

Silit

MADE IN GERMANY

BRAT- UND DAMPFGARSYSTEM
ROASTING AND STEAMING SYSTEM

ecomcompact®

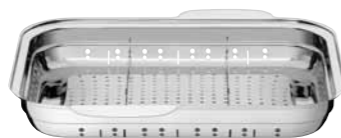


Rezeptideen
Ideas for recipes

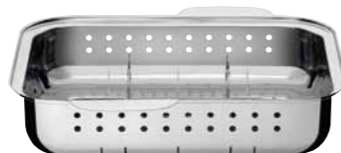
Silit Ganz und gar genießen.



Glasdeckel mit Thermometer
glass lid with thermometer



niedriger Dämpfeinsatz mit 2 Teilungsstegen
low steaming insert with 2 dividers



hoher Dämpfeinsatz mit 2 Teilungsstegen
high steaming insert with 2 dividers



Bräter
roaster

Deutsch	Seite	English	Page
Gekräuterte Rinderroulade	4	Herb-seasoned beef roulades	36
Rinderfilet im Bergwiesenheu	6	Beef tenderloin steamed in mountain meadow hay	38
Rinderbraten mit Apfelrotkohl	8	Roast beef with red cabbage and apples	40
Kalbsfilet in Rauchtee gegart	10	Veal tenderloin simmered in smoky tea	42
Fächerbraten mit Schinken und Salbei	12	Studded roast with ham and sage	44
Gefüllte Hackfleischbällchen	14	Filled meat balls	46
Aprikosen-Hähnchenbrust	16	Apricot chicken	48
Chinagemüse mit Entenbrustfilet	18	Chinese vegetables with duck breast filet	50
Entenbrust mit Zuckerschoten	20	Duck breast with sugar snaps	52
Aromatisiertes Lamm	22	Aromatized lamb	54
Gedämpftes Lachsfilet	24	Steamed filet of salmon	56
Seezungenröllchen mit grünem Spargel	26	Filet of sole roulettes with green asparagus	58
Pesto-Gemüse	28	Pesto vegetables	60
Crème brûlée	30	Crème brûlée	62
Gedämpfte Hefeklöße	32	Steamed yeast dumplings	64
Honig-Ricotta-Flan	34	Honey-ricotta flan	66

Gekrüterte Rinderroulade mit bunter Gemüsepasta und Rotweinsauce



Silit-Tipp

Sparschäler Toto

Mit dem Sparschäler Toto kann Gemüse besonders leicht in feine Streifen geschnitten werden.



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

½ Bund Oregano
 ½ Bund Estragon
 4 dünn geschnittene, große Rindersteaks aus der Hüfte à ca. 180 g
 Schwarzer Pfeffer
 2 EL grobkörniger Senf
 Salz
 2 EL Butterschmalz
 250 ml Rotwein (z.B. trockener Burgunder oder Bordeaux)
 200 ml Rinderfond
 1 große Möhre
 2 mittelgroße Zucchini (wenn möglich grün und gelb)
 250 g Bandnudeln
 1 EL Zucker
 2 TL Speisestärke
 50 g Butter
 4 EL Olivenöl

Außerdem:

Küchengarn
 Butter für den Dämpfeinsatz

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 822 kcal
 Protein: 52,3 g
 Kohlenhydrate: 53,1 g
 Fett: 40,6 g



Zubereitung:

Für die Rouladen die Kräuter abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Steaks zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen, flach klopfen, pfeffern und dünn mit Senf bestreichen. Die Kräuter darüber streuen. Das Fleisch zu Rouladen aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Außen mit nur wenig Salz und Pfeffer würzen.

Das Butterschmalz im Bräter erhitzen. Die Rouladen darin rundherum von allen Seiten anbraten und anschließend herausnehmen. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, den Rinderfond angießen. Den hohen Dämpfeinsatz buttern, in den Bräter setzen und die Rouladen darauf legen. Den Deckel schließen, Thermometer einsetzen und die Rouladen bei ca. 80° C 15 bis 20 Minuten garen.

Inzwischen das Gemüse waschen, putzen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Rouladen aus dem Dämpfeinsatz nehmen und zugedeckt ruhen lassen.

Für die Sauce den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, Rouladengarsud einrühren und einkochen lassen. Die Sauce mit in kaltem Wasser angerührter Stärke andicken und die Butter stückchenweise unterziehen. Danach abschmecken und nicht mehr kochen lassen.

Den Bräter reinigen, das Olivenöl darin erhitzen und die Gemüsestreifen kurz darin anschwitzen. Dann die Bandnudeln mit dem Gemüse vermengen. Die Rouladen vom Küchengarn befreien und zusammen mit der Sauce anrichten. Die Gemüsenudeln dazu reichen.



Silit Ganz und gar genießen.

Rinderfilet im Bergwiesenheu gedämpft mit Kräuter-Olivenvinaigrette und feinen Blattsalaten



Rezept für 4 bis 6 Personen

Für das Rinderfilet:

50 g Sellerie
½ Stange Lauch
1 Karotte
750 ml Fleischbrühe
600 g Rinderfilet
1 TL grober schwarzer Pfeffer
4 handvoll naturbelassenes Bergwiesenheu, etwa 200 g (Reformhaus, Zoogeschäft)
je 2 EL getrocknete Kamillen- und Lindenblüten (Reformhaus, Apotheke)

Für die Sauce:

4 EL Aceto Balsamico Bianco
Salz, Pfeffer
½ TL Dijonsenf
80 ml kalt gepresstes Olivenöl
12 schwarze Oliven ohne Stein
6 Kirschtomaten
2 EL gehackte Gartenkräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Thymian)

Außerdem:

125 g geputzte, frische zarte Blattsalate der Saison, Pflücksalate
Fleur de Sel (grobes Meersalz)

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 540 kcal
Protein: 45 g
Kohlenhydrate: 7,5 g
Fett: 36,6 g



Zubereitung:

Sellerie, Lauch und Karotte waschen, putzen, würfeln. Zusammen mit der Brühe in den Bräter geben und ca. 5 Minuten bei reduzierter Hitze garköcheln lassen. Rinderfilet abbrausen, trocken tupfen und mit grobem Pfeffer einreiben. Das Bergwiesenheu mit kaltem Wasser abbrausen und die Hälfte davon in den hohen Dämpfeinsatz geben. Das Filet darauf betten, die getrockneten Blüten darüber streuen und mit dem übrigen Heu bedecken. Die Brühe erneut zum Kochen bringen, den Deckel schließen, Thermometer einsetzen und das Fleisch bei 80 bis 90° C und reduzierter Hitze 30 bis 40 Minuten garen (das Fleisch sollte in der Mitte rosa bleiben). Herd ausschalten, Deckel öffnen und das Fleisch ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Vinaigrette den Aceto Balsamico mit Salz, Pfeffer und Senf verrühren, das Olivenöl unterschla-

gen. Vom Garsud aus dem Bräter 3 EL abnehmen, durch ein Sieb zur Vinaigrette gießen und unterrühren. Oliven grob hacken. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Kräuter, Oliven und Tomaten unter die Vinaigrette rühren.

Zum Servieren die Blattsalate auf Teller geben. Das Rinderfilet aus dem Heu nehmen, gründlich abstreifen und in 1 cm dicke Tranchen teilen. Die Tranchen auf den Salaten anrichten, mit Fleur de Sel würzen und die Vinaigrette über Fleisch und Salat träufeln.

Nach Belieben kleine gebratene Pellkartoffeln dazu reichen, die vor dem Filet im ecompact® gegart und durch Anbraten erneut erhitzt werden.



Silit Ganz und gar genießen.

Rinderbraten mit Apfelrotkohl, Semmelknödel und Cassis-Schalottensauce



Rezept für 2-3 Personen

Für die Semmelknödel:

3 trockene, helle Brötchen ca. 180 g
350 ml heiße Milch
½ Zwiebel
30 g geräucherter Bauchspeck
1 EL Pflanzenöl
1 EL feingeschnittene Petersilie
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für den Apfelrotkohl:

400 g Rotkohl
1 kleiner Apfel
1 Prise Salz
1 EL Rotweinessig

Für den Braten:

3 EL Pflanzenöl
500 g Rinderbraten aus der Keule, Hülfe, Entrecote oder Rumpsteak
Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten
1 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark
250 ml kräftiger Rotwein
2-3 EL Cassislikör
½ TL Speisestärke
10 g kalte Butter
Salz, Pfeffer

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 847 kcal
Protein: 48 g
Kohlenhydrate: 42 g
Fett: 53 g



Zubereitung:

Zur Zubereitung der Semmelknödel die Brötchen in feine Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit der Milch übergießen, einige Minuten ziehen lassen. Zwiebel und Speck fein schneiden und im Öl glasig dünsten. Die Petersilie unterrühren und das Ganze zur Brotmasse geben. Eier und Gewürze untermengen.

Für den Apfelrotkohl, den Rotkohl vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Rotkohl, Apfelstücke, Salz und Essig in eine Schüssel geben, mischen und kurz stehen lassen.

Öl im Bräter heiß werden lassen, das Bratenstück von allen Seiten anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Den hohen Dämpfeinsatz mit einem Teilungssteg bestücken und den Boden leicht mit Öl bestreichen. Den Braten hinein geben. Die Semmelknödelmasse mit feuchten Händen zu Knödeln formen und zum Braten setzen. Rotkraut auf der gegenüberliegenden Seite einfüllen.

Den Bräter mit 750 ml Wasser befüllen, den Dämpfeinsatz einsetzen und mit dem Deckel verschließen. Thermometer einsetzen. Alles aufkochen, bis die Temperatur 90° C erreicht hat. Dann die Hitze reduzieren, die Innentemperatur halten und die Speisen 30 Minuten garen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Sauce bereiten. Dafür die Schalotten abziehen, fein schneiden und im restlichen Öl glasig dünsten. Tomatenmark unterrühren, kurz rösten und mit Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit auf etwa 1/3 einkochen, den Cassislikör zufügen und mit der in wenig Wasser angerührten Stärke sämig abbinden. Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren den Rinderbraten in Tranchen schneiden, Knödel und Apfelrotkohl und Sauce dazu reichen.



Silit Ganz und gar genießen.

Kalbsfilet in Rauchtee gegart mit karamellisierten Strauchtomaten



Tea up your life! Sie kennen die wohltuende Wirkung einer duftenden Tasse Tee? Schön, aber die grünen und braunen Blätter sind für mehr zu haben. Tee ist mehr als ein aromatischer Aufguss. Wir haben mit Tee experimentiert – beim Kochen. Ganz wichtig: Zum Kochen braucht es Tee mit kräftigem Aroma, sonst geht er unter. Die Strauchtomaten bringen Fruchtigkeit dazu – Genuss hat Methode.

