



*Salamipizza mit Mozzarella und Oliven*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Salamipizza mit Mozzarella und Oliven



the Smart Oven™ Air Fryer

 Vorbereitung: 20 Minuten / Kochdauer: 31 Minuten / Ruhezeit: 30 Minuten

 Ergibt 2 Pizzen

## Für den Teig

1 Teelöffel Honig  
375 ml warmes Wasser  
1 ¼ Teelöffel Instantheife  
210 g Mehl  
45 g gelbes Maismehl  
1 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Olivenöl zum Einfetten  
Kochspray

## Für die Pizzasauce

240 g geschälte Dosentomaten  
½ Esslöffel natives Olivenöl extra

## 1 Knoblauchzehe, gehackt

¼ Teelöffel fein geriebenes Salz  
½ Teelöffel Oregano  
2 Basilikumzweige

## Für den Belag

225 g geriebener Vollmilch-Mozzarella  
170 g dünne Salamischeiben  
80 g schwarze Oliven, entkernt, halbiert  
½ Bund Basilikum (Garnitur)

1. Honig in einer kleinen Schüssel mit Wasser auflösen. Über der Hefe verteilen und 3 Minuten ziehen lassen.
2. Mehl, Maismehl und Salz in die Rührschüssel eines Standmixers füllen und Knethaken befestigen. Bei geringer Geschwindigkeit vermischen. Die Honig-Wasser-Hefemischung hinzugeben und etwa 5-7 Minuten lang vermengen, bis der Teig geschmeidig und elastisch wird.
3. Eine Schüssel mit der Hälfte des normalen Olivenöls einfetten und den Teig hineingeben. Mit Frischhaltefolie bedecken und 30 Minuten ruhen lassen.
4. Ein Backblech mit dem Rest des normalen Olivenöls einfetten. Den Teig nach der Ruhezeit in zwei Portionen à 210 g aufteilen, zu gleich großen Kugeln formen und auf das Backblech setzen. Teig leicht mit Kochspray besprühen und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. Weitere 30 Minuten ruhen lassen.
5. Alle Zutaten für die Sauce, ausgenommen das Basilikum, in eine Küchenmaschine geben. Durch Pulsieren vermengen. Die Sauce mit einem Teigschaber in eine Schüssel geben, Basilikum hinzufügen und 20 Minuten ziehen lassen. Mit Frischhaltefolie bedecken und beiseite legen.
6. Ofen vorheizen. PIZZA/SUPER-KONVEKTION/210 °C/5 Minuten auswählen und Start-Taste drücken. Pizzapfanne in mittlerer Position in den vorgeheizten Ofen setzen und leere Pfanne 5 Minuten aufwärmen lassen.
7. Teig ziehen, damit er in die Pizzapfanne passt. Pfanne aus dem Ofen entnehmen und den Teig vorsichtig in der warmen Pfanne verteilen.
8. Ofen vorheizen. PIZZA/SUPER-KONVEKTION/210 °C/13 Minuten auswählen und Start-Taste drücken. Die Hälfte der Sauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen und etwa 1 cm Abstand zum Rand lassen. Jeweils die Hälfte des Mozzarellas, der Salami und der Oliven auf der Pizza verteilen und in den vorgeheizten Ofen stellen. Für etwa 13 Minuten backen lassen, bis die Pizza knusprig ist.
9. Pizza aus dem Ofen nehmen. Mit Basilikumblättern bestreuen.
10. Dieselben Schritte mit dem verbleibenden Teig und den restlichen Zutaten wiederholen.



*Gegrillter Miso-Lachs*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Gegrillter Miso-Lachs



the Smart Oven™ Air Fryer

 Vorbereitung: 10 Minuten / Kochdauer: 12 Minuten / Ruhezeit: 24–48 Stunden

 Für 6 Personen

## Für die Marinade

- 120 ml weiße Mispaste
- 60 ml Mirin (Reiswein)
- 60 ml Sake
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 cm Ingwer, geschält und gehackt

## Für den Lachs

- 4 Lachsfilets à 170 g, jedes 2,5 cm dick
- 2 Esslöffel Zitronen- oder Limettensaft
- 1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten (Garnitur)
- 1 Esslöffel Meersalz
- 2 Brokkoli

1. Zutaten für die Sauce in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und gut umrühren. Lachsfilets in einen großen Gefrierbeutel mit Reißverschluss legen und Marinade hinzufügen. Für mindestens 24 und maximal 48 Stunden im Kühlschrank lagern und gelegentlich wenden, um die Marinade gleichmäßig zu verteilen.
2. Drahtgitterrost auf der mittleren Schiene platzieren. Ofen vorheizen. BACKEN/SUPERKONVEKTION/200 °C/6 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
3. Grillrost in der Bratpfanne platzieren. Lachsfilets aus der Marinade entnehmen und überschüssige Marinade abtropfen lassen. Marinade in einem kleinen Topf beiseite stellen.
4. Lachsfilets auf dem in die Grillpfanne eingesetzten Grillrost im vorgeheizten Ofen platzieren.
5. Marinade in der Zwischenzeit unter ständigem Umrühren auf mittlerer Hitze für 2–3 Minuten zum Kochen bringen. Kochtopf von der Herdplatte nehmen, Zitronen- oder Limettensaft hinzufügen und verrühren. Beiseite stellen.
6. Lachsfilets nach Ende des Backvorgangs im Ofen lassen, GRILLEN/HOCH/4 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
7. Einen großen Topf mit Wasser füllen, bei hoher Hitze auf dem Ofen platzieren und Wasser zum Kochen bringen.
8. Sobald das Wasser kocht, Brokkoli und Salz hinzufügen und 2–3 Minuten köcheln lassen, bis der Brokkoli bissfest ist. Brokkoli abseihen.
9. Fertig zubereitete Lachsfilets mit gedämpftem Brokkoli servieren. Mit Frühlingszwiebeln garnieren und zusammen mit Miso-Marinade servieren.



