

Bauknecht



Recipes
Rezeptbuch
Livre de recettes
Receptenboek

■ ■ ■ ■ **E**NGLISH PAG. 1

■ ■ ■ ■ **D**EUTSCH S. 33

■ ■ ■ ■ **F**RANÇAIS PAG. 65

■ ■ ■ ■ **N**EDERLAND PAG. 97

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 intelligent SENSOR technology with 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 30 recipes carefully selected for you.

Once you have selected your preferred recipe through the display of your oven all you will have to do is put the dish in and start cooking. The oven will automatically set the ideal cooking process providing regular feedback from the display.

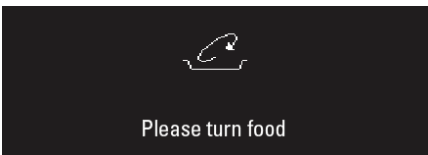
If you wish, you can add your personal touch to all your dishes at the end of the cooking time.

IMPORTANT TIPS

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

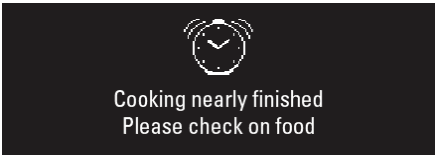
Before preparing meat, it is best to remove it from the refrigerator at least an hour prior to cooking. (The temperature of the meat should be around 10-12°C).

Some dishes must be turned or stirred half-way through cooking time: the oven will emit an acoustic signal to remind you. (Recipes indicate when food must be stirred or turned during cooking).



The initial cooking time displayed is merely for guidance: the oven adapts the cooking time remaining during actual cooking process.

Shortly before cooking time finishes, the oven prompts you to check that the food is cooked to your satisfaction. For the same reason, at the end of cooking, extra cooking time can be added manually using the oven menu.



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

LASAGNE	PAGE 5
CANNELLONI	PAGE 6
CREPES GRATIN	PAGE 7
AUBERGINE GRATIN	PAGE 8

PIE

VEGETABLE PIE	PAGE 9
QUICHE LORRAINE	PAGE 10
APPLE PIE	PAGE 11

PIZZA

PIZZA	PAGE 12
PIZZA 2 PANS	PAGE 12

MEAT

PORK CHOPS	PAGE 13
SKINNED ROAST PORK	PAGE 14
LEG OF LAMB	PAGE 15
KEBABS	PAGE 16

POULTRY

ROAST CHICKEN	PAGE 17
CHICKEN BREASTS	PAGE 18

FISH

GRILLED TROUTS	PAGE 19
SALMON WITH HERBS	PAGE 20
HAZELNUT CRUST FISH	PAGE 21

VEGETABLES

ROAST POTATOES	PAGE 22
VEGETABLE STRUDEL	PAGE 23
POTATO GRATIN	PAGE 23
TOMATO GRATIN	PAGE 24
VEGETABLE GRATIN	PAGE 25
STUFFED PEPPER	PAGE 26

DESSERT

FRUIT TART	PAGE 27
STRUDEL	PAGE 28
CHOCOLATE PEAR CAKE	PAGE 29
MARBLE CAKE	PAGE 30
CHEESE CAKE	PAGE 31
YOGHURT CAKE	PAGE 32

LASAGNE

Serves 6/8

500 g of fresh pasta for lasagne
180 g of grated parmesan cheese
200 g of chopped cheese
(either mozzarella, scamorza or provola)

For the meat sauce:

500 g of minced beef
800 g of tomatoes (canned or chopped)
1 stock cube
1 medium onion
30 g of butter
6-7 tablespoons of olive oil
1 glass of red wine
celery, carrot
salt

For 600 g of bechamel sauce:

(alternatively, you can use ready-made bechamel sauce)
50 g of butter
60 g of flour
1l of milk
salt, nutmeg

To make the meat sauce:

Chop the celery, carrot and onion and sweat them in the oil and butter. Add the meat and brown it. Add the wine and allow it to evaporate, then add the tomatoes, stock cube and salt. Cover and cook over a low heat for about an hour.

To make the bechamel sauce:

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

Butter the dish. Spread two tablespoons of meat sauce over the bottom of the dish, then arrange a layer of lasagne sheets, followed by meat sauce, bechamel sauce, chopped cheese and a sprinkling of grated parmesan cheese. Continue adding layers in this way until you have finished nearly all the ingredients. Finally, cover generously with bechamel sauce, a good sprinkling of grated parmesan cheese and a few knobs of butter.

Select "CASSEROLE" from the "RECIPES" menu then the "LASAGNE" recipe and confirm.

- Preparation: 2 hours
- Cooking time*: 45-60 min
- Recommended equipment: rectangular non-stick dish

Tips and variations:

- If you are making fish or vegetable lasagne, you can use vegetable stock instead of milk and olive oil instead of butter for the bechamel sauce.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



Notes:

CANNELLONI

Serves 4

- Preparation: 1 hour
- Cooking time*: 25-40 min
- 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.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



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.

Notes:

Select "CASSEROLE" from the "RECIPES" menu then the "CANNELLONI" recipe and confirm.

CREPES GRATIN

Serves 6

For the crêpes:

100 g of flour
250 ml of milk
3 whole eggs
1 tablespoon of olive oil
salt, nutmeg

Filling:

400 g of ricotta cheese
200 g of spinach
40 g of parmesan
cheese
salt, pepper
1 egg
nutmeg

**Bechamel
sauce:**

50 g of butter
60 g of flour
1l of milk
salt, nutmeg
60 g of parmesan
cheese

Prepare the crêpe batter by mixing together all the ingredients, whisking together thoroughly. Leave to rest in the refrigerator for at least 15 minutes.

Make the crêpes using a small, non-stick crêpe pan.

Blanche the spinach. Cool it immediately afterwards in cold water and then squeeze out the excess water.

Chop finely and add to the ricotta along with the salt, pepper, nutmeg, eggs and parmesan cheese.

Fill the crêpes and fold them over in the middle to close.

To make the bechamel sauce:

Melt the butter, pour in the flour, mixing thoroughly all the time to prevent any lumps forming. Add 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.

Spread some sauce over the bottom of a dish and arrange the crêpes on top. Cover generously with the bechamel sauce and sprinkle with grated parmesan. Bake in the oven until golden brown

Select "CASSEROLE" from the "RECIPES" menu then the "CREPES GRATIN" recipe and confirm.

- Preparation: 50 min
- Cooking time*: 35-45 min
- Recommended equipment: rectangular non-stick dish

Tips and variations:

- As an alternative, you can use button mushrooms, sliced and sautéed.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



Notes:

AUBERGINE GRATIN

- Preparation: 50 min
- Cooking time*: 40-50 min
- 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.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

Serves 6/8

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.

Select "CASSEROLE" from the "RECIPES" menu then the "AUBERGINE GRATIN" recipe and confirm.



Notes:

VEGETABLE PIE

Serves 6/8

250 g of fresh puff pastry
450 g of mixed vegetables: artichokes,
asparagus and mushrooms
150 g of roughly grated gruyère cheese
3 eggs
200 ml of single cream
100 ml of milk
salt, pepper, paprika
olive oil

Blanche the vegetables in boiling salted water for a few minutes, then drain.

Sauté the chopped vegetables in a pan with a little oil.

Line the pie dish with baking paper and then roll out the puff pastry to cover the bottom and edges. Spread the vegetables over the pastry base and sprinkle with the grated cheese.

Beat the eggs in a bowl together with the cream and milk. Season with salt and paprika and pour the mixture evenly over the vegetables.

Select "PIE" from the "RECIPES" menu then the "VEGETABLE PIE" recipe and confirm.

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 50-60 min
- Recommended equipment:
shallow metal pie dish
(diameter approx. 28 cm)

Tips and variations:

- Fresh seasonal vegetables will give the best results. If chopped very fine, there is no need to blanch.
- The vegetable pie can be served with steamed fish fillet or as an hors d'oeuvres with a warm vegetable sauce (creamed leek, tomato or pumpkin).

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



Notes:

QUICHE LORRAINE

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 40-50 min
- 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

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

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.

Select "PIE" from the "RECIPES" menu then the "QUICHE LORRAINE" menu and confirm.



Notes:

APPLE PIE

Serves 6/8

4 apples
250 g of plain flour
50 g of butter
1 pinch of salt
80 ml of cold water
10 g of baking powder
100 g of sugar

For the custard:
500 ml of milk
2 eggs
10g of corn flour
50 g of sugar
40 ml of rum (optional)
1 tspn. of vanilla essence
10 g of plain flour
gelatin for desserts

- Preparation: 50 min
- Cooking time*: 75-90 min
- Recommended equipment: shallow metal pie dish (diameter approx. 28 cm)

Tips and variations:

- Crumble some biscuits on top of the pastry before pouring the custard on top: this will ensure the pastry stays crisp, not soggy.
- Before baking, give the apples a light dusting of powdered cinnamon.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

To make the base:

Mix the flour sieved with the salt, add the softened butter, sugar, baking powder and next the water, then bring together into a firm dough. Leave to rest in the refrigerator for 30 minutes.

To make the custard:

Heat the milk with the vanilla essence and then remove from the heat. In another bowl, beat the sugar, egg, flour and corn flour together. Add this mixture to the milk, stirring constantly on the heat to obtain a creamy custard. Once cooked, add rum to taste.

Line the pie dish with baking paper. Roll out the pastry to cover the bottom and edges. Spread the custard prepared earlier over the pastry.

Cut the apples into segments (about ½ cm thick).

Arrange the slices of apple so that they are slightly overlapping, covering all the pastry.

Once cooked, let the cake cool and then glaze it with the gelatin for desserts.

Select "PIE" from the "RECIPES" menu, then the "APPLE PIE" recipe and confirm.



Notes:

- Preparation: 2 hours
- Cooking time*: 25-35 min
- 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.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



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.

Select "PIZZA" from the "RECIPES" menu then the "PIZZA" or "PIZZA 2 PANS" recipe and confirm.

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 marinading
- Cooking time*: 15-25 min
- 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.

>The oven will signal when to turn the meat.<

Select "MEAT" from the "RECIPES" menu then the "PORK CHOPS" recipe and confirm.

The end of cooking time/start delay cannot be set for this recipe.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

MEAT



Notes:

SKINNED ROAST PORK

- Preparation: 20 min
- Cooking time*: 110-130 min
- 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

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

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.

Select "MEAT" from the "RECIPES" menu, then the "SKINNED ROAST PORK" recipe and confirm.

Notes:

LEG OF LAMB

Serves 4/6

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

- Preparation: 20 min
- Cooking time*: 60-70 min
- 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.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

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.

Select "MEAT" from the "RECIPES" menu then the "LEG OF LAMB" recipe and confirm.



Notes:

KEBABS

- Preparation: 10 min plus 30 minutes for marinating
- Cooking time*: 15-25 min
- 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.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

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.

>The oven will signal when to turn the meat.<

Select "MEAT" from the "RECIPES" menu then the "KEBABS" recipe and confirm.

The end of cooking time/start delay cannot be set for this recipe.



Notes:

ROAST CHICKEN

Serves 4/6

1 chicken weighing 1/1.5kg

garlic

olive oil

some rosemary

sage

salt, pepper

- Preparation: 10 min
- Cooking time*: 50-70 min
- 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.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

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. 1l of water into the drip tray and place it on the first shelf.

Select "POULTRY" from the "RECIPES" menu then the "ROAST CHICKEN" recipe and confirm.



Notes:

CHICKEN BREASTS

- Preparation: 10 min plus 30 minutes for marinading
- Cooking time*: 15-20 min
- 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.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

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.

>The oven will signal when to turn the chicken.<

Select "POULTRY" from the "RECIPES" menu then the "CHICKEN BREASTS" recipe and confirm.

The end of cooking time/start delay cannot be set for this recipe.

Notes:

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.

Select "FISH" from the "RECIPES" menu then the "GRILLED TROUTS" recipe and confirm.

- Preparation: 20 min
- Cooking time*: 20-30 min
- 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)

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



Notes:

SALMON WITH HERBS

- Preparation: 20 min
- Cooking time*: 15-25 min
- 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

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



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.

Select "FISH" from the "RECIPES" menu then the "SALMON WITH HERBS" recipe and confirm.

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

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 15-30 min
- 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

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

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.

Select "FISH" from the "RECIPES" menu then the "HAZELNUT CRUST FISH" recipe and confirm.



Notes:

- Preparation: 20 min
- Cooking time*: 30-40 min
- 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.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



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.

>The oven will signal when to stir the potatoes.<

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "ROAST POTATOES" recipe and confirm.

The end of cooking time/start delay cannot be set for this recipe.

Notes:

VEGETABLE STRUDEL

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment:
drip tray and baking tray supplied

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.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu the "VEGETABLE STRUDEL" recipe and confirm.

Tips and variations:

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

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

Notes:

POTATO GRATIN

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 55-65 min
- Recommended equipment:
non-stick dish (approx. 28cm long)

Serves 4/6

1Kg of potatoes
150 g of grated gruyère cheese
200 ml of milk
250 ml of cream
40 g of butter
1 clove of garlic
15g of shallots
salt, pepper, nutmeg

Peel and finely slice the potatoes.

Place a knob of butter in a casserole dish and sauté the chopped garlic and shallots, then add the milk and cream.

Arrange the potatoes in the buttered pyrex dish. Pour the milk and cream mixture over the potatoes and season with salt, pepper and nutmeg.

Sprinkle the grated cheese over the potatoes.

Lastly, dot with butter.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "POTATO GRATIN" recipe and confirm.

Tips and variations:

- Before cooking, add 150g of porcini mushrooms (sliced thinly and cooked with olive oil, parsley and garlic) or a tablespoon of dried porcini mushrooms (soaked and then chopped).

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

Notes:

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment: non-stick dish (approx. 26 cm long)

Tips and variations:

- If you like, add a few mint leaves to the herby bread for extra flavour.
- Stuffed tomatoes can be served cold as a summer hors d'oeuvres.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



TOMATO GRATIN

Serves 4/6

4/8 vine tomatoes
 130 g of sliced bread (cut off crusts)
 15 g of basil
 10 g of parsley
 ½ clove of garlic
 2 tablespoons of olive oil
 salt, pepper

Cut the tomatoes in half and scoop out the seeds.

