



REZEPT FÜR DEN BACKOFEN

HÄHNCHEN VOM BLECH MEDITERRANE ART

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

400 g	Kartoffeln (klein)
2 Stangen	Lauch
2	Kohlrabi
1	Hähnchen (ca. 1,6 kg, vom Schlachter in 8 Stücke geteilt)
5 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
30 g	gelbe Kirschtomaten
12	Kapernäpfel (abgetropft)
1 Bund	Basilikum
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT:

Ca. 30 Minuten

Inzwischen den Lauch putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Kohlrabi schälen und in Spalten schneiden.

Vorbereitete Zutaten in eine Schüssel geben. Hähnchenstücke dazugeben, mit Olivenöl und Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf das tiefe Backblech geben.

Im Ofen bei 200°C 30 Minuten braten. Kirschtomaten waschen. Nach 30 Minuten zum Hähnchen geben und weitere 10 Minuten braten.

Kurz vor Ende der Garzeit Kapernäpfel und Basilikum über das Hähnchen geben und sofort servieren.

GERÄTEEINSTELLUNG:

Temperatur: 200°C

Zubereitungsart: *Heißluft (dritte Ebene)*

Bei einigen Modellen ist Vorheizen nicht notwendig. Bei einigen Modellen ist es möglich, mehrere Gerichte auf zwei oder drei Ebenen zu garen.

Wenn Sie drei verschiedene Gerichte garen möchten (z.B. Apfeltarte, Lasagne und Hähnchen auf drei Ebenen) verwenden Sie die Umluftfunktion (Backen Sie das Hähnchen auf der ersten Ebene) bei 190°C.

Wenn Sie verschiedene Gerichte zur gleichen Zeit zubereiten, nehmen Sie diese jeweils heraus, sobald sie fertig sind.

Gardauer: 40 Minuten

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser zum Kochen bringen. 10 Minuten kochen, abgießen und abtropfen lassen.



REZEPT FÜR DEN BACKOFEN

LAMMKARREE VOM BLECH MIT GERÖSTETEM KÜRBIS

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

1 kg	Lammkarree
4	Schalotten
2 kleine	Karotten
2 EL	Öl
5	Pfefferkörner (schwarz)
400 ml	Rotwein
600 ml	Wildfond
1 kg	Hokkaido Kürbis
2	Knoblauchzehen
75 g	Butter,
2 TL Rosmarin (gehackt), Salz, Pfeffer und Muskatnuss	

ZUBEREITUNGSZEIT:

Ca. 50 Minuten

GERÄTEEINSTELLUNG:

Temperatur: 200°C

Zubereitungsart: *Rezepte für den Kerntemperaturfühler*

Empfohlene Kerntemperaturreinstellung: 65°C
Dritte Ebene

Falls der Backofen nicht über diese Funktion verfügt, verwenden Sie die Umluftfunktion des Ofens.

Gardauer: 35 – 40 Minuten

ZUBEREITUNG:

Silberhaut und Fleisch zwischen den Rippen vom Lammkarree schneiden. Die feine Haut von den Knochen abziehen. Karree kalt stellen.

Schalotten und Möhren putzen und 5 mm groß würfeln.

1 TL Öl erhitzen und die Fleischabschnitte darin hellbraun braten. Schalotten und Möhren dazugeben und weitere 25 Sekunden anschwitzen.

Pfefferkörner in den Topf geben, mit dem Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Wildfond dazu geben und um etwa 1/3 einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb geben und beiseite stellen. Den Kürbis halbieren, dann vierteln und entkernen. Jedes Viertel nochmals halbieren. Kürbistücke mit der Schale nach unten auf ein Blech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch pellen und fein hacken. Mit der Butter, Rosmarin und etwas frisch geriebenem Muskat mischen.

Butter auf die Kürbistücke geben und im Ofen bei 200 °C auf der dritten Ebene von unten für 30 bis 35 Minuten backen. Karree mit Salz und Pfeffer würzen.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und das Karree darin bei sehr hoher Hitze anbraten. Knoblauchzehen und Rosmarin in die Pfanne geben, kurz mit braten. Nach ca. 10 Minuten der Kürbisgarzeit zu den Kürbissen geben und 17-20 Minuten braten. Fleisch vom Blech nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Kürbis weitere 5 Minuten garen. Fleisch in Stücke geschnitten mit dem Kürbispalten servieren.



