



# Rezept-Ideen



Brunner AG  
Brunnergässli 1  
CH-8302 Kloten

Tel. 41 44 814 17 44  
Fax 41 44 803 01 40  
[www.brunner-anliker.com](http://www.brunner-anliker.com)



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den Proficut entschieden haben. Wir sind überzeugt, dass Sie bei der täglichen Arbeit viel Freude damit haben werden.

Der Proficut weist die folgenden Besonderheiten auf:

#### Geschwindigkeit

Zwei Stufen, jederzeit umschaltbar nach Ihren Bedürfnissen.

#### Intervallfunktion

Für schnelles, dauerhaftes Emulgieren von flüssigem- und für die optimale Zerkleinerung von schwerem, klebrigem Gut.

#### Impulsfunktion

Durch einen kurzen Impuls können am Ende des Verarbeitungsprozesses Aromastoffe, Bindemittel oder Emulgatoren untergemischt werden.

#### Einfüllöffnung

Damit Sie während des Verarbeitungsprozesses Flüssigkeiten nachfüllen können.

Die nachfolgenden Rezepte sollen die breite Anwendungs-Palette des Proficut aufzeigen. Es handelt sich jedoch um Basisrezepte, die Ihrer Individualisierung bedürfen.

Möchten Sie Ihr eigenes Rezept veröffentlichen? Auf der Rückseite dieser Broschüre finden Sie unsere Fax- und e-mail Nummer. Wir freuen uns auf Ihre Idee!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Proficut.

Brunner AG  
Geschäftsleitung

## Crevetten-Butter

1 kg Butter (Raumtemperatur)  
1 Stk. Schalotte  
200 g gekochte Crevetten  
250 g Peperoni gelb und grün  
20 g Sardellenfilets  
1 dl Eigelb past.  
20 ml Cognac  
15 ml Zitronensaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butter und Eigelb ca. 2 Minuten auf Stufe 1 cuttern.

Paperoni grob würfeln und zusammen mit Schalotte, Crevetten, Sardellenfilets und Cognac 2 Minuten auf Stufe 1 im Intervallprogramm cuttern.

Zitronensaft im Impulsprogramm untermischen.

Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken (Zutaten zugeben und im Impulsprogramm kurz untermischen).

## Kalte Gurkensuppe

(6 Portionen)

3 Stk. Gurken  
1.5 dl kalte Gemüsebouillon  
0.5 dl Weisswein

Dill, Salz, weisser Pfeffer

Gurken schälen, halbieren und grob in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Die Gurkenstücke ca. 1 Minute auf Stufe 1 im Intervallprogramm cuttern.

Die kalte Gemüsebouillon und den Weisswein zugeben und 1 Minute cuttern (in der Halbzeit von Stufe 1 auf Stufe 2 wechseln).

Mit Dill, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken (Zutaten zugeben und mit Impulsprogramm kurz untermischen).

## Tomatensauce zu Spaghetti

(6 Portionen)

1 kg Tomaten  
25 g Kapern  
50 g Oliven  
50 g Tomatenpüree  
1 Stk. Zwiebel  
4 Stk. Knoblauchzehen  
1 EL Balsamico-Essig

Frische Kräuter (Petersilie, Basilikum und Origano), Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Tomaten halbieren und entkernen und ca. 1 Minute auf Stufe 1 im Intervallprogramm zerkleinern.

Kapern, entsteinte Oliven, Zwiebel, Knoblauch und die frischen Kräuter zugeben und 1 Minute cuttern (in der Halbzeit von Stufe 1 auf Stufe 2 wechseln).

Mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken (Zutaten zugeben und mit Impulsprogramm kurz untermischen).

## Balsamico-Honig-Dressing

5 dl Balsamico-Essig  
4 dl Haselnuss-Öl  
4 dl Baumnuss-Öl  
1.2 dl Oliven-Öl  
2 EL Meersalz  
1 Stk. Knoblauch  
2 EL Zucker  
2 EL Senfkörner  
100 g Honig

Pfeffer

Balsamico-Essig, Senfkörner und Meersalz ca. 2 Minuten auf Stufe 1 cuttern.

Haselnuss-Baumnuss- und Oliven-Öl, Knoblauch und Zucker zugeben und ca. 1 Minute auf Stufe 1 im Intervallprogramm cuttern.

Honig und Pfeffer zugeben und ca. 1 Minute auf Stufe 1 im Intervallprogramm cuttern.

## Italian-Dressing

1 lt Rotwein-Essig  
2 lt Sonnenblumen-Öl  
2 dl Oliven-Öl  
1 dl Rotwein dunkel  
150 g Senf  
5 Stk. Zwiebeln  
3 Stk. Knoblauch

Frische Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Basilikum und Estragon), Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten in den Cutter geben und ca. 3 Minuten auf Stufe 1 cuttern.

## Vollkorn-Bärlauch-Spätzli

(6-8 Portionen)

400 g gesiebttes Vollkornmehl  
100 g Hartweizendunst  
5 Stk Ei (oder 2.5 dl Vollei)  
1 dl Milch  
1 dl Wasser lauwarm  
1 EL Salz

Frischer Bärlauch

Ei, Milch, Salz und Bärlauch ca. 1 Minute auf Stufe 1 cuttern.