Salt the tomatoes and then turn them upside down on a tea towel to drain.

Prepare the herby bread mix by blitzing the sliced bread, basil, parsley, garlic, olive oil, salt and pepper together in a food processor.

Stuff the tomatoes with the bread mixture and arrange them in the dish.

Drizzle with olive oil and bake in the oven.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "TOMATO GRATIN" recipe and confirm.

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

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 10-15 min
- Recommended equipment: shallow pyrex dish (approx. 26 cm long)

Tips and variations:

- Use smoked Cedar in place of gruyère.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

Wash and cut the vegetables. Blanch 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.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "VEGETABLE GRATIN" recipe and confirm.



Notes:

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 50-60 min
- Recommended equipment:
rectangular non-stick oven dish

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



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.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "STUFFED PEPPER" recipe and confirm.

Notes:

FRUIT TART

Serves 6/8

For the shortcrust pastry:

300 g of plain flour
1 whole egg
2 egg yolks
180 g of butter
150 g of sugar
grated rind of one lemon
1 pinch of salt
1 tspn. of vanilla essence

For the confectioner's custard:

500 ml of milk
3 egg yolks
1 whole egg
125 g of sugar
50 g of flour
½ tspn. of vanilla essence
rind of half a lemon
seasonal fruit
gelatin for desserts (to taste)

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment:
Shallow pie dish
(diameter 28 cm - 30 cm)

Tips and variations:

- If you like, you can add a layer of sponge cake between the confectioner's custard and the fresh fruit.
- For a jam tart, before cooking spread the jam of your choice (strawberry, apricot, fig, peach) over the pastry base and decorate with the remaining pastry.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

To make the base:

Cream the softened butter and sugar together.

Add the eggs, salt, lemon rind and flour and knead together briefly. Place this pastry mixture in the refrigerator for about 30 minutes. Butter the dish and dust it with flour.

Roll out the pastry and use it to line the bottom and sides of the dish. Prick the pastry with a fork and bake in the oven.

Once cooked, remove the pastry case from the oven and allow it to cool before filling it.

To make the confectioner's custard:

Bring the milk with the lemon rind to the boil. Mix the sugar, flour, eggs and vanilla essence together in a bowl.

Slowly add the milk to the mixture. Bring back to boil and then switch off immediately. Remove from the heat and allow to cool, stirring from time to time.

Slice the fruit.

When the confectioner's custard has cooled, spread it over the bottom of the tart, decorate with the fruit and glaze with the gelatin for desserts.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu then the "FRUIT TART" recipe and confirm.



Notes:

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 40-60 min
- 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.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



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.

Select "DESSERTS" from the "RECIPES" menu, then the "STRUDEL" recipe and confirm.

Notes:

CHOCOLATE PEAR CAKE

Serves 6/8

3 eggs
170 g of sugar
150 g of butter
250 g of plain flour
10g of baking powder
1 pinch of salt
2/3 pears (approx. 200 g)
1 tspn. of vanilla essence
80 g of dark chocolate flakes

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 45-55 min
- Recommended equipment: deep metal cake tin (diameter approx. 26 cm)

Tips and variations:

- In alternative to the chocolate flakes, you can use 80 g of flaked almonds.
- Some of the pears can be cut into segments and arranged in a decorative sunburst pattern on top.
- The cake without chocolate can be served with custard flavoured with grappa.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)

Beat the eggs, sugar, vanilla essence and salt together until light and fluffy.

Add the softened butter and mix gently.

Add the sieved flour and the yeast.

Beat well until the mixture is smooth and uniform. Peel the pears, chop them into small pieces and add to the mixture. Add the flakes of chocolate too.

Pour the mixture into a buttered cake tin which has been dusted with flour.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu, then the "CHOCOLATE PEAR CAKE" recipe and confirm.



Notes:

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 45-55 min
- 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.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



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.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu then the "MARBLE CAKE" recipe and confirm.

Notes:

CHEESE CAKE

Serves 6/8

280 g of tea biscuits
100 g of butter
3 eggs
100 g of sugar
280 g of ricotta cheese
wild berry jam

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 38-50 min
- Recommended equipment:
deep metal cake tin (diameter
approx. 26 cm)

Tips and variations:

- In alternative to wild berry jam, you can use: blackberry, blueberry or raspberry jam.

Crumble the biscuits into a bowl. Melt the butter and add it to the biscuits.

Line the bottom of a cake tin with greaseproof paper and pour the mixture into the tin, lightly pressing it down over the base.

Beat the eggs, sugar and ricotta together and spread this mixture over the biscuit base.

Bake in the oven and then allow to cool.

Glaze with the jam.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu then the "CHEESE CAKE" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



Notes:

YOGHURT CAKE

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 40-60 min
- Recommended equipment: deep metal cake tin (diameter approx. 26 cm)

Tips and variations:

- In alternative to rye flour you can use wholemeal wheat flour.
- Serve the cake with creamy natural yoghurt.

Serves 6/8

- 200 g of sugar
- 3 whole eggs
- 200 g of plain white flour
- 100 g of wholemeal rye flour
- 125 g of yoghurt
- 17 g of baking powder
- 60 g of mild oil
- 1 orange, juice and rind
- 1 pinch of salt

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (Auto Sensor RECIPES)



Cream the eggs and sugar together. Mix the two flours with the baking powder and salt. Add the flour mixture to the eggs, yoghurt, oil, orange juice and grated rind. Mix the ingredients together well. Pour the mixture into a buttered, floured cake tin. Bake in the oven.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu then the "YOGHURT CAKE" recipe and confirm.

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 intelligente SENSOR-Technologie mit 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.

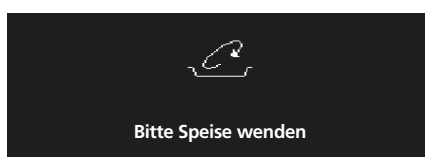
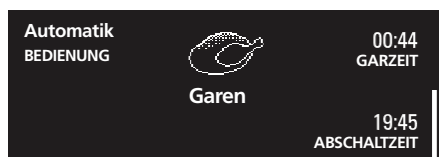
Diese Rezeptsammlung umfasst 30 sorgfältig für Sie ausgesuchte Rezepte. Sie müssen nur noch das gewünschte Rezept auf dem Gerätedisplay wählen, die Speisen in den Ofen stellen und den Garprozess starten. Der Ofen stellt automatisch den idealen Garprozess ein und gibt Ihnen ein regelmäßiges Feedback auf dem Display. 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.

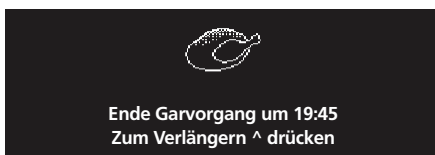
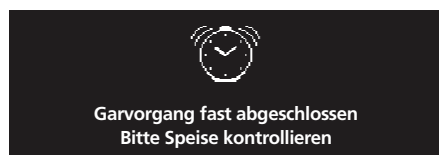
Fleisch sollten Sie mindestens eine Stunde vor Beginn der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, es sollte eine Temperatur von etwa 10-12 °C haben.

Einige Gerichte müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet oder umgerührt werden: Das Gerät informiert Sie durch ein akustisches Signal. In den Rezepten wird angegeben, ob die Speisen während des Garvorgangs gewendet oder umgerührt werden müssen.



Die anfangs angezeigte Garzeit ist rein indikativ: Das Gerät passt die verbleibende Zeit während des Garvorgangs an.

Kurz vor Ende der Garzeit fordert das Gerät Sie auf, eine Garkontrolle zu machen. Aus dem selben Grund kann die Garzeit nach Ablauf der voreingestellten Zeit im Einstellbereich des Gerätes manuell verlängert werden.



MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

BACKBLECH



ROST



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

LASAGNE	S. 37
CANNELLONI	S. 38
GRATINIERTER CRÊPES	S. 39
AUBERGINENGRATIN	S. 40

QUICHE

GEMÜSETORTE	S. 41
QUICHE LORRAINE	S. 42
APFELKUCHEN	S. 43

PIZZA

PIZZA	S. 44
PIZZA 2 BLECHE	S. 44

FLEISCH

SCHWEINEKOTELETTES	S. 45
SCHWEINEBRATEN MIT SCHWARTE	S. 46
LAMMKEULE	S. 47
GRILLSPIESSE	S. 48

GEFLÜGEL

BRATHUHN	S. 49
HÜHNERBRUST	S. 50

FISCH

GEGRILLTE FORELLEN	S. 51
LACHS MIT KRÄUTERN	S. 52
FISCH MIT HASELNUSS	S. 53

GEMÜSE

BRATKARTOFFELN	S. 54
VEGETARISCHER STRUDEL	S. 55
KARTOFFELGRATIN	S. 55
TOMATENGRATIN	S. 56
GEMÜSEGRATIN	S. 57
GEFÜLLTE PAPRIKA	S. 58

DESSERT

OBSTORTE	S. 59
STRUDEL	S. 60
BIRNEN-SCHOKOKUCHEN	S. 61
MARMORKUCHEN	S. 62
KÄSEKUCHEN	S. 63
JOGHURTTORTE	S. 64

LASAGNE

Zutaten für 6-8 Portionen

500 g frischer Nudelteil
180 g geriebener Parmesan
200 g gewürfelte Käse
(nach Belieben Mozzarella, Scamorza oder Provolone)

Für die Fleischsauce:

500 g Rinderhack
800 g Tomaten (geschält oder in Stückchen)
1 Brühwürfel
1 mittelgroße Zwiebel
30 g Butter
6-7 EL Olivenöl
1 Glas Rotwein
Bleichsellerie, Karotte
Salz

Für die Zubereitung von 600 g Béchamelsauce:

(Sie können auch eines der im Handel erhältlichen Fertigprodukte verwenden)
50 g Butter
60 g Mehl Typ 405
1 l Milch
Salz, Muskatnuss

Zubereitung der Fleischsauce:

Schneiden Sie Bleichsellerie, Karotte und Zwiebel klein und dünsten Sie sie in Öl und Butter an. Geben Sie das Fleisch hinzu und lassen Sie es mitkochen. Löschen Sie mit Wein ab, lassen Sie alle Flüssigkeit verdampfen und geben Sie dann Tomaten, Brühwürfel, und Salz hinzu. Decken Sie den Topf zu und lassen Sie die Sauce bei schwacher Hitze etwa eine Stunde lang köcheln.

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 geriebenem Muskatnuss.

Buttern Sie die Form ein. Geben Sie zwei Löffel Fleischsauce in die Form, darauf eine Schicht Lasagneplatten, dann wieder Fleischsauce, darüber Béchamelsauce, den in Stückchen geschnittenen Käse und etwas geriebenen Parmesan. Schichten Sie die Zutaten weiter, bis fast alle aufgebraucht sind. Schließen Sie als oberste Schicht mit reichlich Béchamelsauce ab, bestreuen Sie diese mit geriebenem Parmesan und Butterflöckchen.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „AUFLAUF“ und anschließend das Rezept „LASAGNE“ und bestätigen Sie.

- Zubereitungszeit: 2 Stunden
- Gardauer*: 45-60 min.
- Empfohlener Behälter:
rechteckige Auflaufform ggf. mit
Antihafbeschichtung

Tipps und Varianten:

- Für die Zubereitung von Lasagne mit Fisch oder Gemüse kann die Milch durch Gemüsebrühe und die Butter durch Olivenöl ersetzt werden.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



Anmerkungen

CANNELLONI

- Zubereitungszeit: 1 Stunde
- Gardauer*: 25-40 min
- 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

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



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 Muskatnuss 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 Muskatnuss.

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.

Anmerkungen

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „AUFLAUF“ und anschließend das Rezept „CANNELLONI“ und bestätigen Sie.

GRATINIERTER CRÊPES

Zutaten für 6 Portionen

Für die Crêpes:

100 g Mehl Typ 405
250 ml Milch
3 ganze Eier
1 EL Olivenöl
Salz, Muskatnuss

Für die Füllung:

400 g Ricotta
200 g Spinat
40 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer
1 Ei
Muskatnuss

Für die Béchamelsauce:

50 g Butter
60 g Mehl
1 l Milch
Salz, Muskatnuss
60 g geriebener Parmesan

Bereiten Sie mit dem Rührgerät aus den Zutaten einen glatten Teig für die Crêpes zu. Lassen Sie den Teig mindestens 15 Minuten lang im Kühlschrank ruhen.

Backen Sie die Crêpes in einer beschichteten Crêpes-Pfanne aus.

Blanchieren Sie den Spinat. Kühlen Sie ihn in kaltem Wasser ab und drücken Sie die Blätter gut aus.

Zerkleinern Sie die Blätter ein wenig und geben Sie Ricotta, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Eier und geriebenen Parmesan dazu.

Bestreichen Sie die Crêpes mit der Fülle und klappen Sie sie zusammen.

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.

Bedecken Sie den Boden der Form mit Sauce und geben Sie die Crêpes darauf. Bedecken Sie die Crêpes vollständig mit Béchamelsauce und streuen Sie geriebenen Parmesan darüber. Überbacken Sie das Gericht im Ofen.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „AUFLAUF“ und anschließend das Rezept „GRATINIERTER CRÊPES“ und bestätigen Sie.

- Zubereitungszeit: 50 min.
- Gardauer*: 35-45 min.
- Empfohlener Behälter:
rechteckige Auflaufform ggf. mit
Antihafbeschichtung

Tipps und Varianten:

- Der Spinat kann durch
geschnittene und geschmorte
Champignons ersetzt werden.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



Anmerkungen

AUBERGINENGRATIN

- Zubereitungszeit: 50 min.
- Gardauer*: 40-50 min.
- 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.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).

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.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „AUFLAUF“ und anschließend das Rezept „AUBERGINENGRATIN“ und bestätigen Sie.