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 EL Rauchtee (z.B. Lapsang Souchong) oder grüne Teeblätter
 1 Bio-Limette
 2 TL Meersalz
 15 g Butter
 10 EL natives Olivenöl
 600 g Kalbsfilets (Mittelstück)
 Pfeffer aus der Mühle
 400 g Kirschtomaten an der Rispe
 2 EL brauner Rohrzucker
 1 Chilischote
 1 Knoblauchzehe
 12 Scheiben Ciabattabrot, ca. 150 g
 Crema di Balsamico zum Garnieren

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 366 kcal
 Protein: 35,4 g
 Kohlenhydrate: 26,5 g
 Fett: 12,3 g

Silit-Tipp

Mörser



Mit dem praktischen Mörser von Silit können Gewürze und Kräuter einfach zerstoßen werden.



Zubereitung:

Den Tee im Mörser fein zermahlen. Limette waschen, trockenreiben und die Schale mit dem Zitruschaber abziehen. Die Hälfte der Schale mit Meersalz mischen. Den hohen Dämpfeinsatz dünn mit etwas Butter bestreichen.

2 EL Öl mit der übrigen Butter im Bräter erhitzen. Die Kalbsfilets darin rundherum bei mittlerer Hitze 4 bis 5 Minuten anbraten, herausnehmen. 400 ml Wasser in den Bräter füllen und den Tee dazu geben. Den Dämpfeinsatz einsetzen. Kalbsfilet darauf legen und mit 1 TL Limettensalz und Pfeffer würzen. Deckel schließen, Thermometer einsetzen und bei 80° C etwa 20 Minuten garen. Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Inzwischen die Tomaten samt der Rispe mit 2 EL Olivenöl bepinseln und mit übrigem Limettensalz und Rohrzucker bestreuen. Etwa 15 Minuten im Backofen garen.

Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili und Knoblauch mit der übrigen abgeriebene Limettenschale und 6 EL Olivenöl vermengen. Die Ciabattascheiben jeweils mit 1 TL des Chiliöls beträufeln. Im Backofen bei etwa 200° C ca. 10 Minuten rösten. Anschließend salzen.

Kalbsfilets in jeweils 12 gleich dicke Tranchen schneiden. Zusammen mit dem gerösteten Brot und den karamellisierten Tomaten anrichten. Die Teller mit Crema di Balsamico garnieren.



Silit Ganz und gar genießen.

Fächerbraten mit Schinken und Salbei, Sherrysauce und Röstkartoffeln



Rezept für 6 Personen

Für den Fächerbraten:

- 1,2 kg Kalbsbraten aus der Keule
- 15 frische Salbeiblätter
- 5 Scheiben Parmaschinken etwa 50 g
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 4 Schalotten
- 100 ml Sherry Medium
- 800 ml Kalbsfond
- 2 EL dreifachkonzentriertes Tomatenmark
- 1-2 TL Speisestärke

Für die Röstkartoffeln:

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 6 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL grobes Salz

Silit-Tipp

Bratenthermometer Contatto



Zur Messung der Kerntemperatur im Fleisch ist das Bratenthermometer Contatto von Silit bestens geeignet.

Außerdem:
Küchengarn
Alufolie

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 437 kcal
Protein: 50 g
Kohlenhydrate: 2 g
Fett: 23 g



Zubereitung:

Das Fleisch erst abbrausen und trocken tupfen, dann in Faserrichtung, im Abstand von 2 cm, 5 x tief einschneiden so dass das Fleisch unten noch gut zusammenhält. In jede Tasche 3 Salbeiblätter sowie eine zusammengefaltete Scheibe Parmaschinken legen. Taschen mit Küchengarn verschließen, salzen und pfeffern.

Das Öl im Bräter erhitzen, das Bratenstück rundum goldbraun anbraten und herausnehmen. Schalotten abziehen, fein hacken, im Bratensatz anbraten und mit Sherry ablöschen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Erneut zum Kochen bringen.

Den Braten in den hohen Dämpfeinsatz legen, über die Sherryschalotten setzen, mit dem Deckel verschließen und Thermometer einsetzen. Sobald das Thermometer 80° C anzeigt, die Hitze reduzieren und die Temperatur halten. Den Braten 60 Minuten garziehen lassen bis zu einer Kerntemperatur des Bratens von 60-65° C. Den Fächerbraten in Alufolie einschlagen und warmhalten.

Für die Sauce den Garfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf 1/3 einkochen lassen. In der Zwischenzeit den Bräter reinigen und die Kartoffeln zubereiten. Hierfür die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel für etwa 5 Minuten in eine Schale mit kaltem Wasser geben, auf einem Sieb abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Das Olivenöl im Bräter erwärmen und die Kartoffeln anbraten. Kartoffeln bei mittlerer Hitze goldbraun garen. Rosmarin zupfen, Nadeln klein schneiden und zufügen, Röstkartoffeln salzen.

Tomatenmark in die Sauce rühren, das Ganze einige Minuten köcheln lassen, mit der in wenig Wasser angerührten Speisestärke abbinden.

Den Fächerbraten aus der Folie nehmen, vom Küchengarn befreien, in Tranchen schneiden und mit Sauce und Röstkartoffeln servieren. Nach Belieben gedämpftes Karottengemüse mit Brokkoli oder Romanesco dazu reichen.



Silit Ganz und gar genießen.

Gefüllte Hackfleischbällchen mit gedämpften Romanasalat



Rezept für 4 Personen

Für die Hackfleischbällchen:

- 1 Brötchen
- 1/8 l lauwarme Milch
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- 1 Ei
- 650 g gemischtes Hackfleisch
- 2-4 EL Semmelbrösel
- 12 große Basilikumblätter
- 12 Kugeln Mini-Mozzarella (aus Büffelmilch), ca. 80 g
- 4 EL Pflanzenöl

Für das Gemüse:

- 2 Romanasalatherzen
- 5 g Butter
- Salz
- 1/4 TL grob gestoßene rote Pfefferbeeren
- 1 Flaschentomate



Außerdem:

- Butter für den Dämpfeinsatz
- 1 EL geröstete Pinienkerne
- Basilikum zum Garnieren

Nährwerte pro Person:

- Brennwert: 646 kcal
- Protein: 39,8 g
- Kohlenhydrate: 14,9 g
- Fett: 47,9 g

Zubereitung:

Für die Hackfleischbällchen das Brötchen in der Milch einweichen. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Brötchen, Frühlingszwiebelringe, Gewürze und Ei mit dem Fleisch verkneten. Sollte der Teig noch zu weich sein, die Semmelbrösel unterkneten. Aus dem Fleischteig 12 Klöße formen und flachdrücken. In die Mitte je ein großes Basilikumblatt sowie eine Mozzarella-kugel geben und im Fleischteig einhüllen. Die Oberfläche mit feuchten Händen glätten.

Das Öl im Bräter erhitzen und die Fleischbällchen darin rundherum goldbraun anbraten. Anschließend herausnehmen. Den hohen Dämpfeinsatz mit Butter einstreichen und die Bällchen darauf geben.

Die Salatherzen der Länge nach halbieren, unter kaltem Wasser abbrausen und den Strunk herausschneiden. Den niedrigen Dämpfeinsatz buttern und die Salatherzen mit der Schnittfläche nach oben hinein legen. Mit kleinen Butterflocken belegen, mit Salz und rosa Pfefferbeeren würzen. Die Tomate in 8 Scheiben schneiden und auf die Salatherzen legen.

1 Liter Wasser in den Bräter gießen und zum Kochen bringen. Zunächst den hohen Dämpfeinsatz mit den Bällchen einsetzen, dann den niedrigen Dämpfeinsatz mit dem Gemüse darüber stellen. Den Dämpfer mit dem Deckel verschließen, Thermometer einsetzen. Sobald auf dem Thermometer 90° C erreicht sind, die Hitzezufuhr reduzieren und alles 15 bis 20 Minuten garen.

Hackfleischbällchen und Gemüse auf Tellern anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen. Nach Belieben Reis, Nudeln, Kartoffeln oder Brot dazu reichen.



Silit Ganz und gar genießen.

Aprikosen-Hähnchenbrust mit orientalischem Couscous und Ingwer-Orangensauce



Silit-Tipp

Zitronenschaber

Der praktische Zitronenschaber von Silit entfernt Zitruschalen einfach und dekorativ.



Rezept für 4 Personen

Für die Aprikosen-Hähnchenbrust:

350 g frische Aprikosen
4 Hähnchenbrustfilets, à 170 g
200 g Kirschtomaten
2 kleine Zwiebeln
4 EL hoch erhitzbares Erdnussöl
0,1 g Safranfäden
30 g Mandelblättchen
1 EL Curry
½ TL gemahlener Zimt
1 TL Fenchelsamen, fein zerstoßen
etwas Salz
2 EL Aprikosenmarmelade
weißer Pfeffer
250 ml Orangensaft
200 ml Hühnerfond

Für den Couscous:

200 g Couscous
40 g Rosinen
50 ml Orangensaft
½ Bund glatte Petersilie
2-3 Stiele Minze

Für die Ingwer-Orangensauce:

2 große Bio-Orangen
15 g Ingwerpaste
2 TL Honig
3 EL kalte Butter (50 g)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 646 kcal
Protein: 39,8 g
Kohlenhydrate: 14,9 g
Fett: 47,9 g



Zubereitung:

Für die Aprikosen-Hähnchenbrust die Aprikosen über Kreuz einritzen, in kochendes Wasser geben und solange kochen, bis sich die Schale an den angeritzten Stellen löst. In kaltem Wasser abschrecken, um den Garprozess zu stoppen. Schale abziehen, Früchte halbieren und entkernen. Hähnchenbrüste kalt abbrausen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Tomaten waschen.

Zwiebeln abziehen, fein hacken. Mit 2 EL Öl, Safran, Mandeln, Curry, Zimt, Fenchelsamen, Salz und Marmelade in den Bräter geben und andünsten. Anschließend herausnehmen und beiseite stellen. Weitere 2 EL Öl im Bräter erhitzen und die Hähnchenbrüste darin anbraten, salzen, pfeffern, herausnehmen und beiseite stellen.

Orangensaft und Hühnerfond in den Bräter füllen. Den hohen Dämpfeinsatz buttern, mit einem Teilungssteg versehen und einsetzen. Aprikosen und Tomaten auf eine Hälfte geben, dann die Hähnchenbrüste mit der Würzmischung bestreichen und auf die andere Hälfte geben. Deckel auflegen, Thermometer einsetzen und bei 80 bis 85° C etwa 20 Minuten garen.

Inzwischen für den Couscous 200 ml Wasser aufkochen, Couscous einrühren, Rosinen darüber streuen. Couscous auf der ausgeschalteten Herdplatte etwa 10 Minuten quellen lassen.

Orangensaft mit einer Gabel unter den Couscous mischen. Petersilie und Minze abbrausen, abtropfen lassen, klein schneiden und unterheben - ein paar Zweige zum Ausgarnieren zurückbehalten.

