

Meisterwerke aus Ihrer Küche

Rezepte für saisonale Menüs



GAGGENAU



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Die Erfolgsgeschichte von Gaggenau ist eine Geschichte außergewöhnlicher Produkte: Immer wieder inspirieren uns Erfahrungen aus der Profiküche zu innovativen Gerätefunktionen für die private Küche – beispielsweise der Dampfbackofen, den Gaggenau als erster Hausgerätehersteller für die private Küche entwickelt hat.

Gaggenau hat sich zum Ziel gesetzt, ambitionierten Hobbyköch:innen Wege aufzuzeigen, ihre Visionen zu verwirklichen. Dazu werden Geräte von außerordentlicher Qualität entwickelt. Gefertigt aus Materialien wie Edelstahl und Glas werden sie zu einem wahren Design-Statement. Zu einer Symbiose aus Tradition und Avantgarde. Zu einem Symbol der Einfachheit und Authentizität.

Seit der Gründung im Jahr 1683 im Schwarzwald setzt das Unternehmen mit international vielfach prämierten Produkten immer wieder neue Maßstäbe. Gaggenau prägt seit dieser Zeit Genusskultur wie kaum eine andere Marke.

Das Produktportfolio reicht von Backöfen, Dampfbacköfen und Kochfeldern über Lüftungsgeräte, Geschirrspüler, Kühl- und Weinklimaschränke bis hin zu Kaffee-Vollautomaten sowie Wärme- und Vakuumierschubladen.

Freude am Genießen

Gaggenau steht für Design, Perfektion und außergewöhnliche Genusserlebnisse. Zu etwas Besonderem werden diese Genusserlebnisse, wenn sie in Gesellschaft und in der Küche stattfinden.

In den letzten Jahren haben die Wertschätzung des Kochens und damit die Küche als Raum für Begegnung noch einmal stark zugenommen. Wir achten mehr auf das, was wir zu uns nehmen und was uns gut tut – darum ist es für Gaggenau wichtig Kochkunst und Esskultur zu fördern.

Mit den folgenden vier saisonalen Menüs haben Sie eine Grundlage für viele Gelegenheiten. Alle Rezepte sind auf vier Personen ausgelegt. Seien Sie kreativ, mutig, anspruchsvoll und neugierig – lassen Sie sich von unseren Rezepten inspirieren. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen, Ausprobieren und Genießen.



Flammkuchen | Grundrezept Germteig

500 g Mehl, Typ 550
 3 EL Olivenöl
 1 EL Salz
 1 Prise Zucker
 ½ Würfel Germ 275
 ml Wasser

Alle Zutaten zu einem glatten und elastischen Teig verarbeiten. Im Dampfbackofen in der Funktion „Gären“ ca. 20 Minuten gehen lassen. Oder abgedeckt an einen warmen Ort stellen. Am besten gärt Germ bei Temperaturen um 38°C.

Teig in 5 Portionen teilen und zu dünnen Fladen ausrollen. Nacheinander belegen und sofort backen.

Tipps für Ihren Gaggenau Backstein

- Backstein vor dem Backen immer auf die gewünschte Temperatur aufheizen.
- Backwaren direkt auf den Stein setzen.
- Backstein nicht mit Wasser reinigen, Verschmutzungen abschaben.
- Backstein ist auf beiden Seiten einsetzbar, kann also immer wieder gewendet werden.
- Backstein bei Nichtgebrauch außerhalb des Backofens aufbewahren.



Flammkuchen | Varianten



Pancetta | Balsamico-Zwiebeln | Aubergine | Taleggio | Sauerrahm

Backstein auf 300 °C vorheizen

2 St. Auberginen
Salz, Olivenöl
1 Zitrone
Salz, Pfeffer
200 g Sauerrahm
100 g Balsamico-Zwiebeln aus dem Glas
150 g Taleggio
150 g Pancetta
½ Bund Frühlingszwiebeln

Auberginen halbieren mit Salz und Olivenöl würzen. Im Backofen bei 180 °C ca. 45 Minuten garen. Fruchtfleisch aus der Schale schaben und grob hacken. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Sauerrahm glattrühren.

Balsamico-Zwiebeln abtropfen und halbieren. Taleggio in Stücke rupfen. Pancetta in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Fladen auf den Holzschieber aufziehen, mit Sauerrahm bestreichen und alle Zutaten darauf verteilen. Ca. 3–4 Minuten backen.



