

Kochen mit Dynamic Professional!

Wir bedanken uns bei Fabrice Augereau, Küchenchef im Château de la Pigossière und bei David Sagot, "Les paniers de David" für ihre Teilnahme an unserem Fotoshooting und für ihre Rezepte.



Wählen Sie das Gerät aus, das für Ihre Bedürfnisse am besten geeignet ist! Finden Sie mit den Rezepten, die in Zusammenarbeit mit zwei erfahrenen Küchenchefs entwickelt wurden, schnell und einfach Ihren neuen Dynamic-Mixer und das richtige Zubehör.



◀ **Fabrice Augereau,**
Küchenchef im Château de
la Pigossière,
Pont-Saint-Martin (44),
FRANKREICH



◀ **David Sagot,**
"Les Paniers de David"
Verkauf von regionalen, saiso-
nalen und Bio-Produkten.
www.lespaniersdedavid.com
Saint-Fiacre-sur-Maine (44)
FRANKREICH

Welches Messer für welchen Verwendungszweck?



Messer mit 2 Klingen:
zum Mixen von Gemüsesuppen, Gemüsepüree, zum Herstellen von Patisserie



Emulgiermesser mit 4 Klingen:
für Cremes und Gemüsecremesuppen, bestimmte Saucen, Kräuteröl.



Scheibe zum Aufschlagen von Schlagsahne



Emulgierscheibe:
feine Kräuteremulsionen, Zubereitungen auf Frischkäsebasis, luftige Patisserie-massen.

Schlagsahne

ZUTATEN:

50 cl Schlagsahne

Feines Salz (nach Belieben)

- Geben Sie die Sahne in den transparenten Dynamic-Messbecher.
- Würzen.
- Schlagen Sie die Sahne mit dem Dynamic-Schlagaufsatz.
- Abschmecken und aufbewahren



VERWENDETES ZUBEHÖR



Kräuteremulsion

ZUTATEN:

Glatte Petersilie (1 Bund)

50 cl Olivenöl

- Petersilie waschen und die Stiele entfernen. Petersilie im Dynamic-Kutter hacken und zur Seite stellen.
- Gehackte Petersilie in ein hohes Gefäß geben und 25 cl Öl hinzugeben. Mit der Dynamic-Emulgierscheibe emulgieren und nach und nach das restliche Öl hinzugeben.
- Sofern gewünscht, können Sie auch den Turboaufsatz verwenden, um ein grüneres Öl zu erhalten.



VERWENDETES ZUBEHÖR



Emulgierter Ziegenfrischkäse mit Kräutern

ZUTATEN:

Glatte Petersilie (1/2 Bund)
Schnittlauch (1/2 Bund)
300 g Ziegenkäse natur
10 cl Schlagsahne
Salz, schwarzer Pfeffer (nach Belieben)

- Petersilie waschen und die Stiele entfernen. Petersilie im Dynamic-Kutter hacken und zur Seite stellen.
- Den in Stücke geschnittenen Ziegenkäse und die Sahne in einen hohen Behälter geben und würzen.
- Mit der Dynamic-Emulgierscheibe emulgieren und nach und nach das restliche Öl hinzugeben.
- Im Kühlschrank aufbewahren.
- Kann zur Herstellung von Nocken als Suppeneinlage oder als Vorspeise verwendet werden.

VERWENDETES ZUBEHÖR



Gazpacho

Für 8 Personen

ZUTATEN:

800 g reife Tomaten
1 lange Gurke
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Zitronen
5 ml Essig
1 ml Olivenöl
25 cl Wasser
Basilikum (1/2 Bund)
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer (nach Belieben)

- Das Gemüse waschen, die Gurke schälen, Kerne aus den Paprikaschoten und der Gurke entfernen.
- Das in Stücke geschnittene Gemüse in einen hohen Behälter geben. Alle Zutaten mit dem 4-Klingenmesser zu einem feinen und homogenen Püree mixen.
- Das Öl, den Essig und den Zitronensaft sowie das Basilikum hinzugeben, und würzen Die Masse mit dem 4 Klingenmesser emulgieren.
- Eiswasser nach und nach hinzugeben, bis die gewünschte Sämigkeit der Suppe erreicht wurde.
- Gut durchrühren und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Auf einem Teller oder in einem Glas anrichten und mit einigen Blättchen Petersilie oder Basilikum dekorieren.

VERWENDETES ZUBEHÖR



Linsencremesuppe mit Mohn

ZUTATEN:

700 g Linsen

GARNITUR:

40 g Butter
20 g Schweinebauch
80 g Lauchgrün
80 g Karotten
80 g Zwiebeln
1 Kräuterbouquet
2 Knoblauchzehen

FLÜSSIGKEIT:

2 l Wasser/Geflügelfond

GARNITUR:

100 ml Schlagsahne
Mohnsamen (nach Belieben)

GEWÜRZE:

Grobes Salz (nach Belieben)
Feines Salz (nach Belieben)

- Gemüse putzen und waschen.
- Lauch, Karotten und Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden.
- Schweinebauch in Stücke schneiden.
- Die Gemüsescheiben und den Schweinebauch in Butter anschwitzen, dann die Linsen hinzugeben und mit kaltem Wasser aufgießen.
- Zum Kochen bringen, das Kräuterbouquet und den Knoblauch hinzugeben.
- Für 30 bis 40 Minuten leicht köcheln lassen, Topf abdecken.
- Sahne in eine Rührschüssel geben und würzen. Die Sahne mit dem Dynamix und der Schlagscheibe schlagen. Kühl stellen.
- Prüfen, ob die Suppe gar ist. Kräuterbouquet entfernen. Mit dem Dynamic-Turboaufsatz mixen und abschmecken.
- Suppe anrichten, Suppe mit Sahnehaube dekorieren und einige Mohnsamen darüberstreuen.

