

the smart art of cooking



- [Rezepte für Ihren Dampfgarer](#)
- [Recettes pour votre four à vapeur](#)
- [Ricette per forni a vapore](#)
- [Recipes for your steaming oven](#)

- | Rezepte für Ihren Dampfgarer
- | Recettes pour votre four à vapeur
- | Ricette per forni a vapore
- | Recipes for your steaming oven



1. Auflage
Copyright
Bezugsquelle

2006
Trisa Electro AG
Kantonsstrasse 121
6234 Triengen
Switzerland

Rezepte/Fotos
Gestaltung

Foto Plus Schweiz GmbH
Ergocomprendere GmbH

© Trisa Electro AG - 0606

Rezepte

Spargelsalat mit Rauchlachs an Zitronen-Sauerrahmsauce.....	6
Pfifferlingterriner mit Zitronenöl-Pesto.....	7
Wienerli im Blätterteig für Apéro.....	8
Lachswürfeli mit Blattsalat an Himbeervinaigrette.....	9
Safransüppchen mit Jakobsmuscheln.....	10
Pouletbrust tonnato.....	11
Seeteufelspiesschen mit Zitronengras und Kokos-Currysauce.....	12
Schweinsfiletmedaillons auf roter Thaicurrysauce mit Vanille-Kartoffelstock....	13
Red Snapper-Filet auf mediterranem Gemüse.....	14
Pochiertes Kalbsfilet mit Cantadou-Meerrettichsauce auf Lauchgemüse.....	15
Bunter Gemüsereis mit Kokosmilch und Black Tiger Crevetten.....	16
Eingemachte Zucchini mit Curry.....	17
Kaffeeflan mit Amaretto.....	18
Butterzopf.....	19

Recette

Salade d'asperges au saumon fumé à la crème au citron.....	20
Terrine de chanterelles jaunes au pesto à l'huile aux essences de citron.....	21
Wienerli en pâte feuilletée pour l'apéritif.....	22
Dés de saumon sur lit de salade verte en vinaigrette aux framboises.....	23
Potage au safran et aux coquilles Saint-Jacques.....	24
Poitrine de poulet tonnato.....	25
Mini-brochettes de lotte à la citronnelle, sauce curry et lait de coco.....	26
Médaillons de porc sur sauce Thaï au curry et purée de pommes de terre à la vanille.....	27
Filet de vivaneau sur légumes méditerranéens.....	28
Filet de veau poché à la sauce Cantadou au raifort sur lit de poireaux.....	29
Méli-mélo de riz aux légumes au lait de coco et aux crevettes Black Tiger.....	30
Courgettes en bocal au curry.....	31
Flan au café et à l'Amaretto.....	32
Brioche tressée.....	33



Ricetta

Insalata di asparagi con salmone affumicato alla salsa di panna acida con limone	34
Terrina di finferli con pesto all'olio di limone	35
Wienerli in pasta sfoglia per l'aperitivo.....	36
Dadini di salmone con insalata verde e vinaigrette di lamponi.....	37
Minestrina allo zafferano con capesante.....	38
Petto di pollo tonnato	39
Spiedino di rana pescatrice con lemongrass e salsa di curry al cocco	40
Medaglioni di filetto di maiale in salsa al curry rossa thailandese con purè di patate alla vaniglia	41
Filetto di orata alle verdure mediterranee	42
Filetto di vitello affogato con salsa al cren al cantadou su letto di porri	43
Riso variopinto alle verdure con latte di cocco e gamberoni	44
Conserva di zucchini al curry	45
Flan al caffè con amaretto.....	46
Treccia al burro	47

Recipe

Asparagus salad with smoked salmon on a lemon and sour cream sauce.....	48
Mushroom terrine lemon oil pesto.....	49
Wiener sausages in pastry as hors d'oeuvre.....	50
Diced salmon with lettuce on raspberry vinaigrette	51
Saffron soup with scallops	52
Breast of chicken tonnato.....	53
Monkfish kebab with lemon grass and coconut curry sauce	54
Pork filet medallions on red Thai curry sauce with vanilla potato stock	55
Red snapper filet on Mediterranean vegetables	56
Poached veal filet with Cantadou horseradish sauce on leeks	57
Coloured rice with coconut milk and Black Tiger shrimps.....	58
Preserve zucchini with curry	59
Coffee flan with Amaretto	60
Plaited butter loaf	61





Spargelsalat mit Rauchlachs an Zitronen-Sauerrahmsauce

Zubereitung:

Bei den Spargeln ca. 1 cm beim Stielende weg schneiden und den unteren Teil mit einem Sparschäler schälen, anschliessend im Steamer bei 100° C während ca. 15 Min. weich dämpfen und im kalten Wasser kurz auskühlen lassen. Eisbergsalat rüsten, schneiden, waschen und in Schalen verteilen. Die Spargeln in Stücke schneiden und darüber geben.

Für die Sauce alle Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Spargeln verteilen. Die Rauchlachsscheiben darüber geben und nach Belieben mit Lachsrogen ausgarnieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g grüne Spargeln
- ¼ St. Eisbergsalat
- 120 g Rauchlachs geschnitten
- 180 g Sauerrahm
- ½ Zitrone (Saft und Schale)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Limonenöl

Lachsrogen zum Garnieren nach Belieben





Pfifferlingterrine mit Zitronenöl-Pesto

Zubereitung:

Toastbrot entrinden und in kleine Würfeln schneiden. Milch, Rahm und Eier verquirlen und zu den Toastbrotwürfel geben. Die Pfifferlinge rüsten und waschen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken und in der Butter anziehen. Pfifferlinge dazugeben und solange kochen bis der ganze Saft eingekocht ist.

Die Pilze nun mit einem grossen Gemüsemesser grob hacken und mit der Petersilie zum Toastbrot geben. Die Masse kurz mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrineform geben, diese mit Klarsichtfolie decken und im Steamer bei 85° C während 35 Min. pochieren.

Für das Zitronenöl-Pesto:

Zitronenöl und Sambal Olek zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale und ein wenig Saft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Terrine lauwarm servieren.

Zutaten für 4 Personen:

100 g	Toastbrot
1 dl	Milch
1½ dl	Rahm
2	Eier
400 g	Eierschwämmli
30 g	Butter
½	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
1 EL	Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Zitronenöl
1 MS	Sambal Olek
½	Zitronenschale
½ TL	Zitronensaft
	Zitronenthymian zum Garnieren





Wienerli im Blätterteig für Apéro

(nur für Dampfgarofen mit Grill)

Zubereitung:

Blätterteig zu einem Rechteck, ca. 2 mm dick auswallen und mit einem Teig-Schneiderad in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen mit Senf bestreichen und um die Wienerli wickeln. Den Teig mit Eigelb bestreichen und vor dem Backen mind. 10 Min. kühl stellen.

Die Wienerli auf Back-Trennpapier legen und ca. 20 Min. bei 200°C mit – Grill/garen – backen. Die Wienerli in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zahnstocher die Oliven sowie die halben Cherrytomaten aufspießen und in die Wurstscheiben stecken.

Zutaten für 4 Wienerli:

200 g	Blätterteig
1 EL	Senf
4	Wienerli
½	Eigelb
24	Oliven
12	Cherrytomaten
24	Zahnstocher





Lachswürfeli mit Blattsalat an Himbeervinaigrette

Zubereitung:

Lachs in Würfel schneiden und mit abgeriebener Zitronenschale, gebrochenem Pfeffer und Salz marinieren. Die Fischwürfel auf das gebutterte Lochblech legen und im Steamer bei 80° C ca. 6 Min. dämpfen.

