

Das SelfCookingCenter® Kochbuch



Sehr geehrter Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen RATIONAL. Mit Ihrem neuen SelfCookingCenter® haben Sie die richtige Entscheidung für Ihre Küche getroffen. Kundennutzen steht für uns an erster Stelle, daher haben wir für Sie ein abwechslungsreiches Kochbuch zusammengestellt, mit dem Sie Ihren neuen RATIONAL optimal nutzen können. Unsere Anwendungstipps und Rezepte zeigen Ihnen einige der unzähligen Möglichkeiten Ihres neuen Küchenassistenten.

In diesem Kochbuch haben unsere Küchenmeister eine Auswahl beliebter Basisrezepte zusammengestellt. Diese kochen Sie mit Ihrem SelfCookingCenter® spielend leicht nach oder finden vielleicht die ein oder andere Anregung für Ihre Speisekarte. Verschiedenste Produkte, unterschiedlichste Zubereitungsarten und viele nützliche Tipps helfen Ihnen, die Funktionen und Anwendungsgebiete Ihres SelfCookingCenter® schnell kennenzulernen.

Sie haben Interesse an weiteren nationalen und internationalen Rezepten, Tipps von tausenden von RATIONAL-Kunden und natürlich den über 1.000 Köchen, die weltweit für RATIONAL unterwegs sind? Dann besuchen Sie doch einmal den Club RATIONAL – unsere Internetplattform für Profi-Köche.

Ob Rezepte, Expertentipps oder Videos zum Umgang mit unseren Geräten – hier finden Sie spannende Informationen und Anregungen für Ihre Küche. Einfach anmelden unter www.club-rational.com.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen SelfCookingCenter® und freuen uns mit Ihnen in Kontakt zu bleiben.

- 05 Toastbrot
- 07 Crème Brûlée
- 09 Gung Po Shrimps
- 11 Gedämpfter Fisch
- 13 Thai Curry mit Garnelenspieß
- 15 Forelle Müllerin-Art
- 17 Paniertes Kabeljaufilet
- 19 Dorade im Papier gegart
- 21 Fisch und Meeresfrüchte vom Grill
- 23 Gebratene Hähnchenbrust auf Gemüse und Reis
- 25 Gänsebraten
- 27 Pulled Pork
- 29 Rindergulasch
- 31 Tafelspitz im Wurzelsud mit frischem Meerrettich
- 33 Tomahawk Steak
- 35 Pasta in Morchelrahmsoße
- 37 Serviettenknödel
- 39 Apfelstrudel
- 41 Himbeerröllchen mit Filoteig
- 43 Tarte Tatin
- 45 Vollkornsauerteigbrot
- 47 Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
- 49 Baguette- und Brotteig
- 51 Gebratener Reis
- 53 Gegrilltes Gemüse
- 55 Pizza
- 57 Gegrillte Cheddar-Feigen
- 59 Parmesan-chips
- 61 Garnituren trocknen
- 63 Beilagen dämpfen
- 65 Spare Ribs
- 67 Geschmorte Lammhaxe
- 69 Schweinebraten (über Nacht)

- 71 Schweinemedallions mit knackigem Rahmwirsing und Gnocchi im Finishing®
- 74 Skrei auf Salat Niçoise
- 77 Veganer Apfelkuchen
- 79 Bananen-Schoko-Muffins
- 81 Blaubeer-Vanille-Muffins mit Streuseln
- 83 Frikadellen
- 85 Zimtschnecken
- 87 Burger Buns
- 89 Kartoffelgratin
- 91 Kohlrouladen
- 93 Ente (über Nacht)
- 95 Biskuitrolle mit Aprikosen
- 97 Pancakes American Style
- 99 Fruchtige Tartelettes mit Waldbeeren
- 101 Berner Rösti
- 103 Kaiserschmarren
- 105 Heilbutt mit Krabbenkruste, gegrilltem Fenchel & Kartoffelmousseline
- 107 Gegrillter Oktopus auf Artischocken, Oliven und Cherrytomaten
- 109 Edelfisch-Trio mit geminztem Erbsenpüree, Fingermöhren und Safranvelouté im Finishing®
- 112 Bouillabaisse im Finishing®
- 114 Paniertes Putenschnitzel
- 116 Lammduo mit Ticino-Polenta und glasiertem Gemüse im Finishing®
- 119 Brathähnchen
- 121 Coq au vin
- 123 Pommes Frites, Wedges und Kroketten
- 125 Germknödel mit Nougatfüllung
- 127 Croissant-Pudding
- 129 Eierstich

Toastbrot



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 10)

800 g Mehl (Typ 550)

3 TL Salz

250 g Milch

250 g Wasser

42 g Hefe

100 g Butter

Brot / Brötchen

Das Mehl mit dem Salz mischen und in der Mitte eine Mulde formen. Die Milch mit dem lauwarmen Wasser vermischen. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und in die Mulde gießen. Den Vorteig anschließend kurz gehen lassen. Die Butter in Würfel schneiden und auf Zimmertemperatur erwärmen. Nach ca. 10 Minuten die weiche Butter zugeben, gut durchkneten und eine große Kugel formen. Den Teig weitere 30 Minuten gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Anschließend nochmal durchkneten und zur Rolle einschlagen, in die gefettete Kastenbackform geben und nochmals gehen lassen. Die Brote in den Kastenbackformen auf Brat- und Backbleche setzen und wie beschrieben goldbraun backen.

Zubehör: Brat- und Backblech



Crème Brûlée



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 20)

700 g Milch

700 g Sahne

8 Stück ganze Eier

2 Stück Eigelb

150 g Zucker

1 TL Stärke

1 TL Aroma – Vanille, Zimt, etc.

Eierstich / Flan

Milch, Sahne, Ei und Eigelb verrühren und dabei so wenige Luftblasen wie möglich erzeugen. Durch ein Haarsieb gießen, um die Hagelschnüre der Eier zu entfernen. Zucker, Stärke und Aromastoffe zugeben, abfüllen.

Zubehör: Behälter, Edelstahl rostfrei



Gung Po Shrimps



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 6)

60 ml Speiseöl

50 g Knoblauch

30 g Chili Sichuan, getrocknet

200 ml Geflügelfond

40 ml Sojasoße, hell

15 ml Sojasoße, dunkel

30 ml Thai Chili Sauce

60 g Zucker

60 ml Chinkiang Essig

50 g Speisestärke

600 g Shrimp Fleisch, küchenfertig

2 Stück Eier

120 g Speisestärke

100 ml Speiseöl

400 g Frühlingslauch

200 g Erdnüsse, frittiert (alternativ
Cashewnüsse)

50 g Koriander

iLC Grillen

In einem Topf Knoblauch mit Chili anschwitzen, mit Geflügelfond angießen, helle und dunkle Sojasoße, Thai Chili Sauce und Zucker zugeben, 10 Min. köcheln lassen und Essig zugeben. Mit Speisestärke abbinden und passieren.

Das Shrimpfleisch würzen, Ei und Speisestärke zugeben und 30 Minuten ziehen lassen. Dann nochmals mit Speisestärke mehlieren, zu Bällchen formen und auf ein geöltes Brat- und Backblech geben. Die Bällchen mit Öl beträufeln und im SelfCookingCenter[®] unter "Fisch", "iLC Grillen" garen, dann abkühlen lassen.

Die Shrimpsbällchen mit kleingeschnittenem Frühlingslauch vermengen, Sauce zugeben und in einem granitemaillierten Container im SelfCookingCenter[®] garen. Mit frittierten Erdnüssen und frischem Koriander servieren.

Zubehör: Brat- und Backblech, granitemaillierter Behälter



Gedämpfter Fisch



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 4)

1 Stück Loup de Mer (400–500 g)

40 g Ingwer

30 g Ingwer, Julienne

60 g Frühlingslauch, Julienne

40 ml Fisch Sojasoße

60 ml Speiseöl

30 g Koriander

Dämpfen

Den Loup de Mer küchenfertig ausnehmen und schuppen. Fisch entlang der Rückengräte leicht einschneiden. Auf einem ovalen Teller mit zwei Essstäbchen platzieren, Ingwer-Scheiben zugeben und im SelfCookingCenter® dämpfen; "Fisch", "iLC Dämpfen".

Nach Garende die entstandene Flüssigkeit abschütten, den Ingwer und die Stäbchen entfernen. Ingwer- und Frühlingszwiebel-Julienne auf dem Fisch anrichten, Sojasoße angiesen und mit siedendem Fett übergießen (Vorsicht, Verbrennungsgefahr!).

Optional mit frischem Koriander garnieren und servieren.

Zubehör: GN-Behälter oder granitemaillierter Behälter



Thai Curry mit Garnelenspieß



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 15)

1 kg Hähnchenkeulen, ohne Haut und ohne Knochen

2 Stück Zucchini

1 Stück Aubergine

150 g Schalotten

200 g Champignons

3 Stück Paprika, gelb

3 Stück Paprika, rot

500 g Spargel, grün

15 Stück Lemon Leafs

15 Stück Zitronengras

3 TL Curry-Paste, gelb

500 ml Kokosmilch

5 Stück Limetten

15 Stück Garnelenspieße

Sonnenblumenöl

Salz

iLC Grillen

Das Gemüse waschen und in kleine Rauten schneiden. Auf den granitemaillierten Behältern verteilen und mit etwas Sonnenblumenöl und Salz leicht marinieren.

Das Hähnchenfleisch ebenfalls in kleine Stücke schneiden, marinieren und in einem Behälter verteilen. Das SelfCookingCenter[®] auf „Beilagen“, „iLC Grillen“ vorheizen. Alle Zutaten goldgelb anbraten.



In einem großen Topf die Kokosmilch zusammen mit der Curry-Paste aufkochen und abschmecken. Das angebratene Gemüse in den Fond geben und kurz aufkochen. Die Lemon Leafes zugeben und das Curry mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Anschließend auf einen gelochten Behälter gießen und darunter den Fond mit einem tieferen Behälter auffangen. Beide Behälter im Schockkühler abkühlen.

Später das gekühlte Gemüse in tiefen Tellern kalt anrichten und mit "Finishing[®]" auf Verzehrttemperatur bringen. Das Curry im Topf aufkochen und angießen. Die Garnelenspieße kurz vor dem Servieren à la minute grillen und zusammen mit der Dekoration anrichten.

Zubehör: granitemaillierter Behälter (20 mm), Grill- und Bratplatte, GN-Behälter (gelocht, 40 mm)

Forelle Müllerin-Art



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 5)

5 Stück Forellen

100 g Mehl

100 ml Sonnenblumenöl

100 g Butter

100 g Mandelblätter

2 Stück Zitronen

Braten

Forellen unter fließend kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und in Mehl wenden. Die Forellen mit etwas Öl einpinseln, einsprühen oder in einer flachen Schale in Öl wenden.

Im SelfCookingCenter[®] mit „Braten“, dick, Bräunung Stufe 3, Kerntemperatur 60 °C braten.

Die Fische sofort nach dem Braten im Schockkühler kühlen oder frosten. Vor dem Servieren auf Kühlhaustemperatur auftauen, abtupfen und auf Tellern anrichten.

Anschließend mit „Finishing[®] Teller Bankett“, trocken, ca. 10 Minuten fertig garen.

Butter zerlassen und die Mandeln darin anbräunen. Beim Servieren über die Forellen geben und mit Zitronenscheiben garnieren.

Zubehör: granitemaillierter Behälter (20 mm)



Paniertes Kabeljaufilet



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 10)

- 10 Stück Kabeljaufilet (à 150 g)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 4 Stück Eier (Kl. M)
- 100 ml Milch
- 300 g Mehl
- 300 g Semmelbrösel
- 100 g Butterschmalz oder Pflanzenöl
- 10 Stück Zitronenspalten

Fisch Braten

Die Kabeljaufilet-Stücke abtupfen und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Milch in einer Schüssel verquirlen. Nacheinander die Fischfilets kurz in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eiermischung ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Die Panierung dabei nicht zu fest andrücken. Den Kabeljau mit zerlassenem Butterschmalz oder Öl bepanseln bzw. besprühen, auf einen granitemaillierten Behälter (20 mm) legen und goldbraun backen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zitronenspalten anrichten.

Zubehör: granitemaillierter Behälter (20 mm)



Dorade im Papier gegart



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

200 g Zucchini

½ Stück gelbe Paprika

½ Stück Fenchel

6 Stück Kirschtomaten

3 Stück Lauchzwiebel

1 Stück rote Zwiebel

6 Stück Champignons

1 Stück Dorade (400 g)

1 Stück Limette

1 Bund gemischte Kräuter

50 ml Olivenöl

Braten

Die Dorade waschen, mit Limettenstücken und Kräutern füllen, leicht würzen und mit etwas Olivenöl marinieren.

Das Gemüse waschen und in Fächer oder Scheiben schneiden. Ebenfalls würzen, mit etwas Olivenöl marinieren, auf eine Grill- und Bratplatte auflegen und goldgelb grillen.

Einen großen Bogen Backpapier in der Mitte falten und das vorgegarte, gekühlte Gemüse in der Mitte einer Hälfte anrichten. Die vorbereitete Dorade daraufsetzen und das Backpapier von außen her einfalzen. Den letzten Falz bei Bedarf mit einem Bürotacker fixieren.

Den Fisch in der Papierhülle auf ein Brat- und Backblech setzen und im SelfCookingCenter® bei „Fisch Braten“ (dünn, Bräunung 3) für ca. 15 Minuten braten.

Die Papierhülle am Gast öffnen, da der Fisch beim Aufschneiden sein ganzes Aroma entfaltet. Der Service kann den Fisch filetieren und das Gemüse vorlegen.

Zubehör: Grill- und Bratplatte, Brat- und Backblech



Fisch und Meeresfrüchte vom Grill



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 2)

2 Stück Wolfsbarschfilet

6 Stück Garnelen

1 Stück Tintenfischflöte

50 ml Öl

Salz, Pfeffer, Gewürze nach Belieben

Mehl und frische Kräuter

Limetten

Grillen

Die Fischfilets säubern, die Gräten ziehen und für das À-la-carte portionieren.