*Haferkekse mit Schokoladenstückchen und Pekannüssen*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# *Haferkekse mit Schokoladenstückchen und Pekannüssen*



the Smart Oven™ Air Fryer

 *Vorbereitung: 20 Minuten / Kochdauer: 36 Minuten / Ruhezeit: 15 Minuten*

 *Für 24 Stück*

*115 g weiche Butter*

*100 g Puderzucker*

*100 g brauner Zucker*

*1 Teelöffel Vanilleextrakt*

*1 großes Ei*

*160 g glattes Mehl*

*2 Teelöffel Backpulver*

*½ Teelöffel Salz*

*170 g Kuvertüre-Chips*

*60 g halbierte Pekannüsse, gehackt*

*20 g Haferflocken*

- 1. Butter, Puderzucker, braunen Zucker und Vanilleextrakt in die Rührschüssel eines Standmixers füllen und Flachrührer befestigen. Bei mittlerer Geschwindigkeit für 2 Minuten verrühren, bis die Mischung blass und cremig ist.*
- 2. Ei hinzufügen und in die Masse einrühren.*
- 3. Mehl, Backpulver und Salz in eine mittelgroße Schüssel sieben und zur Buttermischung hinzufügen. Bei geringer Geschwindigkeit mixen, bis die Zutaten gut miteinander vermischt sind.*
- 4. Kuvertüre-Chips, Pekannüsse und Haferflocken bei geringer Geschwindigkeit mixen, bis diese miteinander vermischt sind.*
- 5. Ofen vorheizen. Drahtgitterrost auf der unteren Schiene platzieren. BACKEN/155° C/ SUPERKONVEKTION/12 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.*
- 6. Pizzapfanne mit Backpapier auslegen. 8 esslöffelgroße Kugeln Teig aus der Masse entnehmen, Kugeln in gleichem Abstand auf dem Blech verteilen und leicht platt drücken. Kekse in den vorgeheizten Ofen geben und backen.*
- 7. Kekse aus dem Ofen entnehmen, sobald diese eine goldbraune Farbe angenommen haben, und für 5 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Danach auf einen Drahtgitterrost legen und vollständig auskühlen lassen.*
- 8. Schritte wiederholen, bis die gesamte Teigmasse aufgebraucht ist.*
- 9. Die vollständig abgekühlten Kekse in einem luftdicht verschließbaren Behälter lagern.*



*Heißluftfrittierte Apfeltaschen*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Heißluftfrittierte Apfeltaschen

 Vorbereitung: 20 Minuten / Kochdauer: 30 Minuten / Ruhezeit: 50 Minuten

 Für 8 Personen



the Smart Oven™ Air Fryer

4 mittelgroße Granny Smith-Äpfel, geschält  
30 g ungesalzene Butter  
70 g brauner Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
1 Teelöffel Zitronensaft  
½ Teelöffel gemahlener Zimt

¼ Teelöffel Meersalz  
2 Packungen gefrorener Blätterteig  
1 Ei  
1 Esslöffel Wasser  
Kochspray  
Rohrzucker

1. Äpfel in circa 1 cm große Würfel schneiden.
2. Äpfel, Butter, braunen Zucker, Vanille, Zitronensaft, Zimt und Salz in einem mittelgroßen Kochtopf miteinander vermischen.
3. Kochtopf auf mittlerer Hitze platzieren und gelegentlich umrühren, bis die Äpfel zart sind und der Sirup dick ist (etwa 10 Minuten).
4. Apfelmischung in eine Schüssel umgießen und im Kühlschrank abkühlen lassen (für ungefähr 20 Minuten).
5. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
6. Zum Bestreichen Eiklar und Dotter in eine kleine Schüssel geben und mit einer Gabel verrühren.
7. Eine Packung Blätterteig auf ein Schneidbrett legen und in vier gleich große, quadratische Stücke schneiden.
8. Eistreiche auf jedes Quadrat auftragen. Einen Esslöffel der Mischung in der Mitte jedes Quadrats platzieren.
9. Jedes Quadrat an der Diagonale in die Hälfte falten, damit ein Dreieck entsteht. Die Seiten zusammendrücken, damit keine Luftblasen entstehen. Kanten mit einer Gabel hinunterdrücken, um die Taschen zu verschließen.
10. Taschen auf das mit Backpapier versehene Backblech legen.
11. Die oben beschriebenen Schritte mit dem zweiten Blätterteig wiederholen.
12. Sobald alle Taschen fertig sind etwa 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen, bis sich der Teig gesetzt hat und etwas fester geworden ist.
13. Ofen vorheizen. HEISSLUFTFRITTIEREN/SUPERKONVEKTION/175° C/20 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
14. Heißluft-Frittiergitter mit Kochspray besprühen.
15. Taschen auf dem Frittiergitter platzieren, mit Eistreiche bestreichen und mit Rohrzucker bestreuen. Drei kleine Einschnitte in jede Tasche machen, ohne vollständig durch den Teig zu schneiden.
16. Die Taschen im vorgeheizten Ofen platzieren und für etwa 20 Minuten herausbacken, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben und aufgegangen sind.
17. Taschen warm oder bei Raumtemperatur servieren.



