



Sandwich mit Kürbis, Bresaola, getrockneten Tomaten und Rucola

Zutaten

- 2 St. geschnittenes Brot (1 cm dick)
- 2 EL Ricotta mit italienischen Gewürzen
- 10 Scheiben gebackener Kürbis m. Rosmarin
- 50g frischer Rucola Bresaola
- 8 Scheiben getrocknete Tomaten
- 50g (selbstgemacht)

Kochzyklus – 3 Phasen mit Flex-Funktion

	Obere Temp.	Untere T.	Gesamtzeit	Mikrowelle	Beginn/Ende	Flex-Funktion	Speisetemp.
SpeedDelight	249°C	220°C	0.45 Min.	Aus	-	An	+3°C



Tipps vom Küchenchef

Kürbis in 3 mm dicke Scheiben schneiden und Olivenöl, Salz und Rosmarin hinzufügen. Den Kürbis grillen und anschließend 5 Minuten bei geöffnetem Ventil im SkyLine Heißluftofen backen.

Das Brot mit Ricotta belegen, dann den gebackenen Kürbis, Bresaola, Rucola und die getrockneten Tomaten hinzufügen.

Russische Spezialität



Electrolux
PROFESSIONAL



Turkin Oleg
Oleg.turkin@electrolux.com



Sandwich mit eingelegtem Kürbis

Zutaten

- 2 St. Sauerteigbrot (1 cm dick)
- 70g Japanischer Schweinebauch (Char Siu)
- 12g geschnittener Apfel
- 20g in Sake / Mirin / Sojasauce eingelegter japanischer Kürbis
- 15g Süß-sauer eingelegter Kürbis
- 20g Kürbis-Miso-Mayo
- 12g Erbsensprossen (Dou Miao)

Kochzyklus – 3 Phasen mit Flex-Funktion

	Obere Temp.	Untere T.	Gesamtzeit	Mikrowelle	Beginn/Ende Flex-Funktion	Speisetemp.	
SpeedLight	249°C	220°C	0.55 Min.	12	Beginn	An	+3°C



Tipps vom Küchenchef

Char Siu kann bereits vorgegart gekauft und dann in 2 mm dicke Scheiben geschnitten werden.

Der japanische Kürbis wird in 60g Sake, 30g Mirin und 60g heller Sojasauce eingelegt. Für den süß-sauren Kürbis einfach Essig und Zucker nach eigenem Geschmack hinzufügen.

Die Sauce besteht aus 1 Teil Kürbispüree, ½ Teil Misopaste und 1 Teil Mayonnaise, zu einer feinen Paste vermischt.

Singapurische Spezialität



Spiked Pumpkin Pie mit Ziegenkäse

Zutaten

- 2 St. Brot (1 cm dick)
- 2 EL Ziegenkäse
- 2 EL Kürbispüree
- 1 EL süße geröstete Pistazien
- 1 EL gesalzene Butter (für das Brot)

Kochzyklus – 3 Phasen mit Flex-Funktion

	Obere Temp.	Untere T.	Gesamtzeit	Mikrowelle	Beginn/Ende	Flex-Funktion	Speisetemp.
SpeedDelight	249°C	220°C	0.55 Min.	12	Beginn	An	+3°C



Tipps vom Küchenchef

Für das Püree ein ganzes Stück Kürbis zusammen mit Salz, Pfeffer, frischem Knoblauch und Olivenöl Sous Vide garen, 35 Minuten bei 85 ° C dämpfen, dann abkühlen lassen und glatt pürieren.



