



RECEPTES

WMF PROFI PLUS KONTAKTGRILS "PERFECTION"






Liellopa gaļas burgers ar avokado un mango	4
Veģetārais briošs ar bumbieriem un valriekstiem	6
Bagete ar vistas krūtiņu, fenheli un rukolu	8
Panini ar vistas krūtiņu un ananāsu	10
Lasis terijaki marinādē	12
Grilēta mājas maize ar liellopa gaļas steiku	14
"Salsiccia" desiņas	16
Grilētu dārzeņu tornīši	18
Liellopa gaļas fileja ar grilētiem persikiem	20
Jēra burgeri austrumu gaumē ar mango salsu	22

LIELLOPA GAĻAS BURGERS
AR AVOKADO UN MANGO



Liellopa gaļas burgers ar avokado un mango



 4 porcijas

 Gatavošanas laiks: 40 min.

SASTĀVDAĻAS:

Für die Burger:

4 Burger Buns
800 g Rinderhack
1 Avocado, in Scheiben geschnitten
1 große Mango, in Scheiben geschnitten
1 rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
Salat (z.B. Eisbergsalat, Kopfsalat, Römersalat etc.)
Dijon Senf
Mayonnaise
8 Scheiben Cheddar
Koriander
Thai Basilikum

Für die Chili-Tomaten-Marmelade:

1 Schalotte, gehackt
1 Zehe Knoblauch, gehackt
Olivenöl
2 EL Zucker
6-8 Tomaten gehackt
2 Chilischoten, in dünne Ringe geschnitten
Salz
Pfeffer

GATAVOŠANA:

Lai pagatavotu čili un tomātu mērci, izsautē šalotes olīveļļā. Pievieno ķiploku un cukuru. Kad cukurs ir viegli karamelizējies, pievieno tomātus un ļauj visam lēnām reducēties. Beigās pievieno čili piparus, kā arī sāli un piparus pēc garšas.

Uzkarsē WMF Profi Plus kontaktgrilu, izvēlies programmu "Manual" un apgrilē mango un avokado šķēles līdz vēlamajai brūnuma pakāpei. Tīkmēr samaisi majonēzi un Dižonas sinepes.

Izmantojot burgeru presi (vai ar rokām), no maltās gaļas izveido 4 burgeru kotletes, katru ap 200 g smagu. Tagad izvēlies programmu "Burger" un uzliec kotletes uz uzkarstās grila virsmas. Grilē, kamēr kotletes sasniedz vēlamo gatavības pakāpi. Tad nekavējoties uz katras kotletes uzliec divas šķēlītes čedaras siera.

Kārto burgerus – uz apakšējās burgera maizītes vienmērīgi pārzied Dižonas sinepes un majonēzi, virsū liec salātus, sarkano sīpolu, Taizemes bazilika lapiņas, mango šķēlītes, liellopa gaļas kotleti, avokado šķēlītes un koriandru. Tad pievieno čili un tomātu mērci.

VEĢETĀRAIS BRIOŠS
AR BUMBIERIEM
UN VALRIEKSTIEM



Veģetārais briošs ar bumbieriem un valriekstiem



 4 porcijas

 Gatavošanas laiks: 40 min.

SASTĀVDAĻAS:

1 brioša maizes klaips
2–3 smaržīgi bumbieri
Endīvijas
150 g valriekstu
2 ēd.k. brūnā cukura
Salvija
6 ēd.k. mandeļu pastas
6 ēd.k. skābā krējuma (vegānajā versijā var izmantot sojas jogurtu)
Vasabi
Sāls fleur de sel
Sāls
Pipari

GATAVOŠANA:

Gatavo vasabi krēmu. Samaisi mandeļu pastu, skābo krējumu un vasabi, pievienojot sāli un piparus pēc garšas. Lēnām izkausē cukuru pannā ar nepiedegošu pārklājumu, tad pievieno valriekstus un karamelizē tos. Ātri izlīdzini tos uz cepampapīra un pārkaisi ar šķipsniņu fleur de sel. Kad karamelizētie valrieksti atdzisuši, rupji sasalcini tos.

Sagriez briošu aptuveni 3 cm biezās šķēlēs. Uzkarsē WMF Profi Plus kontaktgrilu, izvēlies programmu "Manual" un viegli apgrilē brioša šķēles līdz vēlamajai brūnuma pakāpei. Uzmanību: briošs ļoti ātri kļūst tumšs!

Sagriez bumbierus ap 1 cm biezās šķēlēs un arī tās apgrilē, izvēloties programmu "Manual".

Pārzed grilētās brioša šķēles ar vasabi krēmu. Virsū kārto endīvijas, grilētos bumbierus un karamelizētos valriekstus, pārkaisi ar sāli un pipariem un dekorē ar sakapātām salvijas lapiņām.