Die Garnelen ausbrechen und den Darm am Rücken entfernen.

Die Tintenfischflöte der Länge nach halbieren, in Portionsstücke teilen und die Außenseite rautenförmig einschneiden.

Die Fischfilets und die Garnelen kurz vor dem Grillen mit Salz, Pfeffer, Kräutern und etwas Öl marinieren. Die Tintenfischstücke mit einer Mischung aus Currypulver, Mehl, Limettensaft, Salz und Öl marinieren.

Das SelfCookingCenter® mit iLevelControl auf „Fisch Grillen“ vorheizen.

Gleichzeitig eine Grill- und Bratplatte vorheizen und die Fischstücke bei Bestellung auflegen.

Zubehör: Grill- und Bratplatte



Gebratene Hähnchenbrust auf Gemüse und Reis



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 8)

Für die Hähnchenbrust:

8 Stück Hähnchenbrüste

1 Glas eingelegte Tomaten

Gewürze

Öl

Für den Reis:

1 kg Reis

1,8 l Wasser

Gewürze und Kräuter nach Belieben

Grillen

Die Hähnchenbrüste mit den eingelegten Tomaten füllen. Anschließend mit Gewürzen und Öl marinieren. Die CombiGrill®-Roste mit den Hähnchenbrüsten beladen und den Kerntemperaturfühler in eine der Brüste stecken. Die fertig gegarten Hähnchenbrüste sofort vom Rost nehmen und auf einem CNS-Behälter (40 mm) im Schockkühler abkühlen.



Reis dämpfen

Den Reis mit dem Wasser in den CNS-Behälter geben und das SelfCookingCenter® vorheizen. Den Kerntemperaturfühler vollständig im Behälter versenken, ggf. mit einem Löffel beschweren. Nach dem Garen sofort im Schockkühler abkühlen und würzen.

Zubehör: CombiGrill®-Rost, CNS-Behälter (40 mm), CNS-Behälter (65 mm)

Tipp: Dieses Gericht eignet sich hervorragend für die Gemeinschaftsverpflegung und kann hierfür im Finishing® fertiggestellt werden.



Gänsebraten



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

1 küchenfertige Gans

6 rotbackige Äpfel, (ca. 3 kg)

3 Zwiebeln

1 Stange Sellerie

2 Tl getrockneter Beifuß

3 Stiele Thymian und Beifuß

2 Lorbeerblätter

Salz

Paprikapulver

2 Ei Öl

Küchengarn zum Binden / Holzspieße

Ente \ Gans

Gans säubern, Innereien und Hals ggf. für die Sauce beiseitelegen. Anschließend die Gans mit Salz und etwas Paprikapulver einreiben.

Die Äpfel, Zwiebeln und den Staudensellerie würfeln, den Thymian, Salbei und Beifuß dazu geben. Die Gans mit dem Gemüse und den Kräutern füllen. Schließen Sie die Öffnung der Bauchhöhle mit den Holzspießen und binden Sie die Gans mit dem Küchengarn.

Legen Sie die Gans auf ein Rost, unter den Sie einen Behälter zum Auffangen des Fettes und Fleischsaftes schieben. Diesen Ansatz können Sie später für Ihren Saucenansatz verwenden.

TIPP: Sie können die Gans regelmäßig mit leicht gesalzenem Wasser einpinseln, dies erhöht die Knusprigkeit und unterstützt die Bräunung.

Zubehör: Rost, Edelstahl rostfrei



Pulled Pork



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 10)

4 kg Schweineschulter (mit Knochen)

200 g Senf

150 g brauner Zucker

BBQ Sauce

Burger Buns

Krautsalat

Sauerrahm

Übernacht Braten

Die Schweineschulter mit einer Mischung aus Senf, Zucker und BBQ Sauce marinieren und "Übernacht Braten". Mit braunem Zucker bestreuen und mit der Taste "Überkrusten" karamellisieren.

Das Fleisch zupfen und zusammen mit den anderen Zutaten klassisch in einem Burger Bun servieren.

Zubehör: granitemaillierter Behälter



Rindergulasch



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 6)

1,5 kg Rindergulasch

6 Stück Zwiebeln, in Julienne
geschnitten

6 Stück Karotten, in 1cm Stücke
geschnitten

5 Stück Paprikaschoten grün, gelb und
rot, in Streifen geschnitten

3 Zehen Knoblauch, gehackt

5 EL Tomatenmark oder 3 Stück
Tomaten gewürfelt

1 EL Majoran

3 EL Paprikapulver, edelsüß

1 TL Cayennepfeffer

1 Stück Chilischote, gehackt

1,5 l Rinderbrühe

250 ml Weißwein, trocken

150 g saure Sahne

80 g Sonnenblumenöl

1 kg Kartoffelwürfel, ca. 1,5 x 1,5 cm

Gewürze: Salz und Pfeffer

Schmoren

Das Gulasch mit Öl, Zwiebeln und Knoblauch im granitemailliertem Behälter anbraten. Bei Aufforderung „Angießen“ Tomaten bzw. Tomatenmark einrühren, mit der Brühe ablöschen und würzen. Die Chilischote dazugeben, das Gemüse und die Kartoffeln sowie den abgekochten Wein hinzufügen. Den Behälter zum Schmoren nicht abdecken. Nach dem Schmoren das Gulasch abschmecken, bei Bedarf nachwürzen und saure Sahne einrühren.

Zubehör: granitemaillierter Behälter



Tafelspitz im Wurzelsud mit frischem Meerrettich



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 6)

- 1 Stück Tafelspitz
- 3 Stück Karotten
- 2 Stück Zwiebeln
- ½ Stück Sellerie
- ½ Stück Lauch
- 4 Blätter Lorbeer
- 4 Stück Wacholderbeeren
- 3 Stück Nelken
- 1 TL Pfefferkörner

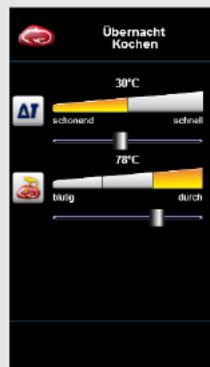
- ½ Stück Lauch
- ½ Stück Sellerie
- 3 Stück Karotten
- 1 Stück frischer Meerrettich

Übernacht Kochen

Zwiebeln ca. 5 Minuten dämpfen, Gemüse und Lauch unterdessen in 1–2 cm große Würfel/Streifen schneiden und alle Zutaten samt Tafelspitz in einen tiefen CNS-Behälter (100 mm) geben.

Den CNS-Behälter anschließend in das SelfCookingCenter® schieben und den Tafelspitz sowie das Gemüse mit frischem, kaltem Wasser übergießen. Den Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle des Tafelspitzes stechen. Wählen Sie nun zwischen den Zubereitungsarten „Fleisch Kochen“ oder „Übernacht Kochen“.

(Vorteile „Übernacht Kochen“: schonende Zubereitung, maximale Geräteauslastung).



Den Lauch, den Sellerie und die Karotten in sehr feine Streifen schneiden (Julienne). Maximale Länge der groben Gemüsestücke 4 cm. Das Wurzelgemüse schälen und zusammen mit dem Tafelspitz "Übernacht Kochen". Nach dem Abkühlen den Tafelspitz in Scheiben schneiden.

Das Julienne-Gemüse für 2 Minuten in einem gelochten CNS-Behälter so lange dämpfen, dass dieses gerade noch bissfest ist. Den Meerrettich schälen und mit einer Reibe zerkleinern.

Das gegarte Gemüse sowie die Julienne auf passende Teller geben und mit dem aufgeschnittenen Tafelspitz belegen. Mit Finishing® im feuchten Klima fertig garen und mit dem Sud des Tafelspitzes übergießen.

Zubehör: Behälter, Edelstahl rostfrei

Tomahawk Steak



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 2)

1 Stück Tomahawk Steak

Gewürze: Salz und Pfeffer

Grillen

Das Steak zum Grillen vorbereiten, gegebenenfalls mit einem Bindfaden fixieren. Im SelfCookingCenter® während des Vorheizens einen CombiGrill®-Rost miterhitzen. Bei Aufforderung zum Beladen das Steak auf den heißen Rost legen und den Kerntemperaturfühler seitlich stechen.

Das gegrillte Steak auf dem Brett servieren.

Zubehör: CombiGrill®-Rost



Pasta in Morchelrahmsoße



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 4)

20 g Spitzmorcheln, getrocknet

500 g Pasta, z.B. Rigatoni

375 ml Milch

375 ml Sahne

500 ml kaltes Wasser

250 ml Gemüsebrühe

etwas Kartoffelstärke

Gewürze: Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Nudeln in Soße

Die Morcheln einweichen und anschließend putzen.

Milch, Sahne und Kalbsfond aufkochen und mit etwas Stärke abbinden, dann würzen und mit 500 ml Wasser aufgießen.

Die Sauce mit den abgetropften Morcheln und den Nudeln vermengen. Am SelfCookingCenter® "Beilagen", "Nudeln in Sauce" auswählen, die Kochzeit der Pasta nach der Packungsangabe einstellen und beladen; Kerntemperaturfühler in den Behälter legen.

Zubehör: GN-Behälter



Serviettenknödel



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 8)

500 g Weißbrotwürfel, getrocknet

200 ml Milch

4 Stück Eier

50 g Speckwürfel

50 g Zwiebelwürfel

Petersilie

geklärte Butter

Gewürze: Salz, Pfeffer und Muskatnuss

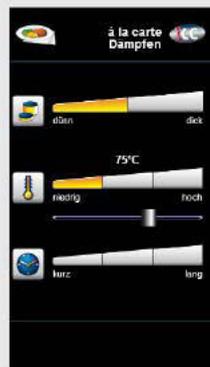
À-la-carte Dämpfen

Speck und Zwiebeln anschwitzen und abkühlen lassen. Anschließend mit Brot, Milch und Eiern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit der gehackten Petersilie verfeinern.

Die Masse auf Frischhaltefolie geben, eine lange Rolle formen und mit Alufolie stabilisieren.

Am SelfCookingCenter® "Finishing®", "iLC Dämpfen", dick, 75° C anwählen.

Zubehör: GN-Behälter, gelocht



Apfelstrudel



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 15)

Für den Teig:

200 g Mehl

80 g Wasser

1 Stück Ei

1 EL Öl

1 TL Essig

1 Prise Salz

1 Stück Zitrone

100 g Zucker

1 TL Zimt

Butter zum Bestreichen

Für die Füllung:

60 g Rosinen

2 EL Rum

50 g Butter

80 g Semmelbrösel

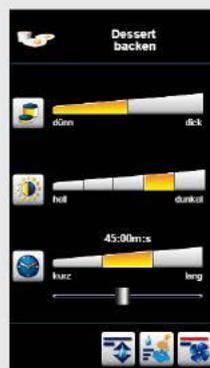
1,5 kg Äpfel

Dessert backen

Für den Teig das Mehl mit Ei, Öl, Essig, Wasser und Salz geschmeidig verkneten und anschließend 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Semmelbrösel in der Zwischenzeit in Butter goldbraun anbraten.

Die Äpfel schälen, klein schneiden und mit Zitronensaft, Rosinen, Rum, Zimt und Zucker vermengen. Den Teig auf einem melierten Küchentuch vorsichtig ausziehen, mit zerlassener Butter einstreichen, Äpfel und Brösel darauf verteilen und mit Hilfe des Tuches einrollen. Auf ein Brat- und Backblech rollen und mit zerlassener Butter einstreichen. Den Strudel wie beschrieben goldbraun backen.



Himbeerröllchen mit Filoteig



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

1 Pack Filoteig

1 Stück Eiweiß

50 g zerlassene Butter

3 EL Biskuitteig

100 g gefrorene Himbeeren

Für den Biskuitteig:

4 Stück Eier

130 g Zucker

90 g Mehl

30 g Stärke

À-la-carte Backen

Für den Biskuitteig:

Die Eier und den Zucker weiß schaumig schlagen. Das Mehl und die Stärke unterheben.

Für die Himbeerröllchen:

Die Filoteigblätter vorsichtig auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Innenseite mit dem aufgeschlagenen Eiweiß einpinseln und am unteren Ende einen Streifen Biskuit auftragen. Die gefrorenen Himbeeren in den Biskuit setzen und den Teig von unten einschlagen. Nun vorsichtig aufrollen und die ganze Rolle mit Butter bepinseln.

Jetzt kann die Himbeerrolle eingefroren werden. Zum Servieren einfach ein Stück auf ein Brat- und Backblech setzen und im SelfCookingCenter® unter "Finishing®", "à la carte Backen" backen. Die Zeiten müssen entsprechend angepasst werden.

Zubehör: Brat- und Backblech



Tarte Tatin



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

4 Äpfel

50 g Butter

100 g Zucker

Etwas gemahlener Zimt

Blätterteig

1 Eigelb

Tarte Tatin

Die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Brat- und Backpfanne mit flüssiger Butter ausstreichen und mit reichlich Zimtzucker bestreuen. Die Apfelspalten nun fächerförmig in die Brat- und Backpfanne legen, mit Blätterteig abdecken und bei Belieben mit Eigelb einstreichen.

Anschließend goldbraun backen und zum Servieren stürzen, so dass die karamellisierten Äpfel oben sind.

Die fertige Tarte Tatin am besten lauwarm, zum Beispiel mit Vanilleeis, servieren.

Zubehör: Brat- und Backpfanne



Vollkornsauerteigbrot



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

500 g Roggenvollkornmehl

500 g Weizen- oder

Emmervollkornmehl

500 g Dinkelvollkornmehl

150 g Weizenkleie

1,5 l Buttermilch

60 g Hefe

100 g Natursauerteig

1 TL Rohrzucker

2 EL Salz

Brot/Brötchen

Aus der Hefe, einem Teil der handwarmen Buttermilch und dem Rohrzucker einen Vorteig in einer Schüssel herstellen. Die Mehle mit der Weizenkleie und dem Salz in der Rührschüssel gut verrühren und die restliche Buttermilch mit dem Sauerteig hinzugeben.

