 ml** Sahne
- 3** Eier
- 45 g** Mais- oder Kartoffelstärke
- 50 g** geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

- 1** Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 2** 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine geben. Paprika, Zwiebeln und Zucchini in den Dampfeinsatz geben. Dampfeinsatz in den Behälter setzen und mit dem Deckel und Dampfglerverschluss verschliessen. Das Programm „Steam“ (Dampfwaren) P1 für 15 min starten.
- 3** Wenn das Gemüse gar ist, den Dampfeinsatz aus dem Behälter nehmen, Wasser ausgiessen und Behälter abtrocknen. Das Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Eier, Sahne, Milch, Kreuzkümmel, Stärke, Parmesan, Salz und Pfeffer in den Behälter geben. 35 s auf Stufe 11 ver-

- mischen. Basilikum und gehackten Knoblauch in die Mischung geben.
- 4** Das gedämpfte Gemüse und die Erbsen in eine Auflaufform (oder eine Tortenform) geben, die Mischung darüber verteilen. 30 min im Ofen backen.
- 5** Kalt, lauwarm oder warm servieren.



Verändern Sie dieses Rezept nach Geschmack, indem Sie zum Beispiel getrocknete Tomaten, Ziegenkäse usw. hinzufügen.



Gesamtzeit : 1 h 16 min

6 Personen 30 min

1 min 45 min

MAHLMESSEUR

Pastry

## GLUTENFREIE GEMÜSE-PIZZA MIT BLUMENKOHL

### Für den Teig:

- 500 g Blumenkohl
- 1 Ei
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 EL Senf
- 1 Prise Kräuter der Provence
- Salz
- Pfeffer

### Für den Belag:

- 150 g zuvor zubereitete Tomatensauce
- 125 g Mozzarella
- Einige Basilikumblätter
- 1 Spritzer Olivenöl
- 1 Prise Oregano

- 1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Röschen vom Blumenkohl lösen und die dicken Strünke entfernen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und Blumenkohl in den Behälter geben. Dann 30 s auf Stufe 10 zerkleinern.
- 2 Ei, Senf und Parmesan dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen, dann für 30 s auf Stufe 5 vermischen.
- 3 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zu einer Scheibe formen. 30 min im Ofen backen.
- 4 Teigboden aus dem Ofen nehmen und mit Tomatensauce bedecken. Dann die Mozzarella-Scheiben und einen Spritzer Olivenöl darüber geben. Mit Oregano bestreuen und noch einmal für 15 min in den Ofen schieben.
- 5 Schön heiss mit einigen frischen Basilikumblättern servieren.



Verwenden Sie für individuelle Versionen eine Ausstechform, bevor Sie die Blumenkohl-Scheiben formen.



Gesamtzeit : 3 h 10 min

6 Personen 20 min

50 min 1 h 1 h

Pastry

## GLUTENFREIES KÖRNERBROT MIT ERBSEN-HUMMUS

### Für das Brot:

- 120 g Buchweizenmehl
- 120 g Reismehl
- 120 g Maismehl
- 1 Beutel Backhefe
- 550 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Honig
- 80 g gemischte Körner (Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne ...)
- 2 EL Olivenöl

### Für den Hummus:

- 250 g grüne Erbsen, aufgetaut
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Minzblätter
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Wasser und den Beutel Hefe in den Behälter geben. Küchenmaschine für 3 min auf Stufe 3 bei 40 °C starten.
- 2 Etwa 10 min im Behälter ruhen lassen. Mehl, Salz, Olivenöl und Honig dazugeben. Das Programm „Pastry“ (Teig) P1 starten.
- 3 Nach Ablauf des Programms den Teig 40 min bei 40 °C im Behälter gehen lassen.
- 4 Körner dazugeben, dann erneut das Programm „Pastry“ (Teig) P1 starten. Nach Ablauf des Programms Teig noch einmal für etwa 20 min im Behälter ruhen lassen. Teig in eine mit Öl eingefettete und Mehl bestäubte Tortenform geben. Teig mit ein wenig Buchweizenmehl bestäuben.
- 5 Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Brot für ungefähr 1 h im Ofen backen. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen das Brot einige Minuten etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.
- 6 Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Die halbierte Knoblauchzehe in den Behälter geben und 10 s auf Stufe 12 klein hacken.
- 7 Erbsen, Zitronensaft, Olivenöl und Minze dazugeben. Salzen und pfeffern, dann die Küchenmaschine 1 min auf Stufe 12 laufen lassen.
- 8 Das Brot zusammen mit dem Erbsen-Hummus servieren.



