

## Tomaten-Auberginen-Ragout Mediterran

### Zutaten/ Vorbereiten

Backofen oder Dampfbackofen: Ober- Unterhitze 180 °C vorheizen

1	Aubergine	halbieren, beide Hälften gitterförmig einschneiden
1	Knoblauchzehen	schälen, pressen
1	EL Olivenöl	verrühren
	Thymian, Salz, Pfeffer	würzen, Auberginen bestreichen, 20 Minuten backen. Fleisch mit einem Löffel herauslösen, klein schneiden
2	Tomaten	Kerngehäuse und Haut entfernen, in Würfel schneiden
1	Avocado	Fleisch auslösen, in Würfel schneiden
	Schalotte	klein schneiden, alles vermengen
2	EL Pinienkernen geröstet	beigeben
ca. 3	EL Olivenöl	untermengen
	Basilikum	
	Salz, Pfeffer	würzen, abschmecken
	Limettensaft	abschmecken, als Tartar oder in kleinen Gläser servieren

**Varianten:** mit Oliven  
als Crostini auf gerösteten Baguettescheiben

## Knusper Kartoffeln

### Zutaten/ Zubereiten

Dampfbackofen oder Backofen, 4D Heissluft 200°C vorheizen

Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln, 1 Kräuterblatt, wie ital. Petersilie, Kerbel oder Liebstöckel auf eine Scheibe legen, etwas würzen, mit einer weiteren Scheibe bedecken und andrücken. Auf beiden Seiten grosszügig mit Olivenöl bestreichen und auf ein Blech legen, etwa **12 Minuten** knusperig backen. Mit Fleur de sel bestreuen

## Überraschungs Lolli

### Zutaten/ Zubereiten

Entenleberterrine in ca. 1½ cm grosse Würfel schneiden, zu Kugeln Formen  
Pistazienkernen hacken, Kugeln darin wenden und an  
Holzspiesse stecken

**Varianten:** Morchel-, Champagner-, Kalbsterrine nehmen  
Doppel Frischkäse, evtl. mit Oliven, Trockentomaten oder Kräuter  
vermischen  
Sesam, Rapssamen, gehackte Kräuter, etc.

## Lachstranchen auf Lauchbett überbacken mit Vanilleduft

### Zutaten/ Zubereiten

Dampfbackofen: Dämpfen 100°C vorheizen

800 g	Lauch	waschen, längs halbieren und in 3 mm dicke Halbringe schneiden, auf Schale verteilen, ca. <b>12 Minuten</b> garen
je 1	Prise Zucker/Salz	vermengen, drüberstreuen

Dampfbackofen umstellen, 4D 70°C, Dampfstufe 2

4-6	Lachstranchen	Tran weg schneiden
½	Zitrone	mit Saft beträufeln
	Salz, Pfeffer	würzen und auf Lauch legen
		im Dampfbackofen ca. <b>6-7 Minuten</b> garen

Backofen: Grill 250°C vorheizen, den Rost auf Einschubhöhe 4 schieben

1	Eigelb	verrühren
100 g	Crème fraîche	beigeben
½-1	Vanillestange	aufschneiden, Kernen auskratzen, beigeben
	wenig Zitronensaft	
	Salz, Pfeffer, Muskat	würzen, verrühren, abschmecken und nach dem Dämpfen auf den Fisch verteilen
		Im Backofen ca. <b>2 Minuten</b> überbacken

**Variante:** Im Dampfbackofen überbacken. **Achtung:** vor dem Umstellen zuerst die Feuchtigkeit auswischen

## Mix Reis

### Zutaten/ Zubereiten

Combi-Steamer: Dämpfen 100° C vorheizen

300 g Lang-, Roter- oder, und Wild Rice

4.5 dl Wasser

1 TL Salz

alles in eine ungelochte Schale oder in eine hitzebeständige Glasschale geben, verrühren

ca. **25 Minuten** dämpfen

Nach der Garzeit den Reis mit einer Gabel lockern

## Schweins-Kotelettenbraten

**Zutaten/ Vorbereiten** ca. 7 Personen

Dampfbackofen oder Backofen: Ober-Unterhitze ECO 140°C vorheizen

1.8	kg	Kotelettenstück ca.7 Rippen, oberes Drittel der Rippen ausschneiden
je	2	Rosmarin-, Thymianzweige
3		Knoblauch schälen, Scheiben schneiden, mit
½	dl	Olivenöl marinieren, abtrocknen
		Salz, Pfeffer würzen, auf dem Teppan Yaki rundum anbraten auf den Rost mit Blech darunter legen, die Kräuterzweige darauf legen und garen, Kerntemperatur ca. 60°C,