Wenn der Vorteig Blasen bildet, diesen zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel geben. Anschließend alle Zutaten ca. 4-5 Minuten kneten. Die gesamte Teigmenge in einem GN-Behälter im SelfCookingCenter® unter "Backen", "Gären" gären. Nach dem Gärprozess den Teig noch einmal durchkneten. Die Teigmenge aufteilen, Brotlaibe formen und auf Brat- und Backbleche legen. Nach 10-15 Minuten erneutem Gären die Brote backen.

Zubehör: GN-Behälter, Brat- und Backblech



Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

- 125 g dunkle Kuvertüre
- 125 g Butter
- 3 Stück Eier
- 2 Stück Eigelb
- 50 g Puderzucker
- 75 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver

Dessert backen

Kuvertüre und Butter zusammen schmelzen, die Eier mit dem Puderzucker aufschlagen und die Schokoladenmasse unterheben.

Das Mehl einrühren und in gebutterte Formen oder Tassen abfüllen. Die abgefüllten Portionskuchen lassen sich problemlos einfrieren und bei Bestellung gefroren im SelfCookingCenter® mit iLevelControl unter "Eierspeisen", "Dessert backen" backen. Somit bleibt der Kern des Schokoladenkuchens flüssig.

Zubehör: Muffin- und Timbalform



Baguette- und Brotteig



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

650 g Weizenmehl (Typ 550)

50 g Roggenmehl (Typ 1150)

TL Salz

1 EL Honig

½ Würfel Hefe

350 ml warmes Wasser

Brot/Brötchen

Das Weizenmehl mit dem Roggenmehl mischen und in eine große Schüssel sieben. Eine Mulde in die Mitte drücken und das Salz am Rand entlang streuen. Die Hefe und den Honig mit einem Schneebesen in warmem Wasser verrühren und in die Mulde geben. Ca. 20 Minuten gehen lassen und mit dem Rührgerät verkneten.

Auf der Arbeitsfläche mit den Händen noch einmal kräftig durchkneten und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig nochmals 5 Minuten durchkneten und halbieren. Beide Hälften jeweils zu einem Oval (ca. 30 x 50 cm) ausrollen und die Längsseiten zur Mitte hin einschlagen. Den Teig noch einmal der Länge nach zusammenlegen und die Nähte des Baguettes gut zusammendrücken.

Nun die Brote auf das Backblech legen und nochmals eine Stunde gehen lassen. Mit einem scharfen Messer ca. 5 mm tief diagonal einschneiden und Körner oder Samen nach Belieben auf die Oberfläche streuen. Im SelfCookingCenter[®] unter "Backen", "Brot/Brötchen" ca. 25 Minuten goldgelb backen.

Zubehör: Brat- und Backblech



Gebratener Reis



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

500 g Reis (Thai- oder Basmatireis)

750 ml Wasser

400 g Jakobsmuscheln

400 g Riesengarnelen

3 Stück Eier

100 g Knoblauch

5 g Sichuan Pfeffer

250 g Frühlingslauch

60 g Ingwer

40 g Sichuan Chili, ganz

200 ml Speiseöl

100 g Bohnenpaste, schwarz

200 g Wurzelgemüse

200 g Pilze (Shimeij, Shitake, Steinpilze

etc.)

2 Stück Eisberg-Salat

60 g Koriander

60 g Chili, rot

iLC Grillen

Reis am Vortag dämpfen und kalt stellen.

Küchenfertige Meeresfrüchte mit "Fisch", "iLC Grillen" vorgaren. Rühreier mit "Eierspeisen", "iLC Braten" vorgaren. In einem Kochtopf den Knoblauch, Sichuan Pfeffer, Ingwer, Chili und Lauch in dem Speiseöl frittieren, für 20 Min. bei niedriger Temperatur ziehen lassen und passieren.

Am SelfCookingCenter® "Beilagen", "iLC Grillen" auswählen.

Den Reis mit den kleingeschnittenen Meeresfrüchten, dem Würzöl, der schwarzen Bohnenpaste, den Gemüsebrunoise und den Pilzen vermengen und abschmecken. Den Reis im SelfCookingCenter® braten, anrichten und mit dem in Streifen geschnittenen Eisberg-Salat, dem Koriander und wahlweise frischem Chili garnieren.

Zubehör: granitemaillierter Behälter (40 mm)



Gegrilltes Gemüse



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

Verschiedene Gemüse, wie z.B.
Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomaten,
Fenchel

iLC Grillen

Das Gemüse kurz vor dem Grillen waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nun mit etwas Öl, Grillgewürzen und evtl. Kräutern, wie zum Beispiel Thymian und Rosmarin, würzen.

Je nach Menge, Arbeitsablauf und der weiteren Verwendung können die marinierten Scheiben direkt kalt auf unsere Grill-Zubehöre aufgelegt werden.

Die Zubehöre CombiGrill®-Rost, Kreuz- und Streifen-Grillrost, Grill- und Pizzaplatte, sowie die Grill- und Bratplatte eignen sich auch bestens zum Vorheizen. Dadurch werden die Grillmuster intensiver und geschmackvoller, jedoch muss beim Arbeiten mit heißen Zubehören das Beladen und Entnehmen rasch und vorsichtig erfolgen.

Die Grillzeiten liegen im Durchschnitt bei ca. 6 Minuten, sind jedoch abhängig von der Schnittstärke und müssen gegebenenfalls angepasst werden.

Am SelfCookingCenter® "Beilagen", "iLC Grillen" anwählen.

Zubehör: CombiGrill®-Rost, Kreuz- und Streifen-Grillrost, Grill- und Pizzaplatte oder Grill- und Bratplatte



Pizza



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

- 500 g Mehl (Typ 405)
- 21 g Trockenhefe
- 80 g Olivenöl
- 180 ml warmes Wasser
- 1 Prise Salz
- Belag nach Wahl

Pizza

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Eine Mulde in die Mitte drücken und das Salz am Rand entlang streuen. Die Hefe mit einem Schneebesen in warmem Wasser und mit dem Öl verrühren und in die Mulde geben. Ca. 20 Minuten gehen lassen und mit dem Rührgerät verkneten. Auf der Arbeitsfläche mit den Händen noch einmal kräftig durchkneten und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Nochmals kräftig durchkneten und in kleine Stücke portionieren.



Das SelfCookingCenter[®] unter "Backen", "iLC Pizza" vorheizen.

Den Teig zu Kugeln formen und erneut kurz gehen lassen. Nun die Kugel zu einem Pizzaboden ausrollen und mit Tomatensauce bestreichen. Den Belag nach Wahl auflegen und auf der vorgeheizten Grill- und Pizzaplatte ca. 3 Minuten backen.

Zubehör: Grill- und Pizzaplatte

Gegrillte Cheddar- Feigen



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 6)

6 Stück Feigen

6 Stück Speckscheiben

50 g Cheddar-Käse

1 Bund Thymian

Meersalz

Olivenöl

Braten

Die Feigen waschen und die obere Kappe abschneiden.

Ein kleines Stück Cheddar-Käse vorsichtig in die reife Feige drücken. Diese dann mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Feigen in einem Bratpfännchen platzieren, am SelfCookingCenter® "Beilagen", "iLC Braten" anwählen und mit iLevelControl für ca. 8 Minuten braten.

Heiß servieren und mit Meersalz und Olivenöl abschmecken.

Zubehör: Brat- und Backpfanne



Parmesanchips



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

250 g Parmesan

10 g Kräuter

iLC Backen

Den Parmesan fein reiben und ca. 1 Esslöffel des geriebenen Käses gleichmäßig in die Formen des Multibaker streuen. Für längere Parmesanstreifen Backpapier auf einen granitemaillierten Behälter zuschneiden und den Käse gleichmäßig darauf verteilen.

Für Parmesanstreifen den Käse nach dem Backen sofort auf ein Schneidebrett ziehen und schneiden, da die Masse nach dem Erkalten sehr zerbrechlich ist und nicht mehr geschnitten werden kann.

Die Streifen oder Taler können im warmen Zustand in Form gebracht werden. Verwenden Sie hierzu einen Kochlöffel, Schöpfer oder Roste.

Mischen Sie je nach Geschmack getrocknete Kräuter in den geriebenen Käse, wie z. B. Thymian, Rosmarin oder Basilikum.

Zubehör: Multibaker, Brat- und Backblech



Garnituren trocknen



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

- 1 Stück Karotte
- 1 Stück Sellerie
- 1 Stück Apfel
- 1 Stück Birne
- 1 Stück Limette
- 1 Stück Tomate
- 1 Stück Zucchini
- 50 g Pilze

Trocknen

Gemüse, bzw. Früchte schälen oder waschen und mit der Aufschnittmaschine dünn schneiden. Je nach Verwendungszweck der getrockneten Garnituren sollte die Schnittstärke nicht unter einem Millimeter liegen, da die Scheiben beim Trocknen erheblich an Volumen verlieren.

Bei Produkten, die sich schwer vom Blech lösen, empfiehlt es sich Backpapier zu verwenden. Lebensmittel, die leicht oxidieren, wie z. B. Äpfel oder Birnen, vor dem Trocknen mit Zitronensaft einpinseln. Dadurch bleiben die ursprünglichen Farben weitgehend erhalten.

Am SelfCookingCenter[®] "Finishing[®]", "Trocknen" anwählen.

Zubehör: Brat- und Backblech



Beilagen dämpfen



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

Verschiedene Gemüse

iLC Dämpfen

Bitte die Gemüse wie gewohnt vorbereiten und in einen gelochten GN-Behälter geben.

Die unten angegebenen Zeiten sind Richtwerte und müssen je nach gewünschtem Gargrad angepasst werden.

Kürbis, 6:00 min.

Spargel, 3:00 min.

Möhren, 4:00 min.

Bohnen, 3:50 min.

Chicorée, 2:30 min.

Zucchini, 3:00 min.

Zuckerschoten, 1:30 min.

Brokkoli, 5:00 min.

Zubehör: GN-Behälter, gelocht



Spare Ribs



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 4)

3 kg Spare Ribs (kurze Leitern)

1 Flasche Ketchup

3 EL Honig

100 ml Coca-Cola

Gewürze: Salz, Pfeffer, Ingwer, gem.

Kümmel, Cayenne, Aceto Balsamico/

Reduktion

Schmoren

Die Spare Ribs zwischen den Knochen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Anschließend auf Roste setzen und das SelfCookingCenter[®] auf „Fleisch“, „Schmoren“ vorheizen.

Die Spare Ribs beladen und den Kerntemperaturfühler setzen. In der Zwischenzeit die BBQ-Sauce herstellen. Dazu alle Zutaten mit Ketchup vermischen und nach Belieben scharf abschmecken.



Das Schmoren dauert ca. 2 Stunden. Es folgt eine automatische Halte- und Reifephase. Je nach Betriebsablauf die Spare Ribs entnehmen und auf ein Blech oder in eine Schüssel geben, kurz abdampfen lassen und noch heiß mit der Hälfte der BBQ-Sauce marinieren. Über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Bei großen Mengen: Die Roste aus dem SelfCookingCenter[®] nehmen und auf ein Abtropfblech stellen. Mit einem großen Pinsel die Rippen beidseitig bestreichen, Roste und Spare Ribs in einer roten Metzgerwanne stapeln und ins Kühlhaus stellen. Am nächsten Tag die Ribs auf Farbe grillen.

Achtung: Die Marinade nimmt sehr schnell Farbe an.

Zubehör: Rost Edelstahl rostfrei, CombiGrill[®]-Rost, Spare Rib-Rost

Geschmorte Lammhaxe



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 6)

6 Stück Lammhaxen

4 EL Olivenöl

8 Stück Zwiebel

500 g Sellerie

10 Stück Karotten

6 Stück Tomaten

1 Stück Knoblauch

1 Bund Rosmarin

1 l Rotwein

500 ml Tomatenpüree

2 Stück Limetten

1 Bund Kräuter: Rosmarin und Thymian

1 EL Stärkemehl

Gewürze: Salz und Pfeffer

Schmoren

Die Lammhaxen würzen, mit Olivenöl marinieren und in einen flachen, granitemaillierten Behälter setzen. Die Zwiebeln und das Wurzelgemüse schälen und klein schneiden.

Das SelfCookingCenter[®] mit „Fleisch“ - „Schmoren“ vorheizen.

Die Gemüsewürfel ebenfalls würzen, leicht ölen und in einen tiefen, granitemaillierten Behälter geben. Beide Bleche beladen und den Anbratschritt laufen lassen. Bei Aufforderung zum Aufgießen die Lammhaxen auf die Gemüsewürfel setzen, mit Tomatenpüree und Rotwein aufgießen und die geschnittenen Limetten und Kräuter dazugeben. Mit einem flachen Behälter abdecken.

Nach der Schmorzeit die Haxen ausheben, die Sauce im Topf aufkochen, abschmecken und leicht abbinden. Die Schmorsauce kann passiert oder mit dem enthaltenen Gemüse serviert werden.

Zubehör: granitemaillierter Behälter



Schweinebraten (über Nacht)



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 6)

3 kg Schweinebauch mit Schwarte

8 Stück mittelgroße Kartoffeln, zum

Unterlegen

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Kümmel

Übernacht Braten

Den Schweinebraten vor dem Übernachten ca. 10 Minuten bei 100 °C manuell dämpfen.

Dies erleichtert das Einschneiden der Schwarte. Nach dem Dämpfen die Schwarte der Portionsführung nach einschneiden und mit Salz, etwas Pfeffer und Kümmel würzen.

Den Braten auf die Kartoffeln in granitemaillierte Behälter legen. Wählen Sie die Betriebsart „Fleisch“ – „Übernacht Braten“ und die Einstellungen „Anbraten“, „Stufe 3“ sowie die gewünschte Kerntemperatur (bspw. 72°C-75 °C). Warten Sie die Vorheizphase ab und beladen Sie erst nach Aufforderung. Setzen Sie den Kerntemperaturfühler und schließen Sie die Garraumtür.

Der Garprozess beginnt automatisch.

