



MasterPRO
The professional choice

Rezepte

KOCHEN WIE EIN PROFI





MasterPRO
The professional choice

Bei MasterPRO erweitern wir ständig unser Wissen durch Forschung, Studien und Erfahrung. Diese Haltung der kontinuierlichen Verbesserung ist dank der Professionalität und Sorgfalt möglich, mit der MasterPRO die Herausforderung annimmt, die professionelle Küche in die Häuser der Feinschmecker zu bringen.

MasterPRO wendet die professionellsten Produktionsverfahren an und kümmert sich um das Design und die Herstellung, um die anspruchsvollsten Qualitätsstandards zu erfüllen, und schenkt den Details die größtmögliche Aufmerksamkeit, um die Welt des Kochens wirklich zu verändern.

Alle Produkte von MasterPRO wurden vom Cook&Chef Institut getestet. Die Artikel wurden einem umfassenden Audit durch Köchen des Instituts unterzogen, um die Garantien für die Lebensmittelsicherheit der Verbraucher zu verstärken



Honig BBQ Rippchen 2pers

Zutaten:

1Kg Spareribs
1EL Honig
200g Ketchup
1tl Paprikapulver edelsüß
1tl Salz
1EL Apfelessig
50ml Cola
1tl Sojasauce
1tl geräuchertes
Paprikapulver
Salz

Zubereitung: Die Spareribs mit dem Teelöffel Salz und dem Teelöffel edelsüßen Paprikapulver gut einreiben und mindestens 1std ziehen lassen. In der Zwischenzeit in einem Topf die restlichen Zutaten zusammen rühren und auf kleiner Hitze 10-20min köcheln lassen, bis es ungefähr 1/3 ein reduziert ist. Das Ganze auf jeden Fall immer wieder umrühren, da es sehr schnell anbrennen kann(viel Zucker). Danach die Rippchen in Aluminiumfolie einschlagen und den „Smokeless Grill“ auf Backen bei 160°C einstellen und die Rippchen für 50min garen. Dann die Rippchen aus der Folie heraus nehmen und weitere 20min ohne Folie bei gleicher Einstellung Garen. Den "Smokeless Grill" nach den 20min auf 140°C runter stellen und die Rippchen mit der BBQ Sauce von allen Seiten einpinseln. Mit der BBQ Sauce noch 20min bei 140°C garen und nach 10min sowie vor dem Servieren nochmals mit BBQ Sauce einpinseln. Am besten direkt aus dem „Smokeless Grill“ servieren z.B. mit Süßkartoffelspalten oder Patatas Bravas.



Chicken Wings Koreanische Art

2pers

Zutaten Wings:

800g Hähnchenflügel

Salz

Pfeffer

Paprikapulver edelsüß

Frühlingszwiebeln in
scheiben (Deko)

Zutaten Chilli Mayo: 100g

Mayonnaise

1 Prise Chillipulver

1 Prise Paprikapulver

rosenscharf

1 Prise Knoblauchpulver

Salz

Zutaten Wingsauce:

3EL Ketchup

2EL Sriracha-sauce

1EL Soyaauce

Pfeffer

Zubereitung: Zuerst die Hähnchenflügel am Gelenk durchschneiden. Danach alle Zutaten für die Wings in eine Schüssel geben und gut in die Hähnchenflügel einmassieren. Während die Wings die Gewürze aufnehmen, die Saucen herstellen. Dafür

jeweils alle Zutaten für die Saucen zusammenfügen und die Chillimayo mit Salz und die Wingsauce mit Pfeffer abschmecken. Den "Smokeless Grill" nun einstellen auf Braten 170°C und die Wings ca. 10-15min garen. Wenn die Wings fertig sind, direkt in die Wingsauce geben und gut durchmengen. Um den maximalen Geschmack zu bekommen, die Wings 3min in der Sauce liegen lassen und dann mit Frühlingszwiebeln als Deko und der Chillimayo servieren.



