

GAGGENAU

MEISTERWERKE
AUS IHRER KÜCHE



Die Gaggenau Serie Expressive: Backofen, Dampfbackofen und Vakuumierschublade

DER UNTERSCHIED HEISST GAGGENAU

Die Erfolgsgeschichte von Gaggenau ist eine Geschichte außergewöhnlicher Produkte: Immer wieder inspirieren uns Erfahrungen aus der Profiküche zu innovativen Gerätefunktionen für die private Küche – beispielsweise beim Dampfbackofen, den Gaggenau als erster Hausgerätehersteller für die private Küche entwickelt hat.

Gaggenau hat sich zum Ziel gesetzt, ambitionierten Hobbyköchen Wege aufzuzeigen, ihre Visionen zu verwirklichen. Dazu werden Geräte von außerordentlicher Qualität entwickelt. Gefertigt aus puristischen Materialien wie Edelstahl und Glas werden sie zu einem wahren Design-Statement. Zu einer Symbiose aus Tradition und Avantgarde. Zu einem Symbol der Einfachheit und Authentizität.

Seit der Gründung im Jahr 1683 im Schwarzwald setzt das Unternehmen mit international vielfach prämierten Produkten immer wieder neue Maßstäbe. Gaggenau prägt seit dieser Zeit Genusskultur wie kaum eine andere Marke.

Das Produktportfolio reicht von Backöfen, Dampfbacköfen und Kochfeldern über Lüftungsgeräte, Geschirrspüler, Kühl- und Weinklimaschränke bis hin zu Kaffee-Vollautomaten sowie Wärme- und Vakuumierschubladen.

FREUDE AM GENIESSEN

Gaggenau verortet sich klar jenseits des Gewohnten und des Durchschnitts. Und wenn die Küche das Herz eines Zuhauses ist, dann sind die Hausgeräte von Gaggenau die Seele. Lassen Sie sich inspirieren, dieser Seele Leben einzuhauchen in Form ihrer persönlichen Genussküche. Der Mensch ist, was er isst – und darum ist es uns wichtig, Kochkunst und Esskultur zu fördern.

Mit den folgenden vier saisonalen Menüs haben Sie eine Basis für viele Gelegenheiten. Die Rezepte sind immer für vier Personen und auf das Wesentliche reduziert. Probieren Sie einzelne Rezepte oder ein ganzes Menü. Seien Sie kreativ, mutig, anspruchsvoll und neugierig auf das Ergebnis. Was man gerne isst oder wie jemand sein Essen zubereitet, ist etwas sehr Individuelles. In der Küche ist alles erlaubt. Nicht alles geht, aber vieles ist möglich. Lassen Sie sich von uns inspirieren zu spürbar gutem Geschmack.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen, Ausprobieren, Entdecken und vor allem beim Genießen.



FLAMMKUCHEN

GRUNDREZEPT HEFETEIG

Zutaten Teig

500 g Mehl
3 EL Olivenöl
1 EL Gestrichen Salz
1 Prise Zucker
½ Hefewürfel
275 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten und elastischen Teig verarbeiten. Im Dampfbackofen in der Funktion „Gären“ ca. 20 Minuten gehen lassen.

Backstein auf 300 °C vorheizen.

Teig in 5 Portionen teilen und zu dünnen Fladen ausrollen. Nacheinander belegen nach Rezept und sofort backen.



Tipps für Ihren Gaggenau Backstein

- Backstein vor dem Backen immer auf die gewünschte Temperatur aufheizen.
- Backwaren direkt auf den Stein setzen.
- Backstein nur für frei geschobene Backwaren verwenden.
- Backstein nicht mit Wasser reinigen. Verschmutzungen abschaben. Den Stein eventuell wenden.
- Backstein bei Nichtgebrauch außerhalb des Backofens aufbewahren.

FLAMMKUCHEN | VARIANTEN



Kirschtomaten | Chorizo | Taleggio Frühlingszwiebeln | Schmand

Zutaten Belag

20 Kirschtomaten
Salz
2 EL Dattelsirup
4 EL Olivenöl
200 g Schmand
150 g Taleggio
150 g Chorizo
1 kleiner Bund
Frühlingszwiebel
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Backstein auf 300 °C vorheizen.
Kirschtomaten halbieren und mit Salz, Dattelsirup und Olivenöl mischen.
Schmand glattrühren.
Taleggio in kleine Würfel schneiden.
Chorizo in dünne Scheiben schneiden.
Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Comte grob reiben.
Fladen auf den Holzschieber aufziehen und mit etwas Schmand bestreichen.
Zutaten darauf verteilen. Mit dem Holzschieber auf den Backstein setzen und ca. 3-4 Minuten backen.



Radieschen | Rettich | Schinken Bavaria Blue | Schnittlauch | Schmand

Zutaten Belag

10 Radieschen
1 kleiner Rettich
Salz, Pfeffer
200 g Schmand
1 Bund Schnittlauch,
geschnitten
150 g roher Schinken
250 g Bavaria Blue
1 Bund Frühlingszwiebeln
Olivenöl

Zubereitung

Backstein auf 300 °C vorheizen.
Radieschen und Rettich in feine Streifen schneiden und kurz scharf anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand glattrühren und Schnittlauch hinzugeben.
Schinken in feine Streifen schneiden, Bavaria Blue in kleine Stücke rupfen und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
Fladen auf den Holzschieber aufziehen, mit Schmand bestreichen und alle Zutaten darauf verteilen. Mit dem Holzschieber auf den Backstein setzen und ca. 3-4 Minuten backen.

Rote Bete | Salsiccia | Burrata Petersilien-Schmand

Zutaten Belag

200 g Schmand
1 Bund Petersilie
300 g gedämpfte &
vakuumierte Rote
Beete
200 g Burrata
100 g Salsiccia getrocknet
1 kleinen Bund
Frühlingszwiebel
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Backstein auf 300 °C vorheizen.
Rote Bete würfeln. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Honig und Olivenöl mischen.
Schmand glattrühren und mit der gehackten Petersilie vermischen.
Burrata in kleine Stücke rupfen, Salsiccia in feine Streifen schneiden und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.
Fladen auf den Holzschieber aufziehen und mit etwas Schmand bestreichen. Zutaten darauf verteilen. Mit dem Holzschieber auf den Backstein setzen und ca. 3-4 Minuten backen.



Grünkohl | geräucherte Bauernblutwurst Comte | Senf-Schmand

Zutaten Belag

200 g Schmand
2 EL mittelscharfen Senf
1 Blutwurst gewürfelt
150 g Comte gerieben
300 g Grünkohl ohne
Strunk, gerupft
1 rote Zwiebel
½ EL Miso
Olivenöl, Zitrone
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Backstein auf 300 °C vorheizen.
Den gerupften Grünkohl mit feinen Zwiebelstreifen in eine Schüssel geben.
Mit Miso, Olivenöl, Zitrone und Gewürzen marinieren, leicht kneten und ziehen lassen.
Schmand mit Senf glattrühren, Blutwurst in Würfel schneiden.
Fladen auf den Holzschieber aufziehen, mit Schmand bestreichen und alle Zutaten darauf verteilen. Mit dem Holzschieber auf den Backstein setzen und ca. 3-4 Minuten backen.



Weinempfehlung

Blanc de blanc extra brut | VDP.SEKT.PRESTIGE®
VDP.Weingut Stigler Baden
Trinktemperatur: 7-9 °C



GEDÄMPFTER ZUCCHINI-ZIEGENKÄSE-KNÖDEL

Rote Paprika | Rucola | alter Balsamico

Zutaten

Zubereitung

Knödel

1 Zwiebel
60 g Butter
150 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
250 g Knödelbrotwürfel
250 g Zucchini
3 Eier
100 g Ziegenkäse
Salz, Pfeffer

Zwiebel in der Butter andünsten, Milch zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zwiebelmilch über das Knödelbrot gießen und 10 Minuten ziehen lassen.