Ist die gewählte Kerntemperatur erreicht, beginnt die Reife-/ Haltephase. Wählen Sie nun die „Überkrusten“-Taste und die gewünschte Bräunungsstufe (bspw. Stufe 3), um den Garprozess fortzusetzen und eine knusprige Schwarte zu erzielen. Durch den langsamen Garverlauf beim „Übernacht Braten“ bleibt der Braten besonders saftig. Gleichzeitig haben Sie deutlich weniger Garverluste.

Knochen für die Soße können zusammen mit dem Braten gegart werden.

Zubehör: granitemaillierter Behälter



Schweinemedallions mit knackigem Rahmwirsing und Gnocchi im Finishing®



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 10)

20 Schweinefiletmedallions

1-2 Kopf Wirsing

500 ml Velouté

900 g Gnocchi

Jus

Finishing®, Teller À-la-carte

In diesem Rezept zeigen wir Ihnen, wie einfach und schnell Sie mit Finishing® Schweinemedallions auf knackigem Rahmwirsing selbst für große Veranstaltungen anbieten können.

Sie können dieses Gericht natürlich auch unter Finishing®, Teller Bankett produzieren; hierzu benötigen Sie ein Finishing®-System von RATIONAL.



Alle Komponenten können Sie bereits 1-2 Tage vor der Veranstaltung vorbereiten. Hier ein paar Tipps zur Vorbereitung und den einzelnen Bestandteilen:

Die Schweinemedallions bereiten Sie am besten in Fleisch, braten mit einer Kerntemperatur von 64 °C zu und kühlen diese anschließend sofort im Schnellkühler auf 3° C runter. Wählen Sie die Sauce nach Ihren Wünschen.

Für den Rahmwirsing den Wirsing in Streifen schneiden und ca. 4 Minuten sehr knackig unter Beilagen, dämpfen zubereiten, kühlen und sehr gut in einem Tuch ausdrücken.

Aus Sahne, Milch und Gewürzen eine kräftige Velouté herstellen und kühlen. Den kalten, ausgedrückten Wirsing mit der Velouté vermischen.

Die Gnocchi garen und mit etwas Butter, Kräutern und Salz bräunen und ebenfalls sofort kühlen.

Sie können nun die Teller anrichten: zuerst den Rahmwirsing sehr kompakt in die Tellermitte geben und die Schweinemedallions und

Gnocchi anlegen. Die angerichteten Teller können Sie im Kühlhaus lagern, bis Ihre Veranstaltung beginnt. Sie können die einzelnen Komponenten aber auch vorrätig halten und À-la-minute anrichten.

Im Finishing® werden die Teller nun auf Serviertemperatur gebracht.

Skrei auf Salat Niçoise



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 4)

4 Stücke Skrei (Kabeljau)

600 g kleine Kartoffeln, Drillinge

1 rote Zwiebel

2 Stück Eier

200 g Prinzessbohnen

80 g Kalamata Oliven

1 Zitrone

Olivenöl

3 EL Kapern

Schnittlauch

Kerbel

Gewürze: Pfeffer und Fleur de Sel

iLC Fisch braten

Die Drillinge ca. 17 Minuten unter Beilagen, iLC dämpfen bis sie weich sind.

In der Zwischenzeit die weiteren Zutaten vorbereiten: Den Skrei säubern und portionieren, Kalamata Oliven entsteinen, rote Zwiebel in feine Streifen schneiden und die Kapern in etwas Öl frittieren, bis sie knusprig sind.

Wenn die Kartoffeln fast fertig sind, die Eier und die Prinzessbohnen dämpfen (Eier 6 Min, Prinzessbohnen 5 Min). Kartoffeln halbieren oder vierteln, alle gedämpften Zutaten warmstellen, nicht kühlen!

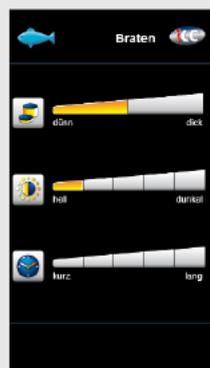
Den Skrei nun wie angegeben in iLC braten. Hierbei sollten bei einem mittelgroßen Stück 8 min reichen, es kann aber auch der Kerntemperaturfühler unter dick verwendet werden (64 °C).

Nach ca. halber Garzeit des Fisches die Kartoffeln, geviertelte Eier, Zwiebel, Oliven, die Prinzessbohnen und den Schnittlauch in eine Schüssel geben und mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat auf einem Teller anrichten und den Skrei auflegen, mit frittierten Kapern und Kerbel garnieren.

Zubehör: CNS-Behälter (gelocht), Brat- und Backblech

Tip: Sie können für dieses Rezept natürlich auch "normalen" Kabeljau nehmen, wenn Skrei nicht verfügbar ist, oder jeden anderen Fisch nach Ihrem Geschmack. Bitte verwenden Sie nur warme Zutaten, damit sich das Aroma des Salates optimal entwickeln kann. Für größere Mengen



oder im mise en place bitte die Zutaten portionsweise vor dem Marinieren anwärmen.

Veganer Apfelkuchen



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 18)

Für den Teig:

500 g Dinkelmehl

190 g weiche Margarine, pflanzlich

190 g Zucker

1 Päckchen Backpulver

2 TL Sojapulver

4 EL Apfelmus

250 ml Sojamilch, Vanille

etwas Margarine für das Blech

2,5 kg Äpfel

120 g kalte Margarine

200 g Walnüsse, grob gehackt

etwas Zimt

Für die Streusel:

220 g Dinkelmehl

1 Päckchen Vanillezucker

Kuchen/Biskuit

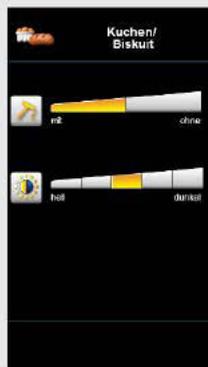
Alle Zutaten für den Teig mit dem Rührgerät vermischen. Das Sojamehl stellt in dem Rezept einen Ei-Ersatz dar, das Apfelmus lockert den Teig und macht ihn schön saftig. Einen granitemaillierten Behälter fetten und den Teig verteilen.

Die Äpfel schälen, vierteln und auf den Teig auflegen.

Für die Streusel alle Zutaten außer den Walnüssen miteinander vermengen und zu Streuseln zerbröseln. Die Walnüsse untermischen. Auf dem Teig verteilen.

Am SelfCookingCenter® "Backen", "Kuchen/Biskuit" anwählen und vorheizen.

Zubehör: granitemaillierter Behälter



Bananen-Schoko-Muffins



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 6)

300g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1/2 TL Salz

150g Butter oder Margarine

2 Stück Bananen, sehr reif

250g Zucker

3 Stück Eier

1 TL Vanille, gemahlen

50g Milch

150g Schokostücke

Kuvertüre

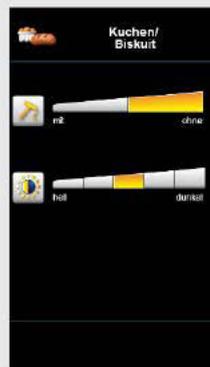
Kuchen/Biskuit

Die Bananen mit einer Gabel fein zerdrücken und zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem Rührteig verrühren.

Die Muffin- und Timbalform mit Papiertulpen oder anderen Papierförmchen auslegen, zu $\frac{2}{3}$ mit Teig befüllen. Nach dem Backen mit Kuvertüre bestreichen.

Die Muffins schmecken am besten lauwarm!

Zubehör: Muffin- und Timbalform



Blaubeer-Vanille-Muffins mit Streuseln



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 12)

Für den Teig:

400 g Mehl

140 g Zucker

1 Päckchen Backpulver

3/4 TL Salz

2 Stück Eier

300 g Buttermilch

100 g weiche Butter oder Margarine

1,5 TL gemahlene Vanille

150 g Blaubeeren

100 g Butter

Für die Streusel:

175 g Mehl

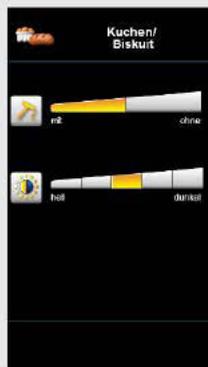
100 g Zucker

Kuchen/Biskuit

Teig:

Die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mischen und in der Mitte eine Mulde formen. Eier, Buttermilch und Butter bzw. Margarine in die Mulde geben und alles rasch vermengen. Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden und darf noch etwas klumpig sein.

Zuletzt die Blaubeeren etwas melieren und vorsichtig unter die Masse geben.



Streusel:

Alle Zutaten solange in einer Schüssel rühren bis sich Streusel bilden.

Die Muffin- und Timbalforn mit Papiertulpen oder anderen Papierförmchen auslegen, zu 2/3 mit Teig befüllen und große Streusel darüber geben. Anschließend goldbraun backen.

Die Muffins am besten lauwarm servieren.

Zubehör: Muffin- und Timbalforn

Frikadellen



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 8)

- 250 g Rinderhackfleisch
- 250 g Schweinehackfleisch
- 1 kleine Zwiebel
- 50 ml Hühnerbrühe
- 80 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Salz
- 1 EL Hackfleischgewürz
- 1 EL glatte Petersilie, grob gehackt
- Öl zum Einpinseln

Kurzbraten

Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf in 50 ml Brühe glasig andünsten, bis die Zwiebelwürfel weich sind und die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Beide Hackfleischsorten mit den Semmelbröseln, Eiern, Senf und Zwiebelwürfeln gut vermischen. Mit Salz, Hackfleischgewürz und Petersilie würzen. Mit feuchten Händen kleine Bälle formen und auf ein Brat- und Backblech legen.

Mit etwas Öl von beiden Seiten einpinseln und auf „Fleisch, Kurzbraten“, Bräunung Stufe 3, 75 °C Kerntemperatur goldgelb braten.

Nach Belieben können Sie die Frikadellen vor dem Braten in Semmelbröseln wenden. Nach dem Braten auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zubehör: Brat- und Backblech



Zimtschnecken



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 15)

Für den Teig:

900 g Mehl

3 Stück Eier (Größe M)

160 g Butter, weich

320 ml Milch

100 g Zucker

Prise Salz

1,5 Würfel Hefe

30 g Zimt, gemahlen

1 Prise Salz

Zum Einstreichen:

2 Stück Eigelb

1 Prise Salz

1 EL Wasser

Für die Füllung:

300 g Puderzucker (oder pulverisierter
brauner Zucker)

1 EL Mehl

250 g Butter, weich

Hefekuchen

Für den Teig alle trockenen Zutaten vermischen. Die Milch erwärmen (ca. 32-36° C) und die Hefe darin auflösen. Die Milch, Eier und die weiche Butter in die laufende Knetmaschine geben und mindestens 3 Min. auf mittlerer Stufe kneten. Anschließend den Teig abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten mit dem Schneebesen oder dem Ballonbesen der Küchenmaschine verrühren. Die Masse sollte gut streichbar, aber nicht zu weich werden.

Den Teig max. 1 cm dick ausrollen. Die Zimtmischung darauf verteilen und einrollen. Sofort in ca. 15 Scheiben schneiden und in einen gebutterten, granitemaillierten Behälter (40 mm) setzen. Die Zimtschnecken im SelfCookingCenter® unter "Backen", "Gären" ca. 25 Minuten gären lassen. Das SelfCooking Center® unter "Backen", "Hefekuchen" vorheizen, die gegärten Zimtschnecken mit Ei einstreichen und goldbraun backen.

Zubehör: granitemaillierter Behälter (40 mm)



Burger Buns



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 24)

1 kg Mehl (Type 550)

30 g Salz

30 g Zucker

50 g Hefe

580 g Vollmilch

60 g Honig

85 g Sonnenblumen- oder Rapsöl

1 Stück Ei

etwas Wasser

1 Prise Salz

Sesamsaat

Weiche Brötchen

Zuerst die trockenen Zutaten vermischen, die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit dem Honig und Öl in die laufende Küchenmaschine geben. Den Teig bei mittlerer Stufe ca. 8-10 Minuten kneten. Den Teig abdecken und 60 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig in 20-25 Stücke teilen (für kleinere Burgergrößen, wie „Sliders“ oder Miniburger, entsprechend 30-40 Teile), die Teigkugeln auf der Arbeitsfläche mit der hohlen Hand „schleifen“ (rollen), mit der Handfläche vorsichtig platt drücken und im SelfCookingCenter® unter "Backen", "Gären" 90 Min. gären lassen.

Die Bleche mit den gegärten Teiglingen entnehmen, das SelfCookingCenter® auf "Backen", "Weiche Brötchen", Bräunungsstufe 2, 9 Min. Backzeit, vorheizen.

Vor dem Beladen die Teiglinge mit dem verquirlten Ei, Wasser und Salz bestreichen und mit Sesamsaat bestreuen.

Tipp:

Die Teiglinge können nach dem Gären im SelfCookingCenter® tiefgefroren werden. Vor dem Backen die Teiglinge bei Zimmertemperatur auftauen lassen.



Kartoffelgratin



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 20)

5 kg Kartoffeln

1 l Sahne

500 g Käse, gerieben

Gewürze: Salz, Pfeffer und Muskat nach

Geschmack

Kartoffelgratin

Die geschnittenen Kartoffeln in den GN-Behälter schichten. Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und auf die Kartoffeln geben. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Am SelfCookingCenter[®] die Betriebsart "Beilagen", "Kartoffelgratin" anwählen und die gewünschte Bräunung eingeben. Nach dem Vorheizen das Kartoffelgratin beladen. Den Kerntemperaturfühler mit der dafür vorgesehenen Positionierhilfe setzen.

Nach dem Garen und Auskühlen können entsprechend der Abbildung runde Formen ausgestochen werden, die sich hervorragend für das Finishing[®] eignen.

Tipp: Die Sahne kann auch heiß angegossen werden, damit reduziert sich die Garzeit.

