



OZEANOS AirFryer Rezepte

Inhalt

VORSPEISEN	4
Chimichurri Skirt Steak.....	5
Gebratene Heirloom Tomate mit gebackenem Feta	6
Portabello-Pizza mit Pepperoni	7
Champignons, Zwiebeln und Feta Frittata	8
Geröstetes Cornwall-Huhn.....	9
Lachs mit Dillsoße	10
Teriyaki glasiertes Heilbuttsteak.....	11
Cajun-Garnelen	12
Kabeljau-Nuggets	13
APPETIZERS	14
Cheddar Speck Kroketten	15
Frühlingsrollen	16
Krabbenkroketten	17
Feta Dreiecke	18
Koreanischer BBQ Satay.....	19
Jerk Chicken Wings (Jamaikanische Art)	20

Marokkanische Fleischbällchen mit Minzjoghurt	21
Pigs in a blanket – Würstchen im Schlafrock	22
Gefüllte Knoblauchpilze	23
BEILAGEN	24
Knusprige Kartoffelecken.....	25
French Fries.....	26
Kartoffelkroketten	27
Kartoffelgratin.....	28
Rosmarin-Kartoffelchips	29
Garnelen im Speckmantel.....	30
FINGERFOOD.....	31
Hähnchensticks	32
Gegrillter Käse.....	33
Mini Cheeseburger.....	34
Blätterteiggebäck mit Erdnussbutter-Marshmallow-Creme Füllung.....	35
DESSERTS	36
Vanille Soufflé	37
Schokoladenkuchen	38
Apricot Blackberry Crumble	39

GEHEIMREZEPTE	40
Kräuter Roastbeef mit Kartoffeln.....	41
Putenbrust mit Ahornsirup-Senf-Glasur	42
Gebratenes Hähnchen mit Bratensoße	43
Pizza Mozzarella mit Salami & geröstete Peperoni	44
Cajun-Pommes mit kreolischem Dip	45
Cheddar Burger	46
Mac 'n' Cheese	47
Fleischbällchen Sandwiches	48
Gefüllte Beerentasche mit Glasur	49
Shake-&-Bake Schweinekoteletts	50
Zucchini Pommes mit Roasted-Aïoli	51

VORSPEISEN

Chimichurri Skirt Steak

AKTIV: 15 MIN. | INSGESAMT: 35 MIN. | PORTIONEN: 2

½ kg Skirt Steak

CHIMICHURRI:

1 Tasse Petersilie, fein gehackt
¼ Tasse Minze, fein gehackt
2 Esslöffel Oregano, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Teelöffel zerkleinerter roter Pfeffer
1 Esslöffel gemahlener Kreuzkümmel
1 Teelöffel Cayennepfeffer
2 Teelöffel geräucherter Paprika
1 Teelöffel Salz
¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer
¾ Tasse Olivenöl
3 Esslöffel Rotweinessig

1. Kombinieren Sie die Zutaten für die Chimichurri in einer Rührschüssel. Schneiden Sie das Steak in zwei 200 Gramm-Portionen zu und geben Sie es zusammen mit einer ¼ Tasse Chimichurri in einen wiederverschließbaren Beutel. 2 bis 24 Stunden im Kühlschrank lagern. 30 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 200°C vor. Tupfen Sie das Steak mit einem Küchenpapier trocken. Das Steak mit etwas Olivenöl einreiben, danach salzen und pfeffern. Legen Sie das Steak in den Kochkorb und kochen Sie es für 8-10 Minuten, bis es medium-rare wird. Anschließend mit 2 EL Chimichurri garnieren und servieren.





Gebratene Heirloom Tomate mit gebackenem Feta

AKTIV: 20 MIN. | INSGESAMT: 35 MIN. | PORTIONEN: 4

1 Heirloom Tomate
1 200 Gramm-Block Fetakäse
½ Tasse rote Zwiebeln, hauchdünn
geschnitten
1 Esslöffel Olivenöl
1 Prise Salz

PESTO:
½ Tasse Petersilie, grob gehackt
½ Tasse Basilikum, grob gehackt
½ Tasse Parmesan, gerieben
3 Esslöffel Pinienkerne, geröstet
1 Knoblauchzehe
½ Tasse Olivenöl
1 Prise Salz

1. Für das Pesto: In einer Küchenmaschine Petersilie, Basilikum, Parmesan, Knoblauch, geröstete Pinienkerne und Salz hinzufügen. Schalten Sie die Küchenmaschine ein und geben Sie langsam das Olivenöl hinzu. Sobald das gesamte Olivenöl in das Pesto eingearbeitet ist, lagern und kühlen, bis es gebrauchsfertig ist.
2. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 200°C vor. Schneiden Sie die Tomate und den Feta in 2 cm dicke runde Scheiben. Tomaten mit einem Papiertuch trocken tupfen. 1 Esslöffel Pesto auf jede Tomatenscheibe geben und mit dem Feta bedecken. Bedecken Sie die roten Zwiebeln mit 1 Esslöffel Olivenöl und legen Sie sie auf den Feta.
3. Legen Sie die Tomaten mit Feta in den Kochkorb und kochen Sie sie 12-14 Minuten lang oder, bis der Feta weich und braun wird. Mit einer Prise Salz und einem zusätzlichen Löffel Basilikum-Pesto abschließen.

Portabello-Pizza mit Pepperoni

AKTIV: 5 MIN. | INSGESAMT: 10 MIN. | PORTIONEN: 1

- 1 Portabello-Pilzkappe, gereinigt und geschöpft
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Tomatensauce
- 1 Esslöffel Mozzarella, gerieben
- 1 Esslöffel Parmesankäse, gerieben
- 4 Scheiben Pepperoni-Salami
- 1 Prise Salz
- 1 Prise getrocknete italienische Gewürze

1. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 180°C vor.
2. Olivenöl auf beiden Seiten den Portabello beträufeln und die Innenseite mit Salz und den italienischen Gewürzen würzen. Verteilen Sie dann die Tomatensauce gleichmäßig um den Pilz und verteilen Sie den Käse.
3. Legen Sie den Portabello in den Kochkorb und schieben Sie sie in die Fritteuse. Nehmen Sie nach 1 Minute den Korb aus der Fritteuse und legen Sie die Pepperoni-Scheiben auf die Pizza. Lassen Sie die für weitere 3-5 Minuten kochen. Schließen Sie Ihre Pizza mit frisch geriebenem Parmesan und zerkleinerten Paprikaflocken ab.





Champignons, Zwiebeln und Feta Frittata

AKTIV: 15 MIN. | INSGESAMT: 25 MIN. | PORTIONEN: 2

3 Eier
2 Tassen Champignons, gewaschen
½ rote Zwiebeln
1 Esslöffel Olivenöl
3 Esslöffel Fetakäse, zerkrümelt
1 Prise Salz

1. Schälen Sie eine halbe rote Zwiebel und schneiden Sie diese in 1cm dünne Scheiben. Waschen Sie die Champignons und schneiden Sie auch diese in 1cm dünne Scheiben. In einer Bratpfanne mit Olivenöl, Zwiebeln und Champignons bei mittlerer Flamme dünsten. Nehmen Sie anschließend diese von der Hitze und legen Sie es auf ein trockenes Küchentuch, um es abkühlen zu lassen.
2. Heizen Sie den Luftfritteuse auf 165°C vor. In einer Rührschüssel 3 Eier aufschlagen, gründlich und kräftig verquirlen und eine Prise Salz hinzufügen. In einem 170g-Ramekin (Backform) die Außenseiten und den Boden mit einer leichten Schicht Pfannenspray bestreichen. Dann die Eier in die Auflaufform gießen, anschließend die Zwiebel-Champignons-Mischung und zuletzt den Käse. Legen Sie die Auflaufform in den Kochkorb und lassen Sie sie 10-12 Minuten in der Luftfritteuse garen. Die Frittata ist fertig, wenn Sie ein Messer in die Mitte stecken können und das Messer sauber herauskommt.