BAGETE AR VISTAS KRŪTIŅU,
FENHELI UN RUKOLU



Bagete ar vistas krūtiņu, fenheli un rukolu



 4 porcijas

 Gatavošanas laiks: 40 min.

SASTĀVDAĻAS:

2 vistas krūtiņas ar ādu
2 fenheļa saknes
1 galviņa lapu cigoriņa (radicchio) salātu
2 ēd.k. medus
1 ēd.k. sojas mērces
2 ēd.k. apelsīnu sulas
Rīvēta miziņa no viena bio apelsīna
3 ēd.k. aioli (piemēram, no receptes "Grilēta mājas maize ar liellopa gaļas steiku")
3 ēd.k. skābā krējuma
Bagete

GATAVOŠANA:

Lai iegūtu krēmu, samaisi aioli un skābo krējumu. Sajauc medu, sojas mērci, apelsīnu sulu un apelsīnu miziņu, un ar iegūto marinādi pārklāj abas vistas krūtiņas.

Uzkarsē WMF Profi Plus kontaktgrilu, izvēlies programmu "Poultry" un liec vistas krūtiņas uz grila virsmas. Grilē, līdz izdzirdi pīkstošu skaņu un LED gaismiņa iedegas baltā krāsā pie "done" gatavības pakāpes. Gaļu nedaudz "atpūtini" un sagriez šķēlēs diagonālā virzienā. Vēlreiz pārslaki ar marinādi.

Sagriez fenheli ap 0,5 cm biežās šķēlēs un strauji apgrilē uz kontaktgrila, izvēloties programmu "Manual". Sagriez šķēlēs bageti un arī tās apgrilē uz kontaktgrila, izmantojot programmu "Manual".

Bagetes šķēli pārzied ar sagatavoto krēmu. Uz tās liec fenheļa un vistas krūtiņas šķēles, tad rukolu un visam pa virsu vēl vienu bagetes šķēli.

Pēc garšas vari pievienot vēl marinādi.

PANINI AR VISTAS KRŪTIŅU UN ANANĀSU

WMF



Panini ar vistas krūtiņu un ananāsu



 4 porcijas

 Gatavošanas laiks: 40 min.

SASTĀVDAĻAS:

4 panini maizītes
2 vistas krūtiņas, katra ap 300 g
8 plānas šķēlītes svaiga ananāsa
Salātlapas (piemēram, aisbergs, galviņsalāti un romiešu salāti)
1 granātābols
150 g krēmsiera
Sasmalcināti garšaugi (piemēram, lociņi, pētersīļi, baziliks un dilles)
Olīveļļa
Sāls
Pīpāri

GATAVOŠANA:

Uzkarsē WMF Profi Plus kontaktgrilu, izvēlies programmu "Poultry" un liec abas vistas krūtiņas uz grila. Grilē, līdz izdzirdi pīkstošu skaņu un LED gaismiņa iedegas baltā krāsā pie "done" gatavības pakāpes.

Tad izvēlies programmu "Manual" un apgrilē ananāsa šķēlītes, līdz tās kļūst zeltainas.

Samaisi krēmsieru ar smalcinātajiem garšaugiem, pievieno nedaudz olīveļļas, sāli, pīpārus. Ar iegūto krēmu apzied panini maizītes un liec virsū salātus. Tad uz maizītes kārti grilētās ananāsa šķēles, vistas krūtiņas šķēles, pārkaisi ar granātābola sēklām un virsū liec otru panini maizītes pusi. Uz grila izvēlies programmu "Panini" un ievieto tajā sagatavoto panini maizīti.

Tie, kuriem garšo asāks ēdiens, uz apakšējās panini maizītes var uzziest burgeru receptē minēto čili un tomātu mērci.

LASIS TERIJAKI MARINĀDĒ



Lasis terijaki marinādē



 4 porcijas

 Gatavošanas laiks: 40 min.

SASTĀVDAĻAS:

4 laša filejas, 200–250 g katra
4 nelielas pakčoja galviņas
4 ēd.k. medus
Tamari vai Shoyu sojas mērce
Ingvers pēc garšas
1 rīvēta ķiploka daiviņa
Melnās sezama sēklas
Dažādi dzinumī, piemēram, zirņu, redīsu un sojas
Rīsu etiķis
Sezama eļļa
Sāls
Pipari
Medus

GATAVOŠANA:

Pagatavo marinādi, samaisot medu, rīvētu ingveru, sasmalcinātu ķiploku un sojas mērci.
Ar marinādi apsmērē laša filejas.

Uzkarsē WMF Profi Plus kontaktgrilu, izvēlies programmu "Fish" un liec lasi uz grila virsmas.
Lasi jāgrilē maksimāli līdz "medium" gatavības pakāpei. Nekavējoties pārkaisi zivij melnās sezama sēklas.

