

THERMOMIX®

Einfach. Selbst. Gemacht.

#2 März 2021 5 €

ZEHN REZEPTE FÜR DAS FEST

Ein Hoch auf Ostern



41

Rezepte

SPARGELSAISON

Der Frühjahrsbote in fünf köstlichen Varianten

BONJOUR MON AMOUR

Von Aligot bis Bouchées à la Reine genießen wir französische Bistroküche

YUMMY NOODLES

Suppen, Bowls und mehr mit asiatischen Nudeln

12 Spargel

Ausgestochen köstlich

Wir kosten die Spargelsaison mit abwechslungsreichen Rezepten aus und verputzen weiße sowie grüne Stangen

22 Frohe Ostern!

Zehn tolle Rezepte

Ob Brunch, gemütliches Dinner oder Cocktailabend: Feiere Ostern ganz nach deinem Geschmack



22

Titel-
thema

68 Lieblingsrezept

Toprezept der Repräsentantin
Möhren-Pfirsich-Torte

70 Alles Banane?

Süßes und Herzhaftes

Von Tarte Tatin bis Putenschnitzel mit Curry-Bananen-Sauce bereiten wir Leckeres mit Dessert- und Kochbananen zu



70

38

Pikante
Lammhackbällchen
mit Sauce Pistou



38 Bistroküche

Wie in Frankreich

Von Aligot bis Bouchées à la Reine genießen wir französische Häppchen wie im Bistro

48 Kochschule

Wurzel alles Guten

Schritt für Schritt zum Wurzelbrot mit Nüssen und Frühlingskräutern

52 Hallo Frühling!

Von Quiche bis Pudding

Wir hauchen unseren Alltagsgerichten eine frühlingshafte Note ein und tischen jeden Tag etwas Neues auf

80

Gebratene Udon-Nudeln
mit Ente und Sesam



80 Asia Noodles

Udon, Ramen & Mie

Probiere asiatische Nudelklassiker wie Miso-Udon-Suppe, bunte Ramen-Bowl und cremige Mie-Nudeln

Service

- 3 Editorial
- 6 Alles auf einen Blick (Rezeptindex)
- 10 Für dich entdeckt...
- 21 Küchentreff
- 79 Spiel & Spaß mit Thermi
- 90 Vorschau & Impressum

Alles auf einen Blick

So lecker geht es in dieser Ausgabe zu. Viel Spaß beim Nachkochen!

Fit mit
Thermomix®



14 Spargel in Tomaten-sauce



20 Spargel-Carbonara



27 Mediterrane Tomaten-Galette



28 Frühlingsgemüse in Blätterteig



17 Gerösteter Spargel mit Tahinsauce



18 Bunter Spargelsalat



25 Kerbel-Cappuccino



26 Eierplatte Frankfurter Art



31 Lammkeule mit Reis und Bohnen



43 Aligot mit Speck und Frühlingszwiebeln



46 Bouchées à la Reine



42 Pikante Lammhackbällchen



58 Kabeljau-Salat mit Sellerie



60 Tortillas mit Räucherlachs und Gurken



61 Eisbergsalat mit Joghurtdressing



54 Möhren-Kohlrabi-Risotto



56 Spitzkohlquiche mit Bratwurstbällchen



63 Tomaten-Knödel mit Gorgonzola-Sauce



87 Miso-Udon-Suppe

Suppen,
Salate,
Snacks



24 Geflügelsalat mit Chicorée



45 Bretonische Fischfrikadellen



76 Putenschnitzel mit Curry-Bananen-Sauce



78 Kochbananen-Eintopf



81 Gebratene Udon-Nudeln mit Ente



47 Garnelen in „Café de Paris“-Butter



55 Schwarzer Reissalat mit Erdbeeren

Haupt-
gerichte
& Beilagen



19 Knusperspargel im Kräutermantel



82 Cremige Mie-Nudeln



85 Bunte Ramen-Bowl

Es gibt noch
mehr Lecke-
reien!

Rezept-Kompass

Diese Symbole helfen, das passende Rezept zu finden.

