

Rezepte

COOK

LIKE A CHEF

ROCKET DUO 900

Air cooking

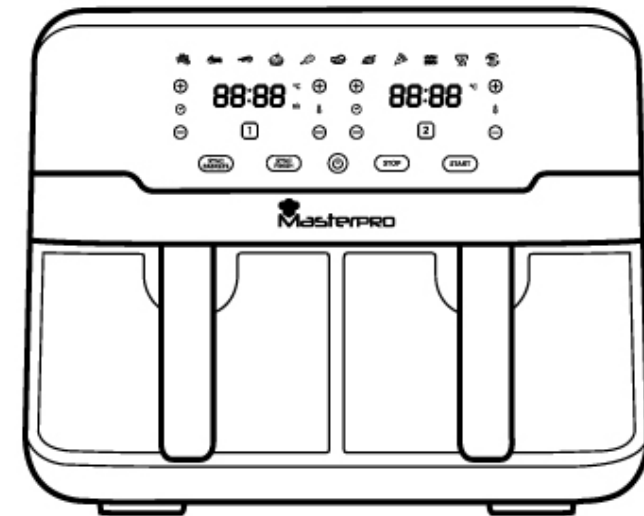
KREATIVITÄT, INNOVATION UND WISSENSCHAFT IN DER KÜCHE

Das **Cook & Chef Institute** ist eine Stiftung, die sich aus führenden Persönlichkeiten der internationalen Haute Cuisine und Bergner zusammensetzt, um strategische Überlegungen zum Kochen und zur Innovation von Küchenutensilien miteinander zu besprechen.

„Unsere Aufgabe ist es, die internationale Innovation von Küchenprodukten zu gewährleisten, die zur Verbesserung der Kochkunst unter Berücksichtigung der Ernährung, der Gesundheit und des Wohlbefindens der Menschen beitragen, indem wir Produkte von höchster Qualität zur Verfügung stellen“.

ROCKET DUO 900

Air cooking



- **Doppel-Luftfritteuse**
- Leistung: **2400W**
- Fassungsvermögen: **9L**
- Einstellbare Temp.: **40~200°**

• 11 Kochprogramme



Pommes frites



Rippen



Krabben



Backen



Flügel



Fleisch



Fisch



Pizza



Bacon



Grill



Sich warm halten

I N H A L T S V E R Z E I C H N I S

VORSPEISEN

Garnelenspieß mit Knoblauch	S. 6
Karottenspeck	S. 8
Edamame-Snack	S. 10
Knusprige Kichererbsen	S. 12
Getrocknete Tomaten in Öl	S. 14
Gebratene Karotten mit Tahini	S. 16
Tostones mit Guacamole	S. 18
Zwiebelringe	S. 20
Süßkartoffel-Chips	S. 22
	S. 24

HAUPTGERICHTE

Croque monsieur	S. 26
Pita mit Falafel	S. 28
Frühlingsrollen	S. 30
Veganer Hamburger	S. 32
Rosmarin-Käse-Brötchen	S. 34
Huhn nach koreanischer Art	S. 36
Glasierter Lachs	S. 38
Nudelchips mit Joghurtsauce	S. 40
Gefüllte Kartoffeln mit Käse und Speck	S. 42
	S. 44

NACHSPEISEN

Toast mit Mascarpone und gegrillter Ananas	S. 46
Weißer Schokolade mit getrockneten Erdbeeren	S. 48
Zimtstangen	S. 50
Getrocknete Birnen mit Zimt	S. 52
	S. 54



MasterPRO
The professional choice

Bei **MasterPRO** erweitern wir ständig unser Wissen durch **Forschung, Studium und Erfahrung**. Diese Haltung der ständigen Verbesserung ist dank der Professionalität und der Sorgfalt möglich, mit der MasterPRO die Herausforderung annimmt, die professionelle Küche zu den Liebhabern der Gastronomie nach Hause zu bringen.

MasterPRO wendet die professionellsten Produktionsverfahren an und achtet bei der Entwicklung und Herstellung darauf, dass **die anspruchsvollsten Qualitätsstandards** erfüllt werden und **die Liebe zum Detail** nicht zu kurz kommt - ein echter Wendepunkt in der Welt des Kochens.