Brathähnchen 2 Pers

Zutaten:

1 Huhn ca. 1,2-1,5kg
½ tl Paprikapulver Edelsüß
1 El Salz
2 El Rapsöl
1 Prise Pfeffer
1 Orange, 1 Zwiebel
2 Stängel Rosmarin
2 Knoblauchzehen

Zubereitung: Die Zwiebel und die Orange in 1x1cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen, zerdrücken und zusammen mit den Zwiebeln, der Orange und dem Rosmarin in das Hühnchen füllen. Den Bürzel des Hähnchens abschneiden falls noch vorhanden. Jetzt das Salz, das Paprikapulver, den Pfeffer und das Öl in einer kleinen Schüssel vermengen und damit das Hähnchen einreiben und die Marinade gut einmassieren. Danach im "Smokeless Grill" auf Braten 170°C garen, bis die Innentemperatur mindestens 75°C beträgt (Temperaturfühler beim garen verwenden).



Gebackene Dorade mit Dill und Zitrone 2pers

Zutaten (2Pers):

2 Doraden
1 Zitrone
1 Bund Dill
2 Lorbeerblätter
Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die Dorade mit einem Messerrücken oder einem Fischschupper entschuppen und gründlich mit kaltem Wasser abspülen. Danach die Fische falls nötig von innen säubern. Jetzt die Zitrone in Scheiben schneiden. Den Fisch von innen mit Salz würzen und mit den Zitronenscheiben, Lorbeerblatt und dem Dill füllen. Dann die Doraden an beiden Seiten mit einem scharfen Messer einritzen und die Doraden einzeln in Aluminiumfolie einschlagen. Den Smokeless Grill auf backen einstellen und den Fisch bei 170°C für 20min garen. Vor dem Servieren mit frisch gemahlenen Pfeffer und Salz würzen.

Ideal wäre dazu jetzt z.B. eine selbstgemachte Remouladensauce aus dem Multicooker.



Rinderhüftsteak mit Pfefferkruste 2pers

Zutaten:

2 Hüftsteaks jeweils ca. 250g
3El gemischte Pfefferkörner
50g Butter
3 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe
Salz

Zubereitung:Die Steaks vor der Zubereitung eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur liegen lassen. Zunächst die Knoblauchzehe zerdrücken und in die Butter geben.

Danach die Butter samt Knoblauch vorsichtig schmelzen lassen. Den Rosmarin mit der stumpfen Seite eines Messer kurz anknöpfen. Das lässt die ätherischen Ölen im Rosmarin heraus und gibt dem Steak nachher mehr Geschmack.

Nun den "Smokeless Grill" auf die Dritte Grillstufe Stellen (245°C) und vorheizen lassen. Das Steak nun Salzen und den Temperaturfühler in das Steak stecken. Die gewünschte Temperatur einstellen, je nach dem welcher Gargrad von Ihnen bevorzugt wird.

Ist das Steak fertig, wird es aus dem "Smokeless Grill" auf einen Teller gelegt und mit der Knoblauchbutter eingepinselt. Der Rosmarin wird hierbei als Pinsel benutzt. Die Pfefferkörner Grob in einem Mörser mahlen und großzügig die Steaks vor dem servieren darin wenden.



Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce 2pers

Zutaten Filet: 600g
Schweinefilet am Stück
100g Bacon
Salz

Zutaten Sauce:
1tl Pfefferkörner
2cl Whisky
1 kleine Schalotte
½ Knoblauchzehe
200ml Sahne
1 Schluck Brühe
Salz
1tl Rapsöl

Zubereitung: Zuerst die Schalotte und den Knoblauch fein hacken und farblos in Öl anschwitzen. Mit Whisky ablöschen und mit Sahne und Brühe auffüllen. Die Pfefferkörner in einem Mörser zu Schrot zerstoßen und in die Sauce geben. Bei mittlerer Hitze ca. 10min köcheln lassen oder bis die Sauce ein wenig angedickt ist. Den "Smokeless Grill" auf die dritte Grillstufe stellen (245°C) und vorheizen lassen. In der Zwischenzeit das Schweinefilet leicht salzen (Vorsicht, der Bacon ist auch sehr salzig). Danach den Bacon um das Schweinefilet wickeln, bis nichts mehr vom Filet zu sehen ist außer die Enden. Den Temperaturfühler beim garen verwenden und die Innentemperatur auf 60°C einstellen. Das Schweinefilet nach dem Garen noch 2min ruhen lassen und mit der Pfeffersauce genießen.



