



Királyrák tárkonnyal és fokhagymával



the One° Precision Poacher™
Hőmérő szondával

Sage

Királyrák tárkonnyal és fokhagymával



Előkészület: 5 perc / Főzés: 15–20 perc



2 adag



the One® Precision Poacher™

16 darab bontott és megtisztított (230 g), egész farokkal

50 g kockára vágott sós vaj

1 evőkanál apróra vágott tárkony

1 gerezd szétnyomott fokhagyma

Friss őrölt bors az ízesítéshez

Az elkészítés módja

1. A the Precision Poacher edénybe öntsön vizet a POACH jelig.
2. Tegye rá a fedelet, és a gőzelvezető furatba dugja be a hőmérő szondát. A METHOD gombbal válassza ki a POACH/BOIL főzési módot. A TEMP gombokkal állítson be 85 °C-os hőmérsékletet. A TIME gombokkal állítson be 20 perces főzési időt. A víz felmelegítéséhez nyomja meg a START gombot.
3. Amíg a víz melegszik, egy vákuumos zacskóba tegye bele a rákokat, a vaját, a tárkonyt, a fokhagymát és az őrölt borsot. Vákuumozó készülék segítségével, a levegőt szívja ki a zacskóból és a zacskót hegesseze be.
4. A víz felmelegedését sípszó jelzi ki. A zacskót tegye a vízbe, ügyeljen arra, hogy az egész zacskó a víz alatt legyen. Tegye fel a fedelet, és a gőzelvezető furatba dugja be a hőmérő szondát. Nyomja meg a START gombot.
5. A rákok a vákuumos zacskóban általában 15 perc alatt megfőnek, ha szükséges, akkor valamivel hosszabbítsa meg a főzés idejét. A rák akkor kész, ha megváltoztatja a színét és már nem lesz átlátszó. Szükség esetén főzze 5 perccel tovább.
6. A kész rákot tartalmazó zacskót vágja fel, és két tányérba szedje ki a tartalmát. A tárkonyos- fokhagymás és vajas levet öntse a rákokra, kívánság szerint ízesítse. Pirított kenyérrel és friss salátával szolgálja fel.

Megjegyzés

A fenti recept elkészítéséhez vákuum fóliára (zacskóra) és vákuumozó készülékre is szüksége lesz.



Benedict tojás



the One° Precision Poacher™
Hőmérő szondával

Sage

Benedict tojás



Előkészület: 10 perc / Főzés: 20 perc



4 adag (készítsen 200 ml holland szószt is)



the One® Precision Poacher™

4 tojás

1 evőkanál olívaolaj

4 db Portobello gomba

125 g füstölt sonka

200 g megmosott és megtisztított spenótlevél

Holland szósz

3 tojás sárgája

2 evőkanál citromlé

100 g kockára vágott nem sós vaj

Só és őrölt bors az ízesítéshez

Az elkészítés módja

1. A holland szósz elkészítése: egy hőálló edényben keverje habosra a tojások sárgáját a citromlével. Az edényt tegye egy forró vizet tartalmazó lábasba (a lábast tegye a tűzhelyre és a vizet lassan melegítse tovább). A tojások sárgáját 3 percig keverje a gőz fölött (amíg be nem sűrűsödik és kissé ki nem fehéredik a tojás). A vajat folyamatosan adagolja és alaposan keverje össze. Minden újabb vajkocka adagolása előtt várja meg az előző kocka felolvadását (folyamatos keverés mellett). Addig folytassa a keverést a gőz felett, amíg az összes vajat be nem dolgozta (körülbelül 10 perc). Vegye le a tűzhelyről. Sózza és borsozza meg.
2. A the Precision Poacher edénybe öntsön vizet a POACH jelig. Tegye rá a fedelet, és a gőzelvezető furatba dugja be a hőmérő szondát. A METHOD gombbal válassza ki a POACH/BOIL főzési módot. A TEMP gombokkal állítson be 85 °C-os hőmérsékletet. A TIME gombokkal állítson be 4 perces főzési időt. A víz felmelegítéséhez nyomja meg a START gombot.
3. A víz felmelegedését sípszó jelzi ki. A forró vízbe óvatosan üsse bele a tojásokat. Tegye fel a fedelet, és a gőzelvezető furatba dugja be a hőmérő szondát. Ügyeljen arra, hogy a szonda ne érjen hozzá a tojáshoz. Nyomja meg a START gombot – a tojást 4 percig főzze.
4. Amíg a tojás fő, egy nagyobb serpenyőben forrósítsa fel az olajat, tegye bele a gombákat és pirítsa puhára 4 percig.
5. Egy lyukacsos szilikon kanállal óvatosan vegye ki a tojásokat és minden gombába tegyen 1 tojást. A holland szósszal öntse le, sonkéval és spenóttal szolgálja fel.



