

AUS DREI MACH EINS

„Im Grunde genommen ist der Blaupunkt-Dampfgarer ein Gerät, welches drei Funktionalitäten in sich vereint“, sagt Marcus Lagmüller, Produktmanager bei HK Appliances. Mit diesem Multitalent lassen sich Lebensmittel schonend per Wasserdampf erwärmen. Gleichwohl kann der Garer als Heißluftofen und Mikrowelle genutzt werden. „Diese Vielfalt klingt danach, als sei die Bedienung kompliziert – aber genau das Gegenteil ist der Fall“, so Lagmüller. Durch eine sehr benutzerfreundliche Bedienung wird der Anwender durch das Menü geführt und schafft es so schnell und einfach, etwa durch den Einsatz eines Dampfstoßes im Heißluftmodus, einem Stück Fleisch eine knusprige Kruste zu verleihen, ohne dass das Innere zu trocken wird. Als Kompakt-Gerät konzipiert kann der Dampfgarer mit einer Wärmeschublade kombiniert werden und passt sich so nebst eines Ofens perfekt der Designlinie der gesamten Küche an. „Besonders attraktiv ist der Blaupunkt-Dampfgarer natürlich auch, wenn man einen Blick auf das Preisschild wirft“, sagt Marcus Lagmüller, der schon jetzt sicher ist, dass der Dampfgarere eine hohe Nachfrage garantiert. >





ZANDER AUF FRÜHLINGSGEMÜSE

Ein leichtes, frisches
Frühlingsgericht,
das von den feinen
Geschmacksnuancen
des Zanders, der
frischen Kräuter und
des knackigen
Gemüses lebt.

DAS GERICHT

1. Den Fisch waschen, trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Gräten entfernen. Die Zuckerschoten und die breiten Bohnen waschen, trocknen, putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Möhren waschen, putzen, schälen und würfeln. Spargel waschen und schälen, die Enden abschneiden, danach in 2 cm lange Rauten schneiden. Den Lauch waschen, trocknen, putzen und das Weiße in dünne Ringe schneiden.
2. Die Zuckerschoten, Bohnen- und Möhrenstücke, sowie den Lauch nacheinander auf den Dampfgareinsatz legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Zanderfilet portionieren, würzen und auf das Gemüse legen.
3. Zusammen im neuen Blaupunkt Dampfgarer 5KD94150 auf die untere Ebene setzen und mit dem Automatikprogramm S03 (100 °C Dampf mit 300 Watt Mikrowellenunterstützung) 15 Minuten dämpfen.
4. Nach 5 Minuten die Spargelstücke hinzufügen.
5. Nach Garzeitende das Gemüse auf dem Teller anrichten und mit Muskatnuss abschmecken. Das Zanderfilet darauf geben und mit der Petersilie garnieren. >



ZANDER ...

... ist ein Raubfisch, der in Flüssen lebt und sich schnell und viel bewegt. Sein Fleisch ist recht muskulös und bleibt selbst nach dem Dämpfen bissfest. Bohnen, Spargel und das andere Frühlingsgemüse sind besonders gut für den Dampfgarer geeignet. Die spezielle Zubereitung schützt die Vitamine und Aromen der Lebensmittel, die sonst beim Kochen verdampfen würden. Dadurch schmecken die Speisen besonders intensiv und man kann sparsam mit Fett, Salz und Gewürzen umgehen.

ZUTATEN für 4 Portionen

4	Zanderfilets (à 160 g)
100 g	Zuckerschoten
100 g	breite Bohnen
100 g	Möhren
1 Bund	weißer Spargel
1 Stange	Lauch
1 Bund	Petersilie
	Salz
	Pfeffer
	frisch gemahlene Muskatnuss

DER WEIN

2016 Dautermann Weißer Burgunder

„Hellgelb mit grünlichen Reflexen fließt dieser spritzige Weißburgunder ins Glas. Er duftet verführerisch nach Birne, Nüssen und gelben Früchten. Am Gaumen breitet sich neben den saftigen Fruchtaromen ein sanfter Schmelz aus, aber auch eine Idee von Mineralität und Würzigkeit. Dieser Weißburgunder ist der ideale Begleiter zu diesem Gericht“, sagt Marcus Lagmöller (ausgebildeter Sommelier).



DAMPFGAREN

Das Garen mit heißem Wasserdampf schont die Lebensmittel und verspricht höchsten Genuss sowie gesundes Kochen.



KOMBI DAMPFGARER 5KD 94190 | 5KD 94150

Leistung, Verbrauch

- Spannung: 220 – 230 V
- Gesamtanschlusswert: 3,3 kW
- 900 W Mikrowelle
- Leistung Grill: 1200 W / Leistung Heißluft: 1750 W
- Leistung Dampfgarer: 1500 W

Backofentyp, Heizart

- Heizarten: Heißluft, Umluftgrill, Flächengrill, Mikrowelle, Kombibetrieb, Dampffunktion
- 5 Leistungsstufen: 900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W
- Temperatur maximal Umluft / Heißluft: 230 °C
- Temperatur maximal Umluftgrill: 180 °C
- Temperatur maximal Dampfgarer: 100 °C
- Temperatur maximal Dampfgarer/Heißluft: 230 °C

Design, Komfort

- 34 l Garraum aus Edelstahl
- 1 l Wassertankinhalt für Dampfgarfunktion
- Stangengriff
- Klapptür
- Bedienblende aus Glas und Edelstahl
- Digitaldisplay
- Digitaluhr mit Tagesanzeige
- Mikrowelle und Grill einzeln und in Kombination nutzbar
- Benutzerfreundliche Elektronik mit Touch Control
- 10 Auftau-/Garprogramme mit Gewichtsautomatik
- Cookcontrol – 80 automatische Programme
- Kindersicherung