Geben Sie vor dem Mixen 1 TL Tahini in den Hummus.



Gesamtzeit : 1 h 29 min

4/6 Personen 10 min

4 min 1 h 15 min

MADE MAQUET

MADE MAQUET

## GLUTENFREIE MÜRBETEIGKEKSE

**200 g** Reismehl  
**120 g** Rohrzucker  
**125 g** leicht gesalzene Butter, weich  
**3** Eigelbe  
 Zesten von 1 Orange  
 Puderzucker

- 1 Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Reismehl, Zucker, Butterstücke, Eigelbe und Orangenzeste in den Behälter geben. 3 min auf Stufe 8 vermischen. Mithilfe des Spatels die Mischung zur Mitte des Behälters schieben und noch einmal 30 s mischen.
- 2 Teig kneten, um eine Kugel zu formen, dann in Frischhaltefolie einwickeln. 1 h im Kühlschrank ruhen lassen. Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Ein Backblech mit Backpapier bedecken. Teig mit einem Nudelholz ausrollen, dann mithilfe von Ausstechformen oder einem Glas Kekse ausstechen. Kekse auf das Backblech legen.
- 3 15 min backen. Nach dem Backen sind die Kekse noch weich, sie werden jedoch beim Abkühlen härter. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Gesamtzeit : 18 min

4 Personen 8 min

10 min

10 min

MADE MAQUET

MADE MAQUET

Steam

## LACHS-RILETTES MIT FRISCHKÄSE UND FEINEN KRÄUTERN

**300 g** Lachsteaks  
**50 g** geräucherter Lachs  
**1 EL** Currypulver  
 Saft einer halben Zitrone  
**80 g** Frischkäse  
**3 EL** gehackter Schnittlauch  
 Salz und Pfeffer

- 1 0,7l Wasser in den Behälter gießen und den Dampfeinsatz mit den Lachssteaks einsetzen. Deckel mit Dampfglerverschluss aufsetzen. Das Programm „Steam“ (Dampfwaren) P1 für 10 min starten.
- 2 Dampfeinsatz herausnehmen und das Wasser aus dem Behälter gießen. Lachsfilets abkühlen lassen. Das Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, den gegarten Lachs ohne Haut sowie den Räucherlachs, Curry, Zitronensaft und Frischkäse in den Behälter geben. 20 s auf Stufe 10 mixen. Für eine feinere Konsistenz einige Sekunden länger mixen.
- 3 Abschmecken. Schnittlauch dazugeben, 5 s auf Stufe 5 untermischen. Frisch servieren.

• Servieren Sie dazu einen leckeren Salat mit einer Vinaigrette aus Öl und Zitrone.



Gesamtzeit : 29 min

12 Personen 5 min

4 min 20 min

Pastry

## MAIS-KEKSE MIT ROSINEN GLUTENFREI

- 200 g** Maismehl
- 2** Eigelbe
- 45 g** Rohrzucker
- 75 g** Samenöl
- 60 ml** Wasser
- 70 g** Rosinen
- 20 g** Pinienkerne
- 1 TL** Backpulver

- 1** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Mehl, Eigelbe, Zucker, Öl und Wasser in den Behälter geben und alles im Programm „Pastry“ (Teig) P3 vermischen. Nach 1 min Rosinen, Pinienkerne und Backpulver dazugeben.
- 2** Mithilfe zweier Teelöffel kleine Klösse formen und auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen. In den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben und 20 min backen. Abkühlen lassen und verzehren.



Gesamtzeit : 51 min

4 Personen 15 min

36 min

Slow cook

## RISOTTO MIT MUSCHELN GARNELEN UND JAKOBSMUSCHELN

- 500 g** frische gewaschene Muscheln
- 1** Zwiebel, geschält und geviertelt
- 4** Zweige Petersilie
- 100 ml** Wasser
- 300 g** Arborio-Reis
- 3** Schalotten, geschält und in 3 Stücke geschnitten
- 1** kleine Prise Safran
- 3 EL** Olivenöl
- 250 g** kleine Garnelen, ohne Schale
- 150 g** Jakobsmuscheln
- 1 l** heiße Flüssigkeit (Saft der Muscheln und Wasser)
- 3 EL** gehackte Petersilie Salz und Pfeffer