Zubehör: GN-Behälter oder granitemaillierter Behälter



Kohlrouladen



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 8)

- 1 großer Weißkohl
- 500 g Hackfleisch, gemischtes
- 250 g Bratwurst (nur das Brät davon)
- 3 Ei (er)
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel (n) (Gemüsezwiebel)
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, rosenscharf
- 1 TL Kümmel
- 1 Liter Fleischbrühe
- 2 TL Speisestärke (Mondamin)
oder Saucenbinder
- 2 EL Schweineschmalz

Fleisch

Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Brötchen mit etwas Wasser einweichen. Nach einigen Minuten gutausdrücken. Die Zutaten zusammen mit dem Hackfleisch und Bratwurstbrät, Eiern, Salz, Pfeffer, Paprikapulver zu einen geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend kühl stellen.

Die äußeren Blätter vom Kohl entfernen und den Strunk mit einem scharfen Messer entfernen - soweit es möglich ist. Nun den Kohl in einen Topf geben und mit so viel gesalzenem Wasser übergießen, bis er fast bedeckt ist. Einmal aufkochen lassen, dann die Hitze abschalten und noch einige Minuten ziehen lassen. Den Kohl herausnehmen und die äußeren Blätter nach Bedarf abmachen.

Wahlweise die Einstellung Beilagen iLC dämpfen verwenden. Hier kann in 3 Minuten Schritten gedämpft werden, bis sich die Blätter lösen.

Die Blätter auf ein Küchentuch legen und etwas salzen. Nun mit dem Hackfleisch füllen - etwa 2 EL pro Blatt - und zu einem kleinen Packet zusammenrollen. Mit einem Bindfaden oder Zahnstocher verschließen.

Die Kohlroulade von allen Seiten darin braun anbraten. Die Rouladen herausnehmen. Den restlichen Kohl in Stücke schneiden und genauso wie die Rouladen anbraten. Den Kümmel zufügen, mit der Fleischbrühe auffüllen und die Kohlrouladen darauf legen. Danach ca. 1 Std. schmoren lassen.

Danach die Sauce mit Speisestärke oder Saucenbinder abbinden.



Ente (über Nacht)



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 2)

1 Stück Ente (ca. 2.000 g)

1 Stück Apfel

1 Stück Zwiebel

Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran, Beifuß

Übernacht Braten

Die Ente abtupfen und alle Innereien entfernen, da diese schnell bitter und sauer werden. Die Flügel abtrennen und in den Soßenansatz geben.

Den Apfel und die Zwiebel in walnussgroße Stücke schneiden und würzen. Die Ente damit locker füllen, die Keulen eventuell mit einem Bindfaden fixieren. Die Ente würzen und auf einen Rost setzen.

Das SelfCookingCenter[®] auf „Geflügel“, „Übernacht Braten“ (Bräunung 3 und 80 °C) vorheizen. Beim Beladen ein Tropfblech unter den Rost schieben, um das austretende Fett der Ente aufzufangen.

Am Morgen den Tropfbehälter entnehmen, das Fett separat aufbewahren und für andere Gerichte weiterverwenden. Nun die Ente entweder im Ganzen oder in Teilen überkrusten. Im À-la-carte können die vorgegarten Ententeile bis zu 4 Tage gekühlt vorgehalten und zum Servieren mit iLevelControl „à la carte“ aufgekuspert werden.

Zubehör: Rost, granitemaillierter Behälter



Biskuitrolle mit Aprikosen



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 15)

- 7 Stück Eier
- 210 g Zucker
- 160 g Mehl
- 50 g Stärke
- 250 g Johannisbeeren
- 500 g Quark
- 200 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- 500 g Aprikosen

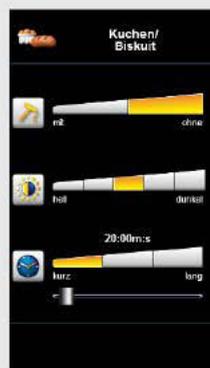
Kuchen / Biskuit

Eier mit Zucker schaumig schlagen und anschließend das gesiebte Mehl und die Stärke unterheben.

Die Biskuitmasse gleichmäßig auf die mit Backpapier vorbereiteten GN-Behälter verteilen und die Johannisbeeren auf den Biskuit streuen. Anschließend mit der empfohlenen Einstellung backen.

Die gebackenen Biskuite auf Alufolie oder ein Geschirrtuch stürzen. Die Sahne leicht erwärmen und die aufgeweichte Gelatine darin auflösen. Danach mit dem Quark verrühren und kleingeschnittene Aprikosen unterheben. Nun die Quarkmasse auf den Biskuit verteilen, vorsichtig aufrollen und über Nacht kühlstellen.

Zubehör: granitemaillierter Behälter (20 mm)



Pancakes American Style



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 3)

Teig:

3 Eiweiß

1/4 TL Salz

1,5 Tassen Mehl

1 EL Vanillezucker

1 EL Backpulver

3 Stück Eigelb

2 Tassen Milch

1/4 Tasse Butter, zerlassen

etwas zusätzliche Butter zum Einfetten

Garnitur:

Puderzucker, Blaubeerkompott oder

Ahornsirup

Eier braten

Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen. Die restlichen Zutaten in einer zweiten Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.

Anschließend den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. Blaubeeren, Chocolate Chips oder Bananenstücke in die leicht gebutterten Mulden des Multibaker geben und die Masse einfüllen, so dass die Mulden knapp bis zur Hälfte befüllt sind. Die Pancakes in der angegebenen Einstellung backen.

Die Pancakes mit Puderzucker, Blaubeerkompott und/oder Ahornsirup servieren.

Zubehör: Multibaker



Fruchtige Tartelettes mit Waldbeeren



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 60)

Mürbteig:

5 Stück Eier

500 g Zucker

1 kg Mehl

1 kg Butter, kalt

2 Päckchen Vanillezucker

etw. Zitronenabrieb

1 Prise Salz

400 ml Milch

400 ml Sahne

20 g Zucker

Füllung:

Heidelbeeren, Himbeeren oder

Waldbeerenmischung (frisch oder

tiefgefroren)

800 ml Vollei

Blechkuchen

Mürbteig aus oben genannten Zutaten herstellen. Dabei darauf achten, dass die Zutaten kalt sind und der Teig schnell geknetet wird, sonst wird der Teig beim Backen brandig. Mürbteig für mindestens eine Stunde kühlen.

In der Zwischenzeit aus Vollei, Milch und Sahne (im Verhältnis 2:1:1) die Füllung herstellen und nach Belieben mit Zucker süßen.

Den Mürbteig ausrollen, rund ausstechen und in die Mulden des Multibaker legen, leicht andrücken. Die Beeren auf den Teig geben und mit der Füllung bis ca. 3 mm unter den Teigrand auffüllen. Die Tartelettes im SelfCookingCenter[®] unter "Backen", "Blechkuchen" backen.

Anschließend leicht auskühlen lassen und entweder aprikotieren oder mit Puderzucker bestäuben.

Ausgekühlt oder lauwarm genießen!

Tipp: Gelingt auch mit Rhabarber, Aprikosen, Johannisbeeren oder anderen Früchten.

Zubehör: Multibaker



Berner Röstli



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 12)

110 g Butter, flüssig

200 g Zwiebeln, fein gewürfelt

200 g Räucherspeck, fein gewürfelt

1 kg mittelgroße, festkochende
Kartoffeln. 25 Min. am Vortag gekocht
und geraffelt

Butterflocken

Gewürze: Salz, weißer Pfeffer aus der
Mühle

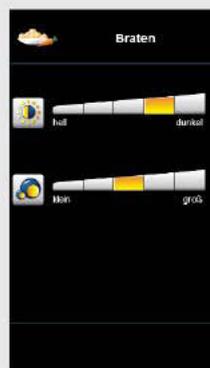
Beilagen Braten

Die Brat- und Backpfanne mit Butter ausstreichen. Alle Zutaten gut vermischen, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und einfüllen. Masse gut andrücken und kleine Butterflocken darauf verteilen.

Am SelfCookingCenter® "Beilagen", "Braten" auswählen und vorheizen.

Zubehör: Brat- und Backpfanne

Tipp: Die optimale Füllmenge in der kleinen Pfanne liegt bei ca. 200 g. Dazu eignen sich hervorragend Spiegeleier und/oder Käse.



Kaiserschmarren



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 12)

400 g Mehl

600 ml Milch

80 g Zucker f. die Eigelbmasse

Salz, Zitronenschale, Rum,

Vanillezucker

8-10 Stück Eigelb

8-10 Stück Eiweiß

150 g Zucker

120 g Butter

40 g Puderzucker

40 g Rosinen (in Rumaroma eingelegt)

Dessert backen

Das Mehl mit der Milch verrühren. Das Eigelb, die Hälfte von Zucker, Salz, Zitronenschale, Rum und Vanillezucker hinzugeben und zu einer glatten, cremigen Masse vermengen. Das Eiweiß mit der anderen Hälfte des Zuckers steif schlagen und kurz vor dem Backen unterheben.

Den granitemaillierten Behälter während der Vorheizphase beladen und auf Temperatur bringen.

Bei Aufforderung zum Beladen die Behälter entnehmen, 125 g gewürfelte Butter in die heißen Behälter geben und die Masse eingießen. Anschließend mit ca. 5 EL eingeweichten Rumrosinen bestreuen und sofort wieder beladen.

Nach 7 Minuten die Behälter entnehmen und die gebackene Masse mit zwei Gabeln oder großen Paletten in Stücke teilen. Erneut 125 g gewürfelte Butter sowie den Puderzucker darüber streuen.

Die "Weiter mit Zeit"- Funktion anwählen und nochmals 5 Minuten karamellisieren.

Zubehör: granitemaillierter Behälter (40 mm)



Heilbutt mit Krabbenkruste, gegrilltem Fenchel & Kartoffelmousseline



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 4)

4 Stücke Heilbutt

2 Stück Fenchelknollen

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend

100 g Panko-Paniermehl

100 g Krabbenfleisch (alternative
Garnelenfleisch)

150 g Butter

250 ml Milch

Pfeffer & Fleur de Sel

Kräuter, gemischt

Hummersauce (siehe Rezept im Club
RATIONAL)

Fisch, iLC braten

Den Heilbutt säubern und die Haut abziehen. Für die Kruste das Krabbenfleisch kurz in etwas Butter anschwitzen, Kräuter, Panko-Paniermehl und Gewürze zugeben und locker vermengen; die Kruste sollte keine kompakte Masse sein.

Die Kartoffeln schälen und so lange dämpfen, bis diese weich sind, entnehmen und ausdampfen lassen. Den Fenchel in Scheiben schneiden, ölen und salzen.

Den Heilbutt auf ein Brat- und Backblech legen (alternativ Brat- und Backpfanne), Kruste locker auflegen und wie angegeben braten.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken (ggf. durch ein feines Sieb streichen), die Butter in Stücken nach und nach unterziehen und die heiße Milch zugeben; abschmecken.

Den Fenchel in iLC Beilagen oder mit dem Fisch für ca. 4 Minuten anbraten. Als Sauce eignet sich sehr gut eine Hummersauce auf der Basis einer Bisque.

Hinweis: Wenn die Kartoffeln nach dem Dämpfen zu feucht sind, diese für wenige Minuten bei 120 °C Heißluft im SelfCookingCenter® trocknen, da sonst das Mousseline keine schöne Konsistenz bekommt.

Zubehör: Brat- und Backblech oder Brat- und Backpfanne



Gegrillter Oktopus auf Artischocken, Oliven und Cherrytomaten



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 4)

1 Stück Oktopus

1 kg Mirepoix

5 Artischockenherzen in Öl

200 g Kalamata Oliven

300 g Cherry- oder Rispen Tomaten

1 Knoblauchzehe

Kräuter: Basilikum, Petersilie

Olivenöl

Gewürze: Pfeffer & Fleur de Sel

Beilagen, iLC À-la-carte Grillen

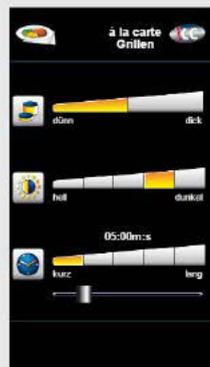
Den Oktopus mit dem Mirepoix in einen CNS-Behälter geben und unter Fisch, Oktopus, mit dem Kerntemperaturfühler garen; bitte wählen Sie "durch", damit der Oktopus nicht zu weich wird. Den Oktopus nach Garende kühlen, Tentakeln abtrennen und auch den Körper in Stücke schneiden.

Die Tomaten halbieren, Artischocken vierteln und Oliven entsteinen. Mit Knoblauch, Petersilie, Gewürzen und Olivenöl vermengen und in einer Brat- und Backpfanne unter Beilagen, "À-la-carte Grillen" ca. 5-7 Minuten grillen.

Den Tintenfisch ebenfalls in etwas Öl und Knoblauch marinieren, salzen und 5 Minuten grillen.

Hinweis: Die Tomaten sollen etwas Farbe nehmen, damit sie karamellisieren können und mit den anderen Zutaten eine sämige Konsistenz eingehen. Das Basilikum bitte nach dem Garvorgang zugeben.

Zubehör: CNS-Behälter, Brat- und Backpfanne



Edelfisch-Trio mit geminztem Erbsenpüree, Fingermöhren und Safranvelouté im Finishing®



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 10)

90 Stück Edelfisch Medaillons (z.B.

Seeteufel, Lachsforelle, Lachs,

Garnelen, etc.)

1 kg Erbsen, TK

120 ml Sahne

20 Stück Fingermöhren

Minze

Safranvelouté

Finishing®, Teller À-la-carte

In diesem Rezept zeigen wir Ihnen, wie einfach und schnell Sie mit Finishing® ein Edelfisch-Trio selbst für große Veranstaltungen anbieten können. Sie können dieses Gericht natürlich auch unter "Finishing®", "Teller Bankett" produzieren; hierzu benötigen Sie ein Finishing®-System von RATIONAL.

Alle Komponenten können Sie bereits 1-2 Tage vor der Veranstaltung vorbereiten. Hier ein paar Tipps zur Vorbereitung und den einzelnen Bestandteilen:

Die Edelfischstücke bereiten Sie am besten in "Fisch", "Braten" mit einer Kerntemperatur von 54 °C zu und kühlen diese sofort im Schnellkühler auf 3°C herunter. Stellen Sie die Safranvelouté nach Ihren Wünschen mit Milch und Sahne her.