Geröstetes Cornwall-Huhn

AKTIV: 15 MIN. | INSGESAMT: 30 MIN. | PORTIONEN: 4

1 Cornwall-Huhn (ungefähr 900g)

MARINADE:

½ Tasse Olivenöl

¼ Teelöffel zerkleinerte rote Pfefferflocken

1 Teelöffel gehackter Thymian

1 Teelöffel gehackter Rosmarin

¼ Teelöffel Salz

¼ Teelöffel Zucker

1 Zitronenschale, gerieben

1. Stellen Sie das Cornwall-Huhn aufrecht auf ein Schneidebrett und schneiden Sie von der Oberseite des Rückgrats bis zur Unterseite mit einem Ausbeinmesser oder Kochmesser zwei Schnitte. Entfernen Sie das Rückgrat. Teilen Sie die Henne der Länge nach und schneiden Sie durch den Brustpanzer. Nehmen Sie die beiden Hälften der Henne und legen Sie sie beiseite.
2. Mixen Sie in einer Rührschüssel alle Zutaten für die Marinade zusammen und fügen Sie anschließend das Huhn hinzu. Lagern Sie diese 1 bis 24 Stunden im Kühlschrank.
3. Heizen Sie den Luftfritteuse auf 200°C vor. Entfernen Sie das Huhn aus der Marinade und lassen Sie die zusätzliche Feuchtigkeit mit einem Sieb ab. Tupfen Sie das Huhn mit einem Papiertuch trocken. Anschließend in den Korb legen und für 14-16 Minuten kochen lassen oder bis es eine Innentemperatur von 330°F erreicht hat.





Lachs mit Dillsoße

AKTIV: 15 MIN. INSGESAMT: 25 MIN. PORTIONEN: 2

LACHS:

350g Lachs
2 Teelöffel Olivenöl
1 Prise Salz

DILLSOSSE:

½ Tasse fettfreier griechischer Joghurt
½ Tasse saure Sahne
1 Prise Salz
2 Esslöffel Dill, fein gehackt

1. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 130°C vor.
2. Schneiden Sie den Lachs in zwei 170g Portionen und beträufeln Sie jedes Stück mit 1 Teelöffel Olivenöl. Mit einer Prise Salz würzen. Legen Sie den Lachs in den Korb und kochen Sie ihn 15-20 Minuten lang.
3. Bereiten Sie die Dillsoße zu. Mixen Sie in einer Rührschüssel Joghurt, Sauerrahm, gehacktem Dill und Salz zusammen. Den gekochten Lachs mit der Sauce belegen und mit einer zusätzlichen Prise gehacktem Dill garnieren.

Teriyaki glasiertes Heilbuttsteak

AKTIV: 30 MIN. | INSGESAMT: 39-41 MIN. | PORTIONEN: 3

450g Heilbuttsteak

MARINADE:

60ml Sojasauce

½ Tasse Mirin (japanischer Kochwein)

¼ Tasse Zucker

2 Esslöffel Limettensaft

¼ Tasse Orangensaft

¼ zerkleinerte rote Pfefferflocken

¼ Teelöffel Ingwer, gemahlen

1 Knoblauchzehe, zertrümmert

1. Mixen Sie in einer Soßenpfanne alle Zutaten für die Teriyaki-Glasur/Marinade.
2. Zum Kochen bringen und halbieren, dann abkühlen lassen.
3. Nach dem Abkühlen die Hälfte der Glasur/Marinade mit dem Heilbutt in einen wiederverschließbaren Beutel geben.
4. 30 Minuten kalt stellen.
5. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 200°C vor. Geben Sie den marinierten Heilbutt in die Luftfritteuse und lassen Sie ihn für 9-11 Minuten kochen. Wenn Sie fertig sind, streichen Sie etwas von der restlichen Glasur über das Heilbuttsteak.
6. Servieren Sie das Steak auf einem Bett aus weißem Reis mit Basilikum-Minz-Chutney.





Cajun-Garnelen

AKTIV: 5 MIN. | INSGESAMT: 10 MIN. | PORTIONEN: 2

450g Riesengarnelen (16-20 Stück)

¼ Teelöffel Cayennepfeffer

½ Teelöffel Old Bay Seasoning

¼ Teelöffel geräucherter Paprika

1 Prise Salz

1 Esslöffel Olivenöl

1. Heizen Sie den AirFryer auf 200°C vor.
2. Mixen Sie in einer Rührschüssel alle Zutaten und bestreichen Sie die Garnelen mit Öl und den Gewürzen.
3. Legen Sie die Garnelen in den Korb und kochen Sie diese 5 Minuten lang. Servieren Sie die Shrimps am besten mit Reis.

Kabeljau-Nuggets

AKTIV: 15 MIN. | INSGESAMT: 35 MIN. | PORTIONEN: 4

450g Kabeljau

PANADE:

2 Esslöffel Olivenöl

1 Tasse Allzweckmehl

2 Eier, geschlagen

$\frac{3}{4}$ Tasse Panko-Paniermehl

1 Prise Salz

1. Heizen Sie den AirFryer auf 200°C vor.
2. Schneiden Sie den Kabeljau in Streifen in eine Länge von 2,5cm bis 7cm. Mixen Sie in einer Küchenmaschine die Panko-Semmelbrösel, das Olivenöl und das Salz zu einer feinen Krume. Stellen Sie in drei getrennten Schalen die Panko-Mischung, geschlagene Eier und Mehl beiseite.
3. Wenden Sie jedes Stück Kabeljau zuerst in Mehl, dann im geschlagenen Ei. Anschließend den Kabeljau in den Semmelbröseln wenden. Drücken Sie den Fisch fest in die Semmelbrösel, um sicherzustellen, dass sie am Fisch haften. Schütteln Sie überschüssige Semmelbrösel ab. Die Hälfte der Kabeljau-Nuggets in den Korb geben und jede Charge 8-10 Minuten oder bis sie goldbraun sind, braten.



APPETIZERS

Cheddar Speck Kroketten

AKTIV: 40 MIN. | INSGESAMT: 50 MIN. | PORTIONEN: 6

FÜLLUNG:

450 g Cheddar Käse, am Stück

450 g Speck, dünn geschnitten, in Raumtemperatur

PANADE:

2 Esslöffel Olivenöl

1 Tasse Allzweckmehl

2 geschlagene Eier

½ Tasse gewürzte Semmelbrösel

1. Schneiden Sie den Cheddar-Käse in 6 gleich große Portionen zu je ca. 2,5cm x 2,5cm. Nehmen Sie zwei Stücke Speck und wickeln Sie sie um jedes Stück Cheddar, wobei Sie den Käse vollständig umschließen. Danach überschüssiges Fett abschneiden. Legen Sie die Cheddar-Speck-Häppchen für 5 Minuten in den Gefrierschrank, um sie zu festigen. Bitte nicht einfrieren.
2. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 200°C vor. Mischen Sie das Öl und die Semmelbrösel und rühren Sie um, bis die Mischung locker und bröckelig wird. Wenden Sie die Cheddarwürfel in Mehl, dann im geschlagenen Ei. Anschließend die Würfel in den Semmelbröseln wenden. Drücken Sie die Beschichtung auf die Kroketten, um sicherzustellen, dass diese haften. Legen Sie die Kroketten in den Kochkorb und kochen Sie sie 7-8 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind.





Frühlingsrollen

AKTIV: 20 MIN. | INSGESAMT: 25 MIN. | PORTIONEN: 4

FÜLLUNG:

110g gekochte Hühnerbrust,
geschnetzelt
1 Selleriestiel, dünn geschnitten
1 mittelgroße Möhre, dünn geschnitten
½ Tasse Pilze, in dünne Scheiben
geschnitten
½ Teelöffel Ingwer, fein gehackt
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Hühnerbrühe-Pulver

UMMANTELUNG:

1 Ei
1 Teelöffel Maisstärke
8 Frühlingsrollenblätter
½ Teelöffel Pflanzenöl

1. Starten Sie mit der Füllung. Geben Sie das Hühnchen in eine Schüssel und mischen Sie Sellerie, Karotten und Champignons bei. Fügen Sie den Ingwer, Zucker und Hühnerbrühe-Pulver hinzu und rühren Sie es gleichmäßig um.
2. Kombinieren Sie das Ei mit der Maisstärke und mischen Sie es, um eine dicke Paste zu erhalten; Legen Sie diese erst einmal zur Seite. Geben Sie etwas Füllung auf jede Frühlingsrolle und rollen Sie sie zu. Versiegeln Sie die Enden mit der Eimischung.
3. Den AirFryer auf 200°C vorheizen. Die Frühlingsrollen vor dem Einlegen in den Kochkorb leicht mit Öl bestreichen. In zwei Chargen braten, jede Charge 3-4 Minuten lang oder bis sie goldbraun ist. Mit süßer Chili-Sauce oder Sojasauce servieren.