Burata | Paprika | Pancetta | Frühlingszwiebeln | Sauerrahm

Backstein auf 300 °C vorheizen

2 rote Paprika
etwas Olivenöl
Salz, Pfeffer
200 g Sauerrahm
etwas frischen Thymian
100 g Pancetta
1 Burata
½ Bund Frühlingszwiebeln

Paprika in kleine Würfel schneiden und kurz in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauerrahm mit etwas gehacktem Thymian verrühren.

Pancetta in Streifen schneiden. Burata in kleine Stücke rupfen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Fladen auf den Holzschieber aufziehen, mit Sauerrahm bestreichen und alle Zutaten darauf verteilen. Ca. 3–4 Minuten backen.

Kürbis | Pancetta | Burrata | Thymian | Sauerrahm

Backstein auf 300 °C
vorheizen
400 g Hokkaidokürbis
Salz, Pfeffer, Curry
1 EL Honig
3 EL Olivenöl
200 g Sauerrahm
5 Zweige Thymian, gehackt
200 g Büffelmozzarella
100 g Pancetta
1 kl. Bund
Frühlingszwiebeln

Kürbis in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Curry, Pfeffer, Honig und Olivenöl mischen.

Sauerrahm glattrühren und mit dem gehackten Thymian mischen.

Büffelmozzarella in kleine Stücke reißen.
Pancetta in feine Streifen schneiden.
Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Fladen auf den Holzschieber aufziehen, mit Sauerrahm bestreichen und alle Zutaten darauf verteilen. Ca. 3 – 4 Minuten backen.



Rotkohl | Chorizo | Blauschimmelkäse | Sauerrahm

Backstein auf 300 °C
vorheizen
½ kleiner Rotkohl
Öl, Essig
etwas Honig
1 EL Preiselbeeren
Salz, Pfeffer
200 g Sauerrahm
etwas gehackter Thymian
200 g Chorizo
150 g Blauschimmelkäse
1 kl. Bund
Frühlingszwiebeln
100 g Maronen

Rotkohl in feine Streifen schneiden.

Aus Öl, Essig, Honig, Preiselbeeren, Salz und Pfeffer eine Marinade zubereiten und den Rotkohl marinieren. Etwas ziehen lassen.

Sauerrahm glattrühren und den Thymian zugeben.

Chorizo würfeln, Blauschimmelkäse in kleine Stücke rupfen. Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden. Maronen würfeln.

Fladen auf den Holzschieber aufziehen, mit Sauerrahm bestreichen und alle Zutaten darauf verteilen. Ca. 3 – 4 Minuten backen.



Frühling



Gedämpfter Rucola-Büffelmozzarella-Semmelknödel

Antipasti | braune Olivenbutter | Balsamico

Knödel

125 g Rucola
Öl
1 Zwiebel
60 g Butter
200 ml Milch
250 g Knödelbrotwürfel
3 Eier
100 g Parmesan, gerieben
Salz, Muskat
12 kleine Büffel-Mozzarella-Kugeln
Salz, Pfeffer

Rucola in heißem Öl knusprig frittieren.
Auf etwas Küchenpapier abtropfen.

Zwiebel würfeln, in Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
Milch aufkochen und abkühlen lassen.
Rucola mit der warmen Milch mixen und durch ein feines Sieb streichen.

Knödelbrotwürfel mit der Rucola-Milch übergießen, Zwiebel untermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Eier und Parmesan vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kleine Knödel abstechen, in die Mitte eine Mozzarella-Kugel geben und abdrehen. Im Dampfbackofen bei 100° C und 100% Feuchte im gelochten Garbehälter ca. 15 Minuten garen.

Olivenbutter

100 g Butter
50 g schwarze Oliven gehackt

Butter schmelzen, leicht bräunen und die Oliven darin ziehen lassen.

Antipasti

1 rote Paprika
1 gelbe Zucchini
1 grüne Zucchini
2 Artischocken-Böden
1 rote Zwiebel
Olivenöl
Thymian, Rosmarin
Salz, Pfeffer
Honig, Zitronensaft

Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Öl erhitzen und das Gemüse mit etwas Thymian und Rosmarin kurz anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Honig und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Knödel auf den Antipasti anrichten und mit der Olivenbutter übergießen.