REZEPT FÜR DEN BACKOFEN

LAMMKEULE BEI NIEDRIG-TEMPERATUR GEGART

Für 6 Portionen

ZUTATEN:

1 (2kg)	Lammkeule (mit Knochen)
1	Knoblauchzehe
2 Zweige	Thymian
3 Zweige	Rosmarin
3 Zweige	Petersilie (glatt)
4 EL	Olivenöl
600 ml	Kalbsfond (aus dem Glas)
6	Zwiebeln (rot)
2 Knollen	Knoblauch (frisch)
1	Bio-Zitrone
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT:

Ca. 25 Minuten

(Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Ebene 6 – 6,5 Stunden garen.

Nach 2 Stunden die Hälfte des Fonds angießen.

2 Stunden vor Ende der Garzeit Zwiebeln pellen und in Scheiben schneiden. Den frischen Knoblauch längs halbieren. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. In den Bräter geben und um das Fleisch verteilen.

Zitrone halbieren und in der heißen Pfanne kurz anbraten. Mit dem restlichen Fond in den Bräter geben und zu Ende garen.

Am Ende der Garzeit die Zitrone über dem Fleisch ausdrücken. Das Fleisch vom Knochen schneiden und mit den Zwiebeln sowie dem Knoblauch servieren. Dazu passt gegrillte Polenta.

GERÄTEEINSTELLUNG:

Zubereitungsart: *Niedrigtemperaturgaren*

Der Backofen stellt die Temperatur automatisch ein. Dritte Ebene von unten. Diese Zubereitungsart erfordert kein Vorheizen des Backofens.

Sollte der Backofen nicht über diese Funktion verfügen, wählen Sie konventionelles Garen bei 90°C und heizen Sie den Ofen vor.

Gardauer: 6 – 6,5 Stunden

Wir empfehlen die Verwendung des Kerntemperaturfühlers

Temperatureinstellung: 70°C

ZUBEREITUNG:

Lammkeule putzen, dabei Sehnen und Fett entfernen. Knoblauchzehe pellen und fein hacken. Kräuter von den Stielen zupfen und ebenfalls fein hacken. Mit 1 EL Olivenöl mischen und die Keule damit einreiben.

3 EL Öl im Bräter erhitzen. Keule salzen, pfeffern und im heißen Öl rundum anbraten. Im Ofen bei 90°C Grad

REZEPT FÜR DEN BACKOFEN

GEMÜSEGRATIN MIT ZIEGENKÄSE UND QUARK

Für 6 Portionen

ZUTATEN:

600 g	Zucchini (mittelgroß)
600 g	Auberginen (mittelgroß)
2-3 EL	Olivenöl
5 große	Tomaten
75 g	Ziegenkäse (jung und weich, z.B. St. Maure)
200 g	Magerquark, 3 Eier
75 ml	Milch
6 Stiele	Oregano
100 g	Edamer (gerieben)
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT:

Ca. 25 Minuten

Ziegenkäse, Quark, Eier und Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Oreganos zupfen, hacken und unter die Masse rühren.

Eine Auflaufform von ca. 20 x 25 cm leicht fetten. Die Quarkmasse hinein geben und glatt streichen. Auberginen, Zucchini und Tomaten dachziegelartig überlappend in die Form schichten.

Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Ofen bei 200 °C auf der dritten Ebene von unten für 35 Minuten backen.

Falls das Gericht zu viel Flüssigkeit hat, benutzen Sie die Heißluftfunktion bei 200°C auf der dritten Ebene.

Am Ende der Garzeit mit dem restlichen Oregano bestreuen und sofort servieren.



GERÄTEEINSTELLUNG:

Temperatur: 200°C ohne Vorheizen

Zubereitungsart: Turbo Grill (dritte Ebene)

Gardauer: 30 - 35 Minuten

Bei einigen Modellen ist es möglich, mehrere Gerichte auf zwei oder drei Ebenen zu garen. Wenn Sie drei verschiedene Gerichte garen möchten (z.B. Apfeltarte, Lasagne und Gratin auf drei Ebenen) verwenden Sie die Umluftfunktion (Backen Sie das Gratin auf der dritten Ebene).

Wenn Sie verschiedene Gerichte zur gleichen Zeit backen, nehmen Sie diese jeweils heraus, sobald sie fertig sind.

ZUBEREITUNG:

Zucchini und Auberginen putzen und waschen. In 5 mm dicke Scheiben schneiden und in einer mit wenig Öl bestrichenen Grill-Pfanne oder in einer beschichteten Pfanne von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten in Scheiben schneiden.



