Kreationen für den Dampfgarer

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

INHALTSVERZEICHNIS

Einführung 4

Vorspeisen

Grüner Spargelsalat mit Riesengarnelen 7
Spargelkrone 8
Dim Sum 9
Gedämpfte Brötchen mit Gemüse 10
Lachspastete aus dem Glas 11
Lachsschnecken 12
Thai-Steak-Salat 13
Zwiebelsuppe mit Käsecroûton 14
Salat niçoise 15
Hühnerbrustfilets mit Thunfischsoße 16

Beilagen

Beluga-Linsen 18
Gedämpftes Gemüse 19
Kräuter-Kartoffeln 20
Kartoffelklöße 21
Gratin dauphinois – Kartoffelgratin 22
Serviettenkloß 23
Gedämpfter Reis mit Thai-Basilikum und Zitronengras 24
Brune Kartofler 25
Buntes Gemüse mit Honigglasur 26
Prinzessbohnen im Schinkenmantel 27
Kräuterkartoffeln 28
Safran-Risotto 29

Hauptspeisen

Hähnchenbrust im Speckmantel 31
Marinierter Hirschrücken auf Rotkohl 32
Entenbrust à l'orange 34
Junge Pute mit Cranberry-Salbei-Füllung 35
Gedämpfter Lachs 36
Hähnchen auf Bauernart 37
Muscheln in Weißweinsoße 38
Filet Wellington 39
Grünkohleintopf mit Mettwurst und Senf 40
Lamm Tas Kebab 41
Spargelstangen im Kartoffel-Schinken-Mantel 42
Hühnerroulade mit Rucola-Käse-Füllung an Kürbispüree 43
Pikante Lachsfilets mit Queller 44
Paella 45
Roastbeef mit Champignons 46
Gefülltes Schweinefilet 47
Seebarsch in Blätterteig 48
Hasenrückenfilets mit Pilzsoße 49
Wirsingrouladen an Weißweinsoße 50
Weißkohl-Quiche mit Lachs 51
Kasseler mit Kartoffeln und Möhren 52
Saltimbocca alla romana mit grünem Spargel 53

Desserts

Exotischer Fruchtsalat mit selbst gemachtem Joghurt 55
Crème brûlée 56
Crema catalana 57
Schokoladen-Chops 58

Backwaren

Rosmarinbrot 60
Brioche – süßes Hefebrot 61
Rosinenbrötchen 62

GESUNDES AUS DEM DAMPFGARER

Wenn Sie eine gesunde Einstellung zum Essen haben, geht nichts über die Zubereitung von Speisen mit Wasserdampf. Weil Mineralstoffe sowie wichtige Nährstoffe beim Dampfgaren weitgehend erhalten bleiben. Mit Dampfgarern von Küppersbusch beherrschen Sie die sanften Garmethoden im Handumdrehen perfekt. Sie arbeiten ohne Druck und mit optimaler Dampfverteilung. Gemüse, Fisch und zartes Fleisch werden durch die gleichmäßige Erwärmung besonders schonend gegart und behalten ihren Eigengeschmack.

Warum Dampfgaren?
Es gibt keine sanftere Garmethode als die Zubereitung mit Wasserdampf. Farbe und Form des Gargutes bleiben unverändert, Eigengeschmack und Aromastoffe sind besonders intensiv. Nähr- und Wirkstoffe werden kaum ausgelaugt und Mineralstoffe bleiben fast vollständig erhalten.

Mit der gleichmäßigen Erwärmung durch Dampf werden alle Lebensmittel besonders schonend und ohne Feuchtigkeitsverlust gegart. Bei vorgegarten Speisen wird bereits verloren gegangene Feuchtigkeit durch den Gar- bzw. Aufwärmprozess wieder zugeführt. Dampfgaren ist daher eine ernährungsphysiologisch wertvolle Zubereitungsmethode ohne Zugabe von Fett und ist u. a. aus dem Bereich der Schon- und Diätkost nicht mehr wegzudenken.

Vitaminerhaltung durch schonende Zubereitung

	Vitamin-C-Verlust bei Gemüse und Kartoffeln		**Vitamin-B1-Verlust** bei Gemüse und Kartoffeln	
Gargut	Dampfgaren	Kochen in Salzwasser	Dampfgaren	Kochen in Salzwasser
Kartoffeln	7 %	16 %	14 %	23 %
Sellerie	25 %	51 %	14 %	14 %
Spinat	18 %	66 %	18 %	59 %
Rosenkohl	15 %	34 %	13 %	30 %
Blumenkohl	7 %	35 %	19 %	45 %

Neben lebenswichtigen Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen bleibt auch der Eigengeschmack der Lebensmittel durch das Dampfgaren besser erhalten.

Vorgehensweise beim Dampfgaren
Die Vorgehensweise beim Dampfgaren ist sehr einfach. Die Lebensmittel werden auf das mitgelieferte Zubehör oder in eine temperaturbeständige Schale gegeben und in das Gerät eingeschoben. Fett- oder Wasserzugabe ist nicht nötig, es sei denn, es werden Lebensmittel gegart, die quellen müssen (z. B. Reis, Nudeln). Nach dem Füllen des Wasserbehälters wird das Gerät nur noch eingeschaltet. Ein Überwachen des Garvorganges ist nicht erforderlich. Bei dieser Garmethode kann nichts anbrennen oder überkochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit kann das Gargut entnommen und direkt serviert werden. Dabei ist zu beachten, dass sowohl das Geschirr als auch das Innere des Gerätes heiß sind.

Empfohlene Anwendungen
Besonders geeignet sind Kartoffeln, jegliche Art von Gemüse, Fleisch sowie Fisch. Diese Lebensmittel behalten nach dem Garvorgang ihre Konsistenz und der Eigengeschmack ist besonders intensiv. Fleisch kann im Kombi-Dampfgarer mit der Funktion Heißluft und Beschwaden zubereitet werden. Hier wird das Fleisch durch die Zugabe von Dampf sehr schonend gegart

und durch den Heißluftbetrieb erhält es außerdem eine schöne Bräunung.

Mit Salz sollte beim Dampfgaren sehr sparsam umgegangen werden. Empfehlenswert ist es, das Gargut erst nach dem Garen abzuschmecken. Kräuter können sofort bei Garbeginn zugegeben werden. Dadurch wird die Intensität der Kräuter besonders hervorgehoben.

Tiefgekühlte Gerichte müssen nicht erst separat aufgetaut werden, sondern können direkt zum Garen in das Gerät gegeben werden. Die Gesamtgarzeit verlängert sich dadurch um wenige Minuten.

Aufbau und Funktion des Einbau-Kombi-Dampfgarers

Der Einbau-Kombi-Dampfgarer ist mit zwei unterschiedlichen Beheizungssystemen ausgestattet: einem Dampfsystem und einem Heißluftsystem. Beide Systeme können unabhängig voneinander, aber auch in Kombination miteinander genutzt werden.

Zu Beginn eines Garvorganges (außer bei den Backofenfunktionen) wird der herausnehmbare Wasserbehälter mit Wasser gefüllt. Über eine Pumpe gelangt dieses in den außerhalb des Garraums angebrachten Dampferzeuger. Hier wird das Wasser zum Kochen gebracht und als heißer Dampf in den Garraum geleitet. Die Dampfmenge, die in den Garraum gelangt, ist abhängig von dem eingestellten Programm sowie der gewählten Temperatur.

Die maximale Füllmenge von 1,25 Liter ist ausreichend für 1,5 Stunden Dampfbetrieb bei 100° C, sodass der Behälter während eines Garvorganges nicht nachgefüllt werden muss. Sollte dieses bei einem längeren Garvorgang dennoch erforderlich sein, ist darauf zu achten, diesen nicht bis zur Maximalmarkierung zu füllen. Sonst kann nach dem Abpumpen des Restwassers aus dem Dampferzeuger der Wasserbehälter überlaufen.

Wird das Gerät (bei einer Funktion mit Dampf) vor Ablauf der Zeit geöffnet, ist zu beachten, dass heißer Wasserdampf aus dem Gerät entweichen kann. Das Öffnen sollte daher nur in Ausnahmefällen und mit ausreichend Abstand zum Gerät erfolgen, um eine Verbrennung durch den heißen Dampf zu vermeiden. Nach dem Benutzen des Gerätes sollte der Innenraum immer vollständig getrocknet werden.

Der Wasserbehälter

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, ist der Wasserbehälter bis zur Maximalmarkierung zu füllen. Die einzufüllende Wassermenge beträgt ca. 1,25 Liter und ist für einen Garvorgang von etwa 1,5 Stunden ausreichend.

Zum Dampfgaren wird Leitungswasser verwendet. Sollte das Leitungswasser zu hart sein, wird empfohlen, dieses vor der Verwendung durch einen handelsüblichen Wasserfilter zu enthärten, um eine übermäßige Verkalkung des Gerätes zu vermeiden. Als Alternative kann auch Mineral- oder Tafelwasser ohne Kohlensäure mit nur geringem Kalkanteil verwendet werden.

Der Wasserbehälter sollte nach jedem Gebrauch vollständig entleert und erst kurz vor einem neuen Garvorgang wieder aufgefüllt werden, um Keimbildung usw. zu vermeiden. Wasser, das über einen längeren Zeitraum im Wasserbehälter verblieben ist, darf auf keinen Fall für Garvorgänge genutzt werden.

Die Rezepte mit den angegebenen Einstellungen und Garzeiten sind speziell auf die Dampfgarer EKDG 6550.0, EDG 6550.0 und EDG 6260.0 abgestimmt.

Vorspeisen

GRÜNER SPARGELSALAT MIT RIESENGARNELEN

Zutaten für 4 Personen:

400 g grüner Spargel
8–10 Kirschtomaten
½ Bund glatte Petersilie
12 Riesengarnelen
100 ml Olivenöl
1–2 Limetten
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

1. Grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen, rautenförmig in etwa 2–3 cm lange Stücke schneiden.
2. Spargelstücke auf das gelochte Blech geben und in die 2. Ebene einschieben. Darunter ein ungelochtes Blech einschieben. Funktion Dämpfen 100° C einstellen und den Spargel 8 Minuten garen.
3. Kirschtomaten waschen und vierteln. Den gedämpften Spargel zu den Tomaten geben, das Olivenöl darüberträufeln. Dämpfflüssigkeit zufügen und alles vorsichtig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Jeweils drei Riesengarnelen auf einen Spieß stecken. Teppan Yaki auf Stufe 9 vorheizen und mit etwas Öl einpinseln. Die Garnelen darauf von beiden Seiten anbraten.
5. Den Spargelsalat portionieren, mit Limettensaft beträufeln und zusammen mit jeweils einem Riesengarnelenspieß servieren.