Krabbenkroketten

AKTIV: 20 MIN. | INSGESAMT: 35 MIN. | PORTIONEN: 6

FÜLLUNG:

450 g Krabbenfleisch
2 Eiweiß
1 Esslöffel Olivenöl
¼ Tasse rote Zwiebeln, fein gehackt
¼ rote Paprika, fein gehackt
2 Esslöffel Sellerie, fein gehackt
¼ Teelöffel Estragon, fein gehackt
¼ Teelöffel Schnittlauch, fein gehackt
½ Teelöffel Petersilie, fein gehackt
½ Teelöffel Cayennepfeffer
¼ Tassen Mayonnaise
¼ Tassen Sauerrahm

PANADE:

3 Eier
1 Tasse Allzweck-Mehl
1 Cup Panko Paniermehl
1 Teelöffel Olivenöl
½ Teelöffel Salz

1. In eine kleine Bratpfanne bei mittlerer Hitze Olivenöl, Zwiebeln, Paprika und Sellerie hinzugeben. Für ca. 4-5 Minuten kochen und schwitzen lassen. Vom Herd nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen.
2. In einer Rührschüssel die Semmelbrösel, das Olivenöl und das Salz zu einer feinen Masse mischen. In drei getrennten Schalen Semmelmischung, Eier und Mehl beiseitestellen. Kombinieren Sie die restlichen Zutaten; Krabbenfleisch, Eiweiß, Mayonnaise, Sauerrahm, Gewürze und Gemüse in einer großen Rührschüssel.
3. Den AirFryer auf 200°C vorheizen. Formen Sie die Krabbenmischung in der Größe von Golfbällen, rollen Sie sie jeweils zuerst in Mehl, dann in Eiern und schließlich in den Semmeln. Legen Sie die Kroketten in den Korb und achten Sie darauf, dass Sie sie nicht überfüllen. Kochen Sie jede Charge für 8-10 Minuten oder bis sie goldbraun ist.





Feta Dreiecke

AKTIV: 20 MIN. | INSGESAMT: 30 MIN. | PORTIONEN: 5

1 Eigelb

110g Feta-Käse

2 Esslöffel glatte Petersilie, fein gehackt

1 Schalotte, fein gehackt

5 Blatt gefrorenes Filoteig, aufgetaut

2 Esslöffel Olivenöl

Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

1. Eigelb in einer Schüssel schlagen und Feta, Petersilie und Schalotte untermischen. Mit Pfeffer abschmecken. Schneiden Sie jedes Blatt Filoteig in drei Streifen. Einen vollen Teelöffel der Feta-Mischung auf die Unterseite eines Gebäckstreifens geben. Falten Sie die Teigspitze über die Füllung, um ein Dreieck zu bilden, und falten Sie den Streifen im Zickzack, bis die Füllung in ein Dreieck gewickelt ist. Wiederholen, bis Sie 5 Dreiecke geformt haben.
2. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 200°C vor. Filoteig mit etwas Öl bestreichen und fünf Dreiecke in den Kochkorb legen. Schieben Sie den Korb in die Luftfritteuse und kochen Sie ihn 3 Minuten lang oder bis er goldbraun ist. Wiederholen Sie den Vorgang mit den restlichen Feta-Dreiecken und servieren Sie diese.

Koreanischer BBQ Satay

AKTIV: 15 MIN. | INSGESAMT: 30 MIN. | PORTIONEN: 4

450g Hühnchen ohne Knochen und ohne Haut

½ Tasse natriumarme Sojasauce

½ Tasse Ananassaft

¼ Tasse Sesamöl

4 Knoblauchzehen, gehackt

4 Schalotten, gehackt

1 Esslöffel frischer Ingwer, gerieben

2 Teelöffel Sesam, geröstet

1 Prise schwarzer Pfeffer

1. Spießen Sie jedes Hühnchen zart auf und schneiden Sie überschüssiges Fleisch oder Fett ab. Alle anderen Zutaten in einer großen Rührschüssel vermischen. Das aufgespießte Huhn in die Schüssel geben, gut mischen und abgedeckt 2 bis 24 Stunden im Kühlschrank lagern.
2. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 200°C vor. Huhn mit einem Papiertuch vollständig trocknen. Die Hälfte der Spieße in den Kochkorb geben und jede Charge 5-7 Minuten kochen lassen.





Jerk Chicken Wings (Jamaikanische Art)

AKTIV: 15 MIN. | INSGESAMT: 45 MIN. | PORTIONEN: 6

1,8kg Hühnerkeulen	1 Teelöffel weißer Pfeffer
2 Esslöffel Olivenöl	1 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Sojasauce	2 Esslöffel brauner Zucker
6 Knoblauchzehen, fein gehackt	1 Esslöffel frischer Thymian, fein gehackt
1 Habanero-Pfeffer, Kerne und Rippen entfernt, fein gehackt	1 Esslöffel frischer Ingwer, gerieben
1 Esslöffel Piment	4 Schalotten, fein gehackt
1 Teelöffel Zimt	5 Esslöffel Limettensaft
1 Teelöffel Cayennepfeffer	½ Tasse Rotweinessig

1. In einer großen Rührschüssel alle Zutaten vermengen und das Hähnchen mit den Gewürzen und der Marinade gut abdecken. In einen wiederverschließbaren Beutel umfüllen und 2 bis 24 Stunden im Kühlschrank lagern.
2. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 200°C vor. Nehmen Sie die Chicken Wings aus dem Beutel und lassen Sie die gesamte Flüssigkeit ab. Chicken Wings vollständig mit einem Papiertuch trocknen. Legen Sie die Hälfte der Wings in den Kochkorb und garen Sie jede Charge 14-16 Minuten kombiniert mit regelmäßigem Schütteln. Mit Blauschimmelkäse-Dip oder Ranch-Dressing servieren.

Marokkanische Fleischbällchen mit Minzjoghurt

AKTIV: 25 MIN. | INSGESAMT: 40 MIN. | PORTIONEN: 4

FLEISCHBÄLLCHEN:

450g gemahlenes Lamm
4 Unzen gemahlener Truthahn
1 ½ Esslöffel Petersilie, fein gehackt
1 Esslöffel Minze, fein gehackt
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
1 Teelöffel gemahlener Koriander
1 Teelöffel Cayennepfeffer
1 Teelöffel rote Chilipaste
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
¼ Tasse Olivenöl
1 Teelöffel Salz
1 Eiweiß

MINZJOGHURT:

½ Tasse fettfreier griechischer Joghurt
¼ Tasse saure Sahne
2 Esslöffel Buttermilch
¼ Tasse Minze, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 Prisen Salz

1. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 200°C vor. In einer großen Rührschüssel alle Zutaten für die Frikadellen vermengen. Rollen Sie die Frikadellen mit kreisenden Bewegungen zwischen Ihren Händen, um sie auf die Größe eines Golfballs zu bringen. Legen Sie die Hälfte der Fleischbällchen in den Kochkorb und kochen Sie jede Charge 6-8 Minuten lang.
2. Während die Frikadellen kochen, alle Zutaten für den Minzjoghurt in eine mittlere Rührschüssel geben und gut mischen. Mit den Frikadellen servieren und mit frischer Minze und Oliven garnieren.





Pigs in a blanket – Würstchen im Schlafrock

AKTIV: 15 MIN. | INSGESAMT: 30 MIN. | PORTIONEN: 4

1 Glas kurze Brühwürste

1 Dose Teig Rollen

1. Nehmen Sie die Würstchen aus dem Glas und lassen Sie sie abtropfen. Auf Papiertüchern trocken tupfen. Schneiden Sie den Teig in rechteckige Streifen, ungefähr 2 cm breit. Rollen Sie die Streifen um die Würstchen und lassen Sie die Enden sichtbar. Zum Festigen 5 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
2. Heizen Sie den AirFryer auf 160°C vor. Nehmen Sie die Würstchen aus dem Gefrierfach und legen Sie die Hälfte in den Kochkorb. Koche jede Charge für 6-8 Minuten oder bis sie goldbraun ist.

