

EINFACH.
INSPIRIERT.
KOCHEN.



KONTAKT

KISAG AG

Bahnhofstrasse 3
CH-4512 Bellach
T +41 32 617 32 60
kisag@kisag.ch
www.kisag.ch



FINDE MEHR INSPIRATION

www.kisag.ch/rezepte



Liebe Leserinnen und Leser,

Kochen ist mehr als nur die Zubereitung von Speisen – es ist ein Erlebnis, das Freude, Kreativität und Genuss vereint. Mit unseren Kisag-Produkten möchten wir Sie inspirieren, neue Rezepte auszuprobieren, die nicht nur köstlich sind, sondern sich auch ganz unkompliziert umsetzen lassen. In dieser Broschüre haben wir für Sie eine vielseitige Auswahl zusammengestellt, die jeden Geschmack trifft.

Entdecken Sie die Leichtigkeit, mit dem Whipper luftig-leichte Desserts, cremige Espumas, Suppen oder raffinierte Saucen zu zaubern. Tauchen Sie ein in die asiatische Küche mit dem Wok Kyoto, wo frisches Gemüse und feine Gewürze im Handumdrehen zu gesunden, farbenfrohen Gerichten werden. Gesellige Abende lassen sich kaum schöner gestalten als mit einem Fondue – ob klassisch mit Käse oder herzhaft mit Fleisch. Und wenn der Backofen zum Einsatz kommt, warten knusprige Gratins, duftendes Brot oder verführerische Kuchen darauf, Ihre Küche in eine Wohlfühloase zu verwandeln und Ihre Familie, Freunde und Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Alle Rezepte sind so konzipiert, dass sie einfach gelingen und dennoch Platz für Ihre persönliche Note lassen. Lassen Sie sich inspirieren, probieren Sie Neues aus und geniessen Sie die Vielfalt, die Kochen mit Kisag möglich macht.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Ausprobieren und gemeinsam Geniessen!

Mit kulinarischen Grüßen



Alexander Dischö
Leiter Marketing Kisag AG



SEITE 1-32

KISAG WHIPPER



SEITE 33-48

WOK



SEITE 49-62

FONDUE



SEITE 63-76

BACKOFEN



Für weitere Produktinformationen
besuchen Sie unsere Website:
www.kisag.ch



KISAG WHIPPER REZEPTE

Der Kisag Whipper ist weit mehr als ein klassischer Rahmbläser, er ist ein echtes Multitalent, das Ihre Küche bereichert und neue Möglichkeiten eröffnet. Ob klassischer Rahm zum Kaffee, feine Espumas, cremige Suppen oder raffinierte Dips: Mit wenigen Handgriffen entstehen köstliche Kreationen, die nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch beeindrucken. Dank seiner hochwertigen Verarbeitung und der innovativen Technik gelingt Ihnen eine perfekte Konsistenz, die Profiköche wie Hobbyköche gleichermaßen schätzen.

Die Anwendung ist dabei denkbar einfach: Zutaten einfüllen, Whipper mit einer Kapsel unter Druck setzen und einige Male kräftig schütteln – und schon können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Der Whipper eignet sich je nach Modell sowohl für kalte wie auch für warme Zubereitungen und bringt Abwechslung auf den Tisch, vom schnellen Alltags-

rezept bis zum festlichen Menü. Besonders spannend sind aromatisierte Schäume, die als Vorspeise, Zwischengang oder raffinierte Beilage jedem Gericht das gewisse Etwas verleihen.

In diesem Kapitel finden Sie eine Auswahl inspirierender Rezepte, die zeigen, wie vielseitig der Kisag Whipper einsetzbar ist. Lassen Sie sich überraschen, wie einfach es ist, mit Schaum und Leichtigkeit Ihre Küche auf das nächste Level zu heben und gemeinsam Begeisterung am Herd und am Tisch zu erleben.



Für weitere Produktinformationen
besuchen Sie unsere Website:
www.kisag.ch



PANCAKES

ZUTATEN

100 ml Buttermilch
3 Eier
60 ml Milch
8 g Backpulver
1 g Salz
190 g Mehl
5 g Honig
10 ml Öl
2 g Zimt

PRODUKTE

TRICHTER & SIEB

KISAG WHIPPER CREATIVE 0.5 L

KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten (ausser dem Öl) vermischen, durch einen Trichter und ein feines Sieb in einen 0.5-Liter-Whipper geben (z. B. Whipper Creative), den Whipper verschliessen und mit einer Whipper Kapsel unter Druck setzen.

SCHRITT 2

Den Whipper ca. 6-8 mal kräftig schütteln.

SCHRITT 3

Das Öl in einer möglichst beschichteten Pfanne erhitzen und sofort mit dem Whipper etwas Teig in die Pfanne portionieren. Von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute goldgelb backen.

TIPP

Besonders lecker schmecken die Pancakes, wenn man diese mit etwas Puderzucker bestäubt. Je nach Geschmack und Wunsch kann man noch Erdbeeren, Himbeeren etc. für die Dekoration verwenden.





PASTA RAHMSAUCE

ZUTATEN

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
20 g Mehl
300 ml Bouillon
60 g Frischkäse
100 ml Vollrahm
120 g Rauchlachs

PRODUKTE

TRICHTER & SIEB
KISAG WHIPPER THERMO 0.5 L
KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
HITZESCHUTZ 0.5 L
KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Schalotten und Knoblauch klein schneiden und in der Butter glasig dünsten. Mit dem Mehl bestäuben und mit der Bouillon ablöschen.

SCHRITT 2

Den Frischkäse und den Vollrahm begeben und auf mittlerer Stufe 5 Minuten köcheln lassen.

SCHRITT 3

Die Sauce sehr gut mixen. Den Hitzeschutz von Kisag auf den Whipper stülpen. Die Sauce durch den Kisag Trichter & Sieb in den Whipper Professional oder Thermo passieren.

SCHRITT 4

Den Kisag Whipper zuschrauben und eine Whipper Kapsel einführen. Tülle aufschrauben und 8-10 mal kräftig schütteln.

SCHRITT 5

Auf gekochte Safran-Tagliatelle geben und mit zerzupftem Rauchlachs garnieren.