Für die Himbeervinaigrette:

Alle Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blattsalat rüsten, waschen und auf Teller anrichten. Die pochierten Lachswürfel sowie die Himbeeren darüber geben und mit der Himbeervinaigrette nappieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Lachsfilet ohne Haut
- ½ Zitronenschale abgerieben
- Schwarzer Pfeffer gebrochen
- Salz

- 1 dl Rapsöl
- 3 EL Himbeer-Essig
- 2 EL Bouillon
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ½ Zitronenschale abgerieben

- Blattsalat nach Belieben
- 20 Himbeeren





Safransüppchen mit Jakobsmuscheln

Zubereitung:

Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und im Steamer bei 80° C während 10 Min. pochieren.

Für die Suppe:

Fenchel in feine Streifen schneiden und in der heissen Butter anziehen. Safran beifügen und mit Pernod ablöschen. Geflügelbouillon beifügen und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Die Suppe mit Maizena abbinden, Rahm beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten halbieren, von den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel ebenfalls zur Suppe geben. Jakobsmuscheln in die Tellermitte geben, die heisse Suppe dazu giessen und mit Basilikum garnieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 grosse Jakobsmuscheln
Salz und Pfeffer
- ½ Fenchel
- 30 g Butter
- 1 MS Safranpulver
- 2 EL Pernod oder Ricard
- 5 dl Geflügelbouillon
- 2 EL Maizena express
- 1½ dl Rahm
- 1 Tomate
Basilikum zum Garnieren





Pouletbrust tonnato

Zubereitung:

Pouletbrust mit Salz und Pfeffer würzen und im Steamer bei 100° C ca. 20 Min. dämpfen, anschliessend kühl stellen.

Thon, Salatsauce, Bouillon, Senf und Mayonnaise mit einem Stabmixer sehr fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pouletbrüstchen dünn aufschneiden, auf Teller anrichten und mit der Thonsauce nappieren. Mit Kapern und gebrochenem Pfeffer garnieren.

Zutaten für 4 Personen:

4 St. Pouletbrust
Salz und Pfeffer aus der Mühle

50 g Thon
1 dl französische Salatsauce
½ dl kräftige Geflügelbouillon
½ TL Senf
2 EL Mayonnaise

Kapern zum Garnieren
schwarzer Pfeffer gebrochen





Seeteufelspiesschen mit Zitronengras und Kokos-Currysauce

Zubereitung:

Seeteufelmedaillons mit Zitronengras aufspiesen und mit Salz und Pfeffer würzen, anschliessend im Steamer bei 80° C während 15 Min. pochieren.

Für die Sauce:

Butter erhitzen, Currypulver dazugeben und anziehen. Mit Geflügelfond und Kokosmilch ablöschen und aufkochen lassen, Zitronengras in Stücke schneiden und während rund 10 Min. mitköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Sauce durch ein Sieb giessen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer schaumig mixen.

Kefen im Steamer bei 100° C während 15 Min. dämpfen, kurz in wenig heisser Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 4 Personen:

4 St.	Grosse Seeteufelmedaillons
4 St.	Zitronengras
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
30 g	Butter
½ EL	Curry
1 dl	Geflügelbouillon
2 dl	Kokosmilch
1 St.	Zitronengras
1 TL	Maizena express
200 g	Kefen
20 g	Butter





Schweinsfiletmedaillons auf roter Thaicurrysauce mit Vanille-Kartoffelstock

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Steamer bei 100° C während 40 Min. dämpfen. Vanillestängel aufschneiden und das Mark mit einem Messer auskratzen. Milch, Rahm, Butter sowie den Vanillestängel und das Mark kurz aufkochen und etwas ziehen lassen. Die Kartoffeln durchs Passe-Vite passieren und die heiße Vanillemilch beifügen. Den Stock mit einer Holzkelte zu einem luftigen Püree rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schweinsfiletmedaillons mit Salz, Pfeffer und viel gemahltem Zimt würzen und in heisser Bratbutter durchgaren.

Für die Sauce:

Thaicurrypaste, Bouillon und Saucenrahm aufkochen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren 2 EL geschlagenen Rahm darunter ziehen.

Zutaten für 4 Personen:

800 g	mehlige Kartoffeln
1	Vanillestängel
2 dl	Milch
½ dl	Rahm
30 g	Butter
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
8	Schweinsfiletmedaillons
1 EL	Bratbutter
	Zimt gemahlen
½ TL	Rote Thaicurrypaste
1 dl	kräftige Bouillon
1 dl	Saucenrahm
2 EL	Rahm geschlagen





Red Snapper-Filet auf mediterranem Gemüse

Zubereitung:

Red Snapperfilet mit Salz und Pfeffer würzen und im Steamer bei 80° C während 12 Min. dämpfen.

Peperoni und Frühlingszwiebeln in grobe Stücke schneiden und im Steamer bei 100° C während 20 Min. dämpfen. Artischocken vierteln und die Oliven halbieren. Das ganze Gemüse in einer Bratpfanne mit wenig Limonenöl braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackte Petersilie darunter mischen und zusammen mit dem Red Snapper heiss servieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 St. Red Snapperfilet
Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 St. gelbe Peperoni
- 1 St. rote Peperoni
- 2 St. Frühlingszwiebeln
- 100 g Artischocken aus der Büchse
- 80 g gemischte Oliven
- 2 EL Limonenöl
- 1 EL Italienische Petersilie





Pochiertes Kalbsfilet mit Cantadou- Meerrettichsauce auf Lauchgemüse

Zubereitung:

Lauch in Streifen schneiden, waschen und in eine Lochschale geben.
Koriander hacken, das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, im Koriander wenden und anschließend mit dem Lauch zusammen im Steamer bei 100° C während ca. 20 Min. pochieren.

Butter erhitzen, pochierter Lauch beifügen und kurz darin wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Cantadou Meerrettich zusammen mit dem Kalbsfond aufkochen und mindestens 5 Min. ziehen lassen bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsfilet dünn aufschneiden und auf dem Lauchgemüse anrichten. Die Meerrettichsauce um das Gericht herum anrichten.

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Kalbsfilet am Stück
- 1 Bund Koriander
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

- 400 g Lauch
- 30 g Butter

- 125 g Cantadou mit Meerrettich
- 1½ dl Kalbsfond (oder helle Bouillon)





Bunter Gemüsereis mit Kokosmilch und Black Tiger Crevetten

Zubereitung:

Gemüse und Champignons rüsten, waschen und in Stücke schneiden. Trockenreis in eine feuerfeste Schale geben und das Gemüse sowie das Zitronengras beifügen. Kokosmilch und Bouillon aufkochen und mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Die heisse Flüssigkeit zum Reis giessen und ca. 35 Min. bei 100° C im Steamer dämpfen.