Für die Ingwer-Orangensauce die Orangen heiß abwaschen, die Schale mit einem Zitruschaber abreiben. Orangen auspressen. Orangensaft, Ingwer, Orangenabrieb und Honig in einem Topf zum Kochen bringen. Die Butter in kleinen Stücken unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenbrüste diagonal halbieren und auf vorgewärmte Teller legen. Sauce dazu gießen, Aprikosen und Tomaten dazu anrichten. Couscous begeben und mit Minze garnieren.

Tipp: Das Gericht schmeckt auch kalt sehr lecker.



Silit Ganz und gar genießen.

Chinagemüse mit Entenbrustfilet und Zitronenduftreis



Rezept für 6 Personen

Für die Entenbrustfilets:

- 650 g Entenbrustfilet
- 2-3 TL Sambal Oelek (Bamboo Garden)
- 3 EL Ketjap Manis Mild (Bamboo Garden)
- 3 EL Sojasauce (Bamboo Garden)
- 6 EL hoch erhitzbares Erdnussöl zum Braten
- 1-2 EL Honig

Für den Zitronenduftreis:

- 250 g Basmatireis
- 1 Stange Zitronengras
- Saft und Abrieb einer ½ unbehandelten Zitrone
- Salz

Außerdem:

- 10 g MU-ERR Trockenpilze (Bamboo Garden)
- 200 g Lauch
- 120 g frische Champignons
- 200 g Karotten
- 180 g rote Paprikaschoten
- 180 g Bambus-Schösslinge (Bamboo Garden)
- 160 g Soja-Bohnen-Keimlinge (Bamboo Garden)

Nährwerte pro Person:

- Brennwert: 551 kcal
- Protein: 28 g
- Kohlenhydrate: 42 g
- Fett: 30 g



Zubereitung:

Die Entenbrüste in feine Streifen schneiden. Für die Marinade Sambal Oelek, Ketjap Manis, Sojasauce, 3 EL Erdnussöl und Honig verrühren. Das Fleisch darin wenden und gut gekühlt ca. 1 Stunde marinieren.

Inzwischen den Reis in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Den Reis in den Bräter geben und mit kaltem Wasser bedecken, so dass es 2 cm über dem Reis steht. Zitronengras der Länge nach halbieren und zufügen. Zitronensaft, -abrieb und etwas Salz zufügen. Den Bräter mit dem Deckel verschließen und das Wasser zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und den Reis garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Reis in den niedrigen Dämpfeinsatz geben, Zitronengras entfernen.

Die MU-ERR Pilze laut Packungsanweisung einweichen und anschließend in breite Streifen schneiden. Lauch der Länge nach halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Champignons putzen, in Scheiben schneiden.

Karotten schälen, in feine Stifte teilen. Paprikaschote vierteln, von Samen und Scheidewänden befreien, in dünne Streifen schneiden. Bambus-Schösslinge und Sojabohnenkeimlinge in ein Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen.

Den hohen Dämpfeinsatz mit einem Teilungssteg trennen und das Gemüse auf einer Seite einfüllen. Restliches Erdnussöl im Bräter sehr heiß werden lassen, Entenbrustfleisch darin anbraten und ebenfalls in den hohen Dämpfeinsatz geben. 1 Liter Wasser in den Bräter geben. Den hohen Dämpfeinsatz auf den Bräter setzen. Den Reis darüber setzen, mit dem Deckel verschließen, Thermometer einsetzen und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Sobald eine Temperatur von 80° C erreicht ist die Hitze etwas reduzieren und die Speisen ca. 5 Minuten dämpfen. Herausnehmen und alles anrichten.

Nach Belieben 100 ml Sweet & Sour Sauce (Bamboo Garden) dazu reichen.



Silit Ganz und gar genießen.

Entenbrust mit Zuckerschoten, jungen Möhren und Pflaumen-Cassis-Sauce auf Kartoffelstampf



Rezept für 4 Personen

Für die Entenbrust mit jungem Gemüse:

2 Barberie-Entenbrüste à 250 g
10 Rosmarinzwige
1 Bio-Orange
400 g Zuckerschoten
400 g junge Möhren
250 ml Geflügelfond
150 ml Weißwein

Für die Sauce:

2 Schalotten
40 g Butterschmalz
1 EL Mehl
100 ml Pflaumenwein
100 g eingelegte Pflaumen mit 70 ml Saft
35 ml schwarzer Johannisbeersaft
Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

700 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer
2 EL Sahne
100 ml Milch
50 g Butter
Muskatnuss, frisch gerieben

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 873 kcal
Protein: 37,2 g
Kohlenhydrate: 58,4 g
Fett: 48,9 g



Zubereitung:

Entenbrüste abbrausen, trockentupfen, die Hautseite rauteförmig einritzen. Ohne Fettzugabe mit der Hautseite nach unten in den kalten Bräter geben und erhitzen. Entenbrüste braten, bis die Haut goldbraun ist. Wenden, auf der anderen Seite nur kurz anbraten, herausnehmen. Das Fett aus dem Bräter gießen und zur Seite stellen.

Zwei Rosmarinzwige zum Dekorieren zurückbehalten, vom Rest die Nadeln abzupfen. Die Orange mit dem Zitruschaber abreiben und auspressen. Die Zuckerschoten waschen und putzen. Die Möhren schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Geflügelfond, Weißwein und Orangensaft in den Bräter gießen, in den hohen Dämpfeinsatz 2 Teilungsstege einsetzen. In einem Drittel Orangenabrieb und Rosmarinnadeln verteilen und die Entenbrüste darauf betten. In die anderen Fächer die Zuckerschoten und Möhren verteilen. Den Deckel auflegen, Thermometer einsetzen und den ecompact® auf 90° C erhitzen. Die Entenbrüste und das Gemüse 15 bis 20 Minuten garen (die Entenbrüste dürfen im Kern noch leicht rosa sein).

Währenddessen für die Sauce die Schalotten abziehen, fein hacken und in Butterschmalz anschwitzen. Mehl darüber streuen, verrühren und mit dem Pflaumenwein ablöschen. Saft der eingelegten Pflaumen und Johannisbeersaft zufügen. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pflaumen in der Sauce erwärmen.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser garkochen, pellen und ausdampfen lassen. Sahne, Milch und Butter in einem Topf erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die Milchsahne drücken und glatt rühren. Den Kartoffelstampf mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Zum Anrichten Kartoffelstampf, Zuckerschoten und Möhren auf flache Teller geben. Die Entenbrüste schräg aufschneiden und auf den Kartoffelstampf setzen. Das Fleisch leicht salzen und pfeffern. Mit der Sauce umgießen, mit Pflaumen und Rosmarinzwigen garnieren.



Silit-Tipp Kartoffelpresse Passato

Mit der Kartoffelpresse Passato von Silit gelingt feinstes Kartoffelpüree im Handumdrehen.



Silit Ganz und gar genießen.

Aromatisiertes Lamm mit Chili-Himbeeren und Rosmarinkartoffeln



Rezept für 4 Personen

Für die Rosmarinkartoffeln:

- 3 Knoblauchzehen
- 100 ml kaltgepresstes Olivenöl
- 1 kg kleine festkochende Kartoffeln in der Schale
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz und Pfeffer

Für das aromatisierte Lamm:

- 4 Lammlachse à 120 g
- 2 EL natives Olivenöl
- 8 Rosmarinzwige
- 4 Kardamomkapseln
- 1 Nelke
- 100 ml Rotwein
- Salz und Pfeffer

Für die Chili-Himbeeren:

- 250 g frische Himbeeren (ersatzweise TK-Himbeeren)
- 2 Schalotten
- 1 rote Chilischote (ersatzweise 2 TL Chiliflocken)
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Himbeeressig
- 250 ml Lammfond
- 2 EL Zucker
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer

Das Aromagaren verleiht dem Lammfleisch ein einmaliges Rosmarinaroma, da die ätherischen Öle des Rosmarins nicht durch hohe Brathitze zerstört werden und die Fleischporen offen bleiben, um das Aroma aufzunehmen.

Außerdem:

- Butter für den Dämpfeinsatz
- Chilifäden oder ersatzweise rote Sprossen

Nährwerte pro Person:

- Brennwert: 856 kcal
- Protein: 44,4 g
- Kohlenhydrate: 47,5 g
- Fett: 51,9 g



Zubereitung:

Für die Rosmarinkartoffeln den Knoblauch bereits am Vortag abziehen, fein hacken und zusammen mit dem Olivenöl in eine Schüssel geben. Das Öl zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln waschen und in den hohen Dämpfeinsatz geben. 1,5 l Wasser in den Bräter geben, den Einsatz mit den Kartoffeln darauf setzen. Kartoffeln zugedeckt bei 80° C etwa 10 Minuten garen. Herausnehmen, Bräter leeren und auswischen. Etwas Knoblauchöl darin erhitzen und die Kartoffeln kurz darin schwenken. Backofen auf 200° C vorheizen.

Kartoffeln auf ein Backblech geben, Rosmarinzwige darauf legen und alles etwa 20 Minuten backen. Dabei hin und wieder die Kartoffeln mit dem Knoblauchöl bepinseln und wenden. Die fertig gebackenen Kartoffeln salzen und pfeffern.

Inzwischen für das aromatisierte Lamm die Lammlachse abbrausen, mit Küchenkrepp trockentupfen und in 2 EL Olivenöl im Bräter portionsweise kurz von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Nadeln von 4 Rosmarinzwigen abstreifen und in einem Mörser zusammen mit Kardamomkapseln und Nelke verreiben, damit die äthe-

rischen Öle austreten können. Die übrigen Rosmarinzwige beiseite legen. Den Bräter mit 300 ml Wasser und Rotwein befüllen. Den hohen Dämpfeinsatz buttern, einsetzen und die gemörserten Gewürze darauf verteilen. Lammlachse darauf legen, Deckel mit Thermometer aufsetzen und auf 80 bis 85° C aufheizen. 6 bis 8 Minuten garen (das Fleisch soll innen noch rosa aber nicht roh sein). Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chili-Himbeeren die Himbeeren waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen und zusammen mit der Chilischote fein hacken. In 2 EL Olivenöl goldgelb anrösten. Die gewaschenen Himbeeren dazu geben und etwa 5 Minuten schmoren lassen. Nach und nach mit dem Himbeeressig ablöschen. Den Lammfond, übrige Rosmarinzwige sowie den Zucker dazu geben und die Flüssigkeit etwa 10 Minuten einkochen lassen. Rosmarinzwige herausnehmen und die Butter in Flocken nach und nach einrühren. Danach nicht mehr kochen lassen. Die Chili-Himbeeren salzen und pfeffern.

Die Lammlachse in Tranchen schneiden, mit Rosmarinkartoffeln und Chili-Himbeeren auf Tellern anrichten.



Silit Ganz und gar genießen.