Tipp: Dadurch dass der Limettensaft erst kurz vor dem Servieren über den Salat geträufelt wird, kann dieser gut vorbereitet werden, ohne dass der Spargel grau wird. Der Salat schmeckt auch mit gebratenen Hähnchenstücken.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG und Teppan Yaki

Funktion: Dämpfen und Teppan Yaki

Temperatur: 100° C

Dauer: ca. 30 Minuten inkl. Zubereitung

SPARGELKRONE

Zutaten für 4 Personen:

500 g grüner Spargel
10 Cocktailtomaten
1 EL Butter
100 g Krabben
200 g Schmand
80 ml Sahne
8 Blatt weiße Gelatine
Salz, rote Beeren nach Geschmack
1 Bund Dill
Marinade:
3 EL Olivenöl
½ Limette
1 EL Honig
Curry, Salz und Pfeffer
nach Geschmack

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: ca. 70 Minuten inkl. Kühl- und Garzeiten

1. Vom Spargel nur das untere Drittel schälen, ein Viertel der Menge halbieren und den unteren Teil zur Seite legen.
2. Die obere Hälfte mit einem weiteren Viertel auf das gelochte Blech legen. Funktion Dämpfen 100° C einstellen und den Spargel 10 Minuten garen. Anschließend abkühlen lassen.
3. Den verbleibenden Spargel schräg in kleine Stücke schneiden. Tomaten waschen und klein schneiden.
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
5. Butter in einer Pfanne schmelzen und darin die Spargelstücke andünsten. Anschließend die Tomatenviertel, Krabben und den Schmand hinzugeben. Das Ganze einmal aufkochen lassen. Mit Salz und den zerstoßenen roten Beeren abschmecken.
6. Die Gelatine ausgedrückt unter die nicht mehr kochende Spargelmasse geben. Masse kaltstellen.
7. Den gekürzten Spargel längst halbieren. Einen Ring von etwa Ø 10 cm mit den hochkant stehenden Spargelstangen auskleiden. In die Mitte die schon etwas fest werdende Spargelmasse einfüllen. Das Ganze kaltstellen.
8. Etwa 30 Minuten vor dem Servieren die Spargelkrone aus dem Kühlschrank nehmen und auf einen Teller stellen. Mit einem Messer vorsichtig den Ring lösen und abziehen.
9. Limette auspressen und mit den Marinadezutaten verrühren.
10. Den restlichen Spargel längs in sehr dünne Streifen schneiden, in die Marinade legen, durchziehen lassen.
11. Die Spargelkrone aus dem Ring lösen, in die Krone etwas Spargelsalat einfüllen und sofort servieren.

DIM SUM

Zutaten für 20 Dim Sum:

20 Stck. Wan-Tan-Teig oder
Reis-Teig von ca. 9 x 9 cm

Füllung:
200 g Garnelen, geschält und gegart
½ Limone (Zesten)
3 EL Hühnerbrühe
1 EL süße Chilisoße
1 EL Sesamöl
1 TL helle chinesische Sojasoße
½ TL Fischsoße

Zum Dippen:
100 ml helle chinesische Sojasoße
1 TL frisch geriebenen Ingwer
1/2 Limone (Saft)
20 Schnittlauchfäden,
1–2 mm breit und 8 cm lang

1. Die Zutaten für die Füllung in einer Küchenmaschine pürieren.
2. Die Füllung auf den Teigstücken verteilen. Die Teigstücke zu Taschen falten und jede mit einem Schnittlauchfaden zubinden.
3. Die Dim Sum auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in den Dampfgarer schieben. Betriebsart Dämpfen 100° C starten und die Dim Sum 10 Minuten garen.
4. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Dip vermischen.
5. Die Dim Sum auf dem Backblech abkühlen lassen. Anschließend zusammen mit dem Dip servieren.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 15 Minuten

GEDÄMPFTE BRÖTCHEN MIT GEMÜSE

Zutaten für 4 Personen:

Teig:
20 g Hefe
125 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Zucker
200 g Weizenmehl
20 g Butter (Zimmertemperatur)

Füllung:
2 EL Pflanzenöl
1 cm Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Pak Choi
1 Möhre
½ Bund
Frühlingszwiebeln
1 EL Sesamöl
süße Chilisoße nach Geschmack

1. Alle Teigzutaten miteinander verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Für die Füllung Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.
3. Pak Choi waschen. Den weißen und grünen Teil der Blätter trennen, separat fein hacken. Möhre schälen und ebenfalls fein hacken.
4. Frühlingszwiebeln putzen und in sehr feine Streifen schneiden.
5. Pflanzenöl im Wok erhitzen. Ingwer und Knoblauch darin etwa 1 Minute andünsten.
6. Anschließend das gehackte Gemüse in folgender Reihenfolge dazu geben: Zuerst Möhren mit den weißen Teilen des Pak Choi etwa eine Minute andünsten. Dann die Frühlingszwiebeln mit den grünen Teilen des Pak Choi ebenfalls etwa eine Minute andünsten.
7. Gemüsefüllung abkühlen lassen, mit Sesamöl und Chilisoße abschmecken.
8. Den Teig erneut durchkneten und in 16 gleich große Stücke teilen. Aus jedem Stück einen Kreis von ca. 6 cm Durchmesser formen. In jeden Kreis zwei Teelöffel von der Füllung setzen. Die Ränder darüber zu einem Päckchen verschließen.
9. Päckchen auf das gelochte Blech des Dampfgarers legen und dieses in den Dampfgarer schieben.
10. Funktion Dämpfen 100° C einstellen und die Brötchen ca. 25–30 Minuten garen.

Gerät: Dampfgarer EKDG oder EDG und Wok-Kochstelle

Funktion: Dämpfen und Garen im Wok

Temperatur: 100° C

Dauer: 90 Minuten inkl. Gar- und Gehzeit

LACHSPASTETE AUS DEM GLAS

Zutaten für 4 Personen:

2 Eier
1 Zwiebel
200 g Räucherlachs
1 Bund Dill
125 g Mayonnaise
250 g Schmand
150 g Joghurt
1 TL Johannisbeergelee
1 TL Meerrettich
Salz, Pfeffer nach Geschmack
6 Blatt weiße Gelantine

1. Die Eier auf den Gitterrost in den Dampfgarer legen und mit der Funktion Dämpfen bei 100° C etwa 12 Minuten garen. Anschließend pellen und in feine Würfel schneiden.
2. Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
3. Räucherlachs in feine Streifen schneiden. Dill fein hacken. Alles mit Mayonnaise, Schmand, Joghurt, Johannisbeergelee und Meerrettich vermischen. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf bei kleiner Kochstelleneinstellung vorsichtig erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Anschließend mit dem Joghurt unter die Lachsmasse geben. Masse in Gläser füllen und kalt stellen.
5. Eine halbe Stunde vor dem Servieren die Gläser aus dem Kühlschrank nehmen und zusammen mit frischen Baguettescheiben servieren.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: ca. 20 Minuten ohne Kühlzeit

LACHSSCHNECKEN

Zutaten für ca. 50 Stück:

10 Scheiben Blätterteig (ca. 10 x 10 cm)
10 Scheiben Räucherlachs
100 g Frischkäse
3 EL Kapern
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,
nach Geschmack

2 Backbleche
Backpapier

1. Jedes Blätterteigstück bis zur Hälfte mit Frischkäse bestreichen.
2. Anschließend jeweils mit einer Scheibe Lachs belegen.
3. Einige Kapern darauf geben und mit Pfeffer würzen. Anschließend die Blätterteigstücke aufrollen (siehe Foto).
4. Jede Rolle in ca. 6 Stücke schneiden und diese auf die mit Backpapier ausgelegten Backbleche legen.
5. Betriebsart Profi-Backen 220° C starten und die Lachsschnecken 20–25 Minuten backen.
6. Lauwarm oder kalt servieren. Mit Rucola garnieren.

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG
Funktion: Profi-Backen
Temperatur: 220° C
Dauer: 25 Minuten

THAI-STEAK-SALAT

Zutaten für 4 Personen:

4 Steaks (ca. 500 g)
2 EL Erdnussöl
1 EL Butter

Salat:
200 g Feldsalat
1 Römersalat, innere Blätter
100 g frische Minze, Blätter
2 Tomaten, in Stücke geschnitten
1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
1 Karotte, gerieben

Dressing:
4 EL Erdnussöl
1 EL Sesamöl
1 Limone, Saft
3 EL süße Chilisoße
1 EL Waldfrüchte-Sirup
1 TL Salz
Sesam zum Garnieren

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 53° C
Dauer: 3 Stunden und 10 Minuten

1. Das Öl und die Butter erhitzen und die Steaks von beiden Seiten ca. ½–1 Minute scharf anbraten.
2. Die Steaks auf das Backblech legen und in Einschubebene 1 in den Dampfgarer schieben.
3. Funktion Dämpfen einstellen, den Kerntemperaturfühler in ein Steak stecken, das Gerät auf 53° C Kerntemperatur einstellen und den Vorgang starten.
4. Die Zutaten für den Salat mischen.
5. Alle Zutaten für das Dressing verrühren.
6. Den Salat auf vier Teller verteilen.
7. Die Steaks in dünne Scheiben schneiden, auf den Salat legen und mit reichlich Dressing beträufeln.
8. Mit Sesam garnieren und sofort servieren.