Zucchini raspeln, salzen und gut ausdrücken. Zucchini zur Knödelmasse geben. Eier und Ziegenkäse unterheben und vorsichtig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Falls die Masse zu feucht ist 2-3 Esslöffel Semmelbrösel untermischen.

Kleine Knödel abdrehen und im Dampfbackofen bei 100 °C und 100 % Feuchte ca. 15 Minuten garen.

Braune Butter

100 g Butter

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Molke im Butterfett braun rösten.

Vor dem Servieren die Butter erwärmen.

Paprika Salat

3 rote Paprika
3 EL geräuchertes Olivenöl
Thymian, Rosmarin
Salz, Pfeffer
3 EL Honig
1 Zitrone (Saft davon)
1 Bund Rucola oder Bärlauch

Paprika entkernen und in feine Streifen schneiden. In Öl mit Thymian und Rosmarin scharf anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Honig und Zitronensaft verrühren und zugeben.

Rucola unterheben. Alternativ kann auch Bärlauch verwendet werden, wenn dieser gerade Saison hat.

Finish

Alter Balsamico

Über den fertig angerichteten Teller etwas alten Balsamico träufeln.

Weinempfehlung

STEINMEISTER Naumburg Grauburgunder GG | VDP.GROSSE LAGE®
VDP.Weingut Hey Sachsen/Saale-Unstrut
Trinktemperatur: 11-13 °C



KABELJAU LOIN

Niedertemperatur gegart

Glasierter Ponzu-Spargel | Rucola-Fregola | Miso Beurre blanc

Zutaten

Zubereitung

Kabeljau Loin

4 Stück Kabeljau Loin à ca. 80 g
Olivenöl
Thymian
Grobes Salz

Dampfbackofen auf 30 % Feuchte und 55 °C vorheizen.
Fisch mit Öl beträufeln, in einen gelochten Gareinsatz legen.
Mit Thymian belegen und ca. 18 Minuten pochieren. Salzen.
Alternativ können Sie so auch Lachs zubereiten.

Spargel

12 Stangen weißer Spargel, geschält
Sonnenblumenöl
3 EL Dattelsirup
3 EL Ponzusauce
1 TL Chilisauce süß
100 g Butter in Flocken
Salz

Spargel in 1 cm dicke Stücke schneiden.
Auf dem Teppan Yaki oder in einer Pfanne in Öl bissfest anbraten.
Dattelsirup, Ponzusauce und Chilisauce verrühren und den Spargel damit ablöschen. Kurz karamellisieren.
Butterflocken zugeben und mit Salz würzen.

Fregola

1 Zwiebel
160 g Fregola (Sardische Nudeln)
3 EL Olivenöl
500 ml Geflügelfond
50 g Butter
100 g Parmesan fein gerieben
1 Zitrone (Saft davon)
2 Bund Rucola oder Bärlauch

Zwiebel würfeln, mit Fregola in heißem Öl anbraten.
Geflügelfond nach und nach zugeben und unter Rühren (wie Risotto) garen. Butter und Parmesan unterrühren.
Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
Rucola grob schneiden und unterheben.
Eine sehr geschmackvolle Alternative ist auch Bärlauch, falls dieser gerade Saison hat.

Miso Beurre Blanc

2 Schalotten
100 ml Weißwein
150 ml Fischfond
50 ml Nolly Prat
1 EL Essig, weiß
1 EL Miso Sauce
4 EL Crème fraîche
150 g Butter, kalt, in Stücken
Salz, weißer Pfeffer

Schalotten klein schneiden und mit Wein, Fischfond, Nolly Prat und Essig aufkochen. Auf die Hälfte reduzieren.
Miso einrühren. Durch ein feines Sieb streichen.
Crème fraîche und Butter mit einem Stabmixer einarbeiten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Weinempfehlung

KIRCHENSTÜCK Hohen-Sülzen Riesling GG | VDP.GROSSE LAGE®
VDP.Weingut Battenfeld-Spanier Rheinhessen
Trinktemperatur: 11-13 °C



ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE

Gemischte Beeren

Zutaten

Crème brûlée

300 ml Milch
600 ml Sahne
4 Stangen Zitronengras
Etwas Vanillepaste
60 g feiner Zucker
2 Scheiben Ingwer
1 Kafir Limettenblatt
1 Limette (Saft davon)
9 Eigelbe
Brauner Zucker
Klarsichtfolie, hitzebeständig

Beeren

300 g gemischte Beeren
Physalis
Etwas Minze
Puderzucker

Zubereitung

Milch und Sahne in einen Topf geben. Zitronengras in kleine Stücke schneiden und mit Vanillepaste, Zucker, Ingwer, Limettenblatt und Limettensaft in die Milch-Sahne geben.

Auf ca. 80 °C erhitzen und danach 1 Std. ziehen lassen. Masse durch ein Sieb streichen und auf ca. 50 °C erwärmen.

Eigelbe zugeben und gut verrühren.

Crème in die Auflaufförmchen füllen und in einen gelochten Gareinsatz stellen. Mit Klarsichtfolie (hitzebeständig bis 160 °C) bedecken.

Im Dampfbad bei 100 % Feuchte und 90 °C pochieren.

Die Oberfläche der Förmchen mit reichlich braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambiergerät abflammen.

Mit gemischten Beeren und Physalis anrichten.

Mit etwas Minze belegen und mit Puderzucker bestreuen.

Weinempfehlung

RAUSCH Saarburg Riesling Kabinett | VDP.GROSSE LAGE®
VDP.Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken Mosel-Saar-Ruwer
Trinktemperatur: 6–10 °C



ZANDERFILET

Niedertemperatur gegart

Kohlrabi | Passionsfrucht | Basilikum-Buttermilch-Schaum

Zutaten

Zander

4 Stück Zanderfilet à 100 g
(ohne Haut)

Kohlrabi

2 Kohlrabi
1 EL Kimchi, gehackt
Salz
1 TL Senf
Olivenöl
1 Zitrone

Basilikum-Buttermilch-Schaum

1 Becher Buttermilch
1 Bund Basilikum
Salz
Butter

Passionsfrucht

Zubereitung

Zander mit Olivenöl bestreichen und in einen geschlossenen Garbehälter setzen. Im Dampfbackofen bei 30 % Feuchte und 80 ° C ca. 20 Minuten pochieren.

Danach mit einem Bunsenbrenner kurz abflammen, salzen und sofort anrichten.

Kohlrabi schälen, in Streifen schneiden und salzen. In einen Vakuumbbeutel füllen und auf Stufe 3 vakuumieren. Zwei Stunden ziehen lassen.

Kohlrabi mit den Händen etwas ausdrücken und mit den restlichen Zutaten vermischen.

Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Basilikum mit allen Zutaten vermischen und mit etwas Salz würzen.

Vor dem Servieren die Masse erhitzen und zum Binden kalte Butterstücke kräftig unterrühren.

Anschließend die lauwarmer Masse mit dem Stabmixer aufschäumen.

Passionsfrucht halbieren und den Inhalt auslöffeln.