Lágy tojás sült spárgával, pancetta sonkával és pínéa fenyőmaggal



the One° Precision Poacher™
Hőmérő szondával

Sage

Lágy tojás sült spárgával, pancetta sonkával és pinea fenyőmaggal



Előkészület: 10 perc / Főzés: 15 perc



4 adag



the One® Precision Poacher™

4 tojás

8 db vékony pancetta sonkaszelet

300 g spárga (levágott véggel)

20 g vaj

1 db vastagabb újhagyma, vékony karikákra szeletelve (csak a fehér része)

2 gerezd szétnyomott fokhagyma

1 citrom héja

140 g fagyasztott zöldborsó (felengedve)

Só és frissen őrölt bors az ízesítéshez

1 evőkanál pirított pinea fenyőmag

Az elkészítés módja

1. A tojást tegye a tartóba, majd tegye a the Precision Poacher edényébe. Az EGGSPERT jelig öntsön vizet az edénybe. Tegye fel a fedelet, és a gőzelvezető furatba dugja be a hőmérő szondát. A METHOD gombbal válassza az EGGSPERT tojáskészítési módot. A TEMP gombokkal állítson be 75 °C-os hőmérsékletet, a TIME gombokkal állítson be 8 perces főzési időt. Nyomja meg a START gombot.
2. Amíg a tojás fő, egy nagyobb serpenyőben alacsony-közepes hőmérsékleten süssön meg ropogósra a sonkát, egyszer fordítsa meg. Szedje ki a serpenyőből és tegye félre. A meleg serpenyőbe tegye bele a spárgákat és pirítsa 1–2 percig (élénk zöldre és puhára). Tegye félre.
3. A serpenyőbe tegyen vajat, szórja bele a karikára vágott hagymát és közepes hőmérsékleten pirítsa 3–4 percig (puhára).
4. Adja hozzá a fokhagymát, a citromhéjat és a borsót, majd pirítsa 1 percig. Ízesítse.
5. Amikor a tojás kész, akkor vegye ki az edényből és hideg folyóvíz alatt öblítse le. A héjeltávolítóval vágja le a tojás héjának a tetejét. A tojást öntse a tányérra, vagy a megsütött sonkaszeletekre.
6. Pirított spárgával, hagymával és borsóval szolgálja fel. Szórja meg a pinea fenyőmaggal és ízesítse frissen őrölt borssal.



Vietnami csirkasaláta



the One° Precision Poacher™
Hőmérő szondával

Sage

Vietnami csirkesaláta



Előkészület: 15 perc / Főzés: 15–20 perc



4 adag



the One® Precision Poacher™

- 2 db 200 g-os csirkemell
- 250 g vékony rizstészta (ún. „vermicelli”)
- 1/2 kínai káposzta
- 100 g babcsira
- 120 g vékonyra reszelt sárgarépa
- 1 db uborka, magok nélkül, vékonyra szeletelve
- 30 g thai bazsalikom
- 15 g csípős menta (ún. vietnámi koriander)
- 2 darab fehér hagyma, vékonyra vágva
- 2 db hosszú és erős chili paprika, apróra vágva

Vietnámi öntet

- 2 zöldcitrom leve
- 2 kanál rizsecet
- 60 ml halszós
- 1 kanál kristálycukor
- 2 gerezd szénymotott fokhagyma

A felszolgáláshoz

- 30 g ropogós sertéstepertő
- 2 evőkanál ropogós mogyoróhagyma

Az elkészítés módja

1. A the Precision Poacher edénybe öntsön vizet a POACH jelig. Tegye rá a fedelet, és a gőzelvezető furatba dugja be a hőmérő szondát. A METHOD gombbal válassza ki a POACH/BOIL főzési módot. A TEMP gombokkal állítson be 95 °C-os hőmérsékletet. A TIME gombokkal állítson be 20 perces főzési időt. A víz felmelegítéséhez nyomja meg a START gombot.
2. A víz felmelegedését sípszó jelzi ki. A vízbe tegye bele a csirkemelleket. Tegye fel a fedelet, és a gőzelvezető furatba dugja be a hőmérő szondát.
3. Nyomja meg a START gombot. A csirkehúst 15 percig főzze. Ellenőrizze, hogy a hús puha-e. A hús legvastagabb részében a hőmérsékletnek el kell érnie a 75 °C-ot. Ha a hús még nem kész, akkor főzze tovább 5 percig.
4. A megfőtt húst vegye ki a vízből és tegye félre hűlni.
5. Főzze meg a tésztát a csomagoláson található útmutató szerint. A tésztát húzza szét a vízben. Szedje ki szitával, és hagyja róla lecsöpögni a vizet.
6. Az öntet készítése: a zöldcitrom levét, a rizsecetet, a halszószt, a cukrot és a fokhagymát keverje össze. Addig keverje, amíg a cukor fel nem olvad.
7. A saláta készítése: négy tányérba ossza el a tésztát, a babcsirát, a sárgarépát, az uborkát, a zöldfűszereket, a hagymát és a chili paprikát. A csirkemellet szeletelje fel és tegye a salátára. Öntse rá a vietnámi öntetet. Ropogósra sütött sertés tepertővel és mogyoróhagymával szolgálja fel.