Sagriez pakčoju pusītēs un arī tās apgrilē uz kontaktgrila, izmantojot programmu "Manual".
Pēc tam apslaki tās ar marinādi.

Lai pagatavotu salātus, samaisi rīsu etiķi, sāli, piparus, medu un sezama eļļu, un ar šo dresingu pārslaki dzinumus.

GRILĒTA MĀJAS MAIZE AR LIELLOPA GAĻAS STEIKU



Grilēta mājas maize ar liellopa gaļas steiku



 4 porcijas

 Gatavošanas laiks: 40 min.

SASTĀVDAĻAS:

4 šķēles svaigas maizes ar biezu garozu
400 g liellopa gaļas steika
2 saujas rukolas lapu
400 g dzelteno ķirštomātu
2 olu dzeltenumi
Rapšu eļļa
Ķiploka daiviņa
Sāls
Pipari

GATAVOŠANA:

Uzkarsē WMF Profi Plus kontaktgrilu, izvēlies programmu "Steak" un liec steiku uz grila virsmas. Grilē līdz vēlamajai gatavības pakāpei, līdz izdzirdi pīkstošu skaņu vai LED gaismiņa iedegas baltā krāsā pie "medium" (vidējs) vai "rare" (asiņains) gatavības pakāpes. Atstāj gaļu atpūsties.

Laī pagatavotu aioli: saputo olas dzeltenumu ar citronu sulu un, turpinot putot, tievā strūklīnā pievieno rapšu eļļu. Beigās pievieno saspīestu ķiploku, kā arī sāli un piparus pēc garšas.

Ātri apgrilē maizes šķēles, izvēloties kontaktgrila programmu "Manual", un pārzied tās ar aioli. Virsū liec rukolu, plānās šķēlēs sagrieztu liellopa gaļas steiku un smalki sagrieztus ķirštomātus. Pievieno sāli un piparus.

"SALSICCIA"
DESIGNAS



"Salsiccia" desiņas



 4 porcijas

 Gatavošanas laiks: 40 min.

SASTĀVDAĻAS:

8–12 itāļu "salsiccia" desiņas (var izvēlēties desiņas ar fenheli)

2 saujas rukolas lapu

500 g nelielu, aromātisku tomātu

Olīveļļa

1 tējkar. medus

Balzamiko etiķis

Sāls

Pipari

1 neliels šalotes sīpols

1 ķiploka daiviņa

Itāļu garšaugi

Graudainās sinepes

1 liels klaips čabatas maizes

GATAVOŠANA:

Lai pagatavotu salātu dresingu, sasmalcini šalotes sīpolu, ķiploku un garšaugus. Samaisi sāli, piparus, medu un balzamiko etiķi, tad pievieno eļļu.

Uzkarsē WMF Profi Plus kontaktgrilu, izvēlies programmu "Sausage" un liec "salsiccia" desiņas uz grila virsmas. Grilē desas, līdz izdzirdi pīkstošu skaņu un LED gaismiņa iedegas baltā krāsā pie "medium" gatavības pakāpes. Ja vēlies, apgrauzdē čabatas šķēlītes uz karstā grila pēc tā izslēgšanas.


Samaisi rukolas lapas, uz pusēm pārgrieztos tomātus un salātu dresingu. Uz šķīvja kārtu salātus, desiņas un čabatas šķēles, pasniedz ar lielu devu sinepju.

GRILĒTU DĀRZEŅU
TORNĪŠI



Grilētu dārzeņu tornīši



 4 porcijas

 Gatavošanas laiks: 40 min.

SASTĀVDAĻAS:

1 batāte
1 liels tomāts
1 baklažāns
1 cukīni
1 sarkanā paprika
Iepriekš sagatavots pesto
100 g krēmsiera
100 g skābā krējuma
Sakapāti itāļu garšaugi
Sāls
Pipari

GATAVOŠANA:

Samaisi krēmsieru, skābo krējumu, sakapātos garšaugus, sāli un piparus, līdz iegūsti krēmīgu masu.

Sagriez dārzeņus vienmērīga biezuma (apmēram 2 cm) šķēlēs. Batāti griez plānākās šķēlītēs (apmēram 1 cm), jo tās pagatavošana prasa ilgāku laiku.

Uzkarsē WMF Profi Plus kontaktgrilu, izvēlies programmu "Manual" un apgrilē dārzeņu un batātes šķēles līdz vēlamajai brūnuma pakāpei.

Kad dārzeņi apgrilējušies, kārto tos mazos tornīšos. Uzklāj katrai dārzeņu šķēlītei mazliet pesto un liec tās vienu virs otras. Kad tornis gatavs, pārlej to ar krēmsiera mērci.

