

 **BORA**

EINFACHE
REZEPTE
FÜR DEN
BORA X BO

**KNUSPRIG
ZART
SAFTIG**

Einfach kochen mit
dem Profi-Dampfbackofen.

LACHS AUF RADIESCHEN- GURKENSALAT

FÜR DEN RADIESCHEN- GURKENSALAT

- 12 Radieschen
- 2 Snackgurken
- 100 ml Weißweinessig
- 1 TL Rohrohrzucker
- ½ TL Meersalz
- ¼ Bund Dill

FÜR DEN LACHS

- 4 Lachs- oder
Lachsforellenfilets
(à 150 g, mit Haut)
- 1 EL Meersalz
- 1 Zitrone
- 2 kleine Schalotten
- 4 TL Olivenöl

FÜR DAS FINISH

- 8 Minzblätter

AUSSERDEM

Vakuuierer und
Vakuuierbeutel





RADIESCHEN-GURKENSALAT

Die Radieschen und die Gurken putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen in eine Schüssel geben. In einer weiteren kleinen Schüssel den Essig, den Zucker und das Salz vermischen. Die Marinade über die geschnittenen Gurken und Radieschen gießen. Den Dill waschen, trocken schütteln, grob hacken und zum Salat geben. Umrühren und für mindestens 1 Std. beiseitestellen.

LACHS

In der Zwischenzeit den Lachs auf allen Seiten salzen. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, schälen und die Schale in vier Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Fischfilets mit je einem Teelöffel Olivenöl, einem Streifen Zitronenschale und einigen geschnittenen Schalotten in einzelne Vakuumierbeutel geben. Die Beutel vakuumieren und für mindestens 30 Min., besser bis zu 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann die Vakuumierbeutel auf den gelochten Garbehälter legen und im X BO (43°, Spezialprogramm „Sous-vidé-Garen“) 15 Min. garen. Den Lachs herausnehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Eine kleine Menge Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Nun den Fisch mit der Hautseite nach unten 1 Min. darin bei mittlerer Hitze braten, wenden und weitere 30 Sek. braten.

FINISH

Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Lachs auf dem Radieschen-Gurkensalat anrichten und mit den Minzblättern bestreut servieren.



Hier geht's
zum Rezeptvideo.

- FÜR DEN SELLERIE**
- 1 Sellerie
 - 15 ml Sesamöl
 - 15 ml Olivenöl
 - 30 g Shawarma-Gewürz
(ersatzweise Gyros-Gewürz)
 - Meersalz
 - Pfeffer aus der Mühle

- FÜR DIE
TSATSIKI-SAUCE**
- 1 Gurke
 - 1 Knoblauchzehe
 - 30 g Dill
 - 5 Minzblätter
 - 400 g griechischer Joghurt
 - Olivenöl
 - Meersalz

**EINFACHE SHAWARMA-
GEWÜRZ-MISCHUNG**

SELBST HERSTELLEN:

- 1 TL Chilipulver
- 2 TL gemahlener
Kreuzkümmel
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 TL Knoblauchpulver
- 1 TL getrockneter Oregano
- ½ TL Pfeffer aus der Mühle



KNOLLENSELLERIE-GYROS MIT TSATSIKI



SELLERIE

Den Sellerie putzen und großzügig schälen. Dann in acht gleich große Stücke schneiden. Die Stücke mit dem Hobel oder einem scharfen Messer wiederum in 4 mm dünne Scheiben schneiden.

Den Sellerie in einer Schüssel mit dem Sesamöl und dem Olivenöl vermengen. Das Gewürz hinzufügen, gut mischen und den Sellerie in der Marinade 30 Min. ziehen lassen. Anschließend auf dem Universablech verteilen und im X BO (230°/0 % Feuchte) 10 Min. garen.

TSATSIKI-SAUCE

Die Gurke schälen und raspeln, den Knoblauch schälen und fein hacken. Dill und Minze waschen, trocken schütteln. Die Dillspitzen abzupfen und mit der Minze fein hacken. Alles mit dem griechischen Joghurt vermischen und mit etwas Olivenöl und Meersalz abschmecken. Die Sauce zusammen mit dem Sellerie servieren.

PROFITIPP

Dazu schmeckt frisches, selbstgebackenes Fladenbrot (S. 147). Auch ein fein geschnittener Eisberg- oder Romanasalat passt gut zu diesem Gericht.



KOKOS-CRÈME BRÛLÉE MIT ANANAS

FÜR DIE CRÈME BRÛLÉE

- 1 Limette
- 4 Eigelb (Größe M)
- 400 g Kokosjoghurt
- 50 g Kokosblütenzucker
- 40 g Rohrohrzucker

FÜR DIE GEBRATENE ANANAS

- 1 Babyananas
- 60 ml Kokosöl
- 40 g Rohrohrzucker
- 4 Minzblätter

AUSSERDEM

- 4 Souffléförmchen
(ca. 8 cm Ø, 5 cm Höhe)
- Flambierbrenner

CRÈME BRÛLÉE

Die Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Eigelbe zusammen mit dem Limettenabrieb, dem Kokosjoghurt und dem Kokosblütenzucker verrühren. Die Masse in die Förmchen füllen, auf den ge-
lochten Garbehälter setzen und im vorgeheizten X BO (Automatikprogramm „Crème brûlée“) dämpfen. Herausnehmen und erkalten lassen. Mit dem Rohrohrzucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren.

GEBRATENE ANANAS

Die Babyananas schälen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Das Universablech mit Kokosöl bestreichen, die Ananasstücke darauf verteilen, mit dem Zucker bestreuen und im X BO (200°/-100 % Feuchte) 6 Min. gratinieren. Die Minzblätter waschen, trocken schütteln, fein hacken und mit den gratinierten Ananasstücken vermischen. Zusammen mit der Crème brûlée servieren.

PROFITIPP

Falls die Crème brûlée vorbereitet und im Kühlschrank gelagert wird, empfiehlt es sich, sie eine Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank zu nehmen.

EINFACH KOCHEN UND BACKEN MIT DEM BORA X BO PROFI-DAMPFBACKOFEN



Zuhause erstklassige Gaumenfreuden zaubern – mit dem BORA X BO gelingt das leicht und schnell. Die mehr als 70 alltagstauglichen Rezepte in diesem Buch zeigen, wie Sie mit dem Profi-Dampfbackofen traditionelle, internationale Lieblingsgerichte zubereiten können – vom marinierten Flanksteak über das perfekte Onsen-Ei bis hin zum halbflüssigen Schokoladenküchlein. Wertvolle Tipps der BORA Experten machen das Back- und Kochvergnügen perfekt.

Ein Kochbuch, das leckere Abwechslung und gesunden Genuss in Ihren Alltag bringt. Lassen Sie sich jeden Tag aufs Neue inspirieren!