Gedämpftes Lachsfilet auf Lauchbett mit zartem Knoblauchschaum



Rezept für 4 Personen

Für den Lachs:

350 g Lauch
4 Lachsfilets à 125 g
Saft von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
1 TL fein geschnittener Dill

Für den Knoblauchschaum:

40 g Butter
1 Knoblauchzehe in der Schale
1 Eigelb
100 ml trockener Weißwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte pro Person:

Brennwert: ca. 339 kcal
Protein: 26 g
Kohlenhydrate: 3 g
Fett: 23 g

Zubereitung:

Vom Lauch das grüne Ende entfernen, das Gemüse der Länge nach halbieren, gründlich waschen und anschließend in feine Streifen schneiden. Den Lachs mit Zitronensaft beträufeln und ca. 2 Minuten durchziehen lassen. Trocken tupfen, salzen und pfeffern.

Das Olivenöl im Bräter erhitzen und den Fisch von allen Seiten kurz anbraten. Herausnehmen, in den hohen Dämpfeinsatz legen und mit dem Dill bestreuen. Einen Teilungsteg einsetzen und die Lauchstreifen neben den Lachs legen. Alles mit wenig Salz würzen und 1 Liter Wasser in den Bräter gießen. Den Dämpfeinsatz aufsetzen, mit dem Deckel verschließen, Thermometer einsetzen und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Sobald die Temperatur über 80° C steigt, die Hitze reduzieren und 15 Minuten zwischen 80 bis 90° C halten.



In der Zwischenzeit den Knoblauchschaum zubereiten. Dazu die Butter gemeinsam mit dem in der Schale leicht gequetschten Knoblauch aufkochen, bis sich am Topfboden kleine, braune Stippen bilden. Topf zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Eigelb und Weißwein in einem kleinen Topf mit dem Schneebesen aufschlagen bis die Konturen erkennbar sind. Den Topf zur Seite stellen, die Butter nach und nach unterrühren. Knoblauchschaum mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs aus dem Dampfgarer nehmen, zusammen mit dem Lauch portionsweise anrichten und den Knoblauchschaum dazu reichen.



Silit-Tipp

Gewürzmühle Diavolo



Mit der edlen Gewürzmühle Diavolo von Silit entfalten Ihre Gewürze ihr volles Aroma.

Silit Ganz und gar genießen.

Seezungenröllchen mit grünem Spargel und Curry-Limetten-Butter



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

400 g grüner Spargel (dünne Stangen oder Thaispargel)
1 Bio-Orange
4 Seezungenfilets à ca. 80 g
250 ml Fischfond
200 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
½ rote Chilischote
3 Bio-Limetten
1 EL Currypulver
2 EL Limettenöl oder natives Olivenöl
75 g kalte Butter
Zucker

Außerdem:

Holzspieße
Butter für den Dämpfeinsatz

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 392 kcal
Protein: 18,3 g
Kohlenhydrate: 10,4 g
Fett: 25,3 g



Zubereitung:

Für die Seezungenröllchen den Spargel waschen, unteres Ende schälen und in den hohen Dämpfeinsatz legen. 500 ml Wasser in den Bräter füllen und zum Kochen bringen. Den Dämpfeinsatz mit dem Spargel einsetzen, Deckel verschließen, Thermometer einsetzen und bei 80° C 8 Minuten garen. Herausnehmen, kurz abschrecken und quer halbieren.

Orangenschale mit dem Zitruschaber in feinen Streifen abziehen. Orange in 4 Scheiben schneiden und diese halbieren. Die Seezungenfilets kalt abbrausen, trockentupfen und schräg halbieren. Auf jedes Fischfiletstück einige Streifen der Orangenschale und ein kleines Spargelbündel legen. Die Fischfilets aufrollen und mit Holzspießen feststecken.

Fischfond und Weißwein in den Bräter gießen. Den hohen Dämpfeinsatz leicht buttern, die Orangenscheiben darin verteilen, je ein Fischröllchen darauf setzen, alles salzen

und pfeffern. Den Dämpfeinsatz in den Bräter setzen, den Deckel (mit Thermometer) verschließen und den Bräter erhitzen. Sobald 70° C erreicht sind, die Fischröllchen 8 bis 10 Minuten dämpfen. Herausnehmen und zugedeckt warm halten. Den Dämpfsud aufbewahren.

Währenddessen für die Curry-Limetten-Butter die Chilischote längs aufschlitzen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Von 1 Limette die Schale abreiben, alle Limetten auspressen. Chili, Curry und Limettenschale mit dem Öl in einem Topf anbraten. Mit Limettensaft ablöschen und 150 ml Dämpfsud dazu gießen. Die Sauce einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter in Flocken einrühren. Die Sauce mit Salz und Zucker abschmecken.

Die gedämpften Seezungenröllchen auf Tellern anrichten, die Curry-Limetten-Butter darüber träufeln. Nach Belieben Reis oder eine Wildreis Mischung dazu reichen.



Silit Ganz und gar genießen.

Pesto-Gemüse



Silit-Tipp

Profi-Reibe

Mit der Silit Profi-Reibe können Hartkäsesorten, wie Parmesan, mühelos gerieben werden.



Rezept für 4 Personen

Für das Pesto:

50 g Pinienkerne
1-2 Knoblauchzehen
30 g Parmesan
30 g Basilikumblätter
125 ml natives Olivenöl
Salz und Pfeffer

Für das Gemüse:

1 Brokkoli, etwa 500 g
1 Zucchini
1 rote Paprika
250 g junge Möhren
500 ml Gemüsefond
Salz
einige Estragonzweige

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 476 kcal
Protein: 12,3 g
Kohlenhydrate: 10,9 g
Fett: 42,9 g



Zubereitung:

Für das Pesto die Pinienkerne im Bräter ohne Fettzugabe rösten bis sie zu duften beginnen, anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Knoblauchzehen abziehen, Parmesan reiben, Basilikumblättchen abbrausen und trockentupfen. Pinienkerne, Basilikum und Knoblauch in einem Mörser fein zerreiben, bis ein Brei entsteht. Parmesan hinzugeben und die Mischung nach und nach mit dem Öl zu einer Paste verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und kurz waschen. Zucchini waschen, putzen, in Stifte schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Möhren putzen, schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Den Gemüsefond in den Bräter gießen und aufkochen lassen. Den hohen Dämpfeinsatz einsetzen, in der Mitte mit einen Teilungssteg versehen. Broccoli und Möhren auf eine Hälfte geben. Den Deckel auflegen, Thermometer einsetzen und das Gemüse zugedeckt bei 80 bis 85° C etwa 10 Minuten dämpfen. Anschließend Zucchini und Paprika in die andere Hälfte geben und das ganze Gemüse bei geschlossenem Deckel weitere 10 Minuten dämpfen.

Das gedämpfte Gemüse mit etwas Salz würzen und das Pesto unterziehen. Alles anrichten, mit Estragonzweigen dekorieren und frisches Baguette oder Focaccia-Brot dazu reichen.



Silit Ganz und gar genießen.

Crème brûlée mit Basilikum und Essigkirschen



Rezept für 4 Personen

Für die Crème:

350 ml Sahne
 ½ Bund Basilikum etwa 30 g
 Mark ¼ Vanilleschote
 20 g Zucker
 3 Eigelbe (60 g)

Für die Essigkirschen:

300 g Kirschen (alternativ Zwetschgen oder Pflaumen)
 125 ml Rotwein
 50 g brauner Zucker
 1 Nelke
 ¼ Zimtstange
 1-2 EL Aceto Balsamico
 1 EL Speisestärke

Silit-Tipp

Kirschentsteiner



Mit dem praktischen Kirschentsteiner von Silit können Kirschen schnell und bequem entsteint werden.



Außerdem:

2 EL brauner Zucker
 4 kleine feuerfeste Förmchen
 Basilikum und Kirschen zum Dekorieren

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 392 kcal
 Protein: 18,3 g
 Kohlenhydrate: 10,4 g
 Fett: 25,3 g

Zubereitung:

Für die Crème die Sahne in einen kleinen Topf geben. Basilikum abrausen, Blättchen abzupfen, in feine Streifen schneiden und zur Sahne geben. Die Mischung mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Vanillemark und Zucker zur Basilikumsahne geben, alles bei schwacher Hitze einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Sahnemischung mit dem Pürierstab mixen und durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen. Die Sahnemischung nochmals 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen 1 Liter Wasser in den Bräter füllen und zum Kochen bringen. Die kleinen Förmchen kalt ausspülen. Die Eigelbe unter die abgekühlte Sahne rühren. Das Ganze durch ein Sieb in die Förmchen gießen. Die Förmchen in den hohen Dämpfeinsatz stellen und diesen in den Bräter setzen. Den Deckel auflegen, Thermometer einsetzen und die Crème 20 Minuten bei 80 bis 90° C garen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen.

Für die Essigkirschen die Kirschen waschen und entsteinen. Zusammen mit Rotwein, Zucker, Nelke und Zimt in den Bräter geben und aufkochen. Bei milder Hitze etwa 5 Minuten garen, dann den Essig hinzufügen und den Sud mit der in wenig Wasser angerührten Stärke sämig binden. Kirschen abkühlen lassen.

Zum Fertigstellen die Crème brûlée mit dem braunen Zucker bestreuen, mit Hilfe eines Küchen-Bunsenbrenners flambieren und auf Teller geben. Die Essigkirschen von Zimt und Nelke befreien und zur Crème reichen. Nach Belieben mit Basilikum und Kirschen garnieren.



Silit Ganz und gar genießen.

Gedämpfte Hefeklöße mit Balsamico-Himbeeren und Zimtbröseln



Rezept für 4 Personen

Für die Balsamico-Himbeeren:

400 g Himbeeren (frisch oder TK)
6 EL Puderzucker, etwa 50 g
4 EL Aceto Balsamico
1 EL Orangenlikör
(wenn Kinder mitessen, weglassen)

Für die Hefeklöße:

250 g Mehl
10 g frische Hefe
120 ml lauwarme Milch
1 Eigelb
25 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 EL Bourbon-Vanillezucker

Für die Zimtbrösel:

40 g Semmelbrösel
50 g Butter
2 gehäufte TL brauner Zucker
2-3 Messerspitzen Zimt
1 Messerspitze Salz

Außerdem:

1 EL Puderzucker zum Bestreuen
frische Minzeblätter
Butter für den Dämpfeinsatz

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 557 kcal
Protein: 11 g
Kohlenhydrate: 80,3 g
Fett: 19,7 g



Zubereitung:

Für die Balsamico-Himbeeren die Hälfte der Himbeeren zusammen mit Orangenlikör und Puderzucker pürieren. Mit Aceto Balsamico und Orangenlikör abschmecken. Übrige Himbeeren unterheben und kalt stellen.

Für die Hefeklöße das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hinein drücken. Die Hefe in der Milch auflösen, in die Mehlmulde gießen und mit etwas Mehl verrühren. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen.