Vollkornmehl und Hartweizendunst zugeben und 2 Minuten auf Stufe 1 im Intervallprogramm cuttern. Wasser nach Bedarf durch Einfüllöffnung zugeben.

## Beefsteak-Tatar

(10 Portionen)

1.2 kg Tatar-Fleisch  
100 g Essig-Gurken  
100 g Zwiebeln  
75 g Kapern  
20 g Sardellen  
1 Bd. Frische Petersilie  
3 dl Eigelb past.  
25 g Dijon-Senf  
0.5 dl Sonnenblumenöl  
1.5 dl Tomaten-Ketchup  
1 TL Paprika edelsüss  
0.5 dl Cognac

Saft aus 1 Zitrone, Tabasco, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Tatar-Fleisch, Essig-Gurken, Zwiebeln, Kapern, Sardellen und Petersilie ca. 2 Minuten auf Stufe 1 im Intervallprogramm cuttern.

Die restlichen Zutaten zugeben und 1 Minute auf Stufe 1 cuttern.

Mit Zitronensaft, Tabasco, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken (Zutaten zugeben und mit Impulsprogramm kurz untermischen).

## Lachs-Tatar

(6 Portionen)

800 g Lachsfilet ohne Haut  
0.5 dl Oliven-Öl  
20 g Dill  
1 Stk. Zwiebel

Saft aus 2 Zitronen, Salz, weisser Pfeffer und Gin

Lachs, Olivenöl, Dill, Zwiebeln und Zitronensaft ca. 1 Minute auf Stufe 1 cuttern.

Mit Salz, weissem Pfeffer und Gin nach Belieben abschmecken (Zutaten zugeben und mit Impulsprogramm kurz untermischen).

## Kalbs-Farce

(Basisrezept)

850 g Kalbsschulter ausgebeint  
4.5 dl Vollrahm  
100 g Eiswürfel

Weisser Pfeffer, Salz, Muskat

Fleisch, Vollrahm und Eiswürfel ca. 5 Minuten auf Stufe 1 im Intervallprogramm cuttern.

Mit weissem Pfeffer, Salz und Muskat nach Belieben abschmecken (Zutaten zugeben und mit Impulsprogramm kurz untermischen).

## Dattel-Farce für Dim Sum

(je nach Grösse 10 – 20 Stk.)

500 g Datteln entkernt

100 g Pecan-Nüsse

1 TL Zimtpulver

Saft und Schale von 2 Zitronen

Datteln, Pecan-Nüsse, Zimt und die fein geriebene Zitronenschale ca. 3 Minuten auf Stufe 1 im Intervallprogramm cuttern. Zitronensaft nach Bedarf durch Einfüllöffnung zugeben.

## Sommer-Sauce zu Ravioli

(6 Portionen)

40 g Löwenzahn-Blätter

20 g Basilikum

1 Stk. kleine Zwiebel

50 g geriebener Parmesan

1 Stk. Sardellenfilet

1 dl Oliven-Öl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten ca. 1 Minute auf Stufe 1 cuttern.

## Eggnog

(8 Portionen)

3 dl Vollei  
3 dl Milch  
3 dl Rahm  
80 g Zucker  
80 g Eiswürfel  
5 dl Brandy

Muskat

Alle Zutaten 1 Minute auf Stufe 1, dann 30 Sekunden auf Stufe 2 cuttern.

Mit Muskat nach Belieben abschmecken (mit Impulsprogramm kurz untermischen).

## Vitello Tonnato

(8 bis 10 Portionen)

300 g Thunfischkonserven  
4 Stk. Sardellenfilets  
4 Stk. Eigelb past.  
2.5 dl Oliven-Öl  
0.5 dl Gewürzessig  
1 dl Rahm  
Saft einer frischen Zitrone

Kapern, Salz und weisser Pfeffer

Zuerst die Mayonnaise herstellen:  
Eigelb 0.5 Minuten auf Stufe 1 cuttern, dann durch die Einfüllöffnung 2.5 dl Oliven-Öl nachträufeln. Wenn die Mayonnaise gebunden hat, Gewürzessig und Zitronensaft nachträufeln.

Thunfischkonserven und Sardellenfilets zugeben und ca. 2 Minuten auf Stufe 1 cuttern.

Rahm zugeben und ca 0.5 Minuten auf Stufe 1 im Intervallprogramm cuttern.

Mit Salz und weissem Pfeffer nach Belieben abschmecken (im Impulsprogramm kurz untermischen). Mit Kapern garnieren.

## Kräuter-Senf

250 g Senfkörner gelb oder schwarz (je grösser der Anteil schwarzer Körner umso schärfer der Senf)

2 Bd Petersilie  
2 Bd Kerbel  
6 Zw Estragon  
1 TL Ingwer  
½ TL Nelkenpulver  
1 TL Meersalz  
120 g Honig  
4 dl Weinessig

Die Senfkörner mit 2 dl kochendem Weinessig ca. 5 Minuten auf Stufe 1 cuttern.