REZEPT FÜR DEN BACKOFEN

CANNELLONI MIT SPINAT- RICOTTAFÜLLUNG

Für 6-8 Portionen

ZUTATEN:

12 Cannelloni, 200 ml Tomatenpüree

Béchamelsauce

2 kleine Zwiebeln, 40 g Butter, 2 EL Mehl

500 ml Milch, Salz, weißen Pfeffer und Muskatnuss

Füllung

500 g Spinat, 2 Scheiben Toastbrot, 175 g Ricotta (abgetropft), 2 Eier, Größe L, 30 g Parmesan (frisch gerieben), Salz, Weißer Pfeffer und frische Muskatnuss

ZUBEREITUNGSZEIT:

Ca. 45 Minuten

Aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten sanft kochen lassen.

Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. In kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen lassen, kräftig ausdrücken und fein hacken. Toastbrot entrinden und fein würfeln. Spinat mit Toast und den restlichen Zutaten gründlich vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle 12 geben. Die Cannelloni mit der Spinatmischung füllen.

Die Hälfte der Béchamelsauce in eine ofenfeste Form geben. Gefüllte Cannelloni darauf legen. Das Tomatenpüree darauf verteilen. Mit der restlichen Béchamelsauce begießen.

Im Ofen bei 200 °C 40 Minuten auf der dritten Ebene von unten auf dem mitgelieferten Gitter backen (Umluft 190°C für 35 Minuten).

GERÄTEEINSTELLUNG:

Zubereitungsart: konventionell (Ofen vorheizen)
auf der dritten Schiene von unten backen

Temperatur: 200°C (Umluft 190°C)

Gardauer: 40 Minuten (Umluft für 35 Minuten)

Bei einigen Modellen ist Vorheizen nicht notwendig.

Bei einigen Modellen ist es möglich, mehrere Gerichte auf zwei oder drei Ebenen zu garen.

Wenn Sie drei verschiedene Gerichte garen möchten (z.B. Apfeltarte, Lasagne und Fleisch auf drei Ebenen) verwenden Sie die Umluftfunktion (Backen Sie die Cannelloni auf der dritten Ebene)

Wenn Sie verschiedene Gerichte zur gleichen Zeit backen, nehmen Sie diese jeweils heraus, sobald sie fertig sind.

TEIG

Zwiebeln pellen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Zwiebeln unter Rühren in der Butter glasig dünsten. Mehl unter Rühren, kurz anschwitzen, dann unter ständigem Rühren die Milch angießen.



REZEPT FÜR DEN BACKOFEN

LOUP DE MER AUS DEM OFEN MIT ORANGENSABAYONE

Für 6 – 8 Portionen

ZUTATEN:

2 (à 1,25 kg)	Loup de mer (küchenfertig geschuppt)
2 Stangen	Lauch
2 kleine	Zwiebeln (rot)
1 großes Bund	Petersilie (glatt)
125 ml	Weißwein
50 ml	Orangensaft
3 EL	Wermut (trocken)
2	Eigelb
1 TL	Dijon-Senf
3 EL	Schlagsahne
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT:

Ca. 20 Minuten

Den Fisch salzen und auf den Lauch legen. Den Weißwein über den Fisch geben und alles im Ofen bei 190°C auf der dritten Ebene ca. 25 Minuten garen.

Falls Sie ein Backofen-Modell haben, das nicht vorgeheizt werden muss, entnehmen Sie die richtigen Einstellungen bitte der Bedienungsanleitung.

Kurz vor Ende der Garzeit den Orangensaft, Wermut, Eigelb und Senf in einer Rührschüssel über einem heißen Wasserbad 5 Minuten cremig aufschlagen. Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Am Ende der Garzeit den Fisch aus dem Ofen nehmen und die Haut abziehen. (Löst sie sich nicht leicht, den Fisch noch einige Minuten garen.) Das Fischfleisch mit Löffeln von den Gräten lösen. Mit den restlichen Zutaten vom Blech auf einen Teller geben und mit der Orangensabayone servieren.

GERÄTEEINSTELLUNG:

Temperatur: 190°C

Zubereitungsart: Umluft (dritte Ebene)

Bei einigen Backofen-Modellen ist Vorheizen nicht notwendig. Bei einigen Modellen ist es möglich, mehrere Gerichte auf zwei oder drei Ebenen zu garen. Wenn Sie drei verschiedene Gerichte garen möchten (z.B. Apfeltarte, Lasagne und Fisch auf drei Ebenen) verwenden Sie die Umluftfunktion (Platzieren Sie den Fisch auf der dritten Ebene).

Wenn Sie verschiedene Gerichte zur gleichen Zeit backen, nehmen Sie diese jeweils heraus, sobald sie fertig sind.

Gardauer: ca. 25 Minuten

ZUBEREITUNG:

Fische kalt abspülen und auf einem Tuch abtropfen lassen. Die Lauchstangen putzen und waschen. Zwiebeln pellen. Beides in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Salzen und pfeffern und die Hälfte der Petersilienzweige drauflegen.