Alle Produkte der Marke MasterPRO wurden vom Cook&Chef Institute getestet und von unseren Köchen geprüft, was die Lebensmittelsicherheit in der Küche erhöht.



VORSPEISEN





GARNELENSPIESS

in Knoblauch

ZUTATEN

- 1 Bund frische Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- Salz
- 200 ml Olivenöl
- 16 große Garnelen

ZUBEREITUNG

1. Aus der gehackten Knoblauchzehe, der gehackten Petersilie, der Schale und dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Olivenöl ein Dressing zubereiten.
2. Die geschälten Garnelen mit der Hälfte des Dressings vermischen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.
3. Abtropfen lassen und die Spieße zusammensetzen.
4. In der Rocket 1100 5 Minuten lang bei 190 Grad garen.
5. Mit dem Rest des Dressings servieren.





SPECK

aus Karotten



ZUTATEN

Für die Marinade:

- 4 EL Hefe
- 6 EL Sojasauce
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Barbecue-Sauce
- 1 EL Knoblauchpulver
- 4 EL Olivenöl

Für den veganen Speck:

- 2 Karotten

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermischen.
2. Karotten schälen und mit einem Sparschäler in lange, dünne Streifen schneiden.
3. Karotten mit einem Küchenpinsel mit ein wenig Marinade bestreichen.
4. Die Karotten auf ein Gitterrost legen und im Dörrmodus bei 65 °C 1 Stunde lang dörren.
5. Zum Beispiel auf Avocado-Toast mit ein wenig Öl servieren.



SNACK

aus Edamame

ZUTATEN

- 300 g Edamame
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Chiliflocken
- Sesamsamen
- Sojasauce
- Mirin
- Sesamöl

ZUBEREITUNG

1. Die Edamame mit etwas Olivenöl beträufeln und in den Gittereinsatz des Rocket 1100 geben.
2. Im Aifry-Modus 5 Minuten lang bei 200 °C garen. Die Edamame hinzufügen und weitere 5 Minuten garen.
3. Für die Sauce Sojasauce, Mirin und Sesamöl mischen.
4. Mit einer Prise Salz, Chilipulver und Sesam servieren.





KNUSPRIGE *Kichererbsen*

ZUTATEN

- 200 g gekochte Kichererbsen
- Olivenöl
- 2 EL Ahornsirup
- 2 TL Curry
- 2 TL Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Kichererbsen waschen und in einer Schüssel mit Olivenöl, Agavendicksaft, Curry, Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Im Airfry-Modus bei 200 °C 30 Minuten lang backen, dabei alle 5 Minuten umrühren, um eine gleichmäßige Knusprigkeit zu gewährleisten. Zur Aufbewahrung einen luftdichten Behälter verwenden.



TOMATEN

getrocknet und in Öl



ZUTATEN

Für die Tomaten:

- 400 g Cherry-Tomaten
- Olivenöl
- Oregano und weitere Gewürze

Als Beilage:

- Brotscheiben
- Hummus
- Paprikapulver
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Tomaten waschen und halbieren.
2. Die Tomatenhälften mit der Hautseite nach unten auf ein Gitterrost legen, mit genügend Abstand, damit die Luft zirkulieren kann.
3. Den Dörrmodus auf 60 °C für 5 Stunden einstellen. Mit reichlich Olivenöl und Gewürzen nach Geschmack vermischen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.
4. Zum Servieren eine Scheibe Brot, die im Backofen bei 190 °C 5 Minuten lang getoastet wurde, mit etwas Hummus, Paprika und Pfeffer bestreichen.

