

Pfiffige Rezeptideen
für kreative Köpfe

Alles TURBO



WARUM Rezepte? Weil Kreativität gefragt ist.

Kreativität ist das A und O, wenn man in den gastronomischen Küchen unterwegs ist. Neben ein paar Standardgerichten kann man den Gästen durchaus auch mal das Besondere anbieten. Etwas, das es sonst nirgendwo gibt. Etwas, das vielleicht den Ruf und das Ansehen steigert. Etwas, das den Unterschied macht. Etwas, das Gäste begeistert und zum Wiederkommen oder Weiterempfehlen animiert.

Gemeinsam mit den Experten von raimannConcepts haben wir einige Rezepte erarbeitet, mit denen man die Besonderheiten eines der Highlights im Programm von Dynamic für tolle Kreationen einsetzt.

BÜHNE FREI FÜR DEN **TURBO-BLENDER**



„Mich begeistert die Flexibilität. Je nach Bedarf kann ich den Mixstab-Aufsatz einfach abnehmen und durch den Turbo-Blender ersetzen. Und dann geht es richtig zur Sache. Mit dem Turbo-Blender können wir sehr leichte und cremige

Emulsionen herstellen. Wir erhalten sehr stabile, luftige und feine Bindungen ohne Zusätze nutzen zu müssen. Ich bin von den Ergebnissen und den Möglichkeiten begeistert.»

(Gregor Raimann, raimannConcepts)



WARUM Turbo? Weil Dynamic es kann.

Dynamic hat die größte Vielfalt an Zubehör für die verschiedenen Mixerserien auf dem Markt. Mit den Mixstäben hat man unzählige Möglichkeiten für die Zubereitung köstlicher Speisen, vom Dip über Soßen und Suppen bis hin zu Eis und Frappes.

Für die außergewöhnlichen Zubereitungen nutzt man die besonderen Eigenschaften des Turbo-Blenders.

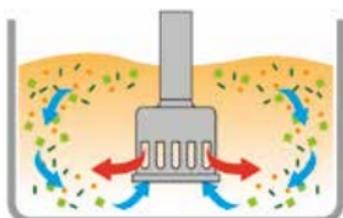


DAS PRINZIP TURBO-BLENDER

Die Masse wird von unten angezogen, zerschnitten und mit dem Emulgierwerkzeug zerkleinert, anschließend

mit sehr hoher Geschwindigkeit durch die Zähne der Glocke ausgetoßen.

Ergebnis: Ihre Suppe wird cremig fein.



INHALT

EISSORTEN

Kokoswasser-Basilikum-Erdbeereis	5
Veganes Eis mit Tonkabohne	6
Joghurt-Waldbeeren-Blitzeis	7
Wassermelonen-Joghurteis	8
Vier Eis-Variationen am Stiel	9

DRINKS

Weizengras Frappé	10
Bloody Mary	11
Pflanzenmilchmilch	12
• Sonnenblumenkerne, Mandeln, Macadamianüsse	
Avocado-Vanille Frappé	13
Melonen-Drink, geeist	14

DIPS & SAUCEN

Avocado-Mango-Chili-Dip	15
Homemade BBQ Ketchup	16
Chinesische BBQ Sauce	17
Vegane Safran Mayonnaise	18
Erdnusssauce	19
Karotten BBQ Sauce	20
Caesars Dressing	21

CREMES

Rote Bete Gel	22
Lemon & Ginger Curd	23

**EXKLUSIV
VON DYNAMIC**





Kokoswasser-Basilikum-Erdbeereis



- 475 ml Kokoswasser
- 50 g Kokosblütenzucker
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter, geschnitten
- 300 g geputzte Erdbeeren

Basilikumstiele über Nacht in das Kokoswasser legen, anschließend entfernen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Kokoswasser, Zucker und geschnittenen Basilikum mit dem Turbo-Blender fein pürieren. Der Turbo-Blender mixt das Basilikum so fein, dass dieser sich komplett auflöst. So kommen Farbe und Geschmack komplett ins Kokoswasser. Sobald die Masse leicht angefroren ist, die feinen Erdbeerwürfel zugeben und in die Eis-am-Stiel-Form einfrieren. Sie erhalten so ein super gesundes und frisches Sommereis, das an heißen Tagen zum Highlight wird.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer
Kochwelt auf
www.dynamic-professional.de