Frühling



Lachs gegrillt

Ofenspargel | Kartoffel | Kräuter | Beurre Blanc

Lachs

4 Stück Lachs à 100 g, ohne Haut
Olivenöl

Lachs mit Olivenöl bestreichen und im Dampfbackofen mit der Funktion Flächengrill Stufe 1 + Feuchte auf der Einschubebene 2 bei 180° C ca. 10 Minuten grillen.

Spargel

12 Stangen Spargel, geschält
Olivenöl
Butterflocken
1 Prise Kokosblütenzucker
1 TL Miso-Paste
1 EL Sojasauce
Salz

Spargel in die Glaswanne legen. Alle anderen Zutaten zu einer Marinade verrühren und über den Spargel gießen. Im Backofen bei 200 °C ca. 25 – 30 Minuten garen.

Oder: den Spargel im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 100 °C je nach Dicke ca. 20 Minuten garen. Danach marinieren und einige Minuten ziehen lassen.

Kartoffeln

600 g Kartoffeln
Butter
Salz

Pellkartoffel im gelochten Garbehälter bei 100% Feuchte und 100 °C ca. 30 – 40 Minuten garen. Kartoffeln schälen und halbieren. Butter schmelzen, mit etwas Salz würzen, und die Kartoffeln darin schwenken.

Kräuter Beurre Blanc

2 Schalotten
100 ml Weißwein
150 ml Fischfond
50 ml Noilly Prat
1 EL weißer Essig
4 EL Crème fraîche
150 g Butter
3 EL Gehackte Kräuter: Dill,
Schnittlauch, Kerbel, Petersilie
Salz, weißer Pfeffer

Schalotten in Würfel schneiden, mit den Flüssigkeiten aufkochen und auf $\frac{1}{3}$ reduzieren. Durch ein Sieb streichen.

Crème fraîche und Butter mit dem Stabmixer glatt pürieren.

Gehackte Kräuter zugeben und würzen.

Lachs, Spargel und Kartoffeln anrichten und mit der Soße garnieren.

Frühling



Ofen-Joghurt-Schmarrn

Himbeerpüree | Blaubeeren

Teig

8 Eier
300 g griechischer Joghurt, 10 %
200 g Crème fraîche
1 TL Vanillepaste
100 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 g Zucker
Butter und Zucker für die Form
Staubzucker

Eier trennen. Eigelbe mit Joghurt, Crème fraîche, Vanille, Mehl und Backpulver mischen.

Eiweiße mit Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und kurz weiterschlagen.

Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Teig in die gefettete und gezuckerte Glaswanne füllen und im Backofen 10 – 12 Min. backen.

Schmarrn nach dem Backen stürzen, mit zwei Gabeln in Stücke zerrupfen und mit Staubzucker bestäuben.

Himbeerpüree

400 ml pürierte Himbeeren
Zuckersirup nach Geschmack

Alle Zutaten mischen und in einer Eismaschine frieren.

Blaubeeren

300 g Blaubeeren Ingwersirup

Blaubeeren mit Ingwersirup marinieren.

Schmarrn mit den Beeren und dem Sorbet anrichten.

Sommer



Lachs bei Niedertemperatur gegart

Dill-Gurken | Radieschen | Avocado-Joghurt

Lachs

4 Stück Lachs oder Lachsforelle,
ca. 50 – 70 g p. P. als Vorspeise
Olivenöl
grobes Salz

Lachs mit Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen und in einen gelochten Garbehälter setzen. Im Dampfbackofen bei 30% Feuchte und 55 °C ca. 20 Minuten pochieren.

Oder den Lachs in die gebutterte Glaswanne setzen, mit Klarsichtfolie abdecken und in der Wärmeschublade bei 60 °C ca. 15 – 20 Minuten glasig garen.

Gurke

1 Salatgurke
Salz
½ Bund Dill
Olivenöl
1 Zitrone (Saft davon)

Gurke der Länge nach halbieren. Kerne mit einem Teelöffel entfernen. Gurke grob raspeln und mit etwas Salz würzen.

Im Vakuumiergerät auf Stufe 3 vakuumieren. Im Dampfbackofen bei 100 °C und 100% Feuchte ca. 25 Minuten garen.

Gurkenraspel ausdrücken und mit fein gehacktem Dill, Olivenöl und Zitronensaft vermengen.