Anmerkungen

GEMÜSETORTE

Zutaten für 6-8 Portionen

250 g frischer Blätterteig
450 g Mischgemüse: Artischocken, Spargel und Pilze
150 g grob geriebener Greyerzer
3 Eier
200 ml Sahne
100 ml Milch
Salz, Pfeffer, Paprika

Sieden Sie das Gemüse einige Minuten in kochendem Salzwasser und gießen Sie es anschließend ab. Schwenken Sie das in Stückchen geschnittene Gemüse mit wenig Öl in einer Pfanne.

Kleiden Sie die Pastetenform mit Backpapier aus und legen Sie den so Pastetenteig hinein, dass er bis über den Rand reicht. Verteilen Sie das Gemüse darauf und bestreuen Sie dieses mit dem geriebenen Käse. Verquirlen Sie Eier, Sahne, Milch, Salz und Paprika und verteilen Sie die Masse gleichmäßig über das Gemüse.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „QUICHE“ und schließlich das Rezept „GEMÜSETORTE“ und bestätigen Sie.

- Zubereitungszeit: 40 min.
- Gardauer*: 50-60 min.
- Empfohlener Behälter:
flaches Kuchenblech
(Durchmesser etwa 28 cm)

Tipps und Varianten:

- Es empfiehlt sich, frisches Gemüse der Saison zu verwenden. Wenn Sie das Gemüse fein schneiden, muss es nicht blanchiert werden.
- Die Gemüsetorte passt zu einem gedünsteten Fischfilet oder kann mit einer lauwarmen Gemüsesauce (Lauchcreme, Tomatencreme, Kürbiscreme) als Vorspeise serviert werden.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



Anmerkungen

QUICHE LORRAINE

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 40-50 min.
- 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

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPT).

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.

Wählen Sie im Menü „REZEPT“ die Kategorie „QUICHE“ und anschließend das Rezept „QUICHE LORRAINE“ und bestätigen Sie.



Anmerkungen

APFELKUCHEN

Zutaten für 6-8 Portionen

4 Äpfel	2 Eier
250 g Mehl Typ 405	10 g Stärke
50 g Butter	50 g Zucker
1 Prise Salz	40 ml Rum (je nach Geschmack)
80 ml kaltes Wasser	1 Päckchen Vanillin
10 g Backpulver	10 g Mehl Typ 405
100 g Zucker	Klarer Tortenguss

Für die Creme:
500 ml Milch

Zubereitung des Kuchenbodens:

Mischen Sie das gesiebte Mehl mit dem Salz, geben Sie die weiche Butter, den Zucker, das Backpulver und nach und nach das Wasser dazu und kneten Sie daraus einen geschmeidigen Teig. Lassen Sie den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Zubereitung der Creme:

Erhitzen Sie Milch und Vanillin und nehmen Sie den Topf vom Herd. Verquirlen Sie in einer Schüssel Zucker, Eier, Mehl und Stärke. Ziehen Sie diese Masse unter die Milch und rühren Sie diese auf dem Herd, bis sie schön cremig ist. Zum Schluss können Sie die Creme nach Belieben noch mit Rum verfeinern. Kleiden Sie die Kuchenform mit Backpapier aus. Legen Sie den Mübteig so hinein, dass er bis über den Rand reicht. Verteilen Sie die fertige Creme auf dem Kuchenboden.

Schneiden Sie die Äpfel in etwa 5 mm dicke Schnitze.

Belegen Sie den Kuchen so mit Apfelschnitzen, dass diese sich leicht überlappen und den gesamten Kuchen bedecken.

Lassen Sie den Kuchen nach dem Garzeitende abkühlen und überziehen Sie ihn anschließend mit klarem Tortenguss.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „QUICHE“ und anschließend das Rezept „APFELKUCHEN“ und bestätigen Sie.

- Zubereitungszeit: 50 min.
- Gardauer*: 75-90 min.
- Empfohlener Behälter: flache Metall-Kuchenform (Durchmesser etwa 28 cm)

Tipps und Varianten:

- Für einen etwas trockeneren Kuchen verteilen Sie vor dem Einfüllen der Creme zerbröselte Butterkekse auf dem Kuchenboden.
- Bestäuben Sie die Äpfel vor den Backen mit etwas gemahlenem Zimt.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).

QUICHE



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 2 Stunden
- Gardauer*: 25-35 min.
- 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.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



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 eingeeölten Backblech aus.

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

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „PIZZA“ und anschließend das Rezept „PIZZA“ oder „PIZZA 2 BLECHE“ und bestätigen Sie.

SCHWEINEKOTELETT

Zutaten für 2-6 Portionen

2-6 Schweinekoteletts

Oliveöl

Knoblauch

Salbei

Rosmarin

Salz, Pfeffer

■ Zubereitungszeit: 10 min. + 30 min. Marinierzeit

■ Gardauer*: 15-25 min.

■ 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.

>Das Gerät meldet sich, wenn Sie das Fleisch wenden müssen<

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „FLEISCH“ und anschließend das Rezept „SCHWEINEKOTELETTS“ und bestätigen Sie.

Für dieses Rezept lassen sich das Garzeitende /die Startvorwahl nicht einstellen.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



Anmerkungen

SCHWEINEBRATEN MIT SCHWARTE

- Zubereitungszeit: 20 min.
- Gardauer*: 110-130 min.
- 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

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPT).

Zutaten für 4/6 Portionen

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



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.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „FLEISCH“ und anschließend das Rezept „SCHWEINEBRATEN“ und bestätigen Sie.

Anmerkungen

LAMMKEULE

Zutaten für 4-6 Portionen

1 Lammkeule mit etwa 2 kg
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

- Zubereitungszeit: 20 min.
- Gardauer*: 60-70 min.
- 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.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).

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.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „FLEISCH“ und anschließend das Rezept „LAMMKEULE“ und bestätigen Sie.



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 10 min. plus 30 min. Marinieren
- Gardauer*: 15-25 min.
- Empfohlener Behälter: Rost und Fettpfanne

Tipps und Varianten:

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

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



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

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.

>Das Gerät meldet sich, wenn Sie das Fleisch wenden müssen<

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „FLEISCH“ und anschließend das Rezept „GRILLSPIESSE“ und bestätigen Sie.

Für dieses Rezept lassen sich das Garzeitende /die Startvorwahl nicht einstellen.

BRATHUHN

Zutaten für 4-6 Portionen

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

- Zubereitungszeit: 10 min.
- Gardauer*: 50-70 min.
- Empfohlener Behälter:
Rost und Fettpfanne

Tipps und Varianten:

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

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 1 l Wasser in die Fettpfanne und schieben Sie diese auf der untersten Ebene in den Ofen.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „GEFLÜGEL“ und anschließend das Rezept „BRATHUHN“ und bestätigen Sie.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



Anmerkungen

HÜHNERBRUST

- Zubereitungszeit: 10 min. plus 30 min. Marinieren
- Gardauer*: 15-20 min.
- Empfohlener Behälter: Rost und Fettpfanne

Tipps und Varianten:

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

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



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.

>Das Gerät meldet sich, wenn Sie das Fleisch wenden müssen<

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „GEFLÜGEL“ und anschließend das Rezept „HÜHNERBRUST“ und bestätigen Sie.

Für dieses Rezept lassen sich das Garzeitende /die Startvorwahl nicht einstellen.

Anmerkungen

GEGRILLTE FORELLEN

Zutaten für 4 Portionen

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

- Zubereitungszeit: 20 min.
- Gardauer*: 20-30 min.
- 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)

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.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „FISCH“ und anschließend das Rezept „GEGRILLTE FORELLEN“ und bestätigen Sie

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



Anmerkungen

LACHS MIT KRÄUTERN

- Zubereitungszeit: 20 min.
- Gardauer*: 15-25 min.
- 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

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPT).



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.

Wählen Sie im Menü „REZEPT“ die Kategorie „FISCH“ und anschließend das Rezept „LACHS MIT KRÄUTERN“ und bestätigen Sie.

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

- Zubereitungszeit: 30 min
- Gardauer*: 15-30 min.
- 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

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.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „FISCH“ und anschließend das Rezept „FISCH M. HASELNUSS“ und bestätigen Sie.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



Anmerkungen

BRATKARTOFFELN

- Zubereitungszeit: 20 min.
- Gardauer*: 30-40 min.
- 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.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPT).



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.

>Das Gerät meldet sich, wenn Sie die Kartoffeln umrühren müssen<

Wählen Sie im Menü „REZEPT“ die Kategorie „GEMÜSE“ und anschließend das Rezept „BRATKARTOFFELN“ und bestätigen Sie.

Für dieses Rezept lassen sich das Garzeitende /die Startvorwahl nicht einstellen.

VEGETARISCHER STRUDEL

- Zubereitungszeit: 40 min.
- Gardauer*: 30-40 min.
- Empfohlener Behälter:
Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

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 Teigländer 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.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „GEMÜSE“ und anschließend das Rezept „VEGETAR. STRUDEL“ und bestätigen Sie.

Tipps und Varianten:

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

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).

Anmerkungen

KARTOFFEL-GRATIN

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 55-65 min.
- Empfohlener Behälter:
Auflaufform (etwa 28 cm lang)

Zutaten für 4-6 Portionen

1 kg Kartoffeln
150 g geriebener Greyerzer
200 ml Milch
250 ml Sahne
40 g Butter
1 Knoblauchzehe
15 g Schalotten
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in dünne Scheiben.

Dünsten Sie in einem Topf den zerdrückten Knoblauch und die gehackte Schalotte in etwas Butter an und fügen Sie dann Milch und Sahne hinzu.

Buttern Sie die Auflaufform und schichten Sie die Kartoffelscheiben hinein. Geben Sie die Masse über die Kartoffeln und würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Bestreuen Sie die Kartoffeln mit dem geriebenen Käse.

Geben Sie zuletzt einige Butterflöckchen darüber.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „GEMÜSE“ und anschließend das Rezept „KARTOFFELGRATIN“ und bestätigen Sie.

Tipps und Varianten:

- Geben Sie vor dem Garen 150 g blättrig geschnittene frische Steinpilze oder 1 EL eingeweichte Trockensteinpilze hinzu.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).

Anmerkungen

TOMATENGRATIN

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 30-40 min.
- Empfohlener Behälter:
Auflaufform
(etwa 26 cm lang)

Tipps und Varianten:

1. Fügen Sie der Brot-Kräuter-Mischung nach Geschmack auch einige Minzblättchen hinzu.
2. Die gratinierten gefüllten Tomaten eignen sich kalt auch als sommerliche Vorspeise.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).

Zutaten für 4-6 Portionen

4-8 Strauchtomaten
130 g Toastbrot ohne Kruste
15 g Basilikum
10 g Petersilie
½ Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Halbieren und entkernen Sie die Tomaten.
Salzen Sie die Tomaten und lassen Sie sie umgedreht auf einem Tuch etwas austropfen.
Mischen Sie Toastbrot mit Basilikum, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer im Mixer.
Füllen Sie die Tomaten mit der Brot-Kräuter-Mischung und setzen Sie sie in die Auflaufform.
Beträufeln Sie sie mit Olivenöl und überbacken Sie das Gericht.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „GEMÜSE“ und anschließend das Rezept „TOMATENGRATIN“ und bestätigen Sie.



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*: 10-15 min.
- 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.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „GEMÜSE“ und anschließend das Rezept „GEMÜSEGRATIN“ und bestätigen Sie.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 50-60 min.
- 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

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



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.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „GEMÜSE“ und anschließend das Rezept „GEFÜLLTE PAPRIKA“ und bestätigen Sie.

Anmerkungen

OBSTTORTE

Zutaten für 6-8 Portionen

Für den Mürbteig:	3 Eigelb
300 g Mehl Typ 405	1 ganzes Ei
1 ganzes Ei und 2 Eigelb	125 g Zucker
180 g Butter	50 g Mehl 00
150 g Zucker	1/2 Päckchen Vanillin
abgeriebene Schale einer Zitrone	Schale einer halben Zitrone
1 Prise Salz	frische Früchte der Saison
1 Päckchen Vanillin	Klarer Tortenguss (nach Geschmack)

Für die Konditorcreme:
500 ml Milch

Zubereitung des Kuchenbodens:

Schlagen Sie den Zucker mit der weichen Butter schaumig.

Geben Sie Eier, Salz, Zitronenschale und Mehl dazu und verkneten Sie alles rasch zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Buttern und mehlen Sie die Form ein.

Legen Sie den ausgewellten Teig in die Kuchenform, dass er bis über den Rand reicht. Stechen Sie den Teig einige Male mit einer Gabel ein und backen Sie ihn.

Nehmen Sie den Kuchenboden nach dem Ende der Garzeit aus dem Ofen und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn füllen.

Zubereitung der Konditorcreme:

Kochen Sie Milch und Zitronenschale auf.

Mischen Sie in einer Schüssel Zucker, Mehl, Eier und Vanillin.

Lassen Sie die Milch unter Rühren langsam in die Mischung einlaufen. Kochen Sie die Creme erneut auf und schalten Sie den Herd dann sofort aus. Nehmen Sie die Creme vom Herd und lassen Sie sie abkühlen. Rühren Sie die Creme ab und zu um, damit sich keine Haut bildet.

Schneiden Sie das Obst in Scheiben.

Wenn die Konditorcreme abgekühlt ist, geben Sie sie auf den Kuchenboden. Verzieren Sie den Kuchen mit Obst und geben Sie einen Tortenguss darüber.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „DESSERT“ und anschließend das Rezept „OBSTTORTE“ und bestätigen Sie.

■ Zubereitungszeit: 40 min.

■ Gardauer*: 30-40 min.

■ Empfohlener Behälter:
Flache Kuchenform
(Durchmesser 28-30 cm)

Tipps und Varianten:

- Sie können einen Biskuitboden zwischen Konditorcreme und Obst einfügen.
- Für eine Linzertorte geben Sie vor dem Backen Marmelade nach Geschmack (Erdbeer-, Aprikosen-, Feigen- oder Pfirsichmarmelade) auf den Mürbteigboden und dekorieren Sie den Kuchen mit dem restlichen Teig.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 40 min.
- Gardauer*: 40-60 min.
- 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 Schokoraspeln.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



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.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „DESSERT“ und anschließend das Rezept „STRUDEL“ und bestätigen Sie.