Veganes Eis mit Tonkabohne



- 300 ml Sonnenblumenkernmilch (Rezept S. 12)
- 100 ml Kokosmilch
- 100 g Kokosblütenzucker
- 90 g Glukosesirup
- 1 Prise Salz
- 1,5 EL Speisestärke
- 1 große Tonkabohne

Die Tonkabohne mit einer Reibe fein zerreiben. Die Stärke mit einem Esslöffel Sonnenblumenmilch anrühren. Sonnenblumenmilch und Kokosmilch zusammen mit dem Zucker, Glukosesirup und dem Salz verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eismasse zusammen mit der geriebenen Tonkabohne in einem großen Topf auf den Herd stellen und kurz aufkochen lassen. Nun mit der Speisestärke abbinden. Das Ganze noch etwas köcheln lassen (*Achtung, es brennt schnell an*). Durch das Auskochen verschwindet der Stärkeschmack.

Das Ganze nun mit dem Turbo-Blender sehr fein emulgieren und in den Eis-am-Stiel-Formen ausfrieren. Das Rezept funktioniert auch als ganz normale Eismasse. Wer möchte, kann das Eis noch mit dunkler Schokolade und gehackten Nüssen garnieren (*Achtung: Nur vegane Schokolade nutzen*).



Joghurt-Waldbeeren-Blitzeis



- 500 g griechischer Joghurt
- 100 ml Milch
- 4 EL Kokosblütenzucker
- 3 EL Beeren

Da wir alle wenig Zeit haben und trotzdem gerne süß und gesund naschen, hier mal eine Blitzeis-Variante, mit der Sie in wenigen Minuten Zubereitungszeit ein leckeres Dessert zaubern.

Alle Zutaten in ein hohes Mixgefäß geben und mit dem Turbo-Blender emulgieren. Anschließend die Beeren untermischen und abfrieren. Geht als Eis am Stiel oder auch in der klassischen Eisvariante. Viel Spaß damit!



Weitere Rezepte finden Sie in unserer
Kochwelt auf
www.dynamic-professional.de



Wassermelonen-Joghurteis



- 1/2 Wassermelone
- 2 Kiwis
- 1 Limette
- 250 g Joghurt
- 2 TL Zucker
- 15 gr. Schokollinsen

Wassermelone fein würfeln und mit Limettensaft beträufeln. Das Ganze vorsichtig mit dem Mixstab anpürieren, danach die Kerne entfernen. Das Melonenpüree mit dem Turbo-Blender nun komplett glatt mixen & ein paar Schokolinsen zugeben. Die Eis-am-Stil-Formen zu 2/3 mit dem Melonenpüree befüllen und anfrieren lassen. Den Joghurt mit dem Saft einer Limette und zwei Teelöffeln Zucker vermengen und auf das angefrorene Melonenpüree geben, die Holzstiele einstecken und wieder zum anfrieren in das Gefrierfach geben. Als letztes die Kiwis schälen und fein mit dem Mixstab pürieren, die Kerne der Kiwi ganz lassen. Diese püriert, werden sonst sehr schnell bitter. Das Kiwi Püree als letzte Schicht auf dem Eis verteilen und das Leckeis komplett durchfrieren lassen. Anschließend genießen, ein Spaß für Groß und Klein.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer
Kochwelt auf
www.dynamic-professional.de



Vier Eis-Variationen am Stiel

Für Varianten beim Eisdessert hat man natürlich auch die Möglichkeit, alle vorab genannten Eisgerichte entsprechend vorzubereiten und dann als Vierer-Kombination anzubieten.

Selbstverständlich können Sie für Ihre Gäste auch eine Kombination aus zwei oder drei Eissorten bereithalten.





Weizengras Frappé



- 250 ml Wasser
- 1 Apfel
- 1 Banane
- 2 EL Weizengras Pulver
- 1 EL Greentea
- 5 Eiswürfel
- 2 EL Zitronensaft

Für diesen leckeren Smoothie einfach alle Zutaten geschält und zerkleinert in einen hohen Messbecher geben, anschließend das Wasser hinzufügen. Nun alles auf höchster Stufe fein cremig pürieren und dem Körper etwas Gutes tun!