Veganes Kürbis Sandwich

Zutaten

- 2 St. Getreidebrot
- 200g Kürbis
- 60g bulgarischer Pfeffer
- 30g Olivenöl
- 4g Salz
- 2g Pfeffer
- 2g Thymian
- 70ml Mandelmilch
- 60g Avocado
- 10g Gurke
- 2g Erbsensprossen
- 40g Käse aus Tofu
- 30g Dijon-Senf
- 10g Orangenmarmelade

Kochzyklus – 3 Phasen mit Flex-Funktion

	Obere Temp.	Untere T.	Gesamtzeit	Mikrowelle	Beginn/Ende	Flex-Funktion	Speisetemp.
SpeedDelight	249°C	220°C	0.45 Min.	Aus	-	An	+3°C



Tipps vom Küchenchef

Kürbis und bulgarischen Pfeffer mit Thymian, Salz und Pfeffer bestreuen. Im SkyLine Heißluftofen backen. Mandelmilch hinzufügen und pürieren. Avocadoscheiben grillen. Dijon-Senf mit Orangenmarmelade verrühren und auf das Brot streichen. Sandwich zusammenstellen: Brot, Erbsensprossen, Gurkenscheiben, Tofu, gegrillte Avocado, Kürbispüree, Brot. Mit dem SpeedDelight grillen.

Russische Spezialität



Chinesischer Hamburger mit Kürbispüree und Rindfleisch

Zutaten

- 2 St. chinesische Hamburgerscheiben (1 cm dick)
- 70g geschmorte Rinderbrust
- 10g Kürbisscheiben
- 20g Kürbispüree
- 2g Meersalz, zerstoßenen schwarzen Pfeffer, Olivenöl
- 10g gemischter Salat

Kochzyklus – 3 Phasen mit Flex-Funktion

	Obere Temp.	Untere T.	Gesamtzeit	Mikrowelle	Beginn/Ende Flex-Funktion	Speisetemp.	
SpeedDelight	249°C	230°C	0.50 Min.	15	Beginn	An	+3°C



Tipps vom Küchenchef

Die geschmorte Rinderbrust kann bereits vorgegart, in 1,5 cm dicken Scheiben, gekauft werden.

Kürbis dünn schneiden.

Die Sauce besteht aus 1 Teil Kürbispüree gemischt mit Meersalz, zerstoßenem schwarzen Pfeffer und Olivenöl.

Chinesische Spezialität



Vollkorntoast mit Kürbis und Rinderbrust

Zutaten

- 2 St. Vollkorntoast (2 cm dick)
- 70g geschmorte Rinderbrust
- 12g Kürbisscheiben
- 20g Kürbispüree
- 10g Süße Bohnenpaste
- 12g Rucola (und/oder gemischten Salat)

Kochzyklus – 3 Phasen mit Flex-Funktion

	Obere Temp.	Untere T.	Gesamtzeit	Mikrowelle	Beginn/Ende Flex-Funktion	Speisetemp.	
SpeedDelight	249°C	230°C	0.50 Min.	15	Beginn	An	+3°C



Tipps vom Küchenchef

Die geschmorte Rinderbrust kann bereits vorgegart, in 1,5 cm dicken Scheiben, gekauft werden.

Süße Bohnenpaste ist in Supermärkten erhältlich.

Die Sauce besteht aus 1 Teil Kürbispüree, ½ Teil süße Bohnenpaste und 1 Teil Butter, vermischt zu einer feinen Paste.

Chinesische Spezialität



Kürbisliebhaber-Sandwich

Zutaten

- 1 St. Kürbisbrot
- 8g Kürbiskernpesto (geröstete Kürbiskerne pürieren und mit Kürbiskernöl mischen)
- 35g Kürbisschnitze
- 25g Birnenscheiben
- 5g Dattelscheiben
- 20g Frischkäse mit Pfeffer

Kochzyklus – 3 Phasen mit Flex-Funktion

	Obere Temp.	Untere T.	Gesamtzeit	Mikrowelle	Beginn/Ende	Flex-Funktion	Speisetemp.
SpeedDelight	249°C	200°C	0.45 Min.	18	Beginn	An	+3°C



Tipps vom Küchenchef

Sie können jede andere Art von Brot verwenden.

Fügen Sie nach Belieben eine Scheibe Schinken oder etwas gebratenes Hähnchen hinzu.