KAROTTEN

geröstet mit Tahini



ZUTATEN

Für die gerösteten Karotten:

- 1 kg Karotten
- Olivenöl-Spray
- Salz
- Paprikapulver

Für das Tahini-Dressing:

- 40 ml Olivenöl
- 80 g Tahini
- ½ Zitrone
- 1 TL Senf
- 2 EL Honig
- Salz
- Pfeffer

Für die Dekoration:

- ½ Granatapfel
- Pistazien
- Verschiedene Sprossen

ZUBEREITUNG

1. Für die gerösteten Karotten: Die Karotten schälen und auf einem Gitterrost ausbreiten, ohne dass sie sich überlappen.
2. Mit Olivenölspray besprühen, salzen und pfeffern und im Röstmodus bei 210 °C 20 Minuten rösten, bis die Karotten goldbraun und zart sind.
3. Für das Tahini-Dressing: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren, sodass die Sauce eine homogene und cremige Konsistenz erhält. Beiseite stellen.
4. Sobald die Karotten gar sind, auf einen Teller geben und mit dem Tahini-Dressing beträufeln. Mit Granatapfelkernen, zerstoßenen Pistazien und verschiedenen Sprossen garnieren.



TOSTONES

mit Guacamole

ZUTATEN

Für die Guacamole:

- 2 Avocados
- ¼ Violette Zwiebel
- 1 Tomate
- frischer Koriander
- 1 Limette
- Salz

Für die Tostones:

- 3 Kochbananen
- Salz
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Für die **Guacamole**: Zwiebel, Tomate und Koriander fein hacken. Den Saft einer halben Limette auspressen. Die Avocados schälen, den Stein entfernen und zu einem Püree verarbeiten.
2. Alle Zutaten hinzufügen, mit Limettensaft und Salz abschmecken. Gut vermischen.
3. Für die Tostones die Kochbananen schälen und in etwa 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Öl bepinseln.
4. Auf ein Gitterrost legen und im Airfry-Modus bei 200 °C 10 Minuten lang garen. Vom Gitterrost nehmen und mit einem Teller zu 0,5 cm hohen Scheiben flachdrücken.
5. Wenn sie zu sehr austrocknen, tauchen Sie sie etwa 10 Sekunden lang in Wasser, um die Feuchtigkeit wiederherzustellen. Erneut mit Öl bestreichen und weitere 8 Minuten auf die gleiche Weise garen.
6. Mit Guacamole servieren und mit Koriander und Limettenspalten garnieren.





RINGE

aus Zwiebeln



ZUTATEN

Für die Zwiebelringe:

- 4 große süße Zwiebeln
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 50 g Mehl
- Salz
- ½ TL süßes Paprikapulver
- ½ TL Oregano
- ½ TL Knoblauchpulver
- Semmelbrösel
- Olivenöl-Spray

Als Beilage:

- Barbecue-Sauce
- Caesar-Sauce

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebeln schälen, in dicke Ringe schneiden und diese trennen, ohne sie zu zerbrechen.
2. In einer Schüssel die Eier mit Milch, Salz, Paprikapulver, Oregano, Knoblauchpulver und Mehl gut verquirlen.
3. Die Ringe einzeln in die oben genannte Mischung tauchen, etwas abtropfen lassen, in den Semmelbröseln wälzen und gut panieren.
4. Eine Schicht Zwiebelringe auf die Gitteroste legen, mit Ölspray besprühen und im Airfry-Modus bei 200 °C 10 Minuten lang garen.
5. Mit den Saucen anrichten.

CHIPS

aus Süßkartoffeln



ZUTATEN

Für die Süßkartoffeln:

- 3 Süßkartoffeln
- Olivenöl-Spray
- Pfeffer
- ½ TL Paprikapulver
- ½ TL Oregano
- Schnittlauch

Als Beilage:

- Ketchup
- Mayonnaise

ZUBEREITUNG

1. Die Süßkartoffeln waschen und der Länge nach in Stifte schneiden. In eine große Schüssel Olivenöl, Pfeffer, Paprika und Oregano geben und mischen, bis die Zutaten gut vermischt sind.
2. Seleccionar el modo Airfry y cocinar con rejilla a 200 °C durante 15 minutos.
3. Mit den Saucen anrichten.
4. Mit ein wenig Schnittlauch garnieren.