Tofu-Gemüsespieße 2pers

Zutaten:

400g Räuchertofu
1 Zucchini
500g Champignons
2 Rote Zwiebeln
5 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
½ tl Chilliflocken

Zubereitung: Den Räuchertofu in grobe Würfel schneiden und in einem Küchentuch gut abtupfen.

Danach die Zwiebeln und Champignons vierteln und die Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Das Öl mit den Chilliflocken und dem Knoblauch pürieren und mit den anderen Zutaten und dem Gemüse in eine Schüssel geben. Das ganze noch mit Salz und Pfeffer würzen und mindesten 3 stunden ziehen lassen. Den "Smokeless Grill" auf die zweite Grillstufe stellen (215°C) und vorheizen lassen. Das eingelegte Gemüse und Tofu zusammen aufspießen (Holzspieße müssen vorher mindestens 10min in Wasser eingelegt werden). Danach nur noch für 8-10min Grillen und servieren.



Gemüsechips mit Sour cream

Zutaten Sour Cream:

100g Quark
100g Creme fraiche
100g Saure Sahne
Saft einer halben Zitrone
1 Zehe Knoblauch
½ Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer

Zutaten Chips:

1 Süßkartoffel
4 Pastinaken
2 Rote Beete
Chillipulver
Paprikapulver Edelsüß
Salz

Zubereitung: Den Knoblauch fein hacken und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Dann alle Zutaten für die Sour Cream zusammen fügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Chips, das Gemüse in feine Scheiben hobeln. Danach den "Smokeless Grill" auf backen 140°C einstellen. Die Süßkartoffeln für 8min backen, die Pastinake für 6min und die Rote Beete für 8-12min backen.

Die Chips danach noch nach geschmack mit den Gewürzen abschmecken und gut in der Schüssel schwenken.



Hähnchenspieße mit Bauernsalat 2pers

Zutaten(Spieße):

600g Hähnchenbrust
Saft von einer Zitrone
1 El getrockneter Oregano, ½ tl Salz

Zutaten(Salat):

1 Gurke, 3 Paprika
1 rote Zwiebel
100g grüne Bohnen
ca.
12 Kirschtomaten
150g Fetakäse
Salz
Pfeffer
5 El Weißweinessig
30g Zucker
1 El Olivenöl

Zubereitung: Hähnchenbrust in grobe Würfel schneiden und in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten für die Spieße vermengen. Das Hähnchen mindestens 1 Stunde marinieren lassen. In der Zwischenzeit schon mal mit dem Salat anfangen, indem erst das ganze Gemüse gründlich mit Wasser abgewaschen wird. Die Gurken längs halbieren und mit einem Teelöffel entkernen. Danach die Gurke, sowie die Paprikas und die Zwiebel in Streifen schneiden. Dann die Bohnen blanchieren(kurz kochen und dann in kaltem Wasser abschrecken).

Die Tomaten halbieren, den Fetakäse

Würfeln und mit den restlichen Zutaten alles in eine Schüssel geben und gut vermengen. Nach einer halben Stunde nochmal mit Salz, Pfeffer, Zucker und eventuell Essig abschmecken.

Während der Salat noch ziehen kann, den "Smokeless Grill" auf die zweite Grillstufe stellen und 10-12min Grillen. Dafür einfach das Hähnchen auf Spieße schieben(Holzspieße min 5min in kaltes Wasser einlegen, so verbrennen diese nicht). (Zaziki passt zu diesem Gericht perfekt.)



Gebackener Camembert mit Birnenchutney 2pers

Zutaten Camembert:

4 Camembert rund

Mehl

2 Eier

Paniermehl

Zutaten Birnenchutney:

3 Birnen

1 Knoblauchzehe

20g Kandierter Ingwer

1 EL Butter

½ tl Garam Masala(indische
Gewürzmischung)

50ml Apfelessig

60g Zucker

30g Rosinen/Sultaninen

Zubereitung: Zuerst mit dem Chutney anfangen(hier kann auch eine größere Menge

gemacht werden und in Einmachgläsern im Kühlschrank vorrätig gelagert werden). Die Birnen je nach Geschmack schälen oder nicht(geschält wird das Chutney eher breiig und homogener, mit Schale bleiben die Birnen besser zusammen und das Chutney wird nicht schlotzig). Die Birnen in Würfelchen und den Knoblauch sowie den Ingwer hacken. Die drei Zutaten in Butter vorsichtig ca.5min anschwitzen und dann mit dem essig ablöschen. Die restlichen Zutaten für das Chutney hinzufügen und bei niedriger Hitze solange köcheln lassen, bis das Chutney die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Ist die Konsistenz noch nicht erreicht, aber auf dem Chutney ist keine Flüssigkeit, kann ein Schluck Wasser nachgegossen werden.