Weinempfehlung

Laufener Altenberg Gutedel Kracher 1G | VDP.ERSTE LAGE®

VDP.Weingut Schlumberger-Bernhart Baden

Trinktemperatur: 11-13 °C



HÄHNCHENKEULEN INVOLTINI

Sous Vide gegart | Kartoffel-Avocado Stampf | Grilltomate
Balsamico Röstkarotte | Chimichurry

Zutaten

Zubereitung

Keule

4 Hähnchenkeulen ausgelöst
(ohne Fett und Sehnen)
Thymian, Rosmarin
Olivenöl
4 Scheiben Parmaschinken
Salbei

Die ausgelöste Keule mit Parmaschinken und Salbei belegen, rollen, mit Olivenöl vakuumieren und für einen Tag ziehen lassen.
Im Dampfgarer, unter Sous Vide Funktion, bei 68 °C für 120 Min. schonend garen. Anschließend ruhen lassen und vor dem Servieren von allen Seiten scharf auf dem Teppan-Yaki anbraten und aufschneiden (jede Scheibe mit Salz und Pfeffer würzen).

Kartoffelstampf

300 g mehliges Kartoffel
1 große reife Avocado
Avocadoöl
Limettensaft
Salz, Muskat

Geschälte und geschnittene Kartoffel auf dem gelochten Gastronorm-Behälter, bei 100 °C mit 100 % Feuchte, im Dampfbackofen weich garen.

Die weichen Kartoffeln mit dem Avocadofruchtfleisch, Saft von einer Limette, Salz, Muskat und Avocadoöl stampfen.

Tomate

2 Tomaten
Geräuchertes Olivenöl
2TL Ahornsirup
Salz, Pfeffer
1TL getrocknete Italienische Kräuter

Die Tomaten halbieren.

Aus den restlichen Zutaten eine Marinade anrühren und damit die Tomate übergießen.

Auf einem Backblech die Tomaten unter der Grillfunktion für ca. 10 Minuten überbacken.

Karotte

8 Karotten geschält
Alter Balsamico
Dattelsirup, Olivenöl, Salz

Karotte der Länge nach vierteln. Mit Olivenöl, Dattelsirup, altem Balsamico und Salz mischen.

Bei 180 °C im Ofen bissfest rösten.

Chimichurry

1 Bund Petersilie
1 großer Bund Kerbel, Dill,
Boretsch, Basilikum, Estragon
½ kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Chilipulver, Lorbeerblatt
Essig, Salz, Zucker, Öl

Alle Zutaten in einen Mixer geben und mit Öl zu einer feinen Sauce verarbeiten. Abschmecken und Lorbeerblatt einlegen und 1 Tag ziehen lassen.

Weinempfehlung

KIRCHGASSE Lahr Grauburgunder GG | VDP.GROSSE LAGE®
VDP.Weingut Wöhrle Baden
Trinktemperatur: 11-13 °C



CHEESECAKE-NOCKERL

Gedämpft
Erdbeersorbet | Beeren

Zutaten

Nockerl

375 g Frischkäse
3 Eigelb
3 Eiweiß steif geschlagen
1 Prise Salz
Mark von einer Vanilleschote
Schale von einer Biozitrone
220 g geriebenes Toastbrot ohne Rinde
70 g Zucker
Etwas Butter und Zucker für den Garbehälter

Erdbeersorbet

600 g Erdbeeren
Läuterzucker nach Geschmack

Beeren

300 g gemischte Beeren
Minze

Zubereitung

Friskäse, Eigelb, Vanillemark, Zucker und Zitronenabrieb verrühren. Geriebenes Toastbrot einrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Geschlossenen Garbehälter buttern und leicht zuckern. Mit zwei feuchten Löffeln Nocken abstechen und in den Garbehälter setzen.

Im Dampfbackofen bei 100 % Feuchte und 90 °C ca.10 Minuten pochieren.

Erdbeeren (je nach Süße der Erdbeeren) mit dem Läuterzucker (Zucker/Wasser 1:1 aufkochen) vermischen und durch ein feines Sieb passieren.

In der Eismaschine frieren.

Mit frischen Beeren und Minze dekorieren.

Weinempfehlung

Rosé - Réserve | VDP.SEKT PRESTIGE®
VDP.Sektgut RAUMLAND Rheinhessen
Trinktemperatur: 7-9 °C



SPINAT-PARMESAN- SEMMELKNÖDEL

Gedämpft

Beluga Linsen Salat | Birne | braune Butter

Zutaten

Knödel

250 g Knödelbrotwürfel
200 g gedämpfter Spinat gehackt
150 g Parmesan
1 Zwiebel gewürfelt
1 Bund Petersilie gehackt
80 g Butter
150 ml Milch
3 Eier
Salz, Muskatnuss

Linsen/Birne

200 g Beluga Linsen
50 g Stangensellerie geschnitten
8 Kirschtomaten geachtelt
Senf
Dattelsirup
Rotweinessig
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Umami
3 reife Birnen
Olivenöl
Thymian
Salz

Braune Butter

Butter

Zubereitung

Zwiebeln in der Butter andünsten, die Milch dazugeben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Zwiebelmilch über das Knödelbrot gießen, vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Spinat zusammen mit den Eiern pürieren. Die Spinat-Ei-Mischung und den Parmesan in die Masse geben und vorsichtig vermengen. Sollte die Masse zu feucht sein, 2-3 Esslöffel Semmelbrösel untermischen.

Den Knödelteig abschmecken. Kleine Knödel abdrehen und im Dampfgarer bei 100 % und 100 ° C für 15 Minuten garen.

Linsen in ungesalzenen Wasser ca. 20 Minuten kochen.
Stangensellerie ca. 5 Minuten separat blanchieren.

Die Linsen abgießen, mit den weiteren Zutaten abschmecken und ziehen lassen.

Die geschnittenen Birnen kurz scharf anbraten.

Birnen, Stangensellerie, Tomaten und Thymian ganz zum Schluss über den Salat geben.

Butter in einem Topf erhitzen und mit einem Schneebesen solange aufschlagen und kochen lassen, bis die Butter braun wird. In einen neuen Topf umfüllen.

Butter über die Knödel gießen.

Weinempfehlung

KIRSCHGARTEN Laumersheim Weißburgunder GG | VDP.GROSSE LAGE®

VDP.Weingut Knipser Pfalz

Trinktemperatur: 11-13 °C



KALBSRÜCKEN

Niedertemperatur gegart

Pilz-Fregola | Ofen-Blumenkohl | Balsamico-Zwiebeln

Zutaten

Zubereitung

Kalbsrücken

600 g Kalbsrücken/Lende pariert
(ohne Fett und Sehnen)

Thymian
Rosmarin
Olivenöl

Kalbsrücken mit Thymian, Rosmarin und Olivenöl marinieren.

Dampfbackofen auf 30 % Feuchte / 75 °C einstellen.

Kerntemperaturfühler in das Fleisch stecken und am Gerät 55 °C Kerntemperatur einstellen. Nach Erreichen der Temperatur das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. In Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fregola

160 g Fregola (Sardische Nudeln)
1 Zwiebel gewürfelt
500 ml Geflügelfond
500 g angebratene Pilze
50 g Butter
100 g Parmesan fein gerieben
1 Zitrone

Zwiebeln mit Fregola in Olivenöl anschwitzen.

Geflügelfond hinzugeben und unter ständigem Rühren (wie bei einem Risotto) garen (leichter Biss).

Die zuvor gebratenen Pilze dazugeben und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Butter, Parmesan, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Ofenblumenkohl

1 Blumenkohl
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat
Zitronenabrieb
Curry
Panko
Butter

Blumenkohl in Röschen teilen. Mit allen Zutaten vermischen und abschmecken.

Im Ofen bei 210 °C für 10 Minuten rösten.

Pankobrösel in Butter rösten und den Blumenkohl zusammen mit den Bröseln anrichten.

Balsamico-Zwiebeln

200 g eingelegte Balsamico-Zwiebeln
100 ml Portwein
100 ml Rotwein
50 ml Balsamico
2 EL Zucker
100 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer, Stärke

Einen Tag zuvor vorbereiten.