Radieschen

1 Bund Radieschen
Rapsöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Radieschen vierteln und in Rapsöl kurz anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Avocado

2 Avocados
200 g griechischer Joghurt
1 Limette (Saft davon)
1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Purple Curry
Salz, Pfeffer

Fruchtfleisch auslösen und mit allen Zutaten zu einer Creme mixen.

Sommer



Maishendl sous-vide gegart

Grill-Tomate | Zucchini | Ricotta-Gnocchi | Balsamico-Zwiebeln

Sauce

200 ml Balsamico-Zwiebeln
Je 100 ml Portwein und Rotwein
100 ml Hühner- oder Lamm-Fond
50 ml Crema di Balsamico
2 EL Zucker
1 Blatt Lorbeer
1 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer

Am Vortag zubereiten.

Alle Flüssigkeiten auf ca. $\frac{1}{3}$ reduzieren. Würzen und mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.

Zwiebel dazugeben und kurz aufkochen.

1 Tag ziehen lassen.

Maishendl

600 g Maishendlbrüste, pariert
Thymian
4 EL Olivenöl
Butterschmalz
Salz, Pfeffer

Die Hendlbrüste mit Thymian und Olivenöl vakuumieren und 1 Tag gekühlt ruhen lassen.

Im gelochten Garbehälter in der Funktion „Sous vide“ bei 59 °C ca. 50 Minuten garen.

Hendlbrüste auf dem Teppan Yaki in etwas Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten und würzen.

Ricotta-Gnocchi

500 g Ricotta
2 Eigelb
200 g Mehl
50 g Parmesan
Salz
100 g Butter

Ricotta mit allen Zutaten mischen. Teig teilen und mit reichlich Mehl zu einem dünnen Strang ausrollen. In kleine Stücke schneiden.

Auf einen geschlossenen geölten Garbehälter legen. Im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 100 °C ca. 6 Min. dämpfen.

Butter etwas bräunen und Gnocchi darin kurz schwenken.

Grill-Tomaten

2 Tomaten
Olivenöl, geräuchert
2 TL Ahornsirup
Salz, Pfeffer
1 TL getr. italienische Kräuter

Tomaten halbieren.

Alle anderen Zutaten vermengen und die Tomaten damit bestreichen.

Im geschlossenen Garbehälter ca. 10 Minuten übergrillen.

Zucchini

Je 1 gelbe und grüne Zucchini
Olivenöl, Salz

Zucchini mit einem Sparschäler bis zum Kern in lange Streifen schälen. Kurz auf dem Teppan Yaki anbraten und würzen.

Sommer



Crème brûlée

Himbeer-Sorbet | Beeren

Crème brûlée

600 ml Obers
3 Eigelbe
3 Eier
80 g Zucker
brauner Zucker
Staubzucker

Alle Zutaten kurz aufschlagen und durch ein Sieb streichen.

Crème in die Auflaufförmchen füllen und in einen gelochten Garbehälter stellen.

Mit Klarsichtfolie (hitzebeständig bis 160 °C) bedecken.

Im Dampfbad bei 100% Feuchte und 90 °C pochieren.

Die Oberfläche der Förmchen mit reichlich braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambiergerät abflammen.

Himbeersorbet

400 ml Himbeeren püriert
50 g Zucker
50 ml Wasser

Für den Zuckersirup Zucker und Wasser aufkochen. Abkühlen lassen.

Die Himbeeren mit Zuckersirup mixen und durch ein feines Sieb passieren.

In einer Eismaschine frieren. Sollte keine Eismaschine zur Verfügung stehen, das Himbeerpüree einfrieren und dann mixen.

Beeren

300 g gemischte Beeren
Passionsfrucht, in mundgerechte Stücke schneiden
Ingwersirup

Die Beeren mit der Passionsfrucht und Ingwersirup mischen.

Crème brûlée mit den Beeren und dem Sorbet anrichten.
Mit Staubzucker bestäuben.

Herbst



Gedämpfter Rote Rüben-Scamorza-Knödel

Spinatsalat | Birne | braune Butter

Knödel

1 Zwiebel, gewürfelt
80 g Butter
100 ml Milch
Salz, Muskatnuss
250 g Knödelbrot
250 g Rote Rüben, püriert
3 Eier
100 g geriebener Scamorza
1 Bund Petersilie, gehackt

Zwiebeln in der Butter andünsten, Milch zugeben, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Rote Bete mit den Eiern pürieren.

