



Menü und Rezepte

Taste of V-ZUG

01. September 2017

Martin Auf der Maur

MENÜ

Apero-Nüsse

Rezept B6, Vielseitig Backen V-ZUG

Apero-Zungen

Rezept B8, Vielseitig Backen V-ZUG

Verschiedene Blattsalate

kalt serviert

Lachs-Blätterteiggifeli

Profi-Backen 210 °C, 25-30 Minuten

Kalbssteak mit Morchelsauce

Vacuissime 57 °C, 45 Minuten, Pad

Nudeln

Wok, Regenerieren 120 °C, 7-9 Minuten

Gebackener Randen

Heissluft mit Beschwaden, 210 °C, 25 Minuten

Gebackener Fenchel

Heissluft mit Beschwaden 210 °C, 25 Minuten

Kaiserschmarrn

Teppan Yaki, 160 °C

Zwetschgenkompott

Vacuissime 70 °C, 15-20 Minuten

Knabbernüsse

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 15 Minuten | Garen: 25 Minuten

½ Orange, Schale
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
3 TL Curry
1 TL Kurkuma
1 Msp Cayennepfeffer
100 g Mandeln, ganz, geschält
100 g Cashewnüsse, ganz
100 g Haselnüsse, ganz

- 1 Alle Zutaten ohne die Nüsse gut vermischen. Nüsse dazugeben, gut mischen, sodass alle Nüsse mit einer feinen Gewürzschrift überzogen sind.
- 2 Nüsse auf einem mit Backpapier belegten Blech gleichmässig verteilen.
- 3 Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Rösten.

Apéro, Vorspeisen



Garschritte

1. Schritt Vorheizen mit Heissluft 150 °C
2. Schritt Gargut einschieben
3. Schritt Heissluft 150 °C, 25 Minuten

Apéro-Zungen

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 45 Minuten | Garen: 10 Minuten

Strudelteig

150 g Mehl
½ TL Salz
1 Ei
3 EL Wasser
1 EL Öl

Belag

50 g Crème fraîche
50 g Speck fein geschnitten
50 g Zucchini, in sehr feinen Streifen
Salz
Pfeffer

- 1 Für den Strudelteig alle Zutaten mischen und zu einem glatten Teig kneten. Unter einer heiss ausgespülten Schüssel etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Teig in zwölf Stücke schneiden. Auf wenig Mehl dünn wie eine lange Zunge auswallen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Crème fraîche bestreichen und die restlichen Zutaten darauf verteilen.
- 3 Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, Zungen backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Tipp

Ebenfalls sehr fein: Belag durch ein Apfel (grob gerieben), 50 g Speck (fein geschnitten) und 50 g Crème fraîche ersetzen.

Apéro, Vorspeisen



Garschritte

1. Schritt Vorheizen mit Ober-/Unterhitze 220 °C
2. Schritt Gargut einschieben
3. Schritt Ober-/Unterhitze 220 °C, 10 Minuten

Lachs-Blätterteiggipfeli

Kategorie Vorspeise
Rezeptangaben für 16 Apéro-Gipfeli

Zubereitung

- 1 Teig gleichmässig in 16 Stücke schneiden. Crème Fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Teigstücke streichen.
- 2 Den Lachs in Streifen schneiden und auf die Teigstücke gleichmässig aufteilen. Den frischen Meerrettich schälen und mit über den Lachs raffeln.
- 3 Die Teigstücke zu einem Gipfeli aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
- 4 In den kalten Garraum geben. Profi-Backen Blätterteig, 210 °C, 25-30 Minuten

Zutaten

- 1 Blätterteig, rund ausgewallt
- 2 EL Crème Fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Pack Geräucherter Lachs
- 1 Stk Frischer Meerrettich

Tipp:

Die Creme Fraiche kann mit beliebigem Cantadou ausgetauscht werden.

Bedienungshinweis

Profi-Backen 210 °C, 25-30 Minuten

Kalbssteak mit Morchelsauce

Kategorie Fleisch
Rezeptangaben Für 4 Personen

Zubereitung

Kalbsteak

- 1 Steaks, Butter und Thymian in einen Beutel geben, ohne dass sie sich berühren. Vakuumieren und bei 57 °C 45 Minuten dämpfen.
- 2 Fleisch aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und mit Pfeffer würzen. Bratbutter erhitzen und die Steaks beidseitig je ca. 1 Minute braten. Anrichten und mit Fleur de Sel aromatisieren.

Zutaten

- 4 Kalbsteak à ca. 150 g
- 40 g Butter
- 2 Zweiglein Thymian
- etwas Pfeffer
- etwas Bratbutter
- etwas Fleur de Sel

Morchelsauce

- 1 Morcheln einweichen, ausdrücken und die grossen Pilze halbieren oder vierteln.
- 2 Schalotte in der Butter anziehen, Morcheln dazu geben und etwas salzen. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Mehl oder Maizena Express bestäuben und mit Weisswein ablöschen. Vollrahm dazufügen, etwas einkochen lassen und nach Belieben abschmecken.

Zutaten

- 40 g Morcheln, getrocknet
- 2 Schalotte, fein geschnitten
- 2 EL Butter
- etwas Salz
- 2 EL Zitronensaft
- etwas Mehl oder Maizena Express
- 2 dl Weisswein
- ca. 4 dl Vollrahm
- etwas Salz, Pfeffer
- Gewürz nach Belieben

Bedienungshinweis

Dämpfen 57 °C, 45 Minuten

Gebackenes Gemüse

Kategorie	Gemüse
Rezept Details	8 Personen

Zubereitung

- 1 Fenchel rüsten und in gleichmässige-, nicht allzugrosse Schnitze schneiden. In eine Schüssel geben.
- 2 Randen ebenfalls schälen, und in Spalten schneiden (ca. 8-10 Stk, je nach Grösse). Ebenfalls in eine separate Schüssel geben.
- 3 Beide Gemüse mit Olivenöl beträufeln und würzen.
- 4 Backen, Heissluft mit Beschwaden 210 °C, 25 Minuten
- 5 Die Fenchelschnitze vor dem Servieren mit wenig Zitronenabrieb bestreuen.

Zutaten

- 2 Fenchel
- 2 Randen
- 1x Olivenöl
- 1x Würzen, Salz und Pfeffer
- 1x Zitrone, Abrieb

Tipp:

So ein gebackenes Gemüse passt auch hervorragend mit Fisch, als Aperitif oder mit einem Dipp. Es schmecken auch andere Gemüsesorten wie z.B. Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch etc.

Bedienungshinweis

Heissluft mit Beschwaden 210 °C, 25 Minuten

Kaiserschmarrn

Kategorie Dessert
Rezeptangaben Für 6 Personen

Zubereitung

- 1 Mehl, Zucker, Salz und Eigelb mit der Milch zu einem glatten dickflüssigen Teig vermischen.
- 2 Das Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen.
- 3 Den TeppanYaki auf 160 °C vorheizen und mit einem Pinsel mit Bratbutter bestreichen. Falls kein Pinsel vorhanden ist, kann auch ein Haushaltstuch verwendet werden.
- 4 Mit der Masse einen Kreis auf der Garfläche giessen, leicht anziehen lassen. Mit einer weiteren Kelle Masse den Kreis ausfüllen. Nach ca. 3 Minuten Butterflocken auf dem Teig verteilen.
- 5 Warten bis sich der Teig mit einem Spachtel von der Garfläche lösen lässt, den Teig mit den Spachteln in 6 Teile schneiden und diese wenden.
- 6 Die zweite Seite braten bis sie sich löst. Mit den Spachteln den Teig in Stücke reissen, anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten

4 Eier
40 g Zucker
2 ½ dl Milch
1 Prise Salz
120 g Mehl
1 EL Bratbutter
50 g Butter
Puderzucker zum bestreuen

Tipp: Mit Kompott oder Glacé servieren. Beim Wenden auf dem TeppanYaki mit Aprikosen Likör beträufeln

Bedienungshinweis

Teppan Yaki, 160 °C

Zwetschgenkompott

Kategorie Dessert Vacuisine

Rezeptangaben für 4 Personen

Zubereitung

- 1 Die Zwetschgen reinigen und vierteln. In eine Schüssel geben und mit den übrigen Zutaten mischen.
- 2 In einen Vakuumbbeutel geben. Umstülpen, damit der Beutelrand nicht nass wird. Vakuumieren auf Stufe 3, schweissen Stufe 2.
- 3 Den Steamer vorheizen, Vacuisine 70 °C. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Beutel für 15 - 20 Minuten hineinlegen und garen.
- 4 In einer Schüssel anrichten oder zu einem anderen Dessert servieren.

Zutaten

- 200 g Reife, schöne Zwetschgen
- 3 EL Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Zimtblüten
- 1 EL Butter

Bedienungshinweis

Vacuisine 70 °C, 15 - 20 Minuten

