

Fissler

finecut –

schnelle Rezeptideen



www.fissler.com



Scharfes Pesto mit Paprika und Rucola

Zutaten für 4 Portionen:

40 g getrocknete Tomaten in Öl
1 kleine rote Paprikaschote (ca. 160 g)
1 frische oder getrocknete Chilischote
1 Knoblauchzehe
40 g Rucola
30 g Parmesankäse

20 g Pinienkerne
30 g gehackte Mandeln
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Tomaten abtropfen lassen. Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und würfeln. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, waschen und die Hälften klein schneiden, auf Wunsch zuvor die Kerne entfernen. Den Rucola verlesen und waschen. Die Knoblauchzehe abziehen und vierteln. Den Parmesankäse klein schneiden.
2. Alle vorbereiteten Zutaten, Pinienkerne, Mandeln und Öl in den Fissler finecut geben und solange am Zugmechanismus ziehen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Pasta servieren.



Avocado-Dip mit Koriander

Zutaten für 4 Portionen:

150 g Tomaten
1 reife Avocado (300 g)
1 EL abgeriebene Schale und Saft von einer Bio-Limette
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe

1/2 Bund Koriander
Salz, Pfeffer
1 EL Vollmilchjoghurt

Zubereitung:

1. Die Tomaten häuten, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und die Hälften schälen. Das Fruchtfleisch klein schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und grob würfeln. Den Koriander waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.
2. Alle Zutaten (außer Tomaten und Joghurt) in den Fissler finecut geben und solange am Zugmechanismus ziehen bis eine feine cremige Konsistenz erreicht ist.
3. Die Avocadomasse in eine Schüssel geben, den Joghurt und die Tomatenwürfel unterheben, mit Salz, Pfeffer und Limettenschale abschmecken. Nach Wunsch mit einigen Korianderblättchen anrichten – als Dip zu Tortillachips, zu kurzgebratenem Fleisch, Geflügel oder als Brotaufstrich.



Mangofrischkäse

Zutaten für 4 Portionen:

3 EL Cashewkerne
1 kleine reife Mango
1 Chilischote
1 Bund Minze
1 Bund Koriander
200 g Frischkäse

2 EL Schmand
3 EL Milch
1-2 TL Curry
Salz

Zubereitung:

1. Cashewkerne ohne Fett in einer antihaftversiegelten Pfanne, z.B. protect steelux premium von Fissler, unter Wenden anrösten, herausnehmen, abkühlen lassen. Einige Cashewkerne beiseite legen, den Rest im Fissler finecut zerkleinern. Mango abwaschen und schälen, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Chilischote entstielen und mit Kernen in Ringe schneiden. Minze und Koriander waschen und im Fissler finecut trockenschleudern. Einige Stiele zur Verzierung beiseite stellen. Die restlichen Blättchen und Chili im Fissler finecut zerkleinern.
2. Frischkäse, Schmand, Milch, Kräuter, Curry und Salz verrühren, z.B. mit dem Fissler finecut Mix-Einsatz. Die Hälfte der Mango kurz unterrühren.
3. Frischkäsemasse in eine Schale geben und mit den restlichen Mangowürfeln, Cashewkernen und Kräutern bestreuen.

Dazu frisches Ciabatta oder Fladenbrot servieren.



Lachsfrischkäse

Zutaten für 4 Portionen:

100 g geräucherter Lachs, in Scheiben
2 kleine Bund Dill
1 kleine gelbe Paprikaschote
(alternativ: getrocknete Tomaten)
200 g Frischkäse
3 EL Schmand

3 EL Milch
1 gehäuften EL Dijonsenf
1 EL Akazienhonig
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Lachs fein würfeln. Dill waschen, im Fissler finecut trocken schleudern und die Dillspitzen anschließend darin mit dem Schneideinsatz zerkleinern. Dann herausnehmen.
2. Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in sehr grobe Stücke schneiden und im Fissler finecut zerkleinern.
3. Frischkäse mit Schmand, Milch, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren, z.B. mit dem Fissler finecut Mix-Einsatz. Je 2/3 Dill und Paprika mit dem Lachs unter die Frischkäsemasse rühren. Masse abschmecken, in ein Schälchen geben und mit restlichem Dill und Paprikawürfeln bestreuen.

Dazu frisches Vollkornbrot servieren.



Grüne-Kräuter Frischkäse

Zutaten für 4 Portionen:

1 kleines Bund Radieschen
1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Estragon
1/2 Bund glatte Petersilie
1 Bund Dill

Abrieb von 1/2 unbehandelten Zitrone

200 g Frischkäse

100 g Schmand

2 EL Milch

1 Kästchen Kresse zur Dekoration

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Grün der Radieschen entfernen und die Radieschen waschen. Radieschen im Fissler finecut zerkleinern und herausnehmen. Kräuter waschen und im Fissler finecut trockenschleudern. Schnittlauch halbieren. Die Blättchen von Estragon und Petersilie, die Spitzen vom Dill und Schnittlauch im Fissler finecut zerkleinern.
2. Zitronenabrieb, Frischkäse, Schmand, Milch, Salz und Pfeffer verrühren, z.B. mit dem Fissler finecut Mix-Einsatz. 2/3 der Radieschen untermengen. Frischkäsemasse abschmecken und in ein Schälchen geben. Mit restlichen Radieschen und Kresse bestreuen.

Dazu Landbrot servieren.



Dipsauce griechischer Art

Zutaten für 4 Portionen:

4 Knoblauchzehen
1/2 Zwiebel
1 kleine Salatgurke
100 g griechischer Joghurt
100 g Magerquark

50 g Frischkäse
1 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, anschließend die Zwiebel halbieren. Salatgurke schälen, längs aufschneiden und das Kerngehäuse herausnehmen. Die Gurke in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch und der Zwiebel im Fissler finecut zerkleinern.
2. Quark, Frischkäse, griechischen Joghurt sowie den Weißweinessig zusammen mit dem Olivenöl verrühren, z.B. mit dem Fissler finecut Mix-Einsatz
3. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal verrühren.



Mit dem finecut können Sie ...

- Gemüse, Obst und frische Kräuter zerkleinern
- Suppen und Soßen mixen
- gewaschene Kräuter trocken schleudern
- Speisen frisch halten

Zug um Zug

Das Schneidsystem funktioniert ganz einfach und ohne Strom: Ziehen Sie mehrmals am Zugmechanismus und in Windeseile ist alles frisch geschnitten. Durch die Anzahl der Züge können Sie den Feinheitsgrad bestimmen. Je öfter Sie ziehen, desto feiner wird das Schneidgut.

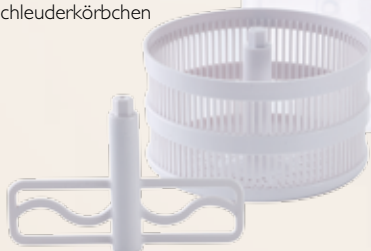
Vorsicht, scharf!

Die scharfen Messer des Schneidrotors sorgen dafür, dass die Zutaten mühelos geschnitten und keinesfalls zerdrückt werden.

Schneidrotor



Schleuderkorbchen



Mixer-Einsatz

Frischhaltedeckel



Spachtel



Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein,
Tel. 06781-403-0, Fax. 06781-403-321

www.facebook.com/fissler.com www.youtube.de/fissler
www.twitter.com.fissler_de

www.fissler.com