ERDBEER MOUSSE

ZUTATEN

200 g frische Erdbeeren
(oder TK, aufgetaut)

150 ml Vollrahm

50 g Joghurt oder
Crème fraîche

2 EL Zucker
(nach Geschmack)

1 TL Zitronensaft

1 TL Vanillezucker
(optional)

PRODUKTE

KISAG WHIPPER CREATIVE 0.5 L

TRICHTER & SIEB

KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Erdbeeren waschen, putzen und mit Zucker, Vanille-
zucker und Zitronensaft fein pürieren.

SCHRITT 2

Das Erdbeerpüree mit Rahm und Joghurt oder
Crème fraîche glatt verrühren.

SCHRITT 3

Die Mischung durch ein feines Sieb in den Kisag
Whipper giessen, damit keine Stückchen die Düse
verstopfen. Eine Whipper Kapsel einführen, kräftig
schütteln.

SCHRITT 4

Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
Vor dem Servieren erneut schütteln und in Schäl-
chen aufspritzen.





PASTA SAUCE CINQUE PI

ZUTATEN

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Tomatenpüree
- 300 ml Halbrahm
- 50 g Parmesan
- 4 Rispen Cherry-Tomaten
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- etwas Petersilie

PRODUKTE

- TRICHTER & SIEB
- KNOBLAUCHPRESSE
- KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
- KISAG WHIPPER
THERMO 0.5 L
- KISAG WHIPPER KAPSELN
- WHIPPER HITZESCHUTZ

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Olivenöl in eine Pfanne geben. Knoblauch dazupressen und Tomatenpüree begeben.

SCHRITT 2

Den Halbrahm und die Hälfte des Parmesans begeben, aufkochen und auf mittlerer Stufe 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SCHRITT 3

Den Hitzeschutz von Kisag auf den Whipper stülpen. Die Sauce durch den Kisag Trichter & Sieb in den Kisag Whipper Professional oder Thermo passieren. Den Kisag Whipper zuschrauben und eine Whipper Kapsel einführen. Tülle aufschrauben und 8-10 mal kräftig schlagen.

SCHRITT 4

Auf gekochte Pasta geben und mit den Tomaten und Parmesan garnieren.

TIPP

Mit Petersilie garnieren.



TOM KHA GAI SUPPE

ZUTATEN

20 g Sesamöl
15 g Tomatenmark
15 g rote Currypaste
200 ml Kokosmilch
50 ml Milch
150 g Dosenmais
100 ml Hühnerfond
etwas Salz
etwas Pfeffer

PRODUKTE

TRICHTER & SIEB
KISAG WHIPPER THERMO 0.5 L
KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten gemeinsam in einem Topf aufkochen und bei schwacher Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab oder Mixer fein pürieren und abschmecken.

SCHRITT 2

Dann durch den Kisag Trichter & Sieb direkt in den 0.5 L Kisag Whipper passieren. Eine Kisag Whipper Kapsel einführen und 16-20 mal kräftig schütteln.

TIPP

Direkt warm servieren - die Suppe schmeckt durch das hohe Aufschlagvolumen angenehm leicht!





SPARGELSUPPE MIT ZITRONEN- ESPUMA

ZUTATEN

SUPPE

30 g Butter

1 Zwiebel

300 g grüner Spargel

100 g Kartoffeln (mehlig
kochend)

200 ml Gemüsebouillon

50 ml Vollrahm

ZITRONENESPUMA

½ Stück Zitrone (Abrieb
und Saft)

140 g Joghurt

150 ml Vollrahm

PRODUKTE

TRICHTER & SIEB

KISAG WHIPPER THERMO 0.5 L

KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L

KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Zwiebel fein schneiden und in der Butter andünsten.
Spargel und Kartoffel zerkleinern und hinzugeben.

SCHRITT 2

Mit Gemüsebouillon ablöschen und alles ca. 15
Minuten weichkochen. Mit dem Mixer fein pürie-
ren. Danach Rahm hinzugeben, kurz aufkochen,
abschmecken.

SCHRITT 3

Die Masse durch den Kisag Trichter & Sieb direkt in
den Kisag Whipper 0.5L passieren.

SCHRITT 4

Eine Kisag Whipper Kapsel einführen und 8-10 mal
mit kräftigen Armbewegungen schlagen. Der Whip-
per kann bei max. 75 °C in der Bain-Marie oder im
Wasserbad warmgehalten werden. Vor dem Servie-
ren nochmals kräftig schütteln.

SCHRITT 5: ZITRONENESPUMA

Alles vermengen, durch Kisag Trichter & Sieb direkt
in den Kisag Whipper 0.5 L passieren. Eine Whipper-
Kapsel einführen und mit kräftigen Armbewegungen
5-mal schütteln.



SAUCE HOLLANDAISE

ZUTATEN

250 g Butter
4 Eigelb
100 ml Gemüsebouillon
10 ml Essig
1 Ei
20 ml Zitronensaft

PRODUKTE

STABMIXER HOME & GASTRO
TRICHTER & SIEB
KISAG WHIPPER THERMO 0.5 L
KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Die Butter in einem Topf zusammen mit der Gemüsebouillon und dem Essig langsam erwärmen. In einem hohen Messbecher das Eigelb und Ei vorsichtig vermengen, die warme Flüssigkeit und den Zitronensaft dazugeben und mit dem Stabmixer durchmischen und abschmecken.

SCHRITT 2

Gib die Sauce durch den Kisag Trichter & Sieb direkt in den 0.5 L Kisag Whipper. Whipper Kapsel einführen und ca. 12-mal kräftig schütteln.

TIPP

Im Kisag Whipper Thermo kannst du die Sauce Hollandaise frisch zubereiten und gleichzeitig, dank der Thermofunktion, über Stunden warmhalten.





SALATDRESSING

ZUTATEN

25 g Weissbrot
30 g Parmesan
60 ml Rapsöl
20 ml Limettensaft
30 g Senf
20 g Sardellenfilet
60 g Crème fraîche
300 ml Vollmilch
½ Stück Knoblauchzehe
60 g Mayonnaise

PRODUKTE

TRICHTER & SIEB
KISAG WHIPPER BASIC 0.5 L
KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten zusammen in einem Standmixer mixen und anschliessend durch einen Trichter und feines Sieb in einen 0.5 L Whipper füllen.

