



# КНИГА РЕЦЕПТОВ

---

РЕЦЕПТЫ ВКУСНЫХ БЛЮД  
ДЛЯ КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ  
WMF PROFI PLUS PERFECTION



# СОДЕРЖАНИЕ



Говяжий бургер с авокадо и манго .....	4
Вегетарианская бриошь с грушей и грецкими орехами .....	6
Багет с куриной грудкой, фенхелем и рукколой .....	8
Панини с куриной грудкой и ананасом .....	10
Филе лосося в соусе терияки .....	12
Обжаренный на гриле домашний хлеб с бифштексом .....	14
Колбаски сальсичча .....	16
«Башенки» из обжаренных на гриле овощей .....	18
Филе из говядины с обжаренными на гриле персиками .....	20
Бургеры из баранины по-восточному с сальсой из манго .....	22

ГОВЯЖИЙ БУРГЕР  
С АВОКАДО И МАНГО



# Говяжий бургер с авокадо и манго



 4 порции

 Время: 40 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

### Для бургеров:

4 булочки для бургеров  
800 г говяжьего фарша  
1 авокадо, нарезанное ломтиками  
1 крупное манго, нарезанное ломтиками  
1 красная луковица, нарезанная тонкими кольцами  
Салат (например, салат айсберг, кочанный салат или салат ромэн)  
Дижонская горчица  
Майонез  
8 ломтиков сыра чеддер  
Кинза  
Тайский базилик

### Для соуса из чили и помидоров:

1 лук-шалот (порубленный)  
1 зубчик чеснока (порубленный)  
Оливковое масло  
2 ст. л. сахара  
6-8 помидоров (порубленных)  
2 перца чили, нарезанных тонкими кольцами  
Соль  
Перец

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для соуса из чили и помидоров обжарьте лук-шалот в небольшом количестве оливкового масла. Добавьте чеснок и сахар. Как только сахар слегка карамелизуется, добавьте помидоры и дайте жидкости медленно выпариться. В конце добавьте перцы чили и приправьте смесь солью и перцем по вкусу.

Разогрейте контактный гриль WMF Profi Plus, выберите режим «Ручной» и обжарьте ломтики манго и авокадо до желаемой степени готовности. В это время смешайте майонез с дижонской горчицей.

С помощью пресс-формы (или вручную) сформируйте 4 котлеты из говяжьего фарша весом по 200 г. Теперь выберите режим «Бургер» и выложите котлеты на разогретую гриль-панель. Обжаривайте их до желаемой степени готовности. Затем быстро положите по два ломтика сыра чеддер на каждую котлету.

В конце нанесите смесь из дижонской горчицы и майонеза на нижнюю булочку для гамбургера, сверху положите лист салата, красный лук, листья тайского базилика, ломтики манго, котлету из говяжьего фарша, ломтики авокадо и посыпьте кинзой. Затем добавьте соус из чили и помидоров.

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ  
— БРИОШЬ С ГРУШЕЙ  
И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

WMF



# Вегетарианская бриошь с грушей и грецкими орехами



 4 порции

 Время: 40 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 бриошь  
2-3 ароматных груши  
Салат фризе  
Сельдерей  
150 г грецких орехов  
2 ст. л. коричневого сахара  
Шалфей  
6 ст. л. миндального крема  
6 ст. л. сметаны (для вегетарианского рецепта  
используется соевый йогурт)  
Васаби  
Соль флёр-де-сель  
Соль  
Перец

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для крема из васаби смешайте миндальный крем, сметану и васаби и приправьте по вкусу солью и перцем. Осторожно расплавьте сахар в сковороде с антипригарным покрытием, добавьте грецкие орехи и карамелизуйте смесь. Быстро выложите ее на бумагу для выпечки и слегка посыпьте солью флёр-де-сель. После того, как карамелизированные орехи остынут, крупно порубите их.

Нарежьте бриошь на куски толщиной примерно 3 см. Разогрейте контактный гриль WMF Profi Plus, выберите режим «Ручной» и быстро обжарьте бриошь до желаемой степени готовности. Внимание: хлеб очень быстро приобретает коричневый цвет!

