

Pürieren

Feine Suppen, Smoothies, Pürees, Sorbets oder heiße Mixgetränke herzustellen ist – neben dem eigentlichen Kochen – eine der Hauptaufgaben Ihrer Küchenmaschine. In 20–30 Sekunden auf den Stufen 6–10 bekommen Sie ein Ergebnis, das ein Pürierstab nie erreichen wird. Am besten ist es, die Drehzahl langsam zu erhöhen, das heißt, den Motor erst 5 Sekunden auf Stufe 6 anlaufen zu lassen und dann schrittweise zu erhöhen. Der TM6 macht dieses schrittweise Erhöhen der Drehzahl eigenständig im Pürier-Modus. Wichtig: Nie, nie vergessen, den Messbecher aufzusetzen, wenn Sie Suppen oder Heißgetränke pürieren. Es besteht höchste Verbrennungsgefahr! Wenn Sie Kaltes pürieren, können Sie sich zwar nicht verbrennen, aber die Küche sieht hinterher nicht sehr schön aus. Also: Bei allen Drehzahlen über Stufe 4: Messbecher nicht vergessen!

Rühren und Vermischen

Langes, ständiges Rühren oder das sogenannte »unter gelegentlichem Umrühren« hat Sie bislang an den Herd gefesselt. Jetzt macht das Ihr Thermomix® ganz selbständig und Sie können sich – während Suppe oder Eintopf köcheln – entspannen oder etwas anderes erledigen.

Beim Thermomix® ist das Rührwerk ständig in Bewegung. Es kann also nichts anbrennen. Ausnahme beim TM6: Im Anbrat-Modus drehen sich die Messer nur kurz und in langen Intervallen, da sonst kein Röstaroma entstehen kann. Hier ist ja eine leichte Bräunung erwünscht, die ohne anzubrennen erreicht wird.

Die niedrigste Stufe, Rührstufe, entspricht einem gelegentlichen Umrühren. Das sanfte Rühren auf dieser Stufe ist prima für Risotto geeignet.

Damit während des Rührens in den Stufen 1–3 nicht gleichzeitig zerkleinert wird, schalten Sie den Linkslauf ein. Die Messer sind an der linken Kante stumpf.



Kochen und Dampfgaren

Dafür ist der Thermomix® gemacht und das spart richtig Zeit: Kochen und Dampfgaren – häufig auch beides gleichzeitig. Im Mixtopf kochen Sie Suppe, oben im Varoma können als Einlage Hähnchen, Fisch oder Wurst (sogar Weißwürste!) im Dampf garen. Die Einstellung »Varoma« sorgt dafür, dass die für Dampfentwicklung erforderliche Temperatur von 100 °C permanent gehalten wird.

Wichtig beim Varoma-Garen: Die seitlichen Schlitze zur Dampfzirkulation müssen immer frei bleiben. Wenn Sie in den Varoma-Behälter viel Gemüse einfüllen, legen Sie zuvor zwei Löffel oder Gabeln kreuzweise auf den Varoma-Boden, dann bleibt genügend Platz für den Dampf, um aufzusteigen.

Beim Dampfgaren von Fisch oder Fleisch tritt meist Eiweiß aus, das dann auf den Mixtopfdeckel und weiter in den Mixtopf tropft. Damit Sie sich die Reinigung sparen und keine ungewollten Aromen zu den Zutaten im Mixtopf gelangen, legen Sie den Varoma oder den Varoma-Einlegeboden mit zugeschnittenem und befeuchtetem Backpapier aus. Auch dabei darauf achten, dass die Lüftungsschlitze frei bleiben. Fertig zugeschnittenes Dampfgarpapier, das mehrmals verwendet werden kann, wird auf Seite 115 beschrieben. Sie finden es im Internet.

Wenn der Mixtopf bei einem Rezept für 5–6 Portionen sehr voll ist – oder Sie die Zutatenmenge verdoppelt haben, kann es vorkommen, dass das Kochgut nicht nur herausspritzt, sondern überkocht. Ein Erhöhen der Drehzahl auf Stufe 3 schafft meist Abhilfe – ansonsten zusätzlich die Temperatur auf 90°C reduzieren.

Sie können hier auch gut das Garkorbchen zum Einsatz bringen. Es eignet sich als Spritzschutz, wenn Sie größere Mengen kochen, aber noch Dampf entweichen soll.



Anbraten

Im TM5 und auch allen Vorgängern ist lediglich ein Andünsten, zum Beispiel von Zwiebeln und Knoblauch, möglich. Das geschieht im Allgemeinen nach dem Zerkleinern und Hinzufügen von Öl in 3–4 Minuten/120°C auf Stufe 1,5. Die Zeit ist definitiv zu kurz und die Temperatur zu niedrig, um Röstaromen entstehen zu lassen. Bei längerem Andünsten würden sich Zwiebeln oder Gemüse am Topfboden festsetzen.