SCHRITT 2

Den Whipper mit einer Whipper Kapsel unter Druck setzen und ca. 6-mal kräftig schütteln. Ist das Dressing zu flüssig, nochmals nachschütteln bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



VANILLEESPUMA

ZUTATEN

250 ml Rahm

100 ml Milch

2 EL Zucker

1 TL Vanilleextrakt (oder
Mark einer ½ Vanilleschote)

150 g frische Erdbeeren

1 TL Zitronensaft

PRODUKTE

TRICHTER & SIEB

KISAG WHIPPER

CREATIVE 0.5 L

KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Milch, Rahm, Zucker und Vanille in einem kleinen Topf kurz aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Danach vollständig abkühlen lassen.

SCHRITT 2

Die abgekühlte Mischung durch ein feines Sieb in den Kisag Whipper füllen. Eine Whipper Kapsel einführen, kräftig schütteln und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

SCHRITT 3

Erdbeeren waschen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft und etwas Zucker marinieren. Kurz ziehen lassen.

SCHRITT 4

Abwechselnd marinierte Erdbeeren und Vanille-Espuma in Gläser schichten. Mit frischen Erdbeeren oder Minze garnieren und sofort servieren.





TOMATEN-BASILIKUM ESPUMA

ZUTATEN

200 g reife Tomaten
80 ml Gemüsefond
50 ml Rahm
50 g Crème fraîche
1 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
6–8 frische Basilikumblätter
Salz, Pfeffer, Prise Zucker

PRODUKTE

TRICHTER & SIEB
KISAG WHIPPER CREATIVE 0.5 L
KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Tomaten grob würfeln und mit Olivenöl und Tomatenmark in einem Topf leicht anrösten, bis sie weich sind und aromatisch duften.

SCHRITT 2

Gemüsefond und Rahm einrühren und alles 5 Minuten sanft köcheln lassen.

SCHRITT 3

Crème fraîche und Basilikum hinzufügen, fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

SCHRITT 4

Die lauwarme Masse durch einen Trichter und Sieb in den Kisag Whipper füllen, eine Whipper Kapsel einführen, kräftig schütteln und mindestens 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren erneut schütteln und aufdressieren.



MOUSSE AU CHOCOLAT

ZUTATEN

75 g Zartbitterschokolade
275 ml Vollrahm

PRODUKTE

TRICHTER & SIEB

KISAG WHIPPER CREATIVE 0.5 L

KISAG WHIPPER BASIC 0.5 L

KISAG WHIPPER CLASSIC 0.5 L

KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L

KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Rahm erwärmen, zur klein gehackten Schokolade geben und auflösen.

SCHRITT 2

Min. 24 Std. im Kühlschrank abstehen lassen.

SCHRITT 3

In den Kisag Whipper füllen, mit einer Whipper Kapsel unter Druck setzen und 8-10 mal kräftig schütteln.

TIPP

Kann mit verschiedener Schokolade hergestellt werden. Passt hervorragend zu Birnenkompott oder Brownies.





CHEESECAKE MIT ERDBEER- ESPUMA

ZUTATEN

CHEESECAKE

- 150 g Kekse für den
Dessertboden
- 150 ml Vollrahm
- 200 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker

ERDBEER-ESPUMA

- 200 ml Vollrahm
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Joghurt, nature
- 200 g Erdbeeren

PRODUKTE

TRICHTER & SIEB

- KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
- KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Zuerst wird die Erdbeer-Espuma zubereitet: Erdbeeren zerkleinern und pürieren, Rahm, Puderzucker und Joghurt zugeben und gut verrühren.

SCHRITT 2

Die ganze Masse durch einen Trichter und ein Sieb in einen Whipper passieren, mit einer Whipper Kapsel unter Druck setzen und 8-10-mal kräftig schütteln. Ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

SCHRITT 3

Die Kekse zerkleinern und auf dem Boden eines Dessertglases verteilen. Dann die Cheesecake-Masse dazugeben und den Rand mit frisch geschnittenen Erdbeerscheiben belegen.

SCHRITT 4

Erdbeer-Espuma mit dem Whipper einfüllen und dekorieren.



PASTINAKEN- SUPPE

ZUTATEN

SUPPE

600 g Pastinaken
2 Schalotten
50 g Butter
1 Prise Salz
1 Schluck Sherry Wein
1300 ml Gemüsebouillon
1 Prise Pfeffer
2 EL weisser Balsamico

SCHAUM

200 g Butter
230 g der Suppe
80 g Vollrahm
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

GRÜNES PULVER

2 Bund glatte Petersilie

PRODUKTE

TRICHTER & SIEB

KISAG WHIPPER
THERMO 0.5 L

KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Pastinaken und Schalotten schälen, klein schneiden und in Butter mit etwas Salz ca. 15 Minuten weich dünsten.

SCHRITT 2

Mit Sherry ablöschen, kurz einkochen lassen, mit Bouillon auffüllen und ca. 30 Minuten weichkochen. Danach fein pürieren, abschmecken und mit weissem Balsamico verfeinern.

SCHRITT 3

Butter goldbraun köcheln, durch ein feines Sieb passieren. Mit 230 g Suppe, Rahm, Salz und Pfeffer vermengen, erneut sieben und in einen Kisag Whipper Thermo füllen. Mit einer WhipperKapsel unter Druck setzen und gut schütteln.

SCHRITT 4

Petersilienblätter von den Stielen zupfen, auf Backpapier legen und bei 100 °C Umluft 30 Minuten, dann bei 70 °C weitere 30 Minuten trocknen. Anschließend zu feinem Pulver mixen und sieben.

SCHRITT 5

Suppe in Schalen füllen, den Butter-Schaum gleichmässig darauf verteilen und mit dem grünen Petersilienpulver bestäuben.





KNUSPRIGE CONES MIT PASSIONSFRUCHT

ZUTATEN

CONES

35 g Milch
125 g Butter
50 g Glukose
150 g Zucker
20 g Kakaopulver,
ungesüsst

ESPUMA

300 g Joghurt, nature
50 g Zuckersirup
(25 g Zucker, 25 g Wasser)
1 Passionsfrucht
80 g Rahm

PRODUKTE

TRICHTER & SIEB

KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L

KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten für die Cones in einem Topf erwärmen und mit dem Stabmixer glatt mixen.