- für Anfänger geeignet
- Blitzrezept
- vegetarisch
- vegan
- glutenfrei
- low carb
- all-in-one
- Arbeitszeit
- Gesamtzeit
- Schwierigkeitsgrad
- Anzahl Portionen
- Nährwerte

Symbole bei den Rezepten

Rezepte für TM6, TM5 & TM31

Alle Rezepte sind für den Thermomix® TM6, TM5 und den Thermomix® TM31 geeignet. Ausnahmen sind gekennzeichnet. Die Einstellungen für TM31 am Gerät weichen bei einigen Funktionen von den Einstellungen für TM6 und TM5 ab.

TM6, TM5 bedeutet für TM31

- Teigknetmodus
- Deckel verriegeln/Teigstufe
- Turbo-Modus
- Deckel verriegeln/Turbo
- Linkslauf bei jeder TM Angabe, bei der er benötigt wird, neu eingeben. Nach Ablauf der Zeit wird er automatisch deaktiviert.
- Linkslauf bleibt so lange eingeschaltet, bis er manuell deaktiviert wird. Darauf achten, ob in einer folgenden TM Angabe das Linkslaufsymbol weiter enthalten ist.

- 120°C (Andünsten mit Öl oder Butter)
- Varoma-Taste zum Andünsten

Backen



35 Käse-Sahne-Traum



74 Bananen-Tarte-Tatin

Saucen, Dips, Brotauf- striche



40 Französischer Kräu-
terfrischkäse

Desserts



32 Carrot Cake Trifle



53 Schoko-Pudding mit
Erdbeeren



64 Mandel-Tartelettes



66 Erdbeer-Crumble



73 Banana Pudding

Kochschule



50 Wurzelbrot mit
Nüssen

Getränke



36 Erdbeer-Gin-Fizz

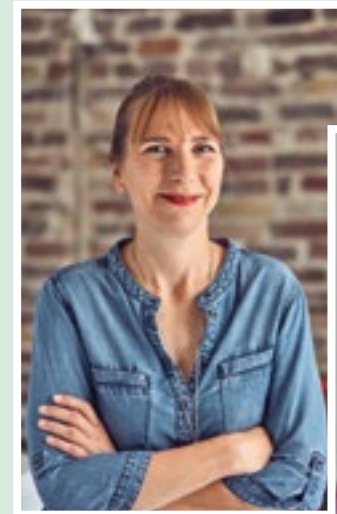


37 Orancello

Lieblings- rezept



69 Möhren-Pfirsich-
Torte



Liebe Leserin, lieber Leser,

während die ersten Blümchen aus dem Boden sprießen, kommt das Osterfest in großen Schritten auf uns zu. Dafür haben wir uns dieses Jahr etwas Besonderes einfallen lassen: Statt eines klassischen Menüs oder Brunch-Büfets geben wir dir eine kunterbunte Rezeptausswahl an die Hand, aus der du dir dein persönliches Festmahl zusammenstellen kannst. Ob du ein klassisches Lammgericht servieren, deinen Lieben einen beschwingten Cocktail reichen oder den Oster-Kaffee-klatz mit einer himmlischen Torte versüßen möchtest, wir haben für jedes deiner Vorhaben ein passendes Rezept parat. So zauberst du dir das Osterfest ganz nach deinem Geschmack!

Mit den ersten Blümchen sprießt auch eine der beliebtesten Früh-lingsdelikatessen aus dem Boden. Wie isst du Spargel am liebsten? Gekocht und mit Sauce Hollandaise – ist doch klar? Dann wird es Zeit für frischen Wind in deiner Spargelküche! Frittiert, gedämpft und gebraten zeigen wir die zarten Stangen von ihrer vielfältigen Seite und kosten ihre Saison in vollen Zügen aus.

Wir wünschen dir und deiner Familie ein frohes Osterfest.

Dein THERMOMIX® Team



*Auf der Suche nach
leichten Gerichten?*

In dieser Ausgabe
findest du 10 leckere
Fit mit Thermomix®-
Rezepte. Du erkennst
sie ganz leicht an
diesem Icon.

