



Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs d'Europe zeigen, wie's geht.

Wer sich schon vor dem Kauf von den Vorteilen der Premium-Ausstattung überzeugen möchte, kann in 60 Siemens lifeKochschulen mehr als nur einen Blick darauf werfen: In heiß begehrten Kochkursen servieren die Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs d'Europe jede Menge Profitricks und Insidertipps für noch mehr Genuss.

Gemeinsam mit dieser Vereinigung junger Köche, die in Gourmetkreisen als die Glanzlichter der europäischen Spitzengastronomie bezeichnet werden, hat Siemens das Projekt lifeKochschule ins Leben gerufen. Wer selbst zum Kochlöffel greifen möchte, hat zum Beispiel in der Kochschule 44 in Berlin Gelegenheit dazu. Unter Anleitung von Tim Raue mit modernstem Equipment zu arbeiten, ist für jeden Hobby-Koch ein Ereignis und eine Herausforderung gleichermaßen. Und natürlich stehen auch hier die neuesten Geräte-Innovationen von Siemens, die in ihrem Anspruch an Technik und Design Profi und Amateure faszinieren, zum Kennen lernen und Ausprobieren bereit. Mehr Wissenswertes auf [www.lifekochschule.de](http://www.lifekochschule.de).



Ein Rezept von Spitzenkoch Tim Raue, zubereitet mit dem neuen Dampfbackofen von Siemens:

## *Papilote von Zander mit Salat aus Wassermelone, Sprossen und Käyang*

Für 4 Personen

### ZUTATEN FÜR DEN ZANDER:

4 Stk. Zanderfilet à 160 Gramm, 2 Stk. Zitronengras, 2 El Zitronenöl, Fleur de Sel, Pergamentpapier, Küchengarn

### Zubereitung:

Zunächst den Zander auf der Hautseite zweimal einschneiden, mit dem Öl marinieren, von allen Seiten salzen und in die Einschnitte jeweils ein Stück Zitronengras legen. Nun in das Pergamentpapier einschlagen und wie ein Bonbon einpacken. Bei 140 Grad Heißluft dämpfen und circa 16 Minuten garen.

### ZUTATEN FÜR DEN SALAT:

8 Wassermelonenwürfel (3x3 cm), 32 Sojasprossen, 8 Käyangspitzen (Thailändische Reisfeldpflanze), 8 cl Wassermelonensaft, Maizena/Speisestärke

### Zubereitung:

Für den Salat den Wassermelonensaft mit der Speisestärke sirupartig abbinden und auskühlen lassen. Anschließend die Würfel mit etwas Limonensaft marinieren; auf jede Oberseite einen Tropfen des Melonensirups als Kleber tupfen. Darauf dann die Sprossen arrangieren; nochmals ein Tropfen Melonensirup darauf geben und mit einer Käyangspitze dekorieren.

443 cm  
PORSCHE 911  
GARANTIEREN  
ERLEBNIS.  
45 cm SIEMENS  
DAMPFBACKOFEN  
SORGEN  
FÜR GENUSS.



Mit einem Porsche kann man überall hinfahren. Der neue Siemens Dampfbackofen hingegen steht am besten in der Küche. Die Gemeinsamkeit beider Modelle: Sie verfügen über eine Ausstattung der Luxusklasse. Die Liebe zum Kochen wird immer größer, die Ansprüche werden immer professioneller. So pilgern jedes Jahr Tausende in die Gourmettempel der Spitzenküche, bewundern die Sterneköche, lernen, staunen und haben das innige Bedürfnis, ihnen zuhause nachzueifern. Anstatt nach extravaganten Kombinationen und Zutaten zu suchen, geht der Trend bei den Profis zu den unverfälschten Aromen natürlich zubereiteter Lebensmittel. Den Weg dorthin ebnet jetzt für den privaten Bereich ein neues Gerät: der Einbau-Dampfbackofen von Siemens. Er bringt es im Gegensatz zu einem 911er sogar auf 32 Liter »Hubraum« im Backofen, begnügt sich aber mit 1,3 Litern Wasserverbrauch. Die klare Sicht ist durch die Vollglas-Innentür gewährleistet, in die Gänge kommt er mit 52 Automatikprogrammen, sechs Lieblingseinstellungen in vier Einschubhöhen und einer Memoryfunktion. Parken Sie ihn ein in Ihrer Küche. Sie werden sehen: Er dämpft alles. Außer Ihre Begeisterung. Mehr dazu auf [www.siemens-hausgeraete.de](http://www.siemens-hausgeraete.de) ▼