Das Knödelbrot mit der Zwiebelmilch übergießen, vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Rote Beete und Eier mischen. Scamorza unterheben.

Petersilie zugeben und abschmecken.

Kleine Knödel abdrehen und im Dampfgarer im gelochten Garbehälter bei 100 °C und 100% Feuchte ca. 15 Minuten garen.

Braune Butter

100 g Butter

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Molke im Butterfett braun rösten. Beobachten, damit sie nicht zu dunkel wird.

Vor dem Servieren die Butter erwärmen.

Spinatsalat

1 kleine Zwiebel, gewürfelt
grober Senf
Honig
Balsamico-Essig
Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer
400 g junger Spinat
2 Birnen in Spalten Olivenöl
Birnenensaft

Zwiebel andünsten, mit Senf, Honig, Balsamico und Öl mixen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dressing leicht erwärmen und mit dem Spinat mischen.

Birnen in Spalten in Olivenöl anbraten. Etwas Birnenensaft zugeben.



Kalbstafilespitz bei Niedertemperatur gegart

Sellerie-Mousseline | Karotten | Balsamico-Zwiebeln

Tafelspitz

600 g Kalbs-Tafelspitz, pariert
je ein kleiner Zweig Thymian und Rosmarin
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Tafelspitz mit den Kräutern und dem Olivenöl marinieren.
Im Dampfbackofen in der Funktion „Niedertemperatur-Garen“ bei 55 °C / Kerntemperatur 55 °C zubereiten.
Danach von beiden Seiten auf dem Teppan Yaki scharf anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sellerie-Mousseline

2 Knollen-Sellerie
1 Zitrone
2 Becher Obers
80 g Butter
Salz

Sellerie in Würfel schneiden, Zitronensaft und Obers zugeben.
Mit dem Pürierstab pürieren.
Im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 100 °C garen.
Butter unterziehen und mit Salz würzen. Je mehr Butter, desto feiner die Konsistenz.

Karotten

8 Karotten / Urkarotten
500 ml Karottensaft
Lorbeer, Sternanis
Thymian
50 g Butter
Salz

Karotten schälen und längs in dicke Scheiben schneiden.
Karottensaft sowie Gewürze zugeben und vakuumieren. Im Dampfbackofen in der Funktion „Sous vide garen“ bei 85 °C ca. 30 Minuten garen. Im Beutel abkühlen lassen.
Fond mit Butter abbinden und die Karotten darin erwärmen.
Mit Salz würzen.

Schnelle Jus

300 ml Portwein
200 ml Rotwein
100 ml Kalbsfond
Lorbeerblatt
Thymian
100 g eiskalte Butter
200 g Balsamico-Zwiebeln, eingelegt
1 Prise Zucker
Salz

Portwein, Rotwein und Kalbsfond mit Lorbeer und Thymian bis auf ein Drittel sirupartig reduzieren.
Vor dem Servieren Butter einrühren. Nach Bedarf mit Salz und Zucker abschmecken. Nicht mehr aufkochen!
Balsamico-Zwiebeln zugeben und kurz erwärmen.

Herbst



Warmer Schokoladenkuchen

Frischkäse-Eis | Apfel

Kuchen

250 g Zartbitter Schokolade
250 g Butter
5 Eier
80 g Zucker
1 Vanilleschote ausgekratzt
1 Prise Salz
3 EL Mehl
Butter und etwas Zucker für die
Förmchen

Butter und Schokolade miteinander schmelzen.

Eier mit Zucker, Vanille und Salz verrühren. Mit der Schokolade und Butter mischen und das Mehl zugeben.

Förmchen ausbuttern und mit Zucker ausstreuen. Teig in die Förmchen füllen und bei 200 °C für 10 Minuten backen.

Der Kuchen soll in der Mitte noch leicht flüssig sein.

Frischkäse-Eis

300 g Frischkäse
200 ml Obers
Mark 1 Vanilleschote
Läuterzucker nach Geschmack

Obers und Frischkäse cremig mixen. Vanillemark zugeben.

Läuterzucker (Zucker/Wasser 1 zu 1 aufkochen) nach Geschmack dazugeben und alles durch ein feines Sieb passieren.

In einer Eismaschine frieren.

