

Köstliche Rezepte

aus dem Siemens
cookingClub

Siemens Hausgeräte

SIEMENS

Kreative Rezepte treffen auf innovative Funktionen

Als Inspiration zu unseren Siemens cookingClub-Veranstaltungen stellen wir hier eine exquisite Auswahl an Rezepten zur Verfügung. Einfach mit dem Siemens Backofen, Dampfgarer, Kochfeld & Co ausprobieren und genießen.

Kochmethoden für gesunde Gerichte spielen dabei eine wesentliche Rolle. Denn gesünder essen fängt beim Kochen an und lässt sich mit den innovativen Funktionen der Siemens Geräte ganz einfach umsetzen. So etwa ist die Zubereitung im Backofen, wo Heißluft und Dampf genutzt werden, eine großartige Alternative zum üblichen Braten oder Sautieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und vor allem: Guten Appetit!



Grillen für ein Plus an Geschmack

Die Grillfunktion der Siemens Backöfen liefert dieselben köstlichen Ergebnisse wie das Grillen auf dem Tischgrill oder im Freien – aber ohne zusätzliches Fett. Es ist ideal für ganzen Fisch oder Fischfilets. Umluftgrillen eignet sich sehr gut für die Zubereitung von ganzem Geflügel, Fisch und Fleisch. Generell gilt: Je größer Geflügel, Fleisch oder Fisch sind, desto niedriger die Temperatur und desto länger die Garzeit.

Braten wie ein Profi



Jetzt ist Schluss mit angebrannten Lebensmitteln. Die Bratsensor-Systeme von Siemens helfen, die gewünschte Pfannentemperatur nach dem Aufheizen automatisch beizubehalten und gesund sowie energiesparend zu kochen. Damit gelingen Gerichte immer auf den Punkt.

Der **Bratsensor Plus** verfügt über 5 Temperaturstufen, die von „sehr niedrig“ bis „hoch“ reichen. Vom angedünsteten Gemüse bis hin zum Steak rare.

Der **Bratsensor Pro** bietet 11 voreingestellte Stufen zwischen 70 und 220 Grad. Neben dem Kochen und Braten bei exakten Temperaturen eignet sich diese Funktion etwa auch zum Schmelzen von Schokolade.



Garen auf den Punkt



Ob Filet, Lammschulter am Knochen, Geflügel, Fisch oder Gratin – mit dem Siemens Bratenthermometer Plus sind immer beste Brat-Ergebnisse garantiert. Dank drei verschiedener Messpunkte ist die innovative Bratenthermometer-Technologie in der Lage, die Kerntemperatur eines Gerichtes zuverlässig und präzise zu erkennen und genau zu bestimmen, wann es auf den Punkt fertig ist. So gelingt der perfekte Braten jedes Mal.

Tipp

Zum Rasten im Backrohr das Bratenstück auf einen Rost legen und den Saft mit einem darunter gestellten Blech auffangen.

Dampf für ein Maximum an Nährstoffen



Das Dämpfen von Lebensmitteln – sei es Gemüse, Fisch oder auch Hähnchenbrust – bewahrt Nährstoffe weitestgehend. Zudem haben die Lebensmittel eine großartige Konsistenz: Fisch wird superweich und Gemüse frisch und knackig. Da das Dampfgaren nicht dieselbe Wirkung auf die Aromenentfaltung wie das Kochen mit Öl hat, empfehlen wir, die Lebensmittel zuvor mit einer Marinade einzureiben. Ein Esslöffel Kräuterpesto oder sämiger Teriyaki-Sauce, mit etwas Zitronensaft vermischt, wirkt Wunder. Salz und Pfeffer sollten grundsätzlich erst nach dem Dampfgaren zugegeben werden.

Die Siemens Dampfsysteme



Dampfgaren

Temperaturbereich 30 – 100 Grad
4 Funktionen

Dampfgaren: Schonendes Dämpfen und Blanchieren von Gemüse, Fisch, Fleisch und Beilagen.

Regenerieren: Gegartes gleichmäßig erwärmen.

Teig gehen lassen: Deutlich schneller als bei Raumtemperatur.

Auftauen: Gefrorene Speisen schonend auftauen.



Dampfgaren Plus

Temperaturbereich 30 – 120 Grad
5 Funktionen

Dampfgaren: Schonendes Dämpfen und Blanchieren von Gemüse, Fisch, Fleisch und Beilagen.

Dampfgaren Plus: Lebensmittel wie Reis oder Kartoffeln bei über 100 Grad garen und Zeit sparen.

Regenerieren: Gegartes gleichmäßig erwärmen.

Teig gehen lassen: Deutlich schneller als bei Raumtemperatur.

Auftauen: Gefrorene Speisen schonend auftauen.



Sous-vide-Garen

Temperaturbereich 50 – 95 Grad

Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts werden bei niedrigen Temperaturen unter Vakuum gegart. Die Bedienung ist einfach und intuitiv – für einzigartige Kocherlebnisse mit wenig Aufwand.



Automatische Dampfungabe

3 Intensitätsstufen

Besonders geeignet für Brot oder einen leckeren Braten. Die Feuchtigkeit auf der Oberfläche verdunstet, sodass es außen knusprig wird und innen schön saftig bleibt. Es sind drei Intensitätsstufen wählbar: gering, mittel und stark.

Manueller Dampfstoß

Intensiven Dampf mehrere Male gezielt zugeben

Brot und Gebäck gehen besonders schön auf, werden knusprig und bekommen eine herrliche Farbe. Der Dampfstoß kann manuell ausgelöst werden. Das Gerät gibt dann ca. 3 bis 5 Minuten lang Dampfschwaden in den Garraum ab.



Frittieren auf die gesunde Art – mit Air Fry



Wer liebt sie nicht, die knusprigen Pommes? Für Genuss mit weniger Kalorien können sie auch mit heißer Luft anstelle von heißem Fett zubereitet werden. In den Siemens iQ700 Backöfen ist die Heißluftfritteuse bereits integriert: Mit der Home Connect Funktion „Air Fry“ gelingen köstliche Pommes und Gemüsechips perfekt im Backofen. Neben der Home Connect App wird nur noch das Siemens Air Fry und Grillblech benötigt.



Zubehör: Air Fry
und Grillblech

Gemüsechips

Als Snack oder Beilage

Zutaten

2 Kartoffeln

1 Zucchini

Wahlweise auch Auberginen,

Pastinaken, rote Rüben,

Süßkartoffeln

Salz, Paprikapulver

Zubereitung

Gemüse je nach Sorte putzen, waschen, eventuell schälen und dann in 2 bis 3 mm dicke Scheiben hobeln. Nebeneinander am Air Fry Blech auflegen. Nun über die Home Connect App den Backofen auswählen und die Heizart „Air Fry“ einstellen. Für Gemüsechips empfiehlt sich – je nach Gemüseart und Dicke der Chips – eine Temperatur von 140 Grad und eine Garzeit von ca. 20 Minuten. Blech in den Backofen stellen und Programm starten.

Die fertigen Gemüsechips mit Salz und Paprikapulver würzen. Nach Belieben können auch Chili, Pfeffer oder Rosmarin verwendet werden.



Tipp

Ob man das Frittiergut mit etwas Öl besprüht oder vollkommen fettfrei belässt, ist vor allem Geschmackssache – erforderlich ist das Öl nicht.



Snacks selbst zubereiten

Wenn man seine Snacks selbst herstellt, weiß man, was drin ist. Einfach Nüsse rösten oder gesunde Haferflocken- und Erdnussbutterkekse im Backofen zaubern. Die cookControl Plus-Funktion bietet individuelle Einstellungsempfehlungen für die perfekte Zubereitung der Snacks und Gerichte. Wer salzige Snacks bevorzugt, kann knusprig geröstete Kichererbsen in Olivenöl und Gewürzen schwenken.

Couscous Asia-Salat

Rezept für 4 Personen

Zutaten

200 g Couscous
Gemüsesuppe
Gemüse nach Saison und Pilze
100 g Zuckerschoten
1 Bund Thai-Spargel
Knoblauch
Schalotten
Salz, Pfeffer
Essig, Öl, Sojasauce, Sweet Chili,
Aalsauce, Fischsauce

Zubereitung

Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Zuckerschoten in Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotten würfeln. Nun den Couscous in einem geschlossenen Blech des Dampfgarers verteilen und mit Gemüsesuppe auffüllen, sodass der Couscous gut bedeckt ist. Dann für 15 Minuten im **Dampfgarer** dämpfen.

Zwischenzeitlich das Gemüse, Zuckerschoten, wie auch den Thai-Spargel grillen bzw. anbraten. Zum Schluss Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.

Sobald der Couscous fertig ist, mit dem Gemüse mischen sowie mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl und den Saucen nach Belieben marinieren.



Lasagne „upside down“

Rezept für 2 Personen

Zutaten

200 g Bolognesesoße
200 g Béchamelsoße
4 Lasagne-Blätter
80 g geriebener Käse

Zubereitung

in der Flex Pfanne – ohne Backofen

Zuerst den Käse mit etwas Béchamelsoße in die Flex Pfanne geben. Lasagneplatte darauflegen und mit Bolognesesoße bedecken. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Zuletzt mit einer Lasagneplatte abschließen und die restliche Béchamelsoße darauf verteilen.

Den Deckel der Flex Pfanne aufsetzen und die Lasagne für 15 Minuten bei 140 Grad auf dem Kochfeld mit Bratsensor Pro kochen. Abschließend 5 Minuten ruhen lassen und zum Servieren auf eine längliche Platte stürzen.



Zubehör: Flex Pfanne



Tipp

Ein Schuss Rotwein rundet die Bolognesesoße wunderbar ab.

Seeteufel mit Spinat und Tomaten

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für den Seeteufel:

600 g Seeteufel,
ohne Haut und Gräten
10 g Salz
60 g Butter

Für den Spinat:

30 ml Olivenöl
100 g Knoblauch, fein gehackt
400 g Spinatblätter
50 g getrocknete Tomaten,
grob gehackt
80 g Feta, zerbröselt

Weiters:

30 g Butter
zum Bräunen des Fisches
2 Bio-Zitronen

Zubereitung

Das Seeteufelfilet in 4 gleich große Stücke schneiden, salzen und mit Butter in einen Vakuumierbeutel geben. Auf Stufe 2 vakuumieren. Dann in den Dampfbackofen geben, die Funktion „Sous-vide“ wählen und für 20 Minuten bis 60 Grad garen.

Spinatblätter waschen und trocken tupfen. Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, Öl und Knoblauch unter Rühren ca. 2 Minuten anbraten, dann nacheinander die Spinatblätter hinzugeben und erhitzen, bis sie deutlich an Volumen verloren haben. Pfanne vom Kochfeld nehmen und getrocknete Tomaten sowie Feta untermengen.

Den Seeteufel nach Ende der Garzeit aus dem Vakuumierbeutel geben und trocken tupfen. Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erwärmen, Seeteufelfilet hineinlegen und goldbraun anbraten. Fisch aus der Pfanne nehmen, nun die halbierten und gewaschenen Zitronen mit der Schnittfläche nach unten ca. 1 Minute lang goldbraun braten.



Tipp

Statt Spinat kann Mangold verwendet werden, statt Seeteufel auch Red Snapper oder Wolfsbarsch.

Kalbstafelspitz

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 kleiner Kalbstafelspitz
ca. 800–1000 g
Meersalz
Pfeffer
4 EL Sonnenblumenöl
Gemischte Kräuter aus
dem Kräutergarten
Butter zum Servieren

Zubereitung

Den Kalbstafelspitz von den Sehnen auf der Rückseite – allerdings nicht von der Fettschicht – befreien und pfeffern. In einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl kurz und scharf von allen Seiten anbraten.

Für die Zubereitung mit der Dampfstoßfunktion bei 90 Grad, 4D-Heißluft und einer Kerntemperatur von 55 Grad mittels Dampfstoßfunktion rosa garen.

Für die Zubereitung mit dem Bratenthermometer bei 120 Grad und geringer Dampfzugabe sowie 55 Grad Kerntemperatur garen.

Für die Sous-Vide-Zubereitung den Kalbstafelspitz mit etwas Sonnenblumenöl oder Olivenöl und Kräutern in den Vakuumierbeutel geben und in der **Vakuumierschublade** luftdicht verschließen. Dann in den **Dampfbackofen** geben, die Funktion „Dämpfen – Sous-Vide“ einstellen und 55 Minuten bei 60 Grad garen.

Vor dem Servieren in etwas Butter und frischen Kräutern nach Wahl nochmals kurz nachbraten.

Tipp

Fleisch erst auf dem Anschnitt mit etwas Meersalz oder Steinsalz salzen. So erhält es einen wunderbaren Geschmack und verliert etwas weniger an Flüssigkeit während des Garens bei niedriger Temperatur.



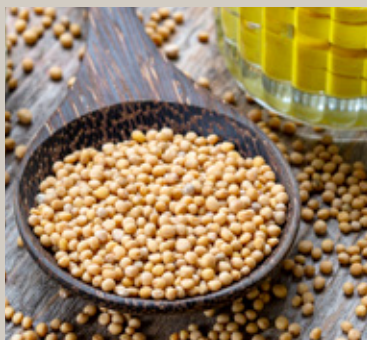
Senfschaum

Zutaten

1 mittelgroße Zwiebel
1 kleiner Knollensellerie
10 Champignons
40 g Dijonsenf
40 g Pommerysenf
40 g mittelscharfer Senf
50 ml Gemüsesuppe
75 ml Schlagobers
 $\frac{1}{8}$ l Weißwein
etwas Öl, Balsamico weiß
Salz, Zucker

Zubereitung

Zwiebel und Gemüse schälen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Gemüse anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Suppe aufgießen und auf die Hälfte einkochen. Schlagobers und Senf dazugeben, aufkochen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Zucker und weißem Balsamicoessig abschmecken und mit dem Stabmixer schaumig aufmixen.



Was Senf alles kann

Senf macht Speisen verdaulicher und sorgt für einen scharf-pikanten Geschmack. Darüber hinaus ist Senf ein uraltes Heilmittel, das vor Krankheiten schützen kann und den Verstand schärft.

Die Redewendung „Seinen Senf dazugeben“

Senf war früher ein wertvolles und exklusives Gewürz. Wirte, die etwas auf sich hielten, gaben daher gerne zu jeder Mahlzeit ein wenig Senf dazu, obwohl dieser nicht mit jedem Essen harmonierte. Dies war also manchmal genauso unangebracht wie ein ungebetener Rat von jemandem, der einfach nur „seinen Senf dazugeben“ möchte.

Kürbispüree

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 kg Hokkaidokürbis
200 g Butter
Gewürze
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Chilipulver
Currymischung

Zubereitung

Den Kürbis gründlich waschen und halbieren. Mit einem Löffel das Kerngut entfernen und den Kürbis mit der Schale in Spalten schneiden. Alle Spalten in eine Schüssel geben und mit den Gewürzen marinieren.

Anschließend auf einem Backblech verteilen und im **Backofen mit Mikrowellenkombination** bei 160 Grad und 360 Watt für 25 Minuten weichgaren. Kurz abkühlen lassen und mit der Butter im Standmixer cremig mixen. Vor dem Servieren mit Olivenöl verfeinern.



Tipp

Auch mit Süßkartoffeln probieren!

(Orzo)risotto

Mit saisonaler Gemüsebeigabe

Rezept für 4 Personen

Zutaten

4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
¼ l Riesling
Butter und Parmesan zum Verfeinern
Salz, Pfeffer
Gemüsesuppe
1 Packung Orzonudeln/Risottoreis

Zubereitung

Die geschälten und gewürfelten Schalotten mit dem gewürfelten Knoblauch kurz anschwitzen. Die Orzonudeln oder den Risottoreis im tiefen geschlossenen Dampfgarereinsatz verteilen. Die angeschwitzten Schalotten und Knoblauch mit dem Riesling ablöschen. Mit der Gemüsesuppe auffüllen und mit Salz und Pfeffer grundwürzen. Saisonales, geschnittenes Gemüse (z.B. Spargel, Kürbis, Pilze) nach Belieben hinzufügen.

Anschließend im **Dampfbackofen** 25 Minuten bei 100 Grad dampfgaren. Vor dem Servieren mit frischer Butter und dem Parmesan verfeinern.



Minipizzen

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig:

300 g Mehl

1 Prise Salz

3 EL Olivenöl

1 Würfel frische Germ

140 ml Wasser handwarm

Für den Belag:

4 EL Tomatensauce für den Boden

Cherry-Tomatenscheiben

Frischer Prosciutto

2 EL Käse gerieben

... und was das kulinarische Herz
sonst noch begehrt

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, Salz und Olivenöl untermengen, in der Mitte eine Mulde formen und die Hefe einbröckeln.

Nach und nach das Wasser zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Er sollte weich, aber nicht klebrig sein. 25 Minuten an einem warmen Platz ruhen lassen.

Aus dem Teig 4 Portionen formen und mit dem Nudelholz zu Fladen auswellen.

Mit der Tomatensauce bestreichen. Mit den Zutaten belegen, zum Schluss mit Käse bestreuen, mit dem Holzschieber auf den Backstein legen und bei 240 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 12 Minuten goldgelb backen.

Schnelle und einfache Steuerung
über die Home Connect App!



Tipp

Den Backstein im Backofen in der 1. oder 2. Einschubebene von unten einsetzen und mit Ober-/Unterhitze, maximale Einstellung, etwa 45 Minuten vorheizen.



Topfenknödel mit Butterbröseln

Rezept für 4 Personen

Zutaten

375 g Topfen
35 g flüssige Butter
50 g Mehl
1 Ei
80 g Weißbrotbrösel
Mark einer Vanilleschote
Schale einer Zitrone und einer
Orange
50 g Zucker
4 Toast oder Weißbrotscheiben
trocken
Butter

Zubereitung

Den Topfen mit der flüssigen Butter, dem Zucker, dem Ei, der Zitronen- und Orangenschale und dem Vanillemark gut verrühren. Dann das Mehl und die Brösel einrühren und gut verkneten. Die Masse 1 Stunde kaltstellen und dann Knödel daraus formen. Man kann die Knödel auch nach Lust und Laune füllen, mit Frucht oder vielleicht mit Schokolade oder Nougat.

Für die Zubereitung im Dampfgarer die fertig gedrehten Knödel auf ein mit Butter bestrichenes Lochblech geben und bei 100 Grad Dampf für 20 Minuten garen.

Für die Zubereitung im Dampfbbackofen bei 90 Grad Dampf für 18 Minuten garen.

Dann das Brot mit einer Reibe zu feinen Bröseln verarbeiten. Anschließend die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel darin anrösten. Je nach Geschmack die Butterbrösel mit Zucker süßen und/oder mit Zimt verfeinern. Kurz vor dem Servieren die Knödel in den Bröseln wenden. Die Knödel können mit jedem beliebigen Fruchtragout kombiniert werden.

Tipp

Das Blech mit Folie auslegen, damit die Knödel nicht am Blech kleben bleiben.



Rahmschmarrn

nach Alexander Kumptner

Rezept für 4 Personen

Zutaten

300 g Topfen
100 g Sauerrahm
9 Eigelb
Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
Mark einer Vanilleschote
9 Eiweiß
180 g Zucker
120 g Maisstärke
Butter für die Pfanne
etwas Zucker

Zubereitung

Die Eigelbe mit Sauerrahm, Topfen, Abrieb und Saft der Zitrone sowie Vanillemark verrühren. Das Eiweiß separat aufschlagen und nach und nach den Zucker dazugeben. Zum Schluss noch die gesiebte Maisstärke zum Eischnee hinzufügen.

Mit einem Schneebesen den aufgeschlagenen Eischnee unter die Topfenmasse heben. In einer Pfanne Butter aufschäumen, die Schmarrnmasse darin braten und bei 170 Grad für ca. 20 Minuten ins Backrohr schieben.

Zucker auf der Teppanyaki-Platte karamellisieren und etwas Butter dazugeben. Den Rahmschmarrn aus dem Ofen nehmen, in grobe Stücke reißen und auf der Platte von allen Seiten karamellisieren.

Tipp

Rahmschmarrn unbedingt frisch genießen. Beim Aufwärmen leidet die Qualität.



SIEMENS

Alexander Kumptner

Kochen mit dem nötigen Selbstvertrauen



Die Zubereitung der perfekten Mahlzeit erfordert Können, Inspiration, einwandfreie Zutaten sowie die idealen Zubehörteile und Utensilien zum Kochen.

Mit dem Originalzubehör von Siemens erhält jeder Haushalt ein Upgrade. Siemens Hausgeräte bietet eine Bandbreite an Zubehör, das perfekt aufeinander abgestimmt ist, um Kocherlebnisse in neue Dimensionen zu führen. Ob zusätzliche Backbleche oder Backsteine – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Bratpfannen & Kochtöpfe

Töpfe und Pfannen sind so verschieden wie die Gerichte, die man zubereitet. Ob aus Gusseisen, Edelstahl oder mit Antihaftbeschichtung – oder gar mit Brat- und Kochsensor für garantiert perfekte Kochergebnisse. Mit dem präzisionsgefertigten Kochgeschirr von Siemens Hausgeräte kann jeder zum Kochprofi werden.

Tepanyaki & Grillplatten

Lust auf Grillgerichte? Einfach schnell zum Grillmeister werden – mit der Siemens Grillplatte für die variolInduktion. Oder doch lieber etwas Leichtes und Fettarmes? Mit Tepanyaki für die variolInduktion lassen sich Fleisch, Fisch oder Gemüse fettarm und vitaminerhaltend garen.



Flex Pfannen für Induktionsfelder

Für viel Komfort beim Kochen sorgen die Flex Pfannen in verschiedenen Größen. Ihre Abmessungen sind ideal auf die Kochzonen der Siemens flexInduction Kochfelder abgestimmt. Die langlebige 3fach-Beschichtung bietet hervorragende Antihafteseigenschaften, zudem sind die Edelstahlpfannen stapelbar und ohne Glasdeckel backofenfest bis 220 Grad.

Zubehör jetzt im Siemens Online Shop bestellen:
siemens-home.bsh-group.com/at/shop

Inspiration für Koch-Enthusiasten

Den Liebsten eine Freude bereiten oder uns gleich nochmal besuchen! Mit dem **Gutscheincode cookingClub20** jetzt 25% vom Veranstaltungspreis bei der Anmeldung zu unseren Siemens Gerätevorführungen oder Kochkursen sparen.

CODE: cookingClub20

Einlösbar unter cooking-club.at



 facebook.com/SiemensHomeAT
 instagram.com/siemenshomeat
 pinterest.at/siemenshomeat
 youtube.com/@Siemenshaeusgeraete

Viel Spaß beim Nachkochen!

Weitere Tipps und Rezepte unter:
siemens-home.bsh-group.com/at

Bestellnummer: Q8ASP00504

Technische Änderungen, Druckfehler und
Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen
bei Kunststoffteilen vorbehalten.

® Eingetragenes Warenzeichen.

© bei BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH.

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung
des Herausgebers. Printed in Germany 04/2024



Druckprodukt mit finanziellem

Klimabeitrag

ClimatePartner.com/11366-2403-1028

Medieninhaber: BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Hersteller: BLUEPRINT AG | Herstellungsort: 80939 München

SIEMENS

Siemens Hausgeräte