Knoblauch schälen und hacken und mit den Crevetten im heissen Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Gemischtes Gemüse nach Belieben z.B.: Karotten, Stangensellerie, Zucchini, Blumenkohl, Kefen, Zwiebeln, Champignons u.s.w.
- 250 g Trockenreis
- 1 St. Zitronengras
- 2 dl Kokosmilch
- 1½ dl Hühnerbouillon
- 1 EL Curry
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 600 g Black Tiger Crevetten
- 6 St. Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl





Eingemachte Zucchini mit Curry

Zubereitung:

Zucchini, Peperoni und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse leicht salzen und über Nacht in einem Abtropfsieb entwässern lassen. Am nächsten Tag das Gemüse mit Wasser abspülen, gut abtropfen lassen und in Einmachgläser füllen. Essig, Wasser, Zucker, Currypulver, Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle aufkochen lassen und zum Gemüse in die Gläser füllen. Das Einmachgut nun im Steamer bei 100° C während 15 - 20 Min. (je nach Grösse der Gläser) sterilisieren.

Zutaten für 1,5 kg Zucchini:

1½ kg Zucchini
2 St. Peperoni (rot und gelb)
2 St. Zwiebeln
5 dl Weissweinessig
5 dl Wasser
200 g Zucker
1½ EL Currypulver (mittelscharf)
25 g Salz
Pfeffer aus der Mühle





Kaffeeflan mit Amaretto

Zubereitung:

Milch und Rahm aufkochen. Vanillestängel aufschneiden und das Mark mit einem Messer auskratzen. Mark und Vanillestängel in die heisse Milch geben. Eier, Eigelb und Zucker miteinander verrühren und zur heissen Vanillemilch rühren. Die Masse durch ein Sieb giessen, mit Amaretto und löslichem Kaffee abschmecken.

Die Flüssigkeit in Kaffeetassen verteilen und im Steamer bei 80° C während 25 Min. stocken lassen. Die Tassen kühl stellen und vor dem Servieren nach Belieben mit einer Rahmrosette ausgarnieren.

Zutaten für 4 Personen:

2 dl	Milch
1½ dl	Rahm
1 St.	Vanillestängel
3	Eier
1	Eigelb
50 g	Zucker
½ dl	Amaretto
1½ EL	löslicher Kaffee





Butterzopf

(nur für Dampfgarofen mit Grill)

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Milch leicht erwärmen (handwarm), Butter und Hefe darin auflösen und zusammen mit dem Ei und dem Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in einer grossen Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. eine Stunde aufgehen lassen.

Den Teig in 2 gleich grosse Hälften teilen, zu Strängen formen und flechten. Nach Möglichkeit nochmals ca. 10 Min aufgehen lassen, mit Eigelb bestreichen und ca. 30 Min. bei 200°C mit - Grill/garen – backen.

Zutaten:

2,5 dl	Milch
10 g	Salz
20 g	Hefe
70 g	Butter
½	Ei
500 g	Weissmehl
½	Eigelb
1 EL	Wasser





Salade d'asperges au saumon fumé à la crème au citron

Préparation :

Couper le pied des asperges à 1 cm, éplucher les asperges avec un couteau Econome, faire cuire les asperges à la vapeur dans le steamer à 100° C pendant 15 mn environ. Passer rapidement les asperges à l'eau froide pour les refroidir. Préparer la laitue iceberg, laver les feuilles et les disposer dans des petites coupes à salade. Ajouter les asperges coupées en morceaux.

Pour la sauce : mélanger tous les ingrédients, saler et poivrer, verser sur les asperges. Disposer les tranches de saumon sur les asperges et décorer à volonté d'œufs de saumon.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g d'asperges vertes
- ¼ de laitue iceberg
- 120 g de saumon fumé en tranches
- 180 g de crème légère
- ½ citron (jus et écorce)
- Sel et poivre du moulin
- 1 c à café d'huile au citron

Oufs de saumon à volonté pour la décoration





Terrine de chanterelles jaunes au pesto à l'huile aux essences de citron

Préparation :

Enlever la croûte du pain de mie et découper en petits dés. Mélanger le lait, la crème et les œufs et incorporer les dés de pain de mie. Laver les chanterelles. Faire chauffer le beurre dans une poêle, faire revenir dans la poêle les oignons et les gousses d'ail finement hachés. Ajouter les chanterelles et laisser cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu toute leur eau.

Hacher grossièrement les champignons avec un grand couteau à légumes et ajouter au pain de mie et au persil. Mélanger rapidement la préparation, assaisonner de sel et de poivre. Verser dans une terrine tapissée de film étirable alimentaire, recouvrir la terrine de film étirable et faire pocher dans le steamer à 85°C pendant 35 mn.

Pour le pesto à l'huile aux essences de citron :

Mélanger l'huile aux essences de citron, la purée de piments, les zestes et le jus de citron et assaisonner de sel et de poivre.

Servir tiède.

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g	de pain de mie en tranches
1 dl	de lait
1½ dl	de crème
2	œufs
400 g	de chanterelles jaunes
30 g	de beurre
½	oignon
3	gousses d'ail
1	c à soupe de persil haché
	Sel et poivre du moulin
4	c à soupe d'huile de citron
1	pointe de sambal olek (purée de piments)
½	Ecorce d'un demi-citron
½	c à café de jus de citron
	Thym citronné pour la décoration





Wienerli en pâte feuilletée pour l'apéritif

(seulement pour four à vapeur avec grill)

Préparation :

Etendre la pâte feuilletée pour former un carré de 2 mm d'épaisseur environ. Découper avec une pince à pâte des bandes de 2 cm de largeur. Badigeonner les bandes de moutarde et enrouler les saucisses dans les bandes de pâte. Badigeonner la pâte au jaune d'oeuf et mettre au réfrigérateur pendant 10 mn avant de les passer au four.

Déposer les Wienerli sur du papier sulfurisé et faire cuire à 200°C pendant 20 mn environ, programme **Grill/cuire**. Couper les Wienerli en tranches de 2 cm. Former des petites brochettes avec les olives et les moitiés de tomates-cerise et piquer sur les tranches de saucisse.

Ingrédients pour 4 Wienerli :

200 g	de pâte feuilletée
1	c à soupe de moutarde
4	Wienerli (saucisses longues)
½	jaune d'oeuf
24	olives
12	tomates cerise
24	cure-dents





Dés de saumon sur lit de salade verte en vinaigrette aux framboises

Préparation :

Couper le saumon en dés et le faire mariner avec les zestes de citron; le poivre concassé et le sel. Placer les dés de poisson sur la plaque perforée beurrée et cuire à la vapeur dans le steamer pour 6 mn à 80° C.

Pour la vinaigrette au vinaigre de framboises :

Mélanger tous les ingrédients et assaisonner de sel et de poivre.

Préparer et laver les feuilles de salade, les disposer sur les assiettes. Déposer sur la salade les dés de saumon poché et napper de vinaigrette aux framboises.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de filet de saumon sans peau
- ½ Zestes d'un demi-citron
- Poivre noir concassé
- Sel

- 1 dl d'huile de colza
- 3 c à soupe de vinaigre de framboises
- 2 c à soupe de bouillon
- 1 pincée de sucre
- Sel et poivre du moulin
- ½ Zestes d'un demi-citron

- Salade verte au choix

- 20 framboises





Potage au safran et aux coquilles Saint-Jacques

Préparation :

Saler et poivrer les coquilles Saint-Jacques et faire pocher au steamer à 80°C pendant 10 mn.

