

Kategorie: Vorspeise / Tapas



ZUBEREITUNG:

1. Brot entrinden, klein würfeln und in einem Zerkleinerer sehr fein zerkleinern. Butter, Olivenpüree und etwas Pfeffer zugeben und gut miteinander vermengen. Die Masse ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Den Backofen mit der Funktion Grillen auf 250°C vorheizen.
3. Zander waschen, trocken tupfen. Eine beschichtete Pfanne auf das Kochfeld stellen und auf Stufe 7 aufheizen. Kräuter und Knoblauch mit etwas Öl in die Pfanne geben. Zander darin auf der Hautseite ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Zander aus der Pfanne nehmen und in eine temperaturbeständige Auflaufform legen. Mit dem Oliven-Püree bestreichen und weit oben auf einem Rost in den Backofen schieben. Den Fisch ca. 1-2 Minuten grillen, bis die Kruste schön gebräunt ist.

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

4 Zanderfilets

5 Scheiben altes Brot

80 g weiche Butter

3-4 EL Oliven-Püree

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian

2 Knoblauchzehen

Öl zum Braten

Salz /p>

frisch gemahlener Pfeffer

Tipp: Dazu passt ein gemischter Salat sehr gut.

Gerät: Backofen

Funktion: Grillen

Temperatur: 250°C

Dauer: ca. 20 Minuten

Kategorie: Beilage



ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

500 g Spinat

2 Möhren

2 Kartoffeln

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 TL Thymian

2 EL Olivenöl

3 EL Butter

Salz /p>

frisch gemahlener Pfeffer

Tipp: Dazu passt sehr gut das pochierte Rinderfilet

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Kartoffeln und Möhren waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Beides in eine temperaturbeständige Schale geben und auf einem Rost in den Dampfgarer schieben. Die Funktion Dämpfen 100°C einstellen und das Gemüse 25 Minuten garen. Anschließend Die Butter und etwas Salz zugeben und alles gut miteinander vermengen.
3. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und mit Kochstelleneinstellung 9 aufheizen. Olivenöl, Zwiebelwürfel und Knoblauchwürfel zufügen und glasig dünsten.
4. Kochstelleneinstellung auf Stufe 7 herunter schalten. Spinat und Thymian in die Pfanne geben und mit garen. Wenn der Spinat gar ist, alles in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
5. Zum Servieren einen Anrichtering auf einen Teller stellen und den Spinat schichtweise abwechselnd mit der Kartoffel-Möhren-Mischung einfüllen, bis der Ring gefüllt ist. Diesen Vorgang auf den anderen Tellern wiederholen.

Gerät: Dampfgarer & Kochfläche

Funktion: Dämpfen

Temperatur: 100°C

Dauer: ca. 70 Minuten inkl. Vorbereitung

Kategorie: Hauptspeise



ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

- 4 Rinderfilets á 150 g
- 300 ml Rotwein
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 5 Pfefferkörner
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- Öl zum Braten

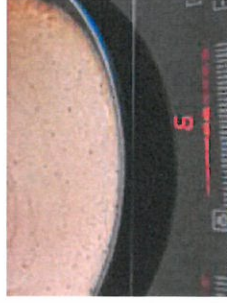
Tipp: Dazu passt sehr gut der Spinat-Möhren-Turm.

Gerät: Kochfläche

Dauer: ca. 35 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Rotwein, Rosmarin, Thymian, Pfefferkörner und Zwiebelwürfel in einen Topf geben, auf das Kochfeld stellen und mit Kochstelleneinstellung 9 zum Kochen bringen. Anschließend die Kochstellenleistung auf Stufe 4 herunter stellen und den Sud 20 Minuten köcheln lassen.
3. Die Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen und auffangen.
4. Wärmeschublade auf 60°C aufheizen.
5. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und mit der Kochstelleneinstellung 8 aufheizen. Aufgefangenen Sud in die Pfanne gießen und das Rinderfilet zum Pochieren hinein legen. Nach ca. 5 Minuten wenden und weitere 5 Minuten pochieren. Anschließend das Filet aus der Pfanne nehmen und trocken tupfen.
6. Den Sud durch ein Sieb aus der Pfanne gießen und in einem Topf auffangen. Die Pfanne trocknen und zurück auf das Kochfeld stellen. Kochstelleneinstellung 9 wählen und die Pfanne aufheizen. Etwas Öl in die Pfanne geben und das Filet von allen Seiten etwa 2 - 4 Minuten scharf anbraten.
7. Filet aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und in der Wärmeschublade 5 Minuten ruhen lassen.
8. Den Topf mit dem Rotwein auf das Kochfeld stellen und bei Kochstelleneinstellung 9 kräftig einkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Butter zufügen und unterrühren, so dass die Flüssigkeit andickt (dabei darf die Flüssigkeit nicht mehr kochen).

Kategorie: Backwaren / Brot / Kuchen**ZUTATEN:**

Für den Crêpe-Teig:

60 g Mehl

20 g Backkakao

1 Ei /p>

1 TL Pflanzenöl

150 ml Milch

Für die Füllung:

500 g Erdbeeren

50 g Zucker

Gerät: Kochfläche**Dauer:** 15 Minuten Backzeit**Zubereitung:**

1. Für die Crêpe Mehl, Kakao und Zucker in eine Rührschüssel geben und miteinander vermengen. Ei, Öl und 1 EL Milch zufügen und mit einem Handrührgerät zu einer glatten Masse aufschlagen.
2. Unter ständigem Rühren die restliche Milch zugeben. Anschließend den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und mit etwas Öl einstreichen. Kochfeld auf Stufe 6 einstellen und Pfanne aufheizen.
4. Wenn die Pfanne heiß ist, mit einer Kelle etwas von dem Teig einfüllen und diesen gleichmäßig und möglichst dünn in der Pfanne verteilen.
5. Crêpe so lange backen, bis sie von unten goldgelb und von oben weich sind. Crêpe dann in der Pfanne wenden und weitere ca. 40 Sekunden backen, bis auch die zweite Seite goldgelb ist. Diesen Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig verarbeitet ist.
6. Für die Füllung die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und halbieren. Erdbeeren in eine Schüssel geben, mit dem Zucker verrühren, und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
7. Zum Servieren die Schoko-Crêpe mit den Erdbeeren füllen und servieren. Dazu passt sehr gut aufgeschlagene Sahne.