- 1** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen, Zwiebel und Petersilienzweig in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 klein hacken.
- 2** Ultrablade-Universalmesser entfernen. Wasser und Muscheln in den Behälter geben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P2 für 12 min bei geschlossenem Deckel und mit eingesetztem Dampfreglerverschluss starten.
- 3** Nach Ablauf des Garvorgangs Muscheln aus dem Behälter nehmen und den Saft filtern. Muschelschalen entfernen und den Behälter ausspülen.
- 4** Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und Schalotten in den Behälter geben. Dann 10 s auf Stufe 11 zerkleinern.
- 5** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl in die Küchenmaschine geben, dann das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P1 auf 6 min

- und 130 °C einstellen und ohne Dampfreglerverschluss starten. Wenn die letzten 3 min anbrechen (siehe Timer), den Reis hinzufügen.
- 6** Nach Ablauf des Programms Safran und den Liter Flüssigkeit (Wasser und Muschelsaft) dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ (Schmoren) P3 auf 17 min und 95 °C einstellen und mit geschlossenem Dampfreglerverschluss starten. 8 min vor Ablauf des Programms die Muscheln, Garnelen und Jakobsmuscheln in den Behälter geben.
- 7** Vor dem Servieren die gehackte Petersilie hinzufügen und abschmecken.



Ersetzen Sie das Wasser durch glutenfreien Fischfond. Geben Sie Zucchiniwürfel dazu.

# INDEX

## SNACKS UND DIPS

Artischocken-tapenade	38
Auberginen-kavier	39
Blinis	40
Cheddar-scones mit schnittlauch	41
Empanadas	42
Fleisch-samosas	43
Garnelen-dimsum	44
Guacamole	45
Hummus	46
Käsewindbeutel	47
Krabbenkroketten	48
Rote-bete-creme mandel-cracker	49
Tzatziki	50
Zucchinirollen mit frischkäse und nelken	51

## VORSPEISEN

Andalusisches gazpacho	52
Arancini-risottokroketten	53
Brokkolisalat mit apfel und paprika	54
Champignons griechisches art	55
Falafel	56

Garnelen-curry mit ananas	57
Geflügellebermousse mit portwein	58
Glasnudel salat	59
Kartoffelsalat	60
Knackiger salat und sardinen-rillettes	61
Lachs-tartar	62
Lauch-vinaigrette	63
Meeresfrüchte-salat	64
Russische eier	65
Spargel auf flämische art	66
Spargelsalat mit erdbeeren und entenbrust	67

## SUPPEN

Blaue brokkolicremesuppe	68
Blumenkohlcremesuppe	69
Butternuss-cappuccino	70
Champignoncremesuppe	71
Chinesische hühnersuppe	72
Cremitige suppe mit wintergemüse	73
Erbsensuppe mit geräucherter wurst	74
Garnelen-bisque	75
Gemüsesuppe	76

Hühnersuppe mit vermicelli	77
Kohlsuppe	78
Kürbiscremesuppe	79
Minze-zucchini-cemesuppe mit ricotta	80
Paprikacreme mit chorizo	81
Russische suppe	82
Sämige bohnsuppe mit kräuter-sträusschen	83
Sämige erbsensuppe	84
Sopa juliana	85
Spargelcremesuppe	86
Thailändische suppe mit kokosnussmilch	87
Tomatensuppe	88
Topinamburcreme mit steinpilzen	89

## HAUPTGERICHTE

### Fisch

Dorschbällchen	90
Dorschgratin	91
Eintopf asiatischer art	92
Fisch-colombo	93
Garnelencurry	94
Gebatene gambas auf gemüse	95

# INDEX

Jakobsmuschelnmit lauch	96
Lachsforelle grün	97
Lachsragoutmit orangenzesten	98
Linsen, schellfisch und curry	99
Seebarsch-blanquettein grünem curry mit kokosnussmilch	100
Seeteufelauf mediterrane art	101
Seeteufel-ragout	102
Seeteufel-tagine	103
Seezungenfiletauf ostendische art	104
Sushi-burrito	105
Zanderfiletauf weißwein-gemüsesauce	106
Asiatischer hühnersalat	107