Нарежьте грушу на куски толщиной примерно 1 см и также обжарьте их в режиме «Ручной».

Нанесите крем из васаби на обжаренные куски хлеба. Сверху выложите лист салата фризе, обжаренные груши и карамелизированные орехи, посыпьте рубленным шалфеем, солью и перцем.

— БАГЕТ С КУРИНОЙ  
ГРУДКОЙ, ФЕНХЕЛЕМ  
И РУККОЛОЙ



# Багет с куриной грудкой, фенхелем и рукколой



 4 порции

 Время: 40 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 куриные грудки с кожей  
2 небольших клубня фенхеля  
1 радицько  
2 ст. л. меда  
1 ст. л. соевого соуса  
2 ст. л. апельсинового сока  
Натертая на терке цедра апельсина  
3 ст. л. соуса айоли (например, того, который используется в рецепте «Обжаренный на гриле домашний хлеб с бифштексом»)  
3 ст. л. сметаны  
Багет

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для крема смешайте соус айоли и сметану. Для маринада соедините мед, соевый соус, сок и цедру апельсина и покройте этой смесью куриные грудки.

Разогрейте контактный гриль WMF Profi Plus, выберите режим «Птица» и выложите на гриль-панель обе куриные грудки. Обжаривайте до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал, свидетельствующий о готовности, а светодиодный индикатор не подсветится белым. Ненадолго отложите мясо в сторону, а затем нарежьте его на куски по диагонали. Еще раз сбрызните мясо маринадом.

Нарежьте фенхель на куски толщиной примерно 0,5 см и быстро обжарьте их на контактном гриле в режиме «Ручной». Разрежьте багет пополам вдоль и быстро обжарьте его на контактном гриле в режиме «Ручной».

Затем нанесите крем. Выложите на багет фенхель и куриную грудку, затем добавьте рукколу и сверху накройте второй половинкой багета.

При желании можно добавить еще немного маринада.

# ПАНИНИ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И АНАНАСОМ



# Панини с куриной грудкой и ананасом



 4 порции

 Время: 40 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 булочки для панини  
2 куриные грудки весом по 300 г  
8 тонких ломтиков свежего ананаса  
Салат (например, салат айсберг, кочанный салат или салат ромэн)  
1 гранат  
150 г сливочного сыра  
Рубленый пучок свежих трав (например, шнитт-лук, петрушка, базилик и укроп)  
Оливковое масло  
Соль  
Перец

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогрейте контактный гриль WMF Profi Plus, выберите программу «Птица», выложите куриные грудки на гриль-панель и обжаривайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал, свидетельствующий о готовности, а светодиодный индикатор не подсветится белым.

Чтобы обжарить ломтики ананаса, выберите режим «Ручной», выложите их на гриль-панель и обжаривайте до аппетитного цвета.

В это время смешайте сливочный сыр с рублеными травами, добавьте немного оливкового масла, соль и перец и нанесите кремовую смесь на хлеб для панини, накрыв сверху листом салата. Теперь выложите на лист салата обжаренные ломтики ананаса и кусочки куриной грудки, посыпьте зернами граната и накройте сверху второй половинкой булочки для панини. Затем выберите режим «Панини» и обжарьте панини с двух сторон.

Если вам нравится острая пища, одну из булочек для панини можно смазать соусом из чили и помидоров, который используется в рецепте "Говяжий бургер с авокадо и манго".

ФИЛЕ ЛОСОСЯ  
В СОУСЕ ТЕРИЯКИ



# Филе лосося в соусе терияки



 4 порции

 Время: 40 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 филе лосося весом по 200-250 г  
4 небольших черешков капусты бок-чой  
4 ст. л. меда  
Соевый соус Tamari или Shoyu  
По желанию имбирь  
1 зубчик чеснока (тертый)  
Семена черного кунжута  
Побеги различных растений, например гороха, редиса и сои  
Рисовый уксус  
Кунжутное масло  
Соль  
Перец  
Мед

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сделайте маринад из меда, тертого имбиря, тертого чеснока и соевого соуса. Покройте маринадом филе лосося.

