

**Bauknecht**



Recipes  
Rezeptbuch  
Livre de recettes  
Ricettario

■ ■ ■ ■ **E**NGLISH      PAG. 1

■ ■ ■ ■ **D**EUTSCH      S. 27

■ ■ ■ ■ **F**RANÇAIS      PAG. 53

■ ■ ■ ■ **I**TALIANO      PAG. 79

## **NO PRE-HEATING, NO WAITING...JUST COOKING PERFECTION**

Today achieving superb cooking results couldn't be simpler, thanks to your new Bauknecht multifunction oven which offers the flexibility of a variety of cooking methods to help you cook any dish to perfection.

This oven combines an advanced user interface and a powerful convection system, eliminating the need to pre-heat. All the recipes included in this cookbook do not need pre-heating and perfect results are always guaranteed.

This cookbook includes 23 recipes carefully selected for you.

If you wish, you can add your personal touch to all your dishes at the end of the cooking time.

## IMPORTANT TIPS

For best results, do not vary the quantities or ingredients given in the recipes.

Before preparing meat, it is best to remove it from the refrigerator at least an hour prior to cooking. (The temperature of the meat should be around 10-12°C).

Some dishes must be turned or stirred half-way through cooking time.

## ACCESSORIES SUPPLIED

### BAKING TRAY



### WIRE SHELF



### DRIP TRAY

The drip tray differs from the baking tray in depth, being the deeper of the two.

Some recipes require the drip tray to be filled with water and positioned below the grill to collect fat and oil produced while cooking roast and/or grilled meat.



# CONTENTS

## CASSEROLE

FISH CANNELLONI _____	PAGE 4
CANNELLONI _____	PAGE 5
AUBERGINE GRATIN _____	PAGE 6

## PIE

QUICHE LORRAINE _____	PAGE 7
-----------------------	--------

## PIZZA

PIZZA _____	PAGE 8
PIZZA 2 PANS _____	PAGE 8

## MEAT

PORK CHOPS _____	PAGE 9
SHANK OF PORK _____	PAGE 10
SKINNED ROAST PORK _____	PAGE 11
LEG OF LAMB _____	PAGE 12
KEBABS _____	PAGE 13

## POULTRY

ROAST CHICKEN _____	PAGE 14
CHICKEN BREASTS _____	PAGE 15

## FISH

GRILLED TROUTS _____	PAGE 16
FISH IN CROUST _____	PAGE 17
SALMON WITH HERBS _____	PAGE 18
HAZELNUT CRUST FISH _____	PAGE 19
MEDITERRANEAN GILTHEAD _____	PAGE 20

## VEGETABLES

ROAST POTATOES _____	PAGE 21
VEGETABLE STRUDEL _____	PAGE 22
VEGETABLE GRATIN _____	PAGE 23
STUFFED PEPPER _____	PAGE 24

## DESSERT

STRUDEL _____	PAGE 25
MARBLE CAKE _____	PAGE 26

- Preparation: 40 min
- Cooking time: 30-50 min
- Function: Convection Bake  
Preheating: NO  
Temperature (°C): 190  
Shelf from bottom: 3
- Recommended equipment:  
rectangular non-stick dish

**Tips and variations:**

- You can use the crêpe filling (spinach and ricotta) for the cannelloni if you like, but the cannelloni will have to be covered with bechamel sauce.

# FISH CANNELLONI

## Serves 4

- 60g of leeks
- 50 g of celery
- 400g of fresh cod
- 200g of cherry tomatoes
- 15g of basil
- 30g of parmesan cheese
- 70g of tomato sauce
- 160g of pasta sheets for lasagne/cannelloni
- olive oil
- salt, pepper

Cut the celery and leek into julienne strips and soften them in a pan with a little olive oil. Add the cod cut into fine strips, season with salt and pepper and cook until the cooking juices have almost evaporated.

Parboil the sheets of lasagne and spoon the filling along the middle of each sheet. Roll up the sheets to form cannelloni.

Blend the tomato sauce and spoon a little over the bottom of the oven proof dish together with a drizzle of olive oil.

Arrange the cannelloni in the oven proof dish and cover with the remaining tomato sauce. Quarter the cherry tomatoes, chop the basil and arrange on top of the cannelloni. Sprinkle with grated parmesan and bake in the oven.



Notes:

# CANNELLONI

## Serves 4

250 g of fresh pasta sheets for cannelloni or lasagne  
60 g of parmigiano cheese  
(30 g for the filling)  
a few knobs of butter

### For the filling:

70 g of leeks  
30 g of celery  
3 tablespoons of olive oil  
350 g of minced beef (prime lean beef)  
200 ml of stock  
80 g of spinach  
60 g of fresh tomato  
1 egg  
30 g of parmigiano cheese

### For 300 g of bechamel sauce:

(alternatively, you can use shop-bought ready made bechamel sauce)  
30 g of butter  
30 g of flour  
0.5 l of milk  
salt, nutmeg

### Preparing the filling:

Cut the celery and leek into julienne strips and sauté them in a casserole dish with the olive oil. Add the cubed meat then season with salt and pepper. Add the spinach and the chopped tomato. Cook until the cooking juices have evaporated. Add the stock and finish cooking the meat. The filling must be soft but not too runny. Blend the mixture, add the whole egg, the parmigiano cheese and the nutmeg. Mix well.

### To make the bechamel sauce:

Melt the butter, pour in the flour, mixing thoroughly all the time to prevent any lumps forming. Add the milk a little at a time and continue cooking, stirring constantly until the sauce reaches the desired consistency. Once cooked, season with a little salt and grated nutmeg.

With the aid of a piping bag, fill the pasta sheets and roll them up. Cut the cannelloni to the desired size.

Butter the glass dish and spread a ladle of sauce over the bottom. Arrange the cannelloni in the dish and cover with the remaining sauce. Sprinkle with parmigiano cheese and dot with a few knobs of butter.

- Preparation: 1 hour
- Cooking time: 25-45 min
- Function: Convection Bake  
Preheating: NO  
Temperature (°C): 190  
Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment:  
Rectangular glass dish  
(35x 25 cm approx.)

### Tips and variations:

- You can use the crêpes filling (spinach and ricotta) for the cannelloni if you like.



Notes:

# AUBERGINE GRATIN

## Serves 6/8

- Preparation: 50 min
- Cooking time: 40-60 min
- Function: Convection Bake  
Preheating: NO  
Temperature (°C): 190  
Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment: rectangular non-stick dish (approx. 35 cm x 25 cm)

### Tips and variations:

- You can use, ready grilled, frozen aubergines. If you are using fresh aubergines, you can dip them in flour and fry them instead of grilling them.

- 4-5 aubergines (approx. 1.5kg)
- 1 large onion
- 5-6 tablespoons of olive oil
- 800 g of chopped tomatoes
- 350 g approx. of mozzarella
- 100 g of grated parmesan cheese
- fresh basil

Cut the aubergines into approx. 1cm thick slices, salt them and let them rest on a tea towel for around an hour. Sear the aubergines under a hot grill.

Sauté the onion in the oil, add the chopped tomatoes, season with salt and cook over a low heat for around 40 minutes.

Dice the mozzarella. Spread two tablespoons of tomato sauce over the bottom of the dish, then arrange a layer of aubergines, followed by the sauce, some diced mozzarella and a sprinkling of grated parmesan cheese and a little fresh basil. Continue adding layers in this way until you have finished nearly all the ingredients.

Finally, cover the last layer with tomato sauce and a good sprinkling of grated parmesan cheese.



Notes:



# QUICHE LORRAINE

## Serves 6/8

250 g of fresh shortcrust pastry  
150 g of bacon, diced  
4 eggs  
2 onions cut into julienned pieces  
10 g of chopped parsley  
200 ml of milk  
200 ml of single cream  
100 g of roughly grated gruyère cheese  
salt, pepper  
olive oil

Line the pie dish with baking paper and then roll out the shortcrust pastry to cover the bottom and edges. Spread the sautéed bacon over the bottom of the dish along with the julienned onion sweated in a little olive oil, then sprinkle the cheese on top. Beat the eggs in a bowl together with the milk and cream, seasoning with salt and pepper to taste. Pour the mixture evenly over the dish and garnish with chopped parsley.

- Preparation: 30 min
- Cooking time: 40-60 min
- Function: Convection Bake  
Preheating: NO  
Temperature (°C): 210  
Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment:  
shallow metal pie dish  
(diameter approx. 30 cm)

### Tips and variations:

- You can also make the following varieties of quiche:
  - potato and bacon
  - leek and ham
  - fish and artichoke
  - spinach and salmon



Notes:

---

- Preparation: 2 hours
- Cooking time: 25-45 min
- Function: Forced Air  
Preheating: NO  
Temperature (°C): 230  
Shelf (from bottom): 3 for one tray,  
1-4 for two trays
- Recommended equipment:  
Drip tray or baking tray  
supplied with oven

#### Tips and variations:

- A variety of different kinds of flour can be used for the pizza base, such as rye, buckwheat or wholemeal: for best results, use two parts with plain flour and one part with flour of your choice.
- Add the pizza topping of your choice before baking in the oven.



# PIZZA

## For 1 tray:

350 g of flour  
200 ml of water  
18 ml of olive oil  
14 g of dry yeast  
7 g of salt  
3.5 g of sugar  
250 g of tomato pulp  
150 g of mozzarella  
olive oil, salt, oregano

## For 2 trays:

Place on shelves 1 and 4

700 g of flour  
400 ml of water  
35 ml of olive oil  
25 g of fresh yeast  
13 g of salt  
7 g of sugar  
500 g of tomato pulp  
300 g of mozzarella  
olive oil, salt, oregano

Dissolve the yeast in warm water (around 35°C) - Use the amount of water stated in the ingredients - Heap the flour in a mound on a board, make a well in the middle and mix in the salt, sugar and lastly the oil. Slowly add the water to the flour and begin bringing it together into a dough. Knead well until the dough is smooth and elastic. Place the dough in a large container, cover with a damp cloth and allow to rise in the oven using the "DOUGH PROVING" function for 45 minutes.

In the meantime, add the oil, oregano and salt to the tomato sauce. Once the dough has risen, roll it out to line the oiled drip tray.

Cover the pizza base with the tomato sauce and the chopped mozzarella.

Notes:

# PORK CHOPS

## Ingredients for 2-6 portions

2/6 pork chops  
olive oil  
garlic  
sage  
some rosemary  
salt, pepper

- Preparation: 10 min plus 30 min for marinating
- Cooking time: 15-35 min
- Function: Grill  
Preheating: NO  
Temperature (°C): High  
Shelf (from bottom): 5
- Recommended equipment: grill and drip tray supplied with oven

Roughly chop the garlic, rosemary and sage and place them in a bowl with oil and salt. Leave the chops in this marinade for at least 30 minutes. Place the chops on the grill on the fifth shelf of the oven. Pour approx. 1l of water into the drip tray and place it on the second shelf.



Notes:

---

- Preparation: 10 min
- Cooking time: 90-120 min
- Function: Convection Bake
- Preheating: NO
- Temperature (°C): 190
- Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment: drip tray

**Tips and variations:**

- Before cooking, the meat must be brought up to room temperature.
- Before cooking, rub the meat all over with salt and pepper.
- The cooking juices can be filtered and seasoned, and flavoured if you like with rosemary, for serving with the meat.



# SHANK OF PORK

**Serves 4/6**

2/4 pork shanks (approx. 500g each)  
600 ml of white wine  
4/5 tablespoons of olive oil  
salt, pepper

Season the shanks of pork with salt and pepper and place them on the drip tray. Splash with white wine and drizzle with oil.

Notes:

# SKINNED ROAST PORK

## Serves 4/6

1.5/1.8 Kg pork shoulder with fat  
Rosemary  
Sage  
Garlic  
Thyme  
Salt and pepper  
Extra virgin olive oil

Make some deep cuts in the fat. Season with salt and pepper, rubbing it in well to ensure the seasoning gets into the meat. Roughly chop the herbs and stuff them into the cuts in the fat. Brush with olive oil and roast in the oven.

Once cooked, let the meat rest in the oven for 20 min. approx.

- Preparation: 20 min
- Cooking time: 110-140 min
- Function: Maxicooking
- Preheating: NO
- Temperature (°C): 170
- Shelf (from bottom): 2
- Recommended equipment: drip tray or baking tray supplied

### Tips and variations:

- The roast can be served with the cooking juices or with an apple or plum sauce.
- Accompany preferably with some roast potatoes
- The roast can also be served cold, thinly sliced and dressed with olive oil and a balsamic vinegar glaze



Notes:

- Preparation: 20 min
- Cooking time: 60-80 min
- Function: Convection Bake
- Preheating: NO
- Temperature (°C): 215
- Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment:  
drip tray or baking tray supplied

**Tips and variations:**

- After cooking, leave the meat to rest for at least ten minutes, covered with a sheet of tin foil, so that the juices inside the meat settle evenly.
- The leg of lamb can be boned by removing the initial part of the bone.
- Once cooked, the lamb can be brushed with mustard and left to rest in the oven, which will still be hot after switch off.



# LEG OF LAMB

**Serves 4/6**

1 leg of lamb, approx. 2 kg  
2 cloves of garlic  
salt, pepper

Prepare the leg of lamb, trimming off excess fat. Chop the garlic into pieces, then rub the lamb with the garlic. Season to taste with salt and pepper.

Place the meat directly on the drip tray lined with a sheet of greaseproof paper.

Place the drip tray on the third shelf.

Notes:

# KEBABS

## Serves 4/8

4/8 meat kebabs (It is best to avoid adding sausages since they have different cooking times to other types of meat).

garlic  
sage  
some rosemary  
olive oil  
salt, pepper

Roughly chop the garlic, rosemary and sage and place them in a bowl with oil and salt. Leave the kebabs in this marinade for at least 30 minutes. Place the kebabs on the grill on the fifth shelf of the oven. Pour approx. 1l of water into the drip tray and place it on the second shelf.

- Preparation: 10 min plus 30 minutes for marinading
- Cooking time: 15-35 min
- Function: Grill  
Preheating: NO  
Temperature (°C): High  
Shelf (from bottom): 5
- Recommended equipment: grill and drip tray supplied with oven

### Tips and variations:

- In alternative to the meat, you can use fish, cut into cubes of the same size: prawns, cuttlefish, salmon, angler fish.



Notes:

- Preparation: 10 min
- Cooking time: 50-80 min
- Function: Turbogrill  
Preheating: NO  
Temperature (°C): Mid  
Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment:  
grill or drip tray supplied with oven

**Tips and variations:**

- Before cooking, flavour the chicken by stuffing it with herbs, a few cloves of garlic and the rind of an orange or lemon.



# ROAST CHICKEN

**Serves 4/6**

1 chicken weighing 1/1.5kg  
garlic  
olive oil  
some rosemary  
sage  
salt, pepper

Wash and dry the chicken. Stuff it with a mixture of chopped aromatic herbs, garlic, salt and pepper.

Lightly oil the skin and season with salt.

Place the chicken on the grill on the third shelf. Pour approx. 0,5l of water into the drip tray and place it on the first shelf.

Notes:



# CHICKEN BREASTS

## Serves 4/8

4/8 slices of chicken breast  
(no less than 1 cm thick)  
olive oil  
garlic  
salt, pepper  
sage, rosemary

Chop the garlic, rosemary and sage and place them in a bowl with oil and salt. Leave the chicken slices in this marinade for at least 30 minutes. Place the chicken breasts on the grill on the fifth shelf of the oven. Pour approx. 1l of water into the drip tray and place it on the second shelf.

- Preparation: 10 min plus 30 minutes for marinating
- Cooking time: 15-30 min
- Function: Grill  
Preheating: NO  
Temperature (°C): High  
Shelf (from bottom): 5
- Recommended equipment:  
grill or drip tray supplied with oven

### Tips and variations:

- The chicken breast can also be served cold, cut into cubes or strips and accompanied with a tasty salad of rocket or mixed leaves with a tangy dressing of balsamic vinegar or citrus juice.
- As an alternative, you can use turkey breast of the same size.