HAUPTSPEISEN

CROQUE

Monsieur



ZUTATEN

- 4 Brotscheiben
- 100 g geriebener Käse
- 4 Schinkenscheiben
- 4 Käsescheiben
- 1 EL Dijon-Senf

Für das Bechamel:

- 20 g Mehl
- 20 g Butter
- 250 ml Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 TL Senf
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Für die Béchamelsauce Butter in einer Pfanne schmelzen und Mehl und Salz hinzufügen. Ein paar Minuten anbraten und die Milch hinzufügen. Senf und Muskatnuss hinzufügen und die Soße kochen, bis sie eindickt.
2. Für den Croque Monsieur die Brotscheiben 2 Minuten lang im Backmodus bei normaler Temperatur rösten, damit sie beim Hinzufügen der Béchamelsauce nicht weich werden.
3. Die Scheiben zunächst mit Senf bestreichen. Den Schinken und den in Scheiben geschnittenen Käse hinzufügen. Die Sandwiches zusammenklappen und mit Béchamelsauce und geriebenem Käse bestreichen.
4. Auf einem Gitterrost 5 Minuten bei 200 °C im Backmodus backen.



PITA

mit Falafel



ZUTATEN

Für den Falafel:

- ½ Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g gekochte Kichererbsen
- 5 g Petersilie
- 1 TL Hefe
- 1 TL gemahlene Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- Olivenöl-Spray

Für die Beilagen:

- Pita-Brot
- Batavia-Kopfsalat
- Salatgurke
- Cherry-Tomaten
- Violette Zwiebel
- Tzatziki-Sauce
- frischer Koriander

ZUBEREITUNG

1. Für die Falafel: Den Knoblauch mit der Frühlingszwiebel im Fleischwolf zerkleinern. Die abgetropften gekochten Kichererbsen und die Petersilie hinzufügen und ebenfalls hacken, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
2. Die Mischung in eine Schüssel geben und Salz, Pfeffer, Kümmel und Backpulver unterrühren. Mit einer Gabel umrühren, einige Minuten ruhen lassen und die Falafel auf einer bemehlten Fläche formen.
3. Die Außenseiten mit Mehl bestreuen und die Falafel in den Pfannen auf einem Rost 20 Minuten lang bei 200 °C backen.
4. Für die Beilagen: ein Fladenbrot mit Batavia-Salat, Gurkenscheiben, halbierten Kirschtomaten, den Falafel, roten Zwiebeln und einigen frischen Korianderblättern belegen.

FRÜHLINGS- *rollen*

ZUTATEN

Für die Frühlingsrollen:

- 2 Frühlingszwiebeln
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprika
- 3 Karotten
- 200 g Kraut
- 40 ml Soja-Sauce
- 2 TL Sriracha-Sauce
- 1 Packung Blätterteig
- Olivenöl-Spray

Für die Beilagen:

- Süß-saure Sauce
- Stängel der Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG

1. Die Knoblauchzehe hacken und den Rest des Gemüses in Julienne-Streifen schneiden.
2. In einem Wok mit etwas Öl den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln anbraten.
3. Paprika und Karotten hinzufügen und weitere 2 Minuten kochen. Zum Schluss den Kohl hinzufügen und leicht anbraten.
4. Für die Röllchen schneiden Sie den Blätterteig in große Rechtecke und geben einen Löffel Gemüse in die Mitte.
5. Die untere und obere Ecke über die Füllung klappen, mit Ölspray besprühen und dann die beiden Seiten wie einen Briefumschlag falten.
6. Erneut mit Ölspray besprühen und die Brötchen auf einem Rost im Airfry-Modus bei 200 °C 8 Minuten backen. Dabei ist es wichtig, dass der Falz unten liegt, damit das Gewicht nicht dazu beiträgt, dass sie sich öffnen.
7. Mit der süß-sauren Sauce servieren und mit dem in Scheiben geschnittenen Frühlingszwiebelstängel garnieren.