ZWIEBELSUPPE MIT KÄSECROÛTON

Zutaten für 4 Personen:

Suppe:
1 ½ l Rinder- oder Gemüsebrühe
2 EL Pflanzenmargarine
2 EL Olivenöl
frische Kräuter der Provence
(z. B. Thymian, Basilikum), fein geschnitten

Käsecroûtons:
1 Stck. ausgerollter Blätterteig,
ca. 40 x 10 cm
50 g Käse nach Wahl (z. B. Gruyère,
Emmentaler, Ziegenkäse), gerieben
Backpapier oder Mehl zum Bestäuben

1. Pflanzenmargarine und Öl auf einer Kochstelle in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bräunen.
2. Die Kräuter zufügen und kurz mitbräunen.
3. Zwiebeln und Kräuter mit der Brühe ablöschen und die Suppe ganz leicht zum Köcheln bringen. Die Suppe mindestens eine Stunde ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit mit einer runden Ausstechform vier große Kreisformen aus dem Blätterteig stechen.
5. Edelstahl-Backblech mit Backpapier auslegen oder mit etwas Mehl bestäuben.
6. Die Kreisformen auf das Blech legen, mit Käse bestreuen und in den Ofen schieben.
7. Betriebsart Profibacken 220° C starten und die Croûtons 20 Minuten knusprig und goldbraun backen.
8. Die Suppe in vier Teller oder vier Suppentassen füllen und mit je einem Croûton garnieren. Sofort servieren.

Tipp: Man kann die Zwiebel auch mit einer halben Tasse trockenem Weißwein ablöschen und erst dann die Brühe dazu gießen.

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG
Funktion: Profi-Backen
Temperatur: 220° C
Dauer: 20 Minuten

SALAT NICOISE

Zutaten für 4–6 Personen:

500 g Prinzessbohnen, gewaschen
250 g kleine Kartöffelchen, gegart
2–3 Eier
1 rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
1 Dose Thunfisch in Wasser, beste Qualität
10 Cherrytomaten, gewaschen und halbiert
6 Stck. Anchovisfilets aus der Dose
ca. 12 Stck. schwarze Oliven, entsteint
frische Kräuter (z. B. Basilikum, Schnittlauch, Petersilie), fein gehackt

Dressing:
60 ml Olivenöl Extra
20 ml Aceto Balsamico
1 Koblauchzehe, gepresst
1/2 TL Zucker
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 30 Minuten inkl. Zubereitungszeit

1. Prinzessbohnen und Eier auf das gelochte Garblech legen und in den Garraum schieben.
2. Betriebsart Dämpfen 100° C starten und das Ganze 15 Minuten garen.
3. Bohnen abkühlen lassen. Eier pellen und in Viertel schneiden.
4. Alle Zutaten für das Dressing mischen.
5. Kartöffelchen, Bohnen, Zwiebel, Kräuter und Dressing miteinander vermengen.
6. Salat mit Thunfisch, Anschovis, Tomaten, Oliven und Eiern garnieren. Lauwarm oder kalt servieren.

Tipp: Statt Thunfisch aus der Dose kann auch Thunfischfilet verwendet werden. Dazu Filet mit Öl einreiben und von beiden Seiten 2–3 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

HÜHNERBRUSTFILETS MIT THUNFISCHSOSSE

Zutaten für 4 Personen:

2 Hühnerbrustfilets

Thunfischsoße:
2 Dosen Thunfisch (ca. 300 g),
von bester Qualität
4 Stck. Anchovisfilets aus der Dose
3 Eigelb, gekocht
3 EL Zitronensaft
1 EL Estragonessig
50 ml sehr mildes Olivenöl
125 ml Sauerrahm
Salz und Pfeffer nach Geschmack
2 EL Kapern zum Garnieren

gelochtes Garblech, gefettet

1. Hühnerbrustfilets auf das gelochte Garblech legen und in den Garraum schieben.
2. Bratenthermometer einstechen und auf 85° C Kerntemperatur einstellen. Betriebsart Dämpfen 100° C starten und die Filets garen (ca. 20 Minuten).
3. In der Zwischenzeit Thunfisch, Anchovifilets und Eigelb in der Küchenmaschine pürieren.
4. Zitronensaft, Essig, Olivenöl und Sauerrahm unterrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Hühnerbrustfilets abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Filetscheiben mit einer Prise Salz bestreuen und mit reichlich Soße übergießen. Mit Kapern garnieren und lauwarm oder kalt servieren.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 40 Minuten inkl. Zubereitungszeit

Beilagen

BELUGA-LINSEN

Zutaten für 4 Personen:

200 g Beluga-Linsen
400 ml Wasser
2 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
Olivenöl
Salz und Pfeffer

1. Linsen mit Wasser, Knoblauch und Lorbeerblättern in eine temperaturbeständige Schale geben. Gitterrost in den Dampfgarer einschieben, Glasschale daraufstellen und mit der Funktion Dämpfen 100° C ca. 40 Minuten garen.
2. Nach dem Dämpfen die Lorbeerblätter und den Knoblauch aus den Linsen herausnehmen. Anschließend die Linsen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Linsen können kalt oder warm serviert werden.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 45 Minuten inkl. Vorbereitung

GEDÄMPFTES GEMÜSE

Zutaten für 4 Personen:

200 g Kartoffeln
200 g Knollensellerie
200 g Kohlrabi
200 g Fenchel
200 g Möhren
200 g Pastinake
Salz und Pfeffer

1. Das Gemüse waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das komplette Gemüse auf das gelochte Blech geben und gut miteinander vermengen.
2. Blech in den Dampfgarer einschieben und mit der Funktion Dämpfen 100° C ca. 25 Minuten garen.
3. Nach dem Garen das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 25 Minuten

KRÄUTER-KARTOFFELN

Zutaten für 2 Personen:

600 g Kartoffeln
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

1. Kartoffeln waschen und der Länge nach vierteln.
2. Olivenöl, Pfeffer und die abgestreiften Nadeln von Rosmarin und Thymian in eine Schale geben und miteinander verrühren. Kartoffeln zugeben, durchmengen und 2 Stunden abgedeckt ziehen lassen.
3. Anschließend die Kartoffeln auf das gelochte Backblech geben und in den Dampfgarer schieben. Mit der Funktion Dämpfen bei 100° C ca. 25 Minuten garen.
4. Nach dem Garen die Kartoffeln salzen und servieren.

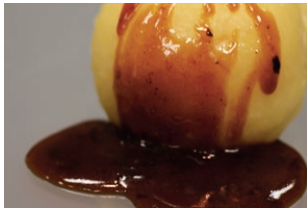
Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 25 Minuten

KARTOFFELKLÖSSE

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
100 g Mehl
50 g Stärkemehl
2 Eier
Salz

1. Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden.
2. Die Kartoffelstücke in eine temperaturbeständige Schale geben und diese auf einem Rost in den Dampfgarer schieben. Die Kartoffeln mit der Funktion Dämpfen bei 100° C für 25 Minuten garen.
3. Die noch heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.
4. Kartoffelmasse etwas abkühlen lassen. Wenn die Masse handwarm ist, Mehl, Stärke und Eier untermengen und mit Salz abschmecken. Aus dem nur noch leicht feuchten Teig mit nassen Händen kleine Knödel formen.
5. Die Knödel auf das gelochte Blech setzen und in den Dampfgarer einschieben. Mit der Funktion Dämpfen bei 100° C ca. 20 Minuten garen.



Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 25 + 20 Minuten

GRATIN DAUPHINOIS – KARTOFFELGRATIN

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln
250 ml Milch
250 ml Sahne
1 Knoblauchzehe
150 g Käse, gerieben (z. B. Gruyère)
1 Zweig Rosmarin
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
Muskat

1. Für das Gratin die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und eine Hälfte in eine gebutterte, flache Form geben.
2. Käse fein reiben, die Hälfte davon gleichmäßig über die Kartoffeln streuen. Die restlichen Kartoffeln darüber verteilen.
3. Rosmarinnadeln fein hacken.
4. Milch, Sahne und Rosmarin mit der geschälten und gepressten Knoblauchzehe verrühren, abschmecken und über das Gratin geben. Den restlichen Käse gleichmäßig darüberstreuen.
5. Die Gratinform auf den Rost in die 2. Ebene des Kombi-Dampfgarers schieben. Die Funktion Heißluft mit Beschwaden 150° C einstellen und das Gratin 60 Minuten garen.

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG
Funktion: Heißluft mit Beschwaden
Temperatur: 150° C
Dauer: ca. 1,5 Stunden inkl. Zubereitungszeit

SERVIETTENKLOSS

Zutaten für 4 Personen:

10 Scheiben Toastbrot
4 Eier
1 Zwiebel
100 ml Milch
1 EL Butter
½ Bund glatte Petersilie
Salz und Pfeffer

1. Toastbrotscheiben in etwa 2 cm große Würfel schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und hacken.
3. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel und Petersilie darin andünsten. Die Masse zu den Brotwürfeln geben.
4. Eier und Milch verquirlen und ebenfalls zu den Brotwürfeln geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, vermengen und auf ein feuchtes Geschirrtuch geben. Die Masse in dem Geschirrtuch zu einer Rolle von etwa 10 cm Ø formen. Die Rolle auf das gelochte Blech legen und in den Dampfgarer schieben. Die Funktion Dämpfen 100° C einstellen und die Klöße etwa 30 Minuten garen.
5. Anschließend die Rolle auswickeln und herausnehmen. Serviettenkloß in fingerdicke Scheiben schneiden und sofort servieren.