SCHRITT 2

Die flüssige Masse dünn auf ein mit Backmatte belegtes Blech giessen und bei 160 °C Umluft ca. 15 Minuten backen.

SCHRITT 3

Mit einem runden Ausstecher Ø 8,5 cm Kreise ausstechen, kurz im Ofen warmhalten und noch heiss um Conesformen rollen. Direkt neben dem Ofen arbeiten, da die Masse schnell hart wird.

SCHRITT 4

Joghurt, Zuckersirup, Passionsfrucht und Rahm verrühren, 15 Minuten kühlen, durch ein feines Sieb in einen 0.5 L Whipper passieren, mit einer Whipper Kapsel versehen und leicht schütteln. Cones füllen und sofort servieren.



WACHOLDER HOLLANDAISE

ZUTATEN

200 ml Weisswein
1 Schluck Weissweinessig
1 Schalotte
1 TL Wacholder
½ TL Tasmanischer
Pfeffer
250 g Butter
3 Eigelb
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

PRODUKTE

TRICHTER & SIEB
KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
KISAG WHIPPER KAPSELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Weisswein mit grob geschnittener Schalotte, zersto-
senem Wacholder und Tasmanischem Pfeffer auf
 $\frac{2}{3}$ einkochen, passieren und beiseitestellen. Butter
kochen, bis sie braun wird, dann durch ein feines Sieb
klären.

SCHRITT 2

Eigelb mit der Hälfte der Reduktion verrühren, heisse
Butter unter Rühren einlaufen lassen, mit Salz und
Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb in einen
Whipper füllen, mit einer Whipper Kapsel versehen
und kräftig 8-10-mal schütteln.

TIPP

Passt hervorragend zu Wild-, Geflügel- Fisch- und
Schmorgerichten, Pilzrisotto und Kartoffelgerichten
(Kartoffelstampf, gebackene Kartoffeln oder Rösti)
oder Suppen (Kürbiscremesuppe, Sellerie- oder
Maronensuppe).





WOK REZEPTE

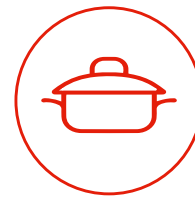
Wenn es in der Küche zischt, duftet und die Farben im Wok zu tanzen scheinen, dann beginnt die Magie des Kochens. Der Wok ist mehr als ein Kochgeschirr – er ist ein Sinnbild für Lebendigkeit, Frische und Genuss. Ob knackiges Gemüse, aromatische Currys oder feine Nudelgerichte: Im Wok verbinden sich Aromen, Texturen und Farben zu einem Erlebnis für alle Sinne. Seine Form sorgt für perfekte Hitzeverteilung und macht das Kochen zum Spiel aus Bewegung und Tempo. Ein wenig Öl, frische Zutaten, ein kurzer Schwung – und schon entfalten sich intensive Düfte und Geschmäcker, die an fernöstliche Gassenküchen erinnern.

Robust, vielseitig und zeitlos bringt der Wok Schwung in jede Küche und inspiriert zu kreativen, leichten Gerichten – vom schnellen Alltagessen bis zum festlichen Genussmoment.

In diesem Kapitel zeigen wir, wie vielfältig der Wok sein kann – und wie einfach es ist, mit ihm Leidenschaft, Frische und Freude auf den Teller zu bringen.



Für weitere Produktinformationen
besuchen Sie unsere Website:
www.kisag.ch



ROTES THAI-POULET-CURRY

ZUTATEN

300 g Reis
etwas Currypulver
250 ml Kokosmilch
2 EL rote Currypaste
1 Limette
2 rote Peperoni
etwas grüne Peperoni
1 Karotte
½ Stange Lauch
1 Handvoll Pilze
(z.B. Judasohren)
2 rote Chilli
etwas Koriander
etwas Salz
2 EL Sesamöl
400 g Hühnerbrust
2 kleine Schalotten
300 ml Gemüsebouillon

PRODUKTE

WOKPFANNE KYOTO

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Den Reis unter kaltem fließendem Wasser gut spülen und abtropfen lassen. Den Reis in die Pfanne geben, mit 600 ml heissem Wasser aufgießen und aufkochen. Den Reis bei ausgeschaltetem Herd ca. 15 Minuten quellen lassen.

SCHRITT 2

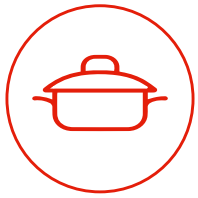
Poulet und Gemüse in kleine Stücke schneiden und den Koriander fein hacken.

SCHRITT 3

Das Fleisch mit wenig Currypulver würzen und im Wok mit etwas Öl anbraten. Die klein gehackten Schalotten, Koriander und Chili begeben und ca. 2 Minuten andünsten. Anschliessend die Currypaste, Kokosmilch, das restliche Gemüse und Bouillon dazugießen und für weitere 5 Minuten mitköcheln.

SCHRITT 4

Das Thai-Curry mit Salz abschmecken. Reis mit rotem Thai-Curry anrichten und mit Limetten-Schnitzen sowie etwas Koriander dekorieren.



GEMÜSE- FISCH PFANNE

ZUTATEN

500 g Schollenfilets
1 unbehandelte Zitrone
etwas Salz
500 Erbsen
250 g Zucchini
1 Kohlrabi
250 g Karotten
5 g Ingwer
4 EL Sojasauce
4 EL Sojaöl
etwas Cayennepfeffer

PRODUKTE

WOKPFANNE KYOTO
SPARSCHÄLER JULIENNE

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Schollenfilets waschen, trocken tupfen und in 2-3 cm breite Streifen schneiden.

SCHRITT 2

Zitrone gründlich waschen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Zitrone auspressen. Fisch mit ca. 3 EL Zitronensaft beträufeln. Mit Salz würzen und etwas ziehen lassen.

SCHRITT 3

Erbsen palen/auslösen, Zucchini putzen, waschen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Kohlrabi und Karotten schälen und waschen. Kohlrabi fein würfeln, Karotten in dünne Stifte schneiden.

SCHRITT 4

Ingwer schälen und fein hacken. Ingwer, Sojasosse, rest. Zitronensaft und Zitronenschale verrühren.