Ei, Butter, Salz und Vanillezucker zur Mehlmischung geben und das Ganze mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Erneut abdecken und weitere 30 bis 40 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Den hohen Dämpfeinsatz buttern. Den Teig in 8 Portionen teilen und mit den Händen zu Kugeln drehen. Hefeklöße in den Dämpfeinsatz setzen, erneut mit einem Tuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

500 ml Wasser in den Bräter füllen und zum Kochen bringen. Den Dämpfeinsatz einsetzen, mit dem Deckel verschließen, Thermometer einsetzen und die Hefeklöße etwa 20 Minuten bei 85° C dämpfen. (Garprobe: Einen Probekloß mit 2 Gabeln aufreißen, das Innere sollte trocken sein).

Butter in einer heißen Pfanne zerlassen. Semmelbrösel zugeben, goldbraun anrösten und herausnehmen. Dann den Zucker zugeben und die Brösel mit Zimt und Salz würzen.

Die fertigen Klöße aus dem ecompact® nehmen und auf Teller setzen. Mit den Zimtbröseln bestreuen und den Puderzucker darüber sieben. Die Himbeersauce dazu anrichten und nach Belieben das Ganze mit den Minzeblättchen garnieren.

TIPP: Der Hefeteig gelingt besonders gut, wenn die Zutaten alle Raumtemperatur haben.



Silit Ganz und gar genießen.

Honig-Ricotta-Flan mit Chili-Obstsalat und Orangensirup



Rezept für 4 Personen

Für den Flan:

- 2 Eier (Größe M)
- Salz
- 40 g weiche Butter
- 75 g Blütenhonig
- 1 Päckchen Bourbonvanillezucker
- Abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
- 250 g Ricotta
- 2 EL Vanillepuddingpulver

Für den Chili-Obstsalat:

- 1 milde rote Chilischote / ersatzweise 1 TL Chiliflocken
- 15 g Ingwerwurzel
- 200 ml Ananassaft
- 4 EL brauner Zucker
- 1 TL rosa Pfefferbeeren
- 1 TL Speisestärke
- 200 g Ananas
- 2 Kiwis
- 3 kleine Nektarinen
- 1 Banane
- 1 große Orange (unbehandelt)
- 4 Kumquats

Außerdem:

- 4 feuerfeste Förmchen
- Butter und Zucker für die Förmchen

Nährwerte pro Person:

- Brennwert: 522 kcal
- Protein: 13,2 g
- Kohlenhydrate: 69,3 g
- Fett: 20,3 g

Silit-Tipp

Zitruspresse Limo

Die perfekte Lösung zum schnellen Entsaften von Zitrusfrüchten.



Zubereitung:

Für den Flan die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Butter mit Honig, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren. Ricotta und Puddingpulver unterrühren. Das steif geschlagene Eiweiß portionsweise unter die Ricottacreme heben.

2,5 Liter Wasser in den Bräter füllen. Den hohen Dämpfeinsatz einsetzen. 4 feuerfeste Förmchen (6 bis 7 cm Durchmesser) buttern und mit Zucker austreuen. Die Ricottamasse in die Förmchen füllen. Deckel mit Thermometer aufsetzen und bei ca. 80° C etwa 30 Minuten garen.

Für den Chili-Obstsalat die Chilischote waschen, putzen, entkernen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls

fein hacken. Beides mit Ananassaft, 1 EL braunem Zucker und rosa Pfefferbeeren einköcheln lassen, bis der Saft andickt. Die Stärke mit etwas Wasser glattrühren und unter den Saft rühren. Die Mischung erneut aufkochen, dann abkühlen lassen. Ananas, Kiwi, Nektarinen und Banane schälen und alles kleinschneiden. Mit der Chilisauce mischen.

Orangenschale abreiben, Saft auspressen. Saft und Schale zusammen mit dem übrigen braunen Zucker sirupartig einkochen lassen.

Den Flan aus den Förmchen auf Dessertteller stürzen, mit dem Orangensirup übergießen und zusammen mit dem Obstsalat anrichten. Mit je einer Kumquat dekorieren.



Silit Ganz und gar genießen.

Herb-seasoned beef roulades with mixed vegetable pasta and red wine sauce



Recipe for 4 persons

Ingredients:

- ½ bunch oregano
- ½ bunch tarragon
- 4 large, thinly sliced steaks from the haunch, approx. 180 gr. each
- black pepper
- 2 Tbs. coarse-grained mustard
- salt
- 2 Tbs. clarified butter
- 250 ml red wine (for ex. dry burgundy or bordeaux)
- 200 ml beef stock
- 1 large carrot
- 2 medium-sized zucchini (if possible, one green and one yellow)
- 250 gr. ribbon noodles
- 1 Tbs. sugar
- 2 tsp. cornstarch
- 50 gr. butter
- 4 Tbs. olive oil

In addition:

- string
- butter for the steaming insert

Nutritional values per serving:

- Calories: 873 kcal
- Protein: 37.2 gr.
- Carbohydrate: 58.4 gr.
- Fat: 48.9 gr.

Silit tip

Peeler Toto

It's particularly easy to julienne vegetables with the economy peeler Toto.



Preparation:

To prepare the beef roulades, rinse off the herbs, pluck off the leaves and chop them finely. Place the steaks between two layers of plastic wrap, flatten them, pepper them and coat them with a thin layer of mustard. Sprinkle the herbs on top. Roll up the meat into roulades and tie together with string. Season with only a bit of salt and pepper on the outside.

Heat up the clarified butter in the roaster. Brown the roulades from all sides and remove them from the cookware. Add the red wine and the beef stock to the meat juices. Butter the high steaming insert, put it into the roaster and lay the roulades inside. Close the lid, put in the thermometer and cook the roulades at approx. 80° C for 15 to 20 minutes.

In the meantime, rinse and trim the vegetables and julienne them. Cook the noodles in boiled salted water al dente and drain. Take the roulades out of the steaming insert, cover and set aside.

To prepare the sauce, caramelize the sugar in a small pot, stir in the roulade broth and reduce. Thicken the sauce with cornstarch and a bit of water stirred smooth and stir in the butter one knob at a time. Season to taste and do not allow to cook any more.

Clean the roaster, heat up the olive oil in it and sauté the julienned vegetables. Mix up the ribbon noodles with the vegetables. Remove the string from the roulades and serve with the sauce and the vegetable noodles.



Silit Pure cooking enjoyment.

Beef tenderloin steamed in mountain meadow hay with herb-olive vinaigrette and leaf salad



Recipe for 4 to 6 persons

For the beef tenderloin:

50 gr. celery
½ leek
1 carrot
750 ml beef stock
600 gr. beef tenderloin
1 tsp. coarse black pepper
4 handfuls organic mountain meadow hay, approx. 200 gr. (natural foods store or pet store)
2 Tbs. dried camomile and lime blossoms (natural foods store, pharmacy)

For the sauce:

4 Tbs. white balsamic vinegar
salt, pepper
½ tsp. Dijon mustard
80 ml cold-pressed olive oil
12 black stoned olives
6 cocktail tomatoes
2 Tbs. chopped garden herbs (for ex. parsley, chives, tarragon, thyme)

In addition:

125 gr. lettuce leaves, rinsed and trimmed
fleur de sel (coarse sea salt)

Nutritional values per serving:

Calories: 540 kcal
Protein: 45 gr.
Carbohydrate: 7.5 gr.
Fat: 36.6 gr.



Preparation:

For the beef tenderloin, rinse, trim and dice the celery, leek and carrot. Put into the roaster with the beef stock and simmer for 5 minutes at reduced temperature. Rinse off the beef tenderloin, pat it dry and rub it with coarse pepper. Rinse the mountain meadow hay with cold water and put half of it into the high steaming insert. Lay the tenderloin on top, sprinkle the dried blossoms on top of it and cover it with the remaining hay. Bring the stock to a boil again, lay on the lid, put in the thermometer and cook the meat at a temperature of 80 to 90° C for 30 to 40 minutes (the meat should stay pink in the middle). Turn off the stove, open the lid and let the meat stand for 5 minutes.

In the meantime, prepare a vinaigrette by stirring up the balsamic vinegar with salt, pepper and mustard and beat-

ing in the olive oil. Take 3 Tbs. of the broth from the roaster, pour it through a sieve and add it to the vinaigrette. Chop the olives coarsely, rinse off the tomatoes, quarter them and remove the seeds and cut them into strips. Stir the herbs, olives and tomatoes into the vinaigrette.

To serve, arrange the lettuce leaves on plates. Remove the tenderloin from the hay, removing any vestiges of hay thoroughly and cut into 1-cm thick slices. Place the meat on the lettuce, season with fleur de sel and drizzle the vinaigrette over the meat and the salad.

If desired, serve with small fried potatoes which were cooked in the ecompact® before the meat was prepared, heating them up with the meat before serving.



Silit Pure cooking enjoyment.

Roast beef with red cabbage and apples, bread dumplings and cassis-shallot sauce



Recipe for 2 to 3 persons

For the bread dumplings:

3 dry white rolls, approx. 180 gr.
350 ml hot milk
½ onion
30 gr. smoked bacon
1 Tbs. vegetable oil
1 Tbs. finely chopped parsley
2 eggs
salt, pepper, nutmeg

For the red cabbage and apples:

400 gr. red cabbage
1 small apple
1 pinch of salt
1 Tbs. red vine vinegar

For the roast beef:

3 Tbs. vegetable oil
500 gr. roast beef from the haunch, entrécote or rump steak
salt, pepper

For the sauce:

2 shallots
1 Tbs. vegetable oil
1 Tbs. tomato paste
250 ml robust red wine
2-3 Tbs. cassis liqueur
½ tsp. cornstarch
10 gr. cold butter
salt, pepper

Nutritional values per serving:

Calories: 847 kcal
Protein: 48 gr.
Carbohydrate: 42 gr.
Fat: 53 gr.



Preparation:

To prepare the bread dumplings, cut the rolls into thin slices and soak in the milk for several minutes. Chop the onions and bacon finely and sauté until transparent in oil. Stir in the parsley and mix up everything. Add the eggs and seasonings.

Remove the stalk of the red cabbage and slice into thin strips. Wash the apple, quarter it and cut it into thin slices. Put the red cabbage, the apple, salt and vinegar into a bowl and let stand for a few minutes.

Heat up oil in the roaster, brown the roast from all sides, salt and pepper it and remove it from the cookware. Put a divider into the high steaming insert and baste the bottom with a bit of oil. Put in the roast. Form dumplings out of the bread dumpling mixture with moist hands and put them next to the roast. Put the cabbage in the other side.

Pour 750 ml of water into the roaster, put in the steaming insert and lay on the lid. Put in the thermometer. Heat up the contents until a temperature of 90° C has been reached. Then reduce the heat, maintain the interior temperature and cook the food for 30 minutes.