Pour le potage :

Couper le fenouil en fines lamelles. Faire revenir dans du beurre chaud. Ajouter le safran et déglacer au Pernod. Ajouter le bouillon de volaille et laisser mijoter doucement 10 mn environ. Lier le potage avec la Maïzena, incorporer la crème, assaisonner de poivre et de sel. Couper la tomate en deux, enlever les pépins et découper en petits dés. Juste avant de servir : ajouter au potage les dés de tomate. Dresser les coquilles Saint-Jacques au centre des assiettes, verser le potage chaud et décorer avec le basilic.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 grosses coquilles Saint-Jacques
- Sel et poivre
- ½ fenouil
- 30 g de beurre
- 1 pointe de safran en poudre
- 2 c à soupe de Pernod ou de Ricard
- 5 dl de bouillon de volaille
- 2 c à soupe de Maïzena express
- 1½ dl de crème
- 1 tomate
- Basilic pour la décoration





Poitrine de poulet tonnato

Préparation :

Saler et poivrer la poitrine de poulet et faire cuire à la vapeur dans le steamer à 100°C pour 20 mn environ. Laisser refroidir.

Passer au mixer le thon, la sauce de salade, le bouillon, la moutarde et la mayonnaise de manière à obtenir une purée très fine. Ajouter le sel et le poivre.

Découper en tranches fines la poitrine de poulet, dresser sur les assiettes et napper de sauce au thon. Décorer de câpres et de poivre concassé.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 poitrines de poulet
- Sel et poivre du moulin
- 50 g de thon
- 1 dl de sauce de salade française
- ½ dl de bouillon de volaille corsé
- ½ c à café de moutarde
- 2 c à soupe de mayonnaise

Câpres pour la décoration
Poivre noir concassé





Mini-brochettes de lotte à la citronnelle, sauce curry et lait de coco

Préparation :

Préparer les brochettes avec les médaillons de lotte et les tiges de citronnelle. Saler et poivrer et faire pocher dans le steamer à 80° C pendant 15 mn.

Pour la sauce :

Faire chauffer le beurre, ajouter le curry en poudre. Déglacer avec le fond de volaille et le lait de coco et faire bouillir. Incorporer la tige de citronnelle coupée en morceaux et laisser mijoter pendant 10 mn. Verser la sauce dans une passoire avant de servir, saler et poivrer et passer au mixer pour obtenir un mélange mousseux.

Faire cuire les pois gourmands dans le steamer à 100° C pendant 5 mn, les faire revenir rapidement dans un peu de beurre chaud et assaisonner de sel et de poivre.

Ingrédients pour 4 personnes :

4	gros médaillons de lotte
4	tiges de citronnelle
	Sel et poivre du moulin
30 g	de beurre
½	c à soupe de curry
1 dl	de bouillon de volaille
2 dl	de lait de coco
1	tige de citronnelle
1	c à café de Maïzena express
200 g	de pois gourmands
20 g	de beurre





Médallions de porc sur sauce Thaï au curry et purée de pommes de terre à la vanille

Préparation :

Eplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les faire cuire à la vapeur dans le steamer à 100°C pendant 400 mn. Fendre la gousse de vanille et recueillir la chair avec la pointe d'un couteau. Faire bouillir rapidement le lait, la crème, le beurre, la gousse et la chair de la vanille et laisser reposer.

Passer les pommes de terre au presse-purée et ajouter le lait vanillé chaud. Mélanger la préparation avec une cuillère en bois pour obtenir une purée légère et onctueuse. Assaisonner de sel et de poivre.

Saler et poivrer les médaillons de porc, saupoudrer abondamment de curry en poudre. Faire cuire dans le beurre très chaud.

Pour la sauce :

Faire bouillir la pâte de curry Thaï, le bouillon et la crème liquide et laisser mijoter. Saler et poivrer, incorporer avant de servir 2 cuillères à soupe de crème fouettée.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de pommes de terre farineuses
- 1 gousse de vanille
- 2 dl de lait
- ½ dl de crème
- 30 g de beurre
- Sel et poivre du moulin
- 8 médaillons de porc dans le filet
- 1 c à soupe de beurre
- Cannelle en poudre
- ½ c à café de pâte de curry Thaï rouge
- 1 dl de bouillon corsé
- 1 dl de crème liquide
- 2 c à soupe de crème fouettée





Filet de vivaneau sur légumes méditerranéens

Préparation :

Saler et poivrer les filets de vivaneau et faire cuire à la vapeur dans le steamer à 80°C pendant 12 mn.

Couper grossièrement les poivrons et les oignons grelots et faire cuire à la vapeur dans le steamer à 100°C pendant 20 mn. Couper les artichauts en quatre et les olives en deux. Faire cuire les légumes dans une poêle dans un peu d'huile de citron, ajouter le sel et le poivre. Saupoudrer de persil haché et servir chaud avec les filets de vivaneau.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de vivaneau
- Sel et poivre du moulin

- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 2 petits oignons grelots
- 100 g d'artichauts en boîte
- 80 g d'olives mélangées
- 2 c à soupe d'huile au citron
- 1 c à soupe de persil italien





Filet de veau poché à la sauce Cantadou au raiport sur lit de poireaux

Préparation :

Couper les poireaux en lamelles, les laver et les réserver dans une passoire.

Hacher les feuilles de coriandre, saler et poivrer le filet de veau, saupoudrer de feuilles de coriandre et faire pocher avec les poireaux dans le steamer à 100°C pendant 20 mn environ.

Faire chauffer le beurre, ajouter les poireaux pochés et faire revenir rapidement dans le beurre. Assaisonner de sel et de poivre.

Pour la sauce :

Faire bouillir le Cantadou au raiport dans le fond de veau, laisser reposer 5 mn au moins jusqu'à ce que la sauce ait la bonne consistance. Ajouter sel et poivre.

Découper le filet de veau en tranches fines. Dresser sur le lit de poireaux. Déposer la sauce au raiport autour de la préparation.

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g	de filet de veau
1	bouquet de coriandre
	Sel et poivre du moulin
400 g	de poireaux
30 g	de beurre
125 g	de Cantadou au raiport
1½ dl	de fond de veau (ou bouillon clair)





Méli-mélo de riz aux légumes au lait de coco et aux crevettes Black Tiger

Préparation :

Préparer les légumes et les champignons, les laver et les couper en morceaux. Verser le riz dans un plat résistant à la chaleur et ajouter les légumes et la citronnelle. Faire bouillir le lait de coco et le bouillon de poule et assaisonner de curry, de sel et de poivre. Verser le liquide bouillant sur le riz et faire cuire 35 mn environ à 100°C dans le steamer.

Hacher les gousses d'ail épluchées et les faire revenir à la poêle dans l'huile d'olive chaude avec les crevettes. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant sel et poivre.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de légumes variés au choix, par exemple : carottes, céleri en branches, courgettes, chou-fleur, pois gourmands, oignons, champignons, etc.
- 25 g de riz
- 1 tige de citronnelle
- 2 dl de lait de coco
- 1½ dl de bouillon de poule
- 1 c à soupe de curry
- Sel et poivre du moulin
- 600 g de crevettes Black Tiger
- 6 gousses d'ail
- 2 c à soupe d'huile d'olive





Courgettes en bocal au curry

Préparation :

Couper les courgettes, les poivrons et les oignons en petits dés. Saler légèrement les légumes. Les mettre à dégorger dans une passoire pendant une nuit. Le lendemain, passer les légumes sous l'eau pour les rincer, bien égoutter, puis remplir les bocaux.

Faire bouillir le vinaigre, l'eau, le sucre, la poudre de curry, le sel et un peu de poivre du moulin et verser dans les bocaux. Stériliser les bocaux dans le steamer à 100°C pendant 15 à 20 mn (selon la taille des bocaux).