Danach den Camembert panieren. Hierfür die Eier in einer flachen Schüssel verquirlen und das Mehl und Paniermehl auch jeweils in ein flaches Gefäß oder einem Teller geben. Die Camembert zuerst in Mehl dann in Ei und dann in Paniermehl wenden und den Vorgang einmal wiederholen. So wird sichergestellt, dass der Camembert verschlossen ist und nicht beim backen ausläuft. Danach den „Smokeless Grill“ auf Backen 160°C für 15min einstellen und Zubereiten.



Patatas Bravas 2pers

Zutaten Kartoffeln: 1Kg

Kartoffeln

1tl Salz

2 Knoblauchzehen

2 El Sonnenblumenöl

Zutaten Tomatensauce:

3El Olivenöl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Lorbeerblatt

1 Dose stückige Tomaten

1tl Paprikapulver rosenscharf

1/2tl Paprikapulver edelsüß

Salz

Pfeffer

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen und in ca. 1x1cm dicke Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel dann in kaltem Wasser erst einmal zur Seite stellen. Jetzt mit der Tomatensauce anfangen und dafür die Zwiebel und Knoblauch würfeln und in dem Olivenöl farblos anschwitzen. Danach die Paprikapulver hinzufügen und ganz kurz mit anschwitzen lassen. Dann nur noch die Tomaten, das Lorbeerblatt und ungefähr 100ml Wasser begeben und ca. 30min köcheln lassen. Immer mal wieder nachschauen ob genug Flüssigkeit auf der Sauce ist, damit das Ganze nicht anbrennt.

Zum Schluss das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce pürieren. Die Sauce kann je nach Geschmack sehr fein püriert werden oder relativ grob gelassen werden. Danach die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und den „Smokeless Grill“ auf Backen stellen bei 190°C für 30min. Während der „Smokeless Grill“ vorheizt, die Kartoffelwürfel gut abtropfen lassen und zusammen mit dem Salz, dem Öl und dem Knoblauchzehen kurz vermengen und wie eingestellt zubereiten. Die Patatas Bravas sollten am besten Heiß mit der Tomatensauce serviert werden und können z.B. mit geschnittenen Frühlingszwiebeln, Aioli oder auch gegrillten Paprikastreifen garniert werden.



Italienische Antipasti

Zubereitung:

1 Zucchini
1 Aubergine
3 Paprika(am besten alle 3
Farben)
200ml
Sonnenblumenöl
3 Stängel Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
3 El Olivenöl

Zubereitung: Zuerst, das Öl zusammenmischen und die Knoblauchzehen schälen und im Öl pürieren. Danach die Kräuter hacken und erst mal zur Seite stellen. Die Zucchini vierteln und in gleichgroße 1cm dicke Stücke schneiden. Die 3 Paprika in 2x2cm große Stücke und die Aubergine in 0,5cm dicke Halbkreise schneiden. Die Gemüse einzeln im "Smokeless Grill" auf backen 170°C für 7- 10min garen. Zum Schluss die Gemüse einzeln in Schalen zusammen mit dem Knoblauchöl geben, die gehackten Kräuter aufteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das ganze sollte mindestens 2 stunden ziehen können(am besten über Nacht).