Gefüllte Knoblauchpilze

AKTIV: 10 MIN. | INSGESAMT: 20 MIN. | PORTIONEN: 4

12 Champignons

FÜLLUNG:

1 Scheibe Weißbrot

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

1 Esslöffel Petersilie, fein gehackt

Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

1 Esslöffel Olivenöl

1. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 200°C vor.
2. Brotscheiben zu feinen Krümeln zermahlen und Knoblauch, Petersilie und Pfeffer nach Belieben untermischen. Nach dem Mischen das Olivenöl einrühren.
3. Schneiden Sie den Pilzstiel ab und füllen Sie den Hut mit den Semmelbröseln. Klopfen Sie die Krümel in den Hütten, um sicherzustellen, dass keine losen Krümel in den Ventilator gezogen werden. Setzen Sie die gefüllten Pilze in den Kochkorb und schieben Sie sie in die Luftfritteuse. Die Champignons 10 Minuten kochen lassen oder bis sie goldgelb und knusprig sind.



BEILAGEN



Knusprige Kartoffelecken

AKTIV: 40 MIN | INSGESAMT: 1 Std. 40 MIN | MIN PORTIONEN: 4

4 mittelgroße Kartoffeln

1 Tasse Wasser

3 Esslöffel Rapsöl

1 Teelöffel Paprika

¼ TL schwarzer Pfeffer

¼ Teelöffel Salz

1. Schrubben Sie die Kartoffeln unter fließendem Wasser, um sie zu reinigen. Kochen Sie die Kartoffeln in Salzwasser für 40 Minuten oder bis diese gabelweich sind. Im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen (ca. 30 Minuten).
2. In einer Rührschüssel Rapsöl, Paprika, Salz und schwarzen Pfeffer vermengen. Die gekühlten Kartoffeln vierteln und die Mischung aus Öl und Gewürzen leicht einmassieren.
3. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 200°C vor. Fügen Sie die Hälfte der Kartoffelecken in den Kochkorb und legen Sie diese mit der Schalenseite nach unten, wobei Sie darauf achten, den Korb nicht zu überfüllen. Kochen Sie jede Charge für 13-15 Minuten oder bis sie goldbraun ist.

French Fries

AKTIV: 10 MIN | INSGESAMT: 1 Std. | PORTIONEN: 4

2 mittelbraune Kartoffeln, geschält

1 Esslöffel Olivenöl

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in 2 x 4cm große Streifen. Die Kartoffeln mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen, dann gut abtropfen lassen und mit einem Papiertuch trocken tupfen.
2. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 165°C vor. Legen Sie die Kartoffeln in eine große Schüssel und mischen Sie sie mit Öl. Die Kartoffeln in den Kochkorb geben und 5 Minuten knusprig garen. Aus dem Korb nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.
3. Erhöhen Sie die Temperatur der Fritteuse auf 200°C und geben Sie die vorgekochten Kartoffeln wieder in den Korb. Kochen Sie die Kartoffeln weitere 10-15 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind. Dickere geschnittene Kartoffeln brauchen länger zum Kochen, während dünnere geschnittene Kartoffeln schneller kochen.





Kartoffelkroketten

AKTIV: 30 MIN | INSGESAMT: 45 MIN | PORTIONEN: 4

FÜLLUNG:

2 mittelgroße rote Kartoffeln, geschält und gewürfelt
1 Eigelb
½ Tasse Parmesan, gerieben
2 Esslöffel Allzweckmehl
2 Esslöffel Schnittlauch, fein gehackt
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Prise Muskat

DIE PANADE:

2 Esslöffel Pflanzenöl
1 Tasse Allzweckmehl
2 Eier
½ Tasse Semmelbrösel

1. Die Kartoffelwürfel 15 Minuten in Salzwasser kochen. Abgießen und in einer großen Schüssel mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Komplett abkühlen lassen. Eigelb, Käse, Mehl und Schnittlauch untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Kartoffelfüllung in die Größe von Golfbällen formen und beiseitestellen.
2. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 200°C vor. Mischen Sie das Öl und die Semmelbrösel und rühren Sie um, bis die Mischung locker und bröckelig wird. Wenden Sie jede Kartoffelkugel zuerst in Mehl, dann im geschlagenen Ei. Anschließend die Kugel in den Semmelbrösel wenden und in eine Zylinderform rollen. Drücken Sie die Beschichtung auf die Kroketten, um sicherzustellen, dass diese haften. Legen Sie die Hälfte der Kroketten in den Kochkorb und kochen Sie jede Charge 7-8 Minuten lang oder bis sie goldbraun ist.

Kartoffelgratin

AKTIV: 10 MIN | INSGESAMT: 25 MIN | PORTIONEN: 4

3 Kartoffeln, geschält

60 ml Milch

60 ml Sahne

1 Esslöffel Schwarzer Pfeffer

½ Teelöffel Muskatnuss

30g Greyerzer Käse (alternativ ist auch halbreifer Käse möglich), gerieben

1. Heizen Sie den AirFryer auf 200°C vor.
2. Die Kartoffeln hauchdünn schneiden. In einer Schüssel, Milch und Sahne mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Daraufhin die Kartoffelscheiben mit der Milchmischung bestreichen.
3. Übertragen Sie die Kartoffelscheiben in eine 6-Zoll-Quicheform und gießen Sie den Rest der Sahnemischung aus der Schüssel oben auf die Kartoffeln. Anschließend verteilen Sie den Käse gleichmäßig über die Kartoffeln. Nun stellen Sie die Quicheform in den Korb des AirFryers und schieben diesen in den bereits vorgeheizten AirFryer. Stellen Sie den Timer auf 15 Minuten und backen Sie das Gratin, bis es schön gebräunt ist. Das Gratin ist nun fertig zum Anrichten.





Rosmarin-Kartoffelchips

AKTIV: 40 MIN | INSGESAMT: 1 Std. 10 MIN | PORTIONEN: 2

2 Kartoffeln

1 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Rosmarin, gehackt

1 Prise Salz

1. Waschen Sie zunächst die Kartoffeln. Schneiden Sie die Kartoffeln der Länge nach und schälen Sie diese in dünne Chips. Legen Sie die Kartoffelchips in eine mit Wasser gefüllte Rührschüssel. Lassen Sie die Chips für 30 Minuten einweichen und wechseln Sie das Wasser dabei mehrmals. Lassen Sie die Chips daraufhin abtropfen und tupfen Sie diese mit einem Papiertuch trocken.
2. Heizen Sie den AirFryer auf 165°C vor. Im nächsten Schritt vermischen Sie in einer Rührschüssel die Kartoffelchips mit dem Olivenöl. Legen Sie den Inhalt in den Korb des AirFryers und braten Sie die Chips 30 Minuten lang. Schütteln Sie den Korb regelmäßig, um sicherzustellen, dass die Chips gleichmäßig gekocht werden. Sind die Chips fertig und noch warm, werfen Sie diese in eine große Schüssel mit Rosmarin und Salz. Voila,
3. Ihre Chips sind genussbereit.

Garnelen im Speckmantel

AKTIV: 15 MIN | INSGESAMT: 35 | MIN PORTIONEN: 4

0,5kg Riesengarnelen, geschält und entdarmt

0,5 kg Speck, in dünne Scheiben geschnitten, bei Raumtemperatur

1. Nehmen Sie eine Scheibe Speck und wickeln Sie sie von Kopf bis zum Schwanz um die Garnele. Die eingewickelten Garnelen werden daraufhin 20 Minuten lang in den Kühlschrank gestellt.
2. Heizen Sie den AirFryer auf 200°C vor.
3. Nehmen Sie die Garnelen aus dem Kühlschrank und geben Sie die Hälfte des Inhalts in den Korb des AirFryers. Kochen Sie jeden Gang für 5-7 Minuten. Vor dem Anrichten, tropfen Sie die Garnelen auf einem Papiertuch ab.