Notes:

- Preparation: 20 min
- Cooking time: 20-40 min
- Function: Grill
- Preheating: NO
- Temperature (°C): Mid
- Shelf (from bottom): 5
- Recommended equipment: drip tray or baking tray supplied

**Tips and variations:**

- Serve the trout with mayonnaise or a mayonnaise-based sauce like tartare or chive sauce
- Mixed grilled vegetables make an excellent side dish
- The trout can be flavoured according to your personal preference with citrus fruits (lemon, orange, lime)



# GRILLED TROUTS

**Serves 4**

4 trout weighing 230/250 g each

Rosemary

Sage

Garlic

Thyme

Salt and pepper

Extra virgin olive oil

Gut, scale, wash and dry the trout. Season with salt and pepper both inside and out. Stuff the herbs inside the bellies. Lay the trout on the drip tray lined with baking paper. Drizzle with extra virgin olive oil.

Notes:

# FISH IN CROUST

## Serves 4

4 sea bass or cod weighing 300g each  
500g of table salt  
500 g of plain flour  
300g of water  
pink pepper  
fresh thyme  
fennel seeds  
parsley  
1 clove of garlic  
some rosemary  
marjoram  
1 egg

### Preparing the salt crust:

Mix the flour, salt, water and all the finely chopped herbs to obtain a uniform dough.

Scale, gut and wash the fish, dry it well and fillet it. Roll out a base of salt pastry, place the fish fillets on top, brush the edges of the pastry with beaten egg and cover with another layer of pastry ½ cm thick, trying to follow the shape of the fish. Brush with beaten egg and bake in the oven.

- Preparation: 20 min
- Cooking time: 40-60 min
- Function: Convection bake  
Preheating: NO  
Temperature (°C): 200  
Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment:  
shallow oven proof dish  
(approx. 26 cm long)

### Tips and variations:

- You can sprinkle some chopped herbs over the fish fillets.
- Serve the fish fillets accompanied by a creamy fish sauce flavoured with fennel seeds.
- The fillets can also be served with steamed potatoes.



Notes:

# SALMON WITH HERBS

- Preparation: 20 min
- Cooking time: 15-35 min
- Function: Turbogrill  
Preheating: NO  
Temperature (°C): Low  
Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment:  
shallow non-stick dish  
(approx. 26 cm long)

**Tips and variations:**

- Serve the salmon with steamed potatoes to enhance the flavour of the fish.

**Serves 4**

- 600/700 g of salmon fillet
- 10 g of olive oil
- 100 g of white or sliced bread
- 1 heaped teaspoon of dried thyme – or a few sprigs of fresh thyme (10 g)
- 1 heaped teaspoon of dried basil – or, even better, a few leaves of fresh basil (15 g)
- 1 clove of garlic
- salt



Cut the fillet into 4/5 parts. Grease the oven dish with half the olive oil. Rub salt and pepper all over the salmon and place it in the dish. Chop the bread, basil, thyme and garlic together and spread this crumb mixture generously over the salmon.

Notes:

# HAZELNUT CRUST FISH

## Serves 4

600 g of white fish fillets (cod, hake, sea bass)  
100 g of white bread  
80 g of hazelnuts or almonds  
5 g of fresh basil  
5 g of parsley  
dill  
garlic  
salt, pepper  
extra virgin olive oil

Briefly blitz the white bread and hazelnuts separately in a food processor. Chop the basil, parsley, dill and garlic with a knife. Combine the ingredients, add three tablespoons of olive oil and season with salt and pepper. Mix together well with the aid of a spatula. Dip the fish fillets in the hazelnut crumb coating, pressing lightly down with your hands to ensure the crumbs coat the fillets well. Lay the fish fillets on the drip tray lined with baking paper. Drizzle with extra virgin olive oil and cook using the dedicated function.

- Preparation: 30 min
- Cooking time: 25-40 min
- Function: Turbogrill  
Preheating: NO  
Temperature (°C): Low  
Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment:  
drip tray or baking tray supplied

### Tips and variations:

- For the crust, you can use almonds instead of hazelnuts if you prefer
- the fish fillets in crust can be served with steamed potatoes and fresh chopped tomatoes with fresh basil
- also excellent served with aromatic seasonal salad leaves



Notes:

# MEDITERRANEAN GILTHEAD

- Preparation: 30 min
- Cooking time: 30-50 min
- Function: Convection Bake
- Preheating: NO
- Temperature (°C): 190
- Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment: shallow oven proof dish (approx. 26 cm long)

## Tips and variations:

- In alternative to the cod, you can use any other fish of the same size (sea bass, plaice, gilt-head)

## Serves 3/6

- 3-6 cods weighing 350/400g each
- 150g of cherry tomatoes
- 130g of taggiasche olives
- 25g of fresh basil
- 2 cloves of garlic
- 100 ml of white wine
- salt, pepper



Clean and scale the fish. Fillet the cod, removing the bones.

Grease a oven proof dish with the olive oil, season the fillets with salt and pepper and place them in the dish.

Quarter the cherry tomatoes and arrange them on top of the fish. Chop the olives, basil and garlic all together and sprinkle over the fish.

Season lightly with salt. Splash the white wine on top and finish off with a drizzle of olive oil. Bake in the oven.

Notes:

# ROAST POTATOES

## Serves 4/6

1.5 kg of potatoes  
some rosemary  
olive oil  
salt

Peel, wash and cut the potatoes into small pieces and place them in the drip tray lined with greaseproof paper. Sprinkle with salt and rosemary.

Drizzle with plenty of oil and stir.

- Preparation: 20 min
- Cooking time: 30-50 min
- Function: Turbogrill  
Preheating: NO  
Temperature (°C): High  
Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment:  
drip tray or baking tray  
supplied with oven

### Tips and variations:

- If you like, you can use new potatoes and cook them in their jackets.
- Flavour the potatoes before cooking with a few cloves of garlic and some shallots.



Notes:

---

# VEGETABLE STRUDEL

- Preparation: 40 min
- Cooking time: 30-50 min
- Function: Convection Bake  
Preheating: NO  
Temperature (°C): 200  
Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment:  
drip tray and baking tray supplied

#### Tips and variations:

- Serve the strudel accompanied with a light sauce of fresh tomatoes flavoured with basil.

#### Serves 8

- 500 g of puff pastry
- 1 egg
- 150 g of cheese (toma or emmenthal)
- 15 g of basil
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 1 red pepper
- 1 yellow pepper
- 1 leek
- 2 vine tomatoes

**NOTE:** if you have to combine two sheets of pastry to reach the suggested weight, overlap them a little to create a single rectangular sheet of pastry.

Cut the vegetables into julienne strips and cook them in the pan for a few minutes with a little olive oil, trying to keep them crunchy. Let the vegetables cool. Add the cheese chopped into fine strips, the strips of tomato, the basil and then season with salt and pepper. Roll out the puff pastry and spread the vegetable filling out in the centre.

Brush the edges of the pastry lightly with beaten egg and fold them over to seal the strudel.

Brush the strudel with beaten egg and bake on the drip tray lined with greaseproof paper.



Notes:



# VEGETABLE GRATIN

## Serves 4/6

750 g of vegetables (for example, broccoli, Brussels sprouts, leeks, cauliflower, fennel)  
40 g of grated gruyère type cheese  
1 tablespoon of breadcrumbs  
a little butter (to taste)

### For the bechamel sauce:

25 g of butter  
30 g of flour  
500 ml of milk  
salt, nutmeg

Wash and cut the vegetables. Blanche the vegetables for a few minutes in boiling, salted water, then drain and dry them. Butter the dish and add the vegetables to it. Cover with the bechamel sauce. Mix the breadcrumbs and cheese together and sprinkle over the bechamel sauce. Dot with butter.

### To make the bechamel sauce:

Melt the butter, pour in the flour, mixing thoroughly all the time to prevent any lumps forming. Add the milk a little at a time and continue cooking, stirring constantly until the sauce reaches the desired consistency. Once cooked, season with a little salt and a pinch of grated nutmeg.

- Preparation: 40 min
- Cooking time: 10-25 min
- Function: Grill  
Preheating: NO  
Temperature (°C): High  
Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment:  
shallow pyrex dish  
(approx. 26 cm long)

### Tips and variations:

- Use smoked Ceder in place of gruyère.



Notes:

- Preparation: 30 min
- Cooking time: 50-70 min
- Function: Convection Bake  
Preheating: NO  
Temperature (°C): 200  
Shelf (from bottom): 2
- Recommended equipment:  
rectangular non-stick oven dish

# STUFFED PEPPER

## Serves 8

4 medium sized peppers  
150 g of sausage meat  
150 g of minced beef  
150 g of cooked ham, chopped  
200 g stale or sliced bread  
50 g of Ceder cheese, roughly chopped  
milk as required  
2 cloves of garlic  
sage, rosemary, basil  
olive oil

Cut the peppers in half. Remove the seeds and the ribs. Soak the bread in the milk and then squeeze it dry. Mix together the meat, cooked ham, bread, cheese and chopped herbs to taste. Stuff the peppers with this mixture and place them in the dish. Drizzle with olive oil.



Notes:

# STRUDEL

## Serves 8/10

500 g of puff pastry (fresh or frozen), or  
2 x 250 g packs of puff pastry (fresh) ready rolled  
400 g of apples  
50 g of raisins  
50 g of flaked or chopped almonds (or pine nuts)  
40 g of biscuit crumbs  
60 g of sugar  
grated peel of an orange  
100 g of apricot jam  
cinnamon  
1 whole egg  
milk

**NOTE:** if you have to combine two sheets of pastry to reach the suggested weight, overlap them a little to create a single rectangular sheet of pastry.

Soak the raisins in a little rum.

Peel and finely slice the apples. Drain and dry the raisins and place them in a bowl along with the apples, almonds, orange peel, biscuit crumbs, sugar, cinnamon and jam and mix all the ingredients together thoroughly.

Roll the pastry out on a floured work surface to obtain a rectangle the same size as the baking tray.

Line the baking tray with greaseproof paper and then add the pastry. Place the filling in a line along the middle of the pastry.

Wet the edges with a little milk and fold them over to seal the strudel. Lastly, brush the pastry with beaten egg.

- Preparation: 40 min
- Cooking time: 30-50 min
- Function: Convection Bake  
Preheating: NO  
Temperature (°C): 205  
Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment:  
baking tray supplied with oven

### Tips and variations:

- You can use different varieties of apple, but remember to adapt the amount of sugar depending on the sweetness of the apples used.
- You can use puff pastry made with wholemeal flour.
- Honey can be used instead of some of the sugar.
- A variation on the classic recipe is pear strudel made with fresh pear, sugar and flakes of chocolate.



Notes:

- Preparation: 30 min
- Cooking time: 45-65 min
- Function: Convection Bake  
Preheating: NO  
Temperature (°C): 170  
Shelf (from bottom): 3
- Recommended equipment:  
metal ring cake mould  
(diameter 26 cm,  
height 8/10 cm approx.);  
Alternatively, a loaf tin  
(30 cm x 10 cm)

**Tips and variations:**

- Serve the cake accompanied by coffee flavoured custard.



# MARBLE CAKE

## Serves 6/8

- 250 g of plain flour
- 150 g of butter
- 180 g of sugar
- 1 tspn. of vanilla essence
- 200 ml of milk
- 3 eggs
- 8 g (1 ½ teaspoon) of baking powder
- 30g of chocolate powder

Beat the sugar and vanilla essence with the eggs (which should be of room temperature) to obtain a creamy mixture. Add the softened butter.

Sieve the flour and add the yeast.

Add the flour and milk a little at a time, stirring all the while to obtain a thick mixture. Butter the ring cake mould, dust it with flour and pour in half of the mixture.

Take the remaining mixture and stir in the sieved chocolate powder.

Next pour the second half of the mixture into the tin and try to create a two-colour spiral, swirling the mixture with a fork.

Notes:

## **KEIN VORHEIZEN UND KEINE WARTEZEIT MEHR, NUR NOCH PERFEKTE KULINARISCHE GENÜSSE**

Perfekte Kochergebnisse zu erzielen war noch nie so leicht wie heute, dank des neuen Multifunktionsofens von Bauknecht. Er bietet die Flexibilität verschiedener Garmethoden zur meisterhaften Zubereitung sämtlicher Gerichte.

In diesem Ofen vereinen sich eine hochentwickelte Benutzeroberfläche und einem leistungsfähigen konventionellen System: Ein Vorheizen des Gerätes ist damit überflüssig. Sämtliche Rezepte aus dieser Sammlung lassen sich ohne Vorheizen zubereiten, perfekte Ergebnisse sind garantiert.

Diese Rezeptsammlung umfasst 23 sorgfältig für Sie ausgesuchte Rezepte. Sämtliche Gerichte lassen sich nach Ende der Garzeit beliebig mit einer persönlichen Note verfeinern.

## WICHTIGE TIPPS

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die in den Rezepten angegebenen Mengen und Zutaten nicht zu verändern.

Fleisch sollten Sie mindestens eine Stunde vor Beginn der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, es sollte eine Temperatur von etwa 10-12 °C haben.

Einige Gerichte müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet oder umgerührt werden.

## MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

### BACKBLECH



### WIRE SHELF



### FETTPFANNE

Die Fettpfanne hat einen höheren Rand als das Backblech.

Bei einigen Rezepten sollten Sie die Fettpfanne unter den Rost schieben und mit Wasser füllen, um während des Garens von Fleisch austretendes Fett und Öl aufzufangen.



# INHALT

## AUFLAUF

FISCH-CANNELLONI _____	S. 30
CANNELLONI _____	S. 31
AUBERGINENGRATIN _____	S. 32

## QUICHE

QUICHE LORRAINE _____	S. 33
-----------------------	-------

## PIZZA

PIZZA _____	S. 34
PIZZA 2 BLECHE _____	S. 34

## FLEISCH

SCHWEINEKOTELETT _____	S. 35
SCHWEINSHAXE _____	S. 36
SCHWEINEBRATEN MIT SCHWARTE _____	S. 37
LAMMKEULE _____	S. 38
GRILLSPIESSE _____	S. 39

## GEFLÜGEL

BRATHUHN _____	S. 40
HÜHNERBRUST _____	S. 41

## FISCH

GEGRILLTE FORELLEN _____	S. 42
FISCH IM SALZMANTEL _____	S. 43
LACHS MIT KRÄUTERN _____	S. 44
FISCH MIT HASELNUSS _____	S. 45
GOLDBRASSE _____	S. 46

## GEMÜSE

BRATKARTOFFELN _____	S. 47
VEGETARISCHER STRUDEL _____	S. 48
GEMÜSEGRATIN _____	S. 49
GEFÜLLTE PAPRIKA _____	S. 50

## DESSERT

STRUDEL _____	S. 51
MARMORKUCHEN _____	S. 52

- Zubereitungszeit: 40 min
- Garzeit: 30-50 min
- Betriebsart: Umluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): 190  
Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter:  
rechteckige Teflonform

#### Tipps und Varianten:

- Die Cannellonifüllung kann durch die Füllung für Gratinierte Crêpes (Ricotta und Spinat) ersetzt werden, in diesem Fall müssen die Cannelloni jedoch mit Béchamelsauce bedeckt werden.



# FISCH-CANNELLONI

## Zutaten für 4 Portionen

60 g Lauch  
 50 g Bleichsellerie  
 400 g frischer Kabeljau/Dorsch  
 200 g Kirschtomaten  
 15 g Basilikum  
 30 g geriebener Parmesan  
 70 g Tomatensauce  
 160 g Lasagne-/Cannelloniteig  
 Olivenöl  
 Salz, Pfeffer

Schneiden Sie Bleichsellerie und Lauch in feine Streifen und dünsten Sie beides mit etwas Olivenöl in einem Topf an. Geben Sie die Kabeljau-/Dorschfilets hinzu, salzen, pfeffern und garen Sie alles, bis die Kochflüssigkeit verdampft ist.

Kochen Sie die Lasagneplatten und verteilen Sie die Fischfüllung der Länge nach darauf. Wickeln Sie die Pasta zu Cannelloni auf.

Mixen Sie die Tomatensauce und geben Sie einige Löffel Tomatensauce und Olivenöl auf den Boden der feuerfesten Auflaufform.

Setzen Sie die Cannelloni in die feuerfeste Auflaufform und geben Sie die restliche Tomatensauce hinzu. Vierteln Sie die Kirschtomaten, hacken Sie das Basilikum und geben Sie alles über die Cannelloni. Bestreuen Sie das Gericht mit geriebenem Parmesan und garen Sie es im Backofen.

