

Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und auf den Lachs legen.

Nach 30 Minuten: Den Ofen auf 100°C Umluft herunterschalten und den Fisch – belegt mit Zitronenscheiben – auf das Lochblech mit der Hautseite nach unten platzieren.

Das Garen:

Alle 3-4 Minuten: Etwas Fond ablassen und den Lachs übergießen.

Nach 20 Minuten: Den Fisch aus dem Ofen nehmen und den gewonnenen Fond sammeln.

Die Flüssigkeit auf sehr wenig Hitze mit Honig, Zitronensaft, Sahne/Crème fraîche, Salz und Pfeffer verfeinern. Zum Binden der Soße eignet sich beispielsweise Speisestärke.

Dazu passende Beilagen:

Kartoffeln, gekochte Karotten oder Tagliatelle

HÄHNCHENSCHENKEL

 Für 4 Personen

 ca. 80 Minuten

Zutaten

8 Hähnchenschenkel	50 ml Gewürzketchup	2 EL Öl – nach Wahl
1 Knoblauchzehe	50 ml Soja Sauce	1 Prise Chili-Pulver
1 Zitrone (gepresst)	1 TL Honig	1 Prise Rauchsatz, Pfeffer
2 Orangen (gepresst)	1 EL Tabasco®	

Tipp:

Die Schenkel vor dem Marinieren gründlich mit Wasser abspülen und anschließend trocken tupfen. So wird die Gewürzmischung besser vom Fleisch aufgenommen.

Die Marinade:

Knoblauch klein schneiden und mit den anderen Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Danach das Hähnchen darin einlegen. Idealerweise in einem Gefrierbeutel luftdicht verschließen und im Kühlschrank zwei bis drei Stunden durchziehen lassen.

Das Anbraten:

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Schenkel mit der Hautseite auf das Lochblech legen und die verbleibende Marinade darauf verteilen. Den Auffangbehälter mit 150ml Wasser füllen. Ab und zu einen Teil des gewonnenen Bratensaftes ablassen und das Fleisch damit übergießen.

Nach 35 Minuten: Die Schenkel wenden.

Nach 60 Minuten: Die Flüssigkeit aus dem SRT ablaufen lassen und den Bratensaft je nach Belieben verfeinern und ggf. binden (beispielsweise mit Speisestärke). Fertig ist die Soße!

Nach 70 Minuten: Herd auf 200°C, Grillfunktion umstellen und die Schenkel knusprig grillen.

Nach 80 Minuten: Schenkel aus dem Ofen nehmen und servieren.

Zenker Backformen GmbH & Co. KG • Fritz-Mayer-Straße 7 • 86551 Aichach, Deutschland
service@zenker-backformen.com

Mehr Infos unter www.zenker-backformen.de


Special Roasting Tray

Der Universalbräter mit innovativer Bratensaft-Funktion!


baking since 1885

VORTEILE UND HIGHLIGHTS

- Erzeugt **mind. 3x** so viel Fond/Soße als mit herkömmlichen Brättern/Bratenblechen.
- Durch Emaillierung **schnitt- und kratzfest**.
- Zusatz von **extra gekauftem Bratensfond** für die Soße **nicht mehr nötig**.
- **Ungesunde Fette** können ganz **leicht abgeschöpft werden**.
- **Minimierung der Verbrennungsgefahr** durch einfache Entnahme des Bratensaftes direkt im Ofen mithilfe des Ablasshahns (Auf-/Zu-Funktion).
- Hinterlässt **keine Fettspritzer der Soße / des Fonds im Ofen**.
- Der **austretende Bratensaft bleibt** dank des speziellen Lochblechdesigns selbst bei hoher Hitze erhalten. Ein Verdampfen wie bei herkömmlichen Brättern wird somit verhindert.
- Das in dem Auffangbehälter integrierte **Sieb verhindert das Verstopfen** des Ablassröhrchens.
- Kann auch als **aromatisierender Dampfgarer** verwendet werden.



BEDIENUNGSANLEITUNG

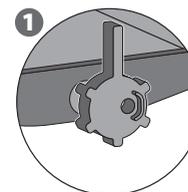
Der SRT brät Ihnen perfekte Geflügel-, Braten-, Fisch- und Gemüsegerichte. Einfach Ihr Lieblingsrezept auswählen und ab in den Ofen!

Vorbereitung: Platzieren Sie das Lochblech auf dem Auffangbehälter und legen Sie darauf das zu bratende/garende Lebensmittel. Stellen Sie den SRT – mit dem Ablasshahn nach vorne – in den Ofen.

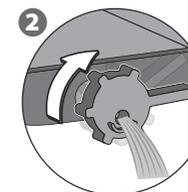
1 Vor dem Braten: Ablasshahn auf „ZU“ stellen.

2 Während des Bratens/Garens: Ablasshahn auf „AUF“ stellen, um die gewünschte Menge an Bratensaft abzugießen. Den Saft können Sie beispielsweise zum Übergießen des zu garenden Lebensmittels oder zum Zubereiten einer Soße verwenden. Stellen Sie den Ablasshahn auf „ZU“, um das Ausgießen zu stoppen.

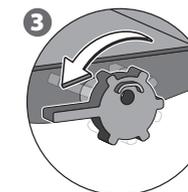
3 Reinigung: Den Ablasshahn zum Reinigen nach links drehen und abnehmen. Alle Teile sind spülmaschineneeignet.