Разогрейте контактный гриль WMF Profi Plus, выберите режим «Рыба» и выложите филе лосося на гриль-панель. Максимально допустимая степень обжарки лосося – Medium. В конце немедленно посыпьте рыбу семенами черного кунжута.

Возьмите черешки капусты бок-чой и быстро обжарьте их на контактном гриле в режиме «Ручной». Сверху полейте маринадом.

Для заправки смешайте рисовый уксус, соль, перец, мед и кунжутное масло и полейте этой смесью побеги.

— ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ  
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ  
С БИФСТЕКСОМ



# Обжаренный на гриле домашний хлеб с бифштексом



 4 порции

 Время: 40 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 куска мягкого домашнего хлеба  
400 г бифштекс  
2 пучка рукколы  
400 г желтых томатов черри  
2 яичных желтка  
Рапсовое масло  
Зубчик чеснока  
Соль  
Перец

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогрейте контактный гриль WMF Profi Plus, выберите режим «Стейк» и выложите бифштекс на гриль панель. Обжаривайте до желаемой степени готовности, пока не раздастся звуковой сигнал, свидетельствующий о достижении степени прожарки "Medium" или степени прожарки "Rare", при этом светодиодный индикатор должен подсветиться белым. Отставьте мясо в сторону.

Для соуса айоли смешайте яичный желток с лимонным соком и тонкой струйкой влейте рапсовое масло. Добавьте тертый чеснок и приправьте все солью и перцем по вкусу.

Быстро обжарьте куски хлеба на контактном гриле в режиме «Ручной» и покройте их соусом айоли. Сверху выложите рукколу, затем – тонкие куски бифштекса и мелко рубленные томаты. Приправьте солью и перцем.

КОЛБАСКИ  
САЛЬСИЧЧА



# Колбаски Сальсичча



 4 порции

 Время: 40 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

8-12 итальянских колбасок сальсичча  
(при желании с фенхелем)  
2 пучка рукколы  
500 г небольших ароматных помидоров  
Оливковое масло  
1 ч. л. меда  
Бальзамический уксус  
Соль  
Перец  
1 небольшая луковича-шалот  
1 зубчик чеснока  
Итальянские травы  
Горчица из семян грубого помола  
1 крупная чабатта

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для заправки к салату мелко порубите лук-шалот, чеснок и травы. Смешайте соль, перец, мед и бальзамический уксус, а затем добавьте масло.

Разогрейте контактный гриль WMF Profi Plus, выберите режим «Колбаски» и по очереди выкладывайте на гриль-панель колбаски сальсичча. Обжаривайте колбаски до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал, свидетельствующий о достижении степени прожарки "Medium", при этом светодиодный индикатор должен подсветиться белым. При желании можно обжарить ломтики чабатты, используя остаточный жар.

Смешайте рукколу и половинки томатов с заправкой для салата. Выложите смесь на тарелку вместе с колбасками и ломтиками чабатты и подавайте с большим количеством горчицы из семян грубого помола.

«БАШЕНКИ»

— ИЗ ОБЖАРЕННЫХ  
НА ГРИЛЕ ОВОЩЕЙ



# «Башенки» из обжаренных на гриле овощей



 4 порции

 Время: 40 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 батат  
1 томат сорта "Бычье сердце"  
1 баклажан  
1 цуккини  
1 красный перец  
Готовый соус песто  
100 г сливочного сыра  
100 г сметаны  
Рубленый пучок итальянских трав  
Соль  
Перец

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для крема смешайте сливочный сыр, сметану, рубленые свежие травы, соль и перец.

Нарежьте овощи на кусочки одинаковой толщины (примерно 2 см). При этом батат нарежьте на куски меньшего размера (толщиной примерно 1 см), поскольку для его приготовления требуется больше времени.

Разогрейте контактный гриль WMF Profi Plus, выберите режим «Ручной» и обжаривайте овощи и батат до желаемой степени готовности.

После обжаривания овощи можно выкладывать слоями, формируя «башенки». Для этого смазывайте куски овощей соусом песто и выкладывайте друг поверх друга. Сверху нанесите смесь из сливочного сыра.

ФИЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ  
— С ОБЖАРЕННЫМИ  
НА ГРИЛЕ ПЕРСИКАМИ



# Филе из говядины с обжаренными на гриле персиками



 4 порции

 Время: 40 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 медальона из говядины весом по 200 г  
4 зрелых персика  
200 г клюквы  
1 апельсин  
100 мл апельсинового сока  
4-6 ст. л. коричневого сахара  
Оливковое масло  
500 г стручкового горошка  
Белый бальзамический уксус  
Соль  
Перец крупного помола

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Обвяжите медальоны из говядины кулинарной нитью. Разогрейте контактный гриль WMF Profi Plus, выберите режим «Стейк» и выложите медальоны из говядины на гриль-панель. Обжаривайте до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал, свидетельствующий о достижении степени прожарки "Medium", а светодиодный индикатор не подсветится белым. Затем приправьте солью и перцем крупного помола.

Для соуса осторожно расплавьте коричневый сахар. Добавьте клюкву, дольки и сок апельсина и выпарите жидкость. Смесь должна приобрести кремовую текстуру. Добавьте по вкусу цедру апельсина, соль и перец. Разрежьте персики пополам и покройте поверхность среза оливковым маслом. Осторожно обжарьте их на контактном гриле в режиме «Ручной».

Чтобы бланшировать стручковый горошек, вскипятите немного воды в кастрюле и варите в ней промытый горошек примерно 3 минуты. Затем залейте его ледяной водой. Приготовьте легкую заправку для бланшированного стручкового горошка: возьмите белый бальзамический уксус, апельсиновый соус, соль, перец и оливковое масло (при желании можно добавить щепотку сахара), смешайте их и добавьте к стручковому горошку.

БУРГЕРЫ ИЗ БАРАНИНЫ  
ПО-ВОСТОЧНОМУ  
С САЛЬСОЙ ИЗ МАНГО

WMF



# Бургеры из баранины по-восточному с сальсой из манго



 4 порции

 Время: 40 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

### Для бургеров:

800 г бараньего фарша  
1 яйцо  
1 рубленый зубчик чеснока  
2 рубленых луковицы-шалот  
3 ст. л. изюма  
1 ст. л. кедровых орешков  
1 ч. л. специй для имбирного пряника (также можно использовать корицу, мускатный орех и щепотку гвоздки)  
Тертая цедра апельсина  
1 кусок бриоши (оставшийся со вчерашнего дня; его нужно замочить, а затем выжать из него жидкость, либо, в качестве альтернативы, можно использовать половинку булки)  
Соль  
Перец  
Вустерский соус

### Для салата:

Молодой шпинат  
Свежие финики  
Кокосовые хлопья  
1 зубчик чеснока  
Белый бальзамический уксус  
Лимонный сок  
Соль  
Перец  
Мед  
Оливковое масло

### Для сальсы:

1 лук-шалот (порубленный)  
1 ст. л. подсолнечного масла  
1 манго, нарезанное на мелкие куски  
1-2 ст. л. коричневого сахара  
Белый винный уксус  
Соль  
Перец  
Чили по желанию

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для бургеров смешайте фарш со всеми ингредиентами и щедро приправьте. Из этой смеси сформируйте 12-16 небольших котлет и наденьте их на шпажки. Разогрейте контактный гриль WMF Profi Plus, выберите режим «Колбаски» или «Бургер» и по очереди выкладывайте шпажки на гриль-панель. Обжаривайте мясо на шпажках до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал, свидетельствующий о достижении степени прожарки "Medium", при этом светодиодный индикатор должен подсветиться белым.

Для сальсы из манго обжарьте лук-шалот в небольшом количестве масла до прозрачности и осторожно карамелизуйте его, добавив сахар. Добавьте манго, немного уксуса и выпарите жидкость. Смесь должна приобрести слегка кремовую текстуру. Добавьте соль, перец и чили по вкусу.

Для салата натрите чеснок на мелкой терке. Разрежьте финики пополам. Порубите кокосовые хлопья и смешайте все ингредиенты с молодым шпинатом. Приправьте бальзамическим уксусом, лимонным соком, солью и перцем.

**W  
MF**