Alle Flüssigkeiten in einem Topf auf 1/3 reduzieren. Abschmecken, abbinden, die Zwiebeln dazugeben und einmal aufkochen.

1 Tag ziehen lassen.

Weinempfehlung

SONNENBERG RG Schweigen Spätburgunder GG | VDP.GROSSE LAGE®

VDP.Weingut Bernhart Pfalz

Trinktemperatur: 16-18 °C



WARMER MANDELKUCHEN

Dulce de leche Eis | Aprikose

Zutaten

Kuchen

5 Eigelb
1 ganzes Ei
5 Eiweiß
100 g flüssige Butter
5 Löffel Mandelmus
1 Vanilleschote
1 Abrieb Orange
1 Abrieb Zitrone
250 g Mandel gemahlen
180 g Zucker
1 Prise Salz

Eis

300 g Crème fraîche
200 ml Dulce de Leche
1 Vanilleschote
Läuterzucker nach Geschmack

Aprikosen

10 Aprikosen geschnitten
100 ml Weißwein
100 ml Aprikosensaft
Zucker
Vanilleschote (Rest vom Kuchen)
1 Thymian
1 Lorbeer
1 Sternanis
Stärke

Zubereitung

Eigelb mit dem ganzen Ei und der Vanille schaumig schlagen. Mandelmus und flüssige Butter dazugeben.

Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen. Unter die Eigelbmasse heben und anschließend das Mandelmehl unterheben.

In gebutterte Formen geben und bei 200 °C für ca. 25 Minuten backen.

Alle Zutaten cremig mixen.

Läuterzucker (Zucker/Wasser 1:1 aufkochen) dazugeben und durch ein feines Sieb passieren.

In einer Eismaschine frieren.

Zucker mit Wasser in einer Pfanne mischen und bei hoher Temperatur ohne zu rühren karamellisieren lassen.

Vorsichtig nach und nach mit dem Wein und Aprikosensaft ablöschen. Aprikosen mit den Gewürzen zu dem Fond geben und für 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Stärke abbinden.

Weinempfehlung

SONNENUHR Wehlen Riesling Auslese | VDP.GROSSE LAGE®
VDP.Weingut Joh.Jos.Prüm Mosel-Saar-Ruwer
Trinktemperatur: 6-10 °C



SÜSSKARTOFFEL-PFLANZERL

Blumenkohlsalat | Kimchi-Aioli

Zutaten

Blumenkohl

1 Blumenkohl
1 EL gehackter Sushi-Ingwer
mit etwas Lake
Dattelsirup
Tom Pad Sauce
Ponzu
Olivenöl
Sesam geröstet
Salz

Zubereitung

Blumenkohl in kleine Röschen teilen und bei 100 % Feuchte/100 °C im Dampfbackofen ca. 8 Minuten garen.

Aus Ingwer, der Ingwerlake, Tom Pad, Ponzu, Sesam und Olivenöl eine kräftige Marinade anrühren.

Warmen Blumenkohl in der Marinade abkühlen lassen und abschmecken.

Süßkartoffel

400 g Süßkartoffel
1 Ei
150 g Vollkornmehl
100 g geriebenen Parmesan
Koriander
Frühlingszwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat, Curry
Semmelbrösel zum Braten

Süßkartoffel im Ganzen bei 180 Grad ca. eine Stunde im Backofen backen. Anschließend schälen und ausdampfen lassen.

Süßkartoffel stampfen, mit allen Zutaten zu einer festen Masse mischen und abschmecken. Sollte die Masse zu feucht sein, 2-3 Esslöffel Semmelbrösel untermischen.

Pflanzerl formen und mit Semmelbrösel anbraten.

Aioli

2 Eigelb
1 EL Senf
Zitronensaft
Salz
180 g Sonnenblumenöl
Chilisauce
1 kleine Dose Kimchi (max. 100g)

Eigelb, Senf, Salz und Chilisauce in ein hohes Gefäß geben.

Mit einem Mixstab langsam das Öl dazugeben bis die Masse eindickt.

Kimchi in die Aioli mixen und abschmecken.

Weinempfehlung

Würzburger Innere Leiste Silvaner 1G | VDP.ERSTE LAGE®
VDP.Weingut am Stein Franken
Trinktemperatur: 11-13 °C



ROSA ENTENBRUST

Schwarzwurzelmousseline | gebratener Rotkohl

Zutaten

Entenbrust

4 weibliche Entenbrüste pariert
Thymian
Rosmarin

Zubereitung

Die Fettseite rautenförmig einschneiden. Auf Thymian und Rosmarin setzen und marinieren. Dampfbackofen auf Niedertemperaturgaren 75 °C stellen. Kerntemperaturfühler in die Entenbrust stecken und am Gerät 54 °C Kerntemperatur einstellen.

Nach Erreichen der Temperatur die Entenbrust mit der Fettseite in die kalte Pfanne legen und anbraten. Mit dem entstehenden Fett immer wieder übergießen. Kurz wenden und auf der anderen Seite anbraten.

Auf ein Brett geben, 4 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und würzen.

Mousseline

6 Schwarzwurzeln geschält
Etwas Milchwasser
Sahne
Butter
Salz

Schwarzwurzel waschen, schälen und sofort in Milchwasser geben (wird schnell braun).

Die geschnittene Schwarzwurzel in Olivenöl andünsten, mit Sahne ablöschen und bei geschlossenem Deckel weich dünsten. Ohne Deckel bei kleiner Hitze die restliche Feuchtigkeit entweichen lassen.

Mit Butter (je mehr desto feiner) sehr fein mixen und mit Salz abschmecken.

Rotkohl

1 roter Spitzkohl
1 Zwiebel
1 EL Apfelmus
1 EL Preiselbeeren
1 EL Essig
Honig, Wildgewürz, Gewürzpulver
Butter, Salz, Pfeffer

Spitzkohl ohne Strunk in feine Stücke schneiden. In Olivenöl anbraten und Zwiebeln dazugeben. Mit Essig, Honig, Preiselbeeren, Gewürzen abschmecken und kurz andünsten.

Am Schluss die kalte Butter einrühren und ziehen lassen.

Schnelle Jus

300 ml Portwein
200 ml Rotwein
100 ml Entenfond
1 Lorbeer, 1 Thymian
100 g Butter

Alle Flüssigkeiten in einem Topf auf 1/3 reduzieren.

Abschmecken, abbinden, die Zwiebeln dazugeben und einmal aufkochen.

1 Tag ziehen lassen.

Weinempfehlung

LANDSKRONE Heimersheim Spätburgunder GG | VDP.GROSSE LAGE®
VDP.Weingut Deutzerhof Ahr
Trinktemperatur: 13-16 °C

WINTER



MANDEL-KAISERSCHMARRN

Apfelkompott | Sauerrahm-Mohneis

Zutaten

Kaiserschmarrn

6 Eier (Kl. M)
50 g flüssige Butter
500 ml Milch
250 g Mehl
1 Vanillezucker
½ Glas Mandel-Mus
1 Prise Salz
4 EL Zucker
Butterschmalz zum Braten

Eis

300 g Sauerrahm
200 ml Frischkäse
4 EL Mohnpaste
1 Vanilleschote, Mark
Läuterzucker nach Geschmack

Apfel

4 Äpfel geschält, grob gewürfelt
100 ml Weißwein
100 ml Apfelsaft
Zucker
Vanilleschote (Rest vom Eis)
1 Thymian
1 Lorbeer
1 Sternanis
Stärke

Zubereitung

Eier trennen. Die Eigelbe mit Milch verquirlen.

Mehl und Vanillezucker mischen. Milchmischung nach und nach mit einem Schneebesen einrühren und mit dem Mandelmus zu einem glatten Teig verrühren.

Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Zucker unterm Rühren einrieseln lassen und 10 Sek. weiterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Auf der Teppan Yaki Platte oder einer Pfanne mit Butterschmalz vorsichtig anbraten, zerrupfen und mit einer Prise Zucker karamellisieren.

Alle Zutaten cremig mixen.

Läuterzucker (Zucker/Wasser 1:1 aufkochen) dazugeben und durch ein feines Sieb passieren.

In einer Eismaschine frieren.

Apfel im Gewürzsud verkochen lassen. Eventuell mit Stärke abbinden.

Abschmecken und abkühlen lassen.

Weinempfehlung

SCHÜTZENHAUS Hattenheim Riesling Beerenauslese | VDP.ERSTE LAGE®

VDP.Weingut Barth Rheingau

Trinktemperatur: 6–10 °C



DIE GAGGENAU SERIE EXPRESSIVE

„Zwei Rahmen, ein Kreis, ein Kunstwerk“ bringt es auf den Punkt. Der äußere Rahmen grenzt sich bewusst von der restlichen Umgebung ab, während die innere Einfassung das Passepartout aus dunkel gebürstetem Edelstahl hinter Rauchglas perfekt umrahmt.



KOCHKUNST NEU DEFINIERT

Im Dampfbackofen steuern Sie Feuchtigkeit, Hitze und Grill auf höchstem Niveau. Während die Dampffunktionen Textur und Geschmack verbessern, sorgt der integrierte, leistungsstarke Vollflächen-Grill für gleichmäßige Ergebnisse bei einer Vielfalt von Gerichten. Egal ob Sous-Vide-Garen oder Regenerieren, saftige Braten oder aufwendige Desserts – die Vielseitigkeit des Dampfbackofens macht ihn zum absoluten Favoriten unter den Spitzenköchen.

Erleben Sie eine neue Ära der digitalen Interaktion, die ein unvergleichliches Benutzererlebnis bietet. Das innovative Design des scheinbar schwebenden Bedienrings aus Edelstahl verwandelt alltägliche Momente in besondere Momente.



Die Gaggenau Serie Expressive besteht aus Backöfen, Dampfbacköfen, Mikrowellen-Backöfen, Kaffee-Vollautomaten, Wärmeschubladen und Vakuumierschublade, alle in Gaggenau Edelstahl hinter Rauchglas.

DIE GAGGENAU SERIE MINIMALISTIC

Die Designphilosophie legt ihren Fokus auf architektonische Integration, zurückhaltende Formensprache und Reduktion auf das Wesentliche. Zwei Linien, ein Kreis, ein Statement. Die Serie fügt sich dezent in den Raum ein – zurückhaltend, fast unsichtbar und wird eins mit ihrer Umgebung. Luxus in seiner reinsten Form – nicht durch visuelle Effekte, sondern durch Präzision.



KOCHEN, WÄRMEN, ZUBEREITEN

In den Wärmeschubladen erleben Sie die präzise Temperaturkontrolle mit sechs verschiedenen Stufen von 30 bis 80 °C. Diese und die vier Heizmethoden garantieren die perfekte Temperatur für jeden Anlass – zum Beispiel das Vorwärmen von Geschirr oder das Sanftgaren und Warmhalten von Speisen.

VORBEREITEN UND BEWAHREN

Die Vakuumschubladen sind perfekt für Sous-vide-Garen und die sorgfältige Konservierung von Lebensmitteln – mit speziell abgestimmtem Zubehör auch ideal für geöffnete Flaschen.



Die Gaggenau Serie Minimalistic besteht aus Backöfen, Dampfbäcköfen, Dampfgaröfen, Mikrowellen-Backöfen, Mikrowelle, Kaffee-Vollautomaten, Wärmeschubladen und Vakuumschublade, jeweils in der Farbe Gaggenau Onyx und Gaggenau Sterling.

DAMPF-BACKOFEN | HEIZMETHODEN

Heizmethode	Symbol	Anwendung
Heißluft + 100 % Feuchte		Dämpfen bei 70-100 °C: Die Speisen werden vollständig von Dampf umgeben und schonend gegart ohne auszulaugen. Für Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte. Kombibetrieb bei 150-230 °C: Die Kombination von Heißluft und Dampf sorgt für ein lockeres und knuspriges Ergebnis. Für Blätterteig, Brötchen.
Heißluft + 80 % Feuchte		Kombibetrieb bei 150-230 °C: Die Kombination von Heißluft und Dampf sorgt für ein saftiges und zugleich knuspriges Ergebnis. Für Geflügel und Speisen mit wenig Eigenfeuchte wie Brot, Brötchen.
Heißluft + 60 % Feuchte		Kombibetrieb bei 150-230 °C: Die Kombination von Heißluft und Dampf sorgt für ein saftiges und zugleich knuspriges Ergebnis. Für Geflügel und Speisen mit hoher Eigenfeuchte wie Aufläufe, Lasagne.
Heißluft + 30 % Feuchte		Kombibetrieb bei 150-230 °C: Die Eigenfeuchte der Speisen bleibt erhalten und ein Austrocknen wird verhindert. Für Aufläufe, Kuchen.
Heißluft + 0 % Feuchte		Die Heißluft wird gleichmäßig verteilt und Feuchtigkeit kann dem Garraum entweichen. Für feuchte Speisen wie Obstkuchen, Quiches, Aufläufe.
Grill + Umluft		Sehr intensive Hitze von oben, die durch das Lüfterrad schnell und gleichmäßig verteilt wird. Sorgt für eine Krustenbildung bei gleichzeitiger Rundum-Erwärmung. Für Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüsespieße. Vorheizen ist nicht notwendig.
Grill Stufe 1 + Feuchte		Mittlere Grillleistung kombiniert mit Dampf sorgt für eine Krustenbildung bei gleichzeitiger Rundum-Erwärmung. Für Aufläufe und Gratins
Grill Stufe 2 + Feuchte		Hohe Grillleistung kombiniert mit Dampf sorgt für eine Krustenbildung bei gleichzeitiger Rundum-Erwärmung. Für gefülltes Gemüse und Geflügel.
Sous-vide-Garen		Gradgenaues Dämpfen vakuumierter Speisen im Temperaturbereich von 50-95 °C. Nährstoffe und Geschmack bleiben optimal erhalten. Für Fleisch, Fisch, Gemüse und Nachspeisen. Die Gartemperatur sollte nur 1-2 °C über der Ziel-Kerntemperatur liegen. Infolgedessen ist die Gardauer relativ lang und zugleich ein Übergaren nahezu unmöglich. Fleisch und Gemüse können Sie nach dem Sous-Vide-Garen kurz anbraten, braten Sie Fisch vorzugsweise vor dem Garen an. Beim unbedingt auf besondere Lebensmittelhygiene achten.
Niedertemperatur-Garen		Bei dieser Garmethode gelingt Fleisch besonders zart und saftig, Aromen bleiben erhalten oder werden sogar verstärkt. Nur sparsam würzen. Das Fleisch vor dem Garen von allen Seiten kurz bei großer Hitze in der Pfanne anbraten. Dadurch entsteht eine Kruste, die den Austritt des Fleischsafts verhindert und für ein typisches Bratenaroma sorgt. Die Gartemperatur sollte 10-15 °C über der gewünschten Kerntemperatur liegen. Je stärker die Garraumtemperatur reduziert wird, desto länger dauert der Garvorgang. So kann das Garzeitende gesteuert werden.
Gären		Optimales Klima, bei dem der Teig schnell aufgeht, ohne auszutrocknen. Für Hefe- und Sauerteig.
Warmhalten		Optimales Klima zum Warmhalten von Speisen, ohne dass diese austrocknen.
Auftauen		Optimales Klima zum schonenden Auftauen von Gefriergut ohne Austrocknen. Für Braten, Fisch, Gemüse.
Regenerieren		Optimales Klima zum schonenden Erwärmen von Speisen ohne Austrocknen. Gebackene Speisen werden knusprig, wie frisch zubereitet. Für Tellergerichte, Brot, Pizza.
Beschwaden		Dampf wird in den Garraum eingelassen, um die Feuchtigkeit zu erhöhen.
Dampfablöschen		Der Dampf wird durch kaltes Wasser kondensiert, sodass beim Öffnen der Tür nur wenig Dampf entweicht. Die Funktion kann bei Temperaturen bis 130 °C genutzt werden.
Grill hinzufügen		Der Grill wird einige Minuten lang eingeschaltet, um die Speisen zusätzlich zu bräunen. Die Funktion kann bei Temperaturen ab 150 °C genutzt werden.

