

Presseinformation Thermomix® Österreich

**Vorwerk Austria GmbH
& Co. KG, Thermomix®**
Handelskai 92/ Rivergate
1200 Wien

www.vorwerk.at

Genüssliche Liebeserklärung zum Valentinstag

Influencerin „constantly_k“ und Thermomix® Österreich sorgen für Romantik

Bekanntlich geht Liebe ja durch den Magen. Aus diesem Grund hat die Influencerin Karin Teigl, alias „constantly_k“ gemeinsam mit Thermomix® eine Menü-Idee für ein romantisches Rendezvous in den eigenen vier Wänden entwickelt, die garantiert das Herz des Liebingsmenschen höherschlagen lässt.

[Wien, 03.02.2023] Wir wollen nicht lügen – wir lieben ein köstliches Abendessen am Valentinstag. Noch romantischer wird es, wenn das Dinner zu Hause stattfindet. Deshalb haben die österreichische Influencerin und Unternehmerin Karin Teigl (constantly_k) und Thermomix® für alle, deren Liebesprache Essen ist, ein ganzes Menü für den Valentinstag kreiert.

„Auch, wenn mein Partner und ich natürlich nicht einen speziellen „Feiertag“ im Jahr brauchen, um unsere Liebe auszudrücken, mag ich den Valentinstag trotzdem sehr gerne. Viele verlieren nämlich vor lauter Stress das Wesentliche aus den Augen und dabei bleibt die gemeinsame Zeit leider oftmals auf der Strecke. Hier geht es aber nicht um große Gesten, Kleinigkeiten wie eben ein selbstgekochtes Essen oder sogar eine Karte, mit der man der liebsten Person einfach mal dankt, reichen vollkommen aus“, erklärt Karin Teigl. Über die Wahl des Menüs sagt die gebürtige Salzburgerin: „Unseren ersten Thermomix® haben wir zu unserer Hochzeit vor fast sieben Jahren bekommen - Das erste Gericht, das damals gemeinsam gekocht wurde, war tatsächlich ein Risotto. Deshalb darf der diesjährige Hauptgang mit Lachs keinesfalls in unserem Menü fehlen. Buchteln mit Powidl oder Marillenmarmelade sind das Highlight meines Mannes – hier kann es schon passieren, dass das ganze Blech auf einmal weggeputzt wird.“

Für alle, die das Valentinstags-Dinner von Karin Teigl zuhause gerne nachkochen möchten, gibt es hier das Menü:

VORSPEISE: Tomatencremesuppe

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Zwiebeln, halbiert
- 30 g Butter
- oder 30 g Olivenöl
- 700 g Tomaten, halbiert
- 70 g Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Oregano, getrocknet
- oder 1 TL Pizzagewürz
- 500 g Wasser
- 1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht
- oder 1 Würfel Gemüsebrühe (für 0,5 l)
- 100 g Sahne
- 1 Stängel Basilikum, abgezupft
- 1 Stängel Petersilie, abgezupft



Zubereitung:

1. Knoblauch und Zwiebeln in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Butter zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
3. Tomaten, Tomatenmark, Salz, Zucker und Oregano zugeben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
4. Wasser und Gewürzpaste zugeben und 15 Min./100°C/Stufe 2 garen.
5. Sahne, Basilikum und Petersilie zugeben, **1 Min./Stufe 4-8 schrittweise ansteigend** pürieren, abschmecken und heiß servieren.

HAUPTSPEISE: Lachs mit Zitronenrisotto

Zutaten:

- 800 g Lachsfilet, frisch, ohne Haut, in 6 Stücken
- ¼ TL weißer Pfeffer und etwas mehr zum Würzen
- ½ TL Salz und etwas mehr zum Würzen
- 1 Zitrone, unbehandelt, 1 TL Schale abgerieben, Saft ausgepresst
- 80 g Parmesan, in Stücken
- 1 Knoblauchzehe
- 70 g Schalotten
- 60 g Butter, weich, in Stücken
- 300 g Risottoreis (Kochzeit 18-20 Minuten)
- 150 g Weißwein, trocken
- 850 g Wasser
- 2 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht
- oder 2 Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l)



- 5 Stängel Zitronenthymian, abgezupft, und etwas mehr zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Lachs beidseitig pfeffern und salzen, mit Zitronensaft beträufeln und auf dem VaromaEinlegeboden verteilen. Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen, Varoma verschließen und zur Seite stellen.
2. Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen.
3. Knoblauch und Schalotten in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. 30 g Butter zugeben und 3 Min./100°C/☞/Stufe 1 dünsten.
5. Reis zugeben und ohne Messbecher 3 Min./100°C/☞/Stufe 1 dünsten.
6. Wein, Zitronenschale und 10 g Zitronensaft zugeben und ohne Messbecher 2 Min./100°C/☞/Stufe 1 ablöschen.
7. Wasser, Gewürzpaste, Salz, Pfeffer und Zitronenthymian zugeben und mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen. Varoma aufsetzen und 14 Min./Varoma/☞/Stufe 1 garen.
8. Varoma absetzen, 30 g Butter in den Mixtopf zugeben, mit dem Spatel einmal umrühren, Varoma wieder aufsetzen und 5 Min./Varoma/☞/Stufe 1 fertig garen.
9. Varoma absetzen. Parmesan in den Mixtopf zugeben, mit dem Spatel unter das Risotto heben, ca 1 Minute quellen lassen und abschmecken. Zitronenrisotto auf 6 Teller verteilen, je ein Lachsstück daraufsetzen, mit Zitronenthymian garnieren und sofort servieren.