### Fleisch

Baskisches hühnchen	108
Chicoree-gratin	109
Chili con carne mit fleischbällchen	110
Gefüllte tomaten	111
Gepökelter schweinebauch mit linsen	112
Geschnetzelter rostbratenmit rübenjus und röstzwiebelcrumble	113
Hackfleisch-galettes	114
Hausgemachte weisswurstmit esskastanien- und pflifferling-ragout	115
Huhn mit cashewnüssen	116

Huhn, tomaten und pilze	117
Hühnchen auf meridionale art	118
Kalbsragout	119
Kasslermit sauerkraut	120
Kokoscurry mit geflügel-filet	121
Lammeintopf	122
Lammcurry	123
Osso bucco	124
Piperade	125
Puten-chorizo	126
Ramen mit huhn und gemüse	127
Rinderbacke mit rotwein und wintergemüse	128
Rindfleisch-satay	129
Rotes thai-curry mit huhn und paprikaschote	130
Rougail-würstchen	131
Saltimbocca	132
Schnelles couscous mit huhn	133
Schweinsfilet süß-sauer	134
Shepherd`s pie	135
Sous-vide-steak mit süßkartoffelpüree und kräuterbutter	136
Ramen mit hühnchen und gemüse	137
„Steiniger ochse“	138
Waterzooi-huhn	139

Auberginen mit parmesan	140
-------------------------	-----

### Vegetarisch

Gemüse-flan	141
Gemüse-tagine	142
Gemüse-tagliatelle	143
Gemüse-wok	144
Kartoffelgratin	145
Kartoffelklöße	146
Kartoffelpfannkuchen mit pilzen	147
Kartoffelscheibenmit erdnüssen und brokkoli	148
Kirschtomaten-clafoutis	149
Kohlrouladen	150
Kürbis curry	151
Linsen mit karottenund gewürzen	152
Mangoldauflaufmit béchamelsauce	153
Minestrone	154
Paprika mit quinoa auberginen-feta-füllung	155
Quinoa mit gemüse und kichererbsen	156
Spinat-millefeuille nach griechischer art	157
Vegetarischer burger	158
Wurzelgemüse-ragout	159
Bucatini all`amatriciana	160



# INDEX

## Nudeln und Reis

Hausgemachte gnocchis mit pesto	161
Klassisches risotto	162
Lasagne	163
One pot pasta mit garnelen und mascarpone	164
Pasta carbonara	165
Porree, pasta, pilze	166
Risotto mit grünen erbsen und schinken	167
Sommer-risotto	168
Spätzle	169
Weizen-risotto	170
Flamiche	171

## Quiches, Tartes und Pizzen

Königliche happen	172
Maredsous-quiche	173
Pilz-pastete mit hühnerfleisch	174
Pizza mit hackfleisch vom kalb	175
Pizza regina	176
Quiche lorraine	177
Teiglose quiche mit zucchini und schinken	178
Tomaten-quiche	179

## BEILAGEN

Apfel-rotkohl	180
Champignons mit feingehackter Petersilie und Knoblauch	181
Gartengemüse	182
Gemüse-couscous	183
Karotten-orangen-püree	184
Kartoffelpuffer	185
Kartoffelstampf und Karotten	186
Kleine zucchini-flans	187
Mango-chutney	188
Nudeln und bohnen	189
Paprika und tomaten	190
Polenta	191
Rahm-blumenkohl mit zitrone und Petersilienpesto	192
Rahmspinat	193
Ratatouille	194
Selbstgemachte nudeln	195
Tomaten-quinoa	196

## BROT, BRIOCHES, GEWÜRZIGE KUCHEN

Brezeln	197
---------	-----

Brioche mit rosafarbenen gebrannten mandeln	198
Brioche mit schokolade	199
Brioche mit oliven	200
Brot mit speck und comté	201
Hamburger-brötchen	202
Herzhafter feigenkuchen mit schinken und nüssen	203
Herzhafter kuchen mit getrockneten tomaten, oliven und feta	204
Honigkuchen	205
Käse-naan	206
Mehrkornbrot	207
Nuss-brot	208
Rosinenbrot	209
Sandwiches aus hausgemachtem kastenbrot	210
Weissbrot und paprikabutter	211
Hefezopf	212

## SAUCEN

4-Käsesauce	213
Coulis aus roten fruchten	214
Garnelencocktail-sauce	215
Joghurt-dressing	216
Kalorienarme mayonnaise	217
Mayonnaise	218