Detaillierte Informationen finden Sie in der Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes.

BACKOFEN | HEIZMETHODEN

Heizmethode	Symbol	Anwendung
Heißluft plus		Die Hitze, die an der Rückwand des Ofens entsteht, wird mit Ober- und Unterhitze kombiniert und durch das Lüfterrad optimal und schnell verteilt. Zum Backen und Garen auf einer oder mehreren Ebenen. Für feuchte Kuchen, Plätzchen, Aufläufe, Gratins und Fleisch.
Heißluft eco		Energiesparender Modus, bei dem die Hitze an der Rückwand des Garraums entsteht und durch das Lüfterrad schnell und gleichmäßig verteilt wird. Komfortfunktionen wie die Garraumbeleuchtung bleiben ausgeschaltet und die Temperatur wird nur während der Aufheizphase angezeigt. Zum Backen auf einer Ebene. Für Kuchen, Fleisch, Aufläufe. Vorheizen ist nicht notwendig.
Feuchtes Backen		Die Hitze wird schonend verteilt und die Eigenfeuchtigkeit der Speisen bleibt im Garraum erhalten, um ein Austrocknen zu verhindern. Die Garraumbeleuchtung bleibt ausgeschaltet. Zum Backen auf einer und mehreren Ebenen. Für trockene Kuchen, Kekse und Gratins.
Oberhitze + Unterhitze		Konstante Hitze von oben und unten schafft einen idealen Backbereich und erhält die Feuchtigkeit im Gargut. Nur zum Backen auf einer Ebene geeignet. Für Kuchen, Tartes, Quiches.
Oberhitze + 1/3 Unterhitze*		Konstante Hitze von oben, kombiniert mit schwacher Hitze von unten. Für zusätzliche Backzeit. Für Aufläufe, gedeckte Kuchen.
Oberhitze		Konstante Hitze, gezielt von oben. Für Baiserhauben auf Obstkuchen.
Unterhitze + 1/3 Oberhitze*		Konstante Hitze von unten, kombiniert mit schwacher Hitze von oben. Für leicht gebräunte Quiches und Tartes, Käsekuchen, Brot in Kastenformen, Gerichte im Wasserbad und Schmoren ohne Deckel.
Unterhitze		Konstante Hitze, gezielt von unten. Zum Garen im Wasserbad, Einkochen oder als zusätzliche Backzeit bei feuchten Obstböden und Quiches.
Heißluft + Unterhitze		Die Hitze von der Rückwand des Ofens wird durch das Lüfterrad schnell und gleichmäßig verteilt. Zusätzlich wird Hitze von unten zugegeben. Für feuchte Kuchen, Obstböden, Käsekuchen.
Heißluft + 1/3 Unterhitze*		Die Hitze von der Rückwand des Ofens wird durch das Lüfterrad schnell und gleichmäßig verteilt. Zusätzlich wird schwache Hitze von unten zugegeben. Für kleine Kuchen und Tartes.
Grill + Umluft		Sehr intensive Hitze von oben, die durch das Lüfterrad schnell und gleichmäßig verteilt wird. Sorgt für eine Krustenbildung bei gleichzeitiger Rundum-Erwärmung. Für Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüsespieße. Vorheizen ist nicht notwendig.
Grill		Sehr intensive Hitze von oben. Ideal zum Grillen und Gratinieren. Für Hähnchenschenkel (Grillstufe 1), Gemüse (Grillstufe 2), Speckstreifen und Toast (Grillstufe 3).
Backsteinfunktion		Optimale Beheizung des Backsteins bei extra starker, zielgerichteter Unterhitze. Für knusprig gebackene Pizza, Flammkuchen, Brot und Brötchen. Er kann nur in Verbindung mit dem Gaggenau-Backstein (Sonderzubehör) genutzt werden.
Bräterfunktion		Optimale Beheizung des Bräters mit Unterhitze. Für Braten, Schmor- und Eintopfgerichte. Sie kann nur für den Gaggenau-Bräter und in Verbindung mit dem Auszugssystem (Sonderzubehör) genutzt werden.
Heißluft frittieren		Extra schnelle Hitzezirkulation, bei der dem Garraum die Feuchtigkeit aktiv entzogen wird. Für sehr knusprige Ergebnisse mit wenig zusätzlichem Fett. Für Kartoffeln, Geflügel, Fleisch, Gemüse. Nur in Verbindung mit dem Gaggenau-Backblech zum Heißluftfrittieren (optionales Zubehör).
Dörren		Zum Trocknen dünner Obst- und Gemüsescheiben oder Kräuter. Dem Garraum wird bei zirkulierender Wärme aktiv Feuchtigkeit entzogen. Vorheizen ist nicht notwendig.
Gären		Optimaler Temperaturbereich, um Teigansätze und Teiglinge gehen zu lassen. Für Hefe- und Sauerteig. Vorheizen ist nicht notwendig.
Warmhalten*		Optimaler Temperaturbereich, um Speisen warmzuhalten und Geschirr vorzuwärmen. Vorheizen ist nicht notwendig.
Auftauen		Optimaler Temperaturbereich zum schonenden Auftauen gefrorener Speisen. Für Gemüse, Früchte, Kuchen. Vorheizen ist nicht notwendig.

* Funktion nur bei GO48x120 und GO47x120

Detaillierte Informationen finden Sie in der Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes.