*Heißluftfrittierte Frühlingsrollen mit Sweet Chili-Dip*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**®

# Heißluftfrittierte Frühlingsrollen mit Sweet Chili-Dip



the Smart Oven™ Air Fryer

 Vorbereitung: 1 Stunde / Kochdauer: 20 Minuten

 Für 8 Personen

## Für die Frühlingsrollen

**2 Esslöffel Traubenkernöl; zusätzliches Öl zum Bestreichen der Frühlingsrollen**

**225 g gehacktes Schweinefleisch**

**1 Knoblauchzehe, gehackt**

**2 cm Ingwer, gerieben**

**115 g Weißkohl, zerkleinert**

**1 mittelgroße Karotte, zerkleinert**

**1 Frühlingszwiebel, dünn geschnitten**

**2 Teelöffel Sojasauce**

**1 Esslöffel Austernsauce**

**8 Teigblätter für Frühlingsrollen (215 mm x 215 mm)**

**2 Esslöffel Wasser**

**1 Esslöffel Maisstärke**

## Für den Sweet Chili-Dip

**120 ml Sweet Chili-Sauce**

**2 Teelöffel Limettensaft**

**2 Teelöffel frisch geriebener Ingwer**

**1 Teelöffel Sojasauce**

1. 1 Esslöffel Traubenkernöl in der Sauteuse bei hoher Temperatur erwärmen. Gehacktes Schweinefleisch hinzufügen und 3–4 Minuten unter ständigem Rühren zum Zerteilen der Klumpen anbraten, bis eine braune Farbe erreicht wird. In eine Schüssel umfüllen und beiseite stellen.
2. Die Pfanne sauber wischen, das verbleibende Traubenkernöl hinzufügen und die Temperatureinstellung auf mittlere Hitze senken. Knoblauch und Ingwer hinzufügen und für 30 Sekunden anbraten.
3. Weißkohl, Karotten und Frühlingszwiebel dazugeben. Unter regelmäßigem Rühren 3–5 Minuten lang kochen, bis das Gemüse weich ist.
4. Schweinefleisch hinzufügen. Soja- und Austernsauce hinzufügen und gut umrühren.
5. Mischung auf einem Backblech verteilen und im Kühlschrank vollkommen abkühlen lassen.
6. Wasser und Maisstärke in einer kleinen Schüssel zu einer dicken Flüssigkeit vermischen.
7. Teigblätter mit einem leicht angefeuchteten Geschirrtuch bis zur Verwendung vor dem Austrocknen bewahren.
8. Ein Teigblatt auf ein sauberes Schneidbrett legen, sodass eine Ecke nach unten zeigt.
9. 3 Esslöffel der Füllung etwas unterhalb der Mitte horizontal auf dem Teigblatt verteilen. Die nach unten ausgerichtete Ecke fest über die Füllung falten. Die Ecken rechts und links über die Füllung falten, sodass ein festes, sauber gefaltetes Paket entsteht.
10. Etwas Maisstärkemischung entlang der oberen Ecke auf dem Teigblatt verteilen (das ist der Kleber, der die Frühlingsrolle zusammenhält) und die Frühlingsrolle fest zusammenrollen.
11. Die zusammengerollte Frühlingsrolle auf einem Backblech oder Teller aufbewahren und mit Frischhaltefolie abdecken, bis alle Frühlingsrollen fertig gewickelt sind.
12. Schritte wiederholen, bis die gesamte Füllung aufgebraucht ist.
13. Ofen vorheizen.  
HEISSLUFTFRITTIEREN/230° C/  
SUPERKONVEKTION/10 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
14. Die Frühlingsrollen großzügig mit Traubenkernöl bestreichen und in gleichmäßigem Abstand auf dem Heißluft-Frittiergitter arrangieren, sodass sie einander nicht überlappen.
15. Die Frühlingsrollen im vorgeheizten Ofen auf der HEISSLUFTFRITTIER-Position platzieren und herausbacken.
16. Gitter aus dem Ofen entnehmen und Frühlingsrollen mithilfe einer Zange wenden. HEISSLUFTFRITTIEREN/230° C/  
SUPERKONVEKTION/10 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
17. Während die Frühlingsrollen herausgebacken werden: Zutaten für den Dip in einer kleinen Schüssel vermengen und gut umrühren.
18. Sofort mit Dip servieren.