Apfel-Nuss-Taschen 8stk

Zutaten Hülle:

1 Lage Blätterteig ca. 300g
1 Ei
Puderzucker

Zutaten Füllung:

3 Große süßliche Äpfel
40g Rosinen
30g Zucker
70g gemischte
Nüsse
1 Prise Salz
1 Messerspitze Zimt

Zubereitung: Als erstes die Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfelchen schneiden. Danach die Nüsse hacken und ohne fett in einem Topf leicht anrösten. Darauf die Apfelwürfel geben und kurz mit anschwitzen. Dann die restlichen Zutaten für die Füllung und einen Schuss Wasser zufügen und so lange köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind und das Wasser verdampft ist. Die Füllung unbedingt kalt werden lassen und den "Smokeless Grill" auf Backen 160°C für 15min einstellen. Danach das Ei in einer Schale verquirlen. Den Blätterteig in 8 gleichgroße Vierecke schneiden und jeweils mit ca. 1 El der Füllung belegen. Die Teigstücke so klappen, dass daraus Dreiecke werden. Die Ränder des Teiges mit ein wenig des Eis bepinseln und mit einer Gabel andrücken um die Taschen zu verschließen. Die Apfeltaschen dann wie eingestellt zubereiten, im "Smokeless Grill" die Oberseite der Taschen mit Ei bepinseln und weitere 5min backen. Danach können die Apfeltaschen sofort mit Puderzucker genossen oder z.B. mit Vanillesauce oder Eis serviert werden.



Briocheknoten ca. 7 stk

Zutaten:

½ Würfel frische Hefe
370g Mehl
150ml Warme Milch
1 Ei
70g weiche Butter
4g Salz
70g Zucker

Zum bestreichen:

1 Eigelb und 1 Schuss Milch

Zubereitung: In eine Schüssel Das Mehl geben und eine Mulde in der Mitte machen.

In diese Mulde die Warme Milch, den Zucker und die Hefe bröseln und kurz vermengen. Danach die restlichen Zutaten für den Teig geben und ca. 10min Kneten bis der Teig glatt ist und nicht mehr klebt (eventuell Mehl oder Milch zugeben falls nötig). Eine Küchenmaschine wie z.B. der "Multicooker" erleichtert das Kneten selbstverständlich. Danach sollte der Teig ca. 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen und in dieser Zeit sein Volumen verdoppeln. Nach der Ruhezeit den Teig kurz mit den Händen durchkneten in gleichgroße Stücke schneiden. Danach daraus lange "Würste"

Rollen und damit einen Knoten machen und die Enden überstehen lassen. Das Ende, was beim Knoten unter dem Teig läuft, oben in die Mitte des Knotens führen und das andere Ende unten in den Knoten drücken. Backpapier auf die Größe des "Smokeless Grill" zuschneiden und etwa 1 cm am Rand platz lassen. Darauf die Knoten platzieren und noch einmal 15min an einem warmen Ort ruhen lassen. Den "Smokeless Grill" auf Backen 160°C 8min stellen. Vor dem backen das Eigelb mit einem Schluck Milch verrühren und damit die Knoten einpinseln. Falls die Knoten nach den 8min noch nicht gar sein sollten (variiert nach Größe der Knoten), einfach noch 2-3min nachstellen.



Churros

Zutaten:

70g Butter
4 El Zucker
1 gute Prise Salz
250ml Milch
140g Mehl
2 Eier
1 tl Vanilleextrakt (1
Messerspitze Zimt und 150g
Zucker vermengen)

Zubereitung: Zuerst in einem kleinen Topf alle Zutaten außer die Eier und das Mehl geben und auf mittlere Stufe kurz aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und unter rühren mit einem Schneebesen das Mehl hinzufügen. Sobald die Masse fester wird mit einem Kochlöffel weiter rühren, bis der Teig glatt und homogen ist. Den Teig kurz auf ca. 40°C abkühlen lassen und die Eier nach und nach einzeln dazu geben.

Keine Sorge die Masse wird erstmal sehr stückig nach der Zugabe von Eiern, aber nach genug rühren wird sie wieder homogen und sollte einen schönen glatten Teig ergeben. Den „Smokeless Grill“ nun auf 180°C backen, 10min einstellen. In der Vorheizzeit ein Stück Backpapier auf die Größe des Einsatzes vom "Smokeless Grill" zuschneiden und darauf mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle etwa 10cm lange Teiglinge spritzen und backen. Direkt nach dem backen in der Zimtzuckermischung wälzen und die Churros für 1 min darin vergraben. Damit noch mehr Zucker an den Churros kleben bleibt, kann etwas Honig warmgemacht und vor dem in Zucker wälzen sehr dünn aufgestrichen werden.