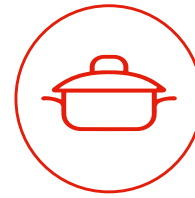
SCHRITT 5

Etwas Sojaöl im Wok erhitzen. Fisch auf Küchenpapier abtropfen lassen und portionenweise im heißen Öl anbraten. Gemüse zufügen und unter vorsichtigem Wenden ca. 5 Minuten dünsten.

SCHRITT 6

Mit der Sojasaucenmischung, Cayennepfeffer und eventuell noch etwas Salz abschmecken. Mit Reis oder Glasnudeln servieren für das volle Geschmackserlebnis.





BAMI GORENG

ZUTATEN

- 250 g Eiernudeln
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Sojasauce
- 1 Stück Knoblauchzehe (gepresst)
- 400 g Hähnchenbrustfilet
- etwas Öl zum Braten
- 3 Bundzwiebeln mit dem Grün
- 300 g Karotten
- 250 g Kefen
- 100 g Mungobohnensprossen
- 100 ml Gemüsebouillon
- 3 EL Sojasauce
- 1 TL Sambal Oelek

PRODUKTE

- ARTISAN CUTTING BOARD L
- SPARSCHÄLER SWISS CROSSES
- WOKPFANNE KYOTO

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Nudeln ins siedende Salzwasser geben, auf der ausgeschalteten Platte ca. 4 Min. ziehen lassen, abtropfen, kalt abspülen, beiseite stellen.

SCHRITT 2

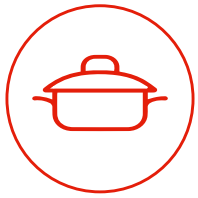
Fleisch marinieren: Zitronensaft, Sojasauce, Knoblauch und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Hähnchenbrustfilet klein schneiden, begeben, gut mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. marinieren.

SCHRITT 3

Wenig Öl im Wok heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Minuten braten, herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Bundzwiebeln und Karotten ca. 5 Minuten rührbraten, Kefen und Sprossen begeben, ca. 2 Minuten weiter rührbraten.

SCHRITT 4

Bouillon dazugießen, aufkochen und würzen mit Soja und Sambal Oelek. Nudeln und Fleisch wieder begeben, gut mischen, heiss werden lassen.



RINDFLEISCH UND GEMÜSE

ZUTATEN

250 g Rindfleisch (Steaks)
1 EL Cognac
1 TL Backpulver
3 EL Soja Sauce
½ Eiweiss
1 grüne Paprikaschote
1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel
1 Frühlingszwiebel
4 EL Öl
1 Ingwer, ca. Walnussgross
2 EL trockenen
Sherry
1 TL Speisestärke, z.B.
Maizena
5 EL Rindsbouillon
etwas Salz
etwas Pfeffer

PRODUKTE

ARTISAN CUTTING BOARD M
WOKPFANNE KYOTO

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Fleisch in kleine Stücke schneiden, Knoblauch und Ingwer sehr fein würfeln.

SCHRITT 2

Paprika und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die geschälte Zwiebel vierteln und in Ringe schneiden.

SCHRITT 3

Für die Marinade Sojasauce, Knoblauch und Ingwer mit dem Cognac, dem geschlagenen halben Eiweiss und dem Backpulver verrühren, mit Speisestärke (z.B. Maizena) bestäuben und das Fleisch einlegen. Einen halben Tag marinieren lassen.

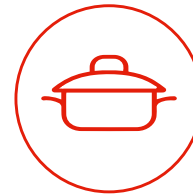
SCHRITT 4

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, leicht trockentupfen und im heissen Öl kurz anbraten. **Wichtig: Immer wieder umrühren, damit es nicht anbrennt.**

SCHRITT 5

Das Fleisch herausnehmen und die Zwiebeln in derselben Pfanne unter ständigem Rühren anbraten. Restliches Gemüse dazugeben und ca. 3 Min. mitbraten, dann das Fleisch dazugeben. In der Zwischenzeit die Rinderbrühe mit Sherry, Sojasauce, Speisestärke und Pfeffer verrühren und in die Pfanne geben. Zum Kochen bringen und warten, bis die Sauce bindet.





PAD THAI

ZUTATEN

- 100 g Reismudeln
- 400 g geräucherter Tofu
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Frühlingszwiebeln (mit dem Grün)
- 50 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
- Erdnussöl zum Braten
- 250 g Mungobohnen-Sprossen
- 1 Limette
- 2 EL gemahlener Rohzucker
- 1 TL Chiliflocken
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Tamarindenpaste
- 100 ml Wasser
- 40 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
- 1 Bund Koriander

PRODUKTE

- ARTISAN CUTTING BOARD M
- WOKPFANNE KYOTO

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Reismudeln in eine Schüssel geben, mit dem siedenden Wasser übergießen, ca. 10 Minuten ziehen lassen, abtropfen, kalt abspülen.

SCHRITT 2

Tofu in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden, Knoblauch schälen, in Scheibchen schneiden, Frühlingszwiebeln schräg in Ringe schneiden. Erdnüsse grob hacken.

SCHRITT 3

Wenig Öl im Wok oder in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Tofu portionenweise je ca. 2 Minuten braten, herausnehmen.

SCHRITT 4

Wenig Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Knoblauch, Erdnüsse und Mungobohnen-Sprossen ca. 5 Minuten rührbraten. Von der Limette den ganzen Saft dazupressen.

SCHRITT 5

Rohzucker, Chili flocken, Fischsauce, Tamarindenpaste und Wasser begeben, aufkochen.

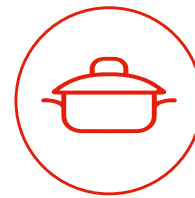
SCHRITT 6

Hitze reduzieren, Tofu und Nudeln wieder begeben, mischen und nur noch heiss werden lassen.

SCHRITT 7

Erdnüsse grob hacken, Korianderblätter abzupfen und darüberstreuen.





WOK-NOODLES

ZUTATEN

200 g Austernpilze
etwas Sonnenblumenöl
1 EL Sesamöl
1 Knoblauchzehe,
gepresst
1 TL Gochujang Chilipaste
2 EL Sojasauce
½ Broccoli, kleingeschnit-
ten
2 Karotten, in feine
Streifen
1 rote Zwiebel, in feine
Streifen
500 ml Hühnerfond
1 TL Misopaste
1 TL Gochujang Chilipaste
3 EL Sojasauce
250 g Mie Noodles

PRODUKTE

WOKPFANNE KYOTO

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Austernpilze zupfen und in heissem Öl scharf anbraten. Anschliessend Sesamöl und Knoblauch zugeben und kurz mitrösten. Chilipaste und Sojasauce hinzufügen, alles gut vermengen und in eine Schale umfüllen.