*Heißluftfrittierte koreanische Chicken Wings*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Heißluftfrittierte koreanische Chicken Wings



the Smart Oven™ Air Fryer

 Vorbereitung: 20 Minuten / Kochdauer: 30 Minuten

 Für 4 Personen

## Für die Sauce

- 60 ml Gochujang (fermentierte koreanische Paste aus roten Chillis)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 20 g Ingwer, gehackt
- 1 Teelöffel Sesamöl
- 3 Esslöffel ungewürzter Reisessig
- 2 Esslöffel salzreduzierte Sojasauce
- 3 Esslöffel Honig

## Für die Chicken Wings

- 600–700 g Hähnchenflügel
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Meersalz
- 2 Frühlingszwiebeln, dünn geschnitten (als Garnitur)
- 1 Esslöffel weiße Sesamkörner (Garnitur)

1. Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel vermengen und gut umrühren. Die Sauce kann am Vortag zubereitet und abgedeckt im Kühlschrank gelagert werden.
2. Drahtgitterrost in die mittlere Schiene einsetzen. Ofen vorheizen. HEISSLUFTFRITTIEREN/SUPERKONVEKTION/230° C/20 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
3. Chicken Wings in eine große Schüssel geben. Backpulver und Salz in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen. Backpulvermischung über die Chicken Wings streuen und durch Bewegen der Schüssel gleichmäßig verteilen.
4. Grillrost in die Bratpfanne einsetzen und Chicken Wings in gleichem Abstand auf dem Rost platzieren.
5. Die Flügel im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten braten, herausnehmen, wenden und erneut in den Ofen geben. HEISSLUFTFRITTIEREN/SUPERKONVEKTION/230° C/10 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
6. Die Sauce langsam aufwärmen.
7. Die Chicken Wings direkt aus dem Ofen in eine große Schüssel geben, mit Sauce beträufeln und schwenken, bis sie gleichmäßig auf allen Seiten mit Sauce bedeckt sind.
8. Mit Frühlingszwiebeln und Sesamkörnern garnieren und zusammen mit der verbleibenden Sauce servieren.



*Heißluftfrittierte Zucchini-Pommes mit Kräuterjoghurt-Dip*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Heißluftfrittierte Zucchini-Pommes mit Kräuterjoghurt-Dip



the Smart Oven™ Air Fryer

 Vorbereitung: 35 Minuten / Kochdauer: 12 Minuten

 Für 4 Personen

## Für die Zucchini-Pommes

450 g (ungefähr 4 mittelgroße) Zucchini  
1 ½ Teelöffel Meersalz  
55 g Panko Paniermehl  
60 g fein geriebener Parmesan  
1 Teelöffel getrockneter Oregano  
1 Prise Cayenne-Pfeffer  
35 g glattes Mehl  
2 Eiklar

1. Die Zucchini horizontal halbieren und dann vertikal in lange, 1 cm dicke Streifen schneiden. Die Zucchini gleichmäßig mit Salz bestreuen, in ein Sieb legen und das Sieb über einer Schüssel platzieren. Für 30 Minuten abtropfen lassen.
2. Gut unter kaltem, fließendem Wasser abspülen, um überflüssiges Salz zu entfernen. Die Zucchini mit Küchenrolle oder sauberen Geschirrtüchern gut abtrocknen.
3. Alle Dip-Zutaten in eine kleine Schüssel geben und umrühren, bis diese gut miteinander vermischt sind. Abdecken und bis zur Verwendung kühl stellen.
4. Panko Paniermehl, Parmesan, Oregano und Cayenne-Pfeffer in der Schüssel einer Küchenmaschine miteinander vermengen. Zutaten in gleichmäßigem Rhythmus gut miteinander vermischen, bis eine feinere Textur entsteht. Paniermehl-Mischung in ein flaches Gefäß umfüllen.
5. Mehl in ein anderes flaches Gefäß geben.
6. Eiklar in eine Schüssel geben und aufschlagen. Eiklar aufschlagen, bis es leicht schäumt, und in ein anderes flaches Gefäß füllen.

## Für den Kräuterjoghurt-Dip

250 g griechischer Joghurt  
1 Knoblauchzehe, fein gerieben  
½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
¼ Bund italienische Petersilie, fein gehackt  
1 Teelöffel Zitronensaft  
½ Teelöffel Meersalz  
¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Kochspray

7. ⅓ der Zucchinischeiben mit Mehl panieren und überflüssiges Mehl abklopfen.
8. Zucchinischeiben in Eiklar tauchen und Überschuss abtropfen lassen.
9. Zucchini gleichmäßig in Panko Paniermehl-Mischung wenden.
10. Heißluft-Frittiergitter mit Kochspray besprühen.
11. Zucchinischeiben in gleichmäßigem Abstand auf dem Heißluft-Frittiergitter arrangieren, sodass diese einander nicht überlappen.
12. Ofen vorheizen. HEISSLUFTFRITTIEREN/SUPERKONVEKTION/220° C/12 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
13. Das Heißluft-Frittiergitter in die Heißluft-Frittierposition des Ofens bringen, sobald dieser vorgeheizt ist; Zucchinischeiben für etwa 12 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
14. Sofort mit Kräuterjoghurt-Dip servieren.



*Karottensalat mit Joghurt und Möhrengrün-Pesto*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**®

