

Dinkelbaguette

Für den Teig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
1 TL Honig
1 TL Salz
250 ml lauwarme Milch
60 g flüssige Butter

Zum Unterkneten:

100 g Kürbiskerne, gehackt

Alle Zutaten mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten oder im Dampfgarer bei 40°C etwa 15 Minuten aufgehen lassen. Falls vorhanden, kann man auch das Automatikprogramm für Hefeteig gehen lassen verwenden.

Die Teigmenge halbieren. Die gehackten Kürbiskerne unterkneten. Aus dem Teig zwei Baguettes formen. Die Baguettes bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten aufgehen lassen oder im Dampfgarer bei 40°C für ca. 10 Minuten (entfällt im Combi-Dampfgarer) und goldgelb backen.

Backofen mit Klimagaren:

Temperatur: **185°C**
Zeitpunkt der Dampfstöße: **in der Aufheizphase, spätestens nach Erreichen der Temperatur nach weiteren 10 Minuten**
Dauer: **25 Minuten**
Einschubebene: **2. von unten**

Andere Backöfen

Einstellung: **Ober-/Unterhitze, Vorheizen**
Temperatur: **185°C**
Einschubebene: **1. v. unten**
Backzeit: **20-25 Minuten**

Combi-Dampfgarer: Combigaren mit Heißluft plus

1. Schritt	40°C	100 % Feuchtigkeit	10 Minuten
2. Schritt	90°C	100% Feuchtigkeit	2 Minuten
3. Schritt:	185°C	85% Feuchtigkeit	20-25 Minuten
4. Schritt:	210°C	60% Feuchtigkeit	5 Minuten

Joghurt-Sesam-Baguette

Zutaten:

50 g geschälte Sesamsamen

300 g Weizen-Vollkornmehl

100 g Maismehl

2 TL Salz

1 Pck. Trockenhefen

200 g Joghurt (3,5 % Fett)

200 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auf einem Teller erkalten lassen.

Für den Teig Beide Mehlsorten, Salz, Sesam und Hefe in einer Schüssel vermischen. Joghurt und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethacken zuerst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig im Dampfgarer bei **40°C 25 Minuten** gehen lassen. Den gegangenen Teig kurz auf einer Bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Zu einem Baguette formen und auf das gelochte Backblech legen. Mit einem Tuch abgedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen. Die Teigoberfläche mit einem Sägemesser kreuzweise einschneiden und mit Sesam bestreuen. Das Blech in den vorgeheizten Ofen geben.

Combigaren Heißluft +

Schritt 1

Temperatur: 225 °C

Feuchte: 30 %

Dauer: 10 Minuten

Schritt 2

Temperatur: 180°C

Feuchte: 30 %

Dauer: 30 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

Klimageren

Temperatur: 225°C

Dampfstoß: 1 manuell

Zeitpunkt des

Dampfstoß: sofort nach
Einschub des
Brottes

Dauer: 10 Minuten

Dann weitergaren mit

Temperatur: 180°C

Dauer: 30 Minuten

Einschubebene: 2. von Unten

CROISSANT

Das brauchen Sie

4 Stück Croissants

Zubereitung

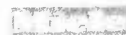
Die Croissants auf ein Backblech geben.

Im Backofen mit Klimagaren bei 185°C; 2 Dampfstößen zeitgesteuert bei 1 Min und 10 Min Garzeit 20 Min backen

Die Croissants auf ein Backblech geben

Im Combidampfgarer bei Combigaren, Heißluft plus 185°C, 85% Feuchte 20 Min backen.

Produktenerlebnis



HÄHNCHEN SOUS VIDE GEGART

Das brauchen Sie für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets (ca.300g)
1 unbehandelte Zitrone
½ TL Szechuan-Pfeffer, gemörkert
½ TL Meersalz
½ TL frischer Thymian, gehackt
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Butter

Zubereitungszeit:

55 Minuten

Garzeit:

40 Minuten

Einstellungen Step 2:

Beutel vakuumieren

Vakuum Stufe 3

Einstellungen Step 3:

Betriebsart: Sous Vide

Temperatur: 62 °C

Dauer: 45 Minuten

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Zubereitung:

Von der zuvor heiß abgespülten Zitrone die Schale fein abreiben. Den Zitronenschalenabrieb mit Pfeffer, Salz, Thymian und Sonnenblumenöl mischen.

Das Hähnchenbrustfilet mit der Mischung einreiben, in den Vakuumbeutel geben und vakuumieren.

Das Hähnchenbrustfilet garen.

Aus dem Beutel nehmen und in der Butter kurz goldgelb anbraten. Eignet sich in Streifen geschnitten als Topping auf einem gemischten Salat.