FINGERFOOD



Hähnchensticks

AKTIV: 15 MIN INSGESAMT: 35 MIN PORTIONEN: 4

0,5kg Hähnchenfilet

PANADE:

3 Eier, geschlagen

60g gewürzte Semmelbrösel

60g Mehl

½ Teelöffel Salz

1 Teelöffel Schwarzer Pfeffer

2 Esslöffel Olivenöl

1. Heizen Sie den AirFryer auf 165°C vor.
2. Stellen Sie in drei getrennten Schalen Semmelbrösel, Eier und Mehl beiseite. Semmelbrösel mit Salz und Pfeffer würzen. Daraufhin, geben Sie das Olivenöl zu den Semmelbröseln und kneten es durch.
3. Wenden Sie das Hähnchen zuerst in Mehl, tauchen Sie es dann in die geschlagenen Eier und bestreichen Sie es dann anschließend mit den Semmelbröseln. Schütteln sie überschüssiges Brot ab, bevor Sie die Hähnchensticks in den Korb des AirFryers legen.
4. Kochen Sie jeweils die Hälfte der Hähnchensticks für 10 Minuten, bis die Hähnchensticks den goldbraunen Zustand erreicht haben.

Gegrillter Käse

AKTIV: 10 MIN | INSGESAMT: 15 MIN | PORTIONEN: 2

4 Scheiben Brioche, alternativ: Weißbrot

60g Cheddar Käse

60g Butter, geschmolzen

1. Heizen Sie den AirFryer auf 180°C vor.
2. Legen Sie Käse und Butter in separate Schalen. Streichen Sie die Butter auf jede Seite der 4 Scheiben und legen Sie den Käse auf 2 der 4 Brotscheiben. Geben Sie nun die Brotscheiben in den Korb des AirFryers und entnehmen Sie die fertigen Sandwiches nach 4-5 Minuten, wenn der Käse goldbraun und geschmolzen ist.





Mini Cheeseburger

AKTIV: 5 MIN | INSGESAMT: 15 MIN | PORTIONEN: 2

225g Hackfleisch
2 Scheiben Cheddar Käse
2 Brioche Brötchen
1 Tomate
Kopfsalat
Salz
Schwarzer Pfeffer

1. Heizen Sie den AirFryer auf 200°C vor.
2. Formen Sie jeweils zwei 112.5 Gramm Patties aus dem Hackfleisch. Würzen Sie diese mit Salz und Pfeffer. Geben Sie die Burger in den Korb des AirFryers und lassen Sie diese dort 10 Minuten kochen.
3. Entnehmen Sie dann die Patties aus dem AirFryer und fügen Sie den Käse auf die Patties hinzu. Nun geben Sie die Käse-Patties erneut in den AirFryer und nehmen diese nach einer Minute wieder heraus.
4. Tomate in Scheiben schneiden und Salatblätter vom Kopf trennen. Burgerbrötchen längs aufschneiden.
5. Brötchen nacheinander mit Käse-Patty, Tomaten, Salat, Ketchup und Mayonnaise belegen und servieren.

Blätterteiggebäck mit Erdnussbutter-Marshmallow-Creme Füllung

AKTIV: 15 MIN | INSGESAMT: 20 MIN | PORTIONEN: 4

4 Blätterteigscheiben
4 Esslöffel Erdnussbutter
4 Teelöffel Marshmallow-Creme
60g Butter, geschmolzen
1 Prise Meersalz

1. Heizen Sie den AirFryer auf 180°C vor.
2. Bestreichen Sie eine Scheibe Blätterteig mit Butter. Legen Sie daraufhin ein zweites Blatt auf das erste legen und bestreichen Sie diese Scheibe ebenfalls mit Butter. Wiederholen Sie dies, bis Sie alle 4 Scheiben verwendet haben. Schneiden Sie die Scheiben artgerecht.
3. Geben Sie einen Esslöffel Erdnussbutter und einen Teelöffel Marshmallow-Creme auf die Unterseite einer Blätterteigscheibe. Falten Sie die Blattspitze über die Füllung, um ein Dreieck zu bilden. Tun Sie dies mehrmals, bis die Füllung vollständig eingewickelt ist. Verwenden Sie etwas Butter, um die Enden der Scheiben zu versiegeln. Setzen Sie das fertige Gebäck in den Korb des AirFryers und lassen es für 3-5 Minuten backen. Verfeinern Sie das fertig gebackene Gebäck mit einer Prise Meersalz für eine süße und salzige Kombination.



DESSERTS



Vanille Soufflé

AKTIV: 20 MIN | INSGESAMT: 1 Std. 30 MIN | PORTIONEN: 4

¼ Tasse Allzweckmehl	1 Vanilleschote
¼ Tasse Butter, erweicht	5 Eiweiß
1 Tasse Vollmilch	4 Eigelb
¼ Tasse Zucker	30g Zucker
2 Teelöffel Vanille Extrakt	1 Teelöffel Cream Tartar

1. Mischen Sie das Mehl mit der Butter zu einem geschmeidigen Teig. Erhitzen Sie die Milch in einer Pfanne und lösen den Zucker darin auf. Fügen Sie nun die Vanilleschote hinzu und bringen das Ganze zum Kochen. Geben Sie das Butter-Mehl-Gemisch zur kochenden Milch. Schlagen Sie den Inhalt mit einem Schneebesen zu einer einheitlichen Masse. Köcheln Sie nun ein paar Minuten, bis die Masse sich verdickt, nehmen Sie es anschließend von der Kochstelle. Entfernen Sie die Vanilleschote und lassen alles für 10 min. in einem Eisbad abkühlen.
2. Während die Mischung abkühlt, nehmen Sie 6 Auflaufförmchen oder Souffléformen. Fetten Sie die Förmchen ein und berieseln Sie mit Zucker. Mischen Sie zügig in einer weiteren Schale das Eigelb mit dem Vanilleextrakt und fügen es der Milch-Mischung bei.
3. Schlagen Sie separat das Eiweiß, den Zucker und die Cream Tartar bis das Eiweiß mittelgroße Spitzen bildet. Rühren Sie das Gemisch unter die Soufflé Basis und füllen es in die Förmchen. Glätten Sie die Oberfläche
4. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 165°C. Platzieren Sie 2 oder 3 Förmchen in den Korb und kochen Sie jede Ladung für 12-15 Minuten. Servieren Sie das Soufflé mit Puderzuckertopping und Schokoladensoße.