BIRNEN-SCHOKOKUCHEN

Zutaten für 6-8 Portionen

3 Eier
170 g Zucker
150 g Butter
250 g Mehl Typ 405
10 g Backpulver
1 Prise Salz
2-3 Birnen (etwa 200 g)
1 Päckchen Vanillin
80 g dunkle Schokoraspeln

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 45-55 min.
- Empfohlener Behälter: runde, hohe Metall-Springform (Durchmesser etwa 26 cm)

Tipps und Varianten:

- Statt Schokoraspeln können Sie auch 80 g halbierte Mandeln verwenden.
- Ein Teil der Birnen kann in Schnitzes geschnitten und gefächert als Dekoration auf den Kuchen gelegt werden.
- Wird der Kuchen ohne Schokolade zubereitet, so kann er mit einer mit Grappa verfeinerten Puddingcreme gereicht werden.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).

Schlagen Sie Eier, Zucker, Vanillin und Salz zusammen schaumig.

Geben Sie die weiche Butter dazu und mischen Sie langsam.

Geben Sie gesiebtes Mehl und Backpulver hinzu.

Rühren Sie alles zu einem glatten, gleichmäßigen Teig. Schälen Sie die Birnen, schneiden Sie sie in Stückchen und geben Sie sie zum Teig. Geben Sie auch die Schokoraspeln dazu.

Geben Sie die Masse in eine gebutterte und bemehlte Form.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „DESSERT“ und anschließend das Rezept „BIRNEN-SCHOKOKUCHEN“ und bestätigen Sie.



- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 45-55 min.
- 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.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



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.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „DESSERT“ und anschließend das Rezept „MARMORKUCHEN“ und bestätigen Sie.

KÄSEKUCHEN

Zutaten für 6-8 Portionen

280 g Butterkekse
100 g Butter
3 Eier
100 g Zucker
280 g Ricotta
Waldfrüchtemarmelade

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 38-50 min.
- Empfohlener Behälter:
runde, hohe Springform aus Metall
(Durchmesser etwa 26 cm)

Tipps und Varianten:

- Die Waldfrüchtemarmelade kann ersetzt werden durch: Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren.

Zerkrümeln Sie die Kekse in einer Schüssel. Lassen Sie die Butter zergehen und geben Sie sie zu den Keksen.

Kleiden Sie den Boden einer Kuchenform mit Backpapier aus und drücken Sie den Teig leicht darauf an.

Schlagen Sie Eier, Zucker und Ricotta und streichen Sie diese Creme auf den Keksboden.

Backen Sie den Kuchen und lassen Sie ihn abkühlen. Glasieren Sie ihn mit Marmelade.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „DESSERT“ und anschließend das Rezept „KÄSEKUCHEN“ und bestätigen Sie.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).

DESSERT



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 40-60 min.
- Empfohlener Behälter: runde, hohe Metall-Springform (Durchmesser etwa 26 cm)

Tipps und Varianten:

- Das Roggenmehl lässt sich durch Weichweizenvollkornmehl ersetzen.
- Reichen Sie zu diesem Jogurtkuchen eine Naturjogurtcreme.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPT).



JOGHURTTORTE

Zutaten für 6-8 Portionen

- 200 g Zucker
- 3 ganze Eier
- 200 g Weißmehl 00
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 125 g Jogurt
- 17 g Backpulver
- 60 g Pflanzenöl
- 1 Orange, Saft und Schale
- 1 Prise Salz

Schlagen Sie Zucker und Eier schaumig. Mischen Sie beide Mehlsorten, Backpulver und Salz.

Verrühren Sie die Mehlmischung mit Eiern, Jogurt, Öl, Saft und geriebener Orangenschale. Verrühren Sie die Zutaten zu einer glatten Masse. Buttern und bemehlen Sie eine Kuchenform und geben Sie die Masse hinein.

Backen Sie den Kuchen.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „DESSERT“ und anschließend das Rezept „JOGHURTTORTE“ und bestätigen Sie.

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 la technologie SENSOR avec 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 30 recettes soigneusement sélectionnées à votre intention. Dès que vous avez sélectionné votre recette préférée par le biais de l'afficheur de votre four, il ne vous reste plus qu'à enfourner le plat et à démarrer la cuisson. Le four programme automatiquement le processus de cuisson idéal et vous informe régulièrement via l'afficheur.

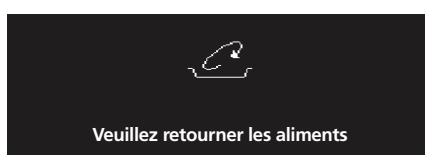
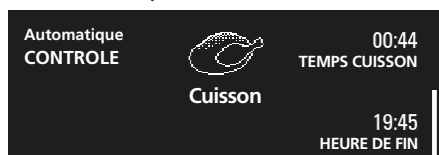
Si vous le souhaitez, vous pouvez apporter votre touche personnelle à tous vos plats au terme de la durée de cuisson.

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 : le four vous informera en émettant un signal sonore. (Il est précisé dans la recette si l'aliment doit être mélangé ou retourné pendant la cuisson).



La durée de cuisson affichée au départ est fournie à titre purement indicatif : le four adapte le temps restant au cours de la cuisson du plat.

Peu de temps avant que le temps de cuisson ne soit écoulé, le four vous demande de contrôler si le niveau de cuisson du plat est à votre convenance. Pour cette même raison, en fin de cuisson, il est possible de prolonger manuellement le temps de cuisson en intervenant sur la navigation du four.



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

LASAGNES	PAGE 69
CANNELLONI	PAGE 70
GRATIN AUX CRÊPES	PAGE 71
GRATIN D'AUBERGINES AU PARMESAN	PAGE 72

TOURTE AUX LÉGUMES	PAGE 73
QUICHE LORRAINE	PAGE 74
TARTE AUX POMMES	PAGE 75

PIZZA	PAGE 76
PIZZA 2 PLAQUES	PAGE 76

CÔTES DE PORC	PAGE 77
RÔTI DE PORC AVEC SA COUENNE	PAGE 78
GIGOT D'AGNEAU	PAGE 79
BROCHETTES	PAGE 80

POULET RÔTI	PAGE 81
BLANCS DE POULET	PAGE 82

TRUITES GRILLÉES	PAGE 83
SAUMON AUX HERBES	PAGE 84
FILETS DE POISSON	
EN CROÛTE DE NOISETTES	PAGE 85

POMMES DE TERRES RÔTIES	PAGE 86
STRUDEL VÉGÉTARIEN	PAGE 87
GRATIN POMMES DE TERRE	PAGE 87
GRATIN DE TOMATES	PAGE 88
GRATIN DE LÉGUMES	PAGE 89
POIVRON FARCI	PAGE 90

TARTE AUX FRUITS	PAGE 91
STRUDEL	PAGE 92
GÂTEAU AUX POIRES ET CHOCOLAT	PAGE 93
GÂTEAU MARBRÉ	PAGE 94
GÂTEAU AU FROMAGE	PAGE 95
GÂTEAU AU YAOURT	PAGE 96

LASAGNES

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

500 g de pâte fraîche pour lasagnes
180 g de Parmesan râpé
200 g de fromage coupé en morceaux
(au choix : mozzarella, scamorza, provola)

Pour la sauce à la viande :

500 g de viande de bœuf hachée
800 g de tomates (pelées ou en petits morceaux)
1 cube de bouillon
1 oignon moyen
30 g de beurre
6 à 7 cuillères d'huile d'olive
1 verre de vin rouge
céleri, carottes
sel

Pour la préparation de 600 g de sauce

Béchamel :

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

Préparation de la sauce à la viande :

Couper le céleri, les carottes et l'oignon en petits morceaux et faites revenir dans l'huile d'olive et le beurre.

Ajoutez la viande et faites rissoler. Versez le vin et faites évaporer. Ajoutez les tomates, le cube de bouillon et le sel. Couvrez et cuisez à feu doux pendant environ une heure.

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 de noix de muscade râpée.

Beurrez la plaque. Etalez sur le fond deux cuillères de sauce à la viande, alternez une couche de pâte pour lasagnes, une couche de sauce à la viande, la sauce Béchamel, le fromage en morceaux et saupoudrez de Parmesan râpé. Continuez à alterner les couches jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminez par une couche abondante de sauce Béchamel, saupoudrez de Parmesan râpé et ajoutez quelques noix de beurre.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « RAGOÛT », puis la recette « LASAGNES » et validez votre sélection.

- Temps de préparation : 2 heures
- Temps de cuisson* : 45 à 60 min
- Récipient conseillé : plaque anti-adhérente rectangulaire

Suggestion et variante :

- Si vous préparez des lasagnes à base de poisson ou de légumes, vous pouvez remplacer le lait par du bouillon végétal et le beurre par de l'huile d'olive.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



Annotations

- Temps de préparation : 1 heure
- Temps de cuisson* : 25 à 40 min
- 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).

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



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.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « RAGOÛT », puis la recette « CANNELLONI » et validez votre sélection.

GRATIN AUX CRÊPES

Ingrédients pour 6 personnes

Pour les crêpes :

100 g de farine 00
250 ml de lait
3 œufs entiers
1 cuillère d'huile
d'olive
sel, noix de muscade

Pour la farce :

400 g de ricotta
200 g d'épinards
40 g de Parmesan
sel, poivre
1 œuf
noix de muscade

Pour la sauce

Béchamel :

50 g de beurre
60 g de farine
1 l de lait
sel, noix de muscade
60 g de Parmesan

- Temps de préparation : 50 min
- Temps de cuisson* : 35 à 45 min
- Récipient conseillé :
plaque anti-adhérente
rectangulaire

Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer les épinards par des champignons coupés en tranches et étuvés.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Préparez la farce des crêpes en mélangeant soigneusement tous les ingrédients à l'aide d'un fouet. Laissez reposer la préparation au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes.

Préparez les crêpes à l'aide de la poêle spéciale anti-adhérente.

Faites blanchir les épinards. Faites-les refroidir dans de l'eau froide et égouttez-les soigneusement.

Hachez-les légèrement et ajoutez la ricotta, le sel, le poivre, la noix de muscade, les œufs et le Parmesan.

Garnissez les crêpes et repliez-les.

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.

Versez la sauce dans le fond d'un plat en pyrex, puis disposez les crêpes par-dessus. Recouvrez les crêpes de Béchamel et saupoudrez de Parmesan. Faites gratiner au four.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « RAGOÛT », puis la recette « GRATIN AUX CRÊPES » et validez votre sélection.



GRATIN D'AUBERGINES AU PARMESAN

- Temps de préparation : 50 min
- Temps de cuisson* : 40 à 50 min
- 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.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

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 gril.

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.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « RAGOÛT », puis la recette « GRATIN D'AUBERGINES » et validez votre sélection.



TOURTE AUX LÉGUMES

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

250 g de pâte feuilletée fraîche
450 g de légumes mixtes : artichauts, asperges
et champignons
150 g de Gruyère râpé grossièrement
3 œufs
200 ml de crème liquide
100 ml de lait
sel, poivre, paprika

Faites blanchir les légumes pendant quelques minutes dans de l'eau salée, puis égouttez-les. Faites revenir les légumes coupés en morceaux dans une poêle, avec un peu d'huile. Tapissez le moule de papier sulfurisé et abaissez la pâte en veillant à recouvrir les bords également. Etalez les légumes, saupoudrez de fromage râpé. Dans un récipient, battez les œufs, la crème, le lait, le sel et le paprika, puis versez la préparation de façon uniforme sur les légumes.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « TOURTE », puis la recette « TOURTE AUX LÉGUMES » et validez votre sélection.

- Temps de préparation : 40
- Temps de cuisson* : 50-60 min
- Récipient conseillé : moule à tarte en métal à bords bas (diamètre 28 cm environ)

Suggestion et variante :

- Utilisez de préférence des légumes frais de saison. Si les légumes sont coupés fins, il n'est pas nécessaire de les blanchir.
- Vous pouvez accompagner la tarte aux légumes d'un filet de poisson cuit à la vapeur, ou la servir comme hors d'œuvre avec une sauce tiède à base de légumes (crème de poireaux, sauce tomate, crème de potiron).

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



Annotations

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 40 à 50 min
- 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

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



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.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « TOURTE », puis la recette « QUICHE LORRAINE » et validez votre sélection.

TARTE AUX POMMES

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

4 pommes
250 g de farine 00
50 g de beurre
1 pincée de sel
80 ml d'eau froide
10 g de levure pour
gâteaux
100 g de sucre

Pour la crème :
500 ml de lait
2 œufs
10 g de maïzena
50 g de sucre
40 ml de rhum
(facultatif)
1 sachet de sucre
vanillé
10 g de farine 00
gélatine pour gâteaux

- Temps de préparation : 50
- Temps de cuisson* : 75 à 90 min
- Récipient conseillé :
moule à tarte en métal à
bords bas (diamètre 28 cm
environ)

Suggestion et variante :

- Émiettez quelques biscuits secs
sur la pâte avant de verser la
crème pour obtenir une tarte
plus sèche.
- Avant la cuisson, saupoudrez
légèrement les pommes avec de
la cannelle en poudre.

*La durée optimale de cuisson sera
automatiquement définie par la fonction
sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Préparation de la base :

Mélangez la farine tamisée avec le sel, ajoutez le beurre préalablement ramolli à température ambiante, le sucre, la levure et l'eau, jusqu'à ce que vous obteniez un mélange compact. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes environ.

Préparation de la crème :

Faites chauffer le lait avec le sucre vanillé, puis retirez du feu. Dans un autre récipient, battez le sucre, l'œuf, la farine et la maïzena. Ajoutez le mélange obtenu au lait et continuez à mélanger sur le feu jusqu'à ce que la consistance devienne crémeuse. En fin de cuisson, ajoutez le rhum.

Tapissez le moule à tarte de papier sulfurisé. Étendez la pâte dans le moule en recouvrant les bords également.

Recouvrez la pâte avec la crème préparée précédemment.

Coupez les pommes en quartiers (épaisseur d'un demi-centimètre environ).

Disposez les tranches de pommes en les superposant partiellement l'une sur l'autre, de façon à recouvrir toute la surface.

Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir la tarte, puis glacez avec la gélatine pour pâtisseries.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « TOURTE », puis la recette « TARTE AUX POMMES » et validez votre sélection.