# Karottensalat mit Joghurt und Möhrengrün-Pesto



the Smart Oven™ Air Fryer

 Vorbereitung: 20 Minuten / Kochdauer: 30 Minuten

 Für 4 Personen

3 Bündel Babykarotten mit Grün, gewaschen und geschält

4 Esslöffel Olivenöl

½ Bund glatte Petersilie

2 Esslöffel Dukkah

1 Esslöffel Mandeln

1 Esslöffel Sultaninen

1 Esslöffel geriebener Parmesan

Meersalz

2 Esslöffel Chardonnay-Essig

½ Esslöffel Orangenblütenwasser

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

150 g griechischer Joghurt

1 Knoblauchzehe, fein geschnitten

60 g Honig

1. Drahtgitterrost auf der mittleren Schiene platzieren. Ofen vorheizen. BRATEN/KONVEKTION/220 °C/15 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
2. Möhrengrün von den Karotten entfernen und Karotten beiseite legen. Die Hälfte des Möhrengrüns in eine Bratpfanne geben, mit einem Esslöffel Olivenöl schwenken und etwa 15 Minuten lang anbraten, bis es leicht knusprig ist. Die andere Hälfte entsorgen.
3. Gebratenes Möhrengrün in einen Mörser geben. Möhrengrün und Petersilie in kleine Teile zerstoßen. Knoblauch, Dukkah, Mandeln, Sultaninen, Parmesan und eine Prise Salz hinzufügen. Ein paar Minuten lang zerstoßen, bis ein grober Brei entsteht.
4. 2 Esslöffel Öl, Essig und Orangenblütenwasser hinzugeben und gut vermischen. Das Möhrengrün-Pesto ist damit fertig. Abdecken und beiseite legen.
5. Ofen vorheizen. BRATEN/KONVEKTION/200 °C/30 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
6. Die Karotten mit dem restlichen Olivenöl sowie Salz und Pfeffer würzen. In eine Bratpfanne geben und etwa 30 Minuten braten, bis sie weich sind.
7. Weiche Karotten in eine Rührschüssel geben und mit dem Pesto schwenken.
8. Joghurt und Knoblauch in einer anderen Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Joghurt auf einem Servierteller verteilen, Karotten darauflegen und vor dem Servieren mit Honig garnieren.



*Lasagne mit Rindfleisch*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Lasagne mit Rindfleisch

 Vorbereitung: 1 ½ Stunden / Kochdauer: 45 Minuten / Ruhezeit: 20 Minuten

 Für 8 Personen



the Smart Oven™ Air Fryer

## Für die Fleischsauce

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Karotten, geschält und gewürfelt
- 2 Stangen Sellerie, fein gewürfelt
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 kg gehacktes Rindfleisch
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Esslöffel Rotweinessig
- 1 Prise Zucker
- 1200 g Tomatenstücke aus der Dose
- 170 g Tomatenmark
- 12 g frische Basilikumblätter, geschnitten

## Für die Béchamel-Sauce

- 80 g ungesalzene Butter
- 80 g glattes Mehl
- 1 l Vollmilch
- 60 g fein geriebener Parmesan
- 1 Teelöffel Meersalz
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Dazu

- 12 vorgegarte Lasagneplatten
- 100 g geriebener Mozzarella
- 30 g fein geriebener Parmesan

1. Olivenöl in einer großen, tiefen Sauteuse bei mittlerer Hitze eine Minute lang erhitzen; Zwiebel, Karotten und Sellerie hinzugeben. Unter gelegentlichem Rühren 5-7 Minuten lang garen, bis das Gemüse weich wird.
2. Knoblauch hinzufügen und für 1-2 Minuten anbraten.
3. Hitzegrad etwas erhöhen und Hackfleisch hinzufügen. Fleisch mit einem Holzlöffel zerkleinern und 4 Minuten lang rühren, bis das Fleisch durchgebraten, aber nicht angebräunt ist. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Essig hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen, bis der Essig beinahe verfliegen ist. Zucker, Tomatenstücke und Tomatenmark hinzufügen und unter kräftigem Rühren vermischen. Zum Kochen bringen, danach bei niedrigerer Hitze ohne Deckel 20 Minuten lang köcheln lassen.
5. Sauteuse vom Herd nehmen. Basilikum unterrühren und beiseite stellen.
6. Die Butter in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis sie schäumt. Mehl hinzugeben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen. Etwa 1-2 Minuten kochen lassen, bis die Mischung köchelt und sich von den Seiten des Topfs löst.
7. Topf vom Herd nehmen. Milch langsam eingießen und mit einem Schneebesen ständig umrühren, um Klumpen zu vermeiden.
8. Topf erneut auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Bei mittlerer bis niedriger Hitze etwa 10 Minuten lang unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel köcheln lassen, bis die Sauce dickflüssig wird und das Mehl verkocht.
9. Topf vom Herd nehmen und geriebenen Parmesan sowie Salz und Pfeffer hinzugeben.
10. ¼ der Fleischsauce (etwa 480 ml) gleichmäßig in einer Auflaufform von etwa 23 cm x 33 cm verteilen.
11. 4 Lasagneplatten auf die Sauce legen, ohne dass diese sich überlappen. Überschüssige Ränder gegebenenfalls entfernen. Ein weiteres ½ der Fleischsauce und danach etwa 360 ml Béchamel-Sauce auf die Platten gießen.
12. Zwei weitere Lagen mit jeweils 4 Lasagneplatten, Fleisch- und Béchamel-Sauce hinzufügen. Die oberste Schicht sollte aus Béchamel-Sauce bestehen.
13. Mit geriebenem Mozzarella und Parmesan bestreuen.
14. Drahtgitterrost in die Backposition bringen. Ofen vorheizen. BACKEN/KONVEKTION/175 °C/45 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
15. Die Lasagne im vollständig vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten lang backen, bis sie leicht köchelt und auf der Oberseite braun ist.
16. Vor dem Aufschneiden und Servieren etwa 20 Minuten lang ruhen lassen.