Niçoise saláta



the One° Precision Poacher™
Hőmérő szondával

Sage

Niçoise saláta



Előkészület: 20 perc / Főzés: 25 perc



4 adag



the One® Precision Poacher™

400 g kicsi gömbölyű burgonya
200 g megtisztított zöld babhüvely
4 tojás
2 db 200 g-os tonhal filé
1 db fejes saláta, megmosva és lecsöpögtetve
100 g cherry paradicsom, felszeletelve
40 g fekete olívbogyó, mag nélkül

Öntet

1 evőkanál francia mustár
3 evőkanál sherry vagy fehér borecet
60 ml olívaolaj
Só és őrölt bors az ízesítéshez

Az elkészítés módja

1. Az öntet elkészítése: a mustárt, a borecetet és az olajat alaposan keverje össze. Ízlés szerint sózza és borsozza meg, majd tegye félre.
2. Egy nagy edénybe tegye bele a burgonyát. Öntsön rá hideg vizet. Forralja fel. Vegye vissza a hőmérsékletet, és fedő nélkül 20 percig főzze (puhára). Öntse le a vizet és a burgonyát szeletelje fel.
3. A the Precision Poacher edénybe öntsön vizet a STEAM jelig. A babhüvelyt tegye a tojástartóra és a tartót tegye az edénybe. Tegye rá a fedelet.
4. A METHOD gombbal válassza a STEAM főzési módot. A TIME gombokkal állítson be 3 perc főzési időt. Nyomja meg a START gombot. A megfőtt babhüvelyt hideg vízzel öblítse le.
5. A tojás készítése: a the Precision Poacher edénybe öntsön vizet a STEAM jelig. A tojásokat tegye a tartóra és a tartót tegye az edénybe. Tegye rá a fedelet.
6. A METHOD gombbal válassza a STEAM főzési módot. A TEXTURE gombbal válassza a MEDIUM fokozatot. Nyomja meg a START gombot.
7. A megfőtt tojásokat hideg vízzel öblítse le, majd tegye félre. A kellően lehűlt tojásokat pucolja meg és vágja ketté.
8. A tonhal filét magasabb hőmérsékleten süssse meg (mindegyik oldalát körülbelül 30 másodpercig), vagy ízlés szerint.
9. Az alapanyagokból keverjen salátát. Felszeletelt tonhallal és félbevágott tojással szolgálja fel. Csepegtesse rá az öntetet és borssal ízesítse. Azonnal szolgálja fel.



Sous vide lazac, tésztával, ropogós fokhagymával és citromos szósszal



the One° Precision Poacher™
Hőmérő szondával

Sage

Sous vide lazac, tésztával, ropogós fokhagymával és citromos szósszal

 Előkészület: 10 perc / Főzés: 30 perc

 2 adag



the One® Precision Poacher™

2 db 200 g-os lazac filé (1,5–2 cm vastag)

80 ml olívaolaj

Frissen darált bors

200 g friss tejszín

½ citrom héja (plusz még egy kicsi a díszítéshez)

Tengeri só

160 g vékony spagetti (ún. spaghetтини)

2 gerezd fokhagyma, vékony szeletekre vágva

2 kiskanál lecsepegtetett kapribogyó

1 evőkanál fekete kaviár

1 evőkanál kapor

Az elkészítés módja

1. A the Precision Poacher edénybe öntsön vizet a SOUS VIDE jelig.
Az edénybe tegye bele a tojástartót. Tegye rá a fedelet, és a gőzelvezető furatba dugja be a hőmérő szondát. A METHOD gombbal válassza ki a SOUS VIDE főzési módot.
A TEMP gombokkal állítson be 58 °C-os hőmérsékletet. A TIME gombokkal állítson be 30 perces főzési időt.
A víz felmelegítéséhez nyomja meg a START gombot.
2. Amíg a víz melegszik, a lazacot tegye egy vákuumos zacskóba, és tegyen hozzá 1 kanál olajat, frissen őrölt borssal ízesítse. Vákuumozó készülék segítségével, a levegőt szívja ki a zacskóból és a zacskót hegessze be.
3. A víz felmelegedését sípszó jelzi ki. A zacskót tegye a vízbe, ügyeljen arra, hogy az egész zacskó a víz alatt legyen. Tegye rá a fedelet, és a gőzelvezető furatba dugja be a hőmérő szondát. Nyomja meg a START gombot.
4. Készítse el a szószt: a friss tejszínt a citromlével keverje össze. Ízesítse.