Shortly before it is done, prepare the sauce. Peel the shallots, chop them finely and sauté them in the remaining oil until transparent. Stir in the tomato paste, sauté again shortly and then add the red wine. Reduce the liquid by approx. two-thirds, add the cassis liqueur and thicken the sauce with cornstarch stirred up with a bit of water. Stir in butter and salt and pepper to taste. Cut the roast into slices and serve it with the dumplings, the red cabbage and the sauce.



Veal tenderloin simmered in smoky tea with caramelized vine tomatoes



Tea up your life! You are familiar with the beneficial effect of an aromatic cup of tea? That's great but the green and brown leaves offer more than just that. Tea is more than an aromatic infusion. We have experimented with using tea for cooking. It is important to choose tea with a strong aroma; otherwise it doesn't work. The vine tomatoes add fruitiness. Culinary pleasure is the result.

Recipe for 4 persons

Ingredients:

- 2 Tbs. smoky tea (for ex. lapsang souchong) or green tea leaves
- 1 organic lime
- 2 tsp. sea salt
- 15 gr. butter
- 10 Tbs. virgin olive oil
- 600 gr. veal tenderloin (middle section)
- pepper from the mill
- 400 gr. cocktail tomatoes on the truss
- 2 Tbs. brown cane sugar
- 1 chili pepper
- 1 garlic clove
- 12 slices of ciabatta bread, approx. 150 gr.
- crema di balsamico for garnishing

Nutritional values per serving:

- Calories: 366 kcal
- Protein: 35.4 gr.
- Carbohydrate: 26.5 gr.
- Fat: 12.3 gr.

Silit tip

Mortar



The Silit mortar enables you crush and grind herbs and spices easily.



Preparation:

Grind the tea finely in a mortar. Wash the lime, pat it dry and grate the peel with a zester. Mix half of the zest with the sea salt. Butter the high steaming insert.

Heat up 2 Tbs. oil with the remaining butter in the roaster. Brown the veal tenderloin from all sides at medium heat for 4 to 5 minutes and remove from the roaster. Pour 400 ml of water into the roaster and add the tea. Put in the steaming insert. Place the veal tenderloin into it and season with 1 tsp. lime salt and pepper. Close the lid, put in the thermometer and cook at 80° C for approx. 20 minutes. Pre-heat the oven to 200° C.

In the meantime, sprinkle the tomatoes on the truss with 2 Tbs. olive oil and the remaining lime salt and cane sugar. Roast in the oven for approx. 15 minutes.

Halve the chili pepper lengthwise, remove the seeds and slice it into fine strips. Peel the garlic and chop it finely. Mix the chili and the garlic with the remaining lime zest and 6 Tbs. olive oil. Drizzle 1 tsp. chili oil onto each slice of ciabatta bread. Roast in the oven at 200° C. Take out of the oven and salt.

Slice the veal tenderloin into 12 equal-size pieces. Serve with the roasted bread and the caramelized tomatoes. Garnish the plates with the crema di balsamico.



Silit Pure cooking enjoyment.

Studded roast with ham and sage, sherry sauce and roast potatoes



Recipe for 6 persons

For the roast:

- 1.2 kg leg of veal
- 15 fresh sage leaves
- 5 slices of parma ham, approx. 50 gr.
- salt, pepper
- 4 Tbs. olive oil
- 4 shallots
- 100 ml sherry, medium dry
- 800 ml veal stock
- 2 Tbs. tomato paste
- 1-2 tsp. cornstarch

For the roast potatoes:

- 600 gr. waxy potatoes
- 6 Tbs. olive oil
- 2 sprigs of rosemary
- 1 Tbs. coarse salt

In addition:

- string
- aluminum foil

Nutritional values per serving:

- Calories: 437 kcal
- Protein: 50 gr.
- Carbohydrate: 2 gr.
- Fat: 23 gr.



Preparation:

Rinse off the meat and pat dry. Then make incisions 2 cm apart and 5 cm deep in fiber direction, making sure the meat still holds together well. Place 3 sage leaves and a folded piece of parma ham in each pocket. Close the pockets with string and salt and pepper the meat.

Heat up the oil in the roaster, brown the roast from all sides and remove. Peel the shallots, chop them finely, sauté them in the meat juice and add sherry. Reduce the liquid by half and fill up with the veal broth. Bring the liquid to a boil again.

Put the roast into the high steaming insert on top of the sherry shallots, close the lid, put in the thermometer. As soon as the thermometer reaches 80° C reduce the temperature and keep it constant. Cook the roast for 60 minutes until it has reached a temperature of 60-65° C in the middle. Wrap the studded roast in aluminum foil and keep it warm.

For the sauce strain the meat juice with a sieve into a pot and reduce the liquid by one third. In the meantime clean the roaster and prepare the potatoes. To do this, wash and peel them and dice them to make 1.5-cm cubes. Soak the diced potatoes in a bowl of cold water for approx. 5 minutes, drain in a sieve and pat dry with paper towel.

Heat up the olive oil in the roaster and brown the potatoes. Fry them until golden brown at medium heat. Pluck the rosemary sprigs, chop the rosemary and add to the potatoes. Salt them.

Stir tomato paste into the sauce, simmer the mixture for several minutes and thicken with cornstarch stirred up with a bit of water.

Take the studded roast out of the foil, remove the string, slice and serve with the sauce and the roasted potatoes. Serve it with steamed carrots and broccoli or Romanesco broccoli as desired.



Silit tip

Meat / poultry thermometer Contatto



Silit's meat thermometer Contatto is excellently suited for measuring the core temperature of roasting meat.

Filled meat balls with steamed romaine lettuce



Recipe for 4 persons

For the meatballs:

- 1 roll
- 1/8 l lukewarm milk
- 1 spring onion
- 1 tsp. salt
- pepper
- 1/2 tsp. sweet paprika
- 1 egg
- 650 gr. ground beef
- 12 large basil leaves
- 12 small mozzarella balls (buffalo mozzarella), approx. 80 gr.
- 4 Tbs. vegetable oil
- 2-4 Tbs. bread crumbs

For the lettuce:

- 2 romaine lettuce hearts
- 5 gr. butter
- salt
- 1/4 tsp. coarsely ground pink pepper berries
- 1 plum tomato

In addition:

- butter for the steaming insert
- 1 Tbs. roasted pine nuts
- basil for garnishing

Nutritional values per serving:

- Calories: 646 kcal
- Protein: 39.8 gr.
- Carbohydrate: 14.9 gr.
- Fat: 47.9 gr.



Preparation:

To prepare the meatballs, soak the roll in milk. Rinse and trim the spring onion and slice it into thin rings. Mix together the roll, the spring onion, seasonings and egg with the meat. Should the mixture be too soft, add some bread crumbs. Form 12 meat balls out of the mixture and press them flat. Put a large basil leaf and a mozzarella ball in the center of each one and cover with the meat mixture. Smoothen out the surface with moist hands.

Heat up the oil in the roaster and fry the meatballs until golden brown. Then remove them. Butter the high steaming insert and put the meatballs into it.

To prepare the vegetables, halve the lettuce hearts lengthwise and rinse off under cold water; remove the stem. Butter the low steaming insert and lay the lettuce hearts in it with the cut edge up. Dot with butter and season with salt and pink pepper berries. Cut the tomato into eight slices and lay on top of the lettuce hearts.

Pour 1 l of water into the roaster and bring to a boil. First put in the high steaming insert with the meatballs, then the low steaming insert with the vegetables. Close the lid and put in the thermometer. As soon as a temperature of 90° C has been reached, reduce the heat and cook everything for 15 to 20 minutes.

Arrange the meatballs and the vegetables on plates and sprinkle with the roasted pine nuts. Serve them with rice, noodles, potatoes or bread as desired.



Apricot chicken with oriental couscous and ginger-orange sauce



Recipe for 4 persons

For the apricot chicken:

- 350 gr. fresh apricots
- 4 chicken breast filets, 170 gr. each
- 200 gr. cocktail tomatoes
- 2 small onions
- 4 Tbs. peanut oil (heat-resistant)
- 0.1 gr. saffron threads
- 30 gr. sliced almonds
- 1 Tbs. curry
- ½ tsp. ground cinnamon
- 1 tsp. fennel seeds, finely ground
- pinch of salt
- 2 Tbs. apricot jam
- white pepper
- 250 ml orange juice
- 200 ml chicken stock

For the couscous:

- 200 gr. couscous
- 40 gr. raisins
- 50 ml orange juice
- ½ bunch Italian parsley
- 2-3 sprigs of mint

For the ginger-orange sauce:

- 2 large organic oranges
- 15 gr. ginger paste
- 2 tsp. honey
- 3 Tbs. cold butter (50 gr.)
- Salt, black pepper from the mill

Nutritional values per serving:

- Calories: 784 kcal
- Protein: 52.7 gr.
- Carbohydrate: 72.4 gr.
- Fat: 30 gr.



Silit tip

Lemon zester

Silit's practical lemon zester transforms lemon peel into decorative zest.



Preparation:

To prepare the apricot chicken, make crossways incisions into the apricots, put them into boiling water and cook them until the peels come off at the cut edges. Refresh in cold water to stop the cooking process. Peel the fruit, halve and stone it. Rinse off the chicken breast filets under cold water and pat dry with paper towel. Rinse off the tomatoes.

Peel the onions and chop them finely. Put them into the roaster along with 2 Tbs. of oil, the saffron, almonds, curry, cinnamon, fennel seeds, salt and jam and sauté. Then remove from pan and set aside. Heat up an additional 2 Tbs. of oil in the roaster and brown the chicken breast filets, salt and pepper them and set them aside.

Pour the orange juice and chicken stock into the roaster. Butter the high steaming insert, put in a divider and place it in the roaster. Put the apricots and tomatoes in one half, then coat the chicken breast filets with the seasoning mixture and put them in the other half. Close the lid, put in the thermometer and cook for approx. 20 minutes at 80 to 85° C.

In the meantime, bring 200 ml of water to a boil for the couscous, stir it in and sprinkle the raisins on top. Turn off the heat and let the couscous stand on the burner for approx. 10 minutes.

Stir the orange juice into the couscous using a fork. Rinse off the parsley and mint, drip dry, chop finely and fold in – leaving a few sprigs to garnish the dish.

To prepare the ginger-orange sauce, rinse off the oranges under hot water and grate the peel using a zester. Press out the juice. Bring the orange juice, ginger, orange zest and honey to a boil in a pot. Add the butter in knobs. Take the pot off the burner and season the sauce to taste with salt and pepper.

Halve the chicken breasts diagonally and lay on pre-warmed plates. Drizzle the sauce over them and arrange the apricots and tomatoes. Add the couscous and garnish with mint.

Tip: the dish also tastes very good when served cold.



Silit Pure cooking enjoyment.