Für zusätzlichen Farb- und Geschmackshighlights können auch noch Petersilie und rohe Spinatblätter untergemixt werden.



Bloody Mary



- 40 ml Wodka (nach Wahl)
- 80 ml Tomatensaft
- 10 ml Limettensaft (frisch gepresst)
- 4 Spritzer Worcestersauce
- 4 Spritzer Tabasco Chipotle Sauce
- 1 Selleriestange (für die Garnierung)
- 1 Zitronenecke (für die Garnierung)
- 1 Limettenecke (für die Garnierung)
- 1 Grüne Chilli (für die Garnierung)
- ½ Würstchen (für die Garnierung)
- 1 Prise Meersalz & Pfeffer (frisch gemahlen)
- Crushed Ice

Alle Zutaten in einen Mixbecher geben, (außer die zur Dekoration gekennzeichneten Produkte) mit Crushed Ice vermischen und mit dem Mixstab fein durchpürieren. Anschließend abschmecken und dekorieren. Dann eiskalt servieren. Funktioniert auch sehr gut ohne Wodka.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer
Kochwelt auf
www.dynamic-professional.de



Sonnenblumenkernmilch



Einweichen: 1 Teil Nuss - 4 Teile Wasser
100 g Sonnenblumenkerne
400 ml Wasser
2 Datteln
1 Vanilleschote
Prise Salz

Die Sonnenblumenkerne über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Das Wasser abgießen und je nach gewünschtem Nussanteil etwa einen halben bis ganzen Liter Wasser zugeben. Nun die Datteln, ausgekratzte Vanilleschote und eine Prise Salz zugeben. Mit dem Mixstab vormixen und anschließend 10 Minuten stehen lassen. Danach mit dem Turbo-Blender so fein wie möglich mixen, dadurch holen wir alle Geschmacksstoffe aus der Nuss. Gesund ist das Ganze natürlich auch. Anschließend durch ein Tuch passieren. Mit den Resten können super Kekse oder Kuchen gebacken werden.

Mit den gleichen Mengenangaben lässt sich auch eine leckere Milch aus Mandeln (Abb. links) oder Milch aus Macadamianüssen (Abb. rechts) herstellen.





Avocado-Vanille Frappé



- 2 Avocados
- ½ Limette
- 1 Vanilleschote
- 150 gr. Joghurt
- 75 ml Sahne
- 40 g Kokosblütenzucker

Reichhaltiger Drink zum Frühstück oder als Snack, im Sommer eiskalt serviert.

Die vollreifen Avocados putzen und in einen Mixbecher geben. Die restlichen Zutaten, außer der Sahne, hinzufügen, und mit dem normalen Mixstab aufmischen. Der Limettensaft ist für die Frische und den Erhalt der Farbe sehr wichtig. Anschließend den Frappé mit der Sahne, Crushed Eis und dem Turbomixstab zu einem feinen Drink emulgieren. Durch den Turbo-Blender bekommen wir eine feinporige, luftig-cremige Konsistenz, die diesen Drink so unwiderstehlich macht.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer
Kochwelt auf
www.dynamic-professional.de



Melonen-Drink, geist



- 900 g Wassermelone
- 2 EL Agavendicksaft
- 10 Eiswürfel
- 2-3 EL Zitronensaft
- 1 Stiel Minze

Die Schale der Wassermelone entfernen und alles in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden. Die Wassermelone in einen Mixbecher geben und zusammen mit den Eiswürfeln gut durchmischen. Mit Agavendicksaft und Zitronensaft abschmecken und noch einmal aufschäumen. Je nach Fruchtzuckergehalt und Gusto, brauchen Sie mehr oder weniger Agavendicksaft. Den Wassermelonen-Drink eiskalt servieren und genießen. Mit frischer Minze ausgarnieren. Wer möchte, kann diese auch direkt mit in dem Shake pürieren, für das besondere Geschmackserlebnis. Auch hier zerkleinert Ihnen der Turbo-Blender die Minze so fein, dass diese nicht störend beim Trinken wahrgenommen wird.