Anmerkungen



# CANNELLONI

## Zutaten für 4 Portionen

250 g frischen Lasagne-/Cannelloniteig  
60 g Parmesan (30 g für die Füllung)  
Butterflöckchen

### Für die Füllung

70 g Lauch  
30 g Bleichsellerie  
3 EL Olivenöl  
350 g mageres Rindfleisch  
200 ml Brühe  
80 g Spinat  
60 g frische Tomaten  
1 Ei  
30 g Parmesan

**Für die Zubereitung von 300 g Béchamelsauce:**  
(Sie können auch eines der im Handel erhältlichen Fertigprodukte verwenden))

30 g Butter  
30 g Mehl Typ 405  
0,5 l Milch  
Salz, Muskatnu

### Zubereitung der Füllung:

Schneiden Sie Bleichsellerie und Lauch in feine Streifen und dünsten Sie beides mit dem Olivenöl in einem Topf an. Geben Sie das in Würfel geschnittene Fleisch dazu, salzen und pfeffern Sie. Geben Sie den Spinat und die Tomatenstücke dazu. Garen Sie alles, bis die Kochflüssigkeit verdampft ist. Fügen Sie die Brühe hinzu und lassen Sie das Fleisch gar schmoren. Die Füllung muss weich bleiben, darf aber nicht flüssig sein. Mixen Sie die Mischung und fügen Sie das ganze Ei, den Parmesan und die Muskatnu hinzu. Vermischen Sie alles.

### Zubereitung der Béchamelsauce:

Lassen Sie die Butter zergehen, lassen Sie das Mehl einrieseln und rühren Sie zügig, damit sich keine Klümpchen bilden. Geben Sie nach und nach die Milch dazu und lassen Sie die Sauce unter Rühren eindicken. Würzen Sie zum Schluss mit etwas Salz und geriebener Muskatnu.

Füllen Sie mit Hilfe eines Spritzbeutels die ganzen Teigplatten und wickeln Sie sie auf. Schneiden Sie die Cannelloni in die gewünschte Größe.

Buttern Sie die Form ein und geben Sie einige Löffel Sauce auf den Boden der Auflaufform. Setzen Sie die Cannelloni in die Auflaufform und bedecken Sie sie mit der restlichen Sauce. Bestreuen Sie das Gericht mit Parmesan und fügen Sie auch einige Butterflöckchen hinzu.

- Zubereitungszeit: 1 Stunde
- Gardauer: 25-45 min.
- Betriebsart: Umluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): 190  
Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter:  
Rechteckige Auflaufform  
(ca. 35x 25 cm)

### Tipps und Varianten:

- Die Cannellonifüllung kann durch die Füllung für gratinierte Crepes (Ricotta und Spinat) ersetzt werden.



# AUBERGINENGRATIN

- Zubereitungszeit: 50 min.
- Gardauer: 40-50 min.
- Betriebsart: Umluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): 190  
Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter:  
rechteckige Auflaufform  
(ca. 35 cm x 25 cm)

## Tipps und Varianten:

- Fertig gegrillte und tiefgefrorene Auberginenscheiben sind im Handel erhältlich. Falls Sie frische Auberginen verwenden, können Sie die Scheiben in Mehl wenden und braten, anstatt sie zu grillen.

## Zutaten für 6-8 Portionen

4-5 Auberginen (etwa 1,5 kg)  
eine große Zwiebel  
5-6 EL Olivenöl  
800 g Tomaten in Stückchen  
etwa 350 g Mozzarella  
100 g geriebener Parmesan  
frischer Basilikum

Schneiden Sie die Auberginen in etwa 1 cm dicke Scheiben, salzen Sie diese und lassen Sie etwa eine Stunde auf einem Küchentuch ruhen. Grillen Sie die Auberginenscheiben.

Dünsten Sie die Zwiebel in Öl, geben Sie die Tomaten dazu, salzen Sie und lassen Sie die Sauce bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten lang köcheln.

Schneiden Sie die Mozzarella in kleine Würfel. Geben Sie zwei Löffel Tomatensauce in die Form, darauf eine Schicht Auberginenscheiben, dann wieder Tomatensauce, einige Mozzarellawürfel, etwas geriebenen Parmesan und ein wenig Basilikum. Schichten Sie die Zutaten weiter, bis fast alle aufgebraucht sind.

Schließen Sie als oberste Schicht mit Tomatensauce ab und bestreuen Sie diese mit geriebenem Parmesan.



Anmerkungen

# QUICHE LORRAINE

## Zutaten für 6-8 Portionen

250 g frischer Mürbteig  
150 g Speckwürfel  
4 Eier  
2 Zwiebeln  
10 g gehackte Petersilie  
200 ml Milch  
200 ml Sahne  
100 g grob geriebener Greyerzer  
Salz, Pfeffer

Kleiden Sie die Pastetenform mit Backpapier aus und legen Sie den so Pastetenteig hinein, dass er bis über den Rand reicht. Verteilen Sie darauf den angebratenen Speck, die in Streifen geschnittene und in etwas Olivenöl gedünstete Zwiebel und bestreuen Sie alles mit Käse.

Verquirlen Sie Eier, Milch und Sahne, salzen und pfeffern Sie nach Geschmack.

Geben Sie die Masse gleichmäßig darüber und garnieren Sie mit gehackter Petersilie.

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer: 40-60 min.
- Betriebsart: Umluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): 210  
Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter:  
flaches Kuchenblech  
(Durchmesser etwa 30 cm)

### Tipps und Varianten:

- Sie können die Quiche auch mit folgenden Geschmacksnoten zubereiten:
  - Kartoffeln und Speck
  - Lauch und Speck
  - Flussbarsch und Artischocken
  - Spinat und Lachs



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 2 Stunden
- Gardauer: 25-45 min.
- Betriebsart: Heißluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): 230  
Einschubebene (von unten): 3 für ein Blech, 1-4 für zwei Bleche
- Empfohlener Behälter:  
Fettpfanne und Backblech (Zubehör)

#### Tipps und Varianten:

- Für die Zubereitung von Pizzateig lassen sich verschiedene Mehlsorten verwenden, Sie können bis zu ein Drittel der Gesamtmenge z. B. durch Roggen, Buchweizen oder Weichweizenvollkornmehl ersetzen.
- Sie können die Pizza ganz nach Ihrem Geschmack belegen, bevor Sie sie im Ofen backen.



# PIZZA

## Zutaten für 1 Blech:

350 g Mehl  
200 ml Wasser  
18 ml Olivenöl  
14 g Hefe  
7 g Salz  
3,5 g Zucker  
250 g passierte Tomaten  
150 g Mozzarella  
Olivenöl, Salz, Oregano

## Zutaten für 2 Bleche:

Verwenden Sie die Einschubebenen 1 und 4

700 g Mehl  
400 ml Wasser  
35 ml Olivenöl  
25 g Hefe  
13 g Salz  
7 g Zucker  
500 g passierte Tomaten  
300 g Mozzarella  
Olivenöl, Salz, Oregano

Lösen Sie die Hefe in lauwarmem Wasser (etwa 35°C warm) auf. Verwenden Sie die in der Zutatenliste angegebene Wassermenge. Geben Sie das Mehl auf ein Backbrett und fügen Sie Salz, Zucker und schließlich das Öl hinzu. Geben Sie nach und nach das Wasser dazu und verarbeiten Sie die Masse zu einem glatten, elastischen Teig. Lassen Sie den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt 45 Minuten in einem Gefäß im Ofen gehen, verwenden Sie dafür die Funktion „GEHEN LASSEN“.

Würzen Sie in der Zwischenzeit die Tomaten mit Öl, Oregano und Salz. Breiten Sie den Teig nach Ende der Gärzeit auf dem eingölten Backblech aus.

Geben Sie von der Tomatenmasse auf den Teig und bestreuen Sie diese mit Mozzarellastückchen.

Anmerkungen

# SCHWEINEKOTELETT

## Zutaten für 2-6 Portionen

2-6 Schweinekoteletts  
Olivenöl  
Knoblauch  
Salbei  
Rosmarin  
Salz, Pfeffer

- Zubereitungszeit: 10 min. + 30 min. Marinierzeit
- Gardauer: 15-35 min.
- Betriebsart: Grill  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): Stark  
Einschubebene (von unten): 5
- Empfohlener Behälter:  
Rost und Fettpfanne

Zerkleinern Sie Knoblauch, Rosmarin und Salbei und geben Sie diese mit Öl und Salz in eine Schüssel. Legen Sie die Schweinekoteletts in dieser Marinade ein und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten ziehen.

Legen Sie die Schweinekoteletts auf den Rost und schieben Sie diesen auf der fünften Ebene von unten in den Ofen. Geben Sie etwa 1 l Wasser in die Fettpfanne und schieben Sie diese auf der zweiten Ebene von unten in den Ofen.



Anmerkungen

# SCHWEINSHAXE

- Zubereitungszeit: 10 min
- Garzeit: 90-120 min
- Betriebsart: Umluft
- Vorheizen: NEIN
- Temperatur (°C): 190
- Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter: Fettpfanne

## Tipps und Varianten:

- Das Fleisch sollte vor dem Garen Raumtemperatur haben.
- Reiben Sie das Fleisch vor dem Garen überall mit Salz und Pfeffer ein.
- Der Bratensaft kann später gefiltert und je nach Geschmack gewürzt werden, z. B. mit Rosmarin, und zum Fleisch mitserviert werden.

## Zutaten für 4-6 Portionen

2-4 Schweinshaxen (jeweils etwa 500 g)  
600 ml Weißwein  
4-5 El Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Legen Sie die gesalzenen und gepfefferten Schweinshaxen auf die Fettpfanne. Begießen Sie sie mit Weißwein und Öl.



Anmerkungen

# SCHWEINEBRATEN MIT SCHWARTE

## Zutaten für 4/6 Portionen

1.5/1.8 Kg. Schweineschulter mit Schwarte  
Rosmarin  
Salbei  
Knoblauch  
Thymian  
Salz und Pfeffer  
extra natives Olivenöl

- Zubereitungszeit: 20 min.
- Gardauer: 110-140 min.
- Betriebsart: Maxi Garen  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): 170  
Einschubebene (von unten): 2
- Empfohlener Behälter:  
Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

### Tipps und Varianten:

- Der Braten kann mit dem Bratenfond, aber auch mit einer Apfel- oder Pflaumensauce serviert werden.
- Reichen Sie schmackhafte Ofenkartoffeln dazu
- Der Braten kann auch kalt, in feine Scheiben geschnitten mit Olivenöl und Balsamessig-Glasur serviert werden

Schneiden Sie die Schwarte ein. Reiben Sie Salz und Pfeffer gut in das Fleisch ein. Stecken Sie die grob gehackten Kräuter in die zuvor ausgeführten Einschnitte ein. Bepinseln Sie das Gericht mit Olivenöl und garen Sie es im Backofen.

Lassen Sie den Braten nach dem Garen noch ca. 20 min. im Backofen ruhen.



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 20 min.
- Gardauer: 60-80 min.
- Betriebsart: Umluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): 215  
Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter:  
Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

**Tipps und Varianten:**

- Lassen Sie das Fleisch nach Ende der Garzeit mindestens 10 Minuten lang mit Alufolie bedeckt ruhen, damit sich der Saft gleichmäßig im Braten verteilen kann.
- Die Keule lässt sich entbeinen, schneiden Sie dazu den vorderen Teil des Knochens heraus.
- Nach dem Garen können Sie die Keule mit Senf bestreichen und noch einige Minuten im abgeschalteten, noch heißen Gerät ruhen lassen.



# LAMMKEULE

## Zutaten für 4-6 Portionen

- 1 Lammkeule mit etwa 2 kg
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

Richten Sie die Keule zu, entfernen Sie überflüssiges Fett. Schneiden Sie den Knoblauch in Stückchen und spicken Sie das Fleisch damit. Salzen und pfeffern Sie nach Geschmack.

Geben Sie das Fleisch direkt auf die mit Backpapier belegte Fettpfanne.

Schieben Sie die Fettpfanne auf der dritten Ebene von unten in den Ofen.

Anmerkungen



# GRILLSPIESSE

## Zutaten für 4-8 Portionen

4-8 Fleischspieße (von Würstchen raten wir ab, da ihre Garzeit von der anderer Fleischsorten abweicht)

Knoblauch  
Salbei  
Rosmarin  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

- Zubereitungszeit: 10 min. plus 30 min. Marinieren
- Gardauer: 15-35 min.
- Betriebsart: Grill  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): Stark  
Einschubebene (von unten): 5
- Empfohlener Behälter:  
Rost und Fettpfanne

### Tipps und Varianten:

- Das Fleisch kann durch Fisch in ebenso großen Stücken ersetzt werden: Krebse, Tintenfische, Lachs oder Seeteufel.

Zerkleinern Sie Knoblauch, Rosmarin und Salbei und geben Sie diese mit Öl und Salz in eine Schüssel. Legen Sie die Grillspieße in dieser Marinade ein und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten ziehen. Legen Sie die Grillspieße auf den Rost und schieben Sie diesen auf der fünften Ebene von unten in den Ofen.  
Geben Sie etwa 1 l Wasser in die Fettpfanne und schieben Sie diese auf der zweiten Ebene von unten in den Ofen.



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 10 min.
- Gardauer: 50-80 min.
- Betriebsart: Grill + Heißluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): Mittel  
Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter:  
Rost und Fettpfanne

**Tipps und Varianten:**

- Würzen Sie das Huhn vor dem Braten mit Kräutern, Knoblauchzehen und Orangen- oder Zitronenschale.



# BRATHUHN

## Zutaten für 4-6 Portionen

1 Hähnchen mit 1-1,5 kg  
Knoblauch  
Olivenöl  
Rosmarin  
Salbei  
Salz, Pfeffer

Waschen Sie das Huhn und trocknen Sie es ab. Würzen Sie es innen mit gehackten Kräutern, Knoblauch, Salz und Pfeffer.

Bestreichen Sie es außen leicht mit Öl und salzen Sie es.

Legen Sie das Huhn direkt auf den Rost auf der dritten Einschubebene.

Geben Sie etwa 0,5 l Wasser in die Fettpfanne und schieben Sie diese auf der untersten Ebene in den Ofen.

Anmerkungen

# HÜHNERBRUST

## Zutaten für 4-8 Portionen

4-8 Scheiben Hühnerbrust  
(mindestens 1 cm dick)  
Olivenöl  
Knoblauch  
Salz, Pfeffer  
Salbei, Rosmarin

Hacken Sie Knoblauch, Rosmarin und Salbei und geben Sie diese mit Öl und Salz in eine Schüssel. Legen Sie die in Scheiben geschnittene Hühnerbrust in dieser Marinade ein und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten ziehen. Legen Sie die in Scheiben geschnittene Hühnerbrust auf den Rost und schieben Sie diesen auf der vierten Ebene von unten in den Ofen. Geben Sie etwa 1 l Wasser in die Fettpfanne und schieben Sie diese auf der zweiten Ebene von unten in den Ofen.

- Zubereitungszeit: 10 min. plus 30 min. Marinieren
- Gardauer: 15-30 min.
- Betriebsart: Grill  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): Stark  
Einschubebene (von unten): 5
- Empfohlener Behälter:  
Rost und Fettpfanne

### Tipps und Varianten:

- Die Hühnerbrustscheiben können auch kalt, in Würfel oder Streifen geschnitten und mit erlesenen Vinaigrettesaucen mit Balsamessig oder Zitrusfrüchten zu aromatischen Salaten wie Rucola oder Schnittsalat serviert werden.
- Die Hühnerbrustscheiben können durch Truthahnbrustscheiben der selben Größe ersetzt werden.



Anmerkungen

# GEGRILLTE FORELLEN

- Zubereitungszeit: 20 min.
- Gardauer: 20-40 min.
- Betriebsart: Grill  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): Mittel  
Einschubebene (von unten): 5
- Empfohlener Behälter:  
Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

## Tipps und Varianten:

- Servieren Sie die Forellen mit Mayonnaise, Sauce Tartare oder Schnittlauchsauce
- Zu den Forellen können Sie gegrilltes Gemüse reichen
- Sie können die Forellen nach Belieben mit Zitrusfrüchten verfeinern (Zitrone, Orange, Limette)

## Zutaten für 4 Portionen

4 Forellen zu 230/250 g  
Rosmarin  
Salbei  
Knoblauch  
Thymian  
Salz und Pfeffer  
extra natives Olivenöl

Putzen und entschuppen Sie den Fisch, waschen Sie ihn und trocknen Sie ihn gut ab. Salzen und pfeffern Sie die Forellen innen und außen. Füllen Sie den Bauch mit den Kräutern. Legen Sie die Forellen in die mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne. Beträufeln Sie das Gericht mit extra nativem Olivenöl.