Ingrédients pour 1,5 kg de courgettes :

1½ kg	de courgettes
2	poivrons (jaune et rouge)
2	oignons
5 dl	de vinaigre de vin blanc
5 dl	d'eau
200 g	de sucre
1½	c à soupe de curry en poudre (moyennement épicé)
25 g	de sel
	Poivre du moulin





Flan au café et à l'Amaretto

Préparation :

Faire bouillir le lait et la crème. Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter la chair avec un couteau. Verser la vanille et la gousse dans le lait chaud. Mélanger les œufs, le jaune d'œuf et le sucre et les ajouter au lait à la vanille chaud. Passer la préparation à la passoire, ajouter l'Amaretto et le café soluble.

Verser le liquide dans des tasses à café et les empiler dans le steamer à 80°C pour 25 mn environ. Laisser refroidir les tasses. Avant de servir, décorer à volonté d'une rose de crème.

Ingrédients pour 4 personnes :

2 dl	de lait
1½ dl	de crème
1	gousse de vanille
3	œufs
1	jaune d'œuf
50 g	de sucre
½ dl	d'Amaretto
1½	c à soupe de café soluble





Brioche tressée

(seulement pour four à vapeur avec grill)

Préparation :

Verser la farine dans un plat creux. Faire tiédir le lait (température de la main), ajouter le beurre et la levure de boulanger, puis l'œuf et le sel et pétrir de manière à obtenir une pâte lisse et souple. Placer la pâte ainsi obtenue dans un grand récipient et la recouvrir d'un torchon humide. Laisser lever la pâte pendant une heure environ.

Séparer la pâte en deux morceaux de taille égale, former deux pâtons et les tresser. Si possible, faire lever encore les pâtons tressés pendant 10 mn, les badigeonner ensuite au jaune d'œuf et enfourner pour 30 mn à 200°C, programme **Grill/Cuire**.

Ingrédients :

2,5 dl	de lait
10 g	de sel
20 g	de levure de boulanger
70 g	de beurre
½	œuf
500 g	de farine de blé
½	jaune d'œuf
1	c à soupe d'eau





Insalata di asparagi con salmone affumicato alla salsa di panna acida con limone

Preparazione:

Tagliare gli asparagi a circa 1 cm dallo stelo e sbucciare la parte inferiore con un pelapatate, successivamente cuocere bene a vapore nella pentola a pressione per circa 15 minuti a 100° C e far raffreddare bene in acqua fredda.

Preparare, tagliare e lavare la lattuga iceberg e distribuirla su un piatto. Tagliare gli asparagi a pezzi e metterli sopra.

Per la salsa, mescolare tutti gli ingredienti, insaporire con sale e pepe e versare sugli asparagi. Mettere sopra le fette di salmone affumicato e guarnire con uova di salmone a piacere.

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g Asparagi verdi
- ¼ Pz. Lattuga iceberg
- 120 g Salmone affumicato tagliato
- 180 g Panna acida
- ½ Limone (succo e buccia)
- Sale e pepe macinati
- 1 cucchiaino da tè di olio limone
- Ova di salmone per guarnire a piacere





Terrina di finferli con pesto all'olio di limone

Preparazione:

Tagliare la crosta del pane tostato e tagliarla a cubetti. Frullare il latte, la panna e le uova e aggiungere i cubetti di pane tostato. Preparare i finferli e lavarli. Scaldare il burro in una padella, tagliare finemente la cipolla e gli spicchi d'aglio e aggiungerli al burro. Versare quindi i finferli e cuocere fino a che il sugo non è completamente cotto.

Quindi tagliare grossolanamente i funghi con un grosso coltello da verdura e aggiungere il prezzemolo e il pane tostato. Mescolare il tutto, insaporire con sale e pepe, quindi versare in uno stampo rivestito di pellicola trasparente e coprirlo con pellicola trasparente, quindi affogare il tutto nella pentola a pressione per 35 minuti a 85° C.

Per il pesto con olio di limone:

Unire olio di limone e Sambal Olek con la scorza di limone grattugiata e un po' di succo, quindi mescolare e insaporire con sale e pepe.

Servire la terrina tiepida.

Ingredienti per 4 persone:

100 g	Pane tostato
1 dl	Latte
1½ dl	Panna
2	Uova
400 g	Funghi ovoioli
30 g	Burro
½	Cipolla
3	Spicchi di aglio
1	cucchiaino prezzemolo tritato
	Sale e pepe macinati
4	cucchiaini olio di limone
1	un pizzico Sambal Olek
½	Scorza di limone
½	cucchiaino da tè succo di limone
	Timo al limone per guarnire





Wienerli in pasta sfoglia per l'aperitivo

(solo per forno per cottura a vapore con grill)

Preparazione:

Stendere la pasta sfoglia a forma di rettangolo spesso circa 2 mm e tagliare la pasta con l'apposita rotella a strisce larghe 2 cm. Spalmare le strisce di pasta con la senape e arrotolarle attorno ai wienerli. Spennellare la pasta con il tuorlo d'uovo e lasciare in fresco per 10 minuti prima di cuocere.

Mettere i wienerli sulla carta da forno e cuocere in forno con il grill per 20 minuti a 200° C. Tagliare i wienerli a rondelle spesse 2 cm. Infilzare con uno stuzzicadenti le olive e mezzo pomodoro a ciliegina, quindi nella rondella con il wienerli.

Ingredienti per 4 wienerli:

200 g	Pasta sfoglia
1	cucchiaino senape
4	Wienerli
½	Tuorlo
24	Olive
12	Pomodori ciliegina
24	Stuzzicadenti





Dadini di salmone con insalata verde e vinaigrette di lamponi

Preparazione:

Tagliare il salmone a cubetti e marinarlo con la scorza di limone grattugiata, pepe e sale macinati. Mettere il salmone a cubetti sulla lastra forata precedentemente imburata e cuocere a vapore nell'apposita pentola per 6 minuti a 80° C circa.

Per la vinaigrette di lamponi:

Mescolare tutti gli ingredienti e insaporire con sale e pepe.

Preparare l'insalata verde, lavarla e metterla in un piatto. Mettere sopra i cubetti di salmone affogati e i lamponi, quindi versare la vinaigrette di lamponi.

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g Filetto di salmone senza pelle
- ½ Scorza di limone grattugiata
- Pepe nero macinato
- Sale
- 1 dl Olio di colza
- 3 cucchiaini aceto di lamponi
- 2 cucchiaini brodo
- 1 pizzico zucchero
- Sale e pepe macinati
- ½ scorza di limone grattugiata
- Insalata verde a piacere
- 20 Lamponi





Minestrina allo zafferano con capesante

Preparazione:

Insaporire le capesante con sale e pepe e affogare nella pentola a pressione per 10 minuti a 80° C.

Per la zuppa:

Tagliare i finocchi a strisce sottili e aggiungere al burro caldo. Aggiungere lo zafferano e annaffiare con il Pernod. Aggiungere il brodo e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti. Legare la zuppa con la Maizena, aggiungere la panna e insaporire con sale e pepe. Tagliare il pomodoro a metà, svuotarlo e tagliarlo a dadini. Appena prima di servire, mettere i cubetti di pomodoro nella zuppa. Posizionare le capesante al centro del piatto, versare la zuppa calda e guarnire con basilico.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 Capesante grosse
- Sale e pepe
- ½ Finocchi
- 30 g Burro
- 1 pizzico polvere di zafferano
- 2 cucchiaini Pernod o Ricard
- 5 dl Brodo di pollo
- 2 cucchiaini Maizena express
- 1½ dl Panna
- 1 Pomodoro
- Basilico per guarnire





Petto di pollo tonnato

Preparazione:

Insaporire il petto di pollo con sale e pepe e cuocere al vapore nella pentola a vapore per 20 minuti a 100° C circa, poi lasciare raffreddare.

