

# THOMIS

REZEPTE



# MAYONNAISE

## STABMIXER

### ZUTATEN

- 1 Eigelb
- 60 ml neutrales Öl
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Prise Zucker
- 1 EL Creme fraiche



### KERNPRINZIP

Erst Wasserphase,  
dann Öl → stabile Emulsion.



### FEHLERVERMEIDUNG

- ✗ Mixer zu früh hochziehen → trennt
- ✗ Öl nachträglich → bindet schlecht
- ✗ zu viel Säure → kippt schneller



### TIPPS

- ✓ mit Salz und Zitrone abschmecken
- ✓ bei Bedarf wenig Wasser einrühren
- ✓ zu dünn → weiter von unten mixen

### NOTIZEN

.....  
.....  
.....



### ZUBEREITUNG

1

schmales, hohes Glas  
verwenden



2

Eigelb, Senf, Zitrone,  
Salz, Pfeffer, Zucker zugeben  
→ erst glatt mixen



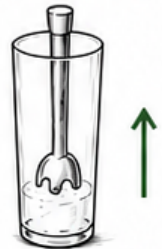
3

Öl nach und nach zugeben  
(in dünnem Strahl)



4

Stabmixer unten ansetzen  
und langsam nach oben ziehen  
→ emulgiert



5

noch etwas Öl zugeben  
und weiter mixen



6

weiter mixen bis dick



7

1 EL Creme fraiche  
unterziehen



# GURKENSALAT

## SAHNE + DILL

### ZUTATEN

- 1 knackige Salatgurke



- 2 Schalotten



- 2 EL milder Weißweinessig



- 100 ml frische Sahne



- 1 EL fein gehackter Dill



- Salz



- Pfeffer



- etwas Zucker



### KERNPRINZIP

Salzen → Wasser ziehen lassen  
→ abgießen → dann cremig binden



### FEHLERVERMEIDUNG

- ✗ Schalotten zu grob → stechen
- ✗ nicht abgegossen → wässrig
- ✗ Sahne zu früh → bindet schlecht



### TIPPS

- ✓ Gurkenwasser zum Abschmecken nutzen
- ✓ Schalotten bei Bedarf glasig dünsten

### NOTIZEN

.....  
.....  
.....



### ZUBEREITUNG

1

Gurke schälen.



2

sehr dünn schneiden (≈ 1 mm, Hobel).



3

salzen + wenig Essig → mischen.



4

mind. 30 Min. ziehen lassen.

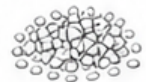
5

abgießen → Gurkenwasser aufheben.



6

Schalotten sehr fein hacken.



7

Gurken + Schalotten + Essig mischen.



8

würzen (Salz, Pfeffer, Zucker).



9

mind. 30 Min. ziehen lassen.

10

flüssige Sahne dazugeben (≈ 100 ml).



11

Dill zuletzt unterheben.



# KARTOFFELSALAT

## BASIS + FINISH

### ZUTATEN

- 4 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 1 Schalotte
- 1 EL Öl
- 1-2 EL Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie, frisch
- Schnittlauch, frisch
- Vinaigrette für Kartoffelsalat



### KERNPRINZIP

warme Kartoffeln  
→ nehmen Flüssigkeit  
besser auf



### FEHLERVERMEIDUNG

- ✗ zu weich → zerfällt
- ✗ kalte Kartoffeln → nehmen schlecht auf
- ✗ zu früh mischen → Struktur bricht



### TIPPS

- ✓ Gurkenwasser zum Abschmecken nutzen
- ✓ Schalotten bei Bedarf glasig dünsten

### NOTIZEN

.....  
.....  
.....  
.....



### ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln kochen (festkochend).  
ca. 25–30 Min.
- 2 kurz abkühlen lassen und noch warm pellen.
- 3 in ca. 1 cm Scheiben schneiden.
- 4 Schalotten sehr fein schneiden.
- 5 in wenig Öl glasig dünsten.
- 6 warme Kartoffeln auslegen.
- 7 Schalotten gleichmäßig verteilen.
- 8 mit Essig beträufeln und salzen, leicht pfeffern.
- 9 nicht mischen, mind. 30 Min. ziehen lassen.
- 10 Vinaigrette zugeben.
- 11 unterheben.
- 12 Kräuter zugeben.



# VINAIGRETTE

## FÜR KARTOFFELSALAT

### ZUTATEN

- 2 Eigelb 
- 2 TL Senf 
- 3 TL Weißweinessig 
- 100 ml kalte Flüssigkeit (Brühe oder Gurkenwasser) 
- 120 ml Öl 
- Salz 
- Pfeffer 
- Zucker 



### KERNPRINZIP

Erst Wasserphase,  
dann Öl → stabile Emulsion.