Anmerkungen

# FISCH IM SALZMANTEL

## Zutaten für 4 Portionen

4 Seebarsche oder Kabeljau-/Dorsch zu je 300 g  
500 g feines Salz  
500 g Mehl Typ 00  
300 g Wasser  
rosa Pfeffer  
frischer Thymian  
Fenchelsamen  
Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
etwas Rosmarin  
Majoran  
1 Ei

### Zubereitung des Salzteigs:

Mischen Sie Mehl, Salz, Wasser und alle sehr fein gehackten Kräuter zu einem glatten Teig.

Putzen und entschuppen Sie den Fisch, trocknen Sie ihn gut ab und filetieren Sie ihn. Wellen Sie einen Teigboden aus, legen Sie die Fischfilets darauf, bestreichen Sie die Ränder mit verquirltem Ei und bedecken Sie ihn mit einer zweiten, ½ cm dicken Teigschicht, erhalten Sie dabei möglichst die Form des Fisches. Bestreichen Sie den Teigmantel mit verquirltem Ei und backen Sie den Fisch im Ofen.

- Zubereitungszeit: 20 min
- Garzeit: 40-60 min
- Betriebsart: Umluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): 200
- Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter:  
flache feuerfeste Auflaufform  
(ca. 26 cm lang)

### Tipps und Varianten:

- Sie können gehackte Kräuter zwischen die Fischfilets geben.
- Servieren Sie die Fischfilets mit einer mit Fenchelsamen gewürzten Fischcreme.
- Zu den Fischfilets können Sie gedämpfte Kartoffeln reichen.



Anmerkungen

# LACHS MIT KRÄUTERN

- Zubereitungszeit: 20 min.
- Gardauer: 15-35 min.
- Betriebsart: Grill + Heißluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): Schwach  
Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter:  
flache Auflaufform  
(etwa 26 cm lang)

#### Tipps und Varianten:

- Reichen Sie zu diesem Lachs gedämpfte Kartoffeln, das unterstreicht das zarte Aroma des Fisches.

#### Zutaten für 4 Portionen

- 600-700 g Lachsfilet
- 10 g Olivenöl
- 100 g Weißbrot oder Toastbrot
- 1 gehäufte TL getrockneter oder einige Zweiglein frischer Thymian (10 g)
- 1 gehäufte TL getrockneter oder besser einige Blätter frischer Basilikum (15 g)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz

Schneiden Sie das Filet in 4-5 Teile. Fetten Sie die Auflaufform mit der Hälfte des Olivenöls und legen Sie den gleichmäßig mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Lachs hinein.

Hacken Sie Brot, Basilikum, Thymian und Knoblauch zusammen und verteilen Sie diese Panade großzügig auf dem Lachs.



Anmerkungen

# FISCH MIT HASELNUSS

## Zutaten für 4 Portionen

600 g weißes Fischfilet (Dorsch, Seehecht, Seebarsch)  
100 g Weißbrot  
80 g Haselnüsse oder Mandeln  
5 g frischer Basilikum  
5 g Petersilie  
Dill  
Knoblauch  
Salz Pfeffer  
extra natives Olivenöl

Mixen Sie grob das Weißbrot und die Nüsse getrennt voneinander. Basilikum, Petersilie, Dill und den Knoblauch mit dem Messer fein hacken. Vermischen Sie die Zutaten, geben Sie drei EL Olivenöl dazu und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Verrühren Sie alles mit Hilfe eines Spatels zu einer glatten Masse. Wenden Sie die Fischfilets in der Nusspanade und drücken Sie sie dabei leicht an, damit die Panade besser haftet. Legen Sie die Fischfilets in die mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne. Beträufeln Sie das Gericht mit extra nativem Olivenöl und garen Sie es mit der entsprechenden Funktion.

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer: 25-40 min.
- Betriebsart: Grill + Heißluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): schwach  
Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter:  
Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

### Tipps und Varianten:

- Statt Haselnüssen können Sie auch Mandeln für die Panade verwenden
- Zu den Fischfilets in Panade können Sie gedämpfte Kartoffeln und Tomatenstückchen mit frischem Basilikum reichen
- auch junger Pflücksalat schmeckt vorzüglich dazu



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 30 min
- Garzeit: 30-50 min
- Betriebsart: Umluft
- Vorheizen: NEIN
- Temperatur (°C): 190
- Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter:  
flache feuerfeste Auflaufform  
(ca. 26 cm lang)

#### Tipps und Varianten:

- Statt Goldbrassen-/Kabeljaufilets lassen sich auch andere Filets der selben Größe (Seebarsch, Scholle, Dorsch/Meerbrasse) verwenden

# GOLDBRASSE

## Zutaten für 3-6 Portionen

3-6 Goldbrassen-/Kabeljaufilets zu je 350/400 g  
 150 g Kirschtomaten  
 130 g Taggiasca-Oliven  
 25 g frischer Basilikum  
 2 Knoblauchzehen  
 100 ml Weißwein  
 Salz, Pfeffer



Putzen und entschuppen Sie den Fisch. Filetieren und entgräten Sie den Kabeljau.

Fetten Sie eine feuerfeste Auflaufform mit Olivenöl und legen Sie die gesalzenen und gepfefferten Filets hinein.

Vierteln Sie die Kirschtomaten und geben Sie sie über den Fisch. Fügen Sie auch die zusammen gehackten Oliven, Basilikum und Knoblauch hinzu.

Salzen Sie das Ganze leicht. Beträufeln Sie das Gericht mit Weißwein und etwas Olivenöl.

Garen Sie es im Ofen.

Anmerkungen



# BRATKARTOFFELN

## Zutaten für 4-6 Portionen

1,5 kg Kartoffeln  
Rosmarin  
Olivenöl  
Salz

Schälen, waschen und würfeln Sie die Kartoffeln und geben Sie sie in die mit Backpapier ausgekleidete Fettpfanne. Bestreuen Sie sie mit Salz und Rosmarin. Geben Sie reichlich Öl darüber und mischen Sie alles.

- Zubereitungszeit: 20 min.
- Gardauer: 30-50 min.
- Betriebsart: Grill + Heißluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): Stark  
Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter:  
Fettpfanne oder Backblech  
(Zubehör)

### Tipps und Varianten:

- Sie können neue Kartoffeln mit der Schale verwenden.
- Würzen Sie die Kartoffeln vor dem Garen mit einigen Knoblauchzehen und ein paar Schalotten.



Anmerkungen

# VEGETARISCHER STRUDEL

- Zubereitungszeit: 40 min.
- Gardauer: 30-50 min.
- Betriebsart: Umluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): 200  
Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter:  
Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

#### Tipps und Varianten:

- Servieren Sie den Strudel mit einem leichten Sößlein aus frischen, pürierten Tomaten und etwas Basilikum.

#### Zutaten für 8 Portionen

- 500 g Blätterteig
- 1 Ei
- 150 g Käse (Emmentaler oder anderer Kuhmilchkäse)
- 15 g Basilikum
- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Stange Lauch
- 2 Strauchtomaten

**HINWEIS:** Falls Sie zwei Scheiben Blätterteig aneinanderfügen müssen, um das empfohlene Gewicht zu erreichen, legen Sie die Scheiben leicht überlappend aneinander, damit ein rechteckiges Teigblatt entsteht.

Schneiden Sie alles Gemüse in feine Streifen und dämpfen Sie es kurz mit etwas Olivenöl in der Pfanne, es sollte noch bissfest bleiben.

Lassen Sie das Gemüse abkühlen. Geben Sie in Streifen geschnittenen Käse, Tomatenfilets und Basilikum dazu und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Wellen Sie den Blätterteig aus und geben Sie das Gemüse in die Mitte.

Bestreichen Sie die Teigränder mit verquirltem Ei, klappen Sie den Teig zusammen und verschließen Sie die Ränder sorgfältig.

Bestreichen Sie den Strudel mit Ei und backen Sie ihn in der mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne.



Anmerkungen

# GEMÜSEGRATIN

## Zutaten für 4-6 Portionen

750 g Gemüse (nach Wahl Brokkoli, Rosenkohl, Lauch, Blumenkohl, Fenchel)

40 g geriebener Greyerzer

1 EL Semmelbrösel

Butterflöckchen (nach Geschmack)

### Für die Béchamelsauce:

25 g Butter

30 g Mehl

500 ml Milch

Salz, Muskatnuss

■ Zubereitungszeit: 40 min.

■ Gardauer: 10-25 min.

■ Betriebsart: Grill

Vorheizen: NEIN

Temperatur (°C): Stark

Einschubebene (von unten): 3

■ Empfohlener Behälter:

flache Auflaufform

(etwa 26 cm lang)

### Tipps und Varianten:

- Ersetzen Sie den Greyerzer durch geräucherte Scamorza.

Waschen und schneiden Sie das Gemüse. Blanchieren Sie es für wenige Minuten in heißem Salzwasser, gießen Sie es ab und tupfen Sie es trocken.

Buttern Sie die Form und geben Sie das Gemüse hinein. Bedecken Sie es mit Béchamelsauce.

Mischen Sie den geriebenen Käse und das zerkrümelte Brot und geben Sie die Masse auf die Béchamelsauce.

Geben Sie nach Belieben Butterflöckchen darüber.

### Zubereitung der Béchamelsauce:

Lassen Sie die Butter zergehen, lassen Sie das Mehl einrieseln und rühren Sie zügig, damit sich keine Klümpchen bilden. Geben Sie nach und nach die Milch dazu und lassen Sie die Sauce unter Rühren eindicken.

Würzen Sie zum Schluss mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss.



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer: 50-70 min.
- Betriebsart: Umluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): 200  
Einschubebene (von unten): 2
- Empfohlener Behälter:  
rechteckige Auflaufform ggf. mit  
Antihafbeschichtung

# GEFÜLLTE PAPRIKA

## Zutaten für 8 Portionen

4 mittelgroße Paprika  
 150 g Bratwurst  
 150 g Rinderhack  
 150 g gehackter gekochter Schinken  
 200 g altes Brot oder Toastbrot  
 50 g dick geschnittener Emmentaler  
 Milch nach Bedarf  
 2 Knoblauchzehen  
 Salbei, Rosmarin, Basilikum  
 Olivenöl



Halbieren Sie die Paprika.  
 Entfernen Sie die Kerne und die weiße Schicht.  
 Weichen Sie das Brot in Milch ein und drücken Sie es aus.  
 Mischen Sie Fleisch, Schinken, Brot, Käse und nach Geschmack gehackte Kräuter.  
 Füllen Sie die Paprika und setzen Sie sie in die Auflaufform.  
 Beträufeln Sie sie mit Olivenöl.

Anmerkungen

# STRUDEL

## Zutaten für 8-10 Portionen

500 g Blätterteig (frisch oder tiefgefroren) oder  
2 Packungen mit 250 g frischem, bereits ausgewelltem  
Blätterteig  
400 g Äpfel  
50 g Rosinen  
50 g Mandelblättchen oder -stifte (oder Pinienkerne)  
40 g zerkrümelte Butterkekse  
60 g Zucker  
abgeriebene Orangenschale  
100 g Aprikosenmarmelade  
Zimt  
1 ganzes Ei  
Milch

**HINWEIS:** Falls Sie zwei Scheiben Blätterteig aneinanderfügen müssen, um das empfohlene Gewicht zu erreichen, legen Sie die Scheiben leicht überlappend aneinander, damit ein rechteckiges Teigblatt entsteht.

Weichen Sie die Rosinen in etwas Rum ein.

Schälen und schneiden Sie die Äpfel in Scheibchen. Gießen Sie die Rosinen ab und tupfen Sie sie trocken. Geben Sie sie mit Äpfeln, Mandeln, Orangenschale, zerkrümelten Keksen, Zucker, Zimt und Marmelade in eine Schüssel und mischen Sie die Masse.

Wellen Sie den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und ziehen Sie ihn in ein Rechteck von der Größe des Backblechs.

Legen Sie ein Blatt Backpapier auf das Blech und geben Sie den Teig darauf. Verteilen Sie die Füllung mittig der Länge nach auf dem Teig.

Bestreichen Sie die Teigländer mit Milch und drücken Sie sie an. Bestreichen Sie die Oberfläche mit verquirltem Ei.

- Zubereitungszeit: 40 min.
- Gardauer: 30-50 min.
- Betriebsart: Umluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): 205  
Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter: Backblech (Zubehör)

### Tipps und Varianten:

- Sie können verschiedene Apfelsorten verwenden und die Zuckermenge entsprechend an die Süße der Früchte anpassen.
- Sie können Blätterteig aus Vollkornmehl verwenden.
- Ein Teil des Zuckers kann durch Honig ersetzt werden.
- Eine Variante des klassischen Strudelrezeptes ist der Birnenstrudel mit frischen Birnen, Zucker und Schokoraseln.



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer: 45-65 min.
- Betriebsart: Umluft  
Vorheizen: NEIN  
Temperatur (°C): 170  
Einschubebene (von unten): 3
- Empfohlener Behälter:  
Metall-Kranzform (Durchmesser 26 cm,  
Höhe etwa 8-10 cm)  
oder Kastenform (30 cm x 10 cm)

#### Tipps und Varianten:

- Servieren Sie diesen Rührkuchen mit einer mit Kaffee verfeinerten Puddingcreme.

# MARMORKUCHEN

## Zutaten für 6-8 Portionen

350 g Mehl Typ 405  
150 g Butter  
180 g Zucker  
1 Päckchen Vanillin  
200 ml Milch  
3 Eier  
1 Päckchen Backpulver  
30 g Kakaopulver

Schlagen Sie Zucker, Vanillin und Eier (nicht aus dem Kühlschrank) zusammen cremig. Geben Sie die weiche Butter hinzu.

Sieben Sie das Mehl und fügen Sie das Backpulver hinzu.

Geben Sie Mehl und Milch abwechselnd dazu und rühren Sie, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Buttern und mehlen Sie eine Kranzform und geben Sie die Hälfte des Teiges hinein.

Geben Sie den gesiebten Kakao zum restlichen Teig. Geben Sie die zweite Hälfte des Teiges in die Kuchenform und ziehen Sie eine Gabel spiralförmig durch den Teig, damit ein Muster entsteht.



Anmerkungen

## **NI PRÉCHAUFFAGE, NI TEMPS D'ATTENTE...TOUT SIMPLEMENT UNE CUISSON PARFAITE**

Aujourd'hui, grâce au nouveau four multifonction Bauknecht, il n'a jamais été aussi simple d'obtenir d'excellents résultats. L'éventail des méthodes de cuisson dont il est doté vous permet en effet de cuire vos plats à la perfection.

Ce four associe une interface utilisateur de pointe et un puissant système à convection, éliminant tout besoin de préchauffage. Toutes les recettes répertoriées dans ce livre de cuisine ne nécessitent pas de préchauffage et leur réussite est toujours garantie.

Ce livre de cuisine compte 23 recettes soigneusement sélectionnées à votre intention. Si vous le souhaitez, vous pouvez apporter votre touche personnelle à tous vos plats au terme de la durée de cuisson.

## RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Afin d'obtenir les résultats escomptés, nous vous recommandons de ne pas varier les quantités et les ingrédients cités dans les recettes.

Avant d'entamer la préparation de la viande, il est conseillé de la retirer du réfrigérateur au moins une heure avant la cuisson. (La température de la viande devrait se situer autour de 10-12°C).

Certains plats doivent être retournés ou mélangés à mi-cuisson.

## ACCESSOIRES FOURNIS

### PLAQUE À PÂTISSERIE



### GRILLE



### LÈCHEFRITE

Par rapport à la plaque à pâtisserie, la lèchefrite présente une plus grande profondeur.

Dans certaines recettes, il vous est demandé de la placer sous la grille, remplie d'eau, afin de recueillir les graisses et les huiles produites durant la cuisson des viandes rôties et/ou grillées.