5. Főzze meg a tésztát a csomagoláson található útmutató szerint. Szedje ki szitával, és hagyja róla lecsöpögni a vizet. Egy nagy serpenyőbe öntse bele maradék olajat, és a fokhagymát pirítsa aransárgára (ropogósra). Tegye hozzá a kapribogyót és alaposan keverje össze.
6. A lazacot a tésztával azonnal szolgálja fel, öntse rá a szószt és tegye rá a kaviárt. Kaporral és citromhéjjal díszítse.

Megjegyzés

Azok a személyek, akiknek gondjuk van az immunrendszerükkel, vagy érzékenyek a halhúsra, ne egyenek nyers és nem pasztörözött ételeket. Csak friss halat használjon a főzéshez.

A fenti recept elkészítéséhez vákuum fóliára (zacskóra) és vákuumozó készülékre is szüksége lesz.



Rámen tésztalesves, pácolt tojással, sertéshússal és gombával



the One° Precision Poacher™
Hőmérő szondával

Sage

Rámen tésztaleves, pácolt tojással, sertéshússal és gombával



Előkészület: 30 perc + tojás pácolása 4 óra / Főzés: 30 perc



4 adag



the One® Precision Poacher™

Pácolt tojás

4 tojás

1 evőkanál cukor

2 sherry ecet

180 ml szójaszós

Leves

2 evőkanál étolaj

3 csésze friss gomba: shiitake és enoki, félbe vágva

1 gerezd szétnyomott fokhagyma

1 evőkanál apróra vágott gyömbér

2 kanál sárga miso paszta

3 kiskanál szójaszós

2 kiskanál vörös borecet

1,5 l hal húsleves vagy zöldségleves

A felszolgáláshoz

1 fej kukorica

218 g rámen tészta

100 g grillezett sertéshús, vékonyra felszeletelve

200 g kimcsi

100 g bambuszcira, felszeletelve

1 marék kínai káposzta

1 nori tengeri hínár, vékonyra szeletelve

Pirított sertés tepertő és pirított hagyma a díszítéshez

Az elkészítés módja

1. A the Precision Poacher edénybe öntsön vizet a BOIL jelig. Tegye rá a fedelet, és a gőzvezető furatba dugja be a hőmérő szondát. A MET-HOD gombbal válassza ki a POACH/BOIL főzési módot. A TEMP gombokkal állítson be 100 °C hőmérsékletet. A TEXTURE gombbal válassza a MEDIUM fokozatot. A víz felmelegítéséhez nyomja meg a START gombot.
2. A víz felmelegedését sípszó jelzi ki. Az edénybe tegye bele a tojástartót a tojásokkal. Tegye fel a fedelet, és a gőzvezető furatba dugja be a hőmérő szondát. Nyomja meg a START gombot. Amikor a tojás kész, akkor vegye ki az edényből és hideg folyóvíz alatt öblítse le.
3. 120 ml meleg vízben olvassa fel a cukrot, majd öntse hozzá a sherry ecetet és a szójaszószt.
4. Pucolja meg a tojásokat és tegye a szója páclébe. A tojásokat takarja el a páclé (egy tányérral takarja le). Letakarva tegye a hűtőbe (kb. 2–4 óráig).
5. Egy nagyobb serpenyőben 1 kanál olajat forrósítson fel, majd a gombákat sötét barnára pirítsa meg. Szedje ki a serpenyőből és tegye félre.
6. Öntse a serpenyőbe a maradék olajat, majd a fokhagymát és a gyömbért 1 percgig pirítsa. Keverje bele a miso pasztát, a szójaszószt és a vörös borecetet. Egy nagyobb edénybe tegye bele az alapanyagokat és a húslevet (zöldséglevet) és forralja fel.
7. A the Precision Poacher edénybe öntsön vizet a STEAM jelig. A kukorica fejet 3 darabra vágja el. A kukoricát tegye a tojástartóra és a tartót tegye az edénybe. Tegye rá a fedelet.
8. A METHOD gombbal válassza a STEAM főzési módot. A TIME gombokkal állítson be 3 perc főzési időt. Nyomja meg a START gombot. A puhára főtt kukorica szemeket fejtsze ki.
9. Főzze meg a tésztát a csomagoláson található útmutató szerint. A tésztát húzza szét a vízben. Négy tányérba ossza el a tésztát.
10. A tésztára öntse rá a húslevet, tegye rá a gombát és a maradék alapanyagokat. Pucolja meg a tojásokat, vágja ketté és tegye a tányérba.
11. Pirított sertés tepertővel és hagymával díszítse.