Produktenerlebnis

Miele

STEAK SOUS-VIDE

Das brauchen Sie:

2 St. Steak 3 cm dick

1 Zweig Thymian

25g Butter

Öl

Steaksalz

Zubereitung:

Das Steak mit einem Zweig Thymian und 25g Butter in einen kochfesten Vakuumbbeutel mit Vollvakuum verschweißen.

Das vakuumierte Steak auf ein Gitter legen und bei 56°C für 3 Stunden im Dampfgarer garen.

Anschließend aus dem Beutel nehmen etwas mit Küchenpapier abtupfen und bei hoher Temperatur in etwas Öl von beiden Seiten anbraten.

Vor dem Servieren salzen und nochmals 5 Minuten ruhen lassen.

Produktenerlebnis

Miele

Kalbsbraten mit Marsalasoße

1,2 kg Kalbsbraten aus der Schulter
2 EL Olivenöl
abgeriebene Schale einer Zitrone
2 EL Marsala
Kräutersalz
Muskatblüte
Pfeffer
2 Zwiebeln (gewürfelt)
1 Knoblauchzehe (gehackt)
300 ml Kalbsfond

Für den Braten zunächst eine Marinade aus Olivenöl, Zitronenschale, Marsala, Kräutersalz, Pfeffer und Muskatblüte herstellen. Das Fleisch damit rundherum einstreichen und 1 Std. ziehen lassen. Zwiebelwürfel und Knoblauch in einen Bräter geben und den Kalbsbraten daraufsetzen; den Kalbsfond zugeben und garen. Anschließend 10 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen lassen.

Marsala-Sauce

60 ml Marsala
2 EL kalte Butter
etwas abgeriebene Zitronenschale

Für die Sauce den Bratenfond mit den Zwiebeln und dem Knoblauch durch ein Sieb in einen Topf streichen. Marsala zugeben und kurz aufkochen. Kalte Butter mit einem Mixer unterrühren und mit Zitronenschale abschmecken.

Einstellungen:

1. Schritt: Combigaren mit Heißluft plus 210°C	90% Feuchte	15 Minuten
2. Schritt: Combigaren mit Heißluft plus 150°C	90% Feuchte	50 Minuten

KÜRBISRAGOUT

Das brauchen Sie für 6 Personen

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
1 EL Olivenöl
400 g Hokaidokürbis, gewürfelt (etwa 1cm)
1 EL Maismehl
200 ml Gemüsebrühe
100 g Kokoscreme
150 g säuerlicher Apfel, gewürfelt
1 TL Salz
½ Bund Petersilie
Honig, Curry, Chili und Ingwer nach Geschmack

2 EL Kürbiskerne zum Garnieren

Zubereitung im Induktionswok

Für das Gemüse die Zwiebelwürfel im **Induktionswok** bei **Stufe 8** anschwitzen. Die Kürbiswürfel zugeben und mit Maismehl bestäuben. Nun die Gemüsebrühe unter Rühren aufgießen und **4-5 Minuten** auf **Stufe 6** kochen lassen. Zum Schluss die Kokoscreme und den Apfel zugeben und das Ragout mit den Würzzutaten abschmecken.

Das Ragout beim Anrichten mit den Kürbiskernen garnieren.

Produktenerlebnis

Miele

VANILLESOSSE

Das brauchen Sie für 4 Personen

400 g Schlagsahne
200 ml Milch
3 Eigelb
110 g Zucker
1 MSP Vanillepulver
6 Förmchen

Zubereitung

Sahne, Milch, Zucker, Vanille und Eigelbe in einem ungelochten Garbehälter oder einer Dampfgarer geeigneten Schüssel aufmixen. Diese mit Frischhaltefolie abdecken.

Die Crème im **Dampfgarer** garen.

Einstellung für Dampfgarer:

Dampfparen

Temperatur

90°C

Zeit

20 - 30 Minuten

Produktenerlebnis

Miele

APFEL-CRUMBLE

Das brauchen Sie für 6 Personen

150 g Butter
225 g Mehl
75 g gemahlene Haselnüsse
75 g gehackte Haselnüsse
130 g Zucker
1 Prise Salz

1 kg Äpfel
2 EL brauner Zucker
¼ TL Zimt

Einstellung

Heißluft plus

Temperatur

180°C

Schiene

2. von unten

Zeit

35-40 Minuten + Vorheizen

Zubereitung im Backofen

Butter in einem Topf auf der Kochstelle schmelzen.

Mehl, Nüsse, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Die flüssige Butter darüber gießen und alles zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel kalt stellen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in etwa 2-3 cm große Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit dem braunen Zucker und Zimt vermischen und in eine Auflaufform (runde Backform) geben und mit den Streuseln bestreuen.

Den Crumble im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Produktenerlebnis

Miele