

JUPITER
Für die frische Küche



Tipps und feine Rezepte

**Leckeres Gebäck
und vieles mehr**

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

Leckeres Gebäck und vieles mehr

Wenn der Duft von frischem Gebäck durchs Haus zieht, dann kommt Freude auf. Immer der Nase nach führt die Spur in die Küche. Ob Knuspriges aus dem Backofen, süße Versuchungen aus dem Kühlschrank oder Herzhaftes direkt vom Herd – in der Küche werden Träume wahr. Auch Küchenmeister Bernd Rosenkranz fühlt sich hier zu Hause.

Sein Wissen gibt der Koch aus Leidenschaft gerne weiter. Zum Beispiel in Kochkursen. Oder in dieser kleinen Broschüre. Die Rezepte stammen aus seiner Hand und sollen für neue köstliche Begegnungen sorgen.

Zum Einsatz kommen die hochwertigen und praxiserprobten Küchenhelfer von

Jupiter Küchenmaschinen. Diesmal spielt der Universalwolf mit Reibe- und Spritzgebäck-Vorsatz die Hauptrolle.



_ Gebäck

Spritzgebäck mit Kakao und Schokolade

250 g weiche Butter

210 g Zucker

2 Eier

125 g Haselnüsse

40 g Kakaopulver

460 g Mehl (Typ 405)

Abrieb einer halben Zitrone

Mark einer halben Vanilleschote

150 g Kuvertüre zartbitter

Puderzucker

Haselnüsse mit dem Jupiter-Universalwolf mit Reibe-Vorsatz reiben. Weiche Butter mit Zucker und Eiern schaumig schlagen. Geriebene Haselnüsse, Kakaopulver, Vanillemark, Zitronenabrieb und Mehl

zugeben und zu einem Knetteig verarbeiten. Ca. 1 Stunde abgedeckt kühl stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Die Masse durch den Jupiter-Universalwolf mit Spritzgebäck-Vorsatz drehen. Ringe oder »S« formen.

Backzeit 10–15 Min. bei 200°C.

Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad bei ca. 35°C auflösen. Das Spritzgebäck zur Hälfte darin eintauchen, Schokolade mit Puderzucker bestreuen und auf der Backunterlage trocknen lassen.

Rezept für 50–70 Gebäckstücke



_ Gebäck

Spritzgebäck »klassisch« mit Lebkuchengewürz

250 g weiche Butter

210 g Zucker

2 Eier

125 g Mandeln geschält

10 g Lebkuchengewürz

500 g Mehl (Typ 405)

Abrieb einer halben Zitrone

Mark einer halben Vanilleschote

150 g Kuvertüre zartbitter

Mandeln mit dem Jupiter-Universalwolf mit Reibe-Vorsatz reiben. Weiche Butter mit Zucker und Eiern schaumig schlagen. Geriebene Mandeln, Lebkuchengewürz, Vanillemark, Zitronenabrieb und Mehl zugeben und zu einem Knetteig verar-

beiten. Ca. 1 Stunde abgedeckt kühl stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Die Masse durch den Jupiter-Universalwolf mit Spritzgebäck-Vorsatz drehen. Ringe oder »S« formen.

Backzeit 10–15 Min. bei 200°C.

Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad bei ca. 35°C auflösen. Das Spritzgebäck zur Hälfte darin eintauchen, Schokolade mit geriebenen Mandeln bestreuen und auf der Backunterlage trocknen lassen.

Rezept für 50–70 Gebäckstücke



TIPP

„Kreativ-Spielraum“

Probieren Sie mit den 4 verschiedenen Öffnungen der Gebäck-Schiene verschiedenste Formen aus: Buchstaben, Kringel, Herzen, Stäbchen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

_ Rund um die Nuss

Leckere GeNüsse

Nüsse sind Traumstoff. Sie schmecken gut, lassen sich leicht verarbeiten und sind dank vieler nützlicher Ingredienzen ein kerngesunder, vollwertiger Genuss. In einem Fall ist jedoch Vorsicht geboten. Denn: Nüsse gehören zu den schnell verderblichen Genüssen. Daher greift man am besten zu frischer Ware.

Die aus Zentralasien stammenden Pistazien wachsen als „Trauben“ auf bis zu 15 Meter hohen Bäumen. Regelmäßiger Genuss von Pistazien senkt den Cholesterinspiegel.