Apfel

300 g Zucker
50 ml Wasser
100 ml Weißwein
100 ml Apfelsaft
Vanilleschote (Rest vom Kuchen)
1 Zweig Thymian
1 Blatt Lorbeer
1 Sternanis
2 EL Stärke
4 Äpfel geschält in Spalten

Zucker mit Wasser in eine Pfanne geben und kurz stehen lassen, bis der Zucker komplett „nass“ geworden ist. Die Mischung langsam erwärmen (Stufe 5 – 6) – nicht rühren – bis ein goldfarbener Karamell entstanden ist.

Vorsichtig nach und nach mit Weißwein und Saft ablöschen.

Die Gewürze und Kräuter in den Fond geben und 5 Minuten köcheln.

Mit in etwas kaltem Wasser angerührter Stärke binden. Apfelspalten zugeben und ziehen lassen.

Die warmen Kuchen vorsichtig auf Teller stürzen, mit Eis dekorieren und die Apfelspalten daneben arrangieren.

Winter



Linsen-Ricotta-Nocke

Miso-Kürbis | Grünkohlsalat | Braune Butter

Linsen-Ricotta-Nocke

100 g rote Linsen
250 g Ricotta
2 Eier
100 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer, Muskat
Semmelbrösel nach Bedarf

Linsen mit 250 ml Wasser bedecken und im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 100 °C ca. 8–10 Minuten garen. Absieben.

Alle Zutaten mischen und mit einem Stabmixer pürieren. Masse etwas ruhen lassen. Mit zwei Löffeln Nocken abstechen.

Garbehälter einölen. Nocken im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 90 °C ca. 8 Minuten garen.

Kürbis

1 kleiner Hokkaido-Kürbis
1 TL Sojasauce
2 EL Misopaste
etwas Tabasco (je nach gewünschter Schärfe)
½ Bio-Zitrone
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Curry

Kürbis im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 100 °C ca. 5–10 Minuten garen.

Teilen, entkernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit allen Zutaten mischen und pikant würzen.

In der Glaswanne bei 200 °C ca. 10 Minuten rösten.

Braune Butter

100 g Butter

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Molke im Butterfett braun rösten. Beobachten, damit sie nicht zu dunkel wird.

Vor dem Servieren die Butter erwärmen.

Grünkohlsalat

½ Grünkohl
1 Zitrone
1 TL Senf
1 EL Honig
Salz, Pfeffer

Grünkohl in sehr feine Streifen schneiden.

Übrige Zutaten zu einem Dressing vermischen. Grünkohl darin marinieren.

Winter



Hirschkalbsrücken bei Niedertemperatur gegart

Sellerie-Mousseline | Spitzkohl | Jus

Hirschkalb

600 g Hirschkalbsrücken,
(ohne Fett und Sehnen)
Thymian, Rosmarin
Olivenöl

Tafelspitz mit den Kräutern und dem Olivenöl marinieren.
Im Dampfbackofen in der Funktion „Niedertemperatur-Garen“ bei 55 °C / Kerntemperatur 55 °C zubereiten.
Danach von beiden Seiten auf dem Teppan Yaki scharf anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sellerie-Mousseline

2 Knollensellerie
Saft 1 Zitrone
2 EL Olivenöl
2 Becher Obers
80 g Butter
Salz

Sellerie in Würfel schneiden, Zitronensaft und Obers zugeben.
Im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 100 °C garen.
Mit dem Pürierstab pürieren.
Butter unterziehen. Je mehr Butter, desto feiner die Konsistenz.
Mit Salz würzen.

Schnelle Jus

300 ml Portwein
200 ml Rotwein
100 ml Kalbsfond
Lorbeerblatt
Thymian
100 g eiskalte Butter
1 Prise Zucker
Salz

Portwein, Rotwein und Kalbsfond mit Lorbeer und Thymian bis auf ein Drittel sirupartig reduzieren.
Vor dem Servieren Butter einrühren. Nach Bedarf mit Salz und Zucker abschmecken. Nicht mehr aufkochen!

Spitzkohl

2 kleine Spitzkohl
Olivenöl
Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

In Spalten schneiden. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Muskat marinieren.

Winter



Kaiserschmarrn vom Teppan Yaki

Sauerrahm-Eis | Pflaume

Kaiserschmarrn

6 Eier
50 g flüssige Butter
500 ml Milch
250 g Mehl
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
4 EL Zucker
Butterschmalz zum Braten
Rosinen, Mandeln
Staubzucker

Eier trennen.