Annotations

- Temps de préparation : 2 heures
- Temps de cuisson* : 25 à 35 min
- 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.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



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.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « PIZZA », puis la recette « PIZZA » ou « PIZZA 2 PLAQUES » et validez votre sélection.

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 25 min
- 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.

>Le four vous indiquera quand il sera nécessaire de tourner la viande<

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « VIANDES », puis la recette « CÔTES DE PORC » et validez votre sélection.

Pour cette recette, il n'est pas possible de programmer l'heure de fin de cuisson /départ retardé.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



RÔTI DE PORC AVEC SA COUENNE

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson* : 110 à 130 min
- 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

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

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.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « VIANDES », puis la recette « PORC RÔTI » et validez.

GIGOT D'AGNEAU

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

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

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson* : 60 à 70 min
- Récipient conseillé :
lèchefrite 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.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

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 lèchefrite tapissée d'une feuille de papier sulfurisé. Placez la lèchefrite sur le troisième gradin.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « VIANDES », puis la recette « GIGOT D'AGNEAU » et validez votre sélection.



Annotations

- Temps de préparation : 10 min plus 30 minutes pour la marinade
- Temps de cuisson* : 15 à 25 min
- 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.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



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.

>Le four vous indiquera quand il sera nécessaire de tourner la viande<

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « VIANDES », puis la recette « BROCHETTES » et validez votre sélection.

Pour cette recette, il n'est pas possible de programmer l'heure de fin de cuisson /départ retardé.

POULET RÔTI

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

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

- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson* : 50 à 70 min
- Récipient conseillé : grille ou lèchefrite

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.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

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 1 l d'eau dans la lèchefrite que vous placerez sur le premier gradin.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « VOLAILLE », puis la recette « POULET RÔTI » et validez votre sélection.



Annotations

BLANCS DE POULET

- Temps de préparation : 10 min plus 30 minutes pour la marinade
- Temps de cuisson* : 15 à 20 min
- 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.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

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.

>Le four vous indiquera quand il sera nécessaire de tourner la viande<

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « VOLAILLE », puis la recette « BLANCS DE POULET » et validez votre sélection.

Pour cette recette, il n'est pas possible de programmer l'heure de fin de cuisson /départ retardé.

TRUITES GRILLÉES

Ingrédients pour 4 personnes

4 truites de 230/250 g chacune

Romarin

Sauge

Ail

Thym

Sel et poivre

huile d'olive extra vierge

■ Temps de préparation : 20 min

■ Temps de cuisson* : 20 à 30 min

■ Récipient conseillé :
lèchefrite 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)

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

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 lèchefrite après y avoir posé du papier sulfurisé. Arrosez-les d'huile d'olive extra vierge.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « POISSONS », puis la recette « TRUITES GRILLÉES » et validez.



SAUMON AUX HERBES

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson* : 15 à 25 min
- 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

*La durée optimale de cuisson sera
automatiquement définie par la fonction
sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



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.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « POISSONS », puis la recette « SAUMON AUX HERBES » et validez votre sélection.

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.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « POISSONS », puis la recette « POISSON CROÛTE NOIX » et validez.

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 15 à 30 min
- 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

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



POMMES DE TERRE RÔTIES

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson* : 30 à 40 min
- Récipient conseillé :
lèchefrite 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.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

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 lèchefrite tapissée de papier sulfurisé. Saupoudrez de sel et de romarin.

Arrosez abondamment d'huile et mélangez.

>Le four vous indiquera quand il sera nécessaire de mélanger les pommes de terre<

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES », puis la recette « POM. TERRE RÔTIES » et validez votre sélection.

Pour cette recette, il n'est pas possible de programmer l'heure de fin de cuisson /départ retardé.

STRUDEL VÉGÉTARIEN

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson* : 30 à 40 min
- Récipient conseillé :
lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Ingrédients pour 8 personnes

500 g 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.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES », puis la recette « STRUDEL VÉGÉTARIEN » et validez votre sélection.

Suggestion et variante :

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

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Annotations

GRATIN POMMES DE TERRE

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 55 à 65 min
- Récipient conseillé :
plat en pyrex (longueur 28 cm env.)

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 kg de pommes de terre
150 g de Gruyère râpé
200 ml de lait
250 ml de crème fraîche
40 g de beurre
1 gousse d'ail
15 g d'échalote
sel, poivre, noix de muscade

Pelez et coupez les pommes de terre en tranches fines.

Dans une casserole, faites rissoler l'ail et l'échalote hachés avec une noix de beurre, puis ajoutez le lait et la crème.

Beurrez le plat en pyrex et disposez les tranches de pommes de terre. Versez la préparation sur les pommes de terre et assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Saupoudrez les pommes de terre de fromage râpé.

Disposez quelques noix de beurre.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES », puis la recette « GRATIN P. DE TERRE » et validez votre sélection.

Suggestion et variante :

- Ajoutez avant la cuisson 150g de champignons porcini sautés à l'ail et au persil ou une cuillère de champignons porcini secs trempés dans l'eau et hachés.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Annotations

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 30 à 40 min
- Récipient conseillé :
plat en pyrex
(longueur 26 cm environ)

Suggestion et variante :

- Ajoutez quelques feuilles de menthe, si vous le souhaitez, pour aromatiser le pain aux herbes.
- Les tomates farcies peuvent être servies froides comme hors d'œuvre d'été.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



GRÂTIN DE TOMATES

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

4 à 8 tomates en grappe
130 g de pain carré privé de la croûte
15 g de basilic
10 g de persil
½ gousse d'ail
2 cuillères d'huile d'olive
sel, poivre

Coupez les tomates en deux et videz-les de leurs pépins.

Salez les tomates et retournez-les sur un torchon pour les faire dégorger.

Préparez le pain aux herbes en passant au mixer le pain carré avec le basilic, le persil, l'ail, l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Remplissez les tomates avec le pain aux herbes et disposez-les dans un plat en pyrex.

Mouillez avec un filet d'huile d'olive et enfournez.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES », puis la recette « GRÂTIN DE TOMATES » et validez votre sélection.

GRÂTIN DE LÉGUMES

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

750 g de légumes (broccoli, choux 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

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson* : 10 à 15 min
- 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).

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.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES », puis la recette « GRÂTIN DE LÉGUMES » et validez votre sélection.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 50 à 60 min
- 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

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



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.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES », puis la recette « POIVRON FARCI » et validez votre sélection.

TARTE AUX FRUITS

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

Pour la pâte sablée :

300 g de farine 00
1 œuf entier et 2 jaunes
180 g de beurre
150 g de sucre
le zeste d'un citron
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé

Pour la crème pâtissière :

500 ml de lait
3 jaunes d'œuf
1 œuf entier
125 g de sucre
50 g de farine 00
1/2 sachet de sucre vanillé
le zeste d'un demi-citron
fruits de saison
gélatine pour gâteaux (si vous le souhaitez)

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson* : 30 à 40 min
- Récipient conseillé : Moule à tarte à bords bas (diamètre 28 cm - 30 cm)

Suggestion et variante :

- Vous pouvez ajouter une couche de biscuit de Savoie entre la crème et les fruits frais.
- Pour une tarte à la confiture, étalez la confiture (fraises, abricots, figues, pêches) sur la pâte et décorez avec la pâte restante.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Préparation de la base :

Mélangez le sucre avec le beurre ramolli à température ambiante.

Ajoutez les œufs, le sel, le zeste de citron et la farine, et travaillez brièvement le mélange. Placez la pâte obtenue dans le réfrigérateur pendant 30 minutes environ. Beurrez et farinez le moule.

Abaissez la pâte de façon à recouvrir le fond et les bords du moule. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette et enfournez.

En fin de cuisson, retirez la base du four et attendez qu'elle soit tiède avant de la garnir.

Préparation de la crème pâtissière :

Portez le lait à ébullition avec le zeste du citron.

Dans un bol, mélangez le sucre avec la farine, les œufs et le sucre vanillé.

Délayez le mélange en versant le lait lentement. Portez à nouveau la crème à ébullition et éteignez immédiatement. Retirez du feu et faites-la refroidir en mélangeant de temps en temps.

Coupez les fruits en tranches.

Dès que la crème pâtissière est refroidie, versez-la sur le fond de la tarte, décorez avec les fruits et recouvrez de gélatine pour gâteaux.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT », puis la recette « TARTE AUX FRUITS » et validez votre sélection.



Annotations

STRUDEL

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson* : 40 à 60 min
- 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.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)



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 raisins 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 raisins 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.

Tappez 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.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT », puis la recette « STRUDEL » et validez votre sélection.

GÂTEAU AUX POIRES ET CHOCOLAT

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

3 œufs
170 g de sucre
150 g de beurre
250 g de farine 00
10 g de levure pour gâteaux
1 pincée de sel
2 à 3 poires (environ 200 g)
1 sachet de sucre vanillé
80 g de copeaux de chocolat fondant

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 45 à 55 min
- Récipient conseillé : moule à gâteau en métal rond à bords hauts (diamètre 26 cm environ)

Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer les copeaux de chocolat par 80 g d'amandes effilées.
- Une partie des poires peut être découpée en quartiers que vous disposerez en forme d'éventail sur le dessus du gâteau, en guise de décoration.
- Le gâteau préparé sans chocolat peut être accompagné d'une sauce à la crème anglaise parfumée à la grappa.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à ce que vous obteniez un mélange mousseux.

Ajoutez le beurre ramolli à température ambiante et mélangez lentement.

Ajoutez la farine tamisée et la levure.

Battez le tout jusqu'à ce que vous obteniez un mélange lisse et homogène. Pelez les poires, coupez-les en morceaux et ajoutez-les au mélange. Ajoutez également les copeaux de chocolat.

Versez la préparation dans un moule à gâteau beurré et fariné.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT », puis la recette « GÂTEAU POIRES CHOCO » et validez votre sélection.



Annotations

GÂTEAU MARBRÉ

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 45 à 55 min
- 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.

*La durée optimale de cuisson sera
automatiquement définie par la fonction
sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

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.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT », puis la recette « GÂTEAU MARBRÉ » et validez votre sélection.

GÂTEAU AU FROMAGE

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

280 g de biscuits secs
100 g de beurre
3 œufs
100 g de sucre
280 g de ricotta
confiture aux fruits des bois

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 38 à 50 min
- Récipient conseillé :
moule à gâteaux en métal
rond à bords hauts (diamètre
26 cm environ)

Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer la confiture aux fruits des bois par de la confiture aux mûres, aux myrtilles, aux framboises.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Émiettez les biscuits à la main dans un bol. Faites fondre le beurre et ajoutez-le aux biscuits.

Tapissez le fond du moule à gâteau de papier sulfurisé et versez la préparation en appuyant légèrement sur le fond.

Battez les œufs avec le sucre et la ricotta, puis étalez la crème obtenue sur la base en biscuits.

Faites cuire, puis laissez le gâteau refroidir. Glacez avec la confiture.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT », puis la recette « GÂTEAU AU FROMAGE » et validez votre sélection.



GÂTEAU AU YAOURT

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 40 à 60 min
- Récipient conseillé : moule à gâteaux en métal rond à bords hauts (diamètre 26 cm environ)

Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer la farine de seigle par de la farine intégrale de blé tendre.
- Accompagnez le gâteau d'une crème au yaourt nature.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES Auto-Adaptive)

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

200 g de sucre
 3 œufs entiers
 200 g de farine 00
 100 g de farine intégrale de seigle
 125 g de yaourt
 17 g de levure pour gâteaux
 60 g d'huile légère
 1 orange, jus et écorce
 1 pincée de sel

Montez le sucre avec les œufs. Mélangez les deux farines avec la levure et le sel.

Ajoutez le mélange de farine aux œufs, le yaourt, l'huile, le jus et l'écorce d'orange râpée. Incorporez les ingrédients en veillant à bien amalgamer le mélange. Beurrez et farinez un moule à gâteaux et versez-y le mélange. Enfournuez.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT », puis la recette « GÂTEAU AU YAOURT » et validez votre sélection.



NIET MEER VOORVERWARMEN, NIET MEER WACHTEN...ALLEEN PERFECT KOKEN

Deze oven combineert een geavanceerde gebruikersinterface en intelligente SENSOR-technologie met een krachtig convectiesysteem, waardoor voorverwarmen niet meer nodig is. Bij alle recepten in dit kookboek is voorverwarmen niet nodig en zijn perfecte resultaten gegarandeerd.

Dit kookboek bevat 30 zorgvuldig geselecteerde recepten.

Zodra u uw favoriete recept hebt gekozen via het display van uw oven, hoeft u het gerecht alleen nog maar in de oven te zetten en de bereiding te starten. De oven stelt automatisch het ideale bereidingsproces in en geeft daarbij regelmatig feedback op het display.

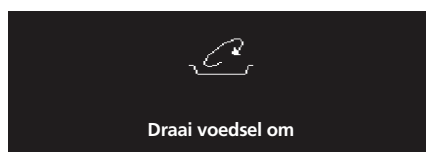
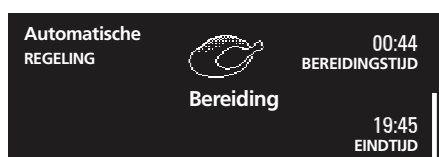
Op het einde van de bereidingstijd kunt u extra tijd of een andere functie inschakelen om het gerecht naar uw wens af te maken.

BELANGRIJKE ADVIEZEN

Voor de beste resultaten adviseren wij om de hoeveelheden en de ingrediënten in de recepten niet aan te passen.

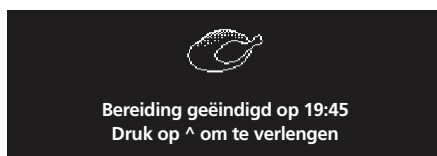
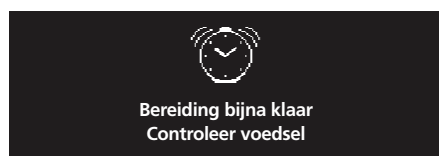
Voordat u begint met het bereiden van vlees, is het aan te bevelen om dit minimaal één uur van tevoren uit de koelkast te halen. (De temperatuur van het vlees moet tussen de 10-12°C zijn).