HAMBURGER

vegan



ZUTATEN

Für die Hamburger:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 süße Zwiebel
- Olivenöl
- 1 Tasse Linsen, 12 Stunden eingeweicht
- 100 g Shiitake-Pilze
- 1 Soja-Joghurt
- 2 EL Miso
- Salz
- ¼ TL geräuchertes Paprikapulver
- Zitronenschale
- Saft einer halben Zitrone
- 180 g Mehl
- Olivenöl-Spray

Für das Brötchen:

- 4 Hamburger-Brötchen
- 8 Scheiben veganer Cheddar-Käse
- 2 Avocados
- Rotkohl
- Vegane Mayonnaise

ZUBEREITUNG

1. Für die Burger: Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun anbraten.
2. Alle Zutaten für den Burger außer dem Mehl in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern. Das Mehl hinzufügen und mischen, bis ein fester Teig entsteht. 1 Stunde kühlen.
3. Die Burger mit Hilfe einer runden Form in der Größe des Brötchens auf Backpapier formen.
4. Mit etwas Ölspray einsprühen und auf den Blechen ohne Rost im Bratmodus bei 190 °C 10 Minuten garen. Zwei Käsescheiben darauf legen und weitere 3 Minuten auf die gleiche Weise schmelzen.
5. Für das Brötchen: Die Burger mit einem veganen Boden zusammensetzen, mit dem Cheeseburger belegen und mit geschnittener Avocado und fein geschnittenem Rotkohl abschließen.



BRÖTCHEN

mit Rosmarin und Käse

ZUTATEN

- 2 Tassen Mehl
- 4 g Hefe
- 1 Tasse geriebener Käse
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 1 TL Oregano
- ½ TL Knoblauchpulver
- 80 g Butter
- 250 ml Milch
- Salz

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl mit Backpulver, Käse, Rosmarin, Oregano, Knoblauchpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
2. In der Mitte eine Vertiefung machen und die Butter und die Milch hineingeben und kneten, bis sie gut eingearbeitet sind. Den Teig vor dem Formen der Brötchen 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Auf einer bemehlten Fläche den Teig zu einem 2 cm hohen Rechteck ausrollen. Den Teig in der Mitte falten und den Vorgang noch 1 Mal wiederholen.
4. Den Teig mit einer runden Metallform ausstechen und für 10 Minuten in den Gefrierschrank legen.
5. Auf Backbleche ohne Rost mit Backpapier legen und im Backmodus bei 200°C 12 Minuten backen. Wenden und weitere 3 Minuten backen.





HÜHNCHEN

nach koreanischer Art



ZUTATEN

Für das Huhn:

- 500 g Hähnchenschenkel ohne Knochen
- 1 Ei
- 200 g feines Maismehl
- Olivenöl-Spray

Für die Marinade:

- 1 TL Sesam-Öl
- 1 TL Soja-Sauce
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Ingwerpulver
- ¼ TL Backpulver

Für die Sauce:

- 3 EL Tomatensauce
- 2 EL Honig
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL Sesam-Öl

Für die Beilagen:

- Frühlingszwiebel (grüner Teil)
- Chiliflocken
- Getoasteter Sesam
- Weißer Reis

ZUBEREITUNG

1. Das Huhn in mittelgroße Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Alle Zutaten der Marinade hinzufügen, gut vermischen und 15 Minuten marinieren.
2. Nach dem Marinieren ein geschlagenes Ei in die Schüssel geben und gut vermischen. Das Hähnchen mit feinem Maismehl bestreuen und das überschüssige Mehl entfernen.
3. Gut getrennt auf Gitterroste legen, mit Olivenöl beträufeln und im Airfry-Modus 15 Minuten bei 200 °C garen. In einer Schüssel beiseite stellen.
4. Für die Sauce: Alle Zutaten in einem Topf vermischen und zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen vom Herd nehmen und über das gekochte Huhn gießen.
5. Servieren und mit gehackten Frühlingszwiebeln, Chiliflocken und gerösteten Sesamkörnern garnieren. Nach Belieben mit gekochtem weißen Reis mit Zitrone und frischem Ingwer servieren.