Frullare molto finemente con un mixer a immersione il tonno, la salsa per insalata, il brodo, la senape e la maionese e insaporire con sale e pepe.

Tagliare i petti di pollo sottili, prepararli su un piatto e coprirli con la salsa tonnata. Guarnire con i capperi e il pepe macinato.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 Pz. Peto di pollo
- Sale e pepe macinati
- 50 g Tonno
- 1 dl Salsa per insalata francese
- ½ dl Brodo di pollo sostanzioso
- ½ cucchiaino da tè senape
- 2 cucchiaio maionese

Capperi per guarnire
Pepe nero macinato





Spiedino di rana pescatrice con lemongrass e salsa di curry al cocco

Preparazione:

Infilzare i medaglioni con il lemongrass e insaporire con sale e pepe, quindi affogare nella pentola a pressione per 15 minuti a 80° C.

Per la salsa:

Scaldare il burro, aggiungere la polvere di curry e cuocere. Annaffiare con il fondo di cottura e con il latte di cocco, quindi portare ad ebollizione, tagliare il lemongrass a pezzi e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti. Appena prima di servire, versare la salsa con l'aiuto di un colino, insaporire con sale e pepe e frullare con un mixer a immersione fino a rendere il composto spumoso.

Cuocere le taccole a vapore nella pentola a pressione per 15 minuti a 100° C, saltare per qualche minuto con il burro caldo e insaporire con sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 Pz. Grossi medaglioni di rana pescatrice
- 4 Pz. Lemongrass
- Sale e pepe macinati

- 30 g Burro
- ½ cucchiaino curry
- 1 dl Brodo di pollo
- 2 dl Latte di cocco
- 1 Pz. Lemongrass
- 1 cucchiaino da tè Maizena express

- 200 g Taccole
- 20 g Burro





Medaglioni di filetto di maiale in salsa al curry rossa thailandese con purè di patate alla vaniglia

Preparazione:

Sbucciare le patate e tagliarle a pezzi, quindi cuocerle a vapore nella pentola a pressione per 40 minuti a 100° C. Tagliare il baccello di vaniglia e togliere l'interno con un coltello. Cuocere appena il latte, la panna, il burro e il baccello di vaniglia e lasciare sobbollire.

Passare le patate con il passino e aggiungere il latte vanigliato. Mescolare il purè con un mestolo di legno Stock fino a renderlo soffice, quindi insaporire con sale e pepe.

Insaporire i medaglioni di filetto di maiale con sale, pepe e la cannella macinata, quindi cuocere a fuoco lento con il burro da cucina.

Per la salsa:

Far bollire la pasta di curry rosso thailandese, il brodo e la salsa alla panna e lasciar cuocere un pochino. Insaporire con sale e pepe e, prima di servire, aggiungere 2 cucchiaini di panna montata.

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g Patate farinose
- 1 Baccello di vaniglia
- 2 dl Latte
- ½ dl Panna
- 30 g Burro
- Sale e pepe macinati
- 8 Medaglioni di filetto di maiale
- 1 cucchiaio burro da cucina
- Cannella macinata
- ½ cucchiaino da tè pasta di curry rosso thailandese
- 1 dl Brodo forte
- 1 dl Salsa alla panna
- 2 cucchiaini panna montata





Filetto di orata alle verdure mediterranee

Preparazione:

Insaporire il filetto di orata con sale e pepe e cuocerlo a vapore nella pentola a vapore per 12 minuti a 80° C.

Tagliare grossolanamente i peperoni e le cipolline, quindi cuocere a vapore nella pentola a pressione per 20 minuti a 100° C. Dividere in quattro i carciofi e le olive a metà. Cuocere tutta la verdura in una padella con un po' di olio al limone e insaporire con sale e pepe. Aggiungere il prezzemolo tritato e servire caldo con l'orata.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 Pz. Filetti di orata
- Sale e pepe macinati

- 1 Pz. Peperoni gialli
- 1 Pz. Peperoni rossi
- 2 Pz. Cipolline
- 100 g Carciofi in scatola
- 80 g Olive miste
- 2 cucchiaini olio al limone
- 1 cucchiaio prezzemolo italiano





Filetto di vitello affogato con salsa al cren al cantadou su letto di porri

Preparazione:

Tagliare il porro a striscioline, lavarlo e metterlo in un cestello.

Tagliare il coriandolo, insaporire il filetto di vitello con sale e pepe, rivoltarlo nel coriandolo, quindi affogarlo con il porro nella pentola a pressione per 20 minuti a 100° C.

Scaldare il burro, aggiungere il porro affogato e mescolare insieme. Insaporire con sale e pepe.

Per la salsa:

Cuocere il cren al cantadou insieme al fondo di cottura del vitello e lasciare sul fuoco per 5 minuti, fino a che la salsa non ha raggiunto la consistenza desiderata. Insaporire con sale e pepe.

Tagliare il filetto sottile e posarlo sul letto di porri. Condire con la salsa al cren mettendola in torno al piatto.

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g Filetto di vitello in pezzi
- 1 Mazzo coriandolo
- Sale e pepe macinati

- 400 g Porri
- 3 g Burro

- 125 g Cantadou con cren
- 1½ dl Fondo di cottura del vitello (o brodo chiaro)





Riso variopinto alle verdure con latte di cocco e gamberoni

Preparazione:

Preparare la verdura e i funghi, lavarli e tagliarli a pezzetti. Mettere il riso in una pirofila resistente al fuoco e aggiungere la verdura e il lemongras. Portare ad ebollizione il latte di cocco e il brodo, quindi insaporire con il curry, il sale e il pepe. Versare il composto sul riso e lasciare evaporare per circa 35 minuti a 100° C nella pentola a pressione.

Sbucciare gli spicchi d'aglio e tritarli, quindi cuocerli con i gamberoni nell'olio d'oliva. Condirli con sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g Verdure miste a piacimento: carote, sedano a coste, zucchetti, cavolfiore, taccole, cipolle, funghi champignon ecc
- 250 g Riso asciutto
- 1 Pz. Lemongrass
- 2 dl Latte di cocco
- 1½ dl Brodo di pollo
- 1 cucchiaino curry
- Sale e pepe macinati

- 600 g Gamberoni
- 6 Pz. Spicchi d'aglio
- 2 cucchiai olio d'oliva





Conserva di zucchini al curry

Preparazione:

Tagliare a cubetti gli zucchini, i peperoni e le cipolle. Salare leggermente la verdura e lasciarli scolare tutta la notte in un colino. Il giorno dopo, sciacquare la verdura con acqua, lasciarla asciugare bene e metterla in un vasetto.

Far bollire aglio, acqua, zucchero, curry in polvere, sale e un po' di pepe macinato e versare nel vasetto con la verdura. Mettere quindi il vasetto in una pentola a pressione, e sterilizzandolo a 100° C per 15 - 20 minuti (a seconda della dimensione del vasetto).