Mandeln gehören zu den Rosengewächsen. Sie enthalten mehr Calcium, Magnesium und Kalium als „echte“ Nüsse und werden wegen ihres zarten Geschmacks, der durch Rösten hervor gehoben werden kann, gerne auch für Desserts verwendet.

Die Haselnuss ist reines Nervenfutter, denn der hohe Gehalt an Lecithin und Calcium sorgt für gute Konzentration. Der Schütteltest: Wenn die Haselnuss in der Schale klappert, ist sie wahrscheinlich nicht mehr frisch.



TIPP

„Ein Traum in Weiß“

Um beste Qualität und Geschmack zu genießen, sollte Gebäck mit weißer Schokolade leicht gekühlt sein und in wenigen Tagen verzehrt werden.



_ Gebäck

Himbeerspritzgebäck mit weißer Schokolade & Pistazien

250 g weiche Butter

200 g Zucker

2 Eier

150 g geröstete Pistazien

2 EL Himbeermarmelade

500 g Mehl (Typ 405)

Abrieb einer halben Orange

Mark einer halben Vanilleschote

150 g Kuvertüre weiß



Pistazien mit dem Jupiter-Universalwolf mit Reibe-Vorsatz reiben. Weiche Butter mit Zucker und Eiern schaumig schlagen. 125 g der geriebenen Pistazien, Himbeermarmelade, Vanillemark, Orangenabrieb und Mehl zugeben und zu einem Knetteig verarbeiten. Ca. 1 Stunde abgedeckt kühl stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Die Masse durch den Jupiter-Universalwolf mit Spritzgebäck-Vorsatz drehen. Ringe oder »S« formen.

Backzeit 10–15 Min. bei 200°C.

Weißer Kuvertüre im Wasserbad bei ca. 30°C auflösen. Das Spritzgebäck zur Hälfte darin eintauchen, auf die Backunterlage legen und mit den restlichen geriebenen Pistazien bestreuen und kühl stellen.

Rezept für 50–70 Gebäckstücke

Joghurtcreme mit Gewürz-Zwetschgen & Mandelkrokant

Für die Gewürz-Zwetschgen:

250 g grobe Zwetschgenmarmelade

1/4 Tonkabohne

20 g Mandeln geschält

Für die Joghurtcreme:

5 Blatt Gelatine

180 g Quark (20%)

120 g Puderzucker

10 ml Zitronensaft

500 g Joghurt

250 g geschlagene Sahne

1 Bund frische Minze

Für das Mandelkrokant:

20 g Mandeln

100 g Zucker

2 Backpapiere 30x30cm

Gewürz-Zwetschgen:

Mandeln rösten (siehe Tipp Seite 10). Die Tonkabohne und die gerösteten Mandeln getrennt mit dem Jupiter-Universalwolf mit Reibe-Vorsatz reiben. Geriebene Tonkabohne in die Zwetschgenmarmelade geben. Die Masse aufkochen und danach ziehen lassen. Geriebene Mandeln zugeben.

Joghurtcreme:

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Eingeweichte Gelatine in den Gewürz-Zwetschgen auflösen. Quark, Puderzucker, Zitronensaft und Joghurt glatt rühren und den Gewürz-Zwetschgen (Zimmertemperatur) unterrühren. Die geschlagene Sahne unterheben und die Masse in kleine Glasschalen füllen. 2 Stunden kalt stellen.

Mandelkrokant:

Mandeln mit dem Jupiter-Universalwolf mit Reibe-Vorsatz reiben. Zucker mit 3 EL Wasser vermischen und im Topf bei mittlerer Hitze langsam zu einer goldgelben Masse karamellisieren. Geriebene Mandeln zugeben und umrühren. Die Masse auf ein Backpapier geben. Backpapier darüberlegen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Backpapier abziehen und kurz erkalten lassen, nun kann das Krokant beliebig zerbrochen werden.

Die restlichen Gewürz-Zwetschgen auf die Gläser verteilen, mit frischer Minze und Mandelkrokant garnieren.

Rezept für 10 Personen



TIPP

„Etwas Außergewöhnliches“

Die aus der Karibik stammende Tonkabohne hat ein süßliches, Vanille-ähnliches Aroma. Wie z.B. Waldmeister enthält sie Cumarin, das bei einer Überdosis Übelkeit verursachen kann. Aber keine Angst, unser Rezept ist ungefährlich!!!

Tonkabohnen erhalten Sie auch in der Apotheke.