LACHS

glasiert

ZUTATEN

Für die Glasur:

- 2 EL Honig
- 3 EL Soja-Sauce
- 1 EL Reis-Essig
- Saft einer Orange
- 1 EL Sesam-Öl

Für die Präsentation:

- 4 Lachs-Filets
- Basmati-Reis gekocht
- Frühlingszwiebel
- Chilipulver

ZUBEREITUNG

1. **Für den Reis:** a. Den Reis in einer separaten hitzebeständigen Schüssel mit dem Wasser, dem Salz und dem Öl vermischen. b. Bei 200 Grad 25 Minuten backen, nach 15 und 20 Minuten umrühren.
2. **Für den Lachs und die Sauce:** a. Alle Zutaten für die Sauce mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel verrühren und die Lachslende darin etwa 10 Minuten marinieren. b. Den Lachs herausnehmen und die Soße in einem Topf einkochen, bis sie leicht eingedickt ist. c. Den Lachs bei 190 Grad 6 Minuten lang braten. d. Den Lachs während des Garens mehrmals mit der eingekochten Sauce glasieren.
3. **Anrichten:** a. Den Lachs auf einem Teller anrichten und mit dem gehackten Schnittlauch bestreuen. b. Mit dem Reis und einem Spritzer Olivenöl und Chilipulver servieren.





PASTA CHIPS

mit Joghurt-Sauce



ZUTATEN

Für die gerösteten Tomaten:

- 90 g Cherry-Tomaten
- Olivenöl
- Salz
- Oregano

Für die Pasta-Chips:

- Wasser
- Salz
- 200 g Rigatoni
- 50 ml Olivenöl
- 30 g Parmesan in Pulverform
- ½ TL Oregano
- ½ TL Thymian
- Pfeffer

Für die Joghurt-Sauce:

- 1 Naturjoghurt
- 150 g Feta-Käse
- ½ Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- frischer Koriander

ZUBEREITUNG

1. **Für die geräucherten Tomaten:** In einer Schüssel die Kirschtomaten mit Öl, Salz und Oregano vermischen und im Backofen auf einem Blech ohne Rost bei 190 °C 20 Minuten backen. Beiseite stellen.
2. **Für die Pasta-Chips:** Die Nudeln nach der auf der Packung angegebenen Zeit in kochendem Salzwasser kochen. Abgießen, in einer Schüssel beiseite stellen und Öl, Parmesan, Oregano, Thymian und Pfeffer hinzufügen.
3. Alles mischen, bis die Gewürze gut verarbeitet sind. In der anderen Pfanne mit Rost bei 190 °C im Airfry-Modus 12 Minuten backen.
4. **Für die Joghurt-Sauce:** Für die Sauce Feta-Käse, Joghurt, Knoblauch, etwas Öl, Salz und Pfeffer in einem Mixer verrühren.
5. In einer Schüssel mit den gerösteten Kirschtomaten und etwas gehacktem Koriander servieren. Mit den Pasta-Chips servieren.



GEFÜLLTE KARTOFFELN

ZUTATEN

- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 200 g Speck
- 200 g Creme fraiche
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Mischung aus geriebenen Käsesorten
- Salz
- Paprikapulver

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und auf eines der Gitterroste legen. Bei 190 Grad 30 Minuten lang auf Stufe Roast braten.
2. Die Speckscheiben auf das andere Blech mit dem Gitter legen und im Airfry-Modus 5 Minuten bei 200 °C garen. Nach dem Garen fein hacken.
3. Schneiden Sie die Oberseite der Kartoffel waagrecht ein und heben Sie sie etwas aus.
4. Die ausgehöhlte Kartoffel mit dem gewürfelten Speck, der Crème fraîche, der Hälfte des gehackten Schnittlauchs und der Hälfte des geriebenen Käses mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Kartoffeln mit dieser Mischung füllen und mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen. Weitere 5 Minuten in derselben Funktion wie zuvor kochen.
6. Mit dem restlichen gehackten Schnittlauch und etwas gehacktem Speck garnieren.