Schokoladenkuchen

AKTIV: 20 MIN INSGESAMT: 1 HR 30 MIN PORTIONEN: 4

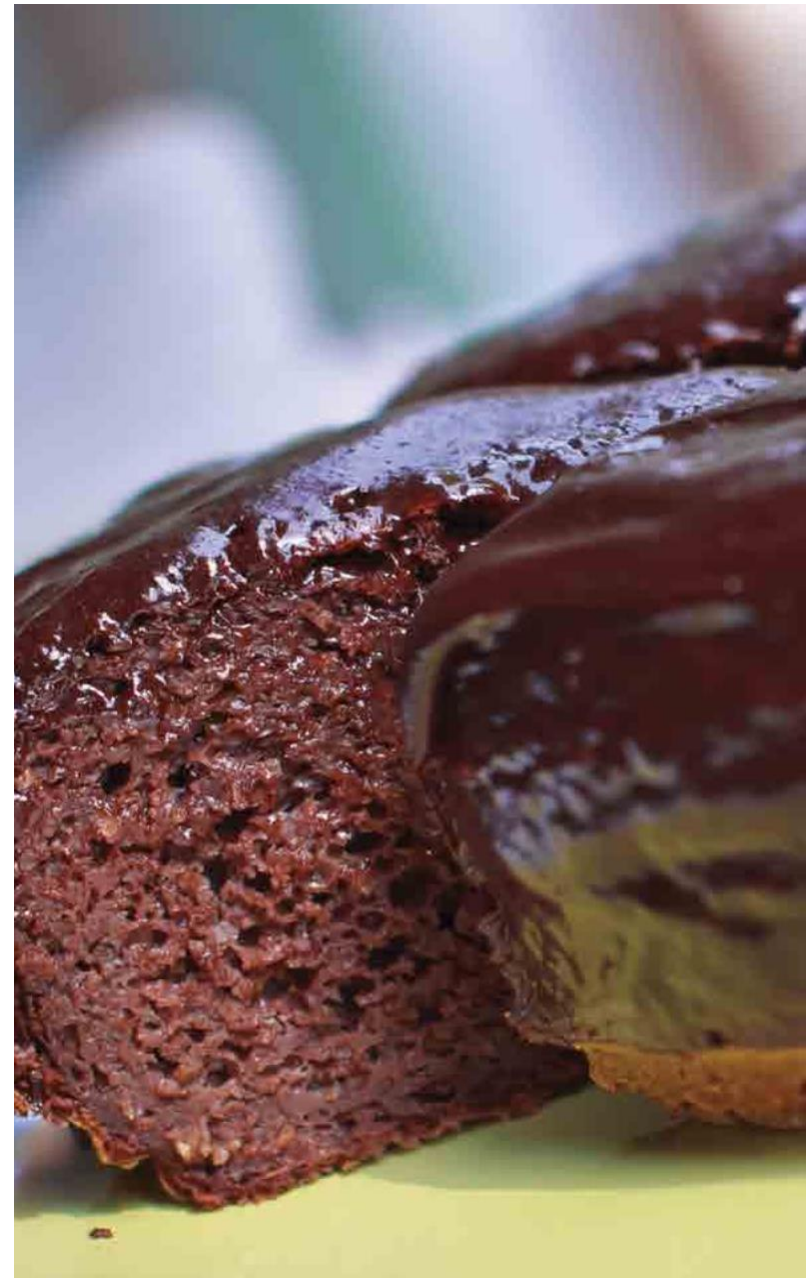
KUCHEN:

3 Eier
1 Tasse Mehl
½ Tasse Sour Cream
⅔ Tasse Puderzucker;
1 Teelöffel Backpulver
9 Teelöffel ungesalzene Butter
6 Teelöffel Kakaopulver;
2 Teelöffel Vanille

SCHOKOLADENGLASUR:

160g Schokolade
3½ Teelöffel ungesalzene, weiche
Butter
1⅔ Tassen Zuckerguss
1 Teelöffel Vanille

1. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 160°C vor.
2. Kuchenzutaten in eine Küchenmaschine oder Schüssel geben und gut vermischen, anschließend in die Auflaufform geben.
3. Legen Sie die Auflaufform in den Korb der Fritteuse. Schieben Sie den Korb in die Fritteuse und stellen Sie den Timer auf 35 Minuten ein. Sobald die Zeit abgelaufen ist und der Timer klingelt, stechen Sie den Kuchen mit einem hölzernen Zahnstocher. Wenn er sauber herauskommt, ist der Kuchen durchgegart. Wenn er immer noch klebrig ist, legen Sie den Kuchen wieder in die Fritteuse und stellen Sie den Timer für weitere 5 Minuten ein.
4. Die Schale aus dem Korb nehmen und den Kuchen auf einem Drahtgestell abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Schokolade im warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Etwas abkühlen lassen, dann alle Zutaten für die Glasur miteinander vermengen.
6. Den abgekühlten Kuchen aus der Auflaufform nehmen und servieren.





Apricot Blackberry Crumble

AKTIV: 10 MIN | INSGESAMT: 30 MIN | PORTIONEN: 6-8

500g frische Aprikosen
160g frische Blaubeeren
½ Tasse Zucker
2 Teelöffel Zitronensaft
1 Tasse Mehl
5 Teelöffel kalte Butter
Salz

Extra: 20 cm runde Auflaufform, eingefettet

1. Die Aprikosen halbieren und die Steine entfernen. In Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Brombeeren, 2 Esslöffel Zucker und Zitronensaft dazugeben und vermengen.
2. Die Fruchtmischung in die Auflaufform schöpfen und ausbreiten.
3. In einer Schüssel das Mehl mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker mischen. Die Butter und ein Esslöffel kaltes Wasser dazugeben und mit den Fingerspitzen verreiben, bis eine krümelige Mischung entsteht.
4. Heizen Sie den AirFryer auf 200°C vor.
5. Die krümelige Masse gleichmäßig über die Frucht verteilen und leicht andrücken.
6. Legen Sie die Auflaufform in den Korb und schieben Sie den Korb in die Fritteuse. Stellen Sie den Timer auf 20 Minuten ein und backen Sie, bis der Timer klingelt und der Streusel goldbraun ist und durchgegart ist.

GEHEIMREZEPTE

Kräuter Roastbeef mit Kartoffeln

2 Teelöffel Olivenöl

2kg Roastbeef

1 Teelöffel getrockneter Thymian

½ Teelöffel frischer Rosmarin, sehr fein gehackt

1,5kg Kartoffeln, halbiert

Olivenöl

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Heizen Sie den AirFryer auf 180°C vor.
2. Das Rindfleisch mit dem Olivenöl einreiben. Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin mischen und alle Seiten des Rindfleisches mit der Gewürzmischung würzen.
3. Das gewürzte Roastbeef in den Kochkorb geben und 20 Minuten lang braten.
4. Die Kartoffeln mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Den Braten umdrehen und die Kartoffeln in den Kochkorb um den Braten herum legen.
5. Weitere 20 Minuten braten, dabei den Braten und Kartoffeln einige Male während des Garvorgangs drehen. Überprüfen Sie die Innentemperatur des Bratens und legen Sie Ihn auf einer Ruheplatte, wenn er 5° niedriger ist als Ihre gewünschte Garstufe (Rare: 55°C, Medium: 60°C, Durch: 70°C). Den Braten 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und servieren.
6. Erhöhen Sie während der Ruhezeit die Temperatur der Fritteuse auf 200°C und braten Sie die Kartoffeln 8 bis 10 Minuten lang oder bis sie gleichmäßig gebräunt sind, indem Sie den Fritteusenkorb während des Garvorgangs ein paar Mal schütteln.





Putenbrust mit Ahornsirup-Senf-Glasur

2 Teelöffel Olivenöl	1 Teelöffel Salz
2,5 kg Putenbrust	½ Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Teelöffel getrockneter Thymian	1 Teelöffel Butter
½ Teelöffel getrockneter Salbei	2 Teelöffel Dijon-Senf
½ Teelöffel geräucherte Paprika	
¼ Tasse Ahornsirup	

1. Heizen Sie den AirFryer auf 175°C vor.
2. Das Olivenöl über die Putenbrust streichen.
3. Thymian, Salbei, Paprika, Salz und Pfeffer mischen und die Außenseite der Putenbrust mit der Gewürzmischung einreiben.
4. Legen Sie die gewürzte Putenbrust in den Fritteusenkorb und braten Sie sie 25 Minuten lang bei 175°C. Die Putenbrust auf die Seite legen und weitere 12 Minuten in der Fritteuse braten. Die Putenbrust auf der gegenüberliegenden Seite wenden und weitere 12 Minuten in der Luft braten. Die Innentemperatur der Putenbrust sollte nach dem Garen 80°C erreichen. (Wenn Sie eine Putenbrust von mehr als 2,5 kg kochen, addieren Sie die Zeit zur Gesamtkochzeit, bis Sie 80°C erreicht haben.)
5. Während die Pute brät, Ahornsirup, Senf und Butter in einem kleinen Topf vermengen, nach Ablauf der Garzeit die Putenbrust wieder in eine aufrechte Position bringen und die Glasur über die Pute streichen. Die letzten 5 Minuten in der Luft braten, bis die Haut schön gebräunt und knusprig ist. Lassen Sie die Pute vor dem Schneiden und Servieren mindestens 5 Minuten lang locker mit Folie bedeckt ruhen.