Sommige gerechten moeten halverwege de bereiding worden omgedraaid of doorgeroerd: de oven waarschuwt u met een geluidssignaal. (In de recepten wordt aangegeven of het voedsel doorgeroerd of omgedraaid moet worden tijdens de bereiding).



De aanvankelijk weergegeven bereidingstijd is zuiver indicatief: de oven past de resterende tijd tijdens de bereiding van het gerecht aan.

Voordat de bereidingstijd afloopt, vraagt de oven om te controleren of het gerecht de door u gewenste bereidingsgraad heeft. Om dezelfde reden is het mogelijk om de bereidingstijd op het eind van de bereiding handmatig te verlengen op het bedieningspaneel van de oven.



BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

BAKPLAAT



ROOSTER



OPVANGBAK

De opvangbak onderscheidt zich van de bakplaat doordat hij dieper is.

In sommige recepten wordt gevraagd de opvangbak onder het rooster te plaatsen en deze te vullen met water, zodat vet en olie die tijdens het roosteren van vlees vrijkomen, opgevangen worden.



INHOUD

STOOFSCHOTELS

LASAGNE	PAG. 101
CANNELLONI	PAG. 102
GEGRATINEERDE PANNENKOEKJES	PAG. 103
AUBERGINEGRATIN	PAG. 104

HARTIGE TAARTEN

VEGETARISCHE TAART	PAG. 105
QUICHE LORRAINE	PAG. 106
APPELTAART	PAG. 107

PIZZA

PIZZA	PAG. 108
PIZZA 2 BAKPLATEN	PAG. 108

VLEES

VARKENSKARBONADES	PAG. 109
VARKENSBRAADSTUK MET ZWOERD	PAG. 110
LAMSBOUT	PAG. 111
KEBABS	PAG. 112

GEVOGELTE

GEBRADEN KIP	PAG. 113
KIPPENBORST	PAG. 114

VIS

GEGRILDE FOREL	PAG. 115
ZALM MET KRUIDEN	PAG. 116
VIS MET NOTENKORST	PAG. 117

GROENTEN

GEBAKKEN AARDAPPELEN	PAG. 118
VEGETARISCHE STRUDEL	PAG. 119
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	PAG. 119
GEGRATINEERDE TOMATEN	PAG. 120
GEGRATINEERDE GROENTEN	PAG. 121
GEVULDE PAPRIKA'S	PAG. 122

DESSERTS

VRUCHTENTAART	PAG. 123
APPELSTRUDEL	PAG. 124
PEREN-CHOCOLADETAART	PAG. 125
MARMERCAKE	PAG. 126
CHEESECAKE	PAG. 127
YOGHURTCAKE	PAG. 128

LASAGNE

Ingrediënten voor 6/8 porties

500 g vers pastadeeg voor lasagne
180 g geraspte parmezaanse kaas
200 g kaas in stukjes
(bijvoorbeeld mozzarella, rookkaas, provola)

Voor de vleessaus:

500 g rundergehakt
800 g tomaten (gepelde tomaten of in grote stukken)
1 bouillonblokje
1 middelgrote ui
30 g boter
6-7 eetlepels olijfolie
1 glas rode wijn
selderij, wortel
zout

Voor het bereiden van 600 g bechamelsaus:

(u kunt ook kant-en-klare bechamelsaus uit de winkel gebruiken)
50 g boter
60 g bloem
1 l melk
zout, nootmuskaat

Bereiding van de saus:

Hak de selderij, de wortel en de ui fijn en laat ze fruiten in de olie en de boter.
Voeg het vlees toe en bak het rul. Blus af met de wijn, laat deze verdampen en voeg daarna de tomaat, het bouillonblokje en zout. Dek af en laat ongeveer een uur op laag vuur bakken.

Bereiding van de bechamelsaus:

Smelt de boter, voeg de bloem toe en roer goed, zodat er geen klontjes ontstaan. Voeg beetje bij beetje de melk toe en laat de saus koken terwijl u voortdurend roert, tot de saus de gewenste dikte heeft. Breng de saus op smaak met een snufje zout en nootmuskaat.

Vet de ovenschaal in. Verdeel twee eetlepels tomatensaus over de bodem, leg een laag lasagnevellen erover, bedek met tomatensaus, de bechamelsaus, de in stukjes gesneden kaas en geraspte parmezaanse kaas. Blijf deze lagen maken tot alle ingrediënten op zijn.
Bedek de laatste laag met ruim bechamelsaus en geraspte parmezaanse kaas en enkele klontjes boter.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "STOOFSCHOTELS" en daarna het recept "LASAGNE" en bevestig uw keuze.

- Voorbereiding: 2 uur
- Bereiding*: 45-60 min
- Aanbevolen schaal:
rechthoekige ovenschaal met antiaanbaklaag

Suggesties en variaties:

- Als u lasagne met vis of groenten bereidt, dan kan de melk vervangen worden door groentebouillon en de boter door olijfolie.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



Opmerkingen

- Voorbereiding: 1 uur
- Bereiding*: 25-40 min
- Aanbevolen schaal:
rechthoekige glazen oven-
schaal (ongeveer 35x 25 cm)

Suggesties en variaties:

- De vulling van de cannelloni kan worden vervangen door de vulling van de pannenkoekjes (ricotta en spinazie).

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



CANNELLONI

Ingrediënten voor 4 porties

250 g verse pastavellen voor cannelloni of lasagne
60 g parmezaanse kaas (30 g voor de vulling)
klontjes boter

Ingrediënten voor de vulling

70 g prei
30 g selderij
3 eetlepels olijfolie
350 g rundvlees (mals mager vlees)
200 ml bouillon
80 g spinazie
60 g verse tomaten
1 ei
30 g parmezaanse kaas

Voor het bereiden van 300 g bechamelsaus:

(u kunt ook kant-en-klare bechamelsaus gebruiken)
30 g boter
30 g bloem
0,5 l melk
zout, nootmuskaat

Bereiding van de vulling:

Snijd de selderij en de prei in dunne reepjes en bak ze in een pan met de olijfolie. Voeg het in blokjes gesneden vlees toe en bestrooi met zout en peper. Voeg de spinazie toe en de in stukken gesneden tomaat. Laten sudderen tot al het vocht verdampt is. Voeg de bouillon toe en laat het geheel sudderen tot het vlees gaar is. De vulling moet zacht zijn, maar niet vloeibaar. Pureer het mengsel en voeg het ei, de parmezaanse kaas en de nootmuskaat toe. Meng alles goed.

Bereiding van de bechamelsaus:

Laat de boter smelten, voeg de bloem toe en roer goed, zodat er geen klontjes ontstaan. Voeg de melk beetje bij beetje toe en laat de saus koken -terwijl u voortdurend roert- tot deze de gewenste dikte heeft bereikt. Breng de saus op smaak met een snufje zout en nootmuskaat.

Leg enkele lepels vulling op de pastavellen en rol ze op. Snijd de cannelloni in de gewenste grootte.

Vet de ovenschaal in en schenk een soeplepel bechamelsaus op de bodem. Leg de cannelloni hierop en schenk de resterende saus erover. Bestrooi met parmezaanse kaas en enkele klontjes boter.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "STOOFSCHOTELS" en daarna het recept "CANNELLONI" en bevestig uw keuze.

Opmerkingen

GEGRATINEERDE PANNENKOEKJES

Ingrediënten voor 6 porties

Voor de pannenkoekjes:
100 g bloem
250 ml melk
3 eieren
1 eetlepel olijfolie
zout, nootmuskaat

Voor de vulling:
400 g ricotta
200 g verse spinazie
40 g parmezaanse kaas
zout, peper
1 ei
nootmuskaat

Voor de bechamelsaus:
50 g boter
60 g bloem
1 l melk
zout, nootmuskaat
60 g parmezaanse kaas

- Voorbereiding: 50 min
- Bereiding*: 35-45 min
- Aanbevolen schaal:
rechthoekige ovenschaal met antiaanbaklaag

Suggesties en variaties:

- De spinazie kan worden vervangen door plakjes gebakken champignons.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

Bereid het beslag voor de pannenkoekjes door alle ingrediënten bij elkaar te doen en goed te kloppen met een garde. Laat het beslag minimaal 15 minuten in de koelkast staan.

Bak de pannenkoekjes in een koekenpan met antiaanbaklaag.

Blancheer de spinazie. Spoel ze af met koud water en knijp het vocht eruit.

Snijd ze in kleinere stukjes en doe de ricotta, zout en peper, nootmuskaat, eieren en parmezaanse kaas erbij.

Vul de pannenkoekjes en sluit ze door ze dubbel te vouwen.

Bereiding van de bechamelsaus:

Smelt de boter, voeg de bloem toe en roer goed, zodat er geen klontjes ontstaan. Voeg beetje bij beetje de melk toe en laat de saus koken terwijl u voortdurend roert, tot de saus de gewenste dikte heeft.

Breng de saus op smaak met een snufje zout en nootmuskaat.

Verdeel wat saus over de bodem van een ovenschaal en leg de pannenkoekjes erop. Bedek de pannenkoekjes goed met de bechamelsaus en bestrooi het geheel met parmezaanse kaas. Laat het gerecht gratineren in de oven

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "STOOFSCHOTELS" en daarna het recept "GEGRAT. PANNENKOEK" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

- Voorbereiding: 50 min
- Bereiding*: 40-50 min
- Aanbevolen schaal:
rechthoekige vuurvaste schaal
(ongeveer 35 cm x 25 cm)

Suggesties en variaties:

- In de winkel zijn ingevroren geroosterde aubergines verkrijgbaar. Bij het gebruik van verse aubergines kunt u deze eerst door de bloem halen en vervolgens bakken, in plaats van ze te roosteren.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

AUBERGINEGRATIN

Ingrediënten voor 6/8 porties

4-5 aubergines (ongeveer 1,5 kg)
een grote ui
5-6 lepels olijfolie
800 g tomaten in grove stukken
350 g mozzarella
100 g geraspte parmezaanse kaas
verse basilicum

Snijd de aubergines in plakken (van ongeveer één centimeter dik), bestrooi ze met zout en leg ze ongeveer een uur op een theedoek. Rooster de aubergines op de grill.

Fruit de ui in de olie, voeg de tomaat toe, bestrooi met zout en laat dit ongeveer 40 minuten garen op laag vuur.

Snijd de mozzarella in blokjes. Verdeel twee eetlepels tomatensaus over de bodem van de ovenschaal, leg hierover een laag aubergineplakken, een laag saus, wat blokjes mozzarella, een laagje geraspte parmezaanse kaas en een paar blaadjes basilicum. Blijf deze lagen maken tot alle ingrediënten op zijn.

Bedek de laatste laag met tomatensaus en bestrooi met geraspte parmezaanse kaas.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "STOOFSCHOTELS" en daarna het recept "AUBERGINEGRATIN" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

VEGETARISCHE TAART

Ingrediënten voor 6/8 porties

250 g vers bladerdeeg
450 g gemengde groenten: artisjokken,
asperges en champignons
150 g grofgemalen gruyère
3 eieren
200 ml slagroom
100 ml melk
zout, peper, paprikapoeder

- Voorbereiding: 40 min
- Bereiding*: 50-60 min
- Aanbevolen schaal: lage metalen taartvorm (diameter ongeveer 28 cm)

Suggesties en variaties:

- Gebruik verse groenten van het seizoen. Als ze fijngesneden worden is het niet nodig om ze eerst te koken.
- De groentetaart kan worden gecombineerd met gestoomde visfilet of worden geserveerd als voorgerecht met een lauwe groentesaus (gebonden preisau, tomatensaus, gebonden pompoensaus).

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

Kook de groenten enkele minuten in kokend water met zout en giet ze af.

Bak de groenten enkele minuten in een koekenpan met een beetje olie.

Bekleed de taartvorm met bakpapier. Rol het deeg uit en bekleed de taartvorm. Verdeel de groenten erover en bestrooi met de geraspte kaas.

Klop de eieren in een kom met de slagroom, melk, zout, peper en paprikapoeder en giet dit gelijkmatig over de groenten.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "HARTIGE TAARTEN" en daarna het recept "VEGETARISCHE TAART" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 40-50 min
- Aanbevolen schaal:
lage metalen taartvorm
(diameter ongeveer 30 cm)

Suggesties en variaties:

- U kunt de quiche ook met de volgende ingrediënten bereiden:
 - aardappelen en bacon
 - prei en spek
 - vis en artisjokken
 - spinazie en zalm

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



QUICHE LORRAINE

Ingrediënten voor 6/8 porties

250 g vers kruimeldeeg
150 g pancetta in blokjes
4 eieren
2 uien
10 g fijngehakte peterselie
200 ml melk
200 ml slagroom
100 g grofgemalen gruyère
zout, peper

Bekleed de taartvorm met bakpapier. Rol het kruimeldeeg uit en bedek de taartvorm. Verdeel de gebakken pancetta en de in olijfolie gefruite gesnipperde ui over de bodem en bestrooi met de kaas.

Klop de eieren in een kom met de slagroom en de melk en voeg naar smaak zout en peper toe.

Giet het mengsel over de pancetta en garneer met gehakte peterselie.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "HARTIGE TAARTEN" en daarna het recept "QUICHE LORRAINE" en bevestig uw keuze.

Opmerkingen

APPELTAART

Ingrediënten voor 6/8 porties

4 appels	Voor de
250 g bloem	banketbakkersroom:
50 g boter	500 ml melk
1 snufje zout	2 eieren
80 ml koud water	10 g maïzena
10 g bakpoeder	50 g suiker
100 g suiker	40 ml rum (facultatief)
	1 zakje vanillesuiker
	10 g bloem
	gelatine

- Voorbereiding: 50 min
- Bereiding*: 75-90 min
- Aanbevolen schaal:
lage metalen taartvorm
(diameter ongeveer 28 cm)

Suggesties en variaties:

- Verkruimel een paar droge biscuitjes over het deeg voordat u de banketbakkersroom erover giet om een drogere taart te krijgen.
- Bestrooi de appels voor het bakken licht met kaneel.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

Bereiding van het deeg:

Meng de gezeefde bloem met het zout, voeg de zachte boter, de suiker, het bakpoeder toe en daarna het water toe en kneed tot een stevig deeg. Laat het deeg ongeveer 30 minuten rusten in de koelkast.