# INDEX

Pesto	219
Pfeffersauce	220
Rotes pesto	221
Sauce béarnaise	222
Senfsauce (für schweinebraten)	223

## DESSERTS

### Individuelle Gerichte

Churros mit schokoladensauce	224
Crème brûlée mit vanille	225
Crêpes	226
Fruchtiger trifle	227
Himbeer-mousse	228
Himbeer-muffins mit smarties	229
Karamell ananas mit joghurt und kokos	230
Karamellisierte äpfel mit pistazien	231
Kirsch-mandel-muffins	232
Limetten-tiramisu	233
Macarons	234
Milchreis	235
Nougat auf chinesische art	236
Panna cotta	237

Pfannkuchen	238
Porridge	239
Profiteroles	240
Rosquillas spanische donuts	241
Rote grütze	242
Schnee-eier	243
Schoko-kokos-dessert	244
Schokoladen-éclairs	245
Waffeln	246
Windbeutel	247
Zabaglione	248
Zitronencreme	249
Apfel-crumble	250

### Kuchen

Apfelkuchen	251
Aprikosen-clafoutis mit rosmarin	252
Bananenbrot	253
Bienenstich	254
Birnen und haselnusskuchen	255
Birnen und schokoladendessert	256
Biskuitrolle mit kirschkonfitüre	257
Blondies mit weisser schokolade und roten fruchten	258

Brownie mit pekannüssen	259
Dreikönigskuchen mit äpfeln und haselnüssen	260
Emily erdbeer	261
Erdbeer-herzen mit vanille	262
Far breton	263
Flan	264
Grand marnier® soufflé	265
Griesspudding	266
Himbeer-käsekuchen mit rosenaroma	267
Joghurt-torte mit trockenobst	268
Karottenkuchen	269
Käsekuchen	270
Kastanien und mandelkuchen	271
Lavatörtchen	272
Marmorkuchen	273
Mirabellentorte	274
Naked cake mit roten fruchten	275
Paris-brest	276
Rhabarber-clafoutis	277
Schneckenkuchen	278
Tarte amandine mit pflaumen	279
Schokoladen-fondant	280



# INDEX

Schokoladentorte	281
Schwarzwälder kirschtorte	282
Walnuss-fondant	283
Amaretti	284

## *Kleingebäck*

Baisers	285
Einfache trüffel	286
Katzenzungen	287
Kokosbällchen	288
Mandelbiskuits	289
Madeleines	290
Panellets	291
Schokoladen-maronen-trüffel	292
Spekulatius	293
Weihnachtsplätzchen	294
Gefrorener himbeerjoghurt	295

## *Eis & Sorbets*

Pampelmusen-sorbet	296
Ricotta-eis	297
Sorbet mit roten fruchten	298
Birnengelee	299

## *Kompotte, Konfitüren, Aufstriche*

Haselnussaufstrich	300
Konfitüre aus roten fruchten	301

Müsli mit trockenobst	302
Pfirsich-kompott	303
Schokoladenaufstrich	304
Zimtapfel-kompott	305

## GETRÄNKE

Avocado-kiwi-smoothie	306
Bananen-kokos-smoothie	307
Heisse schokolade	308
Mango-smoothie	309
Rote-bete-smoothie mit karotten blaubeeren zu schwedischen haferplätzchen	310

## SPEZIELL FÜR KINDER

Chicken-nuggets mit haferflockenkruste	311
Gemüse-muffins	312
Karamellkuchen mit leicht gesalzener butter	313
Milkshake mit bananen und vanille	314
Mousse au chocolat	315
Penne bolognese	316
Rindfleischklösschen	317
Schokoladenkekse	318

Süßkartoffelpüree mit schinken	319
Tomatensuppe	320
Windbeutel mit lachs-rillettes	321

## GLUTENFREI

Artischockenboden-cremesuppe mit sojamilch, basilikum, parmesan	322
Dunkler schokoladenkuchen nach mutter`s rezept	323
Geflügel mit ananas und roter paprika	324
Glutenfreier gemüse-clafoutis	325
Glutenfreie gemüse-pizza mit blumenkohl	326
Glutenfreies körnerbrot mit erbsen-hummus	327
Glutenfreie mürbeteigkekse	328
Lachs-rillettes mit frischkäse und feinen kräutern	329
Mais-kekse mit rosinen glutenfrei	330
Risotto mit muscheln garnelen und jakobsmuscheln	331