NACHSPEISE: Buchteln mit Vanillesauce

Zutaten Buchteln:

- 180 g Milch
- 20 g frische Germ
- 30 g Feinkristallzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (8 g)
- oder 1 geh. TL Vanillezucker, selbst gemacht
- 110 g Butter, weich, in Stücken
- 330 g Weizenmehl, glatt, etwas mehr für die Arbeitsfläche
- 2 Eidotter
- oder 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronenschale, gerieben
- 150 g Powidl



Zutaten Vanillesauce:

- 50 g Zucker, fein
- 150 g Schlagobers
- 150 g Milch

- 4 Eidotter
- 1 EL Rum
- 1 Vanilleschote, Mark ausgekratzt
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung Buchteln:

1. Milch, Germ, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 1 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen. Währenddessen eine Schüssel für den Teig einfetten.
2. 60 g Butter, Mehl, Eidotter, Salz und Zitronenschale zugeben, Teig /3 Min. kneten und in die vorbereitete Schüssel umfüllen. Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. 50 g Butter in den Mixtopf geben, 3 Min./50°C/Stufe 1 schmelzen und in eine Schüssel umfüllen.
4. Auflaufform (ca. 25 x 17 cm) mit etwas geschmolzener Butter einfetten.
5. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck (ca. 20 x 40 cm) ziehen oder ausrollen. Teig in acht Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat 1 EL Powidl setzen und die Ränder über der Fülle zusammendrücken. Buchteln in die geschmolzene Butter tauchen und nacheinander mit dem Verschluss nach unten in die Form setzen. Buchteln zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen. Gegen Ende der Gehzeit den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Buchteln ca. 2530 Min. (180°C) goldbraun backen und abkühlen lassen. Währenddessen die Vanillesauce zubereiten.

Zubereitung Vanillesauce:

6. Rühraufsatz einsetzen. Zucker, Schlagobers, Milch, Eidotter, Rum und Vanillemark in den Mixtopf geben und 8 Min./80°C//Stufe 2 erhitzen. Buchteln mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.

Bilder honorarfrei abdruckbar © Vorwerk, Karin Teigl

Bild 01: Karin Teigl mit Thermomix® und Hauptgericht

ÜBER VORWERK

Die Vorwerk GmbH & Co KG ist ein 1883 in Deutschland gegründetes Familienunternehmen. Die Kerngeschäfte umfassen die Produktion und den weltweiten Vertrieb von hochwertigen Haushaltsprodukten im Premiumsegment. In Österreich zählt dazu vorwiegend der Geschäftsbereich Thermomix®, eine multifunktionale Küchenmaschine, die mit zahlreichen Kochfunktionen und Modi sowie mehr als 80.000 individuell angepassten Rezepten auf der Rezeptplattform Cookidoo® das tägliche Kochen erleichtert. Die Angebotspalette von Vorwerk umfasst außerdem die Premium Raumpflege- und Reinigungssysteme der Marke Kobold. Kobold steht nicht nur für ein rundum sauberes Zuhause, sondern vor allem für eines: Innovation, Qualität und Langlebigkeit. Das Herzstück des Unternehmens ist der direkte Kontakt zu den Kund:innen, bei dem der Servicegedanke, persönliche Beratung und individuelle Lösungen im Fokus stehen. In Österreich erfolgt der Verkauf der vielseitigen Haushaltsgeräte in den drei Vorwerk Stores, im offiziellen Online Shop und über den nach wie vor wichtigsten Verkaufskanal, den Direktvertrieb: Österreichweit sind so bereits 3.500 selbstständige Thermomix® Berater:innen im Einsatz. Weltweit darf sich Vorwerk sogar über rund 100.000 selbstständige Kobold und Thermomix® Berater:innen freuen. Weitere Informationen unter corporate.vorwerk.com/at/ und www.vorwerk.at

thermomix



RÜCKFRAGEHINWEIS

Magdalena Blümel

Vorwerk Austria GmbH & Co KG

Handelskai 92/Rivergate, 1200 Wien

+43 664 8823 8236

magdalena.bluemel@vorwerk.at

Lisa Liegl

Himmelhoch GmbH

Wohllebeng. 4/6+7, 1040 Wien

+43 676 37 38 848 lisa.liegl@himmelhoch.at