VERWENDETES ZUBEHÖR



Himbeercoulis



ZUTATEN:

500 g gefrorene Himbeeren
500 g Puderzucker
Zitrone (1/2 Stück)

- Aufgetaute Himbeeren, Zucker und Zitrone in eine Schüssel geben.
- Mit dem Dynamix und dem Turboaufsatz mixen, bis ein glattes Püree entsteht.

VERWENDETES ZUBEHÖR



Birnenmus mit roten Früchten

ZUTATEN:

600g Birnen
Zitrone (1/2 Stück)

Sirup

1,5 l Wasser
150 g Zucker

Dekoration

4 frische Himbeeren
8 cl Himbeerpüree
4 Minzblätter

- Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen mit Zitronensaft beträufeln. In grobe Stücke schneiden und zur Seite stellen.
- In einem Kochtopf Wasser und Zucker zum Kochen bringen.
- Die Birnen hinzugeben und für 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit einem Messer anstechen, um zu prüfen, ob die Birnen gar sind.
- Wenn die Birnen weich sind, diese in die Dynamic-Edelstahlschüssel geben und mit dem Dynamix 4-Klingenmesser pürieren (für ein noch feineres Ergebnis mixen Sie mit dem Turboaufsatz).
- Birnenmus in 4 Gläschen geben.
- Himbeercoulis hinzugeben und mit einer Himbeere und einem Minzblatt dekorieren.

VERWENDETES ZUBEHÖR



Kürbissuppe, Ziegenkäseemulsion und geröstete Nüsse

ZUTATEN:

40 g Butter
300 g Lauch
3 kg Kürbis
4 l Wasser oder Gemüsefond

Ziegenkäseemulsion:

150 g Ziegenkäse
80 g Sahne

Zum Veredeln:

100 g geröstete Nüsse

Gewürze:

Salz nach Belieben

- Den in feine Scheiben geschnittenen Lauch in Butter anschwitzen, den in Stücke geschnittenen Kürbis dazugeben, leicht anschwitzen, mit dem Wasser oder Gemüsefond aufgießen, würzen und kochen.
- Am Ende der Garzeit mit dem Dynamic Junior Turbo mixen, bis Sie eine feine Suppe erhalten.
- Ziegenkäse mit der Sahne und mit der Emulgierscheibe mixen. Würzen und kühlstellen.
- Nüsse rösten und in dem Kutter zerkleinern.
- Suppe in einem tiefen Teller anrichten, mit einem Klecks Ziegenkäse garnieren und mit gerösteten Nüssen bestreuen.

VERWENDETES ZUBEHÖR



Petersilien-/ Kartoffelpüree

ZUTATEN:

5 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 l Vollmilch
160 g Butter

Garnitur:

500 g Schalotten
50 g Butter
Knoblauch (1/2 Knolle)
Glatte Petersilie (1 Bund)
Olivenöl (nach Belieben)

Gewürze:

Grobes Salz
Feines Salz
Muskatnuss

- Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden.
- Kartoffeln in einen Kochtopf geben, mit Wasser bedecken, würzen und mit 20-30 Minuten im Salzwasser kochen. Mit einem Messer den Garzustand der Kartoffeln prüfen.
- Schalotten schälen und mit dem Kutter zerkleinern.
- Die zerkleinerten Schalotten anschwitzen.
- Knoblauch schälen und den Keim entfernen. Petersilie waschen und die Stiele entfernen.
- Im Kutter den Knoblauch mit der Petersilie und etwas Olivenöl mixen. Knoblauch und Petersilie zu den Schalotten geben und zur Seite stellen.
- Kartoffeln abgießen. $\frac{3}{4}$ der Milch und die Butter in den Kochtopf geben. Kartoffeln hinzugeben und mit dem Dynamic Master und dem Pürierstab mixen und stampfen.
- Die restliche Milch hinzugeben und abschmecken.
- Die Garnitur hinzugeben und gut durchrühren.

VERWENDETES ZUBEHÖR



Schweine-Petersilienfarce

ZUTATEN:

400 g Schweinenacken
100 g frischer Schweinebauch
80 g Zwiebeln
40 g Butter
Petersilie (1/4 Bund)
50 cl Weißwein

Gewürze:

Feines Salz (nach Belieben)
Schwarzer Pfeffer (nach Belieben)

- Herausnehmen und kühl stellen.
- Verwenden Sie Ihre Farce für verschiedene Gerichte (Füllen von Fleisch, Gemüse etc.)

- Schweinenacken und Schweinebauch in Stücke schneiden und zur Seite stellen.
- Zwiebel schälen, mit dem Dynamic Kutter zerkleinern und zur Seite stellen.
- Petersilie waschen, die Stiele entfernen, mit dem Dynamic Kutter zerkleinern und zur Seite stellen.
- Zwiebeln in Butter anschwitzen, Weißwein hinzugeben und vollständig einkochen lassen. Herausnehmen und zur Seite stellen.
- Die Schweinefleischstücke im Kutter sehr fein zerkleinern, die Zwiebeln und die Petersilie hinzugeben und würzen.
- Kurz mit dem Kutter durchmixen, um eine homogene Masse zu erhalten.



VERWENDETES ZUBEHÖR





Gazpacho



Schokoladentörtchen an Himbeercoulis



Kartoffelpüree mit Petersilie

Birnenmus mit roten Früchten



Linsensuppe mit Sahne und Mohn

Süßkartoffelpüree



Kürbissuppe, Ziegenkäseemulsion und geröstete Nüsse

