

Gaggenau präsentiert die multifunktionale Wärmeschublade.**Rezepte****Saté-Spieße mit Zitronengras-Basmatireis (4 Personen)**

Fleisch

- 2 Hähnchenbrustfilets, ohne Haut, je 150 g
- walnussgroßes Stück frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL dunkle Sojasauce
- 3 EL Erdnussöl
- 2 kleine Schalotten
- 200 ml Kalbsfond
- Cayennepfeffer
- 40 g gesalzene Erdnüsse, gehackt

Reis

- 25 g Butter
- 200 g Basmati-Reis
- 1 Zweig Zitronengras
- Salz

Außerdem

- 8 Holzspieße

1. Die Auflaufform mit Deckel oder Gaggenau Gastronorm-Bräter in die Wärmeschublade stellen und 30 Minuten auf 80 °C vorheizen.
2. Die Hähnchenbrustfilets kurz kalt abbrausen, trockentupfen und in 2-3 cm große Würfel schneiden.
3. Den Ingwer und die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Die Hälfte davon mit Sojasauce und 1 EL Erdnussöl mischen. Die Hähnchenwürfel damit marinieren und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Die Hähnchenwürfel auf 8 Spieße stecken.
5. 2 EL Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenspieße rundherum 3-4 Minuten anbraten.
6. Die Hähnchenspieße in die vorgewärmte Auflaufform oder den Gaggenau Gastronorm-Bräter legen. In der Wärmeschublade bei 80 °C 60 Minuten garen.
7. Für die Sauce die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Mit dem restlichen Ingwer und dem Knoblauch in die Pfanne geben. Mit Geflügelbrühe ablöschen und mit Sojasauce abschmecken.
8. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Reis zugeben und kurz bei geringer Hitze garen.

Pressemitteilung

Datum
September 2022

Seite
2/4

9. Das Zitronengras waschen. Mit der Rückseite eines Messers etwas zerdrücken und zum Reis geben. 400 ml Wasser zugeben und 5-6 Minuten leicht köcheln lassen.
10. Die Pfanne abdecken und 30-35 Minuten vor Garzeitende der Hähnchenspieße in die Wärmeschublade legen. Zwischendurch den Reis mit einer Gabel durchmischen.
11. Die Sauce erwärmen, würzen und die gehackten Erdnüsse zugeben.
12. Den Reis salzen und das Zitronengras entfernen. Die Hähnchenspieße und den Reis auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Sauce garnieren und sofort servieren.

Flanksteak mit angebratenen Salatherzen und Pinienkernen (4 Personen)

Fleisch

- 1 Rinder-Flanksteak, ca. 800 g
- Meersalz
- Pfeffer
- 1 Rosmarinzweig
- 1 rote Chilischote
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl

Dressing

- 2 TL Honig-Senf
- 1 TL Salz
- 0,5 TL Zucker
- 6 EL Balsamico-Essig
- 3 EL Olivenöl

Salat

- 2 Salatherzen, ca. 400 g
- 2 EL Olivenöl
- 20 g Pinienkerne

1. Die Auflaufform mit Deckel oder Gaggenau Gastronorm-Bräter in die Wärmeschublade stellen und 30 Minuten auf 80 °C vorheizen.
2. Das Flanksteak kurz kalt abbrausen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rosmarin kurz kalt abbrausen und trockenschütteln. Die Chilischote waschen, trockentupfen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Knoblauchzehen schälen.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Flanksteak von beiden Seiten in der Pfanne 10-12 Minuten anbraten. Den Rosmarin, die Chilischote und die Knoblauchzehen zugeben und weiter braten.
4. Alle Zutaten in die vorgewärmte Auflaufform oder den Gaggenau Gastronorm-Bräter legen. In der Wärmeschublade bei 80 °C 80 Minuten garen.
5. Für das Dressing alle Zutaten vermischen.
6. Die Salatherzen kurz kalt abbrausen, vierteln und in einer Salatschleuder trocknen.
7. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Salat anbraten. Die Pinienkerne zugeben und weiter braten.
8. Den gebratenen Salat auf vorgewärmte Teller verteilen und das Dressing darübergerben. Das Flanksteak in Portionen schneiden, auf dem Salat anrichten und sofort servieren.

Mini-Früchtebaiser mit Himbeeren und Sauerrahm (4 Personen)

Baisermasse

- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 50 g feinsten Zucker

Himbeerschmand

- 75 g Schmand
- 1 TL Zucker
- 150 g frische Himbeeren
- 4 TL Himbeersirup

Außerdem

- Puderzucker zum Bestäuben

1. Das Backpapier auf die Größe des Backblechs zuschneiden.
2. Das Backblech ohne Backpapier in der Wärmeschublade bei 80 °C 30 Minuten erwärmen.
3. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Wenn der Eischnee glänzt, den restlichen Zucker zugeben.
4. Das Backpapier auf ein weiteres Backblech geben. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel geben und vier ca. 4 cm große Tupfen auf das Backblech spritzen. Eine kleine Mulde eindrücken. Für die Deckel vier kleinere Tupfen auf das Backblech spritzen.
5. Das Backpapier mit den Baisers vorsichtig auf das vorgewärmte Backblech legen. In der Wärmeschublade bei 80 °C für 3 Stunden trocken lassen.
6. Den Schmand und den Zucker mischen und in die Mulde der Baisers füllen. Himbeeren und je einen Teelöffel Himbeersirup auf den Schmand geben und den Deckel vorsichtig daraufsetzen.
7. Die Mini-Baisers auf Desserttellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Himbeeren garnieren.

Pressekontakt:**Karin Stengele**karin.stengele@bshg.com

Tel: +49 89 4590 4564