Chinese vegetables with duck breast filet and fragrant lemon rice



Recipe for 6 persons

For the duck breast filet:

650 gr. duck breast filet
2-3 Tsp. sambal oelek
3 Tbs. ketjap manis, mild
3 Tbs. soy sauce
6 Tbs. peanut oil for frying
1-2 Tbs. honey

For the fragrant lemon rice:

250 gr. basmati rice
1 lemon grass stem
juice and zest of ½ organic lemon
salt

In addition:

10 gr. Mu Err dried mushrooms
200 gr. leeks
120 gr. fresh mushrooms
200 gr. carrots
180 gr. red bell peppers
180 gr. bamboo sprouts (jar)
160 gr. soybean sprouts (jar)

Nutritional values per serving:

Calories: 551 kcal
Protein: 28 gr.
Carbohydrate: 42 gr.
Fat: 30 gr.



Preparation:

Cut the duck breast filet into fine slices. To prepare the marinade, stir up the sambal oelek, ketjap manis, soy sauce, 3 Tbs. of peanut oil and honey. Toss the meat in it and marinate it in the refrigerator for approx. 1 hour.

In the meantime, rinse off the rice in a sieve and drain. Put the rice into the roaster and cover with cold water, 2 cm above the rice. Halve the lemon grass lengthwise and add along with the lemon juice, lemon zest and a pinch of salt. Put the lid on the roaster and bring the water to a boil. Turn down the heat and cook the rice until all the liquid has been absorbed. Put the rice into the low steaming insert and remove the lemon grass.

Soak the Mu Err mushrooms according to the instructions on the package and then cut them into broad strips. Halve the leeks lengthwise, rinse and cut them into fine strips.

Trim the mushrooms and slice. Peel the carrots and julienne them. Quarter the bell peppers, remove the seeds and membranes and cut into thin slices. Rinse off and drain the bamboo and soybean sprouts in a sieve.

Place in a divider into the high steaming insert and place the vegetables in one side. Heat up the remaining peanut oil in the roaster until it is very hot. Brown the duck breast filet in it and put it afterwards in the other side of the steaming insert. Add 1 l of water and put the steaming insert into the roaster. Place the rice on top, close the lid, put in the thermometer and bring the liquid to a boil. As soon as a temperature of 80° C has been reached, turn down the heat and steam the food for 5 minutes. Remove and arrange on plates.

Serve with 100 ml ready-made sweet & sour sauce if desired.



Duck breast with sugar snaps, young carrots and plum-cassis sauce with stamped potatoes



Recipe for 4 persons

For the duck breast with young vegetables:

2 barbarie duck breasts, 250 gr. each
10 rosemary sprigs
1 organic orange
400 gr. sugar snaps
400 gr. young carrots
250 ml chicken stock
150 ml white wine

For the sauce:

2 shallots
40 gr. clarified butter
1 Tbs. flour
100 ml plum wine
100 gr. potted plums with 70 ml juice
35 ml black currant juice
salt, pepper

For the stamped potatoes:

700 gr. floury potatoes
salt
2 Tbs. whipping cream
100 ml milk
50 gr. butter
pepper
nutmeg, freshly ground

Nutritional values per serving:

Calories: 873 kcal
Protein: 37.2 gr.
Carbohydrate: 58.4 gr.
Fat: 48.9 gr.



Preparation:

Rinse off the duck breasts, pat dry and make diamond-shaped incisions in the skin. Without adding fat, place the duck skin-side down in the unheated roaster and heat it up. Fry the duck breasts until golden brown. Turn and fry on the other side shortly before removing. Drain the fat from the roaster and set aside.

Keep two rosemary sprigs for garnishing and strip the needles off the others. Grate the orange with a zester and press out the juice. Rinse the sugar snaps and trim them. Peel the carrots and halve or quarter them, depending on size.

Pour the chicken stock, white wine and orange juice into the roaster and put two dividers into the high steaming insert. In one third distribute the orange zest and the rosemary and lay the duck breasts on top. Put the sugar snaps and carrots into the two remaining compartments. Lay on the lid, put in the thermometer and heat up the ecompact® to 90° C. Cook the duck breasts and the vegetables for 15 to 20 minutes (the duck breasts may still be slightly pink in the middle).

In the meantime, peel the shallots for the sauce, chop them finely and sauté them in clarified butter. Sprinkle flour on top, stir and mix in the plum wine. Add the potted plums and the black currant juice. Reduce the sauce until it has the desired consistency and pass through a sieve. Season to taste with salt and pepper. Heat up the plums in the sauce.

To prepare the stamped potatoes, cook the potatoes in salt water unpeeled. Then boil them, peel them and let them cool down. Heat up the cream, milk and butter in a pot and season with salt, pepper and nutmeg. Press the potatoes through a potato press into the milk and cream mixture and stir until smooth. Season the stamped potatoes with salt and pepper and keep warm.

To serve, put the stamped potatoes, sugar snaps and carrots onto flat plates. Cut the duck breasts diagonally and lay them on the stamped potatoes. Salt and pepper the meat lightly. Drizzle around the sauce and garnish with the plums and the rosemary sprigs.



Silit tip

Potato press Passato

You can make fine mashed potatoes in a flash with Silit's potato press Passato.



Silit Pure cooking enjoyment.

Aromatized lamb with chili raspberries and rosemary potatoes



Recipe for 4 persons

For the rosemary potatoes:

- 3 cloves of garlic
- 100 ml cold-pressed olive oil
- 1 kg small waxy potatoes, unpeeled
- 4 sprigs of fresh rosemary
- salt and pepper

For the aromatized lamb:

- 4 filets of lamb, 120 gr. each
- 2 Tbs. virgin olive oil
- 8 sprigs of rosemary
- 4 cardamom capsules
- 1 clove
- 100 ml red wine
- salt and pepper

For the chili raspberries:

- 250 gr. fresh (or frozen) raspberries
- 2 shallots
- 1 red chili pepper (or 2 tsp. chili flakes)
- 2 Tbs. olive oil
- 4 Tbs. raspberry vinegar
- 250 ml lamb stock
- 2 Tbs. sugar
- 50 gr. butter
- salt, pepper

Aroma cooking lends lamb a unique rosemary flavor since the essential oils in the rosemary are not destroyed by high frying temperatures and the pores of the meat remain open, absorbing the aroma.

In addition:

- butter for the steaming insert
- chili threads or other red sprouts

Nutritional values per serving:

- Calories: 856 kcal
- Protein: 44.4 gr.
- Carbohydrates: 47.5 gr.
- Fat: 51.9 gr.



Preparation:

To prepare the rosemary potatoes, peel the garlic one day ahead of time, chop it finely and put it into a bowl with the olive oil. Cover the bowl and let the oil stand overnight.

The next day scrub the potatoes and put them into the high steaming insert. Put 1.5 l of water into the roaster and place the insert with the potatoes on top. Cook the potatoes at 80° C for approx. 10 minutes with the lid on. Remove the potatoes, empty the roaster and rinse it out. Heat up some garlic oil in it and toss the potatoes lightly. Preheat oven to 200° C.

Put the potatoes onto a baking sheet, lay the rosemary twigs on top and bake for approx. 20 minutes, brushing the potatoes with the garlic oil and turning them occasionally. Salt and pepper the potatoes to taste when done.

In the meantime, rinse off the aromatized lamb filets, pat them dry with paper towel and brown the filets in batches shortly from both sides in the roaster using 2 Tbs. of olive oil; set aside. Strip the needles off 4 rosemary sprigs and crush them together with the cardamom capsules and the clove using a mortar and pestle so as to release the essential oils. Set the remaining rosemary sprigs aside.

Pour 300 ml of water and red wine into the roaster. Butter the steaming insert, put it into the roaster and distribute the crushed seasonings in it. Place the lamb filets on top, close the lid, put in the thermometer and heat up the cookware to 80 - 85° C. Cook the meat for 6 to 8 minutes (the meat should still be pink on the inside but not raw). Season with salt and pepper.

To prepare the chili raspberries, rinse off the raspberries and drain them in a sieve. Peel the shallots and chop them finely together with the chili pepper. Fry to a golden brown in 2 Tbs. of olive oil. Add the rinsed-off raspberries and simmer for approx. 5 minutes. Add the raspberry vinegar gradually. Add the lamb stock, the remaining rosemary sprigs and the sugar and reduce the liquid for approx. 10 minutes. Remove the rosemary sprigs and stir in the butter in knobs gradually. Do not allow to boil anymore. Salt and pepper the chili raspberries.

Slice the lamb filets and arrange them on plates together with the rosemary potatoes and the chili raspberries.



Silit Pure cooking enjoyment.

Steamed filet of salmon on bed of leeks with garlic mousse



Recipe for 4 persons

For the salmon:

350 gr. leeks
4 filets of salmon, 125 gr. each
juice of ½ lemon
salt, pepper from the mill
2 Tbs. olive oil
1 tsp. finely chopped dill

For the garlic mousse:

40 gr. butter
1 garlic clove, unpeeled
1 egg yolk
100 ml dry white wine
salt, pepper from the mill

Nutritional values per serving:

Calories: 339 kcal
Protein: 26 gr.
Carbohydrate: 3 gr.
Fat: 23 gr.

Preparation:

Remove the green ends of the leeks, halve the leeks lengthwise, rinse thoroughly and cut into fine strips. Drizzle the salmon with lemon juice and let stand for approx. 2 minutes. Pat it dry and salt and pepper it.

Heat up the olive oil in the roaster and brown the fish on all sides shortly. Remove it, put it into the high steaming insert and sprinkle it with dill. Put in a divider and spread the leeks next to the salmon. Salt it and pour 1 l of water into the roaster. Put in the steaming insert, close the lid, put in the thermometer and bring the liquid to a boil. As soon as the temperature exceeds 80° C, turn down the heat and keep the liquid at a constant temperature of 80° to 90° C for 15 minutes.



In the meantime, prepare the garlic mousse. Heat up the butter with the crushed garlic clove until small brown pits begin to form on the bottom of the pot. Remove the pot from the burner and let it cool down. Froth up egg yolk and white wine in a small pot with a wire whisk until it begins to form a mousse. Remove the pot from the stove, gradually add the butter in knobs and season the garlic mousse with salt and pepper.

Remove the salmon from the ecompact® and arrange it on plates with the leeks and the garlic mousse.



Silit tip

Spice mill Diavolo



The elegant spice mill Diavolo brings out the full flavor of your seasonings.

Silit Pure cooking enjoyment.

Filet of sole roulettes with green asparagus and curry-lime butter



Recipe for 4 persons

Ingredients:

400 gr. green asparagus
(thin stalks) or Thai asparagus
1 organic orange
4 filets of sole, approx. 80 gr. each
250 ml fish stock
200 ml white wine
salt, pepper
½ red chili pepper
3 organic limes
1 Tbs. curry powder
2 Tbs. lime oil or virgin olive oil
75 gr. cold butter
sugar

In addition:

wooden skewers
butter for the steaming insert

Nutritional values per serving:

Calories: 392 kcal
Protein: 18.3 gr.
Carbohydrate: 10.4 gr.
Fat: 25.3 gr.