— LIELLOPA GAĻAS FILEJA
AR GRILĒTIEM PERSIKIEM



Liellopa gaļas fileja ar grilētiem persikiem



 4 porcijas

 Gatavošanas laiks: 40 min.

SASTĀVDAĻAS:

4 liellopa gaļas medaljoni, katrs 200 g
4 nogatavojušies persiki
200 g dzērveņu
1 bio apelsīns
100 ml apelsīnu sulas
4–6 ēd.k. brūnā cukura
Olīveļļa
500 g cukurzirnīšu
Baltais balzamiko etiķis
Sāls
Rupja maluma pipari

GATAVOŠANA:

Izmantojot ēdiena gatavošanai paredzētu auklu, sasien liellopa gaļas medaljonus. Uzkarsē WMF Profi Plus kontaktgrilu, izvēlies programmu "Steak" un liec medaljonus uz grila virsmas. Grilē, līdz izdzirdi pīkstošu skaņu un LED gaismiņa iedegas baltā krāsā pie "medium" gatavības pakāpes. Tad pārkaisi tos ar rupja maluma sāli un pipariem.

Gatavo mērci. Viegli karamelizē brūno cukuru. Pievieno dzērvenes, apelsīna daiviņas un apelsīna sulu, uzvāri, līdz mērce iegūst krēmīgu konsistenci. Pievieno apelsīna miziņu, sāli un piparus. Sagriez persikus uz pusēm un griezto pusī pārklāj ar olīveļļu. Apbrūnini tos uz kontaktgrila, izmantojot programmu "Manual".

Blanšē cukurzirnīšu pākstis: katlā uzvāri ūdeni un verdošajā ūdenī liec zirnīšus uz aptuveni 3 minūtēm. Nokās tos un nekavējoties liec ledus ūdenī. Pagatavo dresingu blanšētajiem cukurzirnīšiem, samaisot balto balzamiko etiķi, apelsīna sulu, sāli, piparus un olīveļļu (ja vēlies, pievieno šķipsniņu cukura), un pievieno to cukurzirņu pākstīm.

JĒRA BURGERI AUSTRUMU
GAUMĒ AR MANGO SALSU

W
MF



Jēra burgeri austrumu gaumē ar mango salsu



 4 porcijas

 Gatavošanas laiks: 40 min.

SASTĀVDAĻAS:

Burgeriem:

800 g maltas jēra gaļas
1 ola
1 sasmalcināta ķiploka daiviņa
2 sasmalcināti šalotes sīpoli
3 ēd.k. rozīņu
1 ēd.k. ciedru riekstu
1 tēj.k. piparkūku garšvielu (vai arī pagatavo savu maisījumu no kanēļa, muskatrieksta un šķipsniņas krustnagliņu)
Rīvēta apelsīna miziņa
1 brioša šķēle (no iepriekšējās dienas, izmērcēta un izspiesta – alternatīvi vari izmantot pusi apaļās smalkmaizītes)
Sāls
Pipari
Vusteršīras mērce

Salātiem:

Smalklapu spināti
Svaigas dateles
Kokosriekstu pārslas
1 ķiploka daiviņa
Baltais balzamikos etiķis
Citrona sula
Sāls
Pipari
Medus
Oļīveļļa

Mango salsai:

1 sasmalcināts šalotes sīpols
1 ēd.k. saulespuķu eļļas
1 smalki sagriezts mango
1–2 ēd.k. brūnā cukura
Baltvīna etiķis
Sāls
Pipari
Čili, pēc izvēles

GATAVOŠANA:

Gatavo burgerus. Samīci malto gaļu kopā ar visām pārējām sastāvdaļām un bagātīgi pievieno garšvielas.

Izveido 12 līdz 16 burgeru kotletes un uzdur uz koka iesmiņiem. Uzkaršē WMF Profi Plus kontaktgrilu, izvēlies programmu "Sausage" vai "Burger" un liec iesmiņus līdzās vienu otram uz grila virsmas. Grilē gaļu, līdz izdzirdi pīkstošu skaņu un LED gaismiņa iedegas baltā krāsā pie "done" gatavības pakāpes.

Lai pagatavotu mango salsu, sautē šalotes eļļā, līdz tās kļūst caurspīdīgas, un tad viegli karamelizē tās ar cukuru. Pievieno mango, mazliet etiķa un uzvāri, līdz iegūsti krēmīgu konsistenci. Pievieno sāli, piparus un čili.

Lai pagatavotu salātus, sasmalcini ķiploku. Pievieno balzamikos etiķi, citrona sulu, sāli un piparus. Pārgriez uz pusēm dateles. Sasmalcini kokosriekstu pārslas un samaisi kopā ar smalklapu spinātiem.

**W
MF**