Der neue TM6 hat eine voreingestellte Anbrat-Funktion (160°C, Messer stehen still und rühren nur gelegentlich ganz kurz – wie Sie es in einer Pfanne auch tun würden). Damit können kleinere Mengen Fleisch, wie Geschnetzeltes oder Gulaschfleisch, mit Röstaromen versehen werden. Richtig »scharf« anbraten, wie in einer guten Pfanne, kritisieren Gourmets, geht damit aber immer noch nicht. Wenn Sie kleine Mengen Geschnetzeltes (bis 300 g) anbraten, die Sie dann gleich im Mixtopf lassen und weiterverarbeiten, wie zum Beispiel für ein Ragout, funktioniert es. Beim Anbraten von klein geschnittenem Fleisch in mehreren Portionen hintereinander muss aber jeweils umgefüllt werden, was dem Fleisch nicht wirklich gut tut, da Flüssigkeit austritt.

Zwiebel und Knoblauch als Basis für Suppen und Saucen bräunen schön und karamellisieren durch die hohe Temperatur etwas – das gibt ein würzigeres Aroma, dauert allerdings 15 Minuten.

Beliebt ist die Anbrat-Funktion, um Fleischstreifen oder Garnelen für ein Salat-Topping anzubraten. Während der Thermomix® selbstständig brät, können Sie schon den Salat anrichten.

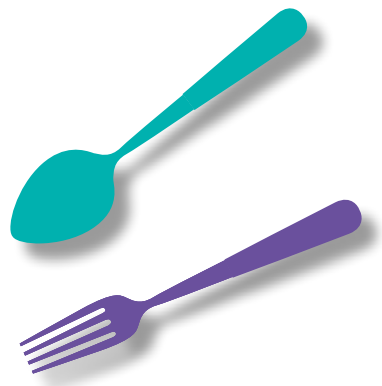


Teig kneten

Im Knetmodus drehen sich die Mixmesser in kurzen Abständen mal nach rechts, mal nach links. Das ahmt die Handbewegungen beim Kneten nach und führt – weil mehr Kraft dahintersteckt – zu einem gleichmäßigeren Ergebnis.

Wenn Sie schwere Teige, wie zum Beispiel Brotteig zubereiten, sollten diese nicht mehr als 1 kg Gesamtgewicht haben. Beim Kneten schwerer Teige bleiben Sie auch besser in der Nähe. Das Gerät könnte sich leicht in Bewegung setzen. Dabei auch auf die Temperatur achten, die – anders als beim Kneten von Hand – entsteht. Je nach Teigsorte sollte sie 24 °C (Brötchen) bis 31 °C (Roggenschrot) nicht überschreiten. Lieber kurz ausschalten und den Teig abkühlen lassen. Empfindliche Teige, wie Hefe- oder Sauerteig, könnten anschließend im Ofen zu schnell garen. Rührteige für Obstkuchen gelingen besonders schnell.

Nicht nur Kuchen- und Brotteige gelingen mit der Knetfunktion – Sie können auch die Masse für Frikadellen oder das Brät für Wurst vom Thermomix® kneten lassen.



Pfirsich-Kuchen

— Für eine Kuchenform (ca. 26 cm Durchmesser) —

800 g reife Pfirsiche
1 Vanilleschote
150 g Zucker
125 g weiche Butter
2 Eier
150 g Mehl (Typ 550)
75 g gemahlene Mandeln
½ Päckchen Backpulver
Salz
125 g Magerquark
etwas Fett für die Form

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen.
2. Zucker, Butter, Vanillemark und Eier in den Mixtopf geben und 2 Minuten/Stufe 3 schaumig rühren. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, eine Prise Salz und den Quark dazugeben und 30 Sekunden/Stufe 3 zueinem glatten Teig verrühren.
3. Eine Kuchenform dünn einfetten und den Teig darauf verstreichen. Mit den Pfirsichspalten belegen und im vorgeheizten Backofen 40–50 Minuten goldgelb backen. Garprobe mit einem Holz-Zahnstocher machen: Der Kuchen ist fertig gebacken, wenn kein Teig mehr am Holz kleben bleibt.
4. Lauwarm oder kalt servieren und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Extratipp:

Für den Kuchen können Sie auch anderes Obst, zum Beispiel Nektarinen, Aprikosen oder Kirschen nehmen. Spalten schneiden zu mühsam? Geben Sie – bevor Sie den Teig machen – das geputzte und entkernte Obst in den Mixtopf und zerkleinern es 3 Sekunden/Stufe 5. Umfüllen und beiseitestellen, den Mixtopf nicht spülen.