Für das Erbsenpüree die Erbsen ca. 4 Minuten dämpfen, sofort mit etwa 120 ml Sahne, Salz und Minze im Mixer oder mit einem Pürierstab pürieren; wenn gewünscht durch ein Haarsieb streichen und sofort kühlen, damit die Farbe erhalten bleibt.

Die Fingermöhren oder alternative Gemüse unter "Beilagen", "Dämpfen" bissfest garen und mit etwas Butter glasieren.

Sie können nun die Teller anrichten: zuerst das Erbsenpüree in die Tellermitte geben und die Edelfischstücke und das Gemüse anlegen. Die angerichteten Teller können Sie im Kühlhaus lagern, bis Ihre Veranstaltung beginnt. Sie können die einzelnen Komponenten aber auch vorrätig halten und à la minute anrichten.



Im Finishing® werden die Teller nun auf Serviertemperatur gebracht.
Die Sauce vor dem Servieren zugeben.

Bouillabaisse im Finishing®



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 10)

1,5 l Bouillabaisse (Fond)

20 Stück Herzmuscheln

20 Stück Miesmuscheln

150 g Wolfsbarsch

150 g Loup de Mer

10 Stück Kaisergranat oder Garnelen

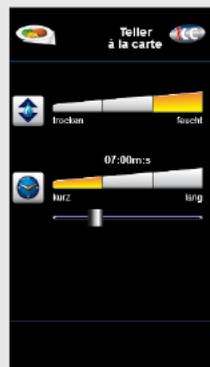
3 Stück Kartoffeln

Petersilie

Finishing®, Teller à la carte

In diesem Rezept zeigen wir Ihnen, wie einfach und schnell Sie mit Finishing® eine ansprechend angerichtete Bouillabaisse selbst für große Veranstaltungen anbieten können.

Sie können dieses Gericht natürlich auch unter "Finishing®", "Teller Bankett" produzieren; hierzu benötigen Sie ein Finishing®-System von RATIONAL.



Bereiten Sie den Fond für die Bouillabaisse vor, halten Sie den Fond gekühlt bereit.

Würfeln Sie die geschälten Kartoffeln und dämpfen diese für 10 Min. unter "Beilagen", "iLC Dämpfen" und halten diese gekühlt bereit. Schneiden Sie den Fisch in Streifen/Würfel und säubern die Muscheln und die Kaisergranat.

Sie können nun die Teller mit den Meeresfrüchten anrichten: Geben Sie einige Kartoffelwürfel in einen tiefen Teller, und richten den rohen Fisch und die rohen Meeresfrüchte an; diese werden durch das Finishing® gegart. Die angerichteten Teller können Sie im Kühlhaus lagern, bis Ihre Veranstaltung beginnt.

Im Finishing® werden die Teller nun auf Serviertemperatur gebracht und anschließend mit dem heißen Bouillabaisse-Fond aufgegossen.

Paniertes Putenschnitzel



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 8)

8 Stück Putenschnitzel

Mehl

Vollei

Semmelbrösel

Butterschmalz

Gewürze: Salz und Pfeffer

Paniertes

Die Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und melieren. Anschließend in das Ei tauchen und in die Semmelbrösel geben. Dabei nur locker schwenken. Die Panierung sollte dabei nicht angedrückt werden, da sie sonst beim Braten nicht mehr souffliert. Die Schnitzel mit Butterschmalz oder einem anderen Bratfett bepinseln und auf einem Brat- und Backblech goldbraun anbraten.

Zubehör: Brat- und Backblech

Tipp: Geben Sie etwas Paprikapulver in die Semmelbrösel, um eine intensivere Bräunung zu erhalten. Bei größeren Mengen, wie zum Beispiel in der Gemeinschaftsverpflegung, kann das flüssige Bratfett mühelos mit einer dafür vorgesehenen Sprühflasche aufgetragen werden.



Lammduo mit Ticino-Polenta und glasiertem Gemüse im Finishing®



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 10)

10 Stück Lammkoteletts

10 Scheiben Lammschulter, geschmort

800-1000 g Ticino-Polenta im
Spritzbeutel

glasiertes Gemüse (z.B. Mini-Beete
oder Navetten, Fingermöhren etc.)

Lammjus

Finishing® - Teller À-la-carte

In diesem Rezept zeigen wir Ihnen, wie einfach und schnell Sie mit Finishing® eine Variation vom Lamm selbst für große Veranstaltungen anbieten können.

Sie können dieses Gericht natürlich auch unter Finishing®, Teller Bankett produzieren; hierzu benötigen Sie ein Finishing®-System von RATIONAL.

Alle Komponenten können Sie bereits 1-2 Tage vor der Veranstaltung vorbereiten. Hier ein paar Tipps zur Vorbereitung und den einzelnen Bestandteilen:

Die geschmorte Lammschulter bereiten Sie nach Ihren Wünschen zu, am besten im Übernachtgaren. Aus dem entstehenden Schmoransatz können Sie mit etwas Portwein eine kräftige Lammjus herstellen.

Die Lammkoteletts portionieren. Sie haben die Möglichkeit, die Koteletts à la minute zu braten und zu dem heißen Finishing®-Teller zu geben, oder diese vorzuproduzieren und ebenfalls im Finishing® zu erwärmen (bitte in der Vorbereitung die Koteletts untergaren).

Das glasierte Gemüse bissfest vorbereiten (Beilagen, dämpfen) und die Ticino-Polenta kochen. Die Polenta sollte im Spritzbeutel gelagert werden und breiig sein, damit sie auf die Teller dressiert werden kann.

Sie können nun die Teller anrichten: zuerst die Polenta in die Tellermitte geben und die geschmorte Lammschulter, Gemüse, ggf. die vorgegarten Lammkoteletts, anlegen.

Die angerichteten Teller können Sie im Kühlhaus lagern, bis Ihre



Veranstaltung beginnt. Sie können die einzelnen Komponenten aber auch vorrätig halten und À-la-minute anrichten.

Im Finishing® werden die Teller nun auf Serviertemperatur gebracht, die Lammschulter mit der Jus glasieren und die gebratenen Lammkoteletts (wenn nicht mitgefinisht) anlegen.

Brathähnchen



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 12)

6 Stück Hähnchen, ganz

etwas Öl

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

Hähnchen

Die Hähnchen säubern und mit dem mit Gewürzen vermengten Öl einreiben. Anschließend die Hähnchen nur noch auf den Hähnchen- und Enten-Superspике stecken und garen. Verwenden Sie dabei einen geeigneten CNS-Behälter oder ein granitemailliertes Blech, um austretendes Fett während des Garens aufzufangen.

Zubehör: Hähnchen- und Enten-Superspике, CNS-Behälter oder granitemailliertes Blech



Coq au vin



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 4)

2 Stück Hähnchen

4 Stück Karotten

½ Stück Sellerie

½ Stange Lauch

2 Stück rote Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

200 g Champignon

1 Stück Zitrone

3 EL Olivenöl

½ Bund Kräuter: Thymian und

Rosmarin

1 Flasche Rotwein

1 l Jus

Gewürze: Salz und Pfeffer

Schmoren

Die Hähnchen in 8 Teile zerlegen. Die Knochenenden von Flügel und Keule an der Innenseite über die Gelenkkappe einschneiden, damit sich die Haut einfacher über das Gelenk schieben lässt.

Das Gemüse waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden – die Champignons in dünne Scheiben, die Zitrone in 6 Spalten. Zum Anbraten die Gemüsewürfel mit etwas Öl mischen, würzen und im granitemaillierten Behälter (65 mm) verteilen.

Die Hähnchenteile ebenfalls würzen, ölen und in einem zweiten Behälter verteilen. Nun das SelfCookingCenter® auf „Geflügel Schmoren“ vorheizen. Bei Aufforderung die Behälter beladen – das Anbraten beginnt. In der Zwischenzeit den Rotwein in einem Topf aufkochen, um den Alkohol komplett auszukochen. Wenn nötig, den Wein reduzieren. Bei Aufforderung zum Ablöschen und Aufgießen die Hähnchenteile auf die angebratenen Gemüsewürfel setzen und mit Wein und Jus aufgießen. Den Kerntemperaturfühler in ein Hähnchenteil stecken – das Schmoren kann beginnen. Je nach Kaliber wird das Schmoren ca. 1 ½ Stunden dauern.

Anschließend die Hähnchenteile ausheben, die Gemüsesoße aufkochen und mit etwas Stärke leicht abbinden. Kartoffeln oder Reis sind eine ideale Beilage zum Coq au vin.

Zubehör: granitemaillierte Behälter (65 mm)



Pommes Frites, Wedges und Kroketten



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 1)

1,5 kg Pommes frites, tiefgefroren

1,5 kg Wedges oder Kroketten

1 EL Speiseöl

Pommes

Die Pommes frites direkt aus dem Tiefkühler in den CombiFry®-Korb schütten und das SelfCookingCenter® auf „Beilagen“, „Pommes“ vorheizen.

Die Einstellung „klein“ ist für eine Schnittstärke von ca. 7 mm, „mittel“ für ca. 9 mm und „groß“ für ca. 11 mm starke Pommes vorgesehen.

Nach dem Backen die Pommes frites in einen tiefen Behälter schütten und mit etwas Salz würzen. Die Zugabe des Speiseöls verleiht den Pommes den typischen Glanz und Geschmack.

Wedges, Kroketten oder ähnliche Kartoffelerzeugnisse geben Sie ebenfalls gefroren auf die granitemaillierten Behälter, ölen diese leicht im gefrorenen Zustand und backen diese auf „Beilagen“, „Pommes“.

Zubehör: CombiFry®-Korb (Pommes frites) oder granitemaillierter Behälter, 20 mm (Wedges, Kroketten)



Germknödel mit Nougatfüllung



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 8)

500 g Mehl

200 ml Milch

42 g Hefe (1 Würfel Frischhefe)

80 g Butter

1 cl Rum

80 g Kristallzucker

1 Stück Ei

3 Stück Eigelb

200 g Nougat

Beilagen Dämpfen

Für den Teig die Hefe mit lauwarmer (ca. 32-36 °C) Milch auflösen, 4 EL Mehl, eine Prise Salz und den Kristallzucker zugeben. Verrühren, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

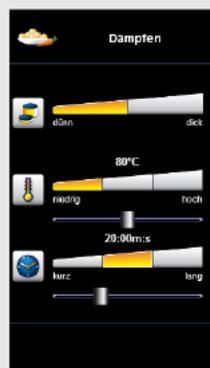
Das Volumen dieser Mischung muss sich verdoppeln. Dann die geschmolzene Butter, restliches Mehl, Ei und Eigelb zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt für ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit dem Messer oder Teigrad ca. 5 x 5 cm große Quadrate ausschneiden.

Mit einem Teelöffel mittig Mulden in den Teig drücken, Füllung zugeben und gegenüberliegende Ecken einschlagen und zusammendrehen, dann formen Sie einen Knödel daraus.

Legen Sie die geformten Knödel auf ein umgedrehtes, gefettetes Brat- und Backblech, so werden "Noppen" am Boden der Knödel vermieden und das Wasser kann abfließen.

Am SelfCookingCenter® "Beilagen", "Dämpfen" anwählen und die Germknödel dämpfen.

Zubehör: CNS-Behälter, gelocht (60 mm)



Croissant-Pudding



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 15)

12 Croissants vom Vortag

5 Eier

270 g Zucker

1 l Milch

0,2 l Sahne

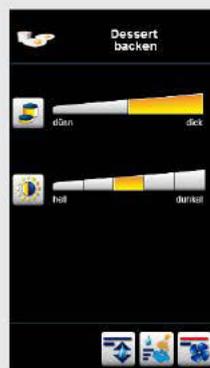
1/2 TL Salz

Butter zum Einfetten

Vanillepulver und/oder Zimt

Dessert Backen

Die fertig gebackenen Croissants in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und dann alle weiteren Zutaten unterheben. Die Croissant-Würfel in einen 1/1 GN-Behälter 60 mm geben und mit der Eiermilch-Mischung vorsichtig vermengen. Die Croissant-Würfel dürfen dabei nicht zusammen gedrückt werden und sollen ihre Struktur behalten.



Den Croissant-Pudding mit der empfohlenen Einstellung backen. Am besten schmeckt Croissant-Pudding warm und kann auch À-la-minute in kleinen Förmchen abgebacken werden.

Für weitere Varianten des Croissant-Puddings können Schokoraspel, Nüsse oder auch Kirschen in die Masse geben.

Zubehör: granitemailierter Behälter (60 mm)

Eierstich



Zutatenliste

(Anzahl Portionen: 10)

1 l Vollei

1 l Sahne

1 Prise Salze

1 Prise geriebene Mußkatnuss

Eierstich / Flan

Die Eier mit Milch, Salz und Muskatnuss mit einem Schneebesen in einer Schüssel verquirlen. Die Eiermilch für den Eierstich bis zu 2/3 hoch in eine gefettete Form oder GN-Behälter gießen. Die Formen/GN-Behälter mit Klarsichtfolie gut abdecken. Eierstich zugedeckt mit empfohlenen Einstellungen stocken lassen. Eierstich erst abkühlen lassen, bevor Sie diesen aus den Formen/GN-Behälter stürzen.



Zubehör: GN-Behälter oder granitemaillierter Behälter

Tipp: Sie können Eierstich nach Belieben mit Kräutern oder Gewürzen variieren, wie z.B. Eierstich mit gehackter Petersilie, Paprika oder mit Currypulver - einfach im ersten Schritt unter die Eiermilch rühren.