*Limonaden-Scones*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Limonaden-Scones

 Vorbereitung: 15 Minuten / Kochdauer: 11 Minuten

 Ergibt 8 Scones



the Smart Oven™ Air Fryer

---

**310 g Mehl mit Backpulverzusatz, gesiebt**  
**75 g Puderzucker**  
**½ Teelöffel Salz**  
**155 ml verdickter Rahm**  
**155 ml Limonade**

**1 Esslöffel Vollmilch; zusätzliche Milch zum Bestreichen der Scones**  
**100 g Erdbeermarmelade**  
**100 ml Doppelsahne**  
**Puderzucker zum Bestäuben**

---

1. Ofen vorheizen. BACKEN/SUPER-KONVEKTION/220 °C/11 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
2. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Mehl, Zucker und Salz in die Rührschüssel eines Standmixers füllen und Flachrührer befestigen.
4. Verdickten Rahm, Limonade und Milch hinzufügen und langsam nur so lange mixen, bis die Zutaten zu einer lockeren Masse werden.
5. Teig auf die Arbeitsfläche legen und vorsichtig kneten.
6. Arbeitsoberfläche mit etwas Mehl bestreuen. Mit einem Nudelholz Teig 2 cm dick ausrollen. Mit einem 6-cm-Teigschneider in 8 Scones aufteilen und auf das vorbereitete Backblech legen.
7. Jeden Scone mit Milch bestreichen.
8. In den Ofen legen und 11 Minuten backen.
9. Sobald die Scones etwas abgekühlt, aber immer noch warm sind, durch ein Sieb mit Puderzucker bestäuben. Mit Doppelsahne und Marmelade servieren.



*Saftiger Apfelkuchen*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Saftiger Apfelkuchen



Vorbereitung: 1 Stunde / Kochdauer: 1 ¼ Stunden / Ruhezeit: 2 ½ Stunden



Für 8 Personen



the Smart Oven™ Air Fryer

## Für den Teig

360 g glattes Mehl  
1 Esslöffel Puderzucker  
1 Teelöffel fein geriebenes Salz  
225 g kalte, ungesalzene Butter,  
in 1 cm große Würfel geschnitten  
120 ml Eiswasser

## Für die Füllung

2,5 kg Granny Smith-Äpfel, geschält, entkernt,  
in 5 mm dicke Scheiben geschnitten

175 g Puderzucker  
75 g dunkelbrauner Zucker  
1 ½ Teelöffel gemahlener Zimt  
½ Teelöffel gemahlene Muskatnuss  
½ Teelöffel gemahlenes Piment  
½ Teelöffel gemahlener Ingwer  
½ Teelöffel fein geriebenes Salz  
2 Esslöffel Maismehl  
45 g ungesalzene Butter

1. Mehl, Zucker und Salz in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit einem Schneebesen vermengen. Butter hinzufügen und per Hand mit den trockenen Zutaten vermischen, bis die Konsistenz an grobe Brotkrümel erinnert.
2. Eiswasser hinzugeben und Teig mit den Händen sanft kneten, bis die Zutaten zu einer lockeren Masse werden, ohne den Teig übermäßig zu kneten.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche legen und zu einer Kugel formen, halbieren, jede Hälfte zu einer Scheibe formen und separat mit Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank legen.
4. 75 g Puderzucker sowie dunkelbraunen Zucker, Würzmischung, Salz und Maismehl in einer kleinen Schüssel vermengen.
5. Einen großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. 25 g Butter zugeben und schmelzen lassen. Apfelscheiben sowie die restlichen 100 g Puderzucker hinzugeben, Zucker unter Umrühren gleichmäßig verteilen und 10 Minuten anschwitzen, bis die Apfelscheiben etwas weicher geworden sind. Sanft und oft umrühren, damit die Apfelscheiben gleichmäßig weich werden.
6. Durch das Ankochen der Äpfel mit Zucker schrumpfen diese bereits in diesem Schritt, wodurch die großen Lücken vermieden werden können, die oft unter der gebackenen Kuchenkruste entstehen.
7. Die während des Kochvorgangs entstandene Flüssigkeit abseihen, sobald die Äpfel weich sind. Restliche Butter hinzufügen und gleichmäßig auf den Äpfeln verrühren. Apfelscheiben in einer Schicht auf einem Backblech mit Rand verteilen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Topf beiseite stellen, aber noch nicht abspülen.
8. Die abgekühlten Apfelscheiben erneut in den Topf geben, mit der Zucker-Gewürz-Maismehlmischung bestreuen und diese durch Rühren gleichmäßig auf den Apfelscheiben verteilen.
9. Teighoden ausrollen, bis er einen Durchmesser von etwa 35 cm hat und etwa 3 mm dick ist. Für einen leichteren Transfer vorsichtig in der Mitte falten, auf eine Kuchenform mit 24 cm Durchmesser und 4 cm Tiefe legen, entfalten und auf dem Boden ausbreiten. Rand behutsam aufstellen. Vor Hinzufügen der Füllung mindestens 10 Minuten lang in den Kühlschrank legen.
10. Die obere Kruste ausrollen, bis sie etwa 3 mm dick ist, und in die Mitte eines Stücks Backpapier legen. Mindestens 10 Minuten lang in den Kühlschrank setzen.
11. Kuchenform mit aufgestelltem Rand und obere Kruste aus dem Kühlschrank nehmen. Obere Kruste beiseite legen. Apfelmischung gleichmäßig in der Kuchenform verteilen.
12. Obere Kruste vom Backpapier ablösen und mittig auf dem Kuchen platzieren. Vorsichtig entfalten; die Kanten der oberen Kruste und des Randes zusammendrücken.
13. Beide Teigstücke mit einer Küchenschere oder einem scharfen Messer gleichmäßig zurechtschneiden, sodass noch 1 cm Teig über den Rand der Kuchenform ragt. Kanten zusammenpressen. Kuchen für 15 Minuten kühlstellen, damit die Kruste erhärten kann.
14. Vor dem Backen mit einem scharfen Messer 4-5 etwa 5 cm lange Einschnitte auf der oberen Kruste vornehmen, damit der beim Backen entstehende Dampf entweichen kann.
15. Drahtgitterrost auf der mittleren Schiene platzieren. Ofen vorheizen. BACKEN/KONVEKTION/175 °C/1 ¼ Stunden auswählen und Start-Taste drücken.
16. Kuchen auf ein großes Backblech stellen und backen, bis die Kruste knusprig und goldbraun ist und die Füllung leicht köchelt.
17. Kuchen aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mindestens 2 Stunden auf einem Drahtgitterrost auskühlen lassen.



