

JUPITER
Für die frische Küche



Tipps und feine Rezepte

Entsaften mit Jupiter

JUPITER

Jupiter Küchenmaschinen GmbH · Raiffeisenstr. 8 · D-73249 Wernau
Fon +49(0)7153/55930-0 · Fax +49(0)7153/55930-29
info@jupiter-gmbh.de · www.jupiter-gmbh.de

wahrheitdesign



_Einleitung

Entsaften mit Jupiter

Aufregend war's, wenn Oma den großen Topf auf die Flamme setzte und zu rühren begann. Die ersten Löffel des herrlich duftenden Himbeer-Gelees waren für die Kinder und schmeckten einfach himmlisch.

Vieles spricht dafür, auch heute noch Fruchtaufstriche, Gelees, Mus, Mark und Marmeladen in der eigenen Küche herzustellen. Mit Lust und Liebe entstehen immer neue, fantasievolle, süße und herzhaftere Kreationen, die es nirgendwo zu kaufen gibt.

Mit Stumpf und Stiel wandern Beerenobst, Trauben und Tomaten hinein in die Jupiter-Elektro-Frucht- und Beerenpresse.

Die geniale Maschine separiert das Fruchtmark von Schalen, Stielen und Kernen. Und – anders als beim Dampfentsaften – bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe drin. Da weiß man, was man hat! Volle Frucht, voller Geschmack!





_ Gelee

Johannisbeer-Himbeer-Gelee

750 gr Johannisbeeren
750 gr Himbeeren
500 gr Gelierzucker (3:1)

Johannisbeeren (mit Rispen) zusammen mit den Himbeeren in die Jupiter-Fruchtpresse geben. 1000 ml Fruchtpüree abmessen und zusammen mit dem Gelierzucker 4 Min. aufkochen lassen. In Gläser füllen.



_ Gelee

Holunderbeeren-Apfel-Gelee

400 gr mürbe Äpfel
950 gr Holunderbeeren
500 gr Gelierzucker (3:1)

Äpfel vierteln und mit Kerngehäuse und Schale in die Jupiter-Fruchtpresse geben und durchlassen. Die Holunderbeeren sortieren, kurz erhitzen und dann ebenfalls in die Fruchtpresse geben. 250 ml Apfelpüree und 750 ml Holunderpüree abmessen, mit dem Gelierzucker 4 Min. aufkochen lassen. In Gläser füllen.

Die Holunderbeeren sind roh nicht bekömmlich. Bitte immer erhitzen.

_ Gelee

Waldbeeren-Gelee mit Minze

500 gr Heidelbeeren
500 gr Himbeeren
500 gr Brombeeren
Handvoll Minzblätter
Schuss Zitronensaft
500 gr Gelierzucker (3:1)



Früchte in die Jupiter-Fruchtpresse geben. Minzblätter sehr fein zerkleinern. Das Püree zusammen mit dem Gelierzucker, dem Zitronensaft und der Minze 4 Min. aufkochen lassen. In Gläser füllen.

_ Gelee

Stachelbeer-Weißwein-Gelee

900 gr Stachelbeeren
150 ml Weißwein
500 gr Gelierzucker (3:1)



Stachelbeeren in die Jupiter-Fruchtpresse geben. Fruchtpüree zusammen mit dem Weißwein und dem Gelierzucker 4 Min. aufkochen. In Gläser füllen.

Die süßen Früchte erfahren hier durch die Säure des Weins eine feine Abrundung. Stachelbeeren gehören zu den Vitamin-C-reichsten Früchten. Schon gewusst?

TIPP

„Sauer macht lustig“

Der Pflanzeninhaltsstoff Pektin wird in der Küche als Bindemittel verwendet und sorgt dafür, dass Gelees eine schöne Konsistenz bekommen. Bei Früchten mit wenig Pektin, wie Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Trauben, kann man beim Einkochen mit einem Schuss Zitronensaft nachhelfen und so die Gelierfähigkeit erhöhen.



_ Rund um die Birne

Alles in Birne

Die Birne ist ein Geschenk Gottes. Das wusste schon Homer. Die vielseitige Frucht kommt häufig auch als kulinarische Begleiterin auf den Tisch. Ein Hochgenuss: Kräftiger Käse und Birnensenf oder Birnen in Rotwein gedünstet und Wildbret.

Wegen ihrer geringen Säure werden Birnen oft besser vertragen als Äpfel.

Die Anzahl aller kultivierten Birnensorten wird auf 5000 geschätzt.

Reife Birnen erkennt man, wenn der Stängel sich bei leichter Berührung etwas eindrücken lässt.

Birnen stärken das Nervensystem und wirken entgiftend.

Den Herrn Ribbeck von Ribbeck im Havelland, aus dem berühmten Gedicht von Theodor Fontane, gab es wirklich. Auf dem historischen Gutshof in Ribbeck stehen heute wieder Birnbäume.

TIPP

„Ohne Schaum ein Traum“

Damit Lufteinschlüsse die Haltbarkeit nicht beeinträchtigen, Gelees unbedingt immer abschäumen. Der Schaum schmeckt herrlich auf frischen, gebutterten Brötchen oder als Beigabe zum Vanille-Pudding.