Gebratenes Hähnchen mit Bratensoße

1 Hühnchen (3kg)	1 Teelöffel Meersalz
2 Teelöffel Olivenöl;	2 Teelöffel grob gemahlener Schwarzer
2 Teelöffel Paprikapulver	Pfeffer
1 Teelöffel getrocknetes Senfpulver	1 Teelöffel Maisstärke
	1 Teelöffel Wasser

1. Heizen Sie den AirFryer auf 175°C vor.
2. Olivenöl, Paprika, Senfpulver, Meersalz und schwarzen Pfeffer mischen und die Gewürzmischung über das Huhn streichen. Das Huhn in den Fritteusenkorb geben, mit der Brustseite nach oben.
3. Bei 175°C 30 Minuten lang braten. Das Huhn umdrehen und weitere 20 Minuten braten. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drehen Sie das Huhn wieder so, dass die Brustseite oben ist, und braten Sie es in der Luft für weitere 10 Minuten, um die Haut zu knusprig zu machen. Die Innentemperatur des Huhns sollte 80°C betragen.
4. Entfernen Sie das Huhn aus der Fritteuse und lassen Sie es 10 Minuten lang auf einem Schneidebrett liegen. Gießen Sie den Sud vom Boden des Auffangbehälters der Fritteuse in eine klare Schüssel. Lassen Sie den Sud einige Minuten ruhen, damit das Fett an die Oberfläche steigt. Das Fett von der Flüssigkeit abschöpfen und den geschmackvollen Sud in einen Topf gießen, die Maisstärke und das Wasser in einer kleinen Schüssel vermengen und zum Sud hinzufügen. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen, eindicken und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.
5. Das Huhn schneiden und mit der Soße servieren.



Pizza Mozzarella mit Salami & geröstete Peperoni

1 (½ Pfund) Pizzateig
½ Tasse Pizza- oder Tomatensoße
180g frischer Mozzarella, in Scheiben
100g Pepperoni-Salami
¼ Tasse geröstete Peperoni, geschnitten
½ Teelöffel getrockneter Oregano
1 Teelöffel frisch geschnittenes Basilikum
Olivenöl
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



1. Heizen Sie die Fritteuse auf 200°C vor.
2. Legen Sie den Pizzateig auf eine ebene Fläche und formen Sie den Teig zu einem Oval, das in den Fritteusenkorb passt. Den Teig in den Fritteusenkorb geben. (Falls gewünscht, verwenden Sie ein Stück Aluminiumfolie, um den Pizzateig in die Fritteuse zu legen. Schneiden Sie ein rechteckiges Stück Folie passend zum Korb ab, so dass die Ecken an den Seiten des Korbes nach oben ragen. Den Teig auf die Folie legen und in die Fritteuse geben. Schieben Sie die Folienecken zurück, damit sie den Teig nicht bedecken.) Den Teig Gabel mehrmals einstechen und leicht mit Olivenöl bestreichen.
3. 6 Minuten braten. Den Teig umdrehen, mit etwas Olivenöl bestreichen und weitere 4 Minuten in der Fritteuse braten.
4. Die Tomatensoße auf dem Teig verteilen und dann die Mozzarella-Scheiben hinzufügen. Den Teig danach mit den Salamischeiben belegen und mit den gerösteten Paprikaschoten sowie Oregano bestreuen. Senken Sie die Temperatur der Fritteuse auf 175°C und braten Sie sie 8 Minuten lang oder, bis der Käse geschmolzen und schön gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit frischem Basilikum bestreuen.
5. Nehmen Sie die Pizza aus der Fritteuse. Schneiden und servieren.

Cajun-Pommes mit kreolischem Dip

2 Süßkartoffeln, geschält und in circa 1,5 cm breiten Sticks geschnitten
2 Teelöffel Rapsöl oder anderes pflanzliches Öl
1 Teelöffel Cajun Gewürzmischung

CAJUN-GEWÜRZMISCHUNG:

2 Teelöffel Salz	1 Teelöffel Cayenne Pfeffer
1 Teelöffel Knoblauch	1 Teelöffel Paprika Pulver
½ Teelöffel Oregano	½ Teelöffel Thymian
½ Teelöffel Zwiebelpulver	1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

KREOLISCHER DIP:

½ Tasse Mayonnaise	1 Teelöffel Zitronensaft
Teelöffel grober brauner Senf	2 Teelöffel Cajun Gewürzmischung

1. Einen Topf mit gesalzenem Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, während Sie die Kartoffeln schälen und schneiden. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser 4 Minuten lang blanchieren, während Sie die Luftfritteuse auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln abseihen und mit kaltem Wasser abspülen. Trocknen Sie sie gut mit einem sauberen Küchentuch.
2. Die getrockneten Kartoffelstäbchen vorsichtig mit Öl einreiben und in den Fritteusenkorb legen. 25 Minuten braten und dabei den Korb ein paar Mal schütteln, während die Pommes kochen, damit sie gleichmäßig braun werden.
3. Während die Pommes kochen, die Zutaten zu einer Cajun-Würzmischung vermengen. Nach 5 Minuten, die Kartoffeln in der Fritteuse mit der Cajun-Würze bestreuen und in etwas mehr Öl beträufeln. Die Pommes frites gleichmäßig verteilen und in den letzten Minuten weiter anbraten.
4. Kreolischer Dip: alle Zutaten für den Dip in einer kleinen Schüssel vermengen und gut vermischen. Die Cajun Pommes mit dem Kreolischen Dip heiß servieren.



Cheddar Burger

Temperatur: 190°C | Zubereitungszeit: 16 – 20 min.



1kg mageres Hackfleisch
1 Teelöffel Worcestershiresauce;
1 Teelöffel Montreal Steakgewürzmischung
½ Tasse gekaufte oder selbstgemachte Käsesauce
1 Tasse geriebener Cheddar
1 Tomate, in Scheiben geschnitten
Salatblätter, vom Kopfsalat
Zwiebelhamburgerbrötchen, längs geschnitten und geröstet
Ketchup und Mayonnaise

1. Heizen Sie die Fritteuse auf 190°C vor.
2. Rinderhackfleisch, Worcestershire-Sauce und Montrealer Steakgewürz mischen. Teilen Sie die Mischung in vier gleiche Portionen und formen Sie jede Portion zu einem Burger, wobei Sie mit dem Daumen eine Vertiefung in der Mitte jedes Pattys machen. Dies hilft dem Burger, beim Kochen flacher zu bleiben.
3. Legen Sie die Burger Patties in den Fritteusenkorb. 16 bis 20 Minuten braten (je nachdem, wie durch Sie Ihre Patties mögen) und die Burger nach der Hälfte der Garzeit wenden.
4. Die Käsesauce und den Cheddar-Käse miteinander vermengen. (Wenn Ihre Käsesauce sehr dick ist, können Sie sie 30 Sekunden lang in der Mikrowelle etwas schmelzen.) Wenn noch 4 Minuten auf dem Timer verbleiben, löffeln Sie ¼ der Käsemischung auf jedem Burger und geben Sie die Burger in die Luftfritteuse zurück.
5. Zwiebelbrötchen nacheinander mit Patty, Tomaten, Salat, Ketchup und Mayonnaise belegen und servieren.

Mac 'n' Cheese

Temperatur: 180°C | Zubereitungszeit: 30 min.

360g Makkaroni Nudeln

250 ml Milch

2 Teelöffel Allzweckmehl

1 Tasse geriebener Cheddarkäse

½ Tasse geriebener Gouda

Prise Muskatnuss

¼ Tasse Panko Paniermehl

2 Teelöffel Butter

2½ Tassen halb und halb

1 Tasse geriebener Fontina-Käse

⅓ Tasse Blauschimmelkäse

1 Teelöffel Butter, geschmolzen

Salz und Pfeffer

1. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln al dente kochen - ca. 8 Minuten (siehe Verpackung der Nudeln). Abtropfen lassen und beiseitestellen.
2. In einem Topf die Butter schmelzen. Das Mehl dazugeben und gut umrühren, bis sich das Mehl mit der Butter verbunden hat. Unter stetigem Rühren langsam die Milch dazugeben, bis die Mehlschwitze cremig wird. Anschließend mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
3. Cheddar-, Fontina- und Gouda-Käse in einer Schale miteinander vermengen. Ein Teil der Käsemischung (ca. ½ Tasse) in eine separate Schale beiseitestellen. Die restliche Käsemischung in die Sauce geben und umrühren, bis sie geschmolzen ist. Den Blauschimmelkäse dazugeben und glattrühren.
4. Füge Paniermehl und die geschmolzene Butter in die Schale der aufgehobenen Käse ein.
5. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor.



