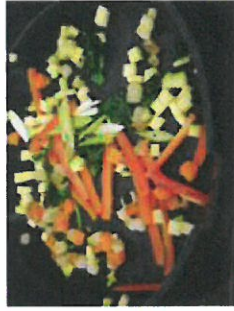


Kategorie: Vorspeise / Tapas



ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

Für die Suppe:

- 1 Freilandhuhn
- 1 Bund Suppengemüse
- Kräuter nach Belieben

Für die Einlage:

- 2 Tomaten, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1 Zucchini, in Würfel geschnitten
- 2 Möhren, geschält und in Würfel geschnitten
- 1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 2-3 Stangen Staudensellerie in Rauten geschnitten
- 2 Schalotten in Würfel geschnitten
- 1 l Hühnerbrühe

- Olivenöl
- Salz /p>

frisch gemahlener Pfeffer

Gerät: [Kochfläche](#)

Temperatur: -

ZUBEREITUNG:

Zubereitung Suppe:

1. Das Hähnchen zerlegen und in einen Topf geben. Suppengemüse putzen, waschen, klein schneiden und zu dem Hähnchen in den Topf geben. So viel Wasser zugießen, das alles bedeckt ist.
2. Den Topf auf das Kochfeld stellen und aufkochen. Anschließend die Kochstellenleistung so zurückhalten, dass die Flüssigkeit für ca. 90 Minuten leicht köchelt.
3. Die Suppe nach dem Kochen durch ein Sieb gießen. Dabei die Flüssigkeit auffangen.

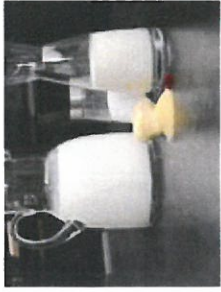
Zubereitung Einlage:

1. Tomaten waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Zucchini und Möhren waschen, bei Bedarf schälen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, vierteln, Kerne und weiße Häutchen entfernen, in Streifen schneiden. Staudensellerie waschen und in Rauten schneiden. Schalotten schälen und in Würfel schneiden.
2. Olivenöl in einen Topf geben, auf das Kochfeld stellen und auf Stufe 7 aufheizen. Schalotten zugeben und glasig anschwitzen. Möhren zufügen und 3 Minuten mit garen.
3. Das restliche Gemüse zufügen und weitere 5 Minuten anbraten, leicht würzen und mehrmals wenden.
4. Die aufgefangene Hühnerbrühe zugießen. Am Kochfeld die Sonderstufe "Pasta Funktion" 94°C einstellen, den Deckel auflegen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Anschließend abschmecken und zusammen mit etwas Brot servieren.

GEMÜSESUPPE

Dauer: ca. 120 Minuten inkl. Vorbereitung

Kategorie: Beilage



ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

- 150 g Polenta-Grieß
- 250 ml Milch
- 250 ml Wasser
- 1 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Msp. Safran
- 2-4 EL geriebenen Parmesan
- Salz /p>

Gerät: [Kochfläche](#)

Dauer: ca. 20 Minuten

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Wasser, Olivenöl, Butter und Safran in einen Topf geben. Topf auf das Kochfeld stellen und den Inhalt bei Kochstelleneinstellung 9 zum Kochen bringen.
2. Wenn die Milch kocht, den Topf von der Kochstelle ziehen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Topf zurück auf die Kochstelle stellen und den Inhalt einmal aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Parmesan zufügen, unterrühren und mit Salz abschmecken. Die Polenta ca. 15 Minuten ruhen lassen, anschließend noch warm servieren.

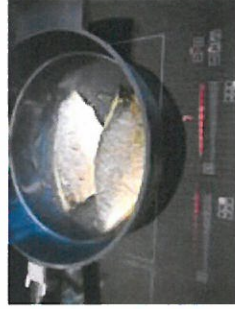
Tipp: Die Polenta kann auch einen Tag vorher zubereitet werden. Nach dem Kochen einfach ca. 2 cm dick auf ein Blech streichen, abdecken und kalt stellen. Zum Servieren die Polenta in kleine Stücke schneiden oder mit z. B. Plätzchenformen ausstechen, kurz in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun ist und anschließend servieren.

DORADENFILETS IN NUSSBUTTER

Kategorie: Hauptspeise

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 4 Doraden-Fischfilets
- 20 g Butter
- 1 EL Petersilie
- Saft einer halben Zitrone
- Salz /p>
- frisch gemahlener Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Doraden-Filets waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite im Abstand von ca. 2-3 cm leicht einritzen. Anschließend im Mehl wälzen.
2. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und mit der Kochstelleneinstellung 7 aufheizen. Öl in die Pfanne geben und die Fischfilets auf der Hautseite ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Fischfilets aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
4. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein schneiden.
5. Butter und Petersilie in die Pfanne geben und einmal kurz aufwärmen. Mit Zitronensaft ablöschen und nicht mehr kochen lassen.
6. Zum Servieren die Fischfilets auf Tellern anrichten und mit der Butter beträufeln.

Gerät: [Kochfläche](#)

Dauer: ca. 20 Minuten

Kategorie: Dessert



ZUTATEN:

Für 12 Portionen:

- 1 Mango
- 150 g Butter
- 90 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 P. Puddingpulver
Schokoladengeschmack
- 120 g Zucker
- 1 P. Vanillin-Zucker
- 4 Eier
- 100 g geraspelte Schokolade

Zubereitung:

1. Mango schälen, Kern entfernen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. 250 g davon abwiegen. Rest beiseite stellen.
2. Butter in einen Topf geben, auf das Kochfeld stellen und mit der Sonderfunktion "Schmelzen" zerlassen.
3. 3. Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln, Puddingpulver, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Geschmolzene Butter und Eier zufügen und alles kurz miteinander verrühren. Mangostücke und geraspelte Schokolade dazu geben und vorsichtig unterheben.
4. Eine Muffin-Form mit Papier-Einleger versehen. Den Teig gleichmäßig in die 12 Muffin-Förmchen füllen.
5. Die Muffin-Form auf einem Rost in den Backofen schieben. Die Funktion "Muffin" am Backofen einstellen und die Muffins ca. 35-40 Minuten backen.

Gerät: [Backöfen](#)[ConceptLine](#) [Backofen](#)

Sonderfunktion: Muffin

Temperatur: 160°C

Dauer: ca. 55 Min. inkl. Vorbereitung