DAMPF-BACKOFEN | EINSTELLUNGEN

Speise	Zubehör	Temperatur in °C	Heiz- methode	Feuchte in %	Garzeit in Minuten
Gemüse					
Artischocken, groß	Gelochter Gareinsatz	100		100	60-65
Blumenkohl, in Röschen	Gelochter Gareinsatz	100		100	15-25
Bohnen, grün	Gelochter Gareinsatz	100		100	35-50
Brokkoli, in Röschen	Gelochter Gareinsatz	90-100		100	20-25
Karotten, in Scheiben 0,5 cm	Gelochter Gareinsatz	100		100	20-25
Kartoffeln, geschält und geviertelt	Gelochter Gareinsatz	100		30-35	30-35
Pellkartoffeln, je ca. 50 g	Gelochter Gareinsatz	100		100	30-35
Spargel, weiß	Gelochter Gareinsatz	100		100	20-35
Zuckerschoten	Gelochter Gareinsatz	100		100	10-15
Fisch Dämpfen					
Lachsfilet, je 150 g	Gelochter Gareinsatz	80		100	20-25
Lachs, im Ganzen, 2,5 kg	Gelochter Gareinsatz	100		100	65-75
Miesmuscheln, 1,5 kg	Gelochter Gareinsatz	100		100	12-15
Seeteufelfilet, je 300 g	Glasform	180-200		100	8-10
Fisch Niedertemperatur-Dämpfen					
Fischfilet, je 200-300 g	Gelochter Gareinsatz	80-90		100	17-20
Forelle, im Ganzen, je 250 g	Gelochter Gareinsatz	80-90		100	17-20
Jakobsmuscheln, je 15-30 g	Ungelochter Gareinsatz	80-90		100	9-13
Kabeljau, 250 g	Gelochter Gareinsatz	80-90		100	15-17
Fleisch Garen bei höheren Temperaturen					
Entrecote, angebraten, rosa, je 350 g	Ungelochter Gareinsatz	170-180		30	10-20
Kalbsrücken, angebraten, rosa, 1 kg, mit Flüssigkeit	Ungelochter Gareinsatz	160-180		30	20-30
Lammkeule, angebraten, rosa, 1,5 kg	Ungelochter Gareinsatz	1. 200 2. 140	1.  2. 	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70
Rinderbraten, durchgegart, 1,5 kg	1. Rost 2. Ungelochter Gareinsatz	1. 230 2. 160	1.  2. 	1. - 2. 60	1. 15 2. 60-90
Roastbeef, angebraten, rosa, 1 kg	Ungelochter Gareinsatz	170-180		30	50-60
Fleisch und Geflügel Niedertemperatur-Garen					
Entenbrust, rosa, je 350 g	Ungelochter Gareinsatz	70-80		-	40-60
Entrecôte, rosa, je 350 g	Ungelochter Gareinsatz	70-80		-	40-70
Hähnchen, ganz, 1,5 kg	1. Ungelochter Gareinsatz 2. Rost	1. 150 2. 230	1.  2. 	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15
Hähnchenbrust, gefüllt, gedämpft, je 200 g	Gelochter Gareinsatz	100		100	25-30
Stubenküken, Wachtel, gedämpft, je 150-200 g	Ungelochter Gareinsatz	180-200	 60% oder  80%	60 oder 80	15-20
Regenerieren Erwärmen					
Baguette, Brötchen, gefroren	Rost	140			10-15
Pizza, vom Vortag	Rost	180			8-10
Tellergerichte	Teller auf Rost	120			15-20

Detaillierte Informationen finden Sie in der Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes.

Speise	Zubehör	Temperatur in °C	Heiz- methode	Feuchte in %	Garzeit in Minuten
Sous-vide-Garen					
Rindersteaks, durchgegart, je 180 g	Gelochter Gareinsatz	70			45
Foie gras, 1 Rolle, je 300 g	Gelochter Gareinsatz	80			30
Garnelen, je 125 g	Gelochter Gareinsatz	60			30
Zander, je 140 g	Gelochter Gareinsatz	60			20
Weißer Spargel, ganz, 500 g	Gelochter Gareinsatz	85			45
Kartoffeln, ungeschält, ganz oder halbiert, 800 g	Gelochter Gareinsatz	95			50
Zuckerschoten, ganz, 500 g	Gelochter Gareinsatz	85			5-10
Äpfel, geschält, in 0,5 cm Scheiben, 2-4 Stück	Gelochter Gareinsatz	85			10-15
Grillen					
Baiserhaube, auf Kuchen oder Dessert	Rost	230			3-8
Forelle, ganz	Rost oder ungelochter Gareinsatz	230			12-15 pro Seite
Gemüsespieße	Rost oder ungelochter Gareinsatz	230			ca. 15 pro Seite
Kartoffelgratin, 1 kg Kartoffeln	Form auf Rost oder ungelochtem Gareinsatz	180			35-40
Beilagen					
Basmati Reis, 250 g + 500 ml Wasser	Ungelochter Gareinsatz	100	 100%	100	20-25
Klöße, je 90 g	Gelochter oder ungelochter Gareinsatz	100	 100%	100	25-30
Risotto, 250 g + 750 ml Brühe	Ungelochter Gareinsatz	100	 100%	100	35-40
Tellerlinsen, 250 g + 375 ml Wasser	Ungelochter Gareinsatz	100	 100%	100	50-60
Desserts					
Crème brûlée, je 130 g	Gelochter Gareinsatz	90	 80%	80	55-65
Dampfnudeln oder Germknödel, je 100 g	Ungelochter Gareinsatz	100	 100%	100	20-30
Kompott, z.B. Äpfel, Birnen, Rhabarber	Ungelochter Gareinsatz	100	 100%	100	20-25
Süßer Auflauf	Ungelochter Gareinsatz	180-200	 0% oder  60%	0 oder 60	20-40
Gebäck					
Biskuitboden, hoch, 6 Eier	Springform auf Rost	150	 0%	0	45
Blätterteigkleingebäck	Ungelochter Gareinsatz	190-210	 80% oder  100%	80 oder 100	10-18
Brötchen, je 50-100 g	Ungelochter Gareinsatz	1. 150 2. 170-230	1.  100% 2.  30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25
Brot, 0,5-1 kg	Ungelochter Gareinsatz	1. 150 2. 170-230	1.  100% 2.  30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45
Flachkuchen aus Rührteig	Ungelochter Gareinsatz	160-165	 0%	0	35-40
Hefezopf, 500 g Mehl	Ungelochter Gareinsatz	160-170	 30%	30	25-35
Rührkuchen	Kastenform oder Springform	165-170	 0% oder  30%	0 oder 30	50-75
Tarte, z. B. mit Obst, Schokolade, oder pikant mit Zwiebeln, Gemüse, Käse	Tarteform auf Rost	190-200	 0% oder  30%	0 oder 30	30-45
Gären					
Teigansatz Brot, z.B. Hefeteig, Sauerteig	Schüssel auf Rost	45-50			40
Auftauen					
Beerenobst, 300 g	Gelochter Gareinsatz	45-50			6-8
Fischfilet, je 150 g	Gelochter Gareinsatz	45-50			15-20
Hähnchenschenkel, je 400g	Gelochter Gareinsatz	45-50			40-50



WEINKLIMASCHRÄNKE DER VARIO SERIE EXPRESSIVE

JEDEN TROPFEN IN SZENE SETZEN

Wein steht für Eleganz und Raffinesse: Geprägt von Tradition, den Steinen in den Weinbergen, die die Reben fest verankern, der Präzision des Handwerks und der Schönheit in jeder Facette von Rot, Weiss, Rosé, Gelb und Grün. Diese Vielfalt verdient eine ebenso anspruchsvolle Inszenierung. Sie verdient die avantgardistische Technik und die puristische Ästhetik unserer Vario Weinklimaschränke der Serie Expressive. Eine Komposition aus Form und Funktion, die die Reise des Weins selbst widerspiegelt. Sie schafft eine tiefere Verbindung zu den Ritualen des Alltags und verwandelt einfache Momente in kunstvolle Erlebnisse.





INDIVIDUELLE INSZENIERUNG

Präsentieren Sie Ihre Weinsammlung mit einer Beleuchtung, die jede einzelne Flasche zur Geltung bringt. Wählen Sie aus drei sorgfältig abgestimmten Lichtprogrammen oder gestalten Sie eine individuelle Atmosphäre, die Ihren Weinklimaschrank mühelos mit seiner Umgebung harmonisieren lässt. Selbst Grossflaschen lassen sich wirkungsvoll in Szene setzen. Mit Platz für bis zu 110 Flaschen wurde jedes Detail bedacht – so wird Ihre Sammlung zum Ausdruck von Eleganz, Aufmerksamkeit und besonderem Anlass.

AUTOMATISCHE TEMPERIERUNG

Einzigartig auf dem Markt verwandeln unsere Weinklimaschränke das Lagern in präzise Vorbereitung. Spezielle Sensoren ermöglichen automatische Temperierprogramme in der oberen und mittleren Klimazone, sodass jede Weinflasche exakt auf die ideale Servier- und Trinktemperatur gebracht werden kann. So genießen Sie die Sicherheit, Ihren Wein stets auf dem Höhepunkt seines Aromas zu servieren.



