

**Kategorie:** Vorspeise / Tapas



## ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

- 1 Kokkaido-Kürbis (ca. 1,5 kg)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Möhren (ca. 250 g)
- 5 Kartoffeln (ca. 500 g)
- 1 Stck. Ingwer (ca. 7 cm lang und 4 cm breit)
- 1 EL Salz
- 1 TL Curry
- 2 EL Olivenöl
- 200 ml Sahne
- ca. 200 ml Orangensaft
- ca. 200 ml Milch
- 1 Becher Schmand
- 100 g Kürbiskerne zum Dekorieren

**Gerät:** [Kochfelder](#)

## ZUBEREITUNG:

1. Den Kürbis waschen, vierteln und die Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Kürbis mit Schale in grobe Stücke teilen. (Es empfiehlt sich Handschuhe zu verwenden)
2. Möhren und Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.
3. Ingwer, Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Ingwer, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. 1 El Salz und 1 TL Curry zufügen und vermengen.
4. Kürbis, Möhren und Kartoffeln zugeben, mit 300 ml Wasser angießen und ca. 20 Minuten kochen lassen.
5. Wenn die Zutaten gar sind, Topf von der Kochstelle nehmen und Sahne und Milch zufügen. Alles mit dem Pürierstab pürieren. Anschließend Orangensaft zufügen und gut untermischen. Das Ganze nach Geschmack und Konsistenz mit Salz, Curry, Orangensaft und Milch abschmecken.
6. Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.
7. Zum Anrichten Suppe in einen Teller füllen, einen Esslöffel Schmand hineingeben und mit Kürbiskernen verzieren.

**Dauer:** 40 Minuten

## Kategorie: Hauptspeise



## ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

- 500 g Kürbis
- 500 g Wirsing
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 Paket frischer Blätterteig
- 1 Ei /p>
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

**Gerät:** [Backofen](#) & [Dampfgarer](#)

Dauer: ca. 45 Minuten

## ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Kürbis waschen, schälen, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Kürbis auf das gelochte Blech (Zubehör Dampfgarer) legen, in den Dampfgarer schieben und mit der Funktion Dämpfen 100°C ca. 10 Minuten garen.
3. In der Zwischenzeit den Wirsing halbieren, in Streifen schneiden und waschen.
4. Eine Pfanne mit Butter auf das Kochfeld stellen und auf Stufe 7 aufheizen. Zwiebeln zufügen und glasig anschwitzen.
5. Gekarteten Kürbis aus dem Dampfgarer nehmen, zusammen mit dem Wirsing in die Pfanne geben und kurz schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Gemüse in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
7. Den Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 180°C aufheizen.
8. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten und mit dem abgetropften Gemüse belegen. Dabei ca. 3 cm Rand rundherum frei lassen.

9. Ei trennen, Eigelb leicht aufschlagen. Die Ränder des Blätterteigs mit Eigelb bestreichen und den Blätterteig zu einer Rolle aufrollen.
10. Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Das Backblech in den Backofen schieben und ca. 20-25 backen, bis der Strudel goldgelb ist.
11. Zum Servieren den Strudel in ca. 3 cm breite Stücke schneiden und auf einem Teller portionsweise anrichten.

Dazu passen sehr gut Sprossen und Sour Cream.

**Kategorie:** Vorspeise / Tapas



## ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

- 4 Hähnchenbrüste mit Haut
- 3 Rosmarin-Zweige
- 3 Thymian-Zweige
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Speck
- 2 Stangen
- Lauch
- Sahne
- Trüffel und Trüffelöl
- 30 Butter
- frisch gemahlener Pfeffer
- Salz /p>

## ZUBEREITUNG:

1. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und auf Stufe 6 aufheizen. Speck hineingeben und auslassen. Kräuter und Knoblauch zufügen und bei milder Hitze anbraten.
2. Lauch vom Grün befreien, waschen, der Länge nach halbieren und in 10 cm lange Stücke schneiden.
3. Kräuter und Speck aus der Pfanne nehmen. Hähnchenbrust auf der Hautseite in der Pfanne auf Stufe 6 anbraten. Nach 5 Minuten den Lauch und die Butter zufügen und die Hähnchenbrüste auf dem Lauch weitere 10 Minuten garen.
4. Die gegarte Hähnchenbrust zusammen mit dem Lauch auf Tellern anrichten und mit dem Trüffel oder Trüffelöl aromatisieren. Etwas Sud aus der Pfanne über die Hähnchenbrust träufeln und sofort servieren.

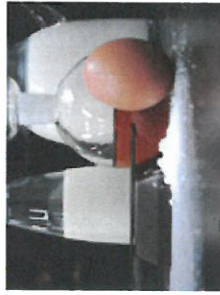
Melden Sie sich hier für unseren Newsletter an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

**Gerät:** [Kochfelder](#)

**Dauer:** ca. 20 Minuten



## Kategorie: Dessert



## ZUTATEN:

Für 4 Portionen:

130 g Schokolade, zartbitter

10 g Kakaopulver

60 ml Likör

2 Eier

50 g Puderzucker

20 g Zucker

250 ml Milch

2 Eigelb

20 g Mehl

15 g Speisestärke

1/2 Vanilleschote (Mark heraus kratzen)

## Zubereitung:

1. Für die Souffle-Masse Milch, Vanillemark und Vanilleschote in einen Topf geben und auf die Kochfläche stellen. Das Ganze auf Stufe 9 zum Kochen bringen.
2. Zucker und 2 Eigelb in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Mehl und Speisestärke darüber sieben und unterheben.
3. Die Eimasse in einen Topf geben, etwas von der Milch zufügen und unterrühren. Die Eimasse bei mittlerer Kochstelleneinstellung erwärmen und unter ständigem Rühren etwas andicken lassen. Anschließend die restliche Milch zufügen, unterrühren und ein weiteres Mal kurz aufkochen lassen.
4. Schokolade in einen Topf geben und auf dem Kochfeld mit der Sonderfunktion Schmelzen langsam schmelzen. Die Ei-Milchmasse, Kakaopulver und 20 ml von dem Likör zufügen, kurz miteinander verrühren und abkühlen lassen.
5. Eier trennen. Das Eigelb zur abgekühlten Masse geben und vorsichtig unterrühren.
6. Eiklar und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät zu festem Schnee aufschlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben.
7. Kleine Auflaufformen einfetten und mit etwas Zucker ausstreuen. Die Schokoladenmasse einfüllen und mit etwas braunem Zucker bestreuen.

## SCHOKOLADENSOUFFLÉ

---

8. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze mit 120°C vorheizen. Die Auflaufformen auf einem Backblech in Ebene 3 einschieben und ca. 15 Minuten backen.
9. Anschließend heraus nehmen und noch heiß servieren.

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

**Sonderfunktion:** Soufflee

**Temperatur:** 120°C

**Dauer:** 50 Min.