# INDEX

## RAGOÛT

## TARTES

## PIZZA

## VIANDES

## VOLAILLE

## POISSONS

## LÉGUMES

## DESSERT

CANNELLONI AU POISSON \_\_\_\_\_ PAGE 56

CANNELLONI \_\_\_\_\_ PAGE 57

GRATIN D'AUBERGINES \_\_\_\_\_ PAGE 58

QUICHE LORRAINE \_\_\_\_\_ PAGE 59

PIZZA \_\_\_\_\_ PAGE 60

PIZZA 2 PLAQUES \_\_\_\_\_ PAGE 60

CÔTES DE PORC \_\_\_\_\_ PAGE 61

JARRET DE PORC \_\_\_\_\_ PAGE 62

RÔTI DE PORC AVEC SA COUENNE \_\_\_ PAGE 63

GIGOT D'AGNEAU \_\_\_\_\_ PAGE 64

BROCHETTES \_\_\_\_\_ PAGE 65

POULET RÔTI \_\_\_\_\_ PAGE 66

BLANCS DE POULET \_\_\_\_\_ PAGE 67

TRUITE GRILLÉE \_\_\_\_\_ PAGE 68

FILETS DE POISSON

EN CROÛTE DE NOISETTES \_\_\_\_\_ PAGE 69

SAUMON AUX HERBES \_\_\_\_\_ PAGE 70

POISSON CROÛTE NOIX \_\_\_\_\_ PAGE 71

DORADE MÉDITERRANÉENNE \_\_\_\_\_ PAGE 72

POMMES DE TERRES RÔTIES \_\_\_\_\_ PAGE 73

STRUDEL VÉGÉTARIEN \_\_\_\_\_ PAGE 74

GRATIN DE LÉGUMES \_\_\_\_\_ PAGE 75

POIVRON FARCI \_\_\_\_\_ PAGE 76

STRUDEL \_\_\_\_\_ PAGE 77

GÂTEAU MARBRÉ \_\_\_\_\_ PAGE 78

# CANNELLONIS DE POISSON

- Temps de préparation : 40 min
- Durée de cuisson : 30 à 50 min
- Fonction : Convection forcée  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : 190  
Gradin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé :  
plaque anti-adhérente rectangulaire

## Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer la farce des cannellonis par la farce des crêpes (ricotta et épinards), les cannellonis devront toutefois être recouverts de sauce Béchamel.

## Ingrédients pour 4 personnes

60 g de poireau  
50 g de céleri  
400 g de morue fraîche  
200 g de petites tomates  
15 g de basilique  
30 g de parmesan râpé  
70 g de sauce tomate  
160 g de pâte pour lasagnes/cannelloni  
huile d'olive  
sel, poivre

Coupez le céleri et le poireau en julienne et faites revenir dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez la morue coupée en filets, salez, poivrez, et cuisez jusqu'à ce que tout le jus de cuisson se soit évaporé.

Ébouillantez la pâte pour lasagnes et disposez la farce sur toute la longueur. Roulez la pâte et découpez-la de façon à former des cannellonis.

Passez la sauce tomate au mixer et disposez quelques cuillerées de sauce sur le fond du plat allant au four avec un filet d'huile.

Posez les cannellonis dans le plat et ajoutez le restant de sauce tomate. Coupez les petites tomates en quatre morceaux, hachez le basilique et disposez le tout sur les cannellonis. Saupoudrez de Parmesan et enfournez.



Annotations

# CANNELLONI

## Ingrédients pour 4 personnes

250 g de pâte fraîche pour cannelloni ou pour lasagnes  
60 g de Parmesan (30 g pour la farce)  
quelques noisettes de beurre

## Ingrédients pour la farce

70 g de poireau  
30 g de céleri  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
350 g de viande de bœuf (1ère qualité)  
200 ml de bouillon  
80 g d'épinards  
60 g de tomates fraîches  
1 œuf  
30 g de Parmesan

## Pour la préparation de 300 g de sauce Béchamel :

(vous pouvez également utiliser la sauce Béchamel prête à l'emploi disponible dans le commerce)  
30 g de beurre  
30 g de farine type 00  
0,5 l de lait  
sel, noix de muscade

## Préparation de la farce :

Coupez le céleri et les poireaux en julienne et faites-les revenir dans une casserole avec l'huile d'olive. Ajoutez la viande coupée en petits morceaux, salez et poivrez. Ajoutez les épinards et la tomate coupée en gros morceaux. Laissez cuire jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée. Versez le bouillon et complétez la cuisson de la viande. La farce doit rester crémeuse mais pas liquide. Passez le tout au mixer, ajoutez l'œuf entier, le Parmesan et la noix de muscade. Mélangez.

## Préparation de la sauce Béchamel :

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en pluie et mélangez soigneusement de façon à ne pas former de grumeaux. Versez le lait peu à peu et faites cuire tout en continuant à mélanger, jusqu'à obtenir la densité voulue. En fin de cuisson, ajoutez un peu de sel et de noix de muscade râpée.

Utilisez une poche à douille pour farcir les feuilles de pâte puis roulez-les. Coupez les cannelloni aux dimensions voulues.

Beurrez le plat et versez une louche de sauce sur le fond. Posez les cannelloni et recouvrez-les avec le reste de sauce. Saupoudrez de Parmesan et ajoutez quelques noix de beurre.

- Temps de préparation : 1 heure
- Temps de cuisson : 25 à 45 min
- Fonction : Convection forcée  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : 190  
Gradin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé :  
récipient en verre rectangulaire  
(35 cm x 25 cm env.)

## Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer la farce des cannelloni par la farce des crêpes (ricotta et épinards).



# GRATIN D'AUBERGINES

- Temps de préparation : 50 min
- Temps de cuisson : 40 à 60 min
- Fonction : Convection forcée  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : 190  
Gratin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé :  
plat en pyrex rectangulaire  
(35 cm x 25 cm environ)

## Suggestion et variante :

- Vous pouvez utiliser les aubergines surgelées déjà grillées disponibles dans le commerce. Si vous utilisez des aubergines fraîches, vous pouvez les passer dans la farine et les cuire au lieu de les griller.

## Ingrédients pour 6 à 8 personnes

4 à 5 aubergines (environ 1,5 kg)  
un gros oignon  
5 à 6 cuillères d'huile d'olive  
800 g de tomates coupées en gros morceaux  
350 g environ de mozzarella  
100 g de Parmesan râpé  
basilic frais

Coupez les aubergines en tranches (1 centimètre d'épaisseur environ), salez et laissez reposer sur un torchon pendant environ une heure. Faites cuire les aubergines sous le grill.

Faites revenir l'oignon dans l'huile, ajoutez les tomates, le sel, et faites cuire à feu doux pendant 40 minutes environ.

Coupez la mozzarella en dés. Etalez deux cuillères de sauce dans le fond du récipient, mettez une couche d'aubergines, une couche de sauce, quelques dés de mozzarella, saupoudrez de fromage râpé et d'un peu de basilic. Continuez à alterner les couches jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminez par une couche de sauce et saupoudrez de Parmesan râpé.



# QUICHE LORRAINE

## Ingrédients pour 6 à 8 personnes

250 g de pâte brisée fraîche  
150 g de lard en cubes  
4 œufs  
2 oignons  
10 g de persil haché  
200 ml de lait  
200 ml de crème liquide  
100 g de gruyère râpé grossièrement  
sel, poivre

Tapissez le moule de papier sulfurisé et abaissez la pâte brisée en recouvrant également les bords du moule. Placez sur le fond le lard rissolé, l'oignon coupé en julienne et cuit à l'étuvée, et saupoudrez de fromage. Dans un récipient, battez les œufs avec le lait et la crème, salez et poivrez selon vos goûts. Versez la préparation de façon homogène et garnissez de persil haché.

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson : 40 à 60 min
- Fonction : Convection forcée  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : 210  
Gradin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé :  
moule à tarte en métal à bords bas  
(diamètre 30 cm environ)

### Suggestion et variante :

- Vous pouvez également préparer la quiche en associant les aliments suivants :
  - pommes de terre et bacon
  - poireaux et lard
  - perche et artichauts
  - épinards et saumon



Annotations

- Temps de préparation : 2 heures
- Temps de cuisson : 25 à 45 min
- Fonction : Chaleur pulsée  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : 230  
Gradin (en partant du bas) : 3 pour une plaque, 1-4 pour deux plaques
- Récipient conseillé :  
Lèchefrite et plaque à pâtisserie

#### Suggestion et variante :

- Pour la préparation de la pâte, vous pouvez utiliser différents types de farine (seigle, sarrasin, farine intégrale de blé tendre), dans la mesure d'un tiers par rapport à la quantité totale de farine.
- Vous pouvez garnir les pizzas selon vos goûts avant de les enfourner.



# PIZZA

## Ingrédients pour 1 plaque :

350 g de farine  
200 ml d'eau  
18 ml d'huile d'olive  
14 g de levure de boulanger  
7 g de sel  
3,5 g de sucre  
250 g de pulpe de tomate  
150 g de mozzarella  
huile d'olive, sel, origan

## Ingrédients pour 2 plaques :

Mettez au four sur les gradins 1 et 4

700 g de farine  
400 ml d'eau  
35 ml d'huile d'olive  
25 g de levure de boulanger  
13 g de sel  
7 g de sucre  
500 g de pulpe de tomate  
300 g de mozzarella  
huile d'olive, sel, origan

Faites dissoudre la levure dans de l'eau tiède (35°C environ). Utilisez la quantité d'eau indiquée dans les ingrédients. Disposez la farine en fontaine sur le plan de travail et ajoutez le sel, le sucre et l'huile en amalgamant le tout. Ajoutez progressivement l'eau à la farine et préparez la pâte. Travaillez soigneusement la pâte, de façon à ce qu'elle soit lisse et élastique. Placez la pâte dans un récipient couvert d'un linge humide et faites lever dans le four en sélectionnant la fonction « LEVAGE DE LA PÂTE » pendant 45 minutes.

Entre-temps, préparez les tomates en y ajoutant l'ail, l'origan et le sel. Une fois le levage terminé, abaissez la pâte sur la lèchefrite préalablement huilée.

Recouvrez la surface de tomates et ajoutez la mozzarella coupée en morceaux.

# CÔTES DE PORC

## Ingrédients pour 2-6 personnes

2 à 6 côtelettes de porc  
huile d'olive  
ail  
sauge  
romarin  
sel, poivre

- Temps de préparation : 10 min plus 30 minutes pour la marinade
- Temps de cuisson : 15 à 35 min
- Fonction : Gril  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : Élevée  
Gradin (en partant du bas) : 5
- Récipient conseillé : grille ou lèchefrite

Hachez grossièrement l'ail, le romarin et la sauge et placez le tout dans un récipient avec l'huile d'olive et le sel.

Mettez les côtelettes dans la sauce obtenue et laissez mariner pendant au moins 30 minutes. Posez les côtelettes sur la grille et insérez celle-ci sur le cinquième gradin du four. Versez environ 1 l d'eau dans la lèchefrite et placez celle-ci sur le deuxième gradin.



Annotations

- Temps de préparation : 10 min
- Durée de cuisson : 90 à 120 min
- Fonction : Convection forcée
- Préchauffage : NON
- Température (°C) : 190
- Gratin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé : lèche-frite

**Suggestion et variante :**

- Avant la cuisson, il convient d'amener la viande à température ambiante.
- Frictionnez la viande avec un mélange de poivre et de sel avant de la cuire.
- Le fond de cuisson peut être filtré et son goût ajusté en l'aromatisant éventuellement avec du romarin, et être utilisé en accompagnement de la viande.



# JARRET DE PORC

**Ingrédients pour 4 à 6 personnes**

2 à 4 jarrets de porc (env. 500 g chacun)  
600 ml de vin blanc  
4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre

Disposez les jarrets préalablement salés et poivrés sur la lèche-frite.  
Mouillez avec le vin blanc et l'huile d'olive.

Annotations



# RÔTI DE PORC AVEC SA COUENNE

## Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1,5/1,8 kg d'épaule de porc avec sa couenne  
romarin  
sauge  
ail  
thym  
sel et poivre  
huile d'olive extra vierge

Faites quelques entailles dans la couenne. Salez et poivrez la viande en la massant bien pour faire pénétrer les condiments. Hachez les épices et déposez-les dans les entailles. Enduisez le rôti d'huile d'olive au pinceau et faites-le cuire au four.  
En fin de cuisson, laissez reposer la viande dans le four 20 min environ.

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 110 à 140 min
- Fonction : Cuisson grosse pièce  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : 170  
Gratin (en partant du bas) : 2
- Récipient conseillé :  
lèchefrite ou plaque à pâtisserie

### Suggestion et variante :

- Vous pouvez servir le rôti avec son fond de cuisson mais aussi avec une sauce aux pommes ou aux prunes.
- Accompagnez-le de préférence de pommes de terre au four
- Vous pouvez également servir le rôti froid, coupé en fines tranches sur lesquelles vous pourrez verser de l'huile d'olive ou un glaçage de vinaigre balsamique



# GIGOT D'AGNEAU

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 60 à 80 min
- Fonction : Convection forcée
- Préchauffage : NON
- Température (°C) : 215
- Gratin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé :  
lèche-frite ou plaque à pâtisserie

## Suggestion et variante :

- Une fois la cuisson terminée, laissez reposer la viande pendant au moins dix minutes en la recouvrant d'une feuille de papier d'aluminium, afin de permettre une répartition plus homogène des sucs restés à l'intérieur.
- Le gigot peut être désossé en retirant la première partie de l'os.
- Après la cuisson, on peut enduire le gigot de moutarde et le laisser reposer quelques minutes encore dans le four éteint, mais encore chaud.

## Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 gigot d'agneau de 2 kg environ  
2 gousses d'ail  
sel, poivre

Préparez le gigot en éliminant la graisse excédentaire. Coupez l'ail en petits morceaux et piquez la viande avec ceux-ci. Salez et poivrez à volonté.

Posez la viande directement sur la lèche-frite tapissée d'une feuille de papier sulfurisé. Placez la lèche-frite sur le troisième gratin.



Annotations

# BROCHETTES

## Ingrédients pour 4 à 8 personnes

4 à 8 brochettes de viande  
ail  
sauge  
romarin  
huile d'olive  
sel, poivre

Hachez grossièrement l'ail, le romarin et la sauge et placez le tout dans un récipient avec l'huile d'olive et le sel.

Mettez les brochettes dans la sauce obtenue et laissez mariner pendant au moins 30 minutes. Posez les brochettes sur la grille et insérez celle-ci sur le cinquième gradin du four.

Versez environ 1 l d'eau dans la lèchefrite et placez celle-ci sur le deuxième gradin.

- Temps de préparation : 10 min plus 30 minutes pour la marinade
- Temps de cuisson : 15 à 35 min
- Fonction : Gril  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : Élevée  
Gradin (en partant du bas) : 5
- Récipient conseillé : grille ou lèchefrite

### Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer la viande par du poisson coupé en cubes de même dimension : écrevisses, seiches, saumon, lotte de mer.



Annotations

- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson : 50 à 80 min
- Fonction : Turbo grill
- Préchauffage : NON
- Température (°C) : Moyenne
- Gratin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé : grille ou lèche-frite

**Suggestion et variante :**

- Avant la cuisson, aromatisez le poulet en plaçant à l'intérieur de celui-ci les herbes aromatiques, quelques gousses d'ail, l'écorce d'une orange ou d'un citron.



# POULET RÔTI

**Ingrédients pour 4 à 6 personnes**

1 poulet de 1 à 1,5 kg  
ail  
huile d'olive  
romarin  
sauge  
sel, poivre

Lavez et essuyez le poulet.

Introduisez à l'intérieur du poulet les herbes aromatiques et l'ail, un peu de sel et de poivre.

Huilez légèrement la surface du poulet et salez.

Placez le poulet directement sur la grille que vous enfournerez sur le troisième gradin.

Versez environ 0,5 l d'eau dans la lèche-frite que vous placerez sur le premier gradin.

# BLANCS DE POULET

## Ingrédients pour 4 à 8 personnes

4 à 8 tranches de blanc de poulet  
(hauteur de coupe supérieure à 1 centimètre)  
huile d'olive  
ail  
sel, poivre  
sauge, romarin

Hachez l'ail, le romarin et la sauge et placez le tout dans un récipient avec l'huile d'olive et le sel.

