

# ***M E N Ü***

**Kürbisrisotto**



**Gedämpfter Lachs**



**Geschmortes Schweinefleisch**



**Kartoffeln, Rosmarinkarotten**



**Lemon Meringue Pie**

*Produktelerlebnis*

**Miele**

# KÜRBIS-RISOTTO

---

## Das brauchen Sie:

700 ml Geflügelfond (Glas)  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
100 g Parmesan  
50 ml Olivenöl  
250 g Risottoreis  
150 ml Weißwein  
200 g Kürbiswürfel  
100 g Butter (davon 50 g kalt)  
Kalahari Salz  
Tellicherry Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Den Geflügelfond aufkochen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.

50 g Parmesan fein reiben.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen, unter Rühren, Weißwein dazu gießen und bei 100°C in den Dampfgarer stellen.

Die Kürbiswürfel in einem gelochten Garbehälter 5min mit in den Dampfgarer geben.  $\frac{1}{4}$  des heißen Fonds in den Reis gießen. So lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang noch 2 x wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist (das dauert je nach Reissorte 18-25 Minuten; das Reiskorn soll außen weich und innen einen leicht bissfesten Kern haben.)

50 g Parmesan mit einem Sparschäler fein hobeln. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann den Topf aus dem Dampfgarer nehmen und 50 g kalte gewürfelte Butter untermischen. Den geriebenen Parmesan unterrühren, damit das Risotto eine cremige Konsistenz bekommt. Die Kürbiswürfel unterrühren und mit Parmesanhobeln bestreuen.

*Produktenerlebnis*

**Miele**

## RISOTTO (alternativ)

---

### **Das brauchen Sie:**

700 ml Gemüsebrühe  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
100 g Parmesan  
50 ml Olivenöl  
250 g Risottoreis  
150 ml Weißwein  
200 g getrocknete Tomaten in Öl  
100 g Butter (davon 50 g kalt)  
Kalahari Salz  
Tellicherry Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung im Dampfgarer:**

Zwiebel fein würfeln und mit Reis in einen ungelochten Behälter geben. Bei 100 Grad für 4 Minuten im Dampfgarer andünsten.

Anschließend, Wein hinzufügen und bei 100 Grad für 5-7 Minuten weitergaren.

Mit heißer Brühe nachfüllen und wiederum 10-12min garen.

Inzwischen Tomaten klein schneiden.

Parmesan fein reiben.

Den Behälter aus dem Dampfgarer nehmen, gewürfelte Butter und Parmesan untermischen damit das Risotto eine cremige Konsistenz bekommt. Die Tomaten unterrühren und nach Belieben mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

*Produktenerlebnis*

**Miele**

# GEDÄMPFTER LACHS

---

## Das brauchen Sie:

4 Lachsfilets  
Salz  
nach Geschmack:  
Koriander, gemahlen  
oder gemischte Kräuter  
etwas Butter zum Einfetten

## Zubereitung im Dampfgarer:

Einen gelochten Garbehälter mit etwas Butter fetten.

Die Lachsfilets mit Salz und kräftig würzen und in den Garbehälter legen.

Im **Dampfgarer** bei **65°C-75°C** etwa **4-8 Minuten** garen. Schnell servieren.

Tipp: Als Vorspeise die Filets vor dem Garen der Länge nach halbieren und auf Salaten anrichten.

*Produktenerlebnis*

**Miele**

## ROSMARINMÖHREN

---

### Das brauchen Sie für 6 Personen:

1 kg Möhren (Bund)  
2 EL Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
Salz

### Zubereitung im Dampfgarer:

Karotten schälen, in die gewünschte Form schneiden und in einen gelochten Garbehälter geben. Mit Olivenöl beträufeln, Rosmarinnadeln darauf geben, etwas salzen und garen (1. Schiene von unten).

#### Temperatur

100°C

#### Zeit

6-10 Minuten je nach Größe  
und gewünschtem Gar-Grad

#### Automatikprogramm

Möhren

## KARTOFFELN

---

### Das brauchen Sie für 6 Personen:

1,5 kg Kartoffeln

### Zubereitung im Dampfgarer:

Die Kartoffeln waschen und schälen. Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln und garen.

#### Temperatur

100°C

#### Zeit

18-25 Minuten

*Producterlebnis*

**Miele**

# GESCHMORTES SCHWEINEFLEISCH (GULASCH)

## Das brauchen Sie

1 kg Rindergulasch  
750 g Zwiebeln, gewürfelt  
50 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
Paprika, edelsüß  
Rosenpaprika  
4 EL Tomatenmark  
4 EL Mehl  
bis zu 1,5 l Fleischbrühe  
oder Wasser

## Zubereitung im Backofen:

### Einstellung

Klimagaren mit Bratautomatik  
3 Dampfstöße  
1. zu Beginn  
2. nach dem Aufgießen  
3. nach weiteren 20 Minuten

### Temperatur

150°C

### Schiene

2. von unten

### Zeit

100-120 Minuten

Rindergulasch mit Zwiebeln, Fett und Tomatenmark in einen Bräter geben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, mit Mehl bestäuben, vermischen.

Den Bräter in den noch kalten Ofen einschieben und den ersten Dampfstoß auslösen.

Nach etwa 40 Minuten Gulasch gut umrühren, Flüssigkeit nach und nach zugeben. Den nächsten Dampfstoß auslösen. Den letzten Dampfstoß nach etwa 20 Minuten auslösen und offen weitergaren, bis das Fleisch weich ist.

*Produktenerlebnis*

**Miele**

# LEMON MERINGUE PIE

---

## Das brauchen Sie:

### Teig:

275 g Mehl  
150 g Butter  
25 g Zucker  
2 Eigelb  
20 – 30 g kaltes Wasser

### Füllung:

Saft und abgeriebene Schale von 4 großen Zitronen  
75 g Speisestärke  
500 ml Wasser  
5 Eigelb  
175 g Zucker

### Eischnee:

3 Eiklar  
165 g Zucker

## Zubereitung im Backofen:

### Einstellung

Intensivbacken

### Temperatur

180 °C + Vorheizen  
Crisp function ein

### Zeit

Ca. 30 Minuten

### Ebene

1. von unten

Mehl, Butter, Zucker, Wasser und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten und für 30 Minuten kühl stellen.

Für die Füllung Zitronenschale, Zitronensaft und Maisstärke gut verrühren. Wasser in einem Topf zum Köcheln bringen, Zitronen-Speisestärke-Mischung einrühren und unter ständigem Rühren so lange köcheln, bis eine zähflüssige Soße entsteht. Zucker und Eigelb unterrühren, zum Köcheln bringen, vom Kochfeld nehmen und abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen, in die Tarteform (Durchmesser 25 cm) geben, Zitronencreme einfüllen und glattstreichen.

Das mit Zucker steif geschlagene Eiklar gleichmäßig auf der Zitronencreme verteilen und goldbraun backen.

*Produktenerlebnis*

**Miele**