Preparation:

To prepare the filet of sole roulettes, rinse the asparagus, snap off the lower ends and put into the high steaming insert. Pour 500 ml of water into the roaster and bring it to a boil. Put in the steaming insert with the asparagus, close the lid, put in the thermometer and cook the asparagus at 80° C for 8 minutes. Remove, refresh with cold water and halve lengthwise.

Using the zester, cut the orange peel into fine strips. Cut the orange into 4 slices and halve each. Rinse off the filets of sole with cold water, pat dry and halve diagonally. Put several strips of orange peel and a small bunch of asparagus onto each filet. Roll up the filets and fasten them with the wooden skewers.

Pour the fish stock and white wine into the roaster. Butter the high steaming insert lightly, distribute the orange slices

in it and put one roulette on top of each; salt and pepper them. Put the steaming insert into the roaster, close the lid, put in the thermometer and heat up the ecompact®. As soon as a temperature of 70° C has been reached, steam the fish roulettes for 8 to 10 minutes. Remove, cover and keep warm.

In the meantime, prepare the curry-lime butter. Halve the chili pepper lengthwise, remove the seeds and cut it into fine strips. Zest one lime and press out all the limes. Roast the chili, curry and lime zest in a pot with the oil. Add the lime juice and 150 ml steaming broth. Reduce the sauce. Take the pot off the stove and stir in the cold butter in knobs. Season the sauce to taste with salt and sugar.

Arrange the steamed filet of sole roulettes on plates and drizzle the curry-lime butter on them. Serve with white rice or a mixture of white and wild rice.



Pesto vegetables



Recipe for 4 persons

For the pesto:

50 gr. pine nuts
1-2 garlic cloves
30 gr. parmesan cheese
30 gr. basil leaves
125 ml virgin olive oil
salt and pepper

For the vegetables:

1 broccoli, approx. 500 gr.
1 zucchini
1 red bell pepper
250 gr. young carrots
500 ml vegetable stock
salt
several tarragon sprigs

Nutritional values per serving:

Calories: 476 kcal
Protein: 12.3 gr.
Carbohydrate: 10.9 gr.
Fat: 42.9 gr.

Silit tip

Profi grater

The Silit profi grater grates hard cheeses such as parmesan with ease.



Preparation:

To prepare the pesto, roast the pine nuts in the roaster without fat until they begin to develop an aroma; then let them cool. Peel the garlic, grate the parmesan cheese, rinse the basil leaves and pat them dry. Crush the pine nuts, basil and garlic in a mortar. Add the parmesan cheese and then the oil gradually to create a paste. Season to taste with salt and pepper.

To prepare the vegetables, cut the broccoli into small florets and rinse them off. Rinse the zucchini, trim it and julienne it. Rinse the bell pepper, trim it and cut it into slices. Rinse the carrots, peel them and halve or quarter them, depending on size.

Pour the vegetable stock into the roaster and bring it to a boil. Put in the high steaming insert with a divider in the middle. Put the broccoli and carrots in one half. Lay on the lid, put in the thermometer and steam the vegetables for approx. 10 minutes at 80 to 85° C. Then put the zucchini and bell pepper in the other half and steam all the vegetables for an additional 10 minutes.

Season the steamed vegetables with salt and fold in the pesto. Arrange the vegetables on plates, garnish with tarragon sprigs and serve with fresh French or focaccia bread.



Silit Pure cooking enjoyment.

Crème brûlée with basil and cherries in vinegar



Recipe for 4 persons

For the crème:

350 ml whipping cream
½ bunch basil, approx. 30 gr.
pulp of ¼ vanilla pod
20 gr. sugar
3 egg yolks (60 gr.)

For the cherries in vinegar:

300 gr. cherries (or plums, as desired)
125 ml red wine
50 gr. brown sugar
1 clove
¼ cinnamon stick
1-2 Tbs. balsamic vinegar
1 Tbs. cornstarch

In addition:

2 Tbs. brown sugar
4 ramekins
basil and cherries for garnishing

Nutritional values per serving:

Calories: 478 kcal
Protein: 5.6 gr.
Carbohydrate: 38.9 gr.
Fat: 31.3 gr.

Silit tip

Cherry pitter



Silit cherry pitter - the fast and easy way for pitting cherries.



Preparation:

To prepare the crème, pour the whipping cream into a small pot. Rinse the basil and pluck off the leaves. Cut them into fine strips and add to the whipping cream. Let the mixture stand for at least 2 hours.

Add the vanilla pulp and the sugar to the basil cream and heat up gently. Remove the pot from the burner, stir up the mixture with an immersion blender and drain into a second pot using a fine sieve. Heat up the cream mixture again for 5 minutes, remove from the stove and allow to cool.

In the meantime, pour 1 l of water into the roaster and bring it to a boil. Rinse out the ramekins with cold water. Stir the egg yolks into the cream after it has cooled down. Pour the mixture into the ramekins using a sieve. Place the ramekins into the high steaming insert and put it into the roaster. Lay on the lid, put in the thermometer and cook the crème for 20 minutes at 80 to 90° C. Remove, allow to cool down a bit and refrigerate for at least 2 hours.

To prepare the cherries in vinegar, rinse off and stone the cherries. Put into the roaster together with the red wine, sugar, clove and cinnamon and bring to a boil. Cook for 5 minutes at low temperature, add the vinegar and thicken the liquid with the cornstarch stirred up with a bit of water. Allow the cherries to cool down.

Finish off by sprinkling the brown sugar on the crème brûlée, caramelizing it using a flame torch and putting it on plates. Remove the clove and the cinnamon stick from the cherries and serve with the crème. Garnish with basil and whole cherries if desired.



Silit Pure cooking enjoyment.

Steamed yeast dumplings with raspberries in balsamic vinegar and cinnamon crumble



Recipe for 4 persons

For the raspberries in balsamic vinegar:

400 gr. raspberries (fresh or frozen)
6 Tbs. powdered sugar, approx. 50 gr.
4 Tbs. balsamic vinegar
1 Tbs. orange liqueur (omit if desired)

For the yeast dumplings:

250 gr. flour
10 gr. fresh yeast
120 ml lukewarm milk
1 egg yolk
25 gr. soft butter
1 pinch of salt
1 Tbs. vanilla sugar

For the cinnamon crumble:

40 gr. bread crumbs
50 gr. butter
2 heaped tsp. brown sugar
2-3 pinches of cinnamon
1 pinch of salt

In addition:

1 Tbs. powder sugar for sprinkling
on top of dumplings
fresh mint leaves
butter for the steaming insert

Nutritional values per serving:

Calories: 557 kcal
Protein: 11 gr.
Carbohydrate: 80.3 gr.
Fat: 19.7 gr.



Preparation:

For the raspberries in balsamic vinegar, purée half of the raspberries with the orange liqueur and the powdered sugar. Add the balsamic vinegar to taste. Fold in the remaining raspberries and refrigerate.

To prepare the yeast dumplings, sift the flour into a bowl and make a hollow in the middle. Dissolve the yeast in the milk, pour it into the hollow and stir it up with a bit of flour. Cover with a towel and let rise in a warm place for approx. 20 minutes.

Add the egg, butter, salt and vanilla sugar to the flour mixture and beat the dough with an electric mixer until smooth. Cover the dough again and let rise for another 30 to 40 minutes until it has doubled in volume.

Butter the high steaming insert. Divide the dough into 8 portions and form into balls. Place the dumplings in the steaming insert, cover them again with a cloth and let rise for another 30 minutes.

Pour 500 ml of water into the roaster and bring to a boil. Put in the steaming insert, close the lid, put in the thermometer and steam the dumplings for approx. 20 minutes at 85° C. (To test if done, open up one dumpling with two forks; the inside should be dry.)

Melt butter in a hot pan for the cinnamon crumble. Add the bread crumbs, fry them until they are golden brown and remove from the pan. Add the sugar and flavor the crumble with cinnamon and salt.

Take the dumplings out of the ecompact® and arrange them on plate. Sprinkle with the cinnamon crumble and the powdered sugar. Serve them with the raspberry sauce and garnish them with mint leaves if desired.

TIP: the dumplings will turn out particularly well if all ingredients are at room temperature when the dough is prepared.



Honey-ricotta flan with chili fruit salad and orange syrup



Recipe for 4 persons

For the flan:

- 2 eggs (medium-size)
- salt
- 40 gr. soft butter
- 75 gr. blossom honey
- 1 package vanilla sugar
- zest of 1 organic lemon
- 250 gr. ricotta
- 2 Tbs. vanilla pudding powder

For the chili fruit salad:

- 1 mild red chili pepper or 1 tsp. chili flakes
- 15 gr. fresh ginger
- 200 ml pineapple juice
- 4 Tbs. brown sugar
- 1 tsp. pink pepper berries
- 1 tsp. cornstarch
- 200 gr. pineapple
- 2 kiwis
- 3 small nectarines
- 1 banana
- 1 large orange (organic)
- 4 kumquats

In addition:

- 4 ramekins
- butter and sugar for the ramekins

Nutritional values per serving:

- Calories: 522 kcal
- Protein: 13.2 gr.
- Carbohydrate: 69.3 gr.
- Fat: 20.3 gr.

Preparation:

To prepare the flan, separate the eggs. Beat the egg whites very stiff, adding a pinch of salt. Stir up the honey, vanilla sugar and lemon zest. Stir in the egg yolks gradually. Stir in the ricotta and the pudding powder. Fold the stiff egg whites into the ricotta crème gradually.

Pour 2.5 l of water into the roaster. Put in the high steaming insert. Butter 4 ramekins (6 to 7 cm in diameter) and sprinkle the inside with sugar. Fill the ricotta mixture into the ramekins, close the lid, put in the thermometer and heat them up to approx. 80° C for approx. 30 minutes.

To prepare the chili fruit salad, wash and trim the chili pepper, remove the seeds and chop it finely. Peel the ginger and chop it finely as well. Add the pineapple juice,

1 Tbs. brown sugar and the pink pepper berries and boil the mixture until it thickens. Mix the cornstarch with a bit of water until smooth and add to the juice. Bring the mixture to a boil again and let cool. Peel the pineapple, kiwis, nectarines and bananas and dice finely. Stir into the chili sauce.

Grate the orange peel and press out the juice. Add the remaining brown sugar and boil until the mixture becomes syrupy.

Turn out the flans onto dessert plates, pour the orange syrup over them and serve with the fruit salad. Garnish each with a kumquat.



Silit tip Lime / citrus press Limo

The perfect solution for squeezing citrus fruits quickly.



Silit Pure cooking enjoyment.



SILIT-WERKE GMBH & CO. KG
NEUFRAER STRASSE 6 · D-88499 RIEDLINGEN, GERMANY
www.silit.de