6. Die abgetropften heißen Nudeln und die Käsesauce mischen und gut umrühren. Die Mischung in eine Keramik-Backform geben. Den restlichen Käse und die Semmelbrösel bestreuen und mit der Alufolie abdecken.
7. Decken Sie die Backform mit Alufolie ab und legen Sie diese in den Fritteusenkorb. Für 25 Minuten backen. Entfernen Sie die Aluminiumfolienabdeckung und backen Sie die Makkaroni-Käse für weitere 5 Minuten, um die Semmelbrösel und den Käse zu goldbraun werden zu lassen.



Fleischbällchen Sandwiches

Temperatur: 190°C | Zubereitungszeit: 10 min.

- 1 Pfund Rinderhackfleisch
- ½ Tasse geschnittene Zwiebeln
- ¾ Tasse Panko Paniermehl
- ¾ Tasse geriebener Parmesankäse
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Italienische Gewürzmischung
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ¼ Tasse frische Petersilie
- 3 lange Hoagie rolls, alternativ: Hot-dog Brötchen
- 240g in Scheiben geschnittener Provolone-Käse
- Marinaraße (Tomatensoße)

1. Erwärmen Sie die Fritteuse auf 190°C.
2. Rinderhackfleisch, Zwiebel, Semmelbrösel, Parmesankäse, Ei, italienisches Gewürz, Knoblauchpulver und gehackte Petersilie in einer großen Schüssel vermengen. Alles mit den Händen mischen, bis es ordentlich gemischt ist.
3. Die Mischung in zehn Fleischbällchen teilen und formen. Die Fleischbällchen 10 Minuten lang in der Luft braten, während der Hälfte der Garzeit umdrehen.
4. Die Hoagie-Rollen (oder Hot-dog Brötchen) aufschneiden und mit etwas Marinaraße bestreichen. Zwei Scheiben Provolone-Käse über die Soße legen, den Käse mit drei Fleischbällchen pro Hoagie-Rolle und etwas Soße belegen. Mit zwei weiteren Scheiben Käse belegen und die Sandwiches einzeln oder zu zweit in die Fritteuse geben, um den Käse zu schmelzen und das Brot zu toasten.

Gefüllte Beerentasche mit Glasur

Temperatur: 175°C | Zubereitungszeit: 14 min.

1 Blatt gefrorener Blätterteig, aufgetaut	1 Ei, geschlagen; ½ Teelöffel Zimt
½ Tasse Blaubeerkuchenfüllung	½ Tasse Mandelsplitter
½ Tasse Himbeeren	½ Tasse Puderzucker
½ Tasse Brombeeren	Teelöffel Milch, bei Bedarf etwas mehr

1. Rollen Sie ein Blatt Blätterteig zu einem Quadrat aus, das etwa 25cm x 25cm groß ist. Schneiden Sie dieses große Quadrat in Viertel.
2. Die Heidelbeerkuchenfüllung, Himbeeren, Brombeeren und Zimt in einer Schüssel vermischen. Löffeln Sie ¼ Tasse der Fruchtfüllung in die Mitte jedes Blätterteigquadrats. Die Kanten des Teigs mit dem Ei bestreichen. Eine Ecke des Blätterteigs über die Fruchtfüllung zur gegenüberliegenden Ecke falten und ein Dreieck bilden. Versiegeln Sie die beiden Kanten des Gebäcks mit der Spitze einer Gabel und gestalten Sie es mit den Zinken. Die Oberseite der Wicklungen mit der Eierwäsche bestreichen und die geschnittenen Mandeln darüber streuen.
3. Heizen Sie die Fritteuse auf 175°C vor.
4. Zwei Taschen gleichzeitig 14 Minuten lang anbraten und vorsichtig auf halber Strecke der Garzeit umdrehen.
5. Während die Taschen kochen, die Glasur herstellen, indem man den Puderzucker und die Milch in einer kleinen Schüssel glattrührt. Die Glasur eine Minute ruhen lassen, damit der Zucker die Milch aufnehmen kann. Wenn die Konsistenz immer noch zu dick ist, um zu tropfen, fügen Sie etwas mehr Milch hinzu, einen Tropfen nach dem anderen, und rühren Sie sie glatt um.
6. Die gekochten Taschen mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Dann die Glasur über jede Tasche legen. Warm oder bei Raumtemperatur servieren.





Shake-&-Bake Schweinekoteletts

Temperatur: 200°C | Zubereitungszeit: 6 min.

4 knochenfreie, mittig geschnittene Schweinekoteletts (1,5 cm dick)

1 Ei, geschlagen

1 Tasse gewürztes Paniermehl

Pflanzliches Öl, in Sprühflasche

Salz und Pfeffer

1. Heizen Sie die Fritteuse auf 200°C vor.
2. Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei der Schweinekoteletts in das geschlagene Ei und dann in die gewürzte Überzugsmischung tauchen. Die Beschichtungsmischung auf beide Seiten der Schweinekoteletts drücken. Eine Seite Schweinekotelett mit dem Öl besprühen.
3. Sprühen oder bürsten Sie die Innenseite des Fritteusenkorbes mit Öl. Die panierten Schweinekoteletts in den Fritteusenkorb legen und 6 Minuten lang in der Luft braten, wobei die Koteletts zur Hälfte der Garzeit umgedreht werden. Entfernen Sie die Koteletts aus der Fritteuse und zwischenlagern Sie sie entweder in Folie oder halten Sie sie in einem 180°F Ofen warm.
4. Mit den restlichen beiden Schweinekoteletts wiederholen und servieren.

Zucchini Pommes mit Roasted-Aïoli

ROASTED AIOLI:

1 Knoblauchknolle
½ Tasse Mayonnaise
Salz und Pfeffer

2 Teelöffel Olivenöl
Saft aus einer halben Zitrone

ZUCCHINI POMMES:

½ Tasse Mehl
2 Eier, geschlagen
1 Tasse gewürzte Semmelbrösel
1 große Zucchini, geschnitten in 1,5cm große Sticks
Olivenöl
Salz und Pfeffer

1. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 180°C vor.
2. Schneiden Sie die Oberseite des Knoblauchkopfes ab, um die Spitzen aller Nelken freizulegen, und beträufeln Sie das Olivenöl darüber. Legen Sie den Knoblauchkopf hin, schneiden Sie die Seite nach oben und legen es in die Fritteuse. Braten Sie den Knoblauch 15 Minuten lang bei 180°C. Wenn Sie fertig sind, lassen Sie den Knoblauch etwas abkühlen. Die gerösteten Knoblauchzehen aus dem Kopf drücken und pürieren, um eine Paste zu bilden.
3. Für die Herstellung der Aioli 1 Teelöffel der gerösteten Knoblauchpaste in eine kleine Schüssel geben und den Rest für einen anderen Zweck aufbewahren. Mayonnaise, Olivenöl und Zitronensaft hinzufügen und verrühren. Die Aioli mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Während der Knoblauch kocht, die Zucchini-Fritten zubereiten. Schaffen Sie eine Panierstation mit drei flachen Tellern. Das Mehl in die erste flache Schüssel geben und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer gut würzen.
5. In der zweiten Schale die Eier schlagen. In der dritten flachen Schale die Semmelbrösel, Salz und Pfeffer mischen.



- Wenden Sie die Zucchini-Stäbchen zuerst in Mehl, dann in das Ei tauchen, und schließlich in Paniermehl wenden. Die Schüssel mit den Semmelbröseln schütteln und die Krumen mit den Händen auf die Zucchini-Stäbchen streichen, damit sie gleichmäßig haften.
6. Die Zucchini-Pommes auf eine ebene Fläche legen und mindestens 10 Minuten vor dem Braten ruhen lassen, damit sie etwas austrocknen.
 7. Erwärmen Sie die Fritteuse auf 200° C.
 8. Eine Seite der Zucchini-Stäbchen mit Olivenöl besprühen und in den Fritteusenkorb legen. Sie können die Zucchini in zwei Schichten an der Luft braten und die zweite Schicht in die entgegengesetzte Richtung zur ersten legen. Luftbraten für 12 Minuten, in der Hälfte der Zeit wenden, sowie erneut mit Öl besprühen.
 9. Zucchini-Fritten warm mit gerösteten Knoblauch-Aioli servieren.