SCHRITT 2

Im selben Wok das Gemüse scharf anbraten, mit etwas Sesamöl und Sojasauce abschmecken und ebenfalls in die Schale geben.

SCHRITT 3

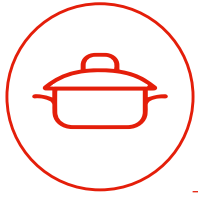
Die Pfanne kurz ausreiben, dann Hühnerfond, Miso-
paste, Gochujang und Sojasauce hineingeben und
aufkochen lassen. Nun die Nudeln hineingeben und
unter regelmässigem Wenden garen, bis die Flüssig-
keit nahezu verdampft ist

SCHRITT 4

Je nach gewünschter Garstufe kann der Wok mit
einem Deckel verschlossen werden, um die Nudeln
fertig zu garen.

SCHRITT 5

Zum Schluss mit frischen Kräutern und gerösteten
Erdnüssen garnieren.



ZUTATEN

CHICKEN

200 g Joghurt

100 g Milch

1 Ei

2 EL schwarzer Reisessig

1 TL Salz

1 TL Chilipaste

600 g Poulet-Steak
vom Schenkel

100 g Panko

150 g Weissmehl

1000 ml Frittieröl

NOODLES

100 g Austernpilze

1 Frühlingszwiebel

100 g Bimi

50 g Kefen

etwas Sonnenblumenöl

etwas Limettenabrieb

1 EL Sojasauce,
Fischsauce und
schwarzer Reisessig

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 TL Chiliflocken

2 EL Sesamöl

2 TL geröstete Sesamsamen

2 EL Sojasauce

400 g Mie Noodles

500 ml Hühnerbouillon

CRISPY CHICKEN FRIED NOODLES

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Joghurt, Milch, Ei, Essig, Salz und Chilipaste verrühren. Poulet hinzufügen, abdecken und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.

SCHRITT 2

Panko und Mehl mischen. Poulet direkt aus der Marinade in der Panade wenden, optional doppelt panieren für extra Kruste. In 170 °C heissem Öl goldbraun ausbacken, anschliessend im Ofen bei 70 °C warmhalten.

SCHRITT 3

Pilze, Frühlingszwiebel, Bimi und Kefen klein schneiden, in Sonnenblumenöl scharf anbraten. Mit Limettenabrieb, Sojasauce, Fischsauce und Reisessig würzen, dann beiseitestellen.

SCHRITT 4

Im gleichen Wok Knoblauch, Chiliflocken, Sesamöl, Sesamsamen und Sojasauce kurz erhitzen. Noodles und Bouillon zugeben, zugedeckt 3–4 Minuten köcheln, dabei auflockern. Gemüse untermischen, mit dem knusprigen Poulet servieren.

PRODUKTE

SPARSCHÄLER JULIENNE

WOKPFANNE KYOTO





FONDUE REZEPTE

Wenn sich Freunde und Familie um den Tisch versammeln, das Käsearoma in der Luft liegt und das Brotwürfel-Tunken zum Ritual wird – dann ist Fonduezeit. Kaum ein Gericht steht so sehr für Gemütlichkeit, Genuss und geselliges Beisammensein.

Ob klassisch mit kräftigem Käse, fein abgeschmeckt mit Wein und Knoblauch, oder modern interpretiert mit Kräutern und neuen Zutaten – Fondue verbindet auf köstliche Weise Tradition und Kreativität. Es lädt dazu ein, den Moment zu geniessen, zu plaudern und gemeinsam zu schlemmen.

Mit dem passenden Caquelon, sorgfältig ausgewählten Zutaten und etwas Geduld entsteht ein Gericht, das Wärme schenkt – im Topf und im Herzen.

In diesem Kapitel finden Sie inspirierende Fondue-Rezepte, die zeigen, wie vielfältig dieser Klassiker sein kann – von cremig und herzhaft bis leicht und überraschend. Ein Genuss, der verbindet und einfach glücklich macht.



Für weitere Produktinformationen
besuchen Sie unsere Website:
www.kisag.ch



ROTES FONDUE

ZUTATEN

- 400 g Moitié-Moitié Käsemischung
- 1 Knoblauchzehe, in Scheiben
- 120 ml Rote-Bete-Saft
- 1 Schluck Weisswein
- 1 Prise Salz & Pfeffer
- 1 gute Prise Kreuzkümmel

PRODUKTE

FONDUE CAQUELON LENK
RECHAUD DAVOS
NACHFÜLLDOSE 600 ML

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Knoblauchscheiben in einen Fonduepf (Caquelon) geben und leicht anrösten, damit das Aroma freigesetzt wird.

SCHRITT 2

Moitié-Moitié nach und nach in den Topf geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen.

SCHRITT 3

Rote-Bete-Saft und Weisswein einrühren, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Falls das Fondue zu dick ist, noch etwas Rote-Bete-Saft unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



CHILI-FONDUE

ZUTATEN

Dein Lieblings Käsefondue

80 g Peppadew
(wilde Paprika)

Chilipulver
(oder frischer Chili)

Paprikapulver

Knoblauch

PRODUKTE

DUO 2IN1 FONDUE TOPF

FONDUEGABELN BLACK

RECHAUD DAVOS

STABMIXER HOME & GASTRO

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Einfacher geht's nicht: Alles mit dem Stabmixer fein pürieren und in die vorbereitete Käsemischung (im Caquelon und auf dem Rechaud geschmolzen) geben.

TIPP

Je nach Geschmack können auch frische Chilischoten verwendet werden. Aber Vorsicht: Je nach Chilisorte und Menge brennt dann nicht nur das Rechaud, sondern auch der Mund.