*Saftiger Dattelkuchen mit Buttertoffee-Sauce*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Saftiger Dattelkuchen mit Buttertoffee-Sauce

 Vorbereitung: 30 Minuten / Kochdauer: 45 Minuten

 Für 6 Personen



the Smart Oven™ Air Fryer

## Für den Kuchen

300 g Datteln, entkernt  
1 Teelöffel Backsoda  
375 ml kaltes Wasser  
150 g weiche Butter  
165 g brauner Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
2 Eier

230 g Mehl mit Backpulverzusatz  
55 g glattes Mehl

## Für die Buttertoffee-Sauce

80 g Butter, geschnitten  
260 g brauner Zucker  
250 ml verdickter Rahm  
Serviert mit: Doppelsahne oder Vanilleeis

1. Quadratische 23-cm-Kuchenform mit Backpapier auslegen.
2. Datteln und Backsoda mit dem kalten Wasser in einen kleinen Kochtopf geben. Bei hohen Temperaturen zum Kochen bringen und dann bei einer niedrigeren Temperatur köcheln lassen. 2 Minuten köcheln lassen.
3. Dattelmischung in einen Mixer geben und mixen, bis die Mischung geschmeidig wird.
4. Butter, Zucker und Vanilleextrakt in die Schüssel eines Standmixers geben und mixen, bis die Mischung leicht und schaumig wird.
5. Eier nacheinander langsam hinzufügen, bis sie gut vermischt wurden. Beide Mehlsorten und Dattelmischung hinzufügen und nur so lange vermengen, bis die Zutaten gleichmäßig gemischt sind. Kuchenmischung in die vorbereitete Kuchenform schütten.
6. Kuchenform auf der mittleren Schiene platzieren. Ofen vorheizen. BACKEN/KONVEKTION/160 °C/45 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
7. Kuchen in den vorgeheizten Ofen setzen und 45 Minuten lang backen. Mit einem Holzspieß in die Mitte des Kuchens stechen, um zu überprüfen, ob dieser fertig zubereitet ist. Bleibt kein Teig am Spieß kleben, ist der Kuchen fertig.
8. Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und Buttertoffee-Sauce vorbereiten, während der Kuchen auskühlt.
9. Butter, braunen Zucker und Sahne in einen kleinen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Sauce zum Kochen bringen und für etwa 8-10 Minuten kochen lassen, bis die Sauce etwas angedickt ist.
10. Kuchen mit der Buttertoffee-Sauce warm servieren und dazu Doppelsahne oder Eiskrem anbieten.



*Schongegartes Pulled Pork*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Schongegartes Pulled Pork

 Vorbereitung: 15 Minuten / Kochdauer: 5 Stunden / Über Nacht ruhen lassen

 Für 20 Personen



the Smart Oven™ Air Fryer

## Für die Gewürzmischung

- 2 Esslöffel Meersalz
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel geräucherte Paprika
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Chiliflocken
- ½ Teelöffel Senfpulver
- ¼ Teelöffel Cayenne-Pfeffer

## Für das Fleisch

- 2,2-2,7 kg Schweineschulter ohne Knochen, in 4 Stücke geschnitten
- 1 große Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 300 ml Apfelweinessig

- 60 ml Worcestershire-Sauce
- 125 ml Wasser
- Meersalz
- Frisch gehackter schwarzer Pfeffer

## Für die Barbecue-Sauce

- 240 ml passierte Tomaten
- 80 ml Apfelessig
- 60 ml Melasse
- 40 ml Worcestershire-Sauce
- 50 g brauner Zucker
- 1 Teelöffel geräucherte Paprika
- ½ Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- Meersalz zum Abschmecken