Masterchef



NACHSPEISEN



TOAST

*mit Mascarpone und
gebratener Ananas*

ZUTATEN

- 300 g frische Ananas
- Honig
- 100 g Mascarpone
- 1 griechischer Joghurt
- 2 EL Erdnussbutter
- 4 Scheiben Körnerbrot
- Pfefferminz

ZUBEREITUNG

1. Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden, den mittleren Teil entfernen.
2. Mit Honig bestreichen und im Bratmodus bei 200 °C 5 Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit erneut mit Honig bestreichen.
3. Die Brotscheiben 5 Minuten lang im Backmodus rösten.
4. Zur Zubereitung der Mascarponecreme den Käse mit dem griechischen Joghurt und der Erdnussbutter vermischen.
5. Das Toastbrot zusammensetzen: Das getoastete Brot mit Frischkäse bestreichen, die Ananas darauf legen und mit Minzblättern garnieren.





WEISSE SCHOKOLADE

mit getrockneten Erdbeeren

ZUTATEN

- 180 g Erdbeeren
- 600 g weiße Schokolade zum Schmelzen
- 60 g Mandeln
- 30 g Pistazien
- 3 dunkle Schokokekse

ZUBEREITUNG

1. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und in einer einzigen Schicht auf das Blech legen, dabei darauf achten, dass sie sich nicht überlappen. Den Dehydrationsmodus bei Standardtemperatur für 1 Stunde wählen.
2. Nach dieser Zeit herausnehmen und warten, bis sie abgekühlt sind.
3. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und in einer rechteckigen Form, die mit Backpapier ausgelegt ist, damit sie nicht klebt, gut verteilen.
4. Vor dem Abkühlen mit gehackten Mandeln und Pistazien, zerkleinerten Schokoladenkeksen und den getrockneten Erdbeeren dekorieren. Abkühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.





ZÖPFE

aus Zimt

ZUTATEN

- 100 g Butter
- Zimt
- 2 Blätter Blätterteig
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 100 ml Vollmilch
- Knusprige Mandeln

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie geröstet ist. Wenn sie Farbe angenommen hat, herausnehmen, abseihen und mit dem Zimt vermischen. 10 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. Einen Blätterteig ausrollen und mit der vorherigen Mischung bestreichen. Den anderen darauf legen und in 4 Streifen schneiden.
3. Den Zopf in der Mitte durchschneiden, wobei ein Ende zusammenbleibt, und flechten. Den Teig umdrehen und auf die mit Backpapier ausgelegten Bleche ohne Gitter legen.
4. Mit verquirltem Ei bestreichen und im Backmodus 25 Minuten bei 190 °C backen.
5. In der Zwischenzeit aus der Milch und dem Zucker einen Sirup zubereiten und aufkochen lassen. Die Zöpfe sofort nach dem Backen in den Teig tauchen und mit knusprigen Mandeln verzieren.





GETROCKNETE BIRNEN

mit Zimt

ZUTATEN

Für die Birnen:

- 2 Birnen
- 80 g brauner Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt

Als Beilage:

- Vanilleeis
- Ahornsirup
- Zerkleinerte Walnüsse

ZUBEREITUNG

1. Die Birnen waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden, ohne das Kerngehäuse zu entfernen.
2. Mit einer Mischung aus Zucker und gemahlenem Zimt bestreichen. Auf den Rocket 1100 Schalen mit Gitter ohne Überlappung verteilen.
3. Die Dörren-Funktion bei 65°C wählen und ca. 2 Stunden trocknen lassen.
4. Als Garnitur mit Vanilleeis, Ahornsirup und zerstoßenen Walnüssen servieren.





BERGNER EUROPE

Gebäude San Lamberto, 3. Stock,
Ctra. Flughafen km 4,
50011 Zaragoza, Spanien

Tel: +34 976 108 538

Fax: +34 976 107 427

E-Mail: info@bergnereurope.com





MasterPRO

The professional choice

MasterPRO wird von Fachleuten und Köchen der Cook & Chef Institute Foundation unterstützt und arbeitet mit Kochschulen, Forschungs- und Industriedesign-Instituten zusammen, um ein Portfolio an hochprofessionellen Produkten von außergewöhnlicher Qualität zu schaffen.



www.bergnergroupp.com