VDP UND GAGGENAU

Der Verband Deutscher Prädikatsweingüter ist eine Vereinigung führender deutscher Spitzenweingüter, die sich der Herstellung erstklassiger Weine mit Leidenschaft und Hingabe verschrieben haben. Als bedeutender Akteur im deutschen Weinbau verkörpert der VDP Werte wie Qualität, Tradition und Exzellenz auf höchstem Niveau. Geprägt von einem gemeinsamen Streben nach diesen Werten, verbindet der VDP und Gaggenau seit mehr als zwei Jahrzehnten eine tiefe Partnerschaft.



GAGGENAU SHOWROOM MÜNCHEN

Die Architektur des guten Geschmacks

Besuchen Sie uns, um den Gaggenau-Unterschied zu sehen, zu spüren, zu hören, zu riechen und zu schmecken.

Wir laden Sie ein, vorbeizukommen, einen Drehregler zu betätigen, in einen Ofen zu blicken, sich mit unserem sachkundigen Personal auszutauschen und einen Kühlschrank zu öffnen, während Sie einen Espresso genießen.

In unserem Münchner Showroom finden regelmäßig künstlerische, kulturelle und kulinarische Veranstaltungen statt.

Buchen Sie einfach online einen persönlichen Beratungstermin oder ein Kochevent und erleben Sie den Unterschied.

Beratung im Münchener Showroom

Erleben Sie einen Großteil unseres exklusiven Produkt- und Servicespektrums, bei einem persönlichen Beratungsgespräch in unserem Showroom. Wir bitten hierzu um eine Terminvereinbarung, damit wir genügend Zeit für Sie einplanen können.

Terminbuchung auf unserer Website gaggenau-showroom.de

Weitere Kontaktmöglichkeiten:

Telefonisch: +49 (0) 157/57294187

Per Mail: info@gaggenau-showroom.de



Newsletter

Mit unserem Newsletter informieren wir Sie regelmäßig über die neusten Produkte, geben inspirierende Rezeptideen und teilen besondere Genussmomente in und außerhalb unseres Showrooms. Melden Sie sich einfach auf unserer Website für den Newsletter an.





COOK-IN-PARTY UND GERÄTEEINWEISUNG

Exklusives Angebot für Gaggenau Kunden

Damit Sie von Beginn an große Freude mit Ihrer neuen Küche haben, bietet Gaggenau einen besonderen Service an: Ein Profi-Koch kommt zu Ihnen, um gemeinsam Ihre neue Küche einzuweihen. Sie erhalten eine detaillierte Geräteeinweisung und wertvolle Tipps zur Anwendung und Pflege Ihrer neuen Geräte. Mit dieser Serviceleistung möchten wir Ihnen die Freude am Kochen mit Gaggenau vermitteln und Inspirationen für viele kulinarische Genussmomente geben. Von diesem Service werden Sie langfristig profitieren.

Geräteeinweisung

Bei der Gaggenau Geräteeinweisung zeigt Ihnen unser Profi-Koch die vielfältigen Funktionen und Anwendungsmöglichkeiten Ihrer neuen Gaggenau Geräte. Ganz exklusiv für Sie und Ihre Familie im kleinen Rahmen bei Ihnen Zuhause. Dabei wird Flammkuchen auf dem Backstein gebacken sowie Fleisch und Gemüse im Backofen bzw. Dampfbackofen zubereitet.

Cook-in-Party

Bei der Cook-In-Party bereitet unser Profi-Koch für bis zu 12 Gäste ein 4-Gänge-Menü in Ihrer Küche zu. Blicken Sie unserem erfahrenen Koch über die Schulter und erhalten Sie Tipps und Tricks zu den zahlreichen Funktionen Ihrer neuen Geräte. Damit können Sie ab sofort das volle Leistungspotenzial Ihrer privaten Genussküche ausschöpfen. Genießen Sie einen entspannten Abend als Gastgeber und erleben Sie wie Ihre neuen Lieblingsgerichte perfekt gelingen.

Die genannten Leistungen werden von der Gaggenau Hausgeräte GmbH angeboten und ausschließlich in Deutschland erbracht. Die Leistungen können vom Kunden einmalig bis 6 Monate nach dem Einbau in dessen Küche in Anspruch genommen werden. Die Inanspruchnahme der Leistungen setzt voraus, dass der Kunde mindestens vier Gaggenau Großgeräte (darunter mindestens einen Dampfbackofen/-garofen oder Backofen und ein Kochfeld) zusammen mit einer Einbauküche bei einem Gaggenau Partner gekauft hat.

Detaillierte Teilnahmebedingungen und Kosten erhalten Sie bei Ihrem Gaggenau Partner. Partner in Ihrer Nähe finden Sie unter: www.gaggenau.com/de



KOCHEVENTS IM SHOWROOM MÜNCHEN

In einem beeindruckenden Ambiente des Münchner Showrooms präsentiert Gaggenau seine Kompetenz in Puncto Genuss. Erleben Sie genussvolle Stunden in exklusiven Rahmen und erleben Sie was Gaggenau unter Gastlichkeit versteht.

Gaggenau live erleben

Bei unseren „Gaggenau live erleben“ Kochveranstaltungen kreiert unser Koch für einen kleinen Gästekreis ein exquisites 4-Gänge-Menü, begleitet von sorgfältig abgestimmten Weinen.

Dieses besondere Format richtet sich an Interessenten, die vor der Entscheidung für eine neue Küche stehen, ebenso wie an Kunden, die ihre Gaggenau Geräte in ihrer ganzen Vielfalt entdecken und vertiefen möchten. Während des genussvollen Abends erhalten Sie fundierte Einblicke sowie wertvolle Tipps zu Anwendung, Funktionen, Bedienung und Pflege der Geräte.

Kochen mit Dampf

Im Mittelpunkt dieses Events steht der Dampfbackofen – seine Möglichkeiten, seine Präzision, seine Leistungsfähigkeit. In einem offenen, interaktiven Setting demonstriert unser Koch die Vielseitigkeit des Dampfbackofens anhand einer Auswahl kleiner, sorgfältig komponierter Gerichte. Diese entstehen live, werden unmittelbar verkostet und im direkten

Austausch erläutert, ohne feste Gänge und ohne klassische Menüabfolge. Die abgestimmte Weinbegleitung komplettiert den Abend und unterstreicht die Aromen der Zubereitungen. Dieses Erlebnis richtet sich an alle, die den Gaggenau Dampfbackofen kennenlernen, verstehen und erleben möchten – konzentriert, inspirierend und persönlich.

Genussveranstaltungen

Beste Zutaten, hohe Kochkunst und eine perfekt abgestimmte Weinbegleitung: Bei unseren exklusiven Genussveranstaltungen kreieren Spitzenköche – wie unser Markenbotschafter Tohru Nakamura – live vor Ihren Augen außergewöhnliche kulinarische Kompositionen auf höchstem Niveau. Begleitet werden die Menüs von herausragenden Winzern, unter anderem Mitgliedern der VDP Prädikatsweingüter, sowie renommierten Sommeliers, die ihre Weine persönlich vorstellen. Jede dieser Veranstaltungen ist ein einzigartiges Erlebnis – geprägt von kulinarischer Exzellenz, sinnlichem Genuss und inspirierenden Begegnungen in exklusivem Rahmen.

Termine und Anmeldung unter
gaggenau-showroom.de



Der Unterschied heißt Gaggenau



Gaggenauofficial



gaggenau_



showcase/gaggenau./



gaggenauofficial

[gaggenau.com/de](https://www.gaggenau.com/de)

Gaggenau Hausgeräte GmbH, Postfach 830101, 81701 München