



Vorbereitung
Anwendungsberatung

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für eine Anwendungsberatung entschieden haben.

Damit Sie den Besuch optimal nutzen können, finden Sie in dieser Broschüre eine Auswahl an Rezepten, die der Demonstration Ihres neuen V-ZUG Geräts einen kulinarischen und praktischen Rahmen verleihen. Wählen Sie eines der Rezepte aus und treffen Sie die angegebenen Vorbereitungen im Voraus.

So kann sich unsere V-ZUG Expert:in während des Besuchs ganz auf die Anwendung, die verschiedenen Betriebsarten sowie die Schritt-für-Schritt-Erklärung der Bedienung und Funktionen Ihres Geräts konzentrieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Vorbereitung und eine inspirierende Anwendungsberatung.

Piktogramme

Die schwarzen Piktogramme geben Auskunft über die Zubereitungszeit, die Portionsangaben und das passende Zubehör.



Portionen



Vorbereitungszeit



Gesamtkochzeit



Ruhezeit



Zubehör

Inhalt

- 4 Gedämpfter Lachs mit Reis und Stangen-Broccoli
- 6 Blumenkohl mit Zitronen-Hummus und Gremolata
- 10 Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln
- 12 Gelbes Curry mit Reis
- 14 Pasta-Gratin mit Tomaten und Feta
- 16 Vanillesauce mit Beeren und Hafer-Crumble
- 18 Roastbeef mit Bratkartoffeln und Tartar-Sauce
- 22 Randen-Carpaccio mit Chicorée und Burrata
- 24 Ofengericht mit Poulet und Gemüse
- 26 Apfel-Zimt-Schnecken
- 28 Flammkuchen mit Pfirsich und Weichkäse
- 30 Klassischer Flammkuchen
- 32 Fruchtwähe

Gedämpfter Lachs mit Reis und Stangen-Broccoli



4
Portionen



20
Minuten



50
Minuten



Garbehälter gelocht
1 ofenfeste Form (ca. 1 Liter Inhalt)
1 ofenfeste Form (ca. 2 Liter Inhalt)

Zubereitung

Basmati-Reis

Reis unter fließendem kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar fließt, abtropfen. Reis mit dem Wasser in eine ofenfeste Form geben, auf einem Gitterrost in den kalten Garraum schieben, mit Dämpfen bei 100 °C ca. 30 Minuten garen. Einen Timer auf 15 Minuten stellen, um den Stangen-Broccoli einzuschieben.

Stangen-Broccoli

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Stangen-Broccoli ca. 2 Minuten anbraten. Hitze reduzieren, Schalotten und Knoblauch begeben, kurz mitbraten. Sojasauce begeben, mischen. Broccoli in eine zweite ofenfeste Form geben, Bouillon, Zitronenschale und -saft begeben. Zum Reis in den Garraum schieben, ca. 15 Minuten mitdämpfen.

Gedämpfter Lachs

Garraum mit Dämpfen auf 48 °C umstellen. Lachsfilettranchen auf ein geöltes Edelstahlblech legen, mit Fleur de Sel würzen, zu den anderen Zutaten in den Garraum schieben, ca. 20 Minuten garen. Lachs, Reis und Broccoli auf Tellern anrichten, Sesam darüberstreuen, Broccoli-Sud darüberträufeln.

Zutaten

Basmati-Reis

250 g Basmati-Reis

275 ml Wasser

1 Prise Salz

Stangen-Broccoli

400 g Stangen-Broccoli

2 EL Olivenöl

2 Schalotten, in
feinen Ringen

1 Knoblauchzehe, in
feinen Scheiben

2 EL Sojasauce

200 ml Gemüsebouillon

1 Zitrone, etwas
abgeriebene
Schale,
2 EL Saft

etwas Salz

etwas Pfeffer

Gedämpfter Lachs

4 Lachsfilettranchen
ohne Haut
(je ca. 150 g)

etwas Fleur de Sel

etwas schwarzer Sesam

Ihre Vorbereitung

Damit der Kochablauf möglichst effizient und im geplanten Zeitrahmen verläuft, bitten wir Sie, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen. So können wir direkt mit dem Kochen starten und die Gerichte ohne Verzögerung zubereiten.

Mise en place

Basmati-Reis

- Reis abwägen, in ein feines Sieb geben
- Wasser für Reis abmessen

Stangen-Broccoli

- Angetrocknete Enden der Stangen-Broccoli abschneiden.
- Schalotten schälen, in feine Ringe schneiden
- Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden
- Gemüsebouillon anrühren
- Olivenöl, Sojasauce, Zitrone, Salz und Pfeffer bereitstellen

Gedämpfter Lachs

- Fleur de Sel und schwarzer Sesam bereitstellen

Arbeitsmaterial

- Messer
- Schneidebrett
- Esslöffel
- Messbecher
- 2 Gratinformen (1 x ca. 1 l und 1 x ca. 2 l Inhalt)
- Bratpfanne
- Edelstahlblech
- Gitterrost
- Zitronenpresse
- Zitronen-Reibe



Blumenkohl mit Zitronen-Hummus und Gremolata



4
Portionen



20
Minuten



35
Minuten



Kuchenblech

Zubereitung Teil 1

Gemüse

Blumenkohl mit Öl und Salz einreiben, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben. Kartoffeln und alle restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen, neben den Blumenkohl auf das Blech geben. Blech in den Garraum schieben, mit Heissluft mit Beschwadern bei 200 °C ca. 35 Minuten garen, in den letzten 10 Minuten Beschwadern ausschalten.

Zitronen-Hummus

Kichererbsen und alle Zutaten bis und mit Salz in einen Food-Prozessor geben, fein pürieren

Zutaten

Gemüse

1	Blumenkohl (ca. 800 g)
1 EL	Olivenöl
¼ TL	Salz
500 g	festkochende Kartoffeln, geviertelt
1 EL	Olivenöl
1 TL	Paprika
½ TL	Knoblauchpulver
½ TL	Salz

Zitronen-Hummus

1 Dose	Kichererbsen (ca. 240 g Abtropfgewicht), ab gespült, abgetropft
2 EL	Tahini
2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
1	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
½ TL	Kreuzkümmelpulver
50 g	Eiswürfel
½ TL	Salz

Zubereitung Teil 2

Anrichten

Koriander und alle Zutaten bis und mit Knoblauch in einer kleinen Schüssel zu einer Gremolata mischen. Hummus auf einer Platte anrichten. Blumenkohl und Kartoffeln daraufsetzen. Blumenkohl mit etwas Olivenöl bestreichen, Gremolata darauf verteilen. Etwas Zitronensaft darüberträufeln.

Zutaten

Anrichten

1 Bund	Koriander, fein geschnitten
½ Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
1	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
1	Knoblauchzehe, gepresst
etwas	Olivenöl

Tipp

Für das Hummus getrocknete Kichererbsen verwenden. Kichererbsen einweichen und danach im Steamer weichgaren.

Ihre Vorbereitung

Damit der Kochablauf möglichst effizient und im geplanten Zeitrahmen verläuft, bitten wir Sie, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen. So können wir direkt mit dem Kochen starten und die Gerichte ohne Verzögerung zubereiten.

Mise en place

Gemüse

- Kartoffeln vierteln und in Wasser einlegen (damit sie nicht anlaufen)
- Olivenöl, Paprika, Knoblauchpulver und Salz bereitstellen

Zitronen-Hummus

- Kichererbsen abspülen und abtropfen
- Tahini, Knoblauchzehe, Zitrone und Kreuzkümmelpulver bereitstellen

Arbeitsmaterial

- Schüssel
- Messer
- Schneidebrett
- Löffel
- Messbecher
- Schwarzes Kuchenblech mit Backpapier
- Food-Prozessor oder Küchenmixer
- Zitronenpresse
- Feine Zitronen-Reibe



Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln



4
Portionen



30
Minuten



35
Minuten



Gratinform von ca. 2 l Inhalt
ofenfeste Form von ca. 1 l Inhalt
Gitterrost

Zubereitung

Äplermagronen

Magronen, Kartoffeln und Zwiebel in einer Gratinform mischen. Rahm, Bouillon und Käse verrühren, würzen, über Magronen und Kartoffeln giessen. Form auf einen Gitterrost stellen.

Zwiebelringe

Zwiebeln in eine Schüssel geben, Mehl und Paprika begeben, gut mischen, sodass die Zwiebeln mit dem Mehl überzogen sind. Boden einer Bratpfanne ca. 2 cm hoch mit Öl bedecken, erhitzen. Zwiebelringen portionenweise ca. 3 Minuten knusprig und goldbraun braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, salzen.

Apfelmus

Apfelwürfel, Wasser und Zucker in eine kleine ofenfeste Form geben, mischen. Form neben die Gratinform auf das Gitter stellen. Gitterrost in den kalten Garraum schieben und mit Heissluft mit Beschwadern bei 160 °C ca. 35 Minuten garen. Äpfel pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken. Äplermagronen, Apfelmus und Röstzwiebeln zusammen servieren.

Zutaten

Äplermagronen

400 g	Magronen
300 g	mehligkochende Kartoffeln, in ca. 2 cm grossen Würfeln
1	Zwiebel, in feinen Ringen
600 ml	Rahm
300 ml	Gemüsebouillon
150 g	geriebener Alpkäse
½ TL	Salz
etwas	Pfeffer

Zwiebelringe

3	Zwiebeln, in feinen Ringen
2 EL	Weissmehl
½ TL	Paprikapulver
etwas	Öl zum Frittieren
½ TL	Salz

Apfelmus

400 g	säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop), geschält, in Würfeln
100 ml	Wasser
1 EL	Zucker

Ihre Vorbereitung

Damit der Kochablauf möglichst effizient und im geplanten Zeitrahmen verläuft, bitten wir Sie, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen. So können wir direkt mit dem Kochen starten und die Gerichte ohne Verzögerung zubereiten.

Mise en place

Äplermagronen

- Magronen abwiegen
- Kartoffeln in Würfel schneiden, in Wasser einlegen (damit sie nicht anlaufen)
- Zwiebel in feine Ringe schneiden
- Gemüsebouillon anrühren
- Alpkäse reiben, in den Kühlschrank stellen
- Salz und Pfeffer bereitstellen

Röstzwiebeln

- Röstzwiebeln nach Rezept zubereiten und zur Seite legen

Apfelmus

- Wasser abmessen
- Äpfel und Zucker bereitstellen

Arbeitsmaterial

- Schüssel
- Messer
- Schneidebrett
- Löffel
- Messbecher
- 2 Gratinformen (1 x ca. 1 l + 1 x ca. 2 l Inhalt)
- Bratpfanne
- Teller
- Haushaltspapier
- Gitterrost



Gelbes Curry mit Reis



4
Portionen



30
Minuten



30
Minuten



Gitterrost
1 ofenfeste Form (ca. 1 Liter Inhalt)
1 ofenfeste Form (ca. 2 Liter Inhalt)

Zubereitung

Curry

Kokosmilch, Curry-Paste, Maisstärke und Salz in eine Auflaufform geben und mit einem Schwingbesen gut verrühren. Blumenkohl und alle Zutaten bis und mit Korianderstängel und Chili begeben, gut mischen. Form auf einem Gitterrost in den kalten Garraum schieben.

Zutaten

Curry

500 ml	Kokosmilch
4 EL	gelbe Thai-Curry-Paste
1 EL	Maisstärke
1 TL	Salz
300 g	Blumenkohl in Röschen
150 g	Ananas, in Würfeln
150 g	Rüebli, in ca. 2 mm dicken Scheiben
1	Pak Choi, längs in ca. 2 cm breiten Stücken
1 Dose	Kichererbsen (ca. 240 g Abtropfgewicht), abgspült, abgetropft
1	rote Zwiebel, in feinen Schnitzen
5 cm	Ingwer, fein gehackt
1 Stängel	Zitronengras, zerquetscht
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
½ Bund	Koriander, Stängel fein gehackt, Blätter beiseitegestellt
1	Rote Chili, in Ringen

Zubereitung Teil 2

Jasmin-Reis

Reis unter fliessendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar fliesst, abtropfen. Reis mit dem Wasser in eine zweite ofenfeste Form geben, neben das Curry auf den Gitterrost stellen, mit Dämpfen bei 100 °C ca. 30 Minuten garen. Herausnehmen, Zitronengras entfernen. Curry mit einem Löffel mischen, Limettenschale und -saft begeben, beiseitegestellte Korianderblätter und Chili darüberstreuen. Reis mit einer Gabel auflockern, mit dem Curry servieren.

Zutaten

Jasmin-Reis

250 g	Jasmin-Reis
275 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1	Limette, abgeriebene Schale und Saft
1	Rote Chili, in Ringen

Tipp

Das Gemüse im Curry kann je nach Geschmack und Saison variiert werden.

Das Gemüse-Curry eignet sich gut, um Gemüse-Reste zu verwerten

Ihre Vorbereitung

Damit der Kochablauf möglichst effizient und im geplanten Zeitrahmen verläuft, bitten wir Sie, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen. So können wir direkt mit dem Kochen starten und die Gerichte ohne Verzögerung zubereiten.

Mise en place

Curry

- Kokosmilch abmessen
- Blumenkohl in Röschen schneiden
- Rüebli in dicke Scheiben schneiden
- Pak Choi längs in breite Stücke schneiden
- Kichererbsen abspülen und abtropfen
- Rote Zwiebel in feine Schnitze schneiden
- Ingwer fein hacken
- Zitronengrasstängel zerquetschen
- Knoblauchzehe fein hacken
- Thai-Curry-Paste, Maisstärke und Salz bereitstellen

Jasmin-Reis

- Reis abwägen
- Wasser für Reis abmessen
- Chili in Ringe schneiden
- Limette und Salz bereitstellen

Arbeitsmaterial

- Messer
- Schneidebrett
- Löffel
- Messbecher
- 2 ofenfesete Formen
(1 x ca. 1 l + 1 x ca. 2 l Inhalt)
- Gabel
- Schwingbesen
- Gitterrost



Pasta-Gratin

mit Tomaten und Feta



4
Portionen



20
Minuten



30
Minuten



1 ofenfeste Form
(ca. 2 Liter Inhalt), gefettet
Gitterrost

Zubereitung

Teigwaren

Bouillon und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in die vorbereitete Form geben, mischen. Teigwaren daruntermischen.

Gratin

Garraum mit Heissluft feucht auf 220 °C vorheizen. Feta-, Tomaten- und Zucchinischeiben ziegelartig überlappend auf den Teigwaren einschichten. Etwas Olivenöl darüberträufeln, mit etwas Fleur de Sel würzen. Form auf einem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 30 Minuten garen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Basilikumblätter drauf verteilen.

Tipp

Für diesen Gratin eignen sich alle kleinen Pasta-Sorten (z. B. Tubetti Rigato) mit 10-12 Minuten Garzeit.

Zutaten

Teigwaren

500 ml	Gemüsebouillon
250 ml	Rahm
100 g	Pesto rosso
1 TL	Salz
etwas	Pfeffer
500 g	Risoni-Teigwaren
Gratin	
200 g	Feta, in dünnen Scheiben
3	Tomaten, halbiert, in Scheiben
1	Zucchini, in dünnen Scheiben
etwas	Olivenöl
etwas	Fleur de Sel
2 Zweige	Basilikum, Blätter abgezupft

Ihre Vorbereitung

Damit der Kochablauf möglichst effizient und im geplanten Zeitrahmen verläuft, bitten wir Sie, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen. So können wir direkt mit dem Kochen starten und die Gerichte ohne Verzögerung zubereiten.

Mise en place

Teigwaren

- Gemüsebouillon anrühren
- Pesto rosso abwägen
- Salz und Pfeffer bereitstellen

Gratin

- Feta in dünne Scheiben schneiden, in den Kühlschrank stellen
- Zucchini in dünne Scheiben schneiden
- Blätter von Basilikum-Zweigen abzupfen
- Olivenöl und Fleur de Sel bereitstellen

Arbeitsmaterial

- Messer
- Schneidebrett
- Löffel
- Messbecher
- Gratinform (ca. 2 l Inhalt)
- Gitterrost



Vanillesauce

mit Beeren und Hafer-Crumble



4
Portionen



20
Minuten



42
Minuten



Vakuumbutel
Garbehälter gelocht
Kuchenblech

Zubereitung

Vanillesauce

Rahm und alle restlichen Zutaten in einem Messbecher verrühren, in einen Vakuumbutel geben, vakuumieren. Beutel auf einem gelochten Edelstahlblech in den Garraum schieben, mit Vacuisine bei 84 °C ca. 30 Minuten dämpfen. Beutel herausnehmen, gut schütteln, etwas abkühlen lassen, bis zum Servieren kühlstellen.

Hafer-Crumble

Garraum mit Heissluft auf 180 °C vorheizen. Rohrzucker und alle restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, von Hand mischen, bis eine krümelige Masse entsteht. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben, in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Dessert

Beeren, Zucker und Pfefferminze mischen, kurz ziehen lassen. Vanillesauce mit den Beeren und dem Hafer-Crumble anrichten.

Tipp

Sauce warm oder kalt, z. B. zu Apfelstrudel servieren.

Ungeöffnet ist die Vanillesauce im Kühlschrank ca. 5 Tage haltbar. Geöffnet im Kühlschrank lagern und innerhalb von 1-2 Tagen verwenden.

Der Crumble ist luftdicht verschlossen ca. 2-3 Tage haltbar.

Zutaten

Vanillesauce

150 ml Rahm

150 ml Milch

50 g Zucker

1 Ei

1 Eigelb

1 TL Maisstärke

1 Vanilleschote,
längs halbiert,
Samen
ausgekratzt

Hafer-Crumble

60 g Rohrzucker

50 g Weissmehl

50 g Butter, flüssig

25 g grobe Haferflocken

1 Prise Fleur de Sel

Dessert

250 g Beeren

1 TL Zucker

1 Zweig Pfefferminze,
Blätter abgezupft,
fein geschnitten

Ihre Vorbereitung

Damit der Kochablauf möglichst effizient und im geplanten Zeitrahmen verläuft, bitten wir Sie, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen. So können wir direkt mit dem Kochen starten und die Gerichte ohne Verzögerung zubereiten.

Mise en place

Vanillesauce

- Zucker abwiegen
- Eier und Maisstärke bereitstellen

Hafer-Crumble

- Rohrzucker abwiegen
- Weissmehl abwiegen
- Butter schmelzen
- Haferflocken abwiegen
- Fleur de Sel bereitstellen

Dessert

- Zucker bereitstellen

Arbeitsmaterial

- Schüssel
- Messer
- Schneidebrett
- Löffel
- Messbecher
- Vakuumbutel
- Edelstahlblech gelocht
- Schwarzes Kuchenblech mit Backpapier



Roastbeef

mit Bratkartoffeln und Tartar-Sauce



4
Portionen



30
Minuten



160
Minuten



Gitterrost

Zubereitung Teil 1

Roastbeef

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen, mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch rundum ca. 5 Minuten anbraten, auf ein Kuchenblech geben. Gargutsensor in die dickste Stelle des Fleisches stecken. Blech in den kalten Garraum schieben, Gargutsensor verbinden, mit Zartgaren angebraten ca. 2 Stunden und 30 Minuten bis zu 58 °C Kerntemperatur garen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

Tartar-Sauce

Mayonnaise und alle Zutaten in eine Schüssel geben, verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten

Roastbeef

2 EL	Olivenöl
600g	Rinds-Entrecôte am Stück
¾ TL	Salz
etwas	Pfeffer
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1	Knoblauchzehe

Tartar-Sauce

150 g	Mayonnaise
1	hartgekochtes Ei, fein gehackt
1	Zitrone, etwas abgeriebene Schale, 1 TL Saft
1	Essiggurke, in feinen Würfeln
1 TL	Kapern, fein gehackt
1 TL	Dijon-Senf
¼ Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
2 Zweige	Petersilie, fein geschnitten
2 Zweige	Dill, Spitzen abgezupft, fein geschnitten
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Zubereitung Teil 2

Bratkartoffeln

Kartoffeln auf ein gelochtes Edelstahlblech geben, in den Garraum schieben, mit Dämpfen bei 100 °C ca. 20 Minuten vorgaren. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, vorgegarte Kartoffeln begeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten goldbraun braten. Zwiebeln und Butter begeben, ca. 5 Minuten mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

(Alternative ohne Steamer)

Kartoffeln in siedendem Wasser ca. 20 Minuten vorgaren, abtropfen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, vorgegarte Kartoffeln begeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten goldbraun braten. Zwiebeln und Butter begeben, ca. 5 Minuten mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Roastbeef in dünne Scheiben schneiden, mit Bratkartoffeln und Tartar-Sauce anrichten.

Zutaten

Bratkartoffeln

800 g	Raclette-Kartoffeln, halbiert
3 EL	Sonnenblumenöl
1	Zwiebel, fein geschnitten
1 EL	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Tipp

Das Roastbeef kann warm oder kalt serviert werden.

Ihre Vorbereitung

Damit der Kochablauf möglichst effizient und im geplanten Zeitrahmen verläuft, bitten wir Sie, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen. So können wir direkt mit dem Kochen starten und die Gerichte ohne Verzögerung zubereiten.

Mise en place

Roastbeef

- Olivenöl, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer bereitstellen

Tartar-Sauce

- Mayonnaise abwiegen
- Hartgekochtes Ei fein hacken
- Essiggurke in feine Würfel schneiden
- Kapern fein hacken
- Schnittlauch fein schneiden
- Spitzen von Dill Zweigen abzupfen und fein schneiden
- Zitrone, Dijon-Senf, Petersilie, Salz und Pfeffer bereitstellen

Bratkartoffeln

- Raclette-Kartoffeln halbieren, in Wasser einlegen
- Zwiebeln fein schneiden
- Sonnenblumenöl, Butter, Salz und Pfeffer bereitstellen

Arbeitsmaterial

- Schüssel
- Messer
- Schneidebrett
- Löffel
- Messbecher
- Gargutsensor
- Zitronenpresse
- Zitronenreibe
- Bratpfanne
- Schwarzes Kuchenblech
- Edelstahlblech gelocht
- Pfanne



Randen-Carpaccio mit Chicorée und Burrata



4
Portionen



30
Minuten



120
Minuten



120
Minuten

Zubereitung

Randen

Randen mit Olivenöl und Salz einreiben, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Gargutsensor in die Mitte einer Rande stecken. Blech in den kalten Garraum schieben, Gargutsensor verbinden, mit Zartgaren freie Fleischwahl ca. 2 Stunden bis zu 85 °C Kerntemperatur garen. Randen herausnehmen, etwas abkühlen lassen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden kühlstellen.

Carpaccio

Randen schälen, in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln. Auf einer Platte oder Tellern anrichten. Chicorée-Streifen mit allen Zutaten bis und mit Olivenöl mischen, auf den Randen verteilen. Haselnüsse darüberstreuen. Burrata auf dem Carpaccio verteilen, etwas Olivenöl darüberträufeln. Dill und Fleur de Sel darüberstreuen.

Zutaten

Randen

2 Randen (je ca. 300 g)

1 TL Olivenöl

½ TL Salz

Carpaccio

1 Chicorée, längs in feinen Streifen

½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

etwas Pfeffer

2 EL Olivenöl

2 EL Haselnüsse, grob gehackt, geröstet

4 Burrata piccole (je ca. 50 g)

etwas Olivenöl

½ Bund Dill, Spitzen abgezupft

etwas Fleur de Sel

Ihre Vorbereitung

Damit der Kochablauf möglichst effizient und im geplanten Zeitrahmen verläuft, bitten wir Sie, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen. So können wir direkt mit dem Kochen starten und die Gerichte ohne Verzögerung zubereiten.

Mise en place

Randen

- Randen, Olivenöl und Salz bereitstellen

Carpaccio

- Haselnüsse hacken und rösten
- Spitzen vom Dill abzupfen
- Zitrone, Zucker, Olivenöl, Burrata piccole, Fleur de Sel, Salz und Pfeffer bereitstellen

Arbeitsmaterial

- Schüssel
- Messer
- Schneidebrett
- Löffel
- Gargutsensor
- Zitronenpresse
- Zitronenreibe
- Schwarzes Kuchenblech mit Backpapier



Ofengericht mit Poulet und Gemüse



4
Portionen



20
Minuten



30
Minuten



20
Minuten



Kuchenblech
Gitterrost

Zubereitung

Mariniertes Poulet

Joghurt und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Poulet begeben, mischen, zugedeckt mind. 20 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

Ofengericht

Garraum mit Heissluft mit Beschwaden auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln und Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben, Olivenöl darüberträufeln, Salz und Pfeffer darüberstreuen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, eine Stufe über dem Gemüse ein Gitterrost einschieben. Poulet aus der Marinade auf den Gitterrost legen, ca. 30 Minuten garen. Gemüse und Poulet anrichten, Feta und Oliven darauf verteilen.

Tipp

Statt Poulet-Oberschenkelsteaks Pouletbrüstchen verwenden. Diese nach Anleitung marinieren, aber erst nach 10 Minuten Garzeit auf den Gitterrost über das Gemüse in den Garraum legen.

Knoblauch-Joghurt: 150 g griechisches Joghurt mit 1 kleinen gepressten Knoblauchzehe und 2 Prisen Salz verrühren und dazu servieren.

Zutaten

Mariniertes Poulet

2 EL	griechisches Joghurt
1 EL	Olivenöl
1 TL	getrockneter Oregano
1 TL	Paprika
½ TL	Kreuzkümmelpulver
2 Zweige	Thymian, Blättchen abgezupft
2 Zweige	Rosmarin, Nadeln abgezupft, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, gepresst
1	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
4	Poulet- oberschenkel- steaks (je ca. 150 g)

Ofengericht

500 g	Baby-Kartoffeln, halbiert
2	Peperoni, in ca. 2 cm breiten Streifen
1	Fenchel, in dünnen Schnitzen
1	rote Zwiebel, in Schnitzen
3 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
etwas	Pfeffer
100 g	Feta, zerbröckelt
50 g	Kalamata-Oliven, entsteint, halbiert

Ihre Vorbereitung

Damit der Kochablauf möglichst effizient und im geplanten Zeitrahmen verläuft, bitten wir Sie, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen. So können wir direkt mit dem Kochen starten und die Gerichte ohne Verzögerung zubereiten.

Mise en place

Mariniertes Poulet

- Poulet marinieren und zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen

Ofengericht

- Baby-Kartoffeln halbieren, in Wasser einlegen (damit sie nicht anlaufen)
- Peperoni in 2 cm dicke Streifen schneiden
- Fenchel in dünne Schnitze schneiden
- Rote Zwiebel in Schnitze schneiden
- Kalamata-Oliven entsteinen und halbieren
- Olivenöl, Salz und Pfeffer bereitstellen

Arbeitsmaterial

- Schüssel
- Messer
- Schneidebrett
- Löffel
- Schwarzes Kuchenblech mit Backpapier
- Gitterrost



Apfel-Zimt-Schnecken mit Mandeln



12
Stück



30
Minuten



25
Minuten



2 ¼
Stunden



Kuchenblech

Zubereitung

Teig

Mehl, Zucker, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen. Hefe begeben, mischen. Milch dazu-giessen, Butter und Ei begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raum-temperatur ca. 1½ Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.

Füllung

Mandeln und alle Zutaten bis und mit Salz in einer kleinen Schüssel verrühren. Apfelwürfel darunter mischen.

Formen

Teig gleichmässig ca. 30 x 40 cm gross auswallen. Füllung darauf verteilen, von unten aufrollen. Rolle mit einem Faden oder Brotmesser in 12 Stücke teilen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen, zugedeckt nochmals ca. 45 Minuten aufgehen lassen. Garraum mit Heissluft feucht auf 180 °C vorheizen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 25 Minuten backen. Schnecken herausnehmen, noch heiss mit Apfel-Gelée bestreichen. Garraum auf 180 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen Blech einschieben Heissluft feucht 180 °C während 25 Min.

Tipp

Mit der Funktion Profibacken aufgehen lassen kann die Aufgehzeit verkürzt werden: Beim ersten Aufgehen ca. 45 Minuten bei 32 °C, beim zweiten ca. 30 Minuten bei 32 °C.

Für frische Hefeschnecken am Morgen: Teig nach dem ersten Aufgehen wie beschrieben rollen und schneiden, in eine ofenfeste Form legen, zugedeckt über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen. Am nächsten Tag kalt in den kalten Garraum schieben, ca. 10 Minuten länger backen.

Statt Apfel-Gelée flüssigen Honig, Quitten-Gelée oder Ahornsirup verwenden. Das Gelée gibt den Schnecken einen schönen Glanz nach dem Backen.

Zutaten

Teig

500 g	Weissmehl
2 EL	Zucker
1½ TL	Salz
2 TL	Zimt
½ Würfel	Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
250 ml	Milch
80 g	Butter
1	Ei

Füllung

100 g	geschälte, gemahlene Mandeln
75 g	Butter, weich
50 g	Zucker
2 TL	Zimt
¼ TL	Salz
2	Äpfel, in kleinen Würfeln

Füllung

2 EL	Apfel-Gelée, verrührt
------	-----------------------

Ihre Vorbereitung

Damit der Kochablauf möglichst effizient und im geplanten Zeitrahmen verläuft, bitten wir Sie, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen. So können wir direkt mit dem Kochen starten und die Gerichte ohne Verzögerung zubereiten.

Mise en place

Teig

- Teig zubereiten und zugedeckt gehen lassen.
- Bei Unsicherheiten unterstützt unsere:r V-ZUG Expert:in Sie gerne bei der Teigzubereitung. Bitte besprechen Sie dies im Voraus.

Füllung

- Butter abwägen und zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen
- Zucker abwägen
- Äpfel in kleine Würfel schneiden
- Zimt und Salz bereitstellen

Arbeitsmaterial

- Schüssel
- Messer
- Schneidebrett
- Löffel
- Messbecher
- Wallholz
- Schwarzes Kuchenblech mit Backpapier
- Pinsel



Flammkuchen mit Pfirsich und Weichkäse



4
Portionen



30
Minuten



5
Minuten



45
Minuten



Pizzastahl
Pizzaschaufel

Zubereitung

Teig

Mehl, Salz, Wasser und Rapsöl in die Schüssel der Küchenmaschine geben, mit dem Knethaken ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig mit den Handballen mehrfach über die Arbeitsfläche zu sich ziehen, bis eine kompakte Kugel entsteht. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Flammkuchen

Pizzastahl in den kalten Garraum schieben, mit PizzaPlus auf 260 °C vorheizen. Teig halbieren, zu Kugeln formen, nochmals ca. 15 Minuten ruhen lassen. Eine Teigkugel auf etwas Mehl ca. 1 mm dick auswallen. Flammkuchenteig mit der Hälfte der Crème fraîche, des Käses, des Pfirsichs und der Zwiebeln belegen, Rosmarinnadeln und Pfeffer darüberstreuen. Flammkuchen mit der bemehlten Pizzaschaufel auf den vorgeheizten Pizzastahl in den Garraum geben, ca. 5 Minuten knusprig backen. Mit dem zweiten Teig gleich verfahren.

Tipp

Frühlingsbelag: 100 g Crème fraîche, 2 Rhabarberstängel, in feinen Streifen mit 2 TL Zucker gemischt, 2 Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen und 100 g Weichkäse (z. B. Brie mit Pfeffer), 50 g geriebener Sbrinz und 1 Zweig Salbei, fein geschnitten verwenden.

Herbstbelag: 100 g Crème fraîche, 4 Feigen, in Schnitzen, 2 Schalotten, in feinen Ringen, 3 Zweige Thymian, Blättchen abgezupft und 100 g Weichkäse (z. B. Camembert) verwenden. Nach dem Backen etwas Aceto balsamico vecchio darüberträufeln.

Winterbelag: 100 g Crème fraîche, 1 Birne, in feinen Schnitzen, 1 rote Zwiebel, in feinen Ringen, 2 Zweige Rosmarin, Nadeln abgezupft und 100 g Ziegenweichkäse verwenden.

Zutaten

Teig

250 g	Weissmehl
1 TL	Salz
125 ml	kaltes Wasser
2 EL	Rapsöl

Flammkuchen

100 g	Crème fraîche
100 g	Weichkäse (z. B. Vieux Pané), in Stücken
1	Pfirsich, in feinen Schnitzen
1	rote Zwiebel, in feinen Ringen
2 Zweige	Rosmarin, Nadeln abgezupft
etwas	Pfeffer
1 Zweig	Pfefferminze, Blätter abgezupft, fein geschnitten

Ihre Vorbereitung

Damit der Kochablauf möglichst effizient und im geplanten Zeitrahmen verläuft, bitten wir Sie, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen. So können wir direkt mit dem Kochen starten und die Gerichte ohne Verzögerung zubereiten.

Mise en place

Teig

- Teig zubereiten und zugedeckt ruhen lassen.
- Bei Unsicherheiten unterstützt unsere:r V-ZUG Expert:in Sie gerne bei der Teigzubereitung. Bitte besprechen Sie dies im Voraus.

Belag

- Rote Zwiebel in feine Ringe schneiden
- Nadeln von Rosmarin Zweige abzupfen
- Pfeffer bereitstellen

Arbeitsmaterial

- Schüssel
- Messer
- Schneidebrett
- Löffel
- Messbecher
- Pizzastahl
- Pizzaschaufel
- Wallholz
- Küchenmaschine mit Knethaken



Klassischer Flammkuchen



4
Portionen



30
Minuten



5
Minuten



45
Minuten



Pizzastahl
Pizzaschaufel

Zubereitung

Teig

Mehl, Salz, Wasser und Rapsöl in die Schüssel der Küchenmaschine geben, mit dem Knethaken ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig mit den Handballen mehrfach über die Arbeitsfläche zu sich ziehen, bis eine kompakte Kugel entsteht. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Flammkuchen

Pizzastahl in den kalten Garraum schieben, mit PizzaPlus auf 260 °C vorheizen. Teig halbieren, zu Kugeln formen, nochmals ca. 15 Minuten ruhen lassen. Eine Teigkugel auf etwas Mehl ca. 1 mm dick auswallen. Flammkuchenteig mit der Hälfte der Crème fraîche, des Specks und der Zwiebeln belegen, Pfeffer darüberstreuen. Flammkuchen mit der bemehlten Pizzaschaufel auf den vorgeheizten Pizzastahl in den Garraum geben, ca. 5 Minuten knusprig backen. Mit dem zweiten Teig gleich verfahren.

Zutaten

Teig

250 g Weissmehl

1 TL Salz

125 ml kaltes Wasser

2 EL Rapsöl

Flammkuchen

100 g Crème fraîche

100 g Specktranchen, in feinen Streifen

1 rote Zwiebel, in feinen Ringen

etwas Pfeffer

Ihre Vorbereitung

Damit der Kochablauf möglichst effizient und im geplanten Zeitrahmen verläuft, bitten wir Sie, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen. So können wir direkt mit dem Kochen starten und die Gerichte ohne Verzögerung zubereiten.

Mise en place

Teig

- Teig zubereiten und zugedeckt ruhen lassen.
- Bei Unsicherheiten unterstützt unsere:r V-ZUG Expert:in Sie gerne bei der Teigzubereitung. Bitte besprechen Sie dies im Voraus.

Belag

- Specktranchen in feine Streifen schneiden und in den Kühlschrank stellen
- rote Zwiebel in feine Ringe schneiden
- Pfeffer bereitstellen

Arbeitsmaterial

- Schüssel
- Messer
- Schneidebrett
- Löffel
- Messbecher
- Pizzastahl
- Pizzaschaufel
- Wallholz
- Küchenmaschine mit Knethaken



Fruchtwähe



1 Stück



20 Minuten



45 Minuten



30 Minuten



Wähen-/Tarte-Blech (ca. ø28–30 cm), mit Backpapier belegt oder gefettet, bemehlt Gitterrost

Zubereitung

Teig

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butterwürfel begeben, von Hand rasch zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugießen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zugedeckt mind. 30 Minuten kühlstellen.

Formen

Teig auf etwas Mehl rund ca. 2 mm dick auswallen, in das vorbereitete Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen, zugedeckt mind. 15 Minuten kühlstellen.

Wähe

Garraum mit PizzaPlus auf 180 °C vorheizen. Haselnüsse auf dem Boden verteilen, Früchte darauflegen. Halbrahm, Eier und Zucker in einem Messbecher verrühren, über die Früchte gießen. Blech auf einem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 45 Minuten backen. Fruchtwähe herausnehmen, etwas abkühlen lassen.

Tipp

Butter am Anfang mit einem Teighörnchen mit dem Mehl vermengen. Die Wärme der Hände lässt die Butter schmelzen, was möglichst vermieden werden soll.

Statt von Hand kann der Teig auch mit einem Food-Prozessor gemacht werden. Mehl, Salz und Butterwürfel zerkleinern, Wasser begeben, kurz weiterzerkleinern, auf der Arbeitsfläche zusammenfügen und wie beschrieben kühlstellen.

Zutaten

Teig

250 g Weissmehl

½ TL Salz

150 g Butter, kalt, in Würfeln

3 EL eiskaltes Wasser

Formen

etwas Weissmehl zum Formen

Füllung

40 g gemahlene Haselnüsse

1 kg saisonale Früchte, in Schnitzen (z.B. Aprikosen, Zwetschgen, Äpfel oder/und Kirschen)

250 ml Halbrahm

2 Eier

2 EL Zucker

Ihre Vorbereitung

Damit der Kochablauf möglichst effizient und im geplanten Zeitrahmen verläuft, bitten wir Sie, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen. So können wir direkt mit dem Kochen starten und die Gerichte ohne Verzögerung zubereiten.

Mise en place

Teig

- Teig zubereiten und zugedeckt kühlstellen
- Bei Unsicherheiten unterstützt unsere:r V-ZUG Expert:in Sie gerne bei der Teigzubereitung. Bitte besprechen Sie dies im Voraus.

Füllung

- Gemahlene Haselnüsse abwiegen
- Saisonale Früchte, in Schnitze schneiden
- Eier und Zucker bereitstellen

Arbeitsmaterial

- Schüssel
- Messer
- Schneidebrett
- Löffel
- Messbecher
- Wähen- oder Tarteblech
- Wallholz
- Gitterrost
- Gabel
- Schwingbesen





Bei Fragen, kontaktieren Sie uns!

V-ZUG AG
Industriestrasse 66
Postfach
6302 Zug

+41 58 767 67 67
info@vzug.com
www.vzug.com