Ingredienti per 1,5 kg di zucchini:

1½ kg	Zucchini
2 Pz.	Peperoni (rossi e gialli)
2 Pz.	Cipolle
5 dl	Aceto di vino bianco
5 dl	Acqua
200 g	Zucchero
1½	cucchiaini curry in polvere (non troppo piccante)
25 g	Sale
	Pepe macinato





Flan al caffè con amaretto

Preparazione:

Portare a ebollizione il latte e la panna. Tagliare il baccello di vaniglia e grattare via la polpa con un coltello. Mettere il baccello di vaniglia e la polpa nel latte caldo. Sbattere insieme le uova, il tuorlo e lo zucchero e mescolare il tutto con il latte vanigliato caldo. Versare il composto in un setaccio, quindi insaporirlo con l'amaretto e il caffè.

Suddividere il composto in tazze da caffè e lasciar cuocere a 80° C per 25 minuti nella pentola a pressione. Lasciar raffreddare le tazze e prima di servire, guarnire a piacere con ciuffetti di panna.

Ingredienti per 4 persone:

2 dl	Latte
1½ dl	Panna
1 Pz.	Baccelli di vaniglia
3	Uova
1	Tuorlo
50 g	Zucchero
½ dl	Amaretto
1½	cucchiaini caffè solubile





Treccia al burro

(solo per forno per cottura a vapore con grill)

Preparazione:

Mettere la farina in una terrina. Scaldare appena il latte (tiepido), sciogliere dentro il burro e il lievito e, dopo aver aggiunto l'uovo e il sale, lavorare l'impasto fino a renderlo morbido. Mettere l'impasto in una grossa scodella e coprirlo con uno straccio umido e lasciarlo lievitare per circa un'ora.

Dividere l'impasto in due metà uguali, modellarle e intrecciarle come una corda. Se possibile, lasciar lievitare ancora per 10 minuti, spennellare con il tuorlo e cuocere in forno per circa 30 minuti a 200° C con il grill.

Ingredienti:

2½ dl	Latte
10 g	Sale
20 g	Lievito
70 g	Burro
½	Uovo
500 g	Farina di grano
½	Tuorlo
1	cucchiaino acqua





Asparagus salad with smoked salmon on a lemon and sour cream sauce

Preparation:

Snip about 1 cm off the tips of the asparagus and peel the lower part with an asparagus peeler. Then steam in the steamer at 100°C for 15 minutes until soft. Leave to cool briefly in cold water.

Prepare the iceberg salad, cut it up, wash it, and distribute it in bowls. Cut the asparagus into pieces and add.

Mix all the ingredients for the sauce, season with salt and pepper, and distribute over the asparagus. Add the smoked salmon slices and decorate as required with the salmon roe.

Ingredients for 4 people:

- 500 g green asparagus
- ¼ iceberg salad
- 120 g sliced smoke salmon
- 180 g sour cream
- ½ lemon (juice and rind)
- Salt and pepper from the mill
- 1 tsp oil of limes

Salmon roe for decoration as required





Mushroom terrine lemon oil pesto

Preparation:

Cut the crusts off the toast and dice it small. Whisk the milk, cream, and eggs and pour the mixture over the diced toast. Prepare and wash the chanterelle mushrooms. Warm the butter in a frying pan. Chop the onions and garlic very fine and sear them in the butter. Add the mushrooms and continue cooking until all the juice has been absorbed.

Now chop the big mushrooms with a big vegetable knife into large pieces and add to the toast together with the parsley. Mix the mass well, season with salt and pepper. Place in a terrine dish lined with transparent foil, cover it with transparent foil, and poach in the steamer at bei 85°C for 35 minutes.

For the lemon oil pesto:
Mix the lemon oil and the sambai olek together with the grated lemon peel and a little juice and season with salt and pepper.

Serve the terrine luke-warm.

Ingredients for 4 people:

- 100 g toast
- 1 dl milk
- 1½ dl cream
- 2 eggs
- 400 g egg dumplings
- 30 g butter
- ½ onion
- 3 cloves of garlic
- 1 tbsp chopped parsley
- Salt and pepper from the mill

- 4 tbsp lemon oil
- 1 spoon sambal olek
- ½ grated lemon peel
- ½ teasp lemon juice
- lemon thyme for decoration





Wiener sausages in pastry as hors d'oeuvre

(only for steaming oven with grill)

Preparation:

Roll out the pastry into a rectangle about 2 mm thick and cut with a pastry wheel into strips 2 cm wide. Brush the pastry strips with mustard and wrap them round the sausages. Brush the pastry with yolk of egg and leave to cool for about 10 minutes before baking.

Place the sausages on baking paper and bake for about 20 minutes at 200°C. Cut the sausages into discs about 2 cm thick. Skewer the olives and the halved cherry tomatoes with the toothpicks and stick them into the discs of sausage.

Ingredients for 4 sausages:

200 g	pastry
1 tbsp	mustard
4	Wiener sausage
½	yolk of egg
24	olives
12	cherry tomatoes
24	toothpicks





Diced salmon with lettuce on raspberry vinaigrette

Preparation:

Dice the salmon and marinate with grated lemon peel, chopped pepper, and salt. Place the diced fish on the buttered perforated plate and steam in the steamer at 80°C for about 6 minutes.

For the raspberry vinaigrette:
Mix all the ingredients and season with salt and pepper.

Prepare and wash the lettuce and arrange on a plate. Place the poached diced salmon and the raspberries on top and drizzle the raspberry vinaigrette over them.

Ingredients for 4 people:

300 g	Salmon filet without the skin
½	grated lemon peel
	Chopped black pepper
	Salt
1 dl	rapeseed oil
3 tbsp	raspberry vinegar
2 tbsp	bouillon
1 pinch	sugar
	Salt and pepper from the mill
½	grated lemon peel
	Lettuce as required
20	raspberries





Saffron soup with scallops

Preparation:

Flavour the scallops with salt and pepper and poach them in the steamer at 80°C for 10 minutes.

For the soup:

Cut the fennel into fine strips and sear it in the hot butter. Add the saffron and dilute with the Pernod. Add the poultry bouillon and boil gently for about 10 minutes. Thicken the soup with Maizena. Add the cream, season with salt and pepper. Halve the tomatoes, remove the seeds, and dice finely. Shortly before serving, add the diced tomatoes to the soup as well. Place the scallops in the middle of the plate, pour the hot soup over them, and garnish with basil.

Ingredients for 4 people:

- 4 big scallops
Salt and pepper
- ½ fennel
- 30 g butter
- 1 saffron powder
- 2 tbsp Pernod or Ricard
- 5 dl poultry bouillon
- 2 tbsp Maizena express (instant thickening agent)
- 1½ dl cream
- 1 Tomato
- Basil for decorating





Breast of chicken tonnato

Preparation:

Season the chicken breasts with salt and pepper and steam in the steamer at 100°C for about 20 minutes. Then leave to cool.

Puree the tuna fish, salad sauce, bouillon, mustard, and mayonnaise very fine with an electric blender and season with salt and pepper.

Slice chicken breasts very fine (i.e. "tonnato"), arrange on a plate, and drizzle the tuna sauce over them. Decorate with capers and chopped pepper.

Ingredients for 4 people:

- 4 chicken breasts
- Salt and pepper from the mill
- 50 g tuna fish
- 1 dl French salad sauce
- ½ dl testy poultry bouillon
- ½ tsp mustard
- 2 tbsp mayonnaise

Capers for decoration
Chopped black pepper





Monkfish kebab with lemon grass and coconut curry sauce

Preparation:

Skewer the monkfish medallions with lemon grass and season with salt and pepper. Then poach in the steamer at 80°C for 15 minutes.