1. Zutaten für die Gewürzmischung in einer kleinen Schüssel vermischen. Fleisch mit der Gewürzmischung bedecken und in eine große Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch in einen Schmortopf geben und das Fleisch darauflegen. Falls sich in der Schüssel Flüssigkeit gebildet hat, diese ebenfalls in den Topf schütten.
3. Apfelweinessig, Worcestershire-Sauce und Wasser in eine mittelgroße Schüssel geben und unter Rühren vermischen. Diese Mischung über das Fleisch schütten und mit dem Topfdeckel oder zwei Lagen Aluminiumfolie dicht verschließen.
4. Ofen vorheizen. Drahtgitterrost auf der unteren Schiene platzieren. SCHONGAREN/KONVEKTION/HOCH/5 Stunden auswählen und Start-Taste drücken.
5. Schmortopf in den Ofen stellen. Etwa 5 Stunden kochen lassen, bis das Fleisch zart ist und zerfällt.
6. Passierte Tomaten, Apfelessig, Melasse, Worcestershire-Sauce, braunen Zucker, Paprika, Knoblauch und Dijon-Senf in einen mittleren Topf geben.
7. Bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 10 Minuten lang kochen lassen, bis die Sauce geschmeidig und gleichmäßig vermischt ist.
8. Danach bei niedriger Temperatur unter gelegentlichem Rühren etwa 40 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce angegedickt und rötlich braun ist.
9. Nach Belieben mit Meersalz abschmecken. Komplett abkühlen lassen.
10. Fleisch in eine große Schüssel geben und mit zwei Gabeln zerkleinern. Das Fett von der Kochflüssigkeit abschöpfen und das Fleisch erneut in den Schmortopf legen.
11. 250 ml Barbecue-Sauce im Fleisch verrühren. Die restliche Sauce für die Burger oder Sandwichbrötchen beiseite stellen. Mit Krautsalat und Jalapeños garnieren. Fleisch alternativ in Öl anbraten und für ein Taco-Rezept in Tortillas füllen.



*Würziges Hühnchen nach mexikanischer Art  
mit gegrilltem Mais*



the Smart Oven® Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Würziges Hühnchen nach mexikanischer Art mit gegrilltem Mais



the Smart Oven™ Air Fryer

 Vorbereitung: 15 Minuten / Kochdauer: 50 Minuten

 Für 4 Personen

2 Esslöffel geräucherter Paprika  
1 Teelöffel Chilipulver  
1 Teelöffel gemahlener Koriander  
2 Knoblauchzehen, fein gerieben  
3 Thymianzweige  
60 ml Olivenöl  
1 Teelöffel Meersalz  
1,3 kg ganzes Hühnchen, geöffnet  
4 Maiskolben ohne Schale  
1 Esslöffel feines Salz

50 g Manchego-Käse  
80 g Sauerrahm

Für die Salsa-Sauce

3 reife Strauchtomaten  
1 kleine rote Paprika  
Zeste und Saft einer ½ Limette  
2 Frühlingzwiebeln, fein geschnitten  
20 g natives Olivenöl extra  
½ Teelöffel Meersalz

1. Drahtgitterrost auf der mittleren Schiene platzieren. Ofen vorheizen. BRATEN/KONVEKTION/180° C/50 Minuten auswählen.
2. Geräucherte Paprika, Chilipulver, gemahlene Koriander, Knoblauch, Thymian, Olivenöl und Meersalz in einer großen Rührschüssel verrühren.
3. Hühnchen in der Marinade platzieren und gleichmäßig bestreichen.
4. Grillrost in der Bratpfanne platzieren. Hühnchen aus der Schüssel entnehmen und mit der Haut nach oben auf den Grillrost legen.
5. Haut gleichmäßig mit der verbleibenden Marinade bestreichen.
6. Hühnchen in dem vorgeheizten Ofen platzieren und braten.
7. Tomaten vierteln und Samen mit einem Messer entfernen.
8. Tomaten in ungefähr 5 mm große Würfel schneiden und in einer Schüssel aufbewahren.
9. Ober- und Unterseite der Paprika abschneiden, Paprika in ungefähr 5 mm große Würfel schneiden und zu den Tomaten hinzufügen. Frühlingzwiebeln, Limettenzeste und -saft zusammen mit dem Olivenöl begeben, mit Meersalz würzen und beiseite stellen.
10. Für die Zubereitung der Maiskolben einen Topf mit Wasser bei hoher Hitze zum Kochen bringen.
11. Sobald das Wasser kocht, Salz hinzufügen. Für 1 Minute köcheln lassen. Danach Maiskolben für 6 Minuten kochen.
12. Maiskolben abseihen und beiseite stellen.
13. Hühnchen nach Ende des Bratvorgangs aus dem Ofen nehmen und an der dicksten Stelle anschneiden, um zu überprüfen, ob es fertig zubereitet ist. Ist die Messerspitze heiß und der austretende Saft klar, dann ist das Hühnchen gar. Hühnchen vorsichtig vom Gitterrost nehmen und zum Warmhalten auf einem anderen Blech platzieren.
14. Maiskolben in der Bratpfanne im Hühnchen-Bratsaft rollen und danach auf einen Teller legen. Saft vorsichtig aus der Pfanne in ein anderes Gefäß umfüllen und beiseite stellen. Grillrost und Pfanne abwaschen.
15. Den abgewaschenen Grillrost erneut in die Bratpfanne einsetzen, Maiskolben auf dem Grillrost platzieren und in den Ofen schieben.
16. Ofen auf GRILLEN/HOCH/6 Minuten einstellen.
17. Sobald der Timer abgelaufen ist, Blech aus dem Ofen entnehmen und Maiskolben wenden, mit dem Hühnchen-Bratsaft bestreichen und erneut im Ofen platzieren. Ofen auf GRILLEN/HOCH/4 Minuten einstellen.
18. Hühnchen vierteln, zusammen mit den Maiskolben auf eine Servierplatte legen und geriebenen Manchego-Käse über die Maiskolben streuen. Salsa-Sauce und Sauerrahm separat servieren.