GERÄUCHERTES FONDUE

ZUTATEN

FONDUE

400 g Gruyère AOP,
gerieben

400 g Freiburger Vacherin
AOP, gerieben

1 Knoblauchzehe

400 ml Weisswein, trocken

1 Prise Salz und Pfeffer
(optional 2 TL Maisstärke)

BIRNEN

5 EL Zucker

300 ml Weisswein

200 ml Wasser

1 Vanillestange

2 Nelken

1 kleine Zimtstange

1 Anisstern

3 Williams-Birnen

PRODUKTE

FONDUE CAQUELON LENK

RECHAUD LAAX

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Caquelon (z. B. Kisag Lenk) mit Knoblauch ausreiben, Käse und Weisswein hineingeben. Holzkohlegrill mit leichter Glut vorbereiten, Räucherspäne dazugeben. Caquelon auf indirekte Hitze stellen, Deckel schließen und ca. 20 Minuten räuchern. Zwischendurch umrühren.

SCHRITT 2

Fondue auf direkter Hitze fertig schmelzen, dabei Grillhandschuhe verwenden. Danach im Wohnzimmer auf einem Rechaud warmstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SCHRITT 3

Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Weisswein und Wasser ablöschen und erhitzen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Vanille, Nelken, Zimtstange und Anisstern hinzufügen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in den Fond legen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten sieden lassen, zwischendurch wenden, danach mindestens 15 Minuten ziehen lassen.



FONDUE CHINOISE

ZUTATEN

FLEISCH

4 Entenfilets, ohne Haut
1000 ml Geflügelbouillon
5 Shiitakepilze, ohne Stil
1 Kaffir Limettenblatt
1 Zitronengrasstange
1 kleines Stück Ingwer
etwas Chili

ORANGEN-ESPUMA

10 ml Essig
etwas geriebener
Knoblauch
1 TL Senf
etwas Orangenabrieb
100 g Eigelb
200 ml Sonnenblumenöl
etwas Orangensaft
100 ml Milch
eine Prise Kreuzkümmel

PRODUKTE

KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L

TRICHTER & SIEB

FONDUE SET 2IN 1

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Entenbrust in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

SCHRITT 2

Geflügelbouillon in einem Fondue-Chinoise-Töpfchen erwärmen. Shiitakepilze grob schneiden und mit Kaffir-Limettenblatt, Zitronengras, Ingwer und Chili in die Bouillon geben. 30 Minuten ziehen lassen.

SCHRITT 3: ORANGEN-ESPUMA

Essig, Knoblauch, Senf, Orangenabrieb und Eigelb vermischen. Öl nach und nach unter Rühren mit einem Stabmixer einarbeiten, sodass eine Emulsion entsteht. Milch und Orangensaft untermixen, mit Kreuzkümmel abschmecken. Durch ein feines Sieb in einen 0.5 L Whipper füllen, mit einer Whipper Kapsel unter Druck setzen und gut schütteln.

SCHRITT 4

Fondue-Töpfchen mit aromatisierter Bouillon auf Rechaud stellen, Entenfilets darin garen und mit der Orangen-Espuma geniessen.





SELF-MADE FONDUE

ZUTATEN

300 g Gruyère Käse
300 g Vacherin Käse
1 Knoblauchzehe
300 ml Weisswein
2 EL Kirsch
1 EL Maizena

PRODUKTE

FONDUE CAQUELON
ADELBODEN

RECHAUD LAAX

ARTISAN CUTTING BOARD M

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Den Käse reiben und den Knoblauch in ca. 4 Stücke schneiden. Das Caquelon mit dem Knoblauch gut ausreiben.

SCHRITT 2

Den Weisswein in den Caquelon giessen und langsam erhitzen. Den Käse dazugeben und schmelzen lassen, dann den Kirsch und das Maizena dazugeben.

SCHRITT 3

Mit Pfeffer abschmecken und geniessen.



PILZ-SPECK FONDUE

ZUTATEN

200 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Austernpilze, Eierschwämme etc. halbiert)

4 Schalotten,
in Spalten geschnitten

2 Zweige Rosmarin,
fein gehackt

2 Knoblauchzehen

50 g Speck in Würfeln
geschnitten

400 ml Weisswein

200 g Freiburger
Vacherin AOP

400 g Gruyère AOP

200 g Tilsiter

Pfeffer

Muskatnuss

Cayennepfeffer

3-4 TL Maisstärke

etwas Kirsch

PRODUKTE

FONDUE CAQUELON
ADELBODEN

RECHAUD LAAX

2IN1 FONDUEGABELN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Pilze, Schalotten, Speck und Rosmarin in der Bratpfanne knusprig braten.

SCHRITT 2

Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben.

SCHRITT 3

Den Käse, Maisstärke und Wein mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen lassen.

SCHRITT 4

Kirsch und Pilz-Schalotten-Speck-Mischung begeben, Fondue würzen und auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten. Nicht mehr weiterkochen!





BACKOFEN REZEPTE

Der Duft von frisch Gebackenem, das leise Knistern im Ofen und die Vorfreude auf den ersten Bissen – Backen ist mehr als ein Küchenschritt, es ist ein Stück Geborgenheit. Hier verbinden sich Kreativität und Handwerk, Geduld und Leidenschaft zu etwas ganz Besonderem.

Ob knuspriges Brot, zarter Kuchen oder feines Gebäck – mit jedem Teig entsteht ein kleines Kunstwerk, das Herz und Sinne verwöhnt. Mehl, Butter, Zucker und Zeit: mehr braucht es oft nicht, um Glücksmomente zu schaffen, die man teilen möchte.

In diesem Kapitel finden Sie Rezepte, die inspirieren, verführen und Lust machen, den Ofen anzuheizen und den Zauber des Backens neu zu entdecken.



Für weitere Produktinformationen
besuchen Sie unsere Website:
www.kisag.ch



GEMÜSE- QUICHE

ZUTATEN

1 Prise Salz
180 g Dinkelvollkornmehl
20 g gemahlene Mandeln
200 g Blattspinat
¼ Stange Lauch
20 g Sonnenblumenkerne
125 g Süsskartoffeln
¼ TL Koriander
¼ TL Kreuzkümmel
1 TL Kurkuma
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
1 Knoblauchzehe
etwas Ingwer
1 EL Basilikum
200 ml Milch
120 g Feta
5 EL Olivenöl
150 g Quark
3 Eier

PRODUKTE

ARTISAN CUTTING BOARD M

TARTEFORM (Ø 28 CM)

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Olivenöl, Quark und Ei verrühren. Salz, Mehl und Mandeln einarbeiten, zu einem Teig kneten, in Folie wickeln und 1 Stunde kaltstellen.