_ Gelee

Birnen-Gelee mit Wein

700 gr weiche Birnen
200 ml Apfelsaft
200 ml Weißwein
500 gr Gelierzucker (3:1)
1 Vanilleschote



Die Birnen vierteln und mit Kerngehäuse und Schale in die Jupiter-Fruchtpresse geben. 500 ml Birnenpüree abmessen und mit dem Mark einer Vanilleschote, Apfelsaft, Weißwein, Gelierzucker aufkochen und 4 Min. köcheln lassen. In Gläser füllen.

_ Mus

Apfel-Birnen-Mus

500 gr Äpfel (säuerlich)
300 gr Birnen
Zitronensaft



Die Früchte werden geviertelt und mit Kerngehäuse und Schale halbweich gekocht. Zitronensaft hinzugeben und in die Jupiter-Fruchtpresse geben. In Gläser abgefüllt und luftdicht verschlossen, hält sich das Mus mehrere Wochen.

_ Mus

Pfirsich- Apfel-Mus

800 gr nicht zu harte, säuerliche Äpfel
500 gr Pfirsiche (entsteint)
etwas Zitronensaft
1 Orange
1 Zimtstange
1 Messerspitze Kardamon
400 gr Zucker

Pfirsiche vierteln, Orange schälen und vierteln. Äpfel mit Schale und Kerngehäuse verwenden, ebenfalls vierteln. Die Früchte in die Jupiter-Fruchtpresse geben.

Püree, Zucker, Zitronensaft und Gewürze etwa 15 Min. auf kleiner Flamme kochen. Zimtstange entfernen und das Mus heiß in Gläser abfüllen.

Schmeckt besonders lecker als Dessert mit einem Häubchen Schlagsahne.



_ Gelee

Hagebutten- Fruchtaufstrich

2 kg Hagebutten
2 Orangen
Schuss Zitronensaft
500 gr Gelierzucker (3:1)

Hagebutten, wenn sie vollständig rot aber noch hart sind, ernten und sorgfältig verlesen. 15 Min. in etwa 1 Liter Wasser kochen und dann durch die Jupiter-Fruchtpresse drehen. Die geschälten und geviertelten Orangen ebenfalls in die Fruchtpresse geben und durchlassen.

Püree mit Gelierzucker und Zitronensaft aufkochen und 4 Min. weiter köcheln lassen. In Gläser abfüllen.

Die Ernte der Hagebutten erfordert etwas Geduld. Der einzigartige Geschmack dieser Wildfrucht wird Sie jedoch belohnen. Erntezeit ist von Mitte September bis Mitte November.



TIPP

„Alles auf den Kopf gestellt“

Stellt man die befüllten Gläser unmittelbar nach dem Verschließen ca. 5 Min. auf den Kopf, verbessert das die Haltbarkeit des Inhalts. Der Grund: Die vorhandene Luft wird durch die Hitze des Gelees sterilisiert.

_ Cocktail

Frischer Gurken-Cocktail

1 Salatgurke
350 gr Joghurt
200 ml Buttermilch
1 Bund Dill
Prise Salz

Salatgurke schälen, vierteln und in die Jupiter-Fruchtpresse geben. Gurken-Saft mit Joghurt und Buttermilch mischen. Dill fein hacken und hinzugeben. Mit Salz abschmecken. Vor dem Genuss gut kühlen.

Eine wunderbare Erfrischung an heißen Sommertagen.



_ Suppe

Maritime Erbsensuppe

1200 gr Erbsen (frisch oder gefroren)
6 Frühlingszwiebeln
3 Zehen Knoblauch
1,5 EL Gemüsebrühe
75 ml Weisswein
5 TL Sahne
Salz, Pfeffer
200 gr Garnelen oder Krabben
1 EL Olivenöl

Frische oder aufgetaute Erbsen durch die Jupiter-Fruchtpresse geben.

Frühlingszwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken und etwa 5 Min. glasig dünsten. Erbsen-Püree mit 800 ml Wasser aufkochen, Gemüsebrühe einrühren und 5 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen. Weißwein, Sahne, Frühlingszwiebeln und Knoblauch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelen oder Krabben in Öl kurz anbraten und vor dem Servieren in die Suppe legen.

Dazu schmecken Röstbrot mit Olivenöl und ein trockener Weißwein.

_ Mus

Tomatenmark mediterran

1000 gr reife Tomaten
1 Bund Basilikum
2 Zweige Rosmarin
Pfeffer

Tomaten und Basilikum in die Jupiter-Fruchtpresse geben und durchlassen.

Tomatensaft zusammen mit Rosmarin und Pfeffer etwa eine Stunde köcheln und eindicken lassen. Noch heiß in Gläser oder Flaschen füllen.

Appetitanregend: Bestreichen Sie Ciabattascheiben mit dem Tomatenmark, tröpfeln Sie etwas Olivenöl darauf und backen Sie es einige Minuten auf.