Eigelbe mit Butter, Milch, Mehl und Vanillezucker zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eiweiße mit Salz cremig aufschlagen. Zucker zugeben und kurz weiterschlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Teppan Yaki auf 200 °C aufheizen. Butterschmalz zugeben. Teig in 2–3 Portionen nacheinander zu einem Kaiserschmarrn ausbacken. Mit zwei Spateln zerrupfen. Nach Bedarf Rosinen und Mandeln zugeben.

Während dem Backen und final mit Staubzucker bestäuben.

Sauerrahm-Eis

300 g Sauerrahm
200 ml Obers
1 Vanilleschote
100 g Zucker
100 ml Wasser

Alle Zutaten cremig mixen.

Für den Läuierzucker Zucker und Wasser aufkochen.

Nach Geschmack zugeben und durch ein feines Sieb passieren.

In einer Eismaschine frieren.

Pflaumen

8 Pflaumen
2 EL Zucker
100 ml Rotwein
100 ml Pflaumensaft
1 Vanilleschote, längs geteilt
1 Lorbeerblatt
1 Sternanis
1 EL Speisestärke

Pflaumen in Spalten schneiden.

Zucker karamellisieren, mit Wein und Saft ablöschen. Gewürze zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Gewürze herausnehmen.

Mit in etwas kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Pflaumen zugeben und abkühlen lassen.



Ihre Cook-in-Party mit Gaggenau

Exklusives Angebot für Kund:innen von Gaggenau Cercle Partnern

Damit Sie von Beginn an große Freude mit Ihrer Küche haben, bietet Gaggenau gemeinsam mit den Gaggenau Cercle Partnern einen besonderen Service an: Ein erfahrener Spitzenkoch kommt zu Ihnen und Ihren Gästen nachhause, um gemeinsam Ihre neue Küche einzuweihen. Gestartet wird mit einer Geräteerklärung, bei der Sie wertvolle Tipps für die tägliche Bedienung, Reinigung und Pflege Ihrer Geräte erhalten.

Beim gemeinsamen Zubereiten des erlesenen Menüs zeigt Ihnen ein Spitzenkoch nicht nur die Funktionen Ihrer Geräte, sondern auch, wie Ihnen die Zubereitung perfekt gelingt. Nutzen Sie die Möglichkeit, im privaten Ambiente Ihrer neuen Küche einem erfahrenen Profikoch der Spitzenklasse über die Schulter zu blicken und das volle Leistungspotenzial Ihrer neuen Gaggenau Geräte auszuschöpfen.

Detaillierte Teilnahmebedingungen und Kosten* erhalten Sie bei Ihrem Gaggenau Cercle Partner. Partner in Ihrer Nähe finden Sie unter: www.gaggenau.com/at

* Die genannten Leistungen werden ausschließlich in Österreich erbracht. Sie können von Endkund:innen einmalig bis maximal 6 Monate nach dem Einbau der Küche in Anspruch genommen werden. Die Inanspruchnahme der Leistungen setzt weiter voraus, dass bei einem Gaggenau Cercle Partner mindestens vier Gaggenau Großgeräte (darunter mindestens ein Dampfbackofen/-garofen oder Backofen) zusammen mit einer Einbauküche gekauft wurden.



Kochkurse der Spitzenklasse

Willkommen in der Welt von Gaggenau

Gaggenau orientiert sich seit vielen Jahren konsequent an den Anforderungen der Profiküche und bringt diese in die private Küche. Wir leben diese Tradition in Österreich mit unseren handverlesenen Kochschul-Partnerschaften. Besuchen Sie die Kochkurse unserer Partner:innen und lernen Sie von den Besten. Mit unseren Partner:innen verbinden uns gemeinsame Werte wie die Wertschätzung für hochwertige Materialien, sorgfältiges Handwerk und außergewöhnlich hohe Ansprüche an kulinarische Kreationen und ästhetisches Design. Erleben Sie die Welt von Gaggenau und lassen Sie sich von Meister:innen ihres Fachs inspirieren!

Weitere Informationen unter: <https://www.gaggenau.com/at/die-welt-von-gaggenau/news-und-events/kochkurse>

Der Unterschied heißt Gaggenau.



[gaggenauofficial](#)



[gaggenau_](#)



[showcase/gaggenau./](#)



[gaggenauofficial](#)

www.gaggenau.com/at

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH, Quellenstraße 2a, 1100 Wien