Petersilie, Kerbel, Estragon, Ingwer, Nelkenpulver, Meersalz, Honig und 1 dl heisser Weinessig zugeben und ca. 2 Minuten auf Stufe 1 cuttern .

Den restlichen, heissen Weinessig nach Belieben (und nach gewünschter Konsistenz) durch die Einfüllöffnung nachträufeln im Intervallprogramm auf Stufe 1.

## Orangen-Senf

250 g Senfkörner weiss  
5 EL Orangenkonfitüre zartbitter  
Abgeriebene Schale von einer Orange  
6 EL Honig  
3 TL Cognac  
3 TL Sonnenblumenöl  
2 dl Obstessig  
2 dl Wasser

Die Senfkörner mit 2 dl kochendem Obstessig ca. 5 Minuten auf Stufe 1 cuttern.

Orangenkonfitüre, Orangenschale, Honig, Cognac, Sonnenblumenöl und 1 dl heisses Wasser zugeben und ca. 2 Minuten auf Stufe 1 cuttern .

Das restliche, heisse Wasser nach Belieben (und nach gewünschter Konsistenz) durch die Einfüllöffnung nachträufeln im Intervallprogramm auf Stufe 1.

## Klotener Lebkuchen

2.5 dl Rahm  
5 EL Honig  
150 g Zucker  
2 EL Zitronat  
2 EL Orangeat  
½ TL Zimt  
½ TL Anis  
500 g Mehl  
1 TL Backpulver  
2.5 dl Milch  
¼ TL Muskatpulver  
¼ TL Nelkenpulver  
1 Prise Salz

Den Rahm ca. 1 Minute auf Stufe 1 halbsteif cuttern.

Bienenhonig, Zucker, Zitronat, Orangeat, Anis, Zimt, Nelken, Muskat, Salz, Mehl und Backpulver zugeben und ca. 1 Minute auf Stufe 1 im Intervallprogramm cuttern.

Milch (leicht erwärmt) zugeben und ca. 2 Minuten auf Stufe 1 cuttern.

## Minzen-Paste

500 g Minzenblätter frisch  
40 g Salz  
5 dl Sonnenblumenöl

Die Minzenblätter, mit Salz und Sonnenblumenöl ca. 3 Minuten auf Stufe 1 im Intervallprogramm fein cuttern.

## Fleischkäse

750 g Schweinefleisch  
500 g Speck  
200 g Schwarte  
500 g Eiswürfel  
40 g Nitritpökelsalz  
10 g Zwiebel

Pfeffer, Muskatnuss, Streuwürze, Koriander

Schweinefleisch, Speck, Schwarte und Eiswürfel ca. 5 Minuten auf Stufe 1 im Intervallprogramm cuttern.

Mit Pfeffer, Muskatnuss, Streuwürze und Koriander nach Belieben abschmecken (Zutaten zugeben und im Impulsprogramm kurz untermischen)

## Gefülltes Pariserbrot California

500 g gekochtes Trutenfleisch  
2 ST Stangensellerie  
1 Stk Apfel  
2 EL Senf  
2 EL Sauerhalbrahm  
200 g Hüttenkäse  
1 Stk Tomate reif  
1 Bd Schnittlauch

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Das gekochte Pouletfleisch mit dem vorgängig gedünsteten Stangensellerie und Apfel, Senf, Sauerhalbrahm, Tomate und Schnittlauch ca. 3 Minuten im Intervallprogramm auf Stufe 1 cuttern.

Hüttenkäse im Impulsprogramm kurz untermischen.

Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken (Zutaten zugeben und im Impulsprogramm kurz untermischen).

## Falafel

250 g Kichererbsen getrocknet  
2 Bd Petersilie  
1 Stk Zwiebel  
2 Stk Knoblauchzehen  
1 TL Backpulver  
1 TL Salz  
1 TL Kümmel  
1 TL Koriander gemahlen  
1 TL Chilli gemahlen  
1 TL Pfeffer schwarz, gemahlen  
1 EL Zitronensaft

Die vorgängig während 24 Stunden eingeweichten Kichererbsen zusammen mit Zwiebel, Knoblauch und Petersilie ca. 5 Minuten auf Stufe 1 cuttern.

Backpulver, Salz, Kümmel, Koriander, Chilli, Pfeffer und Zitronensaft mit Impulsprogramm kurz untermischen.

## Ketchup

450 g Tomaten reif  
1 Stk Zwiebel  
75 g Rosinen  
75 g Korinthen  
150 g Rohrzucker  
2,5 dl Weinessig  
1 EL Senfkörner  
1 EL Meersalz

Tomaten und Zwiebeln grob von Hand vorzerkleinern und in die Pfanne geben. Knapp mit Wasser bedecken und ca. 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Anschliessend Rosinen, Korinthen, Rohrzucker, Weinessig, Meersalz und Senfkörner zugeben und bei geringer Hitze 30 Minuten weiterköcheln lassen.

Die ganze Masse ca. 2 Minuten cuttern (in der Halbzeit von Stufe 1 auf Stufe 2 wechseln).