_ Pralinen

Quitten-Pistazien-Pralinen

150 g Butter
2 EL Quittenbrand
100 g Zartbitterschokolade
20 g Pistazien geröstet
2–3 EL Kakaopulver

Pistazien und Schokolade getrennt mit dem Jupiter-Universalwolf mit Reibe-Vorsatz reiben. Butter luftig aufschlagen. Den Quittenbrand und geriebene Pistazien untermischen. Die geriebene Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad bei ca. 35°C auflösen. Die geschmolzene, etwas abgekühlte Schokolade untermischen und über Nacht kühl stellen, so dass man gut Kugeln daraus formen kann. Diese dann in Kakaopulver wälzen.

Rezept für ca. 20 Pralinen



_ Gebäck

Mondscheingebäck

250 g Mehl (Typ 405)
250 g Zucker
250 g Walnüsse
200 g Schokolade
2 Eier
250 g Butter

Walnüsse und Schokolade mit dem Jupiter-Universalwolf mit Reibe-Vorsatz reiben. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Zucker, geriebene Walnüsse und Schokolade auf das Mehl geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier hineingeben. Butter in Flöckchen dazu geben, den Teig kurz verkneten. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Teig ausrollen und kleine Monde ausstechen. Diese auf ein vorbereitetes Backblech geben. Ca. 10 Min. bei 180°C backen.

Nach dem Erkalten können Sie die Monde mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und

zusammenkleben. Sie können die Monde auch in flüssige Kuvertüre tauchen und mit Walnüssen bestreuen, oder sie einfach gleich so genießen!

Rezept für ca. 50–70 Monde



TIPP

„RöstNuss“

Nüsse und Mandeln können ganz einfach auf Backpapier im Backofen bei 160°C für 10–12 Minuten geröstet werden.



_ Tatar

Tatar von der geräucherten Bachforelle mit Limonen-Öl & Meerrettich-Kartoffeln

Tatar:

200 g geräucherte Bachforelle

2 El Limonen-Öl

1/2 Bund Schnittlauch

Frischer Pfeffer

Meerrettich-Kartoffeln:

400 g Kartoffeln (vorw. festkochend)

30 g Meerrettich

Olivenöl

Meersalz

Pfeffer

Zum Anrichten:

Dill

Paprika

Tatar:

Schnittlauch fein schneiden. Bachforelle durch den Jupiter-Universalwolf (Lochscheibe Größe 4,5) drehen und mit Limonen-Öl, Schnittlauch und Pfeffer abschmecken.

Meerrettich-Kartoffeln:

Kartoffeln kochen und schälen. Meerrettich schälen und mit dem Jupiter-Universalwolf mit Reibe-Vorsatz reiben. Lauwarme Kartoffeln durch den Jupiter-Universalwolf (Lochscheibe Größe 8) drehen. Geriebenen Meerrettich unter die Kartoffeln heben und mit Olivenöl, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Meerrettich-Kartoffeln in einen Gebäckring geben, Tatar darauf aufbauen und auf einem Teller in der Mitte platzieren. Gebäckring entfernen und mit frischem Dill und Paprika garnieren.

Ein raffiniertes und einfaches Gericht, das sehr schnell zubereitet ist!

Rezept für 4 Personen

_ Risotto

Parmesan-Risotto mit Thymian-Kirschtomaten

Parmesan-Risotto:

350 g Risotto-Reis
40 g Butter
1 El Zwiebelwürfel
0,1 L Weißwein
1 L Gemüsebrühe
60 g Parmesan
Rosmarin
Meersalz
frischer Pfeffer

Thymian-Kirschtomaten:

12 Kirschtomaten
2 El Olivenöl
Thymian
Meersalz
Cayennepfeffer

Parmesan-Risotto:

Zwiebelwürfel in Butter dünsten, Reis zugeben und mitdünsten bis dieser hell und glasig aussieht. Mit Weißwein ablöschen und die Hälfte der Brühe dazugießen. Rosmarin zugeben. Den Risotto 20 Min. leicht köcheln und gelegentlich Brühe nachgießen und umrühren. Parmesan mit dem Jupiter-Universalwolf mit Reibe-Vorsatz reiben. Geriebenen Parmesan zugeben und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Thymian-Kirschtomaten:

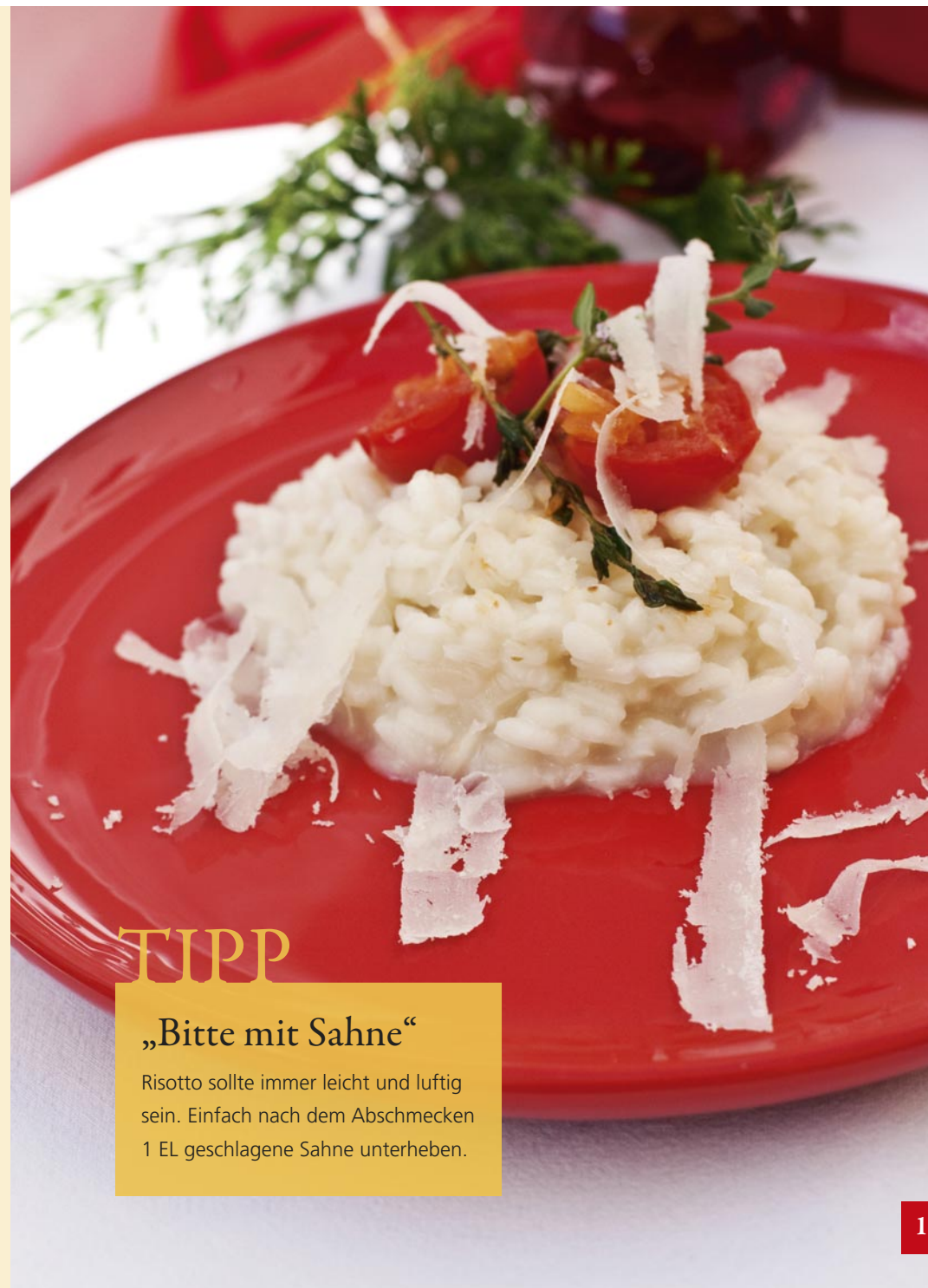
Kirschtomaten halbieren und in Olivenöl anbraten, mit Meersalz und Cayennepfeffer abschmecken. Thymian zugeben.

Anrichten:

Parmesan-Risotto in kleine Schalen geben, Thymian-Kirschtomaten dazu geben und mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

Dazu ein kross gebratener Fisch oder ein leckeres Roastbeef!

Rezept für 4 Personen



TIPP

„Bitte mit Sahne“

Risotto sollte immer leicht und luftig sein. Einfach nach dem Abschmecken 1 EL geschlagene Sahne unterheben.