SCHRITT 2

Spinat und Lauch waschen, Lauch in feine Streifen schneiden. Sonnenblumenkerne 2–3 Minuten ohne Fett rösten. Süsskartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, mit Öl und Gewürzen mischen.

SCHRITT 3

Teig ausrollen, gefettete Tarteform (Ø 28 cm) damit auslegen, mit Backpapier belegen. Ofen auf 175 °C vorheizen, Teig und Süsskartoffeln gleichzeitig ca. 25 Minuten backen.

SCHRITT 4

Milch, Eier, Quark, Knoblauch, Ingwer, Salz, Pfeffer, Muskat und Basilikum verrühren. Backpapier entfernen, Süsskartoffeln, Feta, Spinat, Sonnenblumenkerne und Lauch auf dem Boden verteilen, mit Royale übergießen.

SCHRITT 5

Bei 160 °C ca. 30–35 Minuten fertig backen.



BROT AUS DEM DUOTOPF

ZUTATEN

400 g Vollkornmehl
100 g Weizenmehl
1 TL Salz
1 Prise Zucker
21 g Hefe
1 EL Pflanzenöl
350 ml warmes Wasser

PRODUKTE

ARTISAN CUTTING BOARD M
TEIGSCHABER JUMBO
DUO 2IN1 FONDUE TOPF

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Vollkornmehl, Weizenmehl, Salz und Zucker in einer Schüssel gut vermischen.

SCHRITT 2

Die Hefe in lauwarmes Wasser auflösen und zur Mehlmischung begeben.

SCHRITT 3

Öl und warmes Wasser ebenfalls dazugeben und die ganze Teigmasse gut vermischen und zu einem runden Teigling formen.

SCHRITT 4

Teigmasse mit einem angefeuchteten Tuch abdecken und den Teig ungefähr 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen (am besten über Nacht).

SCHRITT 5

Die Teigmasse aus dem Kühlschrank nehmen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teigling auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen. Den Teig einschneiden, mit dem Backpapier in einen Gusseisentopf (z.B. Kisag Duo 2 in 1 Topf) legen und in den vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) bei 230 °C während 40 Minuten backen.





SPARGELGRATIN

ZUTATEN

500 g Spargel
200 g Kartoffeln
100 g Schinken
100 ml Rahm
100 g Frischkäse
50 g Gratin-Käse
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

PRODUKTE

ARTISAN CUTTING BOARD L
SPARSCHÄLER SPARGEL

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Die Spargeln schälen und das holzige Ende wegschneiden.

SCHRITT 2

Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

SCHRITT 3

Spargeln zusammen mit den Kartoffeln 6 Minuten in Salzwasser kochen.

SCHRITT 4

Frischkäse mit dem Rahm mischen und mit Salz und Pfeffer verfeinern.

SCHRITT 5

Schinken in Stücke schneiden und dann alles in die Auflaufform geben und mit Guss übergießen. Schmelzkäse darüber streuen.

SCHRITT 6

Backofen auf 180° (Umluft vorheizen und das Gratin für 30 Minuten backen).



GEMÜSEGRATIN

ZUTATEN

600 g Kartoffeln
(festkochend)
200 g Karotten
2 grosse Tomaten
1 Zwiebel
200 ml Halbrahm
50 g geriebener Gruyère
etwas Pfeffer
etwas Salz
etwas Muskatnuss

PRODUKTE

SPARSCHÄLER SOFT SKIN
SPARSCHÄLER NATUR

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln schälen und jeweils in feine Scheiben schneiden.

SCHRITT 2

Die Kartoffeln in einer Schüssel mit 200 ml Rahm mischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

SCHRITT 3

Eine Auflaufform einfetten und die Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten in die Form geben und den Rahm darübergeben.

SCHRITT 4

Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Auflaufform für total 50 Minuten backen. Während die Form im Ofen ist, Tomaten schälen und in Ringe schneiden.

SCHRITT 5

In den letzten 15 Minuten die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, mit den Tomatenscheiben belegen und den geriebenen Käse darübergeben. Sofort wieder zurück in den Ofen und die restlichen 15 Minuten fertigbacken.





PILZ-SPINAT RISOTTO

ZUTATEN

400 g gemischte Pilze
150 g Babyspinat
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
250 g Risottoreis
150 ml Weisswein
500 ml Gemüsebouillon
30 g Butter
60 g Parmesan (gerieben)
etwas Salz
etwas schwarzer Pfeffer

PRODUKTE

DUO 2IN1 FONDUE TOPF

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Pilze putzen und in Stücke schneiden. Spinat waschen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße fein hacken, das Grüne in Ringe schneiden. Knoblauch hacken.

SCHRITT 2

In einem grossen Bräter Öl und Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Pilze zugeben und 3 Minuten kräftig anbraten, dann den Risottoreis kurz mitrösten.

SCHRITT 3

Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Brühe zugliessen, aufkochen, abdecken und im Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten garen. Nach 25 Minuten Spinat unterrühren, ggf. etwas Flüssigkeit zugeben.

SCHRITT 4

Risotto aus dem Ofen nehmen, Butter und Parmesan einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



APFEL-ZIMT RINGE

ZUTATEN

2 Stück Äpfel
1 Ei
5 g Zimtpulver
100 g brauner Zucker
1 Blätterteig (Rechteck)

PRODUKTE

ARTISAN CUTTING BOARD M

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Die Äpfel in ca. 0.5 - 1 cm dicke Scheiben schneiden und das Kerngehäuse rund ausstechen.

SCHRITT 2

Zimt und den braunen Zucker auf einem Teller mischen und die Apfelringe darin von beiden Seiten gut "panieren".

SCHRITT 3

Den Teig mit einem Wallholz auswallen, in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden und die Apfelringe mit je 1 Streifen umwickeln.

SCHRITT 4

Die Apfelringe mit Eigelb bestreichen und nochmals in der Zimt-Zucker Mischung wenden. Anschließend die Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in der Ofenmitte bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

SCHRITT 5

Die Apfelringe wieder aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben. Zu den Apfelringen passt hervorragend Vanillecreme.