Gerät: Dampfgarer EKDG oder EDG und Kochfläche

Funktion: Dämpfen

Temperatur: 100° C

Dauer: 45 Minuten inkl. Vorbereitungszeit

GEDÄMPFTER REIS MIT THAI-BASILIKUM UND ZITRONENGRAS

Zutaten für 4 Personen:

300 g Royal Thai Klebereis
450 ml Wasser
½ TL Salz
1 Zweig Thai-Basilikum
1 Zweig Zitronengras

1. Reis mit Wasser und Salz in eine hitzebeständige Form geben und verrühren.
2. Basilikum waschen und zum Reis geben.
3. Zitronengras waschen, brechen und ebenfalls zum Reis geben.
4. Form auf den Rost des Dampfgarers stellen und mit der Funktion Dämpfen bei 100° C ca. 30 Minuten garen.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 35 Minuten inkl. Vorbereitungszeit

BRUNE KARTOFLER

Zutaten für 4 Personen:

1 kg kleine Kartoffeln

50 g Zucker

50 g Butter

1. Kartoffeln waschen und auf das gelochte Blech des Dampfgarers geben. Dieses in die zweite Ebene einschieben, eine Ebene darunter das ungelochte Blech einschieben. Funktion Dämpfen 100° C einstellen und 25 Minuten garen.
2. In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne den Zucker schmelzen lassen.
3. Die Butter hinzugeben und so lange rühren, bis eine Karamellmasse entstanden ist. Die Masse warm stellen, sodass der Karamell flüssig bleibt.
4. Kartoffeln nach dem Dämpfen etwas abkühlen lassen, pellen, zur Karamellmasse geben und darin schwenken, bis diese braun sind. Anschließend sofort servieren.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG und Kochfläche

Funktion: Dämpfen

Temperatur: 100° C

Dauer: 40 Minuten inkl. Zubereitungszeit

BUNTES GEMÜSE MIT HONIGGLASUR

Zutaten für 6 Personen:

250 g kleine Karotten,
geschält, gewaschen und halbiert
250 g Zuckerschoten, gewaschen
200 g Frühlingszwiebeln,
in 3 cm lange Stücke geschnitten
40 g Butter
2 EL Honig
2 EL Orangensaft
Salz und schwarzer Pfeffer

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 20 Minuten inkl. Zubereitungszeit

1. Karotten und Zuckerschoten in eine Schale geben und in den Dampfgarer stellen. Betriebsart Dämpfen 100° C starten und beides darin 10 Minuten garen, sodass es noch knackig ist.
2. Butter, Honig und Orangensaft im Wok oder in einer Pfanne auf Stufe 7 erhitzen, bis eine glatte Mischung entstanden ist.
3. Das Gemüse ca. 5 Minuten unter ständigem Rühen darin andünsten. Alles dabei auf Stufe 7 weiterkochen lassen.
4. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

PRINZESSBOHNEN IM SCHINKENMANTEL

Zutaten für 4 Personen:

500 g Prinzessbohnen
8 Scheiben Schinken, dünn geschnitten
30 g Butter
Muskatnuss nach Geschmack,
frisch geriebener Muskat
eine Prise Fleur de Sel

1. Betriebsart Dämpfen 100° C starten und die Prinzessbohnen 10 Minuten garen.
2. Bohnen mit kaltem Wasser abspülen und mit Schinken umwickeln (siehe Foto).
3. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Bohnenpäckchen 5–8 Minuten mit aufgelegtem Pfannendeckel schmoren.
4. Die Bohnenpäckchen auf einen Servierteller legen und mit der Butter übergießen. Muskatnuss darüberreiben, Fleur de Sel darüberstreuen und sofort servieren.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: ca. 25 Minuten inkl. Zubereitungszeit

KRÄUTERKARTOFFELN

Zutaten für 4 Personen:

10–12 neue Kartoffeln,
gewaschen und abgebürstet
300 g Crème fraîche
Frische Kräuter (z. B. Schnittlauch,
Kerbel, Petersilie und Basilikum)

1. Die Kartoffeln in den gelochten Garbehälter legen.
2. Betriebsart Dämpfen 100° C starten und die Kartoffeln 20 Minuten garen.
3. Anschließend pellen und nach Wunsch in zwei oder mehrere Stücke schneiden.
4. Einen EL Crème fraîche auf die Kartoffeln geben, die Kräuter über das Gericht streuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Die Kartoffeln vor dem Dämpfen nicht schälen. Das meiste Vitamin C ist gleich unter der Schale und geht beim Schälen verloren. Nach dem Dämpfen sind die Kartoffeln sehr einfach zu pellen. Die Kartoffeln können auch mit Schale gegessen werden.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 20 Minuten

SAFRAN-RISOTTO

Zutaten für 4 Personen:

300 g Risotto Reis
2 Zwiebeln (gewürfelt)
100 ml Weißwein
500 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
2 Msp. Safran
3 EL Butter
3 EL Parmesan (gerieben)

1. Alle Zutaten, außer dem Parmesan, in eine Auflaufform geben und gut miteinander vermengen.
2. Die Form auf einen Rost in den Dampfgarer schieben und mit der Funktion Dämpfen bei 100° C ca. 40 Minuten garen. Nach 20 Minuten das Risotto einmal durchmengen.
3. Kurz vor dem Servieren den Parmesan unterrühren und mit Salz abschmecken.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 40 Minuten

Hauptspeisen

HÄHNCHENBRUST IM SPECKMANTEL

Zutaten für 4 Personen:

10 Scheiben Speck
2 Zweige Rosmarin
2 Hähnchenbrüste
Salz
Pfeffer
Öl zum Braten

1. Fünf Speckscheiben nebeneinander (etwas überlappend) ausbreiten. Eine Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit einem Zweig Rosmarin in den Speck einrollen.
2. Die Rolle in hitzebeständige Klarsichtfolie (z. B. Mikrowellenfolie) zu einem Bonbon einwickeln und die Enden gut verknoten. Das Ganze für das zweite Hähnchenbrustfilet noch einmal wiederholen.
3. Die Hähnchenbrustrollen auf das gelochte Blech legen und in den Dampfgarer einschieben. Mit der Funktion Dämpfen bei 100° C ca. 15 Minuten garen. Anschließend die Folie entfernen und die Hähnchenbrust trocken tupfen.
4. Öl in eine Pfanne gießen, bis der Boden knapp bedeckt ist. Wenn das Öl heiß ist, die Hähnchenbrust darin goldbraun anbraten. Anschließend die Hähnchenbrüste herausnehmen, aufschneiden und servieren.

Gerät: Dampfgarer EKDG oder EDG und Kochfläche

Funktion: Dämpfen

Temperatur: 100° C

Dauer: ca. 25 Minuten inkl. Zubereitungszeit

MARINIERTER HIRSCHRÜCKEN AUF ROTKOHL

Zutaten für 4 Personen:

800–1000 g Hirschrücken
2 Orangen
2 Sternanis
1 Zimtstange
1 TL Butter
200 ml Balsamico
200 ml Rotwein
100 ml Sahne
200 ml Wildfond
2 EL Honig
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Für den Rotkohl:
1 Stck. Rotkohl
1 EL Butterschmalz
2–3 Äpfel
3 EL Rohrzucker
1 TL Butter
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
4–5 Nelken
200 ml Balsamico
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

1. Orangen entsaften. Saft in einen Gefrierbeutel geben, Sternanis, Zimtstange und Hirschrücken zufügen und möglichst ohne Luft dicht verschließen. Den Gefrierbeutel zum Marinieren des Fleisches eine Nacht in den Kühlschrank legen. Dabei 2–3-mal wenden.
2. Am nächsten Tag den Hirschrücken herausnehmen, trocken tupfen und in einer erhitzten Edelstahlpfanne von allen Seiten kräftig anbraten. Das Bratenthermometer mittig in das Fleisch einstechen, dieses auf den Rost des Dampfgarers legen und das Thermometer an der Geräteseitenwand einstecken. Eine Ebene darunter ein Backblech einschieben. Funktion Dämpfen 100° C einstellen sowie die Kerntemperatur (57° C) und das Gerät starten.
4. Die Edelstahlpfanne etwas abkühlen lassen. Anschließend die Butter darin schmelzen, damit sich der Bratenansatz löst.
5. Bratenansatz mit Rotwein, Sahne, Balsamico und der Marinade aufkochen und so einreduzieren lassen, dass eine sämige Konsistenz entsteht.
6. Zimtstange und Sternanis herausnehmen. Die Soße mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Fleisch in Scheiben schneiden und sofort auf vorgewärmten Tellern mit der Soße und dem Rotkohl anrichten und servieren.

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG und Kochfläche

Funktion: Dämpfen

Temperatur: 100° C

Dauer: ca. 1 ½ Stunden inkl. Vorbereitungszeit

Zubereitung Rotkohl

1. Rotkohl putzen, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden, mit Salz bestreuen und eine Stunde ziehen lassen.
2. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Rotkohl hinzugeben und andünsten.
3. Zwiebel schälen, mit dem Lorbeerblatt und den Nelken bespicken und zum Rotkohl geben.
4. Balsamico zufügen und mit Pfeffer würzen. Deckel auflegen und den Rotkohl etwa 30 Minuten garen.
5. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
6. Butter mit Zucker in einem weiteren Topf erhitzen und karamellisieren lassen. Apfelwürfel zugeben und kurz mitdünsten.
7. Zwiebel aus dem Rotkohl nehmen. Apfelwürfel mit Sud zum Rotkohl geben, vorsichtig unterheben und abschmecken.

Tipp: Um beim Rotkohl eine weihnachtliche Note zu erhalten, kann dieser auch mit Lebkuchengewürz abgeschmeckt werden.

ENTENBRUST À L‘ORANGE

Zutaten für 4 Personen:

4 Stck. Barbarie-Entenbrüste
(à 150–200 g)
1 Zwiebel
2 TL bunter Pfeffer
3 Orangen
4 EL Cognac
200 ml Geflügelfond
Salz und Pfeffer
Zucker
Thymian

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG

Funktion: Dämpfen

Temperatur: 100° C

Dauer: ca. 30 Minuten
inkl. Zubereitungszeit

1. Die Hautseite der Entenbrüste kreuzweise einschneiden.
2. Eine Edelstahlpfanne trocken erhitzen und die Entenbrust zuerst auf der Hautseite kräftig anbraten, dann wenden.
3. Einen Rost mit einem Backblech darunter in den Kombi-Dampfgarer einschieben und die Entenbrüste darauflegen. Das Bratenthermometer an der dicksten Stelle einer Entenbrust, der Länge nach vollständig einstechen. Den Stecker des Bratenthermometers in die dafür vorgesehene Buchse im Gerät einstecken.
4. Funktion Dämpfen wählen, eine Kerntemperatur von 60° C einstellen und starten.
5. In der Zwischenzeit die Orangen filetieren, den Saft dabei auffangen. Den Rest des verbliebenen Fruchtfleisches ebenfalls auspressen.
6. In dem Bratenfett der Edelstahlpfanne die fein gewürfelte Zwiebel und den Pfeffer andünsten. Mit Orangensaft und Geflügelfond ablöschen und die Soße einreduzieren lassen. Cognac und Orangenfilets dazugeben. Die Soße noch einmal aufkochen lassen und abschmecken.
7. Fleisch würzen und auf vorgewärmten Tellern mit der Soße sofort servieren.