Mettez les tranches de poulet dans la sauce obtenue et laissez mariner pendant au moins 30 minutes.

Posez les blancs de poulet sur la grille et insérez celle-ci sur le cinquième gradin du four. Versez environ 1 l d'eau dans la lèchefrite et placez celle-ci sur le deuxième gradin.

- Temps de préparation : 10 min plus 30 minutes pour la marinade
- Temps de cuisson : 15 à 30 min
- Fonction : Gril
- Préchauffage : NON
- Température (°C) : Élevée
- Gradin (en partant du bas) : 5
- Récipient conseillé : grille ou lèchefrite

### Suggestion et variante :

- Les blancs de poulet peuvent également être servis froids, coupés en cubes ou en bâtonnets, accompagnés de salades aromatiques, telles que roquette ou salade mixte, et assaisonnés de vinaigrettes particulières à base de vinaigre balsamique ou d'agrumes.
- Vous pouvez remplacer les blancs de poulet par des blancs de dinde de même dimension.



Annotations

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 20 à 40 min
- Fonction : Gril
- Préchauffage : NON
- Température (°C) : Moyenne
- Gratin (en partant du bas) : 5
- Récipient conseillé :  
lèche-frite ou plaque à pâtisserie

**Suggestion et variante :**

- Accompagnez les truites d'une mayonnaise ou d'une sauce dérivée (tartare ou sauce à la ciboulette)
- Vous pouvez les accompagner d'un mélange de légumes au grill
- Vous pouvez aromatiser les truites avec des agrumes (citron, orange, citron vert)



# TRUITE GRILLÉE

## Ingrédients pour 4 personnes

4 truites de 230/250 g chacune  
romarin  
sauge  
ail  
thym  
sel et poivre  
huile d'olive extra vierge

Évidez, écaillez, lavez et essuyez les truites. Salez et poivrez les poissons à l'extérieur et à l'intérieur. Farcissez-les avec les herbes aromatiques. Posez les truites sur la lèche-frite après y avoir posé du papier sulfurisé. Arrosez-les d'huile d'olive extra vierge.

# POISSON EN CROÛTE

## Ingrédients pour 4 personnes

4 lours de mer ou morues de 300 g chacun  
500 g de sel fin  
500 g de farine 00  
300 g d'eau  
poivre rose  
thym frais  
fenouil  
persil  
1 gousse d'ail  
romarin  
marjolaine  
1 œuf

## Préparation pour la pâte de sel :

Ajoutez à la farine le sel, l'eau, toutes les herbes aromatiques très finement moulues, et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez un mélange homogène.

Nettoyez le poisson, écaillez-le, séchez-le soigneusement et filetez-le. Abaissez un fond de pâte de sel, posez-y les filets de poisson, badigeonnez les bords avec l'œuf battu, et recouvrez d'une autre couche de pâte d'une épaisseur d'1/2 cm en essayant de conserver la forme du poisson. Badigeonnez avec l'œuf battu et enfournez.

- Temps de préparation : 20 min
- Durée de cuisson : 40 à 60 min
- Fonction : Convection forcée
- Préchauffage : NON
- Température (°C) : 200
- Gradin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé : plat allant au four à bord bas (env. 26 cm de long)

## Suggestion et variante :

- Ajoutez un peu d'herbes aromatiques hachées entre les filets de poisson.
- Accompagnez les filets de poisson d'un velouté de poisson aromatisé au fenouil.
- Servez les filets de poisson avec des pommes de terre cuites à la vapeur.



Annotations

# SAUMON AUX HERBES

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 15 à 35 min
- Fonction : Turbo grill  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : Basse  
Gratin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé :  
plat en pyrex à bords bas  
(longueur 26 cm environ)

## Suggestion et variante :

- Accompagnez le saumon de pommes de terre cuites à la vapeur pour exalter le goût du poisson

## Ingrédients pour 4 personnes

600 à 700 g de filet de saumon  
10 g d'huile d'olive  
100 g de pain blanc ou de pain carré  
1 cuillerée de thym séché – ou quelques branches de thym frais (10 g)  
1 cuillerée de basilic séché – ou, de préférence, quelques feuilles de basilic frais (15 g)  
1 gousse d'ail  
sel



Coupez le filet en 4 ou 5 morceaux. Huilez un plat en pyrex avec la moitié de l'huile d'olive et déposez le saumon préalablement enduit de sel et de poivre de façon homogène. Hachez ensemble le pain, le basilic, le thym et l'ail, et disposez généreusement cette chapelure sur le saumon.

Annotations



# FILETS DE POISSON EN CROÛTE DE NOISETTES

## Ingrédients pour 4 personnes

600 g de filets de poisson blanc (morue, merlan, bar)  
100 g de pain de mie  
80 g de noisettes ou amandes  
5 g de basilic frais  
5 g de persil  
aneth  
ail  
sel, poivre  
huile d'olive extra vierge

Passez au mixer séparément le pain de mie et les noisettes sans les hacher trop fin. Hachez le basilic, le persil, l'aneth et l'ail au couteau. Mélangez les ingrédients, ajoutez trois cuillères d'huile d'olive, salez et poivrez. Amalgamez bien le tout à l'aide d'une spatule. Passez les filets de poisson dans la chapelure de noisettes en appuyant légèrement pour bien la faire adhérer. Posez les filets de poisson sur la lèchefrite après y avoir posé du papier sulfurisé. Arrosez-les d'huile d'olive extra vierge et faites cuire avec la fonction appropriée.

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson : 25 à 40 min
- Fonction : Turbo grill  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : Basse  
Gradin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé :  
lèchefrite ou plaque à pâtisserie

### Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer les noisettes de la croûte par des amandes
- Vous pouvez servir les filets de poisson en croûte avec des pommes de terre cuites à la vapeur et des tomates fraîches coupées grosses, aromatisées au basilic frais
- Vous pouvez également les accompagner d'un mesclun de jeunes pousses de salades aromatiques



# DORADE MÉDITERRANÉENNE

- Temps de préparation : 30 min
- Durée de cuisson : 30 à 50 min
- Fonction : Convection forcée
- Préchauffage : NON
- Température (°C) : 190
- Gratin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé : plat allant au four à bord bas (env. 26 cm de long)

## Suggestion et variante :

- Les filets de morue peuvent être remplacés par des filets d'un autre poisson de même taille (loup de mer, plie, morue).

## Ingrédients pour 3 à 6 personnes

3 à 6 morues fraîches d'un poids de 350 à 400 g chacune  
150 g de tomates cerises  
130 g d'olives Taggiasche  
25 g de basilique frais  
2 gousses d'ail  
100 ml de vin blanc  
sel, poivre



Nettoyez et écaillez le poisson. Filetez la morue et éliminez les arêtes internes des filets.

Huilez un plat allant au four avec l'huile d'olive, disposez les filets de poisson, salez et poivrez.

Coupez les tomates en quatre et disposez les morceaux sur le poisson. Ajoutez les olives, le basilique et l'ail hachés.

Salez légèrement. Mouillez avec le vin blanc, puis avec un filet d'huile d'olive.

Enfournez.

Annotations

# POMMES DE TERRE RÔTIÉS

## Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1,5 kg de pommes de terre  
romarin  
huile d'olive  
sel

Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en petits morceaux et placez-les dans la lèche-frite tapissée de papier sulfurisé. Saupoudrez de sel et de romarin.

Arrosez abondamment d'huile et mélangez.

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 30 à 50 min
- Fonction : Turbo grill  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : Élevée  
Gratin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé :  
lèche-frite ou plaque à  
pâtisserie

### Suggestion et variante :

- Vous pouvez utiliser des pommes de terre nouvelles et les cuire avec la peau.
- Aromatisez les pommes de terre avant la cuisson avec quelques gousses d'ail et quelques échalotes.



# STRUDEL VÉGÉTARIEN

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson : 30 à 50 min
- Fonction : Convection forcée  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : 200  
Gratin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé :  
lèchefrite ou plaque à pâtisserie

## Suggestion et variante :

- Servez le strudel accompagné d'une sauce à la tomate fraîche légère, aromatisée au basilic.

## Zutaten für 8 Portionen

- 500 de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 150 g de fromage (tomme ou Emmenthal)
- 15 g de basilic
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poireau
- 2 tomates en grappe

**REMARQUE :** s'il est nécessaire d'utiliser deux feuilles pour atteindre le poids suggéré, superposez partiellement celles-ci de façon à ne former qu'une seule feuille rectangulaire.

Coupez tous les légumes en julienne et faites-les revenir dans une poêle pendant quelques minutes avec un peu d'huile d'olive, tout en les maintenant croquants.

Laissez refroidir les légumes. Ajoutez le fromage coupé en bâtonnets, les filets de tomate, le basilic, et assaisonnez de sel et de poivre.

Abaissez la pâte feuilletée et disposez les légumes au centre.

Badigeonnez légèrement les bords de la pâte feuilletée avec l'œuf battu, puis fermez les extrémités en les pressant.

Badigeonnez le strudel avec l'œuf et cuisez-le sur la lèchefrite préalablement tapissée de papier sulfurisé.



Annotations

# GRÂTIN DE LÉGUMES

## Ingrédients pour 4 à 6 personnes

750 g de légumes (broccoli, chou de Bruxelles, poireaux, chou-fleur, fenouil)  
40 g de fromage râpé (Gruyère)  
1 cuillère de chapelure  
noix de beurre

### Pour la sauce Béchamel :

25 g de beurre  
30 g de farine  
500 ml de lait  
sel, noix de muscade

Lavez et coupez les légumes. Faites-les blanchir pendant quelques minutes dans de l'eau salée, égouttez et séchez.

Beurrez le récipient et disposez les légumes. Recouvrez avec la sauce Béchamel.

Mélangez le fromage avec la chapelure et saupoudrez la Béchamel de ce mélange.

Ajoutez des noix de beurre (selon vos goûts).

### Préparation de la sauce Béchamel :

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en pluie et mélangez soigneusement, de façon à ne pas former de grumeaux. Versez le lait un peu à la fois et faites cuire tout en continuant à mélanger, jusqu'à obtenir la densité voulue.

En fin de cuisson, ajoutez un peu de sel et une pincée de noix de muscade.

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson : 10 à 25 min
- Fonction : Gril
- Préchauffage : NON
- Température (°C) : Élevée
- Gradin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé : plat en pyrex à bords bas (longueur 26 cm environ)

### Suggestion et variante :

- Remplacez le Gruyère par du fromage à pâte dure fumé (scamorza).



Annotations

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson : 50 à 70 min
- Fonction : Convection forcée  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : 200  
Gratin (en partant du bas) : 2
- Récipient conseillé :  
plaque anti-adhésive rectangulaire

# POIVRON FARCI

## Ingrédients pour 8 personnes

4 poivrons de dimension moyenne  
150 g de saucisse  
150 g de bœuf haché  
150 g de jambon cuit haché  
200 g de pain rassis ou de pain carré  
50 g de fromage Emmenthal coupé grossièrement  
lait (juste ce qu'il faut)  
2 gousses d'ail  
sauge, romarin, basilic  
huile d'olive

Coupez les poivrons en deux.  
Éliminez les pépins et la partie blanche.  
Trempez le pain dans le lait, puis pressez-le.  
Mélangez la viande, le jambon, le fromage et les épices moulues.  
Farcissez les poivrons et posez-les dans le récipient.  
Mouillez avec un filet d'huile d'olive.



Annotations

# STRUDEL

## Ingrédients pour 8 à 10 personnes

500 g de pâte feuilletée (fraîche ou surgelée), ou 2 paquets de 250 g de pâte feuilletée (fraîche) déjà étendue  
400 g de pommes  
50 g de raisons de Corinthe  
50 g d'amandes en lamelles ou hachées (ou des pignons)  
40 g de biscuits secs émiettés  
60 g de sucre  
écorce râpée d'une orange  
100 g de confiture d'abricots  
cannelle  
1 œuf entier  
lait

**REMARQUE :** s'il est nécessaire d'utiliser deux feuilles pour obtenir 500 g de pâte feuilletée, superposez partiellement celles-ci de façon à ne former qu'une seule feuille rectangulaire.

Faites tremper les raisons dans un peu rhum.

Pelez les pommes et coupez-les en tranches. Égouttez et séchez les raisins, et mettez-les dans un récipient avec les pommes, les amandes, l'écorce d'orange, les biscuits émiettés, le sucre, la cannelle, la confiture, et mélangez le tout.

Abaissez la pâte sur une surface farinée et étirez-la de façon à obtenir un rectangle recouvrant toute la surface de la plaque à pâtisserie.

Tapissez la plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et étalez la pâte. Déposez la farce au centre de la pâte, sur toute la longueur.

Humidifiez les bords de la pâte avec du lait et fermez ceux-ci en les pressant. Badigeonnez la surface avec l'œuf battu.

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson : 30 à 50 min
- Fonction : Convection forcée  
Préchauffage : NON  
Température (°C) : 205  
Gradin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé : plaque à pâtisserie

### Suggestion et variante :

- Vous pouvez utiliser différentes qualités de pommes en modifiant la quantité de sucre en conséquence, en fonction de la douceur des pommes.
- Vous pouvez utiliser de la pâte feuilletée à base de farine intégrale.
- Une partie du sucre peut être remplacée par du miel.
- Une variante de cette préparation classique consiste à réaliser un strudel de poires, préparé simplement avec des fruits frais, du sucre et des copeaux de chocolat.



- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson : 45 à 65 min
- Fonction : Convection forcée
- Préchauffage : NON
- Température (°C) : 170
- Gradin (en partant du bas) : 3
- Récipient conseillé : moule à gâteaux en métal en forme de couronne (diamètre 26 cm, hauteur 8 à 10 cm environ) ou un moule à cake (30 cm x 10 cm)

**Suggestion et variante :**

- Servez la gimblette accompagnée d'une sauce anglaise aromatisée au café.



# GÂTEAU MARBRÉ

## Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 350 g de farine 00
- 150 g de beurre
- 180 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 ml de lait
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 30 g de cacao en poudre

Battez le sucre et le sucre vanillé avec les œufs à température ambiante, jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux. Ajoutez le beurre préalablement ramolli.

Tamisez la farine et ajoutez la levure.

Incorporez la farine et le lait en alternant, et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez un mélange dense. Beurrez et farinez un moule à gâteau en forme de couronne et versez la moitié de la préparation.

Mélangez le cacao tamisé à l'autre moitié de la préparation.

Ajoutez ensuite la seconde moitié de la préparation dans le moule et, à l'aide d'une fourchette, formez une spirale bicolore en faisant tourner celle-ci dans le mélange.



## **NIENTE PIU' PRERISCALDAMENTO O TEMPI DI ATTESA, SOLO RISULTATI CULINARI PERFETTI**

Oggi ottenere risultati culinari perfetti non potrebbe essere più semplice grazie al nuovo forno multifunzione Bauknecht, che offre la flessibilità di vari metodi di cottura per cuocere qualsiasi piatto a regola d'arte.

Questo forno combina un'avanzata interfaccia utente e un potente sistema a convezione, che elimina la necessità di preriscaldare l'apparecchio. Tutte le ricette incluse in questo ricettario non richiedono un tempo di preriscaldamento, e risultati sempre perfetti sono garantiti.

Questo ricettario comprende 23 ricette attentamente selezionate per voi. A piacere, tutti i piatti potranno essere arricchiti con un tocco personale al termine del tempo di cottura.

## CONSIGLI IMPORTANTI

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di non variare le quantità e gli ingredienti elencati nelle ricette.

Prima di iniziare la preparazione della carne è consigliabile toglierla dal frigorifero almeno un'ora prima della cottura. (La temperatura della carne dovrebbe aggirarsi intorno a 10-12°C).

Alcuni piatti devono essere girati o mescolati a metà cottura.

## ACCESSORI IN DOTAZIONE

### PIASTRA DOLCI



### GRIGLIA



### LECCARDA

La leccarda si distingue dalla piastra dolci per la maggiore profondità. In alcune ricette vi viene richiesto di posizionarla sotto la griglia e riempirla d'acqua per raccogliere grassi e olii prodotti durante la cottura di carni arrosto e/o grigliate.