Ausgestochen *Köstlich!*

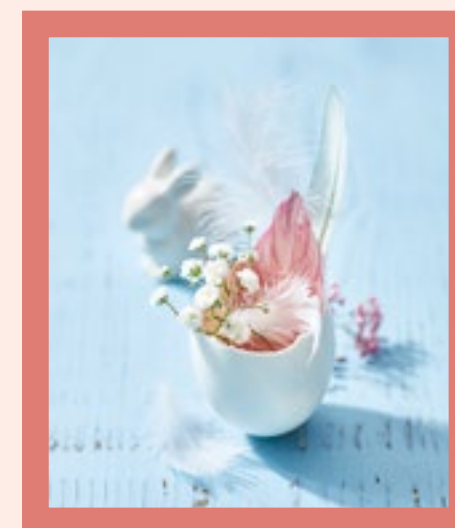
Wenn in der Pfalz die erste Stange aus dem Boden gestochen wird, ist es endlich soweit: Der Frühling ist da. Mit dem Spargelstich wird die Saison der grünen und weißen Stangen in Deutschland eröffnet. Und weil das Gemüse zu unseren liebsten Delikatessen zählt, rösten, dünsten und frittieren wir Spargel in fünf köstlichen Varianten. Mhmm!



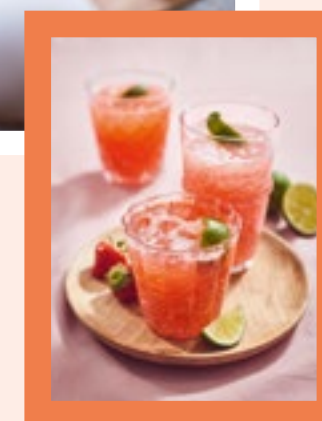
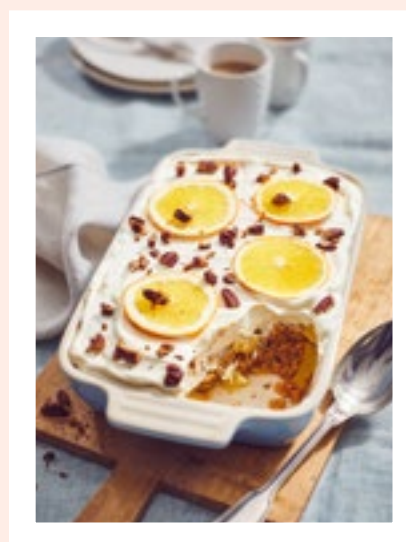
OSTERN, WIE ES UNS GEFÄLLT



Von Brunch über Dinner bis Cocktailabend zauberst du dir dein Osterfest mit unserer Rezeptsammlung genau nach deinem Geschmack. Genieße Orancello, Tomaten-Galette, einen Käse-Sahne-Traum und sieben weitere Gerichte. Frohe Ostern!



FROHE OSTERN



Wurzel alles Guten

Seinem knorrigen Aussehen verdankt **das Wurzelbrot** seinen Namen. Der Verwandte des Ciabatta ist ein klassischer Begleiter auf Geburtstagsbüfets, eignet sich aber auch hervorragend für die abendliche Brotzeit. In unserer Kochschule zeigt dir **Alicja Moskalonek** Schritt für Schritt, wie du das Brot füllst und in die charakteristische Wurzelform bringst.

THERMOMIX®
KOCHSCHULE
BACKEN

Alicja Moskalonek
Thermomix® Rezeptentwicklerin





ALLES TOTAL BANANE?

Bei uns schon! Wir lieben die gelbe Exotin und tischen sie in süßen sowie herzhaften Gerichten auf. Ja, richtig gelesen. In der Banane steckt noch mehr Potenzial, als das eines schnellen Snacks. Überzeuge dich selbst von ihrer Vielfalt – es lohnt sich.

Kaum zu glauben: Über 1.000 verschiedene Bananenarten gibt es weltweit! Die meisten wachsen in mittel- und südamerikanischen Ländern wie Ecuador, Panama, Nicaragua oder Costa Rica – so auch die Cavendish-Banane. Sie ist besser bekannt als Dessert- oder Obstbanane und die gängige Bananensorte in unseren Supermärkten.

In Deutschland zählen Bananen nach Äpfeln zum beliebtesten Obst. Jährlich verputzt jeder Deutsche durchschnittlich 14,7 Kilogramm oder 100 einzelne Bananen. Kein Wunder! Bananen sind nicht nur lecker und praktisch, sondern auch ein fester Bestandteil einer bewussten Ernährung. Sie enthalten wichtige Mineralstoffe wie Calcium, Kalium und Magnesium. Aber wusstest du, dass die Banane botanisch betrachtet eigentlich eine Beere ist? Ja, wirklich!