**Gerätefunktion umstellen, Flächengrill 250°C**

Fleisch abstehen lassen, leicht schräg schneiden, auf Platte ziegelförmig legen, Krustenmasse darauf legen und überbacken

## Kruste

100	g	Paniermehl	
100	g	Käse gerieben	
80	g	Butter	
1		Eiweiss	
80	g	Nüsse gehackt	
		Salbei, Thymian, Oregano	klein schneiden, alles vermischen, evtl. kalt stellen und zwischen zwei Frischhaltefolien flachdrücken oder auswallen, auf das Fleisch geben

## Gebackener Spargel mit Salsa

### Zutaten/ Vorbereiten

Backofen mit Dampfzugabe: Ober-/ Unterhitze 200°C, Dampfzugabe 2

1	Kg	Spargel grün	unterer Drittel schälen und 3-4 cm lange Stücke schneiden und auf Universalpfanne legen
4	EL	Olivenöl	beträufeln
		Salz, wenig Zucker	würzen, ca. 25 Minuten backen
		Salsa	
300	g	Kirschtomaten	waschen, vierteln
1	EL	Oregano	
½	Bund	Basilikum	grob hacken
1	kleine	Zwiebel	hacken
8	EL	Olivenöl	verrühren
		Salz, Pfeffer	
	Evtl.	Chileflaks	würzen, abschmecken

## Röst-Kartoffeln

Mikro-Combi: Umluftgrillen 210°C vorheizen; kleine Kartoffeln halbieren, auf Blech legen, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz bestreuen, frische Kräuterzweige wie, Rosmarin, Thymian darauf legen. 360 Watt zuschalten, auf oberster Schiene, **ca.13 Minuten** backen

## Balsamico-Martini-Parfait Halbgefrorenes

### Zutaten/ Vorbereiten

3	Eier	
100 g	Zucker	schaumig rühren
2 EL	Aceto Balsamico weiss	
1/2 dl	Martini Rossi	beigeben
5 dl	Rahm	steifschlagen, unter die Masse ziehen. In mit Backpapier ausgelegte Cakeform giessen und gefrieren, mindestens 4 Stunden oder über Nacht. Aus Form stürzen und in Würfel schneiden



## Mini Muffins

### Zutaten/ Zubereiten

Menge für 3 Mini Muffinsformen

Backsensor: Gerichte→ Kuchen/Brot→ Kuchen→ Kleingebäcke→ Muffins→ Start

Backofen: Ober-, Unterhitze 180°C vorheizen, ca. 18 Minuten backen

Combi-Steamer 4D 180°C vorheizen, ca.18 Minuten backen

Fertig Backmischung: Tiroler Cake, Schokoladen Cake, Citronen Cake etc.

Biskuit Masse nach Rezeptur der Packung herstellen. Muffinsformen fetten und die Masse einfüllen, backen



## Karamalisierte Ananasstreifen

### Zutaten/ Zubereiten

Dampfbackofen: Intensivhitze 190°C vorheizen

1	Ananas	schälen, säubern, halbieren und in 2 cm dicke längs Streifen schneiden, auf eine mit Butter bestrichene Platte legen
4-5 EL	Rohrzucker	über die Ananas streuen und ziehen lassen
50 g	Butter, flüssig	darüber verteilen, ca. <b>13 Minuten</b> backen

Kann gut vorbereitet werden. Warm servieren. Schmeckt hervorragend mit Glace oder Parfait!

**Variante:** Kaki-Schnitze zu den Ananas legen  
100 g Rhabarber klein schneiden, mit Zucker ziehen lassen und vor dem Backen auf die Ananas verteilen