# INDICE

## PRIMI PIATTI

CANNELLONI DI PESCE \_\_\_\_\_ PAGINA 82

CANNELLONI \_\_\_\_\_ PAGINA 83

MELANZANE ALLA PARMIGIANA \_\_\_\_ PAGINA 84

## TORTE SALATE

QUICHE LORRAINE \_\_\_\_\_ PAGINA 85

## PIZZA

PIZZA \_\_\_\_\_ PAGINA 86

PIZZA 2 TEGLIE \_\_\_\_\_ PAGINA 86

## CARNE

BRACIOLE DI MAIALE \_\_\_\_\_ PAGINA 87

STINCO DI MAIALE \_\_\_\_\_ PAGINA 88

ARROSTO DI MAIALE CON COTENNA PAGINA 89

COSCIOTTO DI AGNELLO \_\_\_\_\_ PAGINA 90

SPIEDINI \_\_\_\_\_ PAGINA 91

## POLLAME

POLLO ARROSTO \_\_\_\_\_ PAGINA 92

PETTI DI POLLO \_\_\_\_\_ PAGINA 93

## PESCE

TROTE GRIGLIATE \_\_\_\_\_ PAGINA 94

PESCE IN Crosta \_\_\_\_\_ PAGINA 95

SALMONE ALLE ERBE \_\_\_\_\_ PAGINA 96

PESCE IN Crosta NOCCIOLE \_\_\_\_\_ PAGINA 97

FILETTO DI ORATA \_\_\_\_\_ PAGINA 98

## VERDURE

PATATE ARROSTO \_\_\_\_\_ PAGINA 99

STRUDEL VEGETARIANO \_\_\_\_\_ PAGINA 100

VERDURE GRATINATE \_\_\_\_\_ PAGINA 101

PEPERONI RIPIENI \_\_\_\_\_ PAGINA 102

## DOLCI

STRUDEL \_\_\_\_\_ PAGINA 103

CIAMBELLA VARIEGATA \_\_\_\_\_ PAGINA 104

# CANNELLONI DI PESCE

- Preparazione: 40 min
- Tempo di cottura: 30-50 min
- Funzione: Ventilato
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): 190
- Livello cottura (dal basso): 3
- Dotazione raccomandata: teglia antiaderente rettangolare

## Suggerimenti e varianti:

- Il ripieno dei cannelloni può essere sostituito con il ripieno delle crespelle (ricotta e spinaci), i cannelloni dovranno però essere ricoperti con salsa besciamella.

## per 4 persone

60g di porri  
 50g di sedano  
 400g di merluzzo fresco  
 200g di pomodorini  
 15g di basilico  
 30g di parmigiano  
 70g salsa di pomodoro  
 160g di pasta per lasagne/cannelloni  
 olio di oliva  
 sale, pepe

Tagliate il sedano e il porro a julienne e fateli rinvenire in una pentola con un filo d'olio di oliva. Aggiungete il merluzzo tagliato a filettini, salate, pepate e cuocete fino a quando tutto il liquido di cottura sarà asciugato. Sbollentate la pasta per lasagne e disponete il ripieno al centro di ogni quadrato di pasta. Arrotolate la pasta ricavando dei cannelloni. Frullate la salsa di pomodoro e disponetene qualche cucchiaino sul fondo della pirofila con un filo di olio di oliva. Disponete i cannelloni nella pirofila e aggiungete la salsa di pomodoro rimasta. Tagliate i pomodorini in quattro parti, tritate il basilico e disponete il tutto sui cannelloni. Cospargete di parmigiano grattugiato e cuocete in forno.



Note

# CANNELLONI

## per 4 persone

250 g di fogli di pasta fresca per cannelloni o lasagne  
60 g di parmigiano (30 g per il ripieno)  
alcuni fiocchetti di burro

### Per il ripieno:

70 g di porri  
30 g di sedano  
3 cucchiaini di olio di oliva  
350 g di carne di manzo tritata (polpa scelta)  
200 ml di brodo  
80 g di spinaci  
60 g di pomodoro fresco  
1 uovo  
30 g di parmigiano

### Per la preparazione di 300 g di salsa besciamella:

(in alternativa alla salsa besciamella fresca può essere utilizzata anche quella pronta)  
30 g di burro  
30 g di farina  
0,5 l di latte  
sale, noce moscata

### Preparazione del ripieno:

Tagliate il sedano e i porri a julienne e fateli rosolare in una casseruola con l'olio d'oliva. Aggiungete la carne tagliata a cubetti e aggiustate di sale e pepe. Unite gli spinaci e il pomodoro a cubetti. Fate cuocere finché l'acqua di cottura non sarà evaporata. Aggiungete il brodo e completate la cottura della carne. Il ripieno deve rimanere morbido ma non troppo liquido. Frullate il composto, aggiungete l'uovo intero, il parmigiano e la noce moscata. Mescolate bene.

### Preparazione della salsa besciamella:

Sciogliete il burro, versate la farina mescolando continuamente e amalgamandola molto bene in modo da non creare grumi. Incorporate poco alla volta il latte e fate cuocere mescolando continuamente finché la salsa avrà raggiunto la densità desiderata. A fine cottura unite un poco di sale e di noce moscata grattugiata.

Con l'aiuto di un sac a poche, farcite i fogli di pasta e arrotolateli. Tagliate i cannelloni nella misura desiderata.

Imburrate la pirofila in vetro e distribuite sul fondo un mestolo di salsa. Disponete i cannelloni sulla teglia e ricopriteli con la salsa rimanente. Cospargete con parmigiano e aggiungete qualche fiocchetto di burro.

- Preparazione: 1 ora
- Tempo di cottura: 25-45 min
- Funzione: Ventilato
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): 190
- Livello cottura (dal basso): 3
- Dotazione raccomandata: Casseruola in vetro rettangolare (circa 35 x 25 cm)

### Suggerimenti e varianti:

- Il ripieno dei cannelloni può essere sostituito con il ripieno delle crespelle (ricotta e spinaci).



Note

# MELANZANE ALLA PARMIGIANA

- Tempo di preparazione: 50 min.
- Tempo di cottura: 40-60 min
- Funzione: Ventilato  
Preriscaldamento: NO  
Temperatura (°C): 190  
Livello cottura (dal basso): 3
- Contenitore consigliato:  
contenitore in pirex  
rettangolare  
(35cm x 25cm circa)

## Suggerimenti e varianti:

- Si possono trovare in commercio le melanzane surgelate già grigliate. In caso di utilizzo di melanzane fresche è possibile passarle nella farina e friggerle invece di grigliarle.

## Ingredienti per 6/8 porzioni

4-5 di melanzane (circa 1,5kg)  
una grossa cipolla  
5-6 cucchiaini di olio d'oliva  
800g di pomodori a pezzettoni  
350g circa di mozzarella  
100g di parmigiano grattugiato  
basilico fresco

Tagliate le melanzane a fette (alte circa un centimetro), salatele e lasciatele riposare su di un canovaccio per circa un'ora. Scottate le melanzane sulla griglia.

Soffriggete la cipolla nell'olio, aggiungete il pomodoro, salate e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti.

Tagliate a dadini la mozzarella. Distribuite due cucchiaini di sugo sul fondo del contenitore, stendete uno strato di melanzane, uno strato di sugo, alcuni cubetti di mozzarella, una spolverata di parmigiano grattugiato e un po' di basilico. Continuate a strati fino a terminare quasi tutti gli ingredienti.

Cospargete l'ultimo strato con il sugo e il parmigiano grattugiato.



Note

# QUICHE LORRAINE

## Ingredienti per 6/8 porzioni

250g di pasta brisée fresca  
150g di pancetta a dadini  
4 uova  
2 cipolle  
10g di prezzemolo tritato  
200ml di latte  
200ml di panna da cucina  
100g di gruviera grattugiato grossolanamente  
sale, pepe

Foderate la tortiera con la carta da forno e stendete la pasta brisée ricoprendo anche i bordi. Disponete sul fondo la pancetta fatta rosolare, la cipolla tagliata a julienne stufata con un filo di olio di oliva e cospargete con il formaggio.

Sbattete in un contenitore le uova con il latte e la panna, aggiungendo sale e pepe a piacere. Versate il preparato in modo uniforme e guarnite con il prezzemolo tritato.

- Tempo di preparazione: 30 min
- Tempo di cottura: 40-60 min
- Funzione: Ventilato  
Preriscaldamento: NO  
Temperatura (°C): 210  
Livello cottura (dal basso): 3
- Contenitore consigliato:  
tortiera in metallo a bordi bassi  
(diametro 30cm circa)

### Suggerimenti e varianti:

- Potete preparare la quiche anche con i seguenti abbinamenti:
  - patate e bacon
  - porri e speck
  - pesce persico e carciofi
  - spinaci e salmone



Note

- Tempo di preparazione: 2 ore
- Tempo di cottura: 25-45 min
- Funzione: Termoventilato
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): 230
- Livello cottura (dal basso): 3 per una teglia, 1-4 per due teglie
- Contenitore consigliato: Leccarda e piastra dolci in dotazione

#### Suggerimenti e varianti:

- Per la preparazione dell'impasto della pizza possono essere utilizzate differenti tipologie di farine come ad esempio segale, grano saraceno, farina integrale di grano tenero, nella misura di un terzo rispetto alla quantità totale della farina.
- Le pizze possono essere farcite a piacimento prima di essere inserite in forno.



# PIZZA

## Ingredienti per 1 teglia:

350g di farina  
 200ml di acqua  
 18ml di olio di oliva  
 14g di lievito di birra  
 7g di sale  
 3,5g di zucchero  
 250g di polpa di pomodoro  
 150g di mozzarella  
 olio d'oliva, sale, origano

## Ingredienti per 2 teglie:

Mettere sui livelli di cottura 1 e 4.

700g di farina  
 400ml di acqua  
 35ml di olio di oliva  
 25g di lievito di birra  
 13g di sale  
 7g di zucchero  
 500g di polpa di pomodoro  
 300g di mozzarella  
 olio d'oliva, sale, origano

Sciogliete il lievito nell'acqua tiepida (intorno a 35°C). Usate la quantità di acqua indicata negli ingredienti. Disponete la farina a fontana su una spianatoia e aggiungete amalgamando sale, zucchero e infine l'olio. Aggiungete l'acqua alla farina gradualmente e iniziate ad impastare. Lavorate bene fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Mettete l'impasto in un contenitore coperto con un panno umido e fatelo lievitare nel forno usando la funzione "LIEVITAZIONE" per 45 minuti.

Nel frattempo preparate il pomodoro con l'olio, l'origano e il sale. Terminata la lievitazione, stendete l'impasto sulla leccarda oleata.

Cospargete la superficie con il pomodoro e aggiungete la mozzarella a pezzetti.

Note



# BRACIOLE DI MAIALE

2/6 braciole di maiale  
olio d'oliva  
aglio  
salvia  
rosmarino  
sale, pepe

- Tempo di preparazione: 10 min più 30 min per la marinatura
- Tempo di cottura: 15-35 min
- Funzione: Grill
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): Alto
- Livello cottura (dal basso): 5
- Contenitore consigliato: griglia e leccarda in dotazione

Tritate grossolanamente l'aglio, il rosmarino e la salvia e poneteli in un contenitore con olio e sale.

Mettete le braciole nell'intingolo ottenuto e lasciatele marinare per almeno 30 minuti.

Posizionate le braciole sulla griglia e inseritela al quinto livello del forno. Versate nella leccarda circa 1l di acqua e posizionate al secondo livello.



Note

# STINCO DI MAIALE

- Preparazione: 10 min
- Tempo di cottura: 90-120 min
- Funzione: Ventilato
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): 190
- Livello cottura (dal basso): 3
- Dotazione raccomandata: leccarda

## Suggerimenti e varianti:

- La carne prima della cottura deve essere portata a temperatura ambiente.
- Massaggiate bene la carne prima della cottura, salate e pepate.
- Il fondo di cottura può essere filtrato e aggiustato di sapore, eventualmente aromatizzato con rosmarino e utilizzato per coprire la carne prima di servirla.

## Per 4/6 persone

2/4 stinchi di maiale (circa 500g l'uno)  
600ml di vino bianco  
4/5 cucchiaini da tavola di olio d'oliva  
sale, pepe

Disponete sulla leccarda gli stinchi precedentemente salati e pepati. Irrorateli con vino bianco e olio.



Note

# ARROSTO DI MAIALE CON COTENNA

## Ingredienti per 4-6 porzioni

1,5/1,8 Kg di spalla di maiale con cotenna  
Rosmarino  
Salvia  
Aglio  
Timo  
Sale e pepe  
Olio di oliva extravergine

- Tempo di preparazione: 20 min
- Tempo di cottura: 110-140 min
- Funzione: Maxi Cooking  
Preriscaldamento: NO  
Temperatura (°C): 170  
Livello cottura (dal basso): 2
- Tempo di preparazione: 20 min  
Tempo di cottura

### Suggerimenti e varianti:

- L'arrosto può essere servito con il fondo di cottura o con una salsa di mele o prugne.
- Accompagnate preferibilmente con un contorno di patate al forno
- L'arrosto può essere servito anche freddo, tagliato a fette sottili e condito con olio di oliva ed una glassa all'aceto balsamico

Praticate delle incisioni profonde sulla cotenna. Salate e pepate, massaggiando bene la carne per far penetrare il condimento. Tritate grossolanamente le spezie e fatele penetrare nelle incisioni praticate in precedenza. Spennellate l'arrosto con olio d'oliva e fate cuocere in forno.

A fine cottura lasciate risposare la carne nel forno per circa 20 minuti.



Note

# COSCIOTTO DI AGNELLO

- Tempo di preparazione: 20 min
- Tempo di cottura: 60-80 min
- Funzione: Ventilato
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): 215
- Livello cottura (dal basso): 3
- Contenitore consigliato:  
leccarda o piastra dolci in dotazione

## Suggerimenti e varianti:

- Dopo la cottura lasciate riposare la carne per almeno dieci minuti coperta con un foglio di carta stagnola per permettere una distribuzione più omogenea dei succhi rimasti all'interno.
- Il cosciotto può essere disossato togliendo la prima parte dell'osso.
- Dopo la cottura è possibile spennellare il cosciotto con senape e lasciarlo riposare ancora per alcuni minuti nel forno spento ancora caldo.

## Ingredienti per 4/6 porzioni

- 1 cosciotto di agnello di 2kg circa
- 2 spicchi di aglio
- sale, pepe

Preparate il cosciotto eliminando il grasso in eccesso. Tagliate l'aglio a pezzetti e con questi steccate la carne. Salate e pepate a piacere. Mettete la carne direttamente sulla leccarda foderata con un foglio di carta da forno. Posizionate la leccarda al terzo livello.



Note

# SPIEDINI

## Ingredienti per 4/8 porzioni

4/8 spiedini di carne (consigliamo di evitare wurstel in quanto hanno tempi di cottura differenti rispetto alle altre carni)

aglio

salvia

rosmarino

olio di oliva

sale, pepe

■ Tempo di preparazione: 10 min  
più 30 minuti di marinatura

■ Tempo di cottura: 15-35 min

■ Funzione: Grill

Preriscaldamento: NO

Temperatura (°C): Alto

Livello cottura (dal basso): 5

■ Contenitore consigliato:

griglia e leccarda in dotazione

### Suggerimenti e varianti:

- È possibile sostituire la carne con il pesce tagliato in cubi delle stesse dimensioni: gamberi, seppie, salmone, rana pescatrice.

Tritate grossolanamente l'aglio, il rosmarino e la salvia e poneteli in un contenitore con olio e sale.

Mettete gli spiedini nell'intingolo ottenuto e lasciate marinare per almeno 30 minuti.

Disponete gli spiedini sulla griglia e posizionate la al quinto livello del forno.

Versate nella leccarda circa 1l di acqua e posizionate la al secondo livello.



Note

- Tempo di preparazione: 10 min
- Tempo di cottura: 50-80 min
- Funzione: Turbo grill  
Preriscaldamento: NO  
Temperatura (°C): Medio  
Livello cottura (dal basso): 3
- Contenitore consigliato:  
griglia e leccarda in dotazione

**Suggerimenti e varianti:**

- Prima della cottura aromatizzate il pollo inserendo all'interno erbe aromatiche, qualche spicchio di aglio, la buccia di arancia o di limone.



