

Thermomix & Pavlova

Ein Küchengerät, das alles kann? Gibt es nicht, ist Unsinn und kostet viel zu viel!

Das war meine Meinung, wenn ich nicht irgendwann den Thermomix TM 31 kennen gelernt hätte. Inzwischen gibt es weitere Versionen dieses unglaublichen Gerätes. Mit 'Touch Screen' Bedienung, grösserem Topf und er kocht fast von alleine.

Absolut unglaublich!

Der Bediener folgt einfach den Angaben auf dem 'Touch Screen', Waage, Mixer und Hitze, alles ist im Gerät integriert - es kocht einfach so vor sich hin.

Wenn man sich heute einen der wirklich guten Filme über Spitzenköche ansieht, z.B. 'Bella Martha' mit der wunderbaren Martina Gedeck oder die Hollywood Version davon mit dem Titel 'No Reservation' mit der unglaublich schönen Catherine Zeta-Jones, oder auch der Blockbuster 'Burnt' mit der 'toughen' Sienna Miller und dem obercoolen Bradley Cooper, rückt irgendwann so ein 'Themormix' ins Bild.

Ja, ich gebe es unumwunden zu, auch ich habe zwei solche Geräte. Eines steht in der Küche im Rias und eines zuhause und ja, nochmals eine Beichte, ich benutze beide regelmässig.

Zuhause mache ich zwischendurch auch einfach mal einen 'Foodpunk' Kaffee. Da mixe ich zwei doppelte Espressi mit 58 Gramm Bio Weidebutter und 15 g MCT Öl zu einem schaumigen Getränk, das das intermittierende Fasten am Morgen nicht unterbricht, den Insulin Spiegel nicht erhöht und mir unendlich Energie durch ketogene Ernährung gibt.

Im Geschäft mache ich vor allem Füllungen oder mahle Zucker zu Staubzucker. Interessant ist es auch Süsskartoffeln direkt im Topf zu kochen und dann langsam zu einer wunderbaren cremigen Masse zu pürieren. Dieses Süsskartoffelmousse fülle ich portionenweise in Spritzsäcke ab, friere es auf minus 30 Grad und habe so immer 'Mise en Place', wenn ich ein Gericht mit Süsskartoffeln auf der Speisekarte habe: Nur noch in ein Sous-Vide Bad schmeissen, warten, dressieren und heiss servieren.

Der 'Burner' aber war letzten Freitag der Besuch unserer guten Freundin Jasmine vom Skinfit Shop Dietlikon - nebenbei das Geschäft mit der besten Bekleidung für Sport und Freizeit. Den ganzen Abend schwärmte sie am grossen runden Tisch anscheinend von ihrem Thermomix. Ihre Begeisterung und ihr Lachen, die Videos auf Ihrem Handy, tönten durch das ganze Restaurant. Als ich mich dann zur Runde gesellte, wollte sie auch mich von dieser phänomenalen Küchenmaschine überzeugen. Nun, sie war schlicht sprachlos, als ich ihr erzählte, dass ich den Thermomix seit Jahren und täglich einsetzen würde. 'Das chan ich jetzt nöd glaubä, du häsch au so äs Teil?' meinte sie ganz begeistert.

Der Abend endete mit wunderbaren Geschichten, nicht nur über Sport, Ironman und die richtige Bekleidung, sondern über Kochen und Risotto aus dem Thermomix. Wobei ich zu meiner Entlastung sagen darf, Risotto mache ich immer noch ganz klassisch in der Pfanne!

Pavlova mit oder ohne Thermomix - eine süsse Verführung sondergleichen.

Pavlova

Die üppige Baisertorte Pavlova ist das Nationalgebäck der Australier und Neuseeländer. Außen leicht knusprig, innen weich und fluffig zergeht sie auf der Zunge und eignet sich hervorragend als eindrucksvolles Dessert.

Ganz klassisch serviert man die Pavlova in Down Under mit Passionsfrucht, Mango und Kiwi. Es eignen sich aber auch andere weiche Früchte wie Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren; saure Früchte wie Rhabarber oder Stachelbeeren kontrastieren fabelhaft zum süßen Baiser. Die Früchte lassen sich ebenfalls wunderbar mit salziger Karamellsauce oder Schokoladenraspeln kombinieren!

Zutaten Pavlova für 6 Portionen:

240 g Zucker
1 gehäufte Esslöffel Maizena
150 g Eiweiss (von ca. 5 Bio Eiern)
1 Prise Salz
1 Teelöffel Zitronensaft

Zubereitung Baiser/Meringues:

1. Backofen auf 150°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Zucker in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren und umfüllen. Mixtopf ausspülen.
3. Ein Schüsselchen auf den Mixtopfdeckel stellen, 30 g Puderzucker und Maizena zugeben, verrühren und zur Seite stellen.
4. Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß und Salz in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 3.5 steif schlagen.
5. Dann 1 Min. 30 Sek./Stufe 3.5 weiterschlagen und dabei die restlichen 210 g Puderzucker teelöffelweise durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zugeben.
6. Eiweiß-Zucker-Mischung 1 Min./Stufe 3 weiterschlagen und dabei Zitronensaft und Zucker-Speisestärke-Mischung durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zugeben. Rühraufsatz entfernen. Baisermischung mittig auf das Backblech geben, mit einem Esslöffel rund verstreichen, sodass eine runde Baiserplatte (Ø 24 cm) entsteht, und gleichzeitig mittig eine leichte Vertiefung (rund, Ø ca. 15 cm) in die Baiserplatte formen. Baiser 15 Minuten (150°C) backen, Backofentemperatur auf 120°C reduzieren, Baiser weitere 40 Minuten (120°C) backen (Wichtig: Backofentür während des Backens nicht öffnen) und Baiser im geöffneten Backofen abkühlen lassen. In dieser Zeit die Auflage nach Wunsch bereitstellen.