Tipp: Wenn die Haut kross werden soll, muss die Kerntemperatur 60° C erreichen und nach Ende der Garzeit für kurze Zeit gegrillt werden.

JUNGE PUTE MIT CRANBERRY-SALBEI-FÜLLUNG

Zutaten für 6 Personen:

1 junge Pute (ca. 3,5 kg)
2 Knoblauchzehen, gepresst
4 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
2 Lorbeerblätter
½ Orange, in zwei Stücke geschnitten

Füllung:
250 g Mett
120 g frische Cranberries
eine Hand voll frische Salbeiblätter, zerrissen
1 kleine Zwiebel, sehr fein geschnitten
1 Stck. Zwieback oder Weißbrot, zerbröselt

Soße:
Bratensaft und Angebackenes von der Pute
einige frische Cranberrys
½ Tasse Wasser
1 TL Zucker
Salz und Pfeffer
½ Orange, in 2 Stücke geschnitten
ein paar Salbeiblätter zum Garnieren

1. Die Zutaten der Füllung mischen und die Pute damit füllen. Schenkel zusammenbinden und die Nackenhaut, wenn nötig, zubinden.
2. Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und die Pute damit einreiben. Die Pute in den ungelochten Garbehälter legen. Zwei Orangenviertel und je ein Lorbeerblatt zwischen die Pfoten und die Brust stecken.
3. Betriebsart Heißluft mit Beschwaden 180° C starten und den Garraum vorheizen.
4. Das Bratenthermometer in das dickste Teil eines Schenkels stecken. Die Pute in den Garraum schieben und das Bratenthermometer anschließen. Die Kerntemperatur auf 85° C einstellen.
5. Die Pute 40 Minuten beschwaden (ca. $^1/_3$ der Gardauer). Anschließend ohne Beschwaden fertig garen. Die Pute herausnehmen und ca. 15 Minuten stehen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Bratensaft und das Angebackene aus dem Garbehälter in eine Pfanne gießen. Frische Cranberrys, Wasser und Zucker zufügen und das Ganze zu einer Soße einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend durch ein Sieb abgießen.
7. Die Orangen entfernen und die Pute mit frischen Orangenvierteln und Salbei verzieren, sofort servieren. Die Soße separat dazu reichen.

Beilagenvorschlag: Süßkartoffelpüree, Kastanienpüree, Kräuterkartoffeln, Rosenkohl mit Kümmel oder buntes Gemüse mit Honigglasur.

Tipp: Die Füllung für einen besseren Geschmack am Vortag machen.

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG

Funktion: Heißluft mit Beschwaden

Temperatur: 180° C

Dauer: 2–3 Stunden

GEDÄMPFTER LACHS

Zutaten für 4 Personen:

300 g Lachsfilet
Salz
Pfeffer
Olivenöl

1. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, auf das gelochte Blech legen und in den Dampfgarer einschieben. Eine Ebene darunter das ungelochte Blech einschieben. Mit der Funktion Dämpfen bei 80° C ca. 11 Minuten garen.
2. Anschließend den Lachs herausnehmen, auf einem Teller anrichten und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Sofort servieren.

Tipp: Dazu passen sehr gut ein Dill-Dip und kleine Pellkartoffeln.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 80° C
Dauer: 15 Minuten inkl Zubereitungszeit

HÄHNCHEN AUF BAUERNART

Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenschenkel
600 g Kartoffeln
1 Stange Porree
2 Karotten
2 Zwiebeln
10 Cherrytomaten
1 Knoblauchzehe, ausgepresst
1 Bund frische Kräuter (z. B. Thymian, Rosmarin, Salbei, Oregano)
1 Zitrone
6 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG
Funktion: Heißluft
Temperatur: 180° C
Dauer: bis die Kerntemperatur 90° C erreicht ist (ca. 30 Minuten)

1. Kartoffeln und Karotten waschen und in Stücke schneiden.
2. Porree und Zwiebeln in Ringe schneiden und die Porreeringe waschen.
3. Kartoffeln, Karotten, Porree, Zwiebeln, Cherrytomaten und Kräuter mit 4 EL Olivenöl und etwas Salz vermischen und auf dem Edelstahlblech verteilen.
4. Ausgepresste Knoblauchzehe mit 2 EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermischen und die Hähnchenschenkel damit einreiben.
5. Die Hähnchenschenkel auf das Gemüse legen und auf jeden Schenkel ¼ Zitrone legen.
6. Das Edelstahlblech in Einschubebene 1 in den Garraum schieben.
7. Das Bratenthermometer in die dickste Fleischstelle sowie das andere Ende in die Buchse am Gerät einstechen und eine Kerntemperatur von 90° C einstellen.
8. Betriebsart Heißluft 180° C starten und die Hähnchenschenkel garen, bis die Kerntemperatur erreicht ist (ca. 30 Minuten).

MUSCHELN IN WEISSWEINSOSSE

Zutaten für 2 Personen:

2 kg Muscheln
3 Stangen Staudensellerie,
in Scheiben geschnitten (ca. 1 cm)
3 Karotten,
in Scheiben geschnitten (ca. 1 cm)
1 Stange Porree,
in Scheiben geschnitten (ca. 1 cm)
100 ml Weißwein
100 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 15 Minuten

1. Muscheln in gesalztem Wasser waschen und sauber bürsten. Kaputte Muscheln und Muscheln, die sich nicht schließen, wenn man auf die Schale klopft, wegwerfen.
2. Muscheln in den gelochten Garbehälter legen.
3. Crème fraîche und Weißwein mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Gemüse in den ungelochten Garbehälter legen und die Crème-fraîche-Weißwein-Mischung darübergießen. Das Gemüse in Einschubebene 2 in den Dampfgarer schieben.
5. Funktion Dämpfen 100° C starten und das Gemüse 5 Minuten garen. Anschließend das Gerät ausschalten.
6. Nach ca. 1 Minute den gelochten Garbehälter mit den Muscheln direkt über das Gemüse in den Dampfgarer schieben. Vorsicht, heißer Dampf kann entweichen!
7. Betriebsart Dämpfen 100° C starten und Muscheln mit Gemüse weitere 10 Minuten garen.
8. Nach dem Dämpfen ungeöffnete Muscheln wegwerfen.
9. Die Muscheln auf zwei Schüsseln oder Teller verteilen und mit dem Gemüse und der Soße übergießen. Sofort servieren.

Beilagenvorschlag: Pommes frites

Tipp: Man kann die Muscheln auch gleich, ohne Wartezeit, in den Dampfgarer schieben. Es wird dann aber mehr Dampf entweichen. Nie mit ungeschützten Händen in den Garraum hineinfassen, wenn sich Dampf im Gerät befindet! Aus übrig gebliebenen Muscheln und Soße lässt sich mit etwas Fischbrühe leicht eine Suppe machen.

FILET WELLINGTON

Zutaten für 4–6 Personen:

1 kg Rinderfilet
1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Pilzmasse:
250 g Waldpilze, fein gehackt
1 Schalotte, fein gehackt
100 ml trockener Weißwein
1 Bund italienische Kräuter
50 g Butter
2 EL Olivenöl
½ TL Salz

120 g Schinkenspeckstreifen (Bacon)
400 g Blätterteig

Frischhaltefolie
Backblech, gefettet

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG
Funktion: Profi-Backen
Temperatur: 180° C
Dauer: 45 Minuten + Wartezeit

1. Rinderfilet mit Pfeffer einreiben und in 1 EL Öl scharf anbraten. Abkühlen lassen.
2. Butter und 1 EL Öl erhitzen, Pilze und Schalotte darin einige Minuten backen. Salz, Wein und Kräuter zufügen und weitere 10 Minuten sautieren, bis die Pilze den Wein aufgenommen haben. Kräuter herausnehmen und die Pilzmasse abkühlen lassen.
3. Frischhaltefolie auf ein Schneidebrett legen und die Hälfte der Schinkenspeckstreifen darauf verteilen.
4. Anschließend die Hälfte der Pilzmasse und das Rinderfilet auf den Schinken legen. Das Filet mit der restlichen Pilzmasse einstreichen. Das Ganze mit den übrig gebliebenen Schinkenspeckstreifen abdecken und mithilfe der Folie das Rinderfilet mit Pilzmasse und Schinkenspeckstreifen fest einwickeln (siehe Foto). Rinderfilet abgedeckt in den Kühlschrank stellen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
5. Blätterteig ausrollen. Das Filet aus der Folie nehmen und auf den Blätterteig legen. Mit der Teigrolle den Blätterteig über das Filet legen und die Naht schließen.
6. Das Filet mit der Naht nach unten auf das gefettete Backblech legen und in den Garraum schieben. Bratenthermometer der Länge nach in das Filet einstechen und an das Gerät anschließen. Dle gewünschte Kerntemperatur einstellen (45–65° C).
7. Betriebsart Profibacken 180° C starten und das Filet Wellington garen (Dauer ca. 30–35 Minuten).
8. Vor dem Anschneiden am Tisch mindestens 10 Minuten ruhen lassen und danach sofort servieren.