Ablasshahn zu



Ablasshahn offen



Ablasshahn zur Reinigung abnehmbar

ANWENDUNGSBEISPIELE

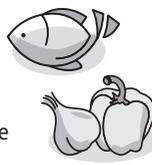
- Schweinebraten*
- Rinderbraten*
- Schinken
- Haxen*
- Lamm



- Wild*
- Truthahn/Pute
- Chicken Wings
- Ente
- Gans



- Huhn
- Fisch
- Gemüse



Tipp: Auch für Tiefkühlgemüse und zum Aufbacken geeignet.

*Hier empfiehlt sich ein voriges Anbraten in der Pfanne um die Poren zu schließen und Röstaromen zu bekommen, die dann mit dem Saft durch das Lochblech in den Fond fließen.

KNUSPRIGE PUTE

Für 4-6 Personen

ca. 200 Minuten

Zutaten

4 kg	Pute	1	Zwiebel
250 ml	Orangensaft	1	Möhre
1 TL	Worcester Sauce	2	Äpfel

Die Vorbereitung:

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Möhre, Äpfel und Zwiebel klein schneiden und in den Bauchraum der Pute füllen. Danach mit einer Bratenschnur zunähen.

Pute trocken tupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das Anbraten:

Die Pute mit der Brust nach unten auf dem Lochblech platzieren und in den Ofen schieben.

Danach 150 ml Orangensaft in den Auffangbehälter des SRT gießen.

Alle 30 Minuten: Etwas Bratensaft mit Hilfe des Ablasshahns entnehmen und über das Fleisch gießen. Die Pute bleibt so saftig und bekommt eine knusprig braune Haut.

Nach 90 Minuten: Die Pute auf den Rücken drehen.

Nach 120 Minuten: Einen kleinen Teil des abgelassenen Saftes zum Übergießen verwenden und den Rest in einem Soßentopf sammeln.

Nach 180 Minuten: Zum letzten Mal übergießen, den restlichen Bratensaft ablassen und im Soßentopf sammeln. Danach den Ofen ausstellen und die Pute im Ofen ruhen lassen.

Währenddessen kann die Soße beispielsweise mit Speisestärke gebunden und nach Belieben mit Orangensaft, Worcester Sauce, Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden. Fertig ist die Putenbratensoße!

Tipp: Nach 180 Minuten Braten werden ca. 300 ml konzentrierter Bratensaft gewonnen. Sollte mehr Soße gewünscht sein, einfach während des Bratens etwas Wasser in den Ablassbehälter geben.

Nach 200 Minuten: Die Pute kann nun auf dem SRT, unter welchem vorher ein Untersetzer platziert wurde, serviert und tranchiert werden. Dort bleibt sie durch die Restwärme warm.

SCHWEINEKRUSTENBRATEN

Für 4-6 Personen

ca. 130 Minuten

Zutaten

1 – 1,5 kg	Schweinekrustenbraten	2 EL	Honig	1	Zwiebel
1 St.	Knollensellerie	1 TL	Kümmel	1	Möhre
1 l	Schwarzbier	1	Rosmarin-Zweig		Salz u. Pfeffer

Die Vorbereitung:

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Möhre, Knollensellerie und Zwiebeln klein schneiden.

Wichtig: Die Zutaten vor dem Sieb im Auffangbehälter verteilen und mit Kümmel, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Dann das Lochblech auf den Behälter legen.

Fleisch trocken tupfen und die Schwarte im Abstand von ca. 1 cm rautenförmig einschneiden. Das Fleisch dabei auslassen. Danach komplett mit Salz einreiben.

Das Anbraten:

Das Fleisch mit der Schwarte nach unten auf dem Lochblech platzieren und in den Ofen schieben. Danach das Bier in den Auffangbehälter gießen.

Alle 20-30 Minuten: Etwas Bratensaft ablassen und über den Braten gießen – So bleibt dieser saftig und bekommt eine braune, knusprige Kruste.

Nach 60 Minuten: Das Fleisch mit der Schwarte nach oben drehen.

Nach 2 Stunden: Den Ofen ausstellen und das Fleisch für 10 Minuten auskühlen lassen.

Den gesamten Bratensaft ablassen, beispielsweise mit Speisestärke binden und nach Belieben mit Honig/Sirup, Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist die Biersoße!

Tipp: Nach ungefähr 2 Std. Braten werden ca. 350 ml konzentrierter Bratensaft gewonnen. Sollte mehr Soße gewünscht sein, einfach während des Bratens etwas Wasser in den Behälter geben.

Damit der Braten länger warm bleibt, kann er auf dem SRT, unter dem vorher ein Untersetzer platziert wurde, serviert werden.

GEGARTER LACHS

Für 4-6 Personen

ca. 60 Minuten

Zutaten

4 x 150 g	Lachsfilets	1 TL	Honig	1	Möhre
250 ml	Weißwein	1 St.	Sellerie	1	Zitrone
1 TL	Sahne/Crème fraîche	1	Zwiebel		Salz, Pfeffer u. Dill

Die Vorbereitung:

Den Ofen auf 210°C Umluft vorheizen.

Lachs trocken tupfen, mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Möhre, Sellerie und Zwiebel klein schneiden und mit Dill in den Auffangbehälter verteilen. Den Weißwein hinzugeben und in den Ofen schieben.

Danach 250 ml Wasser hinzugeben. ↻