Bereiding van de banketbakkersroom:

Verwarm de melk met de vanillesuiker en haal hem van het vuur. Meng in een andere kom de suiker, het ei, de bloem en de maïzena. Voeg het eimengsel toe aan de melk en blijf roeren op het vuur tot u een crème krijgt. Voeg naar smaak de rum toe.

Bekleed de taartvorm met bakpapier. Rol het deeg uit en bekleed de taartvorm.

Bestrijk het deeg met de banketbakkersroom.

Schil de appels en snij ze in schijfjes van ongeveer een halve centimeter dik.

Leg de appelschijfjes op de taart en laat ze gedeeltelijk overlappen, zodat de hele bovenkant bedekt is.

Laat de taart op het eind van de bereidingstijd afkoelen en bestrijk hem eventueel met gelatine

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "HARTIGE TAARTEN" en daarna het recept "APPELTAART" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

- Voorbereiding: 2 uur
- Bereiding*: 25-35 min
- Aanbevolen schaal:
Bijgeleverde opvangbak en bakplaat

Suggesties en variaties:

- Voor het bereiden van het pizzadeeg kunt u verschillende soorten meel gebruiken, zoals roggemeel, boekweitmeel, volkorenmeel, steeds in de verhouding éénderde van de totale hoeveelheid bloem.
- De pizza's kunnen naar eigen wens worden belegd voordat ze in de oven gaan.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



PIZZA

Ingrediënten voor 1 bakplaat:

350 g bloem
200 ml water
18 ml olijfolie
14 g gist
7 g zout
3,5 g suiker
250 g gepureerde tomaat
150 g mozzarella
olijfolie, zout, oregano

Ingrediënten voor 2 bakplaten:

In de oven zetten op de niveaus 1 en 4

700 g bloem
400 ml water
35 ml olijfolie
25 g gist
13 g zout
7 g suiker
500 g gepureerde tomaten
300 g mozzarella
olijfolie, zout, oregano

Los de gist op in lauw water (ongeveer 35°C). Gebruik de hoeveelheid water die aangegeven staat bij de ingrediënten. Maak een bergje van de bloem op een werkvlak en voeg het zout, de suiker en de olie toe. Voeg beetje bij beetje het water toe en begin te kneden. Kneed goed tot u een soepel en elastisch deeg hebt. Doe het deeg in een kom die u afdekt met een vochtige doek, en laat het 45 minuten rijzen in de oven met de functie "RIJZEN".

Maak intussen de tomatensaus met de olie, de oregano en het zout. Rol het deeg als het gerezen is uit op de ingevette bakplaat.

Bedek de pizza met de tomaat en stukjes mozzarella.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "PIZZA" en daarna het recept "PIZZA" en "PIZZA 2 BAKPLATEN" en bevestig uw keuze.

Opmerkingen

VARKENSKARBONADES

Ingrediënten voor 2/6 porties

2/6 varkenskarbonades

olijfolie

knoflook

salie

rozemarijn

zout, peper

■ Voorbereiding: 10 min plus 30 minuten voor het marineren

■ Bereiding*: 15-25 minuten

■ Aanbevolen schaal:
bijgeleverd rooster en
opvangbak

Hak de knoflook, rozemarijn en salie grof en doe ze in een kom met olie en zout.

Leg de karbonades in de marinade en laat ze minimaal 30 minuten marineren.

Leg de karbonades op het rooster en plaats ze op het vijfde niveau van de oven. Schenk ongeveer 1 l water in de opvangbak en plaats deze op het tweede niveau.

>De oven geeft aan wanneer u het vlees moet omdraaien<

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "VLEES" en daarna het recept "VARKENSKARBONADES" en bevestig uw keuze.

Bij deze recepten is het niet mogelijk om het einde van de bereidingstijd / uitgestelde start in te stellen.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



Opmerkingen

VLEES

VARKENSBRAADSTUK MET ZWOERD

- Voorbereiding: 20 min
- Bereiding*: 110-130 min
- Aanbevolen schaal:
bijgeleverde opvangbak of bakplaat

Suggesties en variaties:

- Het vlees kan worden geserveerd met de braadjus, maar ook met appel- of pruimensaus.
- Bij voorkeur serveren met aardappelen uit de oven
- Het vlees kan ook koud geserveerd worden, in dunne plakken gesneden en op smaak gebracht met olijfolie en balsamicoazijn.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

Ingrediënten voor 4/6 porties

1,5/1,8 kg varkensschouder met zwoerd
 Rozemarijn
 Salie
 Knoflook
 Tijm
 Zout en peper
 Extra vergine olijfolie



Maak insnijdingen in het zwoerd. Wrijf het vlees goed in met zout en peper. Hak de kruiden grof en stop ze in de eerder gemaakte insnijdingen. Bestrijk het vlees met olijfolie en braad het in de oven.

Laat het vlees op het einde van de bereiding 20 min. rusten in de oven.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "VLEES" en daarna het recept "VARKENSGEBRAAD" en bevestig uw keuze.

Opmerkingen

LAMSBOUT

Ingrediënten voor 4/6 porties

1 lamsbout van ongeveer 2 kg
2 teentjes knoflook
zout, peper

Was de lamsbout en snijd overtollig vet weg. Snijd de knoflook in stukjes en steek deze in het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Leg het vlees rechtstreeks op de met bakpapier beklede opvangbak. Plaats de opvangbak op het derde niveau.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "VLEES" en daarna het recept "LAMSBOUT" en bevestig uw keuze.

- Voorbereiding: 20 min
- Bereiding*: 60-70 min
- Aanbevolen schaal:
bijgeleverde opvangbak of bakplaat

Suggesties en variaties:

- Laat het vlees na het braden minimaal tien minuten rusten, afgedekt met een stuk bakpapier, zodat de vleessappen goed verdeeld worden.
- De bout kan worden ontbeend door het voorste stuk van het bot te verwijderen.
- Na het braden kan de lamsbout worden ingesmeerd met mosterd. Laat hem dan nog enkele minuten in de nog warme oven staan.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



Opmerkingen

- Voorbereiding: 10 minuten plus 30 minuten voor het marineren
- Bereiding*: 15-25 min
- Aanbevolen schaal: bijgeleverd rooster en opvangbak

Suggesties en variaties:

- Het vlees kan vervangen worden door stukjes vis van dezelfde grootte: garnalen, inktvis, zalm, zeeduivel.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



KEBABS

Ingrediënten voor 4/8 porties

4/8 vleesspiezen (wij adviseren geen worstjes te nemen, omdat deze andere gaartijden hebben dan vlees)
 knoflook
 salie
 rozemarijn
 olijfolie
 zout, peper

Hak de knoflook, rozemarijn en salie grof en doe ze in een kom met olie en zout.
 Leg de spiezen in de marinade en laat ze minimaal 30 minuten marineren.
 Leg de spiezen op het rooster en plaats ze op het vijfde niveau van de oven.
 Schenk ongeveer 1 l water in de opvangbak en plaats deze op het tweede niveau.

>De oven geeft aan wanneer u het vlees moet omdraaien<

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "VLEES" en daarna het recept "KEBABS" en bevestig uw keuze.

Bij deze recepten is het niet mogelijk om het einde van de bereidingstijd / uitgestelde start in te stellen.

Opmerkingen

GEBRADEN KIP

Ingrediënten voor 4/6 porties

1 kip van 1/1,5kg
knoflook
olijfolie
rozemarijn
salie
zout, peper

- Voorbereiding: 10 min
- Bereiding*: 50-70 min
- Aanbevolen schaal:
bijgeleverd rooster en opvangbak

Suggesties en variaties:

- Breng de kip voor het braden op smaak door verse kruiden, een paar teentjes knoflook of een sinaasappel- of citroenschil in de buikholte te stoppen.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

Was de kip en dep hem droog.
Stop wat gehakte verse kruiden, knoflook en zout en peper in de buikholte van de kip.
Wrijf de kip licht in met olie en zout.
Leg de kip rechtstreeks op het rooster op het derde niveau.
Schenk ongeveer 1 l water in de opvangbak en plaats deze op het eerste niveau.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GEVOGELTE" en daarna het recept "GEBRADEN KIP" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

KIPPENBORST

- Voorbereiding: 10 minuten plus 30 minuten voor het marineren
- Bereiding*: 15-20 min
- Aanbevolen schaal: bijgeleverd rooster en opvangbak

Suggesties en variaties:

- De kipfilets kunnen ook koud worden geserveerd, in blokjes of reepjes gesneden met een groene salade en een lekkere vinaigrette met balsamico-azijn of citrussap.
- De kipfilets kunnen worden vervangen door kalkoenfilets van dezelfde grootte.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



Ingrediënten voor 4/8 porties

4/8 kipfilets, overlangs gesneden (minimaal 1 cm dik)
 olijfolie
 knoflook
 zout, peper
 salie, rozemarijn

Hak de knoflook, rozemarijn en salie en doe ze in een kom met olie en zout.

Leg de kipfilets in de marinade en laat ze minimaal 30 minuten marineren.

Leg de kipfilets op het rooster en plaats ze op het vijfde niveau van de oven. Schenk ongeveer 1 l water in de opvangbak en plaats deze op het tweede niveau.

>De oven geeft aan wanneer u het vlees moet omdraaien<

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GEVOGELTE" en daarna het recept "KIPPENBORST" en bevestig uw keuze.

Bij deze recepten is het niet mogelijk om het einde van de bereidingstijd / uitgestelde start in te stellen.

Opmerkingen

GEGRILDE FOREL

Ingrediënten voor 4 porties

4 forellen à 230/250 g
Rozemarijn
Salie
Knoflook
Tijm
Zout en peper
Extra vergine olijfolie

- Voorbereiding: 20 min
- Bereiding*: 20-30 min
- Aanbevolen schaal:
bijgeleverde opvangbak of bakplaat

Suggesties en variaties:

- Serveer de forel met mayonaise of een andere saus, zoals tartaarsaus of bieslooksaus.
- Heerlijk met gegrilde groenten
- De forel kan naar wens op smaak worden gebracht met citroen, sinaasappel of limoen

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

Verwijder de ingewanden en het vel van de forellen, was ze en dep ze droog. Wrijf de vis van binnen en buiten in met zout en peper. Doe de kruiden in de buik van de vis. Leg de forellen in de opvangbak waarop u een stuk bakpapier heeft gelegd. Besprenkel met extra vergine olijfolie.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "VIS" en daarna het recept "GEGRILDE FOREL" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

ZALM MET KRUIDEN

- Voorbereiding: 20 min
- Bereiding*: 15-25 min
- Aanbevolen schaal:
lage vuurvaste schaal
(lengte ongeveer 26 cm)

Suggesties en variaties:

- Serveer de zalm met gestoomde aardappelen om de smaak van de vis goed te laten uitkomen.

Ingrediënten voor 4 porties

600/700 g zalmfilet
10 g olijfolie
100 g witbrood of casinobrood
1 volle theelepel gedroogde tijm – of een paar takjes verse tijm (10 g)
1 volle theelepel gedroogde basilicum – of, beter nog, enkele verse blaadjes basilicum (15 g)
1 teentje knoflook
zout

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



Snijd de filets in 4/5 delen. Vet een ovenschaal in met de helft van de olijfolie en leg de zalm erop, die u gelijkmatig heeft ingewreven met zout en peper.

Hak het brood, basilicum, tijm en knoflook samen fijn en verdeel dit rijkelijk over de zalm.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "VIS" en daarna het recept "ZALM MET KRUIDEN" en bevestig uw keuze.

VIS MET NOTENKORST

Ingrediënten voor 4 porties

600 g witte visfilets (kabeljauw, stokvis, zeebaars)
100 g wit brood
80 g hazelnoten of amandelen
5 g verse basilicum
5 g peterselie
dille
knoflook
zout, peper
extra vergine olijfolie

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 15-30 min
- Aanbevolen schaal:
bijgeleverde opvangbak of bakplaat

Suggesties en variaties:

- De hazelnoten voor de panering kunnen worden vervangen door amandelen
- De visfilets in hazelnootkorst kunnen worden geserveerd met gestoomde aardappelen en een tomatensalade met verse basilicum
- Ook heerlijk met een groene salade

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

Hak het witte brood en de hazelnoten (apart) in grove parten. Snijd de basilicum, peterselie, dille en knoflook met een mes fijn. Doe de ingrediënten bij elkaar, voeg drie eetlepels olijfolie toe en breng op smaak met zout en peper. Meng het geheel goed met een houten lepel. Haal de visfilets door het notenmengsel en druk de panering licht aan. Leg de visfilets in de opvangbak waarop u een stuk bakpapier heeft gelegd. Besprenkel met extra vergine olijfolie en bak met de speciale ovenfunctie.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "VIS" en daarna het recept "VIS MET NOTENKORST" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

GEBAKKEN AARDAPPELEN

- Voorbereiding: 20 min
- Bereiding*: 30-40 min
- Aanbevolen schaal: bijgeleverde opvangbak of bakplaat

Suggesties en variaties:

- U kunt ook nieuwe aardappelen gebruiken en deze met de schil roosteren.
- Breng de aardappelen voor het bakken op smaak met een paar teentjes knoflook en een sjalotje.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

Ingrediënten voor 4/6 porties

1,5 kg aardappelen
rozemarijn
olijfolie
zout



Schil en was de aardappelen en snijd ze in stukjes. Leg ze in de opvangbak die u bekleed heeft met bakpapier. Bestrooi de aardappelen met zout en rozemarijn. Besprenkel met ruim olijfolie en meng goed.

>De oven geeft aan wanneer u de aardappelen moet omscheppen<

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GROENTEN" en daarna het recept "GEB. AARDAPPELEN" en bevestig uw keuze.

Bij deze recepten is het niet mogelijk om het einde van de bereidingstijd / uitgestelde start in te stellen.