Avocado-Mango-Chili-Dip



- 3 Reife Avocados
- ½ Reife Mango
- 1 TL Chiliflocken
- 6 Stiele Koriander
- 1 Prise Salz & Pfeffer
- 1 Spritzer Tabasco
- 1 EL Limettensaft

Avocados halbieren, Kerne entfernen und Fruchtfleisch ausschaben. Mango schälen und Fruchtfleisch würfeln. Alle Zutaten nun in ein hohes Mixgefäß geben und mit dem Turbo-Blender fein emulgieren. Je nach Vorliebe können Sie die Creme leicht stückig oder komplett fein genießen.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer
Kochwelt auf
www.dynamic-professional.de



Homemade BBQ Ketchup



- 500 ml geschälte Tomaten
- 150 ml Cola
- 2 Espresso
- 6 EL Balsamico, dunkel
- 4 EL Soja Sauce
- 2 EL Worcestersauße
- 2 EL dunkler Rohrzucker
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Rauchsatz
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zwiebel rot
- 3 Prisen Cayennepfeffer
- Prise Salz & Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Whiskey
- 1 EL Mehl
- 2 EL Butter

Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und mit der Butter in einem Topf anschwitzen. Anschließend kurz Tomatenmark und Mehl anschwitzen und mit Balsamico ablöschen. Jetzt die Tomaten zugeben und diese mit dem Whiskey flambieren. Nun die restlichen Zutaten zugeben und das Ganze auf kleiner Flamme einkochen lassen. Nehmen Sie sich hier etwas Zeit, damit die Sauce sirupartig einkochen kann und sich alle Aromen optimal verbinden. Anschließend abschmecken und mit dem Turbo-Blender alles zu einer wunderbar glatten Konsistenz emulgieren. Durch den Einsatz des Turbo-Blenders schaffen Sie es, eine sehr glatte, glänzende Emulsion herzustellen.



Chinesische BBQ Sauce



- 80 ml Sojasauce
- 40 ml Reissessig
- 1 EL Hoisin Sauce
- 1 EL Oystersauce
- 1 EL Black Bean Sauce
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Salz
- 1 TL weißer Pfeffer
- 2 TL Fünf-Gewürze-Pulver
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 kl Zwiebel
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Honig
- 1 TL Reismehl
- Erdnüsse & Sesam zur Dekoration

Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer hacken und in Sesamöl kurz angehen lassen. Dann den Zucker zugeben und karamellisieren. Mit dem Essig ablöschen und etwas einkochen. Anschließend die restlichen Zutaten zugeben und wieder für 5 – 10 Minuten einreduzieren lassen. Das Ganze mit etwas in Wasser aufgelöstem Reismehl abbinden und mit dem Turbo-Blender glatt und glänzend emulgieren. Mit Sesam & gehackten Nüssen gerne noch dekorieren.



Vegane Safran Mayonnaise



- 200 ml Sojamilch (ohne Zuckerzusatz)
- Prise Salz & Pfeffer
- 3 TL Senf
- 4 TL Zitronensaft
- 250 ml Sonnenblumenöl
- ½ TL Safran gemahlen

Sojamilch, Senf und Zitrone in einen Mixbecher geben. Mit dem Turbo-Blender emulgieren und nun nach und nach das Öl zugeben. Der Turbo-Blender wird die Masse so fein emulgieren, wie Sie dies sonst nur bei industriell gefertigten Produkten kennen. Den Safran in etwas Zitronensaft einweichen und anschließend untermixen. Sie erhalten so eine perfekte Safran-Mayonnaise, völlig ohne tierische Produkte.



Erdnussauce



- 150 g Erdnüsse
- 30 g Honig
- 30 g Sojasauce
- 1 TL Cayenne Pfeffer
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Limetten Abrieb und Saft
- 260 ml Gemüsebrühe

Honig und Sojasauce in einem Topf aufkochen. Die Erdnüsse dazu geben und leicht karamellisieren lassen. Nun die Brühe und das Zitronengras zugeben und für weitere 10 Minuten köcheln lassen. Das Zitronengras entfernen. Anschließend alle restlichen Zutaten zugeben und mit dem Turbo-Blender fein mixen. Je nach Vorliebe können Sie die Sauce leicht stückig oder komplett fein genießen.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer
Kochwelt auf
www.dynamic-professional.de