Nicht nur hierzulande ist die „Beere“ beliebt. In Südamerika, Afrika und Asien gilt die Banane als Grundnahrungsmittel. Dort kommt allerdings eine andere Sorte zum Einsatz: die Kochbanane. Sie enthält mehr Stärke als die Dessertbanane, hat dadurch eine mehlig Konsistenz und schmeckt weniger süß. Sie wird nicht roh verzehrt, sondern gekocht, gebraten oder frittiert und in herzhaften Speisen verarbeitet.



Bananen-Tarte-Tatin

🔪 15 Min. ⏰ 50 Min.

🌱 vegetarisch

🍴 8 Stücke

👤 mittel

📊 Pro Stück: 338 kcal

★ Muscovado-Zucker, Bananen,
Zimt, Nelken

Süße Abwechslung gefällig? Der französischen Tarte Tatin jubeln wir statt Äpfeln mal Bananen unter und zaubern einen herrlichen Kuchen. Das Beste daran: Die himmlische Karamellsauce kochen wir mit dem Thermomix® TM6 ganz einfach selbst. Mit einer Kugel Vanilleeis oder etwas Schlagsahne wird der süße Genuss komplett.



COOKIDOO®

Dieses Rezept
ist ab jetzt in der
**Guided-Cooking-
Funktion** auf
Cookidoo® verfügbar.



Auf den Kopf gestellt:
Tarte Tatins werden in
eine Quicheform ge-
schichtet und nach dem
Backen gestürzt.



🔪 20 Min. ⌚ 40 Min.

🍽️ 4 Portionen

👤 mittel

📊 Pro Portion: 428 kcal

★ Rinderfilet, Ramen-Nudeln, Edamame, Spitzpaprika, Frühlingszwiebeln, Rotkohl, Radieschen

Bunte Ramen-Bowl

Eine Schüssel Japan, bitte! Wir verputzen die japanischen Ramen-Nudeln in einer bunten Bowl mit frischem Gemüse wie Rotkohl, Mais, Edamame und Paprika. Dank des Thermomix® TM 6 können wir das Rindfleisch direkt im Mixtopf anbraten und diesen kunterbunten Mix im Nu aufziehen.

COOKIDOO®
Dieses Rezept
ist ab jetzt in der
**Guided-Cooking-
Funktion** auf
Cookidoo® verfügbar.

Asia-Nudeln im Überblick

Reisnudeln

Nudeln aus Reismehl kommen in unterschiedlichen Stärken vor und werden in vielen asiatischen Ländern gekocht. In Indonesien etwa werden sie gerne in *Bihun Goreng*, einem gebratenen Nudelgericht, serviert.



Eiernudeln

Die spaghettiähnlichen Nudeln werden unter anderem in China zu *Lo mein*, einer Nudelpfanne mit Gemüse und Meeresfrüchten oder Fleisch, zubereitet. Sie werden aus Weizen und Eiern hergestellt.



Mie-Nudeln

In China werden die Weizennudeln als Suppeneinlage, für gebratene Nudelgerichte oder Salate verwendet. Da sie extrem lang sind, werden sie meist in Knäulen getrocknet verkauft.



Glasnudeln

Sie sind eine der bekanntesten asiatischen Nudelsorten. Glasnudeln werden in Thailand, Vietnam und vielen weiteren Ländern verspeist und meist aus der Stärke von Mungobohnen hergestellt.



Ramen

Was wäre eine japanische Nudelsuppe ohne Ramen? Eben! Um die Weizennudel hat sich ein ganzer Kult entwickelt. Ursprünglich stammen Ramen aber aus China.



Reisbandnudeln

Breite Reisnudeln kommen in vielen asiatischen Ländern zum Einsatz. In Thailand zum Beispiel sind sie die Grundlage für *Pad Thai*, in Vietnam ein fester Bestandteil der *Pho*, einer traditionellen Nudelsuppe.



Soba

Übersetzt heißt Soba „Buchweizen“ und genau daraus bestehen die dünnen, japanischen Nudeln. *Kake Soba* ist ein traditionelles Gericht mit einer Brühe aus Reiswein, Sojasauce und Frühlingszwiebeln.



Udon

Zwar entstanden die dicken Udon-Nudeln in China, heute werden sie jedoch vor allem in Korea und Japan verzehrt – etwa im Eintopf *Sukiyaki*. Aber auch in gebratenen Pfannen sind Udon sehr beliebt.