# POLLO ARROSTO

**Ingredienti per 4/6 porzioni**

1 pollo di 1/1,5kg  
aglio  
olio d'oliva  
rosmarino  
salvia  
sale, pepe

Lavate ed asciugate il pollo.  
Insaporite l'interno del pollo con un trito di erbe aromatiche, aglio, sale e pepe.  
Oleate leggermente la superficie e salate.  
Disponete il pollo direttamente sulla griglia al terzo livello.  
Versate circa 0,5l di acqua nella leccarda, e posizionala al primo livello.

Note

# PETTI DI POLLO

## Ingredienti per 4/8 porzioni

4/8 fette di petti di pollo  
(altezza del taglio non inferiore al centimetro)  
olio d'oliva  
aglio  
sale, pepe  
salvia, rosmarino

Tritate l'aglio, il rosmarino e la salvia e poneteli in un contenitore insieme ad olio e sale.

Mettete le fettine di pollo nell'atingolo ottenuto e lasciate marinare per almeno 30 minuti.

Ponete i petti di pollo sulla griglia e inseritela al quinto livello del forno. Versate nella leccarda circa 1l di acqua, e posizionate al secondo livello.

- Tempo di preparazione: 10 min più 30 minuti di marinatura
- Tempo di cottura: 15-30 min
- Funzione: Grill  
Preriscaldamento: NO  
Temperatura (°C): Alto  
Livello cottura (dal basso): 5
- Contenitore consigliato: griglia e leccarda in dotazione

### Suggerimenti e varianti:

- I petti di pollo possono essere serviti anche freddi, tagliati a cubetti o listarelle accompagnati con insalate aromatiche come rucola, misticanza e conditi con vinaigrette particolari come aceto balsamico o agrumi.
- È possibile sostituire i petti di pollo con petti di tacchino delle stesse dimensioni.



Note

- Tempo di preparazione: 20 min
- Tempo di cottura: 20-40 min
- Funzione: Grill
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): Medio
- Livello cottura (dal basso): 5
- Dotazione raccomandata:  
leccarda o piastra dolci in dotazione

**Suggerimenti e varianti:**

- Servire le trote con salsa maionese o sue derivate come salsa tartara o all'erba cipollina
- Come contorno si può prevedere una composizione di verdure grigliate
- Le trote possono essere aromatizzate a piacere con succo di agrumi (limone, arancia, lime)



# TROTE GRIGLIATE

**Ingredienti per 4 persone**

4 trote del peso di 230/250 g l'una  
Rosmarino  
Salvia  
Aglio  
Timo  
Sale e pepe  
Olio di oliva extravergine

Eviscerate, squamate, lavate e asciugate le trote. Salate e pepate i pesci dentro e fuori. Inserite nella pancia gli aromi. Adagiate le trote sulla leccarda ricoperta con un foglio di carta da forno. Irrorate con olio d'oliva extravergine.

Note



# PESCE IN CROSTA

## per 4 persone

4 branzini o merluzzi del peso di 300g l'uno  
500g di sale fino  
500g di farina 00  
300g di acqua  
pepe rosa  
timo fresco  
finocchietto  
prezzemolo  
1 spicchio d'aglio  
rosmarino  
maggiorana  
1 uovo

### Preparazione per la pasta di sale:

Unite alla farina, il sale, l'acqua, tutti gli aromi tritati molto finemente e impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Pulite, squamate, lavate ed asciugate bene il pesce prima di sfilettarlo. Tirate un fondo di pasta di sale, adagiatevi sopra i filetti di pesce, spennellate i bordi della pasta con l'uovo sbattuto e ricoprite con un altro strato di pasta dello spessore di ½ cm cercando di mantenere la forma del pesce. Spennellate con l'uovo sbattuto e cuocete in forno.

- Preparazione: 20 min
- Tempo di cottura: 40-60 min
- Funzione: Ventilato
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): 200
- Livello cottura (dal basso): 3
- Dotazione raccomandata: pirofila da forno a bordi bassi (diametro circa 26cm)

### Suggerimenti e varianti:

- Potete aggiungere alcuni aromi tritati tra i filetti di pesce.
- Accompagnate i filetti di pesce con una vellutata di pesce aromatizzata al finocchietto.
- I filetti possono essere serviti abbinati a patate al vapore.



Note

# SALMONE ALLE ERBE

- Tempo di preparazione: 20 min
- Tempo di cottura: 15-35 min
- Funzione: Turbo grill
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): Basso
- Livello cottura (dal basso): 3
- Contenitore consigliato: contenitore in pirex a bordi bassi (lunghezza 26cm circa)

## Suggerimenti e varianti:

- Accompagnate il salmone con patate al vapore per esaltare il gusto del pesce.

## Ingredienti per 4 porzioni

600/700g di filetto di salmone  
 10g di olio d'oliva  
 100g di pane bianco o pane carrè  
 1 cucchiaino colmo di timo essiccato – oppure qualche rametto di timo fresco (10g)  
 1 cucchiaino colmo di basilico essiccato – oppure, meglio, qualche foglia di basilico fresco (15g)  
 1 spicchio d'aglio  
 sale



Tagliate il filetto in 4/5 parti. Ungete una pirofila da forno con metà dell'olio di oliva e adagiatevi il salmone precedentemente massaggiato con sale e pepe in modo uniforme. Tritate insieme pane, basilico, timo e aglio e distribuite generosamente questa impanatura sul salmone.

Note

# PESCE IN CROSTA NOCCIOLE

## per 4 persone

600 g di filetti di pesce bianco (merluzzo, nasello, branzino)

100 g di pane bianco

80 g di nocciole o mandorle

5 g di basilico fresco

5 g di prezzemolo

aneto

aglio

sale, pepe

olio di oliva extravergine

Frullate separatamente nel frullatore il pane bianco e le nocciole in modo grossolano. Tritate il basilico, il prezzemolo, l'aneto e l'aglio con un coltello. Unite gli ingredienti, aggiungete tre cucchiaini di olio di oliva e insaporite con sale e pepe. Amalgamate bene il composto con l'aiuto di una spatola. Passate i filetti di pesce nel composto di nocciole premendo leggermente con le mani l'impanatura per farla aderire meglio ai filetti. Adagiate i filetti di pesce sulla leccarda ricoperta con un foglio di carta da forno. Irrorate con olio di oliva extravergine e cuocete con la funzione dedicata.

- Preparazione: 30 min
- Tempo di cottura: 25-40 min
- Funzione: Turbo grill
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): Basso
- Livello cottura (dal basso): 3
- Dotazione raccomandata: leccarda o piastra dolci in dotazione

### Suggerimenti e varianti:

- Le nocciole per l'impanatura possono essere sostituite con mandorle
- i filetti di pesce in crosta possono essere serviti con patate al vapore e pomodori freschi a cubetti insaporiti con basilico fresco
- questo piatto si sposa bene anche con insalate novelle aromatiche



Note

- Preparazione: 30 min
- Tempo di cottura: 30-50 min
- Funzione: Ventilato
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): 190
- Livello cottura (dal basso): 3
- Dotazione raccomandata:  
pirofila da forno a bordi bassi  
(diametro circa 26 cm)

#### Suggerimenti e varianti:

- I filetti di merluzzo possono essere sostituiti con filetti di altro pesce delle stesse dimensioni (branzino, platessa, orata)

# FILETTO DI ORATA

## Ingredienti per 3/6 porzioni

3-6 merluzzi del peso di 350/400g l'uno  
 150g di pomodorini ciliegia  
 130g di olive taggiasche  
 25g di basilico fresco  
 2 spicchi d'aglio  
 100ml di vino bianco  
 sale, pepe



Pulite e squamate il pesce. Sfilettate il merluzzo, eliminando le lische.

Ungete una pirofila da forno con l'olio d'oliva e adagiatevi dentro i filetti di pesce conditi con sale e pepe.

Tagliate i pomodorini in quattro parti e disponeteli sul pesce. Unite anche le olive, il basilico e l'aglio tritati assieme.

Salate leggermente il tutto. Irrorate con il vino bianco e terminate con un filo di olio di oliva. Cuocete in forno.

Note

# PATATE ARROSTO

## Ingredienti per 4/6 porzioni

1,5 kg di patate  
rosmarino  
olio d'oliva  
sale

Pelate, lavate e tagliate le patate a pezzetti e sistematele nella leccarda foderata con carta da forno. Cospargete di sale e rosmarino. Irrorate con abbondante olio e mescolate.

- Tempo di preparazione: 20 min
- Tempo di cottura: 30-50 min
- Funzione: Turbo grill  
Preriscaldamento: NO  
Temperatura (°C): Alto  
Livello cottura (dal basso): 3
- Contenitore consigliato:  
leccarda o piastra dolci in dotazione

### Suggerimenti e varianti:

- Potete utilizzare patate novelle e cucinarle con la loro buccia.
- Aromatizzate le patate prima della cottura con qualche spicchio di aglio e qualche scalogno.



Note

# STRUDEL VEGETARIANO

- Tempo di preparazione: 40 min
- Tempo di cottura: 30-50 min
- Funzione: Ventilato
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): 200
- Livello cottura (dal basso): 3
- Contenitore consigliato:  
leccarda o piastra dolci in dotazione

## Suggerimenti e varianti:

- Servite lo strudel accompagnato con una leggera salsa di pomodoro fresco frullato aromatizzato al basilico.

## Ingredienti per 8 porzioni

- 500g di pasta sfoglia
- 1 uovo
- 150g di formaggio (toma o emmenthaler)
- 15g di basilico
- 1 melanzana
- 2 zucchine
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 porro
- 2 pomodori ramati

**NOTA:** qualora sia necessario unire due sfoglie per raggiungere il peso suggerito, sovrapponetele parzialmente per creare un'unica sfoglia rettangolare.

Tagliate tutte le verdure a julienne e fatele rinvenire in padella per alcuni minuti con un filo di olio di oliva cercando di mantenerle croccanti.

Lasciate raffreddare le verdure. Unite il formaggio tagliato a listarelle, i filettini di pomodoro, il basilico e condite con sale e pepe.

Stendete la pasta sfoglia e al centro disponetevi le verdure.

Richiudete la pasta sfoglia dopo aver leggermente spennellato i bordi con l'uovo sbattuto in modo da sigillarli.

Spennellate lo strudel di uovo e cuocetelo sulla leccarda foderata con carta da forno.



Note

# VERDURE GRATINATE

## Ingredienti per 4/6 porzioni

750g di verdura (a scelta fra broccoli, cavoletti di bruxelles, porri, cavolfiori, finocchi)  
40g di formaggio grattugiato tipo gruviera  
1 cucchiaio di pane grattato  
fiocchi di burro (a piacere)

## Per la salsa besciamella:

25g di burro  
30g di farina  
500ml di latte  
sale, noce moscata

Lavate e tagliate la verdura. Sbollentatela per pochi minuti in acqua calda e salata, scolatela e asciugatela.

Imburrate il contenitore e disponete la verdura. Ricoprite con la salsa besciamella.

Mescolate il formaggio e il pane grattugiati e cospargeteli sopra la besciamella.

Aggiungete a piacere dei fiocchetti di burro.

## Preparazione della salsa besciamella:

Sciogliete il burro, aggiungete la farina a pioggia mescolando bene, in modo da non creare grumi. Incorporate il latte poco alla volta e fate cuocere continuando a mescolare fino ad ottenere la densità desiderata.

A fine cottura aggiungete un poco di sale e un pizzico di noce moscata.

- Tempo di preparazione: 40 min
- Tempo di cottura: 10-25 min
- Funzione: Grill
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): Alto
- Livello cottura (dal basso): 3
- Contenitore consigliato: contenitore in pirex a bordi bassi (lunghezza 26cm circa)

## Suggerimenti e varianti:

- Sostituite il gruviera con scamorza affumicata.



Note

- Tempo di preparazione: 30 min
- Tempo di cottura: 50-70 min
- Funzione: Ventilato
- Preriscaldamento: NO
- Temperatura (°C): 200
- Livello cottura (dal basso): 2
- Contenitore consigliato: teglia antiaderente rettangolare

# PEPERONI RIPIENI

## Ingredienti per 8 porzioni

4 peperoni di medie dimensioni  
150g di salsiccia  
150g di manzo macinato  
150g di prosciutto cotto tritato  
200g di pane raffermo o pan carrè  
50g di formaggio Emmenthal tagliato grossolanamente  
latte q.b.  
2 spicchi d'aglio  
salvia, rosmarino, basilico  
olio d'oliva

Tagliate a metà i peperoni.  
Eliminate i semi e la parte bianca.  
Bagnate il pane nel latte e strizzatelo.  
Mescolate la carne, il prosciutto, il pane, il formaggio e le spezie tritate a piacere.  
Farcite i peperoni e disponeteli nel contenitore.  
Irrorate con olio d'oliva.



Note



# STRUDEL

## Ingredienti per 8/10 porzioni

500g di pasta sfoglia (fresca o surgelata), oppure  
2 confezioni da 250g di pasta sfoglia (fresca) già  
stesa

400g di mele

50g di uvetta passa

50g di mandorle a lamelle o tritate (o pinoli)

40g di biscotti secchi sbriciolati

60g di zucchero

buccia di un'arancia grattugiata

100g di marmellata di albicocche  
cannella

1 uovo intero

latte

**NOTA:** qualora sia necessario unire due  
sfoglie per raggiungere il peso suggerito,  
sovrapponetele parzialmente per creare un  
unica sfoglia rettangolare.

Fate rinvenire l'uvetta in un poco di rum.

Sbucciate le mele e tagliatele a fettine. Scolate  
e asciugate l'uvetta e mettetela in un recipiente  
assieme alle mele, le mandorle, la scorza  
d'arancia, i biscotti sbriciolati, lo zucchero, la  
cannella, la marmellata e mescolate il tutto.

Stendete la pasta su una superficie infarinata e  
tiratela fino a ottenere un rettangolo grande  
quanto la piastra dolci.

Foderate la piastra con un foglio di carta da  
forno e stendete la pasta. Mettete il ripieno al  
centro della pasta per tutta la lunghezza.

Inumidite i bordi della pasta con del latte  
e piegateli in modo da sigillarli. Infine  
spennellate la superficie con uovo sbattuto.

■ Tempo di preparazione: 40 min

■ Tempo di cottura: 30-50 min

■ Funzione: Ventilato

Preriscaldamento: NO

Temperatura (°C): 205

Livello cottura (dal basso): 3

■ Contenitore consigliato:  
piastra dolci in dotazione

### Suggerimenti e varianti:

- Potete utilizzare diverse qualità di mele modificando di conseguenza la quantità di zucchero in base alla dolcezza delle mele stesse.
- Potete utilizzare pasta sfoglia preparata con farina integrale.
- Una parte di zucchero può essere sostituita con il miele.
- Una variante della preparazione classica è lo strudel di pere preparato semplicemente con frutta fresca, zucchero e scaglie di cioccolato.

DOLCI



Note

# CIAMBELLA VARIEGATA

- Tempo di preparazione: 30 min
- Tempo di cottura: 45-65 min
- Funzione: Ventilato  
Preriscaldamento: NO  
Temperatura (°C): 170  
Livello cottura (dal basso): 3
- Contenitore consigliato:  
tortiera in metallo ad anello  
(diametro 26 cm,  
altezza 8/10 cm circa);  
In alternativa stampo da  
plumcake (30cm x 10 cm)

#### Suggerimenti e varianti:

- Servite la ciambella  
accompagnata da una salsa  
inglese aromatizzata al caffè.

#### Ingredienti per 6/8 porzioni

350g di farina 00  
150g di burro  
180g di zucchero  
1 busta di vanillina  
200ml di latte  
3 uova  
1 bustina di lievito  
30g di cacao in polvere



Sbattete lo zucchero e la vanillina con le uova a temperatura ambiente fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungete il burro fatto ammorbidire.

Setacciate la farina e aggiungete il lievito.

Incorporate farina e latte alternandoli e mescolate fino ad ottenere un composto denso. Imburrate e infarinate la tortiera ad anello e versate metà impasto.

Miscelate all'impasto rimasto il cacao setacciato.

Aggiungete quindi la seconda parte di composto nella tortiera e cercate di creare una spirale bicolore ruotando una forchetta nell'impasto.

Note