Kürbis Sandwich mit Blauschimmelkäse

Zutaten

- 2 St. Roggensauerteigbrot
- 2 EL Blauschimmelkäse
- 2 St. Kürbis (1cm dick)
- 10g brauner Zucker
- 30g geschnittene Schalotten
- Handvoll Spinat und Brunnenkresse

Kochzyklus – 3 Phasen mit Flex-Funktion

	Obere Temp.	Untere T.	Gesamtzeit	Mikrowelle	Beginn/Ende	Flex	Speisetemp.
SpeedLight	250°C	220°C	1.15 min	30	Beginn	An	+3°C



Tipps vom Küchenchef

Kürbis in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Öl bestreichen, würzen und im automatischen Grillgemüsezyklus im SkyLine Heißluftofen grillen.

Schalotten in etwas Öl braten und mit 10 g braunem Zucker karamellisieren.

Sandwich zusammenstellen: Auf dem Brot zuerst eine Schicht Zwiebeln verteilen, dann Kürbis, Blauschimmelkäse und zum Schluss mit Spinat und Brunnenkresse garnieren.

Englische Spezialität



Electrolux
PROFESSIONAL



Stuart Flint
stuart.flint@electrolux.com



A Thankful Press

Zutaten

- 2 St. Sauerteigbrot
- 100g Putenscheiben
- 75g Kürbispüree
- 25g Cranberry-Gelee
- 50g Dijon-Senf

Kochzyklus – 3 Phasen mit Flex-Funktion

	Obere Temp.	Untere T.	Gesamtzeit	Mikrowelle	Beginn/Ende Flex-Funktion	Speisetemp.	
SpeedLight	250°C	238°C	1.20 Min.	25	Beginn	An	+3°C



Tipps vom Küchenchef

Stellen Sie das Sandwich kalt zusammen und gehen Sie sicher, dass die Zutaten nicht aus dem Sandwich herausfallen können.

Legen Sie das Sandwich in den SpeedLight, schließen Sie den Deckel und wählen Sie die entsprechende Einstellung aus.

Amerikanische Spezialität



Bagel mit Kürbis-Frischkäse und Räucherlachs

Zutaten

- 80g Bagel, halbiert
- 65g dünn geschnittener kaltgeräucherter Lachs
- 60g Frischkäse
- 30g Kürbispüree
- 5g frischer Babyspinat
- 5g frischer Rucola

Kochzyklus – 3 Phasen mit Flex-Funktion

	Obere Temp.	Untere T.	Gesamtzeit	Mikrowelle	Beginn/Ende Flex-Funktion	Speisetemp.	
SpeedDelight	230°C	220°C	0.45 Min.	Aus	-	An	+4°C



Tipps vom Küchenchef

Das Kürbispüree und den Frischkäse mit einem Schneebesen mischen, bis eine glatte Konsistenz entsteht.



Schweinebauch-Pfifferlings-Sandwich mit gegrilltem Kürbis

Zutaten

- 2 St. in Scheiben geschnittenes rustikales Weißbrot (1 cm dick)
- 40g in Scheiben geschnittener, gebratener und gesalzener Schweinebauch
- 30g gebratene Pfifferlinge gemischt mit gebratenen Zwiebelscheiben
- 25g geriebener Väterbottens Käse (Gruyère reicht auch aus)
- 35g in Scheiben geschnittener, gegrillter Butternusskürbis

Kochzyklus – 3 Phasen mit Flex-Funktion

	Obere Temp.	Untere T.	Gesamtzeit	Mikrowelle	Beginn/Ende Flex-Funktion	Speisetemp.	
SpeedDelight	249°C	220°C	1.00 Min.	20	Beginn	An	+4°C



Tipps vom Küchenchef

Stellen Sie das Sandwich kalt zusammen und gehen Sie sicher, dass die Zutaten nicht aus dem Sandwich herausfallen können.

Legen Sie das Sandwich in den SpeedDelight, schließen Sie den Deckel und wählen Sie die entsprechende Einstellung aus.