For the sauce:

Heat the butter, add the curry powder, and heat. Dilute with poultry stock and coconut milk and bring to the boil. Cut the lemon grass into pieces and simmer for 10 minutes with the other ingredients. Pour the sauce through a sieve shortly before serving, season with salt and pepper, and mix to a foam with an electric blender.

Steam the sugar peas in the steamer at 100°C for 15 minutes, sauté briefly in a little hot butter, and season with salt and pepper.

Ingredients for 4 people:

- | | |
|--------|-------------------------------|
| 4 | large monkfish medallions |
| 4 | lemon grass |
| | Salt and pepper from the mill |
| 30 g | butter |
| ½ tbsp | curry |
| 1 dl | poultry bouillon |
| 2 dl | coconut milk |
| 1 | lemon grass |
| 1 tsp | Maizena express |
| 200 g | sugar peas |
| 20 g | butter |





Pork filet medallions on red Thai curry sauce with vanilla potato stock

Preparation:

Peel the potatoes, cut into pieces, and steam in the steamer at 100°C for 40 minutes. Cut open the vanilla pods and scratch out the marrow with a knife. Boil up the milk, cream, butter, and vanilla pods and the marrow briefly and leave to soak.

Strain the potatoes through a strainer or potato press and add hot vanilla milk. Stir the stock with a wooden spoon into an airy puree, and season with salt and pepper.

Flavour the pork filet medallions with salt, pepper, and plenty of ground cinnamon and fry in hot butter.

For the sauce:

Boil up the Thai curry paste, bouillon, and sauce cream and simmer a little. Season with salt and pepper and add 2 tablespoons of cream shortly before serving.

Ingredients for 4 people:

800 g	floury potatoes
1	Vanilla pods
2 dl	milk
½ dl	cream
30 g	butter
	Salt and pepper from the mill
8	Pork filet medallions
1 tbsp	frying butter
	Ground cinnamon
½ tsp	red Thai curry paste
1 dl	tasty bouillon
1 dl	sauce cream
2 tbsp	whipped cream





Red snapper filet on Mediterranean vegetables

Preparation:

Season the red snapper filet with salt and pepper and steam in the steamer at 80°C for 12 minutes.

Chop the pepperoni and spring onions into large pieces and steam them in the steamer at 100°C for 20 minutes. Quarter the artichokes and halve the olives. Fry all the vegetables in a frying pan with a little oil of lime, season with salt and pepper. Mix in the chopped parsley and serve hot with the red snapper.

Ingredients for 4 people:

- 4 Red snapper filets
- Salt and pepper from the mill

- 1 yellow pepperoni
- 1 red pepperoni
- 2 spring onions
- 100 g artichokes (canned)
- 80 g mixed olives
- 2 tbsp oil of lime
- 1 tbsp Italian parsley





Poached veal filet with Cantadou horseradish sauce on leeks

Preparation:

Cut the leeks into strips, wash, and place in a colander.

Chop the coriander, season the veal filet with salt and pepper, stir into the coriander, and then poach together with the leeks in the steamer at 100°C for about 20 minutes.

Warm the butter, add the poached leeks and stir them in briefly. Season with salt and pepper.

For the sauce:

Boil up the Cantadou horseradish sauce with the veal stock and leave to soak in for at least 5 minutes until the sauce has reached the required consistence. Season with salt and pepper.

Slice the veal filet fine and arrange on the leeks. Arrange the horseradish sauce around the dish.

Ingredients for 4 people:

600 g	veal filet, whole
1 bunch	coriander
	Salt and pepper from the mill
400 g	leeks
30 g	butter
125 g	Cantadou (cheese) with horseradish
1½ dl	veal stock (or clear bouillon)





Coloured rice with coconut milk and Black Tiger shrimps

Preparation:

Peel, and scrape, the vegetables and mushrooms, then wash them and chop them. Pour the dried rice into a fireproof bowl and add the vegetables and lemon grass. Boil up the coconut milk and the bouillon and season with curry, salt, and pepper. Pour the hot liquid over the rice and steam in the steamer for about 35 minutes at 100°C.

Peel and dice the garlic and fry with the shrimps in hot olive oil. Flavour with salt and pepper.

Ingredients for 4 people:

- 500 g mixed vegetables of any kind, e.g.: carrots, celery, zucchini, cauliflower, sugar peas, onions, or mushrooms
- 250 g dried rice
- 1 lemon grass
- 2 dl coconut milk
- 1½ dl chicken bouillon
- 1 tbsp curry
- Salt and pepper from the mill
- 600 g Black Tiger shrimps
- 6 cloves of garlic
- 2 tbsp olive oil





Preserve zucchini with curry

Preparation:

Dice the zucchini, pepperoni, and onions very small. Salt the vegetables lightly and leave them to drain overnight in a draining sieve. Rinse with water next day, leave to drain again well, and fill into preserving jars. Boil up the vinegar, water, sugar, curry powder, salt, and a little pepper from the mill and add it to the vegetables in the jars. Now sterilise the preserves in the steamer at 100°C for 15 to 20 minutes, depending on the size of the jars.

Ingredients for 1.5 kg zucchini:

1½ kg zucchini
2 pepperoni (red and yellow)
2 onions
5 dl white wine vinegar
5 dl water
200 g sugar
1½ tbspp curry powder (medium-hot)
25 g salt
Pepper from the pepper mill





Coffee flan with Amaretto

Preparation:

Boil up the milk and the cream. Cut up the vanilla pods and scratch out the marrow with a knife. Add the marrow and the vanilla pods to the hot milk. Blend the eggs, yolk of egg, and sugar together and stir them into the hot vanilla milk. Pour the whole mass through a sieve and flavour with Amaretto and instant coffee.

Pour the liquid into coffee cups and solidify in the steamer at 80°C for 25 minutes. Leave the cups to cool. Before serving, decorate each as desired with a rosette of cream.

Ingredients for 4 people:

2 dl	milk
1½ dl	cream
1 St.	Vanilla pods
3	eggs
1	yolk of egg
50 g	sugar
½ dl	Amaretto
1½ tbsp	instant coffee





Plaited butter loaf

(only for steaming oven with grill)

Preparation:

Pour the flour into a bowl. Warm the milk slightly (luke-warm). Dissolve the butter and yeast in it and knead it together with the egg and the salt to a smooth dough. Place the dough in a large bowl, cover it with a damp cloth, and leave it to rise for about an hour.

Split the dough into halves, shape them into strips, and plait them. If possible, leave them to rise for another 10 minutes. Brush on the egg yolk and bake them for about 30 minutes at 200°C.

Ingredient:

2½ dl	milk
10 g	salt
20 g	yeast
70 g	butter
½	Egg
500 g	white flour
½	white of egg
1 tbsp	water



the smart art of cooking



Switzerland

Trisa Electro AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen
info@trisaelectro.ch
++41 41 933 00 30

Germany

HKS
Satellitentechnik Vertriebs GmbH
Graf von Stauffenbergstrasse 8
D-63150 Heusenstamm
HKS-GmbH@T-online.de
++49 (6104) 5920

Austria

Franz Holzbauer
Service GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach
service@trisaelectro.at
++43 (2647) 4304070

www.trisaelectro.ch