### FEHLERVERMEIDUNG

- ✗ zu schnell Öl → trennt
- ✗ zu wenig Säure → fettig
- ✗ zu wenig Öl → wässrig
- ✗ zu dick → überzieht Kartoffeln



### TIPPS

- ✓ Flüssigkeit kalt verwenden
- ✓ Konsistenz leicht fließend halten
- ✓ Balance mit Essig und Senf korrigieren
- ✓ bei zu dünner Emulsion wenig Instant-Haferflocken untermixen

### NOTIZEN

.....  
.....  
.....



### ZUBEREITUNG

- 1 hohes schmales Gefäß verwenden 
- 2 Eigelb, Senf, Essig, Flüssigkeit, Salz, Pfeffer, Zucker mixen 
- 3 alles einmal glatt mixen 
- 4 Mixer unten ansetzen, Öl langsam einlaufen lassen und langsam nach oben ziehen 
- 5 weiter mixen bis cremig, leicht fließend 
- 6 abschmecken 
- 7 kurz stehen lassen 
- 8 vor dem Servieren nochmals umrühren 
- 9 sofort unter die Kartoffeln heben 

# KARTOFFELKLÖSSE

## KLASSISCH & FEIN

### ZUTATEN

- 800 g mehlig Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 67 g Kartoffelstärke
- 40 g Butter, geschmolzen
- Salz
- Muskat, frisch gerieben



### KERNPRINZIP

- Kartoffeln trocknen  
→ Stärke gezielt binden  
→ sanft dämpfen



### FEHLERVERMEIDUNG

- ✗ Zu feucht → Klöße zerfallen
- ✗ Zu grob gepresst → ungleichmäßige Struktur



### TIPPS

- ✓ Ideal zur Weihnachtsgans.
- ✓ Im Topf knapp unter Siedepunkt garziehen (ca. 15 Minuten).
- ✓ Klöße nicht kochen – nur ziehen lassen.
- ✓ Warm servieren – sie bleiben schöner locker.

### NOTIZEN

.....  
.....  
.....



### ZUBEREITUNG

1

Kartoffeln in der Schale garen.



2

pellern und heiß ausdampfen lassen.



3

Kartoffeln zweimal durch die Presse drücken.



4

Salz, Muskat, Eigelb, warme Butter und Kartoffelstärke zugeben und zu glattem, geschmeidigem Teig arbeiten.



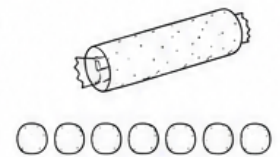
5

Teig kurz ruhen lassen.



6

2 Rollen formen (Ø ca. 4 cm) mit Frischhaltefolie formen. Je Rolle 8 Klöße abstechen.



7

mit leicht bemehlten Händen rund formen.



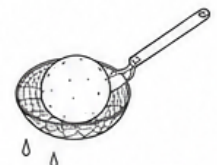
8

Klöße im Dampfgarer garen: 95 °C / 100 % Feuchte ca. 14–16 Minuten.



9







Klöße herausnehmen → kurz abtropfen lassen.



# CRÈME BRÛLÉE

von Valentin 8/22

## ZUTATEN

• Milch	250 ml	
• Sahne	300 ml	
• Zucker	60 g	
• Eigelb	3	
• Vollei	1	
• Vanille	¼ Schote	



## KERNPRINZIP

Ei + Wärme → wird fest



## FEHLERVERMEIDUNG

- ✗ zu heiß → gerinnt
- ✗ keine Feuchte → reißt



## TIPPS

- ✓ kleine Förmchen garen gleichmäßiger
- ✓ Zucker erst direkt vor dem Servieren karamellisieren

## NOTIZEN

.....  
.....  
.....



## ZUBEREITUNG

- 1 Milch, Sahne und Vanille aufkochen.



- 2 Ei, Eigelb und Zucker verrühren.



- 3 Heiße Flüssigkeit langsam einrühren.



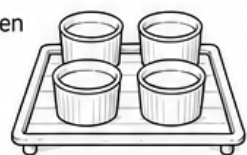
- 4 Masse passieren.



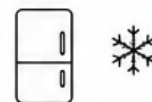
- 5 In Förmchen füllen.



- 6 Im Dampfbackofen auf Rost garen  
95 °C / 50 % Feuchte  
ca. 1:15 h.



- 7 Kalt stellen.



- 8 Direkt vor dem Servieren  
Zucker karamellisieren.