Allgemeine Anwendungshinweise

Piktogramm-Erklärung



Geflügel



Beschwagung



Fleisch



Luftgeschwindigkeit



Fisch



Kerntemperatur/Gargrad



Eierspeisen/Nachtisch



Kerntemperatur/Gargrad



Beilagen



Kerntemperatur/Gargrad



Backen



Kerntemperatur/Gargrad



Finishing



Gargrad



Gargeschwindigkeit



Gargutgröße



Delta-T



Gargutdicke



Garzeit



Anbrattemperatur



Bräunung



Überkrusten



Gärvolumen



Gratinieren



Garraumklima



Dampfbacken



Conveniencegrad

Informationen und Aufforderungen im laufenden Prozess



Anzeige Vorheizen



Einschneiden



Anzeige Cool Down



Aufgießen



Abbruch Aufforderung

Optionen nach Garende



Warmhalten



Kerntemperaturfühler umstechen



Erwärmen auf
Ausgabetemperatur



Weiter mit Zeit



Überkrusten



Beladung neue Charge

Heißluft (30–300 °C)



Die mit hoher Geschwindigkeit umgewälzte Heißluft umströmt das Gargut von allen Seiten. Das Fleischiweiß wird sofort gebunden, so bleibt es innen wunderbar saftig. In der Einstellung Heißluft kann die vom Produkt ausgehende Eigenfeuchte genutzt und prozentgenau geregelt werden. So gelingen saftig gebräuntes Kurzgebratenes, lockere Backwaren oder Tiefkühl-Convenience.

Heißluft im SelfCookingCenter® bedeutet:

- > Kräftige Röstaromen
- > Knusprige Backwaren

Das Klima **Heißluft** eignet sich ideal zum Backen, Braten, Grillen, Frittieren, Gratinieren und Glacieren.

Dampf (30–130 °C)



Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator erzeugt stets hygienischen Frischdampf. Sie ersetzen damit lange Aufheizzeiten von mit Wasser gefüllten Töpfen oder Kesseln. Die konstante Garraumtemperatur sowie die höchstmögliche Dampfsättigung gewährleisten einen gleichmäßigen und sehr schonenden Garverlauf.

Dämpfen im SelfCookingCenter® bedeutet:

- > Kurze Aufheizzeiten
- > Natürliche Farbe von Lebensmitteln bleibt erhalten
- > Bissfestigkeit durch punktgenaues Garen
- > Natürliche Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten

Das Klima Dampf eignet sich ideal zum Dünsten, Blanchieren, Dämpfen, Pochieren, Garziehen, Simmern, Brühen, Quellen, Vakuumgaren und Konservieren.

Kombination (30–300 °C)



In der Kombination addieren sich alle Vorteile des heißen Dampfes, wie kurze Garzeit, geringer Bratverlust und hohe Saftigkeit, mit den Vorzügen der Heißluft, die für intensive Aromabildung, appetitliche Farbe und krosse Krusten verantwortlich ist. Ganz ohne Drehen und Wenden und bei erheblich verkürzter Garzeit vermeiden Sie dabei bis zu 50 % der üblichen Garverluste. In der Einstellung Kombination kann die Feuchte im Garraum prozentgenau geregelt werden. Das bedeutet, dass das SelfCookingCenter®, falls benötigt, aktiv Feuchtigkeit hinzugibt.

Das Klima **Kombination** eignet sich ideal zum Braten, Backen und für das **Finishing**®.

Vorheizen

Das SelfCookingCenter® zeigt Ihnen im Display stets an, wenn es gerade aufheizt. Der Vorgang des Vorheizens sollte immer eingehalten werden, bevor Sie das Gerät mit Gargut beladen. Nur so steht die wichtige Anfangshitze und -feuchtigkeit zur Verfügung, die für den gesamten Ablauf des Garens entscheidend ist. Frische Backwaren beispielsweise gelingen nur, wenn Sie zu Beginn mit einer entsprechend hohen Backtemperatur gebacken werden. Auch ein Steak bleibt am saftigsten, wenn die empfohlene Starttemperatur des SelfCookingCenter® eingehalten wird. Bei Lebensmitteln, die kein Vorheizen benötigen, wie gekochte Kartoffeln, fordert Sie das SelfCookingCenter® direkt zum Beladen auf.

Beladungsmengen

Neben der Vorheizphase sollten auch die empfohlenen Beladungsmengen eingehalten werden. Dies ist wichtig, um bei maximaler Beladung des Geräts stets eine optimale Luftzirkulation zu bewirken, welche neben weiteren Faktoren ein Garant für perfekte Garergebnisse ist. Die entsprechenden maximalen Beladungsmengen entnehmen Sie bitte den Tabellen unter der Hilfefunktion, die Ihnen im Gerät zur Verfügung steht.

Diese finden Sie im jeweiligen Kochpfad im Display unter dieser Taste:



Themengebiete **iCookingControl®/iLevelControl**

Für jede Aufgabe die richtige Lösung – iCookingControl® und iLevelControl

So unterschiedlich wie die Küchen dieser Welt, so unterschiedlich sind auch die einzelnen Herausforderungen im Tagesablauf. Für diese individuellen Herausforderungen in Ihrer Küche bilden die beiden Assistentenfunktionen **iCookingControl®** und **iLevelControl** die perfekten Partner im Tagesgeschäft.

Gargut wählen, Wunschergebnis bestimmen – fertig!

iCookingControl® bereitet Ihre Speisen immer genau so zu, wie Sie es vorgeben. Dabei spielt es keine Rolle, wer das Gerät bedient. Es erkennt den Zustand und die Größe der Produkte sowie die jeweilige Menge selbständig.

Während der Produktion oder in einer Ausgabesituation benötigt man oft größere Mengen in gleichbleibend perfekter Qualität, obwohl die Zeit drängt. **iCookingControl®** ist hierfür die perfekte Lösung, denn es bereitet Ihre Speisen so zu, wie Sie es möchten. Sie behalten alles im Blick, denn **iCookingControl®** informiert Sie z. B. über die Temperatur, Feuchte oder die Restzeit. So wissen Sie zu jeder Zeit, was Ihr Kochsystem gerade macht. In der Zwischenzeit können Sie sich anderen Aufgaben widmen, eine Pause einlegen oder sogar wie bei der Übernachtgarung einfach nach Hause gehen.

Kluge Mischbeschickungen

Mit **iLevelControl** bereiten Sie unterschiedliche Speisen gleichzeitig zu. Welche Speisen Sie zusammen garen können, zeigt Ihnen iLevelControl im Display an. Das erhöht die Produktivität und spart Zeit, Geld, Platz und Energie. Je nach Beschickungsmenge, Anzahl und Dauer der Türöffnungen passt es die Garzeit optimal an die jeweiligen Speisen an. Dadurch kann nichts übergaren und das Ergebnis bleibt stets gleich gut.

iLevelControl ist Ihr perfekter Kochassistent bei der Vorbereitung, aber auch während des Services, wenn Schnelligkeit, aber vor allem Flexibilität und gleichbleibend hohe Speisenqualität zu Ihren Herausforderungen gehören. In einem rollierenden System können Sie unterschiedliche Produkte gleichzeitig vorbereiten oder aber die Bestellungen Ihrer Gäste mühelos und schnell erfüllen. So grillen Sie in iLevelControl zum Beispiel während des Services Steaks, braten Paniertes oder backen eine Pizza. Kombiniert werden kann alles, was im ähnlichen Garraumklima gegart wird. Das SelfCookingCenter® zeigt Ihnen am Display zusätzlich an, welche Kombinationen möglich sind.

Hier sehen Sie die zwei Kochassistenten, wie sie exemplarisch im Tagesablauf einer Hotelküche Hand in Hand in zwei SelfCookingCenter® zum Einsatz kommen und so die Vielzahl Ihrer täglichen Herausforderungen unterstützen:

Gerät 1:

06:00–10:00 Uhr: Frühstück >> iLC

10:00–12:00 Uhr: Produktion >> iLC grillen

12:00–14:00 Uhr: Mittagsservice >> iLC grillen

14:00–14:40 Uhr: Zwischenreinigung

14:30–18:00 Uhr: Übernachtgarung >> iCC >> OssoBucco

18:00–22:00 Uhr: Abendservice >> iLC grillen

22:00–22:40 Uhr: Zwischenreinigung

22:40–06:00 Uhr: Übernachtgarung >> iCC >> Krustenbraten

Gerät 2:

05:00–10:00 Uhr: Backwaren >> iCC

10:00–12:00 Uhr: Produktion >> iLC dämpfen

12:00–14:00 Uhr: Mittagsservice >> iLC dämpfen

14:00–14:40 Uhr: Zwischenreinigung

14:40–18:00 Uhr: Kuchen und Backwaren >> iCC

18:00–22:30 Uhr: Abendservice >> iCC Finishing®
>> OssoBucco Bankett

22:30–05:00 Uhr: Kartoffeln kochen mit Startzeitvorwahl

Optimale Positionierung des Kerntemperaturfühlers

Die richtige Platzierung des Kerntemperaturfühlers ist ebenfalls entscheidend für die Erreichung Ihrer gewünschten Garstufe.

Beachten Sie bitte dazu folgende Tipps:

1. Positionieren Sie bei allen Produkten den Temperaturfühler stets an der dicksten Stelle des Produkts.

Achten Sie darauf, dass ein großer Teil der Fühlernadel im Produkt ist, indem Sie den Kerntemperaturfühler schräg in das Produkt stechen.



2. Bei kleineren Fleischstücken stechen Sie den Kerntemperaturfühler einfach in mehrere Fleischstücke gleichzeitig.



3. Bei Geflügel und ganzen Fischen stechen Sie den Kerntemperaturfühler immer dicht am Knochen bzw. an der Rückengräte ein.



4. Bei Backwaren, die während des Backens stark aufgehen, platzieren Sie den Kerntemperaturfühler senkrecht in die Mitte des Produktes. Nutzen Sie hierzu gegebenenfalls die Positionierhilfe, z. B. bei Muffins. So wird ein sicherer Halt des Kerntemperaturfühlers jederzeit gewährleistet.



5. Bei einer Beschickung des SelfCookingCenter® mit **unterschiedlich großen Produkten**, z. B. unterschiedlichen Fleischstücken, wird generell in das kleinste Produkt gestochen. Bei Garprozessen mit anschließender Haltephase („Übernacht Braten“, „Schmoren“ oder „Übernacht Kochen“) sehen Sie bitte eine ausreichend lange Haltephase vor, so dass größere Produkte ebenfalls die gewünschte Kerntemperatur erreichen.



Bei Garprozessen ohne integrierte Haltephase nutzen Sie einfach die „Weiter“-Funktion, um die größeren Stücke fertig zu garen. Ist das kleinste Stück fertig gegart, ertönt der Summer und es kann entnommen werden. Gleichzeitig erscheint nach dem Öffnen der Tür die „Weiter“-Taste im Display. Stechen Sie dann den Kerntemperaturfühler in das nächstgrößere Produkt und wählen „Weiter“. Dies kann beliebig oft erfolgen.

6. Beim **Finishing®** mit dem Tellerhordengestell positionieren Sie den Kerntemperaturfühler stets in dem dafür vorgesehenen Keramikrohr am Tellerhordengestellwagen.



Übernachtgarung/Mischbeschickung

Das Garen von großen Fleisch- und Geflügelprodukten erfordert seit jeher einen hohen Überwachungsaufwand und langjährige Erfahrung. Mit dem SelfCookingCenter® sehen Sie diesen Herausforderungen gelassener entgegen. Nutzen Sie Ihr SelfCookingCenter® auch dann, wenn Sie sich nicht in der Küche befinden. Mit der zuverlässigen Übernachtgarung nutzen Sie zusätzliche Produktionszeiten ohne weiteren Personalaufwand. Besonders dafür geeignet sind Fleisch- und Geflügelgerichte, die eine relativ lange Garzeit benötigen. Dabei können Sie z. B. unterschiedliche Bratenstücke in einer sogenannten Mischbeschickung gleichzeitig braten, schmoren oder kochen.



Vorteile der Übernachtgarung:

- > Kein Kontrollieren und Überwachen
- > Besonders zarte und saftige Fleischkonsistenz
- > Kapazitätsgewinn durch 24-Stunden-Nutzung
- > Minimierung von Gewichts- und Schnittverlusten
- > Energieeinsparung durch die Nutzung von Nachtтарifen
- > Flexibilität durch das Garen verschiedener Produkte in unterschiedlicher Größe in einer Mischbeschickung
- > Hervorragende Fondqualität für beste Saucen
- > Sicherheit und Hygiene auf Tastendruck

Detaillierte Informationen zu diesem Thema finden Sie im Anwendungshandbuch „Garung über Nacht, Mischbeschickung, Sous-Vide“, welches Sie im Club RATIONAL herunterladen können.

Zubehör

Das SelfCookingCenter® bietet Ihnen eine einzigartige Technologie. Um diese Technologie optimal zu nutzen und das Beste aus Ihrem Gargerät herauszuholen, ist es wichtig, dass Sie stets mit dem Original RATIONAL-Zubehör arbeiten. Da jedes Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, die auch beim Garen berücksichtigt werden müssen, ist es entscheidend, welches Zubehör Sie wählen. Denn nur so erhalten Sie beste Garergebnisse, die Ihre Gäste lieben.

Achten Sie deshalb auf die jeweilige Zubehörempfehlung in den nachfolgenden Rezepten.

Original RATIONAL-Zubehör zeichnet sich besonders durch eine optimale Wärmeübertragung sowie extreme Robustheit und Langlebigkeit aus.

Die TriLax®-Beschichtung besitzt herausragende Antihafteigenschaften, wirkt bräunungsunterstützend und ist bestens für den Einsatz bei Temperaturen bis 300 °C geeignet.

Bei aktuellen Fragen rund um das SelfCookingCenter® bieten wir Ihnen unseren einzigartigen Service der ChefLine® an. Gerne helfen wir Ihnen dort direkt und individuell weiter.

Würzen, Panieren, Marinieren

Hier möchten wir Ihnen einige Tipps und Rezepte rund um das Thema Würzen, Panieren und Marinieren geben.



Würzungen

Tipps und Rezepte finden Sie im „Club RATIONAL“. Einfach anmelden unter www.club-rational.com.

Panierungen

Viele Lebensmittel lassen sich panieren: Fleisch, Fisch oder Gemüse. Dabei kann mit verschiedenen Panierungen gearbeitet werden.

