Wir informieren Sie regelmäßig über aktuelle Themen, Tipps und Tricks uvm. Folgen Sie uns auf:

@microplaneintl **@microplaneintl** **/Microplaneintl**

Microplane® International GmbH & Co. KG
Schnackenburgallee 41d
22525 Hamburg
Germany
Tel: +49 (0)40 8971 286 0
info@microplaneintl.com
www.microplaneintl.com

Microplane® USA
614 SR 247
Russellville, AR 72802, USA
Tel: +1.800.555.2767
kitcheninfo@microplane.com

Über uns

Aus der Holzwerkstatt in die Küche ...

Profi- und Hobbyköche weltweit sind mittlerweile mit der Geschichte Microplanes® vertraut. Der große Moment für Microplane® kam im Jahre 1994, als eine kanadische Hausfrau einen Orangenkuchen backen wollte. Aus Frust über ihre alte Küchenreibe probierte sie ein neues Werkzeug aus, eine Microplane® Holzraspel. Die Klinge glitt mühelos über die Orange und der Abrieb fiel so leicht und locker von der Reibe wie Schneeflocken vom Himmel. Diese Entdeckung, dass die winzigen rasiermesserscharfen Klingen der Holzraspel auch Lebensmittel fein reiben und schneiden können, legte den Grundstein für den Erfolg der revolutionären Microplane® Küchenreiben.

Weltweit anerkannt als Pionier in der Herstellung von photo-geätzten Küchenreiben, setzte Microplane® einen neuen Standard in der Entwicklung und Funktionalität. Das innovative Photo-Etching Herstellungsverfahren ist darauf spezialisiert, langlebige und extrem scharfe Schneidkanten zu produzieren.

Die messerscharfen Microplane® Klingen - Made in USA - schneiden die Lebensmittel präzise, ohne dass diese zerdrückt oder zerquetscht werden. Die Lebensmittel gleiten sanft und mühelos über die Reibfläche, ohne dass das Reibgut an den Schneidkanten kleben bleibt. Sobald etwas gerieben wird, spürt und sieht man den Unterschied.

Die Microplane® Reiben liefern jedes Mal das perfekte Reibergebnis.

Perfektioniert in über 50 Jahren Erfahrung, wurden die Microplane® Reiben zum Must-have für jeden Profi-und Hobbykoch und eroberten weltweit einen festen Platz in vielen Küchen und Restaurants.

Microplanes® innovatives Photo-Etching Herstellungsverfahren

Die Microplane® Reiben setzen sich durch ihre langlebigen und extrem scharfen Schneidkanten deutlich von herkömmlichen Reiben ab. Diese werden durch das sehr aufwendige und einzigartige photochemische Verfahren hergestellt, welches Microplane® in über 50-jähriger Erfahrung optimiert hat.

Wie funktioniert das Photo-Etching Verfahren?

Microplane® verwendet dafür hochwertige Platten aus Edelstahl, die mit einem lichtundurchlässigen Film bedeckt werden und dadurch bestimmte Flächen abdecken bzw. schützen. Daraufhin wird ein Foto auf die Platte übertragen, das die genaue Form und Größe der Schneidkanten vorgibt und somit als Schablone dient. Auf diese Platten wird eine Eisenchlorid-Lösung gesprüht, welche die ungeschützten Stellen wegätzt und so die extrem scharfen Schneidkanten von Microplane® präzise formt. Sobald dieser Prozess abgeschlossen ist, ist das Timing sehr entscheidend, da die chemische Flüssigkeit den schwächsten Punkt, die Schneidkante, weiterhin angreift. Dies ist der Moment, in dem unser einseitiges Photo-Etching Herstellungsverfahren von großem Vorteil ist.

Anschließend werden die Zähne hochgestellt, um den perfekten Schneidewinkel herzustellen, mit dem eine große Auswahl an Lebensmitteln mühelos und effizient gerieben werden kann.

EIGENSCHAFTEN & VORTEILE

Photo-geätzte, rasiermesserscharfe Edelstahlklingen – Made in USA

- Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse
- Lebensmittel werden präzise geschnitten, nicht zerrissen
- Natürliches Aroma entfaltet sich, der Geschmack wird verstärkt

DIE MICROPLANE IKONE – DIE PREMIUM CLASSIC ZESTER REIBE

IN NEUEN FARBTÖNEN, URBAN & ERDIG

Entdecken Sie unsere neue Farbwelt!

NEW TIMELESS CHIC
SOPHISTICATED URBAN
WARM CLASSY EARTHY
BEAUTIFUL ELEGANT
AUTHENTIC GORGEOUS
STYLISH HARMONIC

Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA

> Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse
> Lebensmittel werden präzise geschnitten
> - nicht zerrissen.
> Natürliches Aroma entfaltet sich -
> der Geschmack wird verstärkt

Charakteristisch lang und schmal

Ergonomischer soft-touch Griff für maximalen Komfort

Kratzfeste Kunststoff-Füße

SUMMER SMOOTHIE BOWL

Für 2 Personen

Zutaten:

2 gefrorene Bananen
250 g Tiefkühl-Beerenmischung
1 Becher Sojajoghurt (oder ein anderer Joghurt Ihrer Wahl)
1 TL Acai-Pulver
1-2 TL Honig
Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone – *frisch gerieben mit der Zester Klinge*

Topping Zutaten:

Mandeln und Walnüsse – *fein gerieben mit der Zester Klinge*
Kiwi
Himbeeren
Erdbeeren
Blaubeeren
Haferflocken

Die Bananen am Vortag, geschält und in Stücke geschnitten einfrieren. Evtl. auch einige Blaubeeren für das Topping einfrieren.

Bananen und Beeren-Mix etwas antauen lassen und anschließend im Food-Prozessor cremig mixen. Sojajoghurt und Acai-Pulver und den Abrieb der halben Bio-Zitrone dazu geben. Bei Bedarf, gerne 1-2 Tl Honig zugeben oder als Topping.

Für das Bowl-Topping, die Kiwi schälen und in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Beeren auf dem Smoothie anrichten. Mandeln und Walnüsse – mit der Zester Klinge fein darüber reiben.

1 EL Haferflocken darüberstreuen.

Microplane Produkte im Einsatz:

Zester Klinge

(BLUT) ORANGEN-KARDAMOM-GRANITA

Für 6 Personen

Zutaten:

135 g Zucker (halb Birkenzucker)
12 Kardamomkapseln, zerstoßen
1 Prise Tonkabohne – *fein gerieben mit der Zester Klinge*
Abrieb von 2 Bio-(Blut) Orangen – *frisch gerieben mit der Zester Klinge*
400 ml frisch gepresster (Blut) Orangensaft aus 5-8 Bