



REZEPTE FÜR JEDE KOCH-PERSÖNLICHKEIT

Tipps und Rezepte für Ihren Backofen
mit dampfunterstützender Funktion.



EINE LIEBESGESCHICHTE FRISCH AUS DEM OFEN.



Der Gedanke an ein harmonisches Duett kann viele kulinarische Träume wecken – welcher ist der Ihre?

Knackig und saftig, zart und aromatisch, außen knusprig und innen locker-leicht? Es ist gar nicht so einfach, sich für eines zu entscheiden, nicht wahr? Solche wundervollen Kompositionen zu schaffen und dabei das richtige Maß bei der Dampfzugabe zu wählen war noch nie einfach. Sicher können auch Sie sich an das ein oder andere trockene Gebäck oder zu wässrig geratene Gericht erinnern.

Vertrauen Sie deshalb auf die Dampfstoß-Funktion und verleihen Sie Geflügel, Fleisch, Fisch, Gemüse und natürlich Desserts eine charismatische Note. Denn Ihr Backofen mit Dampfstoß-Funktion ist alles in einem: ein verlässlicher Partner, ein abenteuerlicher Freund und ein verständiger Ratgeber, wenn Sie sich einmal nicht sicher sein sollten, wie es richtig geht. Geben Sie die Last der Entscheidung an unsere Automatik-Programme ab und lassen Sie sich behandeln wie einen lieben Gast.

Jedes einzelne Rezept in dieser Broschüre ist für Sie und Ihren Backofen mit Dampfstoß-Funktion maßgeschneidert. Jede Zutatenliste lädt Sie ein, mit Ihrem Backofen etwas Neues zu versuchen. Lassen Sie sich ein auf die Suche nach neuen, aromatischen Erfahrungen und machen Sie jedes einzelne Ihrer Lieblingsduette zu Ihrem Besten.

Guten Appetit!

KOCHEN MIT DER DAMPFSTOSS-FUNKTION

Der entscheidende erste Bissen ist immer ... genau richtig, egal ob kross und weich, oder knusprig und saftig. Und dennoch gehört das Kochen mit Dampf in den Augen vieler Köche immer noch ins Reich der Magie. Die Wahrheit ist aber gar nicht so geheimnisvoll: Stellen Sie die Temperatur ein und auf Knopfdruck wird der Dampf schnell und gleichmäßig im Backofen verteilt – so erreichen Sie genau das richtige Maß an Feuchtigkeit für eine knusprige Kruste und ein saftiges Inneres.

Obwohl – das ist tatsächlich irgendwie magisch.



IHR GARGUT

- ▶ erhält eine glänzende Oberfläche
- ▶ wird innen saftig und zart
- ▶ reduziert sein Volumen nur minimal

Die gewünschte Heizart stellen Sie selbst ein. Nutzen Sie zur Auswahl einer geeigneten Heizart die Angaben in den Tabellen.

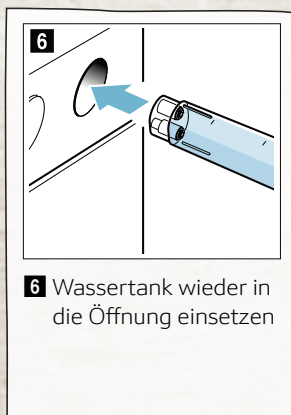
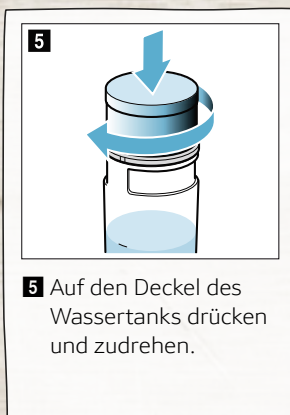
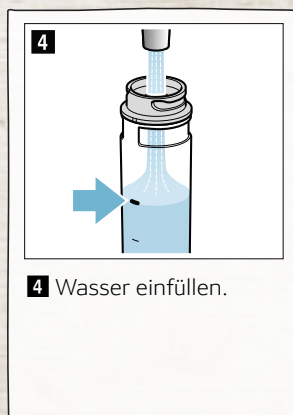
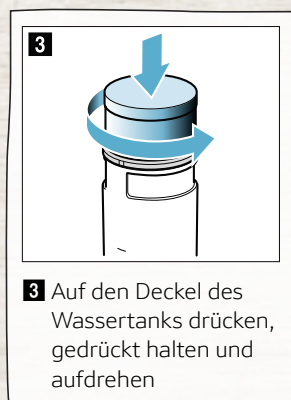
Eine weitere Auswahl an Speisen und die optimalen Einstellungen dazu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.

WASSERTANK FÜLLEN

Vergewissern Sie sich, dass Sie den Wasserhärtebereich korrekt eingestellt haben.

i HINWEISE

- ▶ Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- ▶ Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich "enthärtet" einstellen.
- ▶ Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "4 sehr hart" ein.
- ▶ Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.



GARTABELLE

Gericht	Zubehör/ Geschirr	Ein- schub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min
Biskuittorte, 6 Eier	Springform d=28cm	2		150–160 150–160	15 25–30
Hefezopf	Backblech	2		150–160	25–30
Hefekleingebäck	Backblech	3		160–170	20–30
Fladenbrot	Universalpfanne	3		220–230	20–30
Weißbrot 750 g	Kastenform/ Universalpfanne	2		210–220 180–190	15 25–35
Mischbrot 1 kg	Kastenform/ Universalpfanne	2		210–220 180–190	15 35–50
Brötchen süß, frisch	Backblech	3		160–170	20–30
Brötchen, frisch	Backblech	3		180–190	20–30
Hähnchen, 1,3 kg	Geschirr offen	2		200–220	50–60
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Geschirr offen	2		200–220	30–40
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Geschirr offen	2		100 180–190 200–210	30 70–90 20–25
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,0 kg	Geschirr offen	2		170–180	65–75



WEISSBROT

ca. 20 Scheiben

ZUTATEN:

750 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

1 geh. TL Zucker

1 gestr. TL Salz

15-20 g Butter

400-425 ml Wasser, lauwarm

ZUBEHÖR:

Universalpfanne

NÄHRWERTANGABEN:

Pro Scheibe ca. 136 kcal, 1 g F,
27 g KH, 4 g E, 2,24 BE

ZUBEREITUNG:

1. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und die Trockenhefe mit einer Gabel gleichmäßig unterrühren.
2. Die restlichen Zutaten zufügen. Zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts auf niedrigster, danach auf höchster Stufe etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen oder Programm "Teig gehen lassen" verwenden.
3. Den Hefeteig durchkneten, zu einem Brotlaib formen und auf die gefettete und bemehlte Universalpfanne geben. Nochmals an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen.
4. Anschließend wie angegeben backen.

TIPP:

- Anstatt Wasser können Sie auch Milch verwenden.

SO STELLEN SIE EIN:

Backblech, Höhe 2

Heißluft mit Dampfunterstützung, 220 °C

15 Minuten

CircoTherm Heißluft, 180 °C

30-35 Minuten

VOLLWERTIGES VIERKORNBROT

Für 1 Brotlaib, ca. 25 Scheiben



ZUTATEN:

HEFETEIG:

200 g Roggenvollkornmehl

500 g Weizenvollkornmehl

2 Päckchen Trockenhefe

1 EL Honig

ca. 250 ml Wasser, lauwarm

ca. 250 ml Buttermilch, lauwarm

2-3 EL Leinsamen

2-3 EL Sesamsamen

2-3 EL Sonnenblumenkerne ohne Schale

1-2 EL Kürbiskerne ohne Schale

½-1 EL Salz

1-2 EL Brotgewürz

AUSSERDEM:

Öl für die Universalpfanne

Mehl zum Bestäuben

ZUBEHÖR:

Universalpfanne

NÄHRWERTANGABEN:

113 kcal, 19 g KH, 2 g F, 5 g E

ZUBEREITUNG:

1. Die beiden Mehlsorten mit der Hefe in einer großen Schüssel mischen. Alle anderen Zutaten zugeben und den Teig gut verkneten. An einem warmen Ort gehen lassen oder Programm "Teig gehen lassen" verwenden, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2. Den Hefeteig durchkneten, zu einem Brotlaib formen und auf die gefettete und bemehlte Universalpfanne geben und zugedeckt weitere 15-20 Minuten gehen lassen.
3. Den aufgegangenen Teig mit einem scharfen Messer karoförmig einschneiden und mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen.

TIPP:

- ▶ Wenn Sie Vollkornmehl verwenden, müssen Sie immer etwas mehr Flüssigkeit zugeben und der Teig muss etwas länger gehen.
- ▶ Rösten Sie die Samen und Kerne vorher in einer Pfanne fettfrei an.

SO STELLEN SIE EIN:

Universalpfanne, Höhe 2

Heißluft mit Dampfunterstützung, 220 °C

15 Minuten

CircoTherm Heißluft, 180 °C

35–45 Minuten



KALBSBRUST MIT KRÄUTERFÜLLUNG

Für 6 Portionen

ZUTATEN:

FLEISCH MIT FÜLLUNG:

1,2 kg Kalbsbrust mit eingeschnittener Tasche (beim Metzger vorbestellen)
200 g Kalbsknochen, klein gehackt
Salz
Pfeffer aus der Mühle
½ Bund Kräutermischung für Frankfurter Sauce (Kerbel, Borretsch, Zitronenmelisse, Pimpinelle, Petersilie, Sauerampfer und Schnittlauch zu gleichen Teilen, insgesamt ca. 100 g)
4 Scheiben Toastbrot
125 ml Milch, warm
½ Bio-Zitrone
3 Schalotten
3 Eigelb
25 g Butterschmalz
1 Bund Suppengrün
600 ml Fleischbrühe
150 ml Sahne

AUSSERDEM:

Küchengarn
Nadel

ZUBEHÖR:

Universalpfanne

NÄHRWERTANGABEN:

286 kcal, 1,4 g KH, 13 g F, 40 g E

ZUBEREITUNG:

1. Die Kalbsbrust kurz kalt abspülen und trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Die Kräutermischung abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in Milch einweichen. Die halbe Bio-Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben.
3. Die Schalotten schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Das eingeweichte Brot ausdrücken und mit den gehackten Kräutern, Schalotten würfeln, Eigelb und Zitronenschale vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsbrust mit der Mischung füllen und zunähen. Fleisch und Knochen im heißen Butterschmalz von allen Seiten anbraten.
4. Das Suppengrün putzen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Gemüswürfel in die Universalpfanne geben, Fleisch und Knochen darauflegen und mit dem restlichen Bratfett begießen. Die Hälfte der Brühe angießen und wie angegeben braten.
5. Den fertigen Braten herausnehmen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Bratensaft mit dem Gemüse durch ein Sieb in einen Kochtopf streichen, die restliche Brühe zugießen und mit der Sahne einkochen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

SO STELLEN SIE EIN:

Universalpfanne, Höhe 2

Heißluft mit Dampfunterstützung, 160–170 °C

70–80 Minuten



MAISPOULARDE MIT KRÄUTERBUTTER

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

KRÄUTERBUTTER:

60 g Butter, weich

1 EL Olivenöl

3 EL tiefgekühlte italienische
Kräuter ohne Zwiebeln

Salz

Pfeffer aus der Mühle

edelsüßes Paprikapulver

FLEISCH:

1 Maispoularde, 1,6 kg

Salz

Pfeffer aus der Mühle

ZUBEHÖR:

Universalpfanne

NÄHRWERTANGABEN:

811 kcal, 0 g KH, 67 g F, 53 g E

ZUBEREITUNG:

1. Die Butter mit einem Schneebesen cremig rühren. Olivenöl und Kräuter zugeben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver herzhaft würzen.
2. Die Poularde kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haut an der Brustseite vorsichtig vom Fleisch lösen. Die Kräuterbutter zwischen Haut und Brustfleisch verteilen.
3. Die Poularde mit der Brustseite nach unten in die Universalpfanne legen und wie angegeben braten.
4. Nach ca. 30 Minuten wenden und fertig braten.

SO STELLEN SIE EIN:

Universalpfanne, Höhe 2

Heißluft mit Dampfunterstützung, 200–210 °C

50–60 Minuten

SOMMERLICHER FISCHAUFLAUF

Für 4 Portionen



ZUTATEN:

FISCHAUFLAUF:

6 festkochende mittelgroße
Kartoffeln

1 Bio-Zitrone

2 Tomaten

80 g entsteinte schwarze Oliven

1 Bund glatte Petersilie

600 g Fischfilet, z. B. Seelachs

Salz

Pfeffer aus der Mühle

3-5 EL Olivenöl

AUSSERDEM:

Butter für die Form

ZUBEHÖR:

Rost, Auflaufform

NÄHRWERTANGABEN:

512 kcal, 35 g KH, 25 g F, 35 g E

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln vorgaren.
2. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Tomaten waschen. Zitrone und Tomaten in Scheiben schneiden. Die Oliven grob zerteilen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken.
3. Die Auflaufform einfetten.
4. Die vorgegarten Kartoffelscheiben einschichten. Oliven und Tomatenscheiben auf die Kartoffeln legen.
5. Die Fischfilets kurz kalt abspülen, trocken tupfen und auf die Tomaten legen. Das Ganze salzen, pfeffern und mit Petersilie bestreuen. Zuletzt mit den Zitronenscheiben belegen.
6. Den Auflauf großzügig mit Olivenöl beträufeln und wie angegeben garen.

SO STELLEN SIE EIN:

Auflaufform auf dem Rost, Höhe 2

Heißluft mit Dampfunterstützung, 150–160 °C

30–40 Minuten

SPINATSTRUDEL

Für 4 Portionen



ZUTATEN:

STRUDELTEIG:

250 g Mehl

1 TL Salz

20 g Butter, geschmolzen

1 Ei, verquirlt

4-8 EL Wasser

etwas Öl

FÜLLUNG:

1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen

etwas Öl

300 g tiefgekühlter Blattspinat

100 g getrocknete Tomaten

200 g Ricotta

2 Eier

60 g Pinienkerne

etwas Orangenschale oder
Orangenaroma

15 Blatt Zitronenmelisse

2 EL Parmesan, gerieben

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

Salz, Pfeffer aus der Mühle

AUSSERDEM:

Frischhaltefolie

Backpapier

Butter zum Bestreichen

ZUBEHÖR:

Backblech

NÄHRWERTANGABEN:

532 kcal, 53 g KH, 23 g F, 28 g E

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Salz, Butter, Ei und Wasser verkneten, zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und in Frischhaltefolie gewickelt für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Öl anschwitzen. Den aufgetauten Spinat in eine Schüssel geben. Die getrockneten Tomaten klein hacken. Mit Zwiebeln, Knoblauch und Ricotta zum Spinat geben und gut vermengen. Die restlichen Zutaten zufügen und alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
3. Den Teig auf einem bemehlten Küchentuch ausrollen und dann ausziehen. Dazu mit den Händen unter den Teig fassen und ihn über den Handrücken von der Mitte aus dehnen. Den Teig zu einem länglichen Rechteck ausziehen.
4. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dabei einen ca. 2 cm breiten Rand freilassen. Den Teigrand an den Seiten über die Füllung schlagen.
5. Das Küchentuch anheben und den Teig einrollen. Auf ein Backpapier gleiten lassen. Mithilfe des Backpapiers auf das Backblech legen und wenn nötig in U-Form bringen. Mit Butter bestreichen und sofort wie angegeben backen.

SO STELLEN SIE EIN:

Backblech, Höhe 3

Heißluft mit Dampfunterstützung, 160–170 °C

45–55 Minuten



FRUCHTIGE HIMBEERTORTE - GRUNDREZEPT BISKUITTEIG

Für 12 Stück

ZUTATEN:

BISKUITTEIG:

3 Eier

3 EL Wasser, heiß

150 g Zucker

150 g Mehl

1 TL Backpulver

BELAG:

900 g tiefgekühlte Himbeeren

100 g Zucker

200 ml Sahne

4 Blatt Gelatine

200 g Joghurt, 3,5%

½ Vanilleschote

3 Päckchen roter Tortenguss

AUSSERDEM:

Backpapier

ZUBEHÖR:

Rost, Springform Ø 26 cm

NÄHRWERTANGABEN:

240 kcal, 36 g KH, 8 g F, 5 g E

SO STELLEN SIE EIN:

Springform auf dem Rost, Höhe 2

Heißluft mit Dampfunterstützung,
150–160 °C

10 Minuten

CircoTherm Heißluft, 150–160 °C

20–30 Minuten

ZUBEREITUNG:

1. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Ein Drittel der Himbeeren mit 50 g Zucker auftauen lassen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 3 EL heißem Wasser steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Masse so lange weiter schlagen, bis sie cremig und glänzend ist. Das Eigelb mit einer Gabel verrühren und unter die Eiweißmasse heben. Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen und wie angegeben backen.
3. Den fertigen Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und vorsichtig das Backpapier entfernen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
4. Für den Belag die aufgetauten, gezuckerten Himbeeren durch ein Sieb streichen. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Den Joghurt mit dem restlichen Zucker und dem Mark einer halben Vanilleschote verrühren. Die aufgelöste Gelatine schnell unterrühren. Die Himbeermasse zufügen und die Sahne unterheben.
5. Den Kuchen einmal durchschneiden und den Kuchenboden auf eine Kuchenplatte legen. Um den Kuchenboden einen hohen Tortenring legen. Mit der Hälfte der Himbeercreme bestreichen und das obere Kuchenteil auflegen. Die restliche Himbeercreme darauf verstreichen.
6. Die restlichen tiefgekühlten Himbeeren gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten, kurz abkühlen lassen und über die Himbeeren gießen.
7. Die Torte vor dem Anschneiden mindestens 3-4 Stunden kühlen.

www.neff-home.com

(040513) 9001938132