Karotten BBQ Sauce



- 5 Schalotten
- 500 g Karotten
- 2 EL Paprikapulver
- 1 EL Curry
- 1 EL Korianderpulver oder 2 Stiele frischer Koriander
- 1 EL Zimt
- 250 g Räuchertofu
- 400 ml Cola
- 200 g Ketchup
- 250 ml Wasser
- Prise Salz & Pfeffer

Schalotten in etwas Öl scharf anbraten, die klein geschnittenen Karotten hinzufügen. Wenn das Gemüse leicht Farbe bekommen hat, die Gewürze zugeben und mit der Cola ablöschen. Auf 1/3 der Menge herunter reduzieren und die restliche Zutaten dazu geben. Währenddessen die Karotten schälen und in Salzwasser weichkochen. Die gekochten Karotten mit zu der Sauce geben und alles mit dem Turbo-Blender fein mixen. Perfekt für unsere veganen Freunde!



Caesars Dressing

350 ml Sonnenblumenöl
20 ml Olivenöl
40 g Eigelb
30 g Senf
150 g Parmesan
5 Anchovis
250 ml Gemüsebrühe
Salz & Pfeffer eine Prise

Eigelb und Senf in einen Messbecher geben und mit dem Turbo-Blender auf mittlerer Stufe emulgieren lassen. Das Sonnenblumen- und Olivenöl langsam zugeben und dabei gleichzeitig auf hoher Stufe mixen. Nachdem die restliche Zutaten und der klein geschnittene Parmesan dazu gegeben wurden, noch einmal alles kräftig mit dem Turbo-Blender durchmischen.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer
Kochwelt auf
www.dynamic-professional.de



Rote Bete Gel



- 500 ml Rote-Bete-Saft
- 5 g feines Steinsalz
- 0,5 g Pfefferkörner
- 1 TL Zitronensaft
- 5 g Agar Agar

Rote-Bete Saft mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben, Agar Agar zugeben und langsam aufkochen lassen. Die Masse, sobald sie aufgeköcht ist, für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Diese wird nun fest und kann in ein hohes Mixgefäß gegeben werden. Nun mit dem Turbo-Blender auf höchster Stufe komplett glatt und cremig mixen. Die Masse bleibt nun weich, auch wenn Sie diese erneut in den Kühlschrank stellen.



Lemon & Ginger Curd



200 ml Zitronen Saft
160 g Zucker
5 Eier
160 g Butter

Zitronensaft mit dem Zucker aufkochen, danach beiseite stellen. In einer Schüssel die Eier aufmixen und die Zitronenmasse zugeben. Das Ganze nun in einem Topf aufkochen lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Die Masse kräftig mit dem Turbo-Blender durchmixen und kalt stellen. Wenn die Masse noch lauwarm ist, die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und auf kleinster Stufen mit dem Turbo-Blender emulgieren. Es entsteht eine schön glänzende, cremige und luftige Masse. Diese kalt stellen und mit Butterkeksen servieren.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer
Kochwelt auf
www.dynamic-professional.de

Weitere Rezepte auf der Website

Klicken Sie doch mal in unsere Kochwelt auf www.dynamic-professional.de



Nichts verpassen auf Facebook

Geben Sie uns auch ein Like bei www.facebook.com/Dynamic.professional

Praxisworkshops beim Fachhandel

Ab 2019 stellen wir Ihnen in praxisorientierten Workshops spannende Foodtrends vor, bei denen wir speziell die Möglichkeiten des Dynamix und die Ergebnisse des Turbo-Blenders zeigen. Die Termine finden Sie ab 2019 auf unserer Website.

Unser Engagement für frische Küche

Wir sind Förderer junger Talente in der Küche und unterstützen den Kochwettbewerb Koch des Jahres sowie die Chefs-Trophy.



Koch des Jahres



Groupe NADIA GmbH

Dynamic Professional

Robert-Koch-Straße 7 • 77694 Kehl

Tel.: +49 (0) 7851- 886 45-0 • Fax: +49 (0) 7851- 886 45-32

info@dynamic-professional.de • www.dynamic-professional.de