Opmerkingen

VEGETARISCHE STRUDEL

- Voorbereiding: 40 min
- Bereiding*: 30-40 min
- Aanbevolen schaal: bijgeleverde opvangbak of bakplaat

Ingrediënten voor 8 porties

500 g bladerdeeg
1 ei
150 g kaas (toma of emmenthaler)
15 g basilicum
1 aubergine
2 courgettes
1 rode paprika
1 gele paprika
1 prei
2 tomaten

N.B: als het nodig is om twee plakken deeg te gebruiken om het gewenste gewicht te krijgen, laat deze dan gedeeltelijk overlappen om één rechthoekige lap te krijgen.

Snijd alle groenten in dunne reepjes en bak ze enkele minuten in een koekenpan met wat olijfolie. Zorg dat de groenten knapperig blijven.

Laat ze afkoelen. Doe de reepjes kaas, stukjes tomaat en basilicum erbij en breng op smaak met zout en peper. Rol het bladerdeeg uit en leg de groenten in het midden.

Maak de randen van het deeg nat met geklopt ei en vouw ze naar elkaar toe, zodat de vulling dicht is.

Bestrijk de strudel met ei en bak hem op de opvangbak die u bekleed heeft met bakpapier.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GROENTEN" en daarna het recept "VEGETARISCHE STRUDEL" en bevestig uw keuze.

Suggesties en variaties:

- Serveer de strudel met een lichte saus van vers gepureerde tomaat met basilicum.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

Opmerkingen

GEGRATINEERDE AARDAPPELEN

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 55-65 min
- Aanbevolen schaal: vuurvaste schaal (lengte ongeveer 28 cm)

Ingrediënten voor 4/6 porties

1 kg aardappelen
150 g geraspte gruyère
200 ml melk
250 ml slagroom
40 g boter
1 teentje knoflook
15 g sjalot
zout, peper, nootmuskaat

Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakken.

Fruit de fijngesnipperde sjalot en de knoflook in een koekenpan met een klontje boter en voeg de melk en de slagroom toe.

Vet de ovenschaal in en schik de aardappelen erin. Schenk het slagroommengsel over de aardappelen en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Bestrooi de aardappelen met de geraspte kaas.

Verdeel als laatste een paar klontjes boter over het gerecht.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GROENTEN" en daarna het recept "GEGRAT. AARDAPPELEN" en bevestig uw keuze.

Suggesties en variaties:

- Voeg voor de bereiding 150 g gebakken champignons of een eetlepel gedroogde, geweekte en in stukjes gesneden funghi porcini toe.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

Opmerkingen

GEGRATINEERDE TOMATEN

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 30-40 min
- Aanbevolen schaal:
vuurvaste schaal
(lengte ongeveer 26 cm)

Suggesties en variaties:

- Voeg naar smaak enkele blaadjes munt toe.
- De gevulde tomaten kunnen koud worden geserveerd als zomers voorgerecht.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

Ingrediënten voor 4/6 porties

4/8 tomaten
130 g casinobrood zonder korst
15 g basilicum
10 g peterselie
½ teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie
zout, peper

Snijd de tomaten doormidden en verwijder de zaadjes.

Bestrooi ze met zout en zet ze omgekeerd op een theedoek zodat ze overtollig vocht verliezen.

Maak de brood-kruidenvulling door het brood met de peterselie, knoflook, olijfolie, zout en peper fijn te malen met een staafmixer.

Vul de tomaten met het broodkruim en de kruiden en zet ze in de ovenschaal.

Besprenkel met olijfolie en bak in de oven.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GROENTEN" en daarna het recept "GEGRATINEERDE TOMATEN" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

GEGRATINEERDE GROENTEN

Ingrediënten voor 4/6 porties

750 g groenten (b.v. broccoli, spruitjes, prei, bloemkool, venkel)
40 g geraspte kaas (b.v. gruyère)
1 eetlepel paneermeel
klontjes boter (naar wens)

Voor de bechamelsaus:

25 g boter
30 g bloem
500 ml melk
zout, nootmuskaat

- Voorbereiding: 40 min
- Bereiding*: 10-15 min
- Aanbevolen schaal:
lage vuurvaste schaal
(lengte ongeveer 26 cm)

Suggesties en variaties:

- Vervang de gruyère door rookkaas.

Was de groenten en snij ze in stukken. Kook ze enkele minuten in kokend water met zout, giet ze af en dep ze droog.

Bereiding van de bechamelsaus:

Vet de ovenschaal in en leg de groenten erin. Giet de bechamelsaus erover. Meng de kaas met het paneermeel en strooi dit over de bechamelsaus. Voeg naar wens klontjes boter toe. Smelt de boter, voeg de bloem toe en roer goed, zodat u geen klontjes krijgt. Voeg beetje bij beetje de melk toe en laat de saus koken. Blijf roeren tot u de gewenste dikte heeft. Breng de saus op smaak met een snufje zout en nootmuskaat.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GROENTEN" en daarna het recept "GEGRATIN. GROENTEN" en bevestig uw keuze.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



Opmerkingen

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 50-60 min
- Aanbevolen schaal:
rechthoekige ovenschaal met
antiaanbaklaag

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



GEVULDE PAPRIKA'S

Ingrediënten voor 8 porties

4 middelgrote paprika's
150 g worst
150 g rundergehakt
150 g fijngesneden ham
200 g oud brood of casinobrood
50 g Emmenthal, in stukjes
melk q.b.
2 teentjes knoflook
salie, rozemarijn, basilicum
olijfolie

Snijd de paprika's doormidden.
Verwijder de zaadlijsten en witte stukken.
Laat het brood weken in de melk en knijp het uit.
Meng het vlees, de ham, het brood, de kaas en de kruiden door elkaar.
Vul de paprika's en leg ze in de schaal.
Besprenkel ze met olijfolie.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GROENTEN" en daarna het recept "GEVULDE PAPRIKA'S" en bevestig uw keuze.

Opmerkingen

VRUCHTENTAART

Ingrediënten voor 6/8 porties

Voor het

kruideldeeg:

300 g bloem
1 heel ei en 2 dooiers
180 g boter
150 g suiker
geraspte citroenschil
1 snufje zout
1 zakje vanillesuiker

Voor de

banketbakkersroom:

500 ml melk
3 eidooiers
1 heel ei
125 g suiker
50 g bloem
1/2 zakje vanillesuiker
schil van een halve
citroen
fruit van het seizoen
gelatine
(naar wens)

- Voorbereiding: 40 min
- Bereiding*: 30-40 min
- Aanbevolen schaal: Lage taartvorm (diameter 28 cm - 30 cm)

Suggesties en variaties:

- U kunt een laag cake tussen de banketbakkersroom en het verse fruit leggen.
- Voor een vlaai met jam bestrijkt u de vlaai voor het bakken met een jam naar keuze (aardbeien-, abrikozen-, vijgen- of perzikenjam) en decoreert u deze met het resterende deeg.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

Bereiding van het deeg:

Meng de suiker met de zachte boter. Voeg de eieren, het zout, de citroenschil en de bloem toe en meng alles goed. Laat het deeg ongeveer 30 minuten rusten in de koelkast. Vet een taartvorm in en bestuif deze met bloem. Rol het deeg uit en bekleed de taartvorm. Prik met een vork wat gaatjes in het deeg.

Haal de bodem na het bakken uit de vorm en laat hem afkoelen voordat u hem vult.

Bereiding van de banketbakkersroom:

Breng de melk met de citroenschil aan de kook.

Klop de eieren in een kom met de suiker, de bloem en de vanillesuiker.

Giet beetje bij beetje de melk erbij. Breng de crème opnieuw aan de kook en schakel het vuur uit. Laat de room afkoelen, roer af en toe.

Snijd het fruit in stukjes.

Als de banketbakkersroom is afgekoeld, strijkt u deze uit over de vlaibodem. Decoreer met het fruit en bestrijk met gelatine.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "DESSERTS" en daarna het recept "VRUCHTENTAART" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

- Voorbereiding: 40 min
- Bereiding*: 40-60 min
- Aanbevolen schaal: bijgeleverde bakplaat voor zoet gebak

Suggesties en variaties:

- U kunt verschillende soorten appels gebruiken en de hoeveelheid suiker aanpassen aan de zoetheid van de appels.
- U kunt bladerdeeg van volkorenbloem gebruiken.
- Een deel van de suiker kan worden vervangen door honing.
- Een variant op de klassieke bereiding is de perenstrudel, eenvoudig bereid met vers fruit, suiker en stukjes chocolade.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



APPELSTRUDEL

Ingrediënten voor 8/10 porties

500 g bladerdeeg (vers of diepvries), of 2 pakjes bladerdeeg van 250 g (vers), uitgerold
 400 g appels
 50 g rozijnen
 50 g geschaafde of gehakte amandelen (of pijnboompitten)
 40 g verkruimelde biscuitjes
 60 g suiker
 1 geraspte sinaasappelschil
 100 g abrikozenjam
 kaneel
 1 heel ei
 melk

N.B: als het nodig is om twee plakken deeg te gebruiken om het gewenste gewicht te krijgen, laat deze dan gedeeltelijk overlappen zodat u één rechthoekige lap krijgt.

Laat de rozijnen weken in een beetje rum.

Schil de appels en snijd ze in schijfjes. Laat de rozijnen uitlekken en dep ze droog. Doe ze in een kom met de appels, de amandelen, sinaasappelschil, verkruimelde koekjes, suiker, kaneel en jam en meng alles goed.

Rol het deeg uit op een bebloemd oppervlak tot een rechthoek die even groot is als de bakplaat.

Bekleed de bakplaat met bakpapier en leg het deeg erop. Leg de vulling op het midden van het deeg over de hele lengte.

Maak de randen van het deeg nat met melk en vouw ze naar elkaar toe, zodat de vulling bedekt is. Bestrijk het oppervlak met een losgeklopt ei.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "DESSERTS" en daarna het recept "APPELSTRUDEL" en bevestig uw keuze.

PEREN-CHOCOLADETAART

Ingrediënten voor 6/8 porties

3 eieren
170 g suiker
150 g boter
250 g bloem
10 g bakpoeder
1 snufje zout
2/3 peren (circa 200 g)
1 zakje vanillesuiker
80 g chocoladevlokken

Klop de eieren, de suiker, de vanillesuiker en het zout tot een schuimig mengsel.

Voeg de zachte boter toe en meng langzaam.

Voeg de gezeefde bloem en het bakpoeder toe.

Klop alles door elkaar tot u een glad beslag heeft. Schil de peren, snijd ze in stukjes en roer ze door het beslag. Voeg ook de chocoladevlokken toe.

Giet het beslag in een ingevette en met bloem bestoven taartvorm.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "DESSERTS" en daarna het recept "PEREN-CHOCOLADETAART" en bevestig uw keuze.

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 45-55 min
- Aanbevolen schaal: hoge ronde metalen taartvorm (diameter ongeveer 26 cm)

Suggesties en variaties:

- De chocoladevlokken kunnen worden vervangen door 80 g geschaafde amandelen.
- Een deel van de peren kan in parten worden gesneden en in waaivorm bovenop de taart worden gelegd.
- Als de taart gemaakt wordt zonder chocola, kan hij geserveerd worden met room en grappa.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 45-55 min
- Aanbevolen schaal:
tulbandvorm (diameter 26 cm,
hoogte ongeveer 8/10 cm);
Of plumcakevorm (30 cm x 10 cm)

Suggesties en variaties:

- Serveer de tulband met koffiesaus.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



MARMERCAKE

Ingrediënten voor 6/8 porties

350 g bloem
150 g boter
180 g suiker
1 zakje vanillesuiker
200 ml melk
3 eieren
1 zakje gist
30 g cacaopoeder

Klop de eieren met de suiker en de vanillesuiker op kamertemperatuur, tot u een crèmeachtig beslag heeft. Voeg de zachte boter toe. Zeef de bloem en voeg het bakpoeder toe. Voeg beurtelings bloem en melk toe en meng goed, tot u een stevig beslag heeft. Vet de tulbandvorm in en bestuif deze met bloem. Giet de helft van het beslag erin. Voeg aan de andere helft van het beslag het gezeefde cacaopoeder toe. Giet de tweede helft van het beslag in de tulbandvorm en draai met een vork door het beslag om een marmereffect te krijgen.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "DESSERTS" en daarna het recept "MARMERCAKE" en bevestig uw keuze.

CHEESECAKE

Ingrediënten voor 6/8 porties

280 g droge biscuits
100 g boter
3 eieren
100 g suiker
280 g ricotta
bosvruchtenjam

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 38-50 min
- Aanbevolen schaal:
hoge ronde metalen
taartvorm (diameter
ongeveer 26 cm)

Suggesties en variaties:

- De bosvruchtenjam kan worden
vervangen door: bramen-,
bosbessen- of frambozenjam.

Verkruimel de koekjes met uw handen in een kom. Laat de boter smelten en voeg deze toe aan de koekkrumels.

Bedek de bodem van een taartvorm met bakpapier en strooi de koekkrumels hierop. Druk het mengsel goed aan met een lepel.

Klop de eieren met de suiker en de ricotta en strijk deze crème uit over de koekjesbodem.

Bakken in de oven en laten afkoelen.

Garneren met de jam.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "DESSERTS" en daarna het recept "CHEESECAKE" en bevestig uw keuze.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 40-60 min
- Aanbevolen schaal: hoge ronde metalen taartvorm (diameter ongeveer 26 cm)

Suggesties en variaties:

- De roggebloem kan worden vervangen door volkorenbloem.
- Serveer de taart met yoghurt.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



YOGHURTKAKE

Ingrediënten voor 6/8 porties

200 g suiker
 3 eieren
 200 g bloem
 100 g roggebloem
 125 g yoghurt
 17 g bakpoeder
 60 g olie
 1 sinaasappel, sap en schil
 zout

Klop de eieren met de suiker. Meng de twee soorten bloem met het bakpoeder en het zout.

Voeg het bloemmengsel toe aan de eieren en voeg de yoghurt, olie, sinaasappelsap en geraspte sinaasappelschil toe. Meng het geheel goed. Vet een taartvorm in en bestuif deze met bloem. Giet het beslag erin.

Zet in de oven.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "DESSERTS" en daarna het recept "YOGHURTKAKE" en bevestig uw keuze.