Hier ein paar klassische Beispiele:

- > Semmelbrösel
- > Sesam
- > Cornflakes
- > Kokosflocken

Die Panierung kann im Normalfall an das Produkt angedrückt werden. Die Ausnahme stellt eine Panierung mit Semmelbröseln dar, wenn die Panierung beim Garen soufflieren soll, z. B. beim Wiener Schnitzel. Hierbei wird das Fleisch nacheinander in Mehl, Ei und anschließend in Semmelbrösel gegeben und vorsichtig

darin geschwenkt und gewendet. Wichtig ist, dass die Panierung nicht mit den Händen angedrückt wird.

Die Wahl des richtigen Fettes ist maßgebend für eine goldbraune, knusprige Panierung. Neben geklärter Butter und Sonnenblumenöl (oder einem anderen hoch erhitzbaren Öl) stehen auch bräunungsunterstützende Fette zur Verfügung. Möchte man eine intensivere Farbe bei mit Semmelbröseln panierten Produkten erzielen, empfiehlt es sich, Paprikapulver unter die Semmelbrösel oder das Fett zu mischen.

Das verwendete Fett kann bei kleineren Mengen mit einem Pinsel auf dem panierten Gargut aufgebracht werden. Bei größeren Mengen, wie in der Gemeinschaftsverpflegung, hat sich das zeitsparende Aufsprühen mit einer dafür vorgesehenen Sprühflasche bewährt.

Marinaden

Früher wurde Fleisch mariniert, um es länger haltbar zu machen. Heute können wir uns auf den zweiten Aspekt konzentrieren, nämlich dem Fleisch eine besondere Würze zu geben. Marinieren lässt sich jedes Fleisch und der Experimentierfreude sind hierbei keine Grenzen gesetzt!

Die drei gängigen Hauptarten an Marinaden sind:

- > Saure Marinaden (Essig, Zitrone oder Wein)
- > Süße Marinaden (Zucker oder Honig)
- > Ölhaltige Marinaden (beim Grillen mit Sonnenblumenöl)

Eine **saure Marinade** auf Basis von Essig, Wein oder Zitronensaft und etwas Öl, zusammen mit Gewürzen und Kräutern, hat vor allem die Aufgabe das Fleisch besonders zart und mürbe zu machen. Die Säure in der Marinade zersetzt das Bindegewebe, wodurch das Gewebe gelockert und weich wird. Eine saure Marinade verwendet man daher vor allem bei festem und zähem Fleisch.

Eine **süße Marinade** auf Basis von Honig und Öl (evtl. etwas Balsamicoessig oder Sojasoße hell) eignet sich vor allem für helles Fleisch und Hähnchen. Besonders beim Marinieren von Geflügel und Geflügelteilen wird so ein hervorragender Geschmack erzielt, da der Zucker beim Grillen oder Braten karamellisiert und dies wunderbare Aromen mit sich bringt.

Ölhaltige Marinaden eignen sich vor allem für Grillfleisch, wie z. B. Steaks. Hierbei wird ein gutes Öl, das auch zum Braten geeignet ist, verwendet. Das Öl wird mit Kräutern, Knoblauch und Gewürzen aromatisiert und das Fleisch damit bestrichen.

Verarbeitung:

Ganz gleich welche Art der Marinade man verwendet, **die Verarbeitung ist immer die gleiche**. Zuerst wird das Fleisch gründlich gewaschen und trocken getupft.

Die Zeit ist je nach Rezept und Marinade unterschiedlich. Fisch und Huhn müssen nicht so lange mariniert werden. Steaks sollten zum Beispiel in einer ölhaltigen Marinade ca. 3 bis 5 Stunden bei 3 °C mariniert werden.

Sehr wichtig: vor dem Grillen oder Braten das Fleisch trocken tupfen!

Denn der Geschmack befindet sich nach dem Marinieren im Fleisch. Überschüssige Marinade würde verbrennen und gegebenenfalls unerwünschte Bitterstoffe ergeben. Ebenfalls wichtig ist, das Fleisch erst nach dem Braten oder Grillen zu salzen.

Eine weitere Möglichkeit wie man Fleisch oder Fisch marinieren kann, ist unter Vakuum. Das Marinieren braucht so nur noch einen Bruchteil der normalen Zeit. Steaks z. B. kann man so ohne weiteres in einer $\frac{3}{4}$ Std. marinieren.

Alle Zutaten säubern und kleinschneiden, anschließend mit dem Öl verrühren.

Hähnchen

Klassisch

250 g Sonnenblumenöl
50 g Zwiebel
3 g Zitronenabrieb
15 g rote, grüne & gelbe
Paprikaschote
5 g Salz

Exotisch

170 g Sonnenblumenöl
2 g Limonenabrieb
6 g Limonensaft
6 g Sojasauce hell
20 g Mango-Chutney
6 g Curry
4 g Knoblauch

Gans

Asiatisch

200 g Zwiebel
25 g Knoblauch
10 g Chilischoten
10 g Pfefferkörner, grün
160 g Sojasauce

50 g Reiswein
25 g Honigessig
125 g Orangenblütenhonig
3 g Koriander frisch
3 g Zitronenthymian

Rind

Mediterran

100 g Olivenöl
40 g Petersilie
20 g Basilikum
20 g Kresse
20 g Pfefferminze
20 g Schnittlauch
50 g Rucola
100 g Rotwein
50 g Zitronensaft
5 g Zitronenschale
5 g bunter grober Pfeffer

Ingwer-Marinade

150 g Sonnenblumenöl
15 g Knoblauchzehen
20 g Ingwerwurzel
100 g Sojasauce
100 g Sesamöl
50 g Sherry
100 g Honig
3 g Pfeffer, schwarz

Lamm

Klassisch

150 g Sonnenblumenöl
40 g Olivenöl
15 g Thymian
2 g Pfefferminze

2 g Senfpulver, englisch
2 g Paprika
10 g Aceto Balsamico Essig
3 g Fenchelsamen

Wild

20 g Honig
40 g Sojasauce hell
30 g Sherry

30 g Schalotten
10 g Salz

Fisch/Meeresfrüchte

Klassisch

170 g Rahm
10 g Limonensaft
3 g Limonenschale
10 g Dill, frisch
5 g Worcestersoße
1 g Pfeffer weiß

Weißwein/Senfmarinade

150 g Weißwein
80 g Olivenöl
15 g Senf
20 g Honig
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
4 Lorbeerblätter
20 g Pfefferkörner, grün

Krustentiere

160 g Olivenöl
10 g Dill
2 g Limonenabrieb
10 g Limonensaft

20 g Sojasauce
5 g Sambal Oelek
3 g Pfeffer weiß

- > Bevorzugtes Öl ist Sonnenblumenöl
- > Mindestens 2 Std. bis zu 48 Std.
- > Vor dem Braten oder Grillen das Fleisch auf einer Papierrolle abtropfen lassen und Kräuter entfernen
- > Vorsicht mit zuckerhaltigen Marinaden, z. B. Honig-Marinade
- > Anbrat- bzw. Bräunungsstufe reduzieren!

Krusten

Grundmasse

150 g Butter aufschlagen
50 g Semmelbrösel/
35 g Semmelbrösel und
1 TL Panko-Flocken als Ergänzung
1 Eigelb

Abwandlungen mit
Curry, Nüssen, Honig, Sesam,
Ingwer, Hagebutten, Kokos

Kräuterkruste

60 g Olivenöl
100 g Semmelbrösel
75 g Butter
45 g körniger Senf
10 g Rosmarin
15 g Thymian

Tomatenkruste

2 Zehen Knoblauch
40 g Tomaten, getrocknet
1 Bund Petersilie
50 g Paniermehl
50 g Parmesan, gerieben
40 g Butter aufgeschlagen
5 g Salz
5 g Pfeffer, weiß
30 g Zitronensaft
nach Belieben mit Majoran, Rosmarin
oder Thymian verfeinern

Senf-/Kräuterkruste

3 Schalotten
1 Bund Petersilie, glatt
1 Bund Thymian
50 g Semmelbrösel
50 g Parmesan, gerieben
60 g Butter, aufgeschlagen
1 Eigelb
1 EL Senf, mittelscharf

Allgemeine Pflegehinweise

Luftfilter

Das SelfCookingCenter® erkennt selbstständig einen verschmutzten Luftfilter. Sie erhalten eine Servicemeldung und Aufforderung zur Reinigung oder zum Wechsel des Luftfilters. Wir empfehlen Ihnen jedoch die Verschmutzung des Luftfilters regelmäßig zu überprüfen und den Filter gegebenenfalls zu reinigen. Je nach Gerätetyp können Sie den Luftfilterwechsel entweder selbst durchführen oder müssen diesen durch den zuständigen Servicepartner durchführen lassen.

In jedem Fall gilt, das Gerät nie ohne Luftfilter zu verwenden. Für detaillierte Informationen zur Reinigung und zum Wechsel des Luftfilters beachten Sie bitte die Angaben des entsprechenden Kapitels Ihrer Betriebsanleitung.

Garraumdichtung

Durch eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung mit einem nicht-scheuernden Spülmittel und einem weichen Tuch verlängern Sie deren Lebensdauer. Gerade wenn Sie im Dauerbetrieb mit hohen Garraumtemperaturen arbeiten, hohe Bräunungsstufen verwenden bzw. überwiegend fett- und gelatinehaltige Lebensmittel zubereiten, verhindert die tägliche Reinigung einen schnelleren Verschleiß der Türdichtung.

Kerntemperaturfühler

Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler regelmäßig mit einem feuchten Tuch, um Lebensmittlrückstände zu entfernen. Dies gilt insbesondere beim Umstechen in weitere Produkte. Dadurch behält er seine genaue Messfähigkeit und verhindert eine mögliche Kreuzkontamination.

Garraumtür

Die Scheiben der Garraumtür lassen sich bei geöffneter Tür entriegeln und aufklappen. So kann der Zwischenraum bei Bedarf mit einem nicht-scheuernden Spülmittel und einem Tuch oder Schwamm gereinigt werden.

Türtropfwanne

Bitte reinigen Sie die Türtropfwanne regelmäßig, um ein Verstopfen des Abflaufs zu verhindern.

Intelligente Reinigungsautomatik – Efficient CareControl

Efficient CareControl ist die einzige automatische Reinigung, die Schmutz und Kalk erkennt und auf Tastendruck entfernt. Um die hohe Qualität des Edelstahls zu erhalten sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen, muss Ihr Gerät täglich oder nach Reinigungsaufforderung gesäubert werden. Folgen Sie hierzu den Anweisungen im Kapitel „Efficient CareControl“ in der Betriebsanleitung.



Das All-inklusive-Paket – eines das seinen Namen verdient.

RATIONAL GarenLive

Kochen Sie mit unseren Küchenmeistern und erleben Sie, wie RATIONAL den Alltag in der Küche verbessert. Alle Termine finden Sie unter www.rational-online.com.

Beratung und Planung

Wir helfen Ihnen bei Ihrer Entscheidung: Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir für Sie die Lösung, die am besten zu Ihnen passt. Zusätzlich erhalten Sie von uns Planungsvorschläge für Ihren Küchenumbau oder -neubau.

Probestellung

Sie möchten unser SelfCookingCenter® vor dem Kauf erst einmal eine Weile bei sich ausprobieren? Gerne. Ein Anruf genügt: Tel. +49 8191-3270.

Installation

Unsere RATIONAL-Servicepartner kümmern sich um die Installation in Ihrer Küche. Wer die Geräte selbst einbauen möchte, erhält von uns Anleitungen für alle baulichen Gegebenheiten.

Persönliche Einweisung

Wir kommen in Ihre Küche und zeigen Ihrem Küchenteam, wie unsere Geräte funktionieren oder wie Sie sie für Ihre Anforderungen am besten nutzen.

Academy RATIONAL

Nur bei uns ist die Weiterbildung inklusive.

Unter www.rational-online.com melden Sie sich zu einem unserer kostenlosen Seminare an. Zusätzlich bieten wir Ihnen kostenpflichtige Veranstaltungen zu ausgewählten Spezialthemen. Dort sehen Sie, wie Sie das neue SelfCookingCenter® optimal in Ihrem Betrieb einsetzen

und entdecken neue Möglichkeiten für Veranstaltungen oder für eine attraktive Menükarte.

Software-Updates

Bei uns sind sogar die Software-Updates inklusive: einfach im Club RATIONAL herunterladen und an den neuesten Erkenntnissen unserer Garforschung teilhaben. So halten Sie Ihr SelfCookingCenter® immer auf dem aktuellen Stand der Technik.

Club RATIONAL

Die Internetplattform für Profi-Köche. Ob Rezepte, Expertentipps oder Videos zum Umgang mit unseren Geräten – hier finden Sie spannende Informationen und Anregungen für Ihre Küche. Einfach anmelden unter www.club-rational.com.

Club RATIONAL-App

Auch unterwegs von zahlreichen Praxistipps profitieren.

ChefLine®

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die ChefLine® unter Tel. +49 (0)8191 327300.

RATIONAL-Servicepartner

Unsere SelfCookingCenter® sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL-Servicepartner schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive: Tel. +49 8191 327 333.

Rücknahme und Recycling

Ganz im Sinne der Ressourceneffizienz sind unsere Produkte recyclingfähig. Wir holen Ihre Altgeräte bei Ihnen ab und führen sie in den Wertstoffkreislauf zurück.

RATIONAL Großküchentechnik GmbH

Iglinger Strasse 62
86899 Landsberg am Lech
Tel.: +49 8191 327387
Fax.: +49 8191 327231
E-Mail: info@rational-online.de
Web: www.rational-online.de

RATIONAL Austria GmbH

Münchner Bundesstrasse 10
Salzburg/ AUSTRIA, 5020 Austria
Tel.: 0043 (0) 662-832799
Fax.: 0043 (0) 662-83279910
E-Mail: info@rational-online.at
Web: www.rational-online.at

RATIONAL Schweiz AG

Heinrich-Wild-Strasse 202
Heerbrugg, 9435 Switzerland
Tel.: +41 71 727 90 92
Fax.: +41 71 727 90 91
E-Mail: info@rational-online.ch
Web: www.rational-online.ch

Art.-Nr.: 80.05.769_SelfCookingCenter®_Kochbuch_DE

