

BEERENTARTE MIT BAISER

Das brauchen Sie

Teig:

250 g Mehl

100 g Zucker

175 g weiche Butter

1 Prise Salz

1 Eigelb

400 g Beeren (Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren)

1 Vanilleschote oder 1 Bourbon-Vanillezucker

Guss:

3 Eier - getrennt, nur das Eigelb verwenden, Eiklar wird für das Baiser benötigt.

1 Pkg. Puddingpulver Vanille

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Becher Schmand

Baiser:

3 Eiklar

150 g Puderzucker

Zubereitung im Backofen

Mehl, Zucker, Eigelb und weiche Butter vermischen. Mit dem Eigelb zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.

Eigelbe mit Zucker und Vanillepuddingpulver schaumig rühren, Schmand hinzugeben.

Den Teig in einer Miele Pizzaform oder einer Tarteform gleichmäßig verteilen, den Rand hochziehen.

Beeren darauf geben und Schmandmasse darauf verstreichen.

Eiklar mit 1 Prise Salz ca. 1 Minute anschlagen und dann portionsweise den Puderzucker dazugeben und weiterschlagen bis eine feste Baisermasse entstanden ist. Diese auf den Kuchen als Topping draufgeben und mit einer Gabel Streifen durchziehen.

Im Backofen Intensivbacken mit Feuchtereduktion (Crisp Function) 175° ca. 35 Min backen.

Einstellung

Intensivbacken

Temperatur

175 °C + Vorheizen

Crisp function ein

Zeit

Ca. 35 Minuten

Ebene

1. von unten

KARTOFFEL- SELLERIE- PÜREE

Das brauchen Sie für 6 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig
500 g Knollensellerie
30 g Butter
250 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Einstellung

Dampfgaren

Temperatur

100 °C

Zeit

15- 20 Min.

Zubereitung im Dampfgarer

Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen, grob würfeln, in einen gelochten Garbehälter geben und in den **Dampfgarer/Cobmi-Dampfgarer** schieben.

Die Milch in die Auffangschale oder einen anderen ungelochten Garbehälter geben und ebenfalls in den **Dampfgarer/Combi-Dampfgarer** schieben.

Die Kartoffeln und Sellerie anschließend durch die Kartoffelpresse drücken und nach und nach mit der Milch glatt rühren. Die Butter unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das fertige Püree kann im Dampf bei 80°C über einen längeren Zeitraum warm gehalten werden.

Produktenerlebnis

Miele

Kabeljau mit Frischkäsezitronensoße

600 ml Vollmilch
7 EL Olivenöl
3 EL Mandelmus
3 Knoblauchzehen
800 g Kabeljaufilets
100 g Mehl
100 g Ziegenfrischkäse
3 EL Zitronensaft
2 EL Butter
2 Stängel Thymian
Salz
Pfeffer

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Milch, Knoblauch, 2 EL Olivenöl und das Mandelmus in einen ungelochten Garbehälter geben und im **Dampfgarer** bei **100°C** etwa **10 Minuten** erhitzen.

Den Kabeljau würzen, in Mehl wenden und in etwas Olivenöl anbraten.

Den gebratenen Fisch in die heiße Milch geben und bei **70°C** in **2 Minuten** im **Dampfgarer** gar ziehen lassen.

Den Fisch aus der Milch nehmen und bei z 70°C im Dampfgarer warmhalten.

Den Ziegenfrischkäse in die Milch einrühren, die Soße mit Thymian, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und den Fisch damit anrichten. Nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.

KABELJAU SOUS VIDE GEGART AUF SALSICCIA

Das brauchen Sie für 4 Personen

3 Kabeljau loins
6 EL Olivenöl
1 TL Senfsaat
Meersalz
200g Salsiccia
Geröstete Pinienkerne

Dazu passen marinierte Gurken:

1 Gurke
1 TL Zucker
¼ TL Salz
Saft einer ½ Zitrone
Etwas hellen Balsamico

Zubereitung

Kabeljau putzen und portionieren.
Fisch, Olivenöl und Senfsaat Stufe 2 vakuumieren und bei 55°C 20 Minuten garen.
Salsiccia in lange Scheiben schneiden und von beiden Seiten in einer Pfanne braten.

Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Hälfte in Segmente teilen und mit allen Zutaten auf Stufe 3 vakuumieren.

20 Min. Marinierzeit

Zum Anrichten die Salsiccia auf den Teller geben. Den Fisch darauf setzen, die gerösteten Pinienkerne auf den Fisch geben. Die Gurken mit auf den Teller geben.

Wer möchte mit etwas Weißweinschaum und Kresse garnieren.

Produktenerlebnis

Miele

Roastbeef

1 kg Rinderlende
Öl
Salz, schwarzer Pfeffer
Kräutersenf (nach Geschmack)

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Öl und ggfs. Senf bestreichen.

Das Fleisch auf dem Rost oder in einem offenen Gefäß braten. Mit Hilfe des Braten-thermometers englisch (ca. 50 °C Kerntemperatur), medium (ca. 60 °C) oder durch (ca 65 °C) garen.

Das Fleisch vor dem Anschneiden am besten in Alu-Folie verpacken und etwa 10 Minuten ruhen lassen, damit beim Aufschneiden nicht zu viel Fleischsaft austritt.

| | | |
|-----------------|----------------------|--------------------------------------|
| Einstellung: | Bratautomatik | Ober- und Unterhitze |
| Temperatur: | 170 - 190 °C | 250 °C, 20 Min. lang, dann 200 °C |
| Vorheizen: | ca. 10 Min. | ca. 15 Min. |
| Kerntemperatur: | siehe oben | siehe oben |
| Schiene: | 1. von unten | 1. von unten |