GRÜNKOHLEINTOPF MIT METTWURST UND SENF

Zutaten für 6 Personen:

600 g Grünkohl, gewaschen und fein geschnitten
100 g Rosenkohl, gewaschen und ohne Stiel
2 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält und in gleich große Stücke geschnitten (ca. 5 x 5 cm)
ca. 80 ml Milch
30 g Butter, in Würfel geschnitten
Salz und Pfeffer nach Geschmack

500 g Mettwurst
250 g Räucherspeckwürfel
Senf nach Geschmack

1. Speckwürfel in einer Pfanne auslassen.
2. Kartoffeln auf ein Garblech legen und in Einschubebene 2 in den Garraum schieben.
3. Grünkohl und Rosenkohl auf das gelochte Garblech legen und oberhalb der Kartoffeln in den Garraum schieben.
4. Betriebsart Dämpfen 100° C starten, das Gemüse 40 Minuten garen und anschließend herausnehmen.
5. Danach Betriebsart Dämpfen 90° C starten und die Mettwürste 10 Minuten garen.
6. In der Zwischenzeit Milch und Butter zu den Kartoffeln geben und mit einem Stampfer oder Pürierstab zu einem Püree verarbeiten.
7. Grünkohl und Rosenkohl sehr fein hacken (z. B. in der Küchenmaschine).
8. Kohlmischung unter das Kartoffelpüree heben.
9. Speckwürfel und Bratenfett zufügen und gut unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Das Ganze mit Mettwurst und Senf servieren.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: ca. 60 Minuten

LAMM TAS KEBAB

Zutaten für 4–6 Personen:

1 kg Lammfleisch, ohne Knochen
3 Zwiebeln
500 g Tomaten
3 EL Olivenöl
4 EL Tomatenmark
2 Möhren
2 Knoblauchzehen
2 Stangen Staudensellerie
1 gelbe Paprika
1 TL Paprikapulver
½ TL Koriander, gemahlen
Salz, Zucker und Pfeffer nach Geschmack
Mehl zum Binden
½ Bund glatte Petersilie

Für den Reis:
250 g Reis
300 ml Wasser
1/2 TL Salz

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: ca. 75 Minuten

1. Fleisch in kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden.
3. Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden und achteln.
4. Olivenöl in einem Topf erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten. Anschließend Tomatenmark, Zwiebelringe und Tomatenstücke dazugeben und 5 Minuten schmoren lassen.
5. Möhren schälen, in Würfel schneiden, Staudensellerie putzen und in Scheiben schneiden, den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden, Paprika putzen und in Würfel schneiden. Alles zum Fleisch geben und weitere 5 Minuten mitschmoren.
6. Mit etwa 400 ml Wasser ablöschen und würzen. Bei geringer Hitze und aufgelegtem Deckel etwa 60 Minuten garen.
7. In der Zwischenzeit Reis, Wasser und Salz in eine hitzebeständige Form geben und im Dampfgarer bei 100° C ca. 30 Minuten dämpfen.
8. Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken.
9. Fleisch abschmecken, bei Bedarf mit etwas Mehl binden, Petersilie unterheben und zusammen mit dem Reis anrichten.

SPARGELSTANGEN IM KARTOFFEL-SCHINKEN-MANTEL

Zutaten für 4 Personen:

12–16 Stangen weißer Spargel
8 Scheiben gekochten Schinken
4 längliche Kartoffeln

Für die Soße:
30 g Butter
2 EL Mehl
200 ml Sahne
Salz, frisch gemahlener Pfeffer und Muskat nach Geschmack

1. Spargel schälen, waschen, auf ein gelochtes Blech geben und in den Dampfgarer einschieben. Das ungelochte Blech eine Ebene darunter einschieben. Funktion Dämpfen 100° C einstellen und etwa 15 Minuten garen. Anschließend abkühlen lassen und den Spargelfond für die Soße aufheben.
2. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und der Länge nach in sehr dünne Scheiben hobeln.
3. Jeweils 2 Scheiben gekochten Schinken fächerartig übereinander legen, sodass die Spargelstangen später nur etwas herausgucken. Die Kartoffelscheiben ebenfalls fächerartig darauflegen.
4. Spargelstangen auf den Schinken-Kartoffel-Fächer legen und alles zusammen aufrollen. Mit der Naht nach unten in eine Auflaufform legen.
5. Butter schmelzen und das Mehl darin anschwitzen. Mit Sahne und Spargelfond ablöschen. Das Ganze einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Die Soße über die Spargelrollen gießen und bei 150° C mit der Funktion Heißluft und Beschwaden ca. 30 Minuten garen.

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG
Funktion: Heißluft mit Beschwaden
Temperatur: 150° C
Dauer: ca. 70 Minuten inkl. Garzeiten

HÜHNER-ROULADE MIT RUCOLA-KÄSE-FÜLLUNG AN KÜRBISPÜREE

Zutaten für 4 Personen:

2 Hühnerbrustfilets
1 Zwiebel
200 g Rucola
80 g Höhlenkäse
1 EL Butterschmalz

Für das Püree:
1 Hokkaido-Kürbis
200 ml Sahne
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Muskat, evtl. Chilipulver nach Geschmack

Gerät: Dampfgarer EKDG oder EDG und Kochfläche
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 50 Minuten

1. Hühnerbrustfilet der Länge nach durchschneiden, sodass jeweils zwei gleich große, dünne Schnitzel entstehen. Die Schnitzel zwischen zwei Gefrierbeutelfolien legen und flach klopfen.
2. Zwiebel schälen, in sehr feine Würfel schneiden und in Butter goldgelb andünsten.
3. Rucola waschen, putzen, zu den Zwiebelwürfeln geben, kurz mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Käse in acht dünne Scheiben schneiden und auf die Schnitzel legen.
5. Rucolamasse auf dem Käse der vier Hähnchenschnitzel verteilen. Alles zu einer Roulade aufrollen, mit einem Zahnstocher feststecken und nach Bedarf würzen.
6. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Darin die Rouladen von allen Seiten goldbraun anbraten.
7. Hokkaido-Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in grobe Würfel schneiden.
8. Würfel auf das gelochte Blech des Dampfgarers geben. Dieses in die zweite Ebene einschieben, eine Ebene darunter das ungelochte Blech einschieben. Funktion Dämpfen 100° C einschalten und den Kürbis 20 bis 25 Minuten garen.
9. In der Zwischenzeit in einem Topf die Sahne erwärmen. Die Garflüssigkeit, die sich beim Dämpfen des Kürbisses auf dem ungelochten Blech gesammelt hat, zur Sahne geben. Kürbiswürfel ebenfallsdazu geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Püree vorsichtig durchrühren und abschmecken.
10. Kürbispüree zusammen mit den schräg aufgeschnittenen Geflügelrouladen anrichten.

PIKANTE LACHSFILETS MIT QUELLER

Zutaten für 2–4 Personen:

400 g Lachsfilets
200 g sehr frischen Queller (Glasschmalz)

Für die Marinade:
200 ml Mirin (japanischer Kochwein)
½ Zitrone (Zesten und Saft)
½-1 frischen roten Pfeffer oder Chili
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz
Zitronenscheiben zum Garnieren

1. Die Zutaten für die Marinade in der Küchenmaschine fein hacken und mischen. Das Ganze in eine feuerfeste Schale gießen.
2. Den Lachs in die Marinade legen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten marinieren lassen.
3. Die Schüssel mit dem Lachs und der Marinade ohne Deckel in den Dampfgarer schieben. Betriebsart Dämpfen 95° C starten und den Lachs 8 Minuten garen.
4. Den Queller in den gelochten Garbehälter legen und zu dem Lachs in den Dampfgarer schieben. Den Lachs und den Queller weitere 2 Minuten dämpfen.
5. Die Lachsfilets auf den Queller legen und mit der Marinade übergießen. Mit einer Zitronenscheibe garnieren und sofort servieren.

Beilagenvorschlag: Jasminreis oder Salzkartoffeln.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 95° C
Dauer: ca. 45 Minuten inkl. Marinierzeit

PAELLA

Zutaten für 4–6 Personen:

250 g Kirschtomaten
1 gelbe Paprika
200 g grüne Bohnen
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
3 Artischockenherzen (Glas)
250 g Schweinefilet
1 Hähnchen (in 8 Stücke teilen)
150 ml Olivenöl
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer
400 g Risottoreis (Aborio)
1,5 l Fischfond
1 P. Safranfäden (0,1 g)
8 küchenfertige, geschälte Gambas
1 EL Zitronensaft zum Beträufeln

Gerät: Kombi-Dampfgarer EDKG
Funktion: Profi-Backen
Temperatur: 170° C
Dauer: ca. 45 Minuten inkl. Garzeit

1. Gemüse putzen, waschen, trocken tupfen. Tomaten halbieren, Paprika in Streifen, Bohnen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, beides fein hacken. Artischockenherzen abtropfen lassen und vierteln.
2. 50 ml Öl in einer Paella-Pfanne oder einer sehr großen, backofenbeständigen Pfanne erhitzen. Darin zunächst die Schweinefilets goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Hähnchenteile ebenfalls darin anbraten, bis sie goldbraun sind. Hähnchenteile herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls beiseite stellen.
3. Artischocken, Bohnen und Paprika in etwas heißem Öl andünsten, würzen und anschließend herausnehmen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen, darin die fein gehackte Zwiebel und Knoblauch andünsten. Reis zugeben und glasig braten.
4. Fischfond in einem Topf erhitzen, Safran zufügen. Fond zum Reis geben, Tomaten und angedünstetes Gemüse zufügen. Hähnchen und Schweinefilet auf dem Reis verteilen.
5. Die Pfanne auf einen Rost in den Kombi-Dampfgarer stellen, Funktion Profi-Backen 170° C wählen und die Paella ca. 25 Minuten garen.
6. Nach 15 Minuten die Garnelen auf der Paella verteilen. Paella in den Backofen schieben und weitere 10 Minuten garen. Die Paella-Pfanne herausnehmen und zum Servieren mit Zitronensaft beträufeln.

ROASTBEEF MIT CHAMPIGNONS

Zutaten für 4 Personen:

600–800 g Roastbeef
250 g Champignons, gebürstet und halbiert
2 Schalotten, fein geschnitten
100 ml Rinderbrühe
1 Schuss Rotwein
3 EL Öl
2 EL Butter
1 EL Mehl
1 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer
Schnittlauch, zum Verzieren

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 80° C
Dauer: 3 ¾ Stunden

1. Öl mit Paprikapulver vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Roastbeef mit dieser Mischung einreiben.
2. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und das Roastbeef von allen Seiten kurz anbraten.
3. Das Roastbeef aus der Pfanne nehmen und in eine hitzebeständige Schüssel oder auf ein Backblech legen. Das Bratenthermometer mittig in das Fleisch einstechen sowie an der Geräteseitenwand. Das Roastbeef in Einschubebene 2 in den Dampfgarer schieben. Die Pfanne mit dem Bratfett abdecken und zur Seite stellen.
4. Betriebsart Dämpfen 80° C sowie eine Kerntemperatur von 52–55° C einstellen und das Gerät starten.
5. Kurz vor dem Ende der Gardauer das Bratfett erhitzen und die Schalotten darin bräunen. Champignons zufügen und ebenfalls bräunen.
6. Das Mehl in die Pfanne streuen und alles durchrühren, bis das Bratfett vollständig aufgenommen ist.
7. Anschließend mit Brühe und Rotwein ablöschen und 2–3 Minuten köcheln lassen.
8. Das Roastbeef in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Soße übergießen. Mit Schnittlauch verzieren und sofort servieren.

Beilagenvorschlag: Kräuterkartoffeln, buntes Gemüse mit Honigglasur, bunter Salat

Tipp: Statt Champignons können auch Pilze verwendet werden (z. B. Pfifferlinge, Austernpilze, Steinpilze, Shiitake).

GEFÜLLTES SCHWEINEFILET

Zutaten für 4 Personen:

800 g Schweinefilet
100 g Oliven ohne Kerne
100 g getrocknete Tomaten
1 Zweig Rosmarin
(nur die Nadeln, gehackt)
1 Zweig Thymian
(nur die Blätter, gehackt)
50 g Parmesan gerieben

1. Schweinefilet von Kopf, Kette und Silberhaut befreien. Mit einem Wetzstahl der Länge nach ein Loch in das Filet bohren.
2. Alle restlichen aufgeführten Zutaten in einem Mixer zerhacken und das Schweinefilet damit füllen.
3. Mit einer hitzebeständigen Klarsichtfolie (z. B. Mikrowellenfolie) das Schweinefilet zu einem Bonbon einwickeln. Die Enden der Folie gut verknoten.
4. Das Schweinefilet auf einem Blech in den Dampfgarer schieben und mit der Funktion Dämpfen bei 100° C ca. 19 Minuten garen. Anschließend das Filet aus der Folie nehmen und mit einem Küchentuch etwas abtupfen.
5. Öl in einer Pfanne erwärmen. Das Filet darin von allen Seiten anbraten. Zum Schluss das Filet mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und sofort servieren.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: ca. 40 Minuten inkl. Zubereitungszeit

SEEBARSCH IN BLÄTTERTEIG

Zutaten für 4 Personen:

2 Seebarsche, je ca. 1 kg,
gesäubert und gewaschen
600 g Blätterteig
1 Eigelb
Fleur de Sel

Füllung:
1–2 Stangen Staudensellerie,
sehr fein geschnitten
1 Bund Estragon, sehr fein geschnitten
1 EL Fenchelsamen

1. Den Blätterteig sehr dünn ausrollen und in vier Fischformen schneiden, die etwas größer sind als die Barsche.
2. Zwei Fischformen auf ein gefettetes Backblech legen und die Fische darauflegen und fest andrücken. Die Seiten mit Eigelb einstreichen.
3. Die Zutaten für die Füllung mischen und die Fische damit füllen.
4. Die Seebarsche mit den übrigen zwei Blätterteigformen abdecken.
5. Mit einem Messer Kopf und Schuppen auf den Blätterteig zeichnen.
6. Betriebsart Profi-Backen 200° C starten und die Seebarsche 25 Minuten gar und goldbraun backen.
7. Die Blätterteigkruste am Tisch entfernen und die Fische mit etwas Fleur de Sel abschmecken.

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG
Funktion: Profi-Backen
Temperatur: 200° C
Dauer: 1 ¼ Stunde inkl. Zubereitungszeit

HASENRÜCKENFILETS MIT PILZSOSSE

Zutaten für 4 Personen:

4 Hasenrückenfilets
1 Zwiebel, sehr fein geschnitten
50 g Speckwürfel
4 EL Butterschmalz
250 g Pilze (z. B. Austernseitling, Champignons oder Pfifferlinge, evtl. in Scheiben geschnitten)
½ Tasse Sahne
½ Tasse Crème fraîche
1 TL Zucker
Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren

Als Beilage ist Rotkohl mit Äpfeln zu empfehlen.

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 80° C
Dauer: ca. 3,5 Stunden

1. Die Hasenrückenfilets mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne 3 EL Butterschmalz erhitzen und die Hasenrückenfilets von allen Seiten scharf anbraten. Die Filets aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel oder auf ein Backblech legen. Das Ganze in Einschubebene 2 in den Dampfgarer schieben. Das Bratenthermometer mittig in das Fleisch einstechen sowie an der Geräteseitenwand.
2. Funktion Dämpfen 80° C sowie eine Kerntemperatur von 56° C einstellen und das Gerät starten.
3. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen und den Speck darin ausbraten.
4. Die Zwiebel leicht schmoren. Die Pilze zufügen und kurz mitgaren. Die Pilze nur ganz vorsichtig wenden, damit sie ihre Form behalten.
5. Sahne, Crème fraîche und Zucker mischen und zufügen. Die Soße auf niedriger Temperatur etwas ziehen lassen und mit reichlich Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Hasenrückenfilets in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Soße in eine Servierschüssel gießen oder auf vier Teller verteilen. Die Hasenrückenfilets darauflegen, garnieren und sofort servieren.

WIRSINGROULADEN AN WEISSWEINSAUCE

Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner Kopf Wirsing
70 g Sonnenweizen (Ebly)
70 ml Gemüsebrühe
100 g Frischkäse
100 g Räucherlachs
40 g Macadamia-Nüsse, geröstet
Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack

Für die Soße:
1 TL Butter
1 kleine Zwiebel
250 ml Weißwein
200 ml Sahne
2–3 Zweige Dill
Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack

Gerät: Dampfgarer EKDG oder EDG und Kochfläche

Funktion: Dämpfen & Dünsten

Temperatur: 100° C

Dauer: ca. 50 Minuten

1. Sonnenweizen mit Brühe in eine hitzebeständige Form geben und diese auf einem Rost in den Dampfgarer schieben. Funktion Dämpfen 100° C einstellen und den Weizen ca. 10 Minuten garen.
2. In der Zwischenzeit die äußeren acht Wirsingblätter vorsichtig lösen, waschen und den Strunk flach schneiden. Die Blätter nebeneinander auf das gelochte Blech legen. Dieses in die zweite Ebene des Dampfgarers schieben, darunter ein ungelochtes Blech einschieben. Mit der Funktion Dämpfen 100° C ca. 10 Minuten garen. Anschließend die Blätter auskühlen lassen.
3. Tomaten waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Lachs in kleine Stücke schneiden. Beides zum Sonnenweizen geben.
4. Macadamia-Nüsse hacken, ebenfalls zur Weizenmasse geben. Alles vermengen und abschmecken.
5. Jeweils zwei Wirsingblätter etwas übereinander legen und ein bisschen von der Füllung darauf verteilen. Beide Seiten etwas einklappen, dann die Blätter zum Päckchen aufrollen. Die Rouladen mit der offenen Seite nach unten auf das gelochte Blech legen und dieses in die zweite Ebene einschieben. Das ungelochte Blech darunter einschieben und alles mit der Funktion Dämpfen 100° C ca. 25 Minuten garen.
6. In der Zwischenzeit den Dill waschen und fein hacken.
7. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
8. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen, die Zwiebeln darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen, die Sahne zufügen. Soße etwas einreduzieren lassen, anschließend pürieren und abschmecken. Den Dill kurz vor dem Servieren hinzugeben. Soße als Soßenspiegel auf den Teller geben. Die Wirsingroulade schräg durchschneiden und auf der Soße anrichten.

WEISSKOHL-QUICHE MIT LACHS

Zutaten für 4 Personen:

1 frischer Blätterteig
etwas Butter
750 g Weißkohl
6 Eier
250 g Schmand
200 g Höhlenkäse oder Butterkäse
Muskat
Pfeffer, frisch gemahlen
Salz
250 g Räucherlachs

1. Mit dem Blätterteig eine gefettete Quicheform auslegen.
2. Weißkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Den Kohl auf dem gelochten Garblech verteilen und mit der Funktion Dämpfen 100° C ca. 15 Minuten dämpfen.
3. Eier und Schmand verrühren.
4. Den Käse reiben, unter die Eiermasse geben. Das Ganze kräftig abschmecken.
5. Räucherlachs in Streifen schneiden, mit dem etwas abgekühlten Weißkohl vorsichtig vermengen und anschließend in die Quicheform füllen.
6. Die Eier-Käse-Masse darübergießen. Quiche auf dem Rost in den Garraum schieben und mit der Funktion Profi-Backen bei 160° C ca. 35 Minuten garen.
7. Anschließend in Stücke schneiden und servieren.

Tipp: Anstatt Räucherlachs kann auch in Scheiben geschnittene Cabanossi verwendet werden.

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG
Funktion: Dämpfen und Profi-Backen
Temperatur: 100 und 160° C
Dauer: ca. 60 Minuten inkl. Zubereitungszeit

KASSELER MIT KARTOFFELN UND MÖHREN

Zutaten für 4 Personen:

600 g Kasseler,
gepökelt und am Stück
600 g Kartoffeln
300 g dicke Möhren
100 g geschlagene Sahne
2 EL Meerrettich
Salz
Pfeffer

1. Kartoffeln schälen und der Länge nach vierteln. Möhren schälen und der Länge nach halbieren.
2. Kartoffeln, Möhren und Kasseler auf das gelochte Blech geben und in den Dampfgarer einschieben. Eine Ebene darunter das ungelochte Blech einschieben. Mit der Funktion Dämpfen bei 100° C ca. 25 Minuten garen.
3. In der Zwischenzeit Sahne und Meerrettich vermengen und kalt stellen.
4. Nach dem Dämpfen das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse zusammen mit einer Scheibe Kasseler und der Meerrettichsoße anrichten.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 100° C
Dauer: 25 Minuten

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA MIT GRÜNEM SPARGEL

Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbsschnitzel (je ca. 80 g)
4 Scheiben Coppa (ital. Schinken)
8 Blätter Salbei (frisch)
2 EL Mehl
2 EL Pflanzenöl
30 g Butter
30 ml Weißwein
100 ml Wasser
100 ml Sahne
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Für den marinierten Spargel:
300 g grünen Spargel
3 EL Olivenöl
3 EL Himbeeressig
1 EL Honig
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Gerät: Dampfgarer EKDG oder EDG und Kochfläche

Funktion: Dämpfen

Temperatur: 100° C

Dauer: ca. 45 Minuten inkl. Garzeit

1. Spargel waschen, das untere Drittel schälen, auf das gelochte Blech legen und in Ebene 2 einschieben. Eine Ebene darunter ein ungelochtes Blech einschieben.
2. Funktion Dämpfen 100° C einstellen und den Spargel 7–9 Minuten garen. Anschließend den Spargel etwas abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Marinade herstellen. Dazu Olivenöl, Himbeeressig, Wasser und Honig gut miteinander verrühren. Die Garflüssigkeit, die sich auf dem ungelochten Blech befindet, zur Marinade geben und ebenfalls unterrühren.
4. Kalbsschnitzel halbieren, mit je einem Salbeiblatt und einer Scheibe Coppa belegen und mit einem kleinen Spieß feststecken. Die Fleischseite mehlieren.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstücke zuerst von der Schinkenseite langsam braten. Anschließend wenden, von der Fleischseite langsam braten und die Butter zugeben.
6. Fleisch nach dem Braten herausnehmen, Spieß entfernen und warm stellen. Den Bratensatz mit Wasser und Weißwein lösen, Sahne aufgießen und einreduzieren lassen.
7. Den noch warmen Spargel in die Marinade legen und etwas ziehen lassen.
8. Soße abschmecken. Fleisch auf einem vorgewärmten Teller zusammen mit der Soße und dem Spargel anrichten und servieren.

Tipp: Fleisch nicht würzen, da der Schinken stark gewürzt ist. Bei Bedarf am Tisch nachwürzen.

Desserts

EXOTISCHER FRUCHTSALAT MIT SELBST GEMACHTEM JOGHURT

Zutaten für 4 Personen:

500 ml Milch

150 g Naturjoghurt

Obstsalat:

2 kleine Ananas

1 Papaya

1 Mango

½ Limette

4 Feigen

1–2 Sternfrüchte

1 Granatapfel

1. Milch abkochen und abkühlen lassen. Anschließend den Joghurt einrühren. Die vorbereitete Milch in Gläser füllen.
2. Gläser auf das gelochte Blech stellen und mit der Funktion Dämpfen bei 40° C ca. 6 Stunden garen.
3. Für den Obstsalat die Ananas halbieren und aushöhlen. Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.
4. Papaya waschen, halbieren, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
5. Die Mango waschen und in kleine Würfel schneiden.
6. Drei Feigen waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
7. Limettensaft über den Obstsalat geben und alles vorsichtig unterheben.
8. Granatapfel waschen, halbieren, Kerne herauslösen und als Spiegel auf einem Teller anrichten.
9. Sternfrüchte waschen und in feine Scheiben schneiden.
10. Joghurt auf dem Granatapfelspiegel anrichten. Obstsalat in die Ananas füllen und auf dem gleichen Teller anrichten.
11. Das Ganze mit den Sternfruchtscheiben und einer geviertelten Feige garnieren.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG

Funktion: Dämpfen

Temperatur: 40° C

Dauer: 6,5 Stunden inkl. Wartezeit

CRÈME BRÛLÉE

Zutaten für 4–6 Personen:

500 ml Sahne
6 Eigelb
60 g Zucker
1 Vanilleschote

Zum Karamellisieren:
brauner Zucker

1. Sahne, Eigelb und Zucker in eine hohe Schüssel geben.
2. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen und zur Sahnemasse geben.
3. Alles mit dem Pürierstab gut durchmixen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
4. Masse in hitzebeständige Förmchen füllen, sodass jedes Förmchen etwa 3 cm gefüllt ist.
5. Förmchen auf das gelochte Blech des Dampfgarers stellen, in die zweite Ebene einschieben und Funktion Dämpfen 90° C für 30 Minuten einstellen.
6. Nach dem Abkühlen die Creme mit braunem Zucker bestreuen und mit einem kleinen Bunsenbrenner karamellisieren.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 90° C
Dauer: 30 Minuten

CREMA CATALANA

Zutaten für 6 Personen:

200 ml Vollmilch
250 ml Sahne
2 Zitronen (Schalen)
2 Zimtstangen
1 Vanillestange (Vanillemark)
100 g Zucker
5 Eigelb
6 EL Rohrzucker

1. Zimtstangen und Zitronenschalen mit der Milch langsam erhitzen, bis diese kocht. Anschließend die Milch langsam abkühlen lassen.
2. Zucker in eine Schüssel geben und die Milch durch ein Sieb hindurch dazugießen.
3. Unter ständigem Rühren die Sahne dazugießen. Eigelb und Vanillemark zufügen und alles gut durchrühren.
4. Die Creme in sechs temperaturbeständige Schüsselchen füllen, in den gelochten Garbehälter stellen und in den Dampfgarer schieben.
5. Betriebsart Dämpfen 90° C starten und die Crema catalana 40 Minuten garen.
6. Anschließend die Creme herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Danach für 2–4 Stunden
   im Kühlschrank auskühlen lassen.
7. Den Rohrzucker auf die Oberfläche der Crema catalana streuen und mit einem Crème-brûlée-Brenner karamellisieren.

Tipp: Die Zuckerschicht kann auch unter einem heißen Grill 5 Minuten knusprig überbacken werden.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 90° C
Dauer: 40 Minuten

SCHOKOLADEN-CHOPS

Zutaten für 4 Personen:

500 g Milch
100 g Schokolade
(mindestens 50 % Kakaoanteil)
50 g Zucker
20 g Kakao
5 Eigelb

1. Schokolade, Milch, Zucker und Kakao in einem Topf erwärmen, anschließend auf Zimmertemperatur herunterkühlen.
2. Nach dem Abkühlen Eigelb unterrühren. Die Masse in kleine, temperaturbeständige Gläser füllen. Die Gläser in das gelochte Garblech stellen, in den Dampfgarer schieben und mit der Funktion Dämpfen bei 90° C für ca. 15 Minuten garen.
3. Die Gläser über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen und kalt servieren.

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 90° C
Dauer: 15 Minuten

Backwaren

ROSMARINBROT

Zutaten für 2 Brote:

350 g Mehl (Typ 405)
250 ml lauwarmes Wasser
7 g Trockenhefe
4 EL Olivenöl Extra
1 EL frische italienische Kräuter, z. B. Oregano und Thymian
1 EL frischer Rosmarin
1 TL Zucker
2 TL Salz
1 ½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Backblech, gefettet oder mit Backpapier ausgelegter Teigroller

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG

Funktion: Heißluft mit Beschwaden und Profi-Backen

Temperatur: 35 und 180° C

Dauer: 1 Stunde + 45 Minuten Wartezeit

1. Mehl, Hefe und Salz mischen. Wasser zufügen und das Ganze von Hand oder in der Küchenmaschine ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Öl in kleinen Portionen zufügen.
2. Den Teig in einer Schüssel in den Garraum schieben, Betriebsart Heißluft mit Beschwaden 35° C starten und den Teig ½ Stunde aufgehen lassen. Alle 10 Minuten den Teig 1 Minute beschwaden.
3. Italienische Kräuter und Pfeffer unter den Teig kneten und den Teig 1 cm dick in Kreisform ausrollen.
4. Teig auf ein gefettetes Backblech legen, mit Rosmarin bestreuen und mit Öl beträufeln. Backblech in die Mitte des Garraums schieben.
5. Betriebsart Heißluft mit Beschwaden 35° C starten und den Teig weitere 15 Minuten aufgehen lassen. Nach 5 Minuten 1 Minute beschwaden.
6. Betriebsart Profi-Backen 180° C starten und das Rosmarinbrot ca. 30 Minuten knusprig backen.
7. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen und lauwarm servieren.

Tipp: Besonders schmackhaft mit Olivenöl Extra, zu Salaten oder mit cremig-zarten Käsesorten.

BRIOCHE – SÜSSES HEFEBROT

Zutaten für ein Brot:

600 g Mehl
125 g Zucker
3 Eier (Gr. M)
1 Würfel Hefe
160 g Butter (Süßrahmbutter)
125 ml Milch
1 Prise Salz
1 Vanilleschote

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark herauskratzen und mit den restlichen Zutaten zu einem Hefeteig kneten.
2. Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und gehen lassen, bis dieser etwa doppelt so groß geworden ist.
3. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen, den Teig daraufgeben und mit den Händen gut durchkneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben. Falls er klebt, noch etwas Mehl zufügen.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem Messer kreuzförmig einritzen.
5. Das Backblech in die zweite Ebene des Kombi-Dampfgarers einschieben. Funktion Profi-Backen 150° C einstellen und das Brot 60 Minuten backen.

Gerät: Kombi-Dampfgarer EKDG
Funktion: Profi-Backen
Temperatur: 150° C
Dauer: ca. 3 Stunden inkl. Geh- und Backzeit

ROSINENBRÖTCHEN

Zutaten für ca. 12 Brötchen:

250 g Mehl
25 g frische Hefe oder
7 g Trockenhefe
150 ml Buttermilch
20 g Butter
50 g Rosinen, eingeweicht
1 EL Früchtebrot-Pulver

Gerät: Dampfgarer EKDG, EDG
Funktion: Dämpfen
Temperatur: 90° C
Dauer: 30 Minuten ohne Gehzeiten

1. Frische Hefe in der Buttermilch auflösen oder getrocknete Hefe mit dem Mehl vermischen.
2. Mehl mit Salz und Früchtebrot-Pulver vermischen und die Butter unterkneten.
3. Die Buttermilch dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
4. Den Teig abgedeckt und zugfrei bei Zimmertemperatur ca. 1–1 ½ Stunden aufgehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
5. Den Teig in ca. 12 gleich große Stücke teilen und weitere 5 Minuten aufgehen lassen.
6. Die Stücke zu Kugeln formen und mit etwas Abstand auf ein gefettetes Backblech legen, weil diese sich noch einmal im Volumen verdoppeln.
7. Die Oberseite der Brötchen eventuell mit etwas Eigelb einstreichen und abgedeckt ca. ½ Stunde im Garraum des Dampfgarers ruhen lassen, bis sie ein weiteres Mal aufgegangen sind.
8. Die Betriebsart Profi-Backen 225° C starten, ohne die Tür des Dampfgarers zu öffnen.
9. Die Brötchen 20–25 Minuten backen. Anschließend auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon 0209 401-0, Fax 0209 401-303
www.kueppersbusch-hausgeraete.de
www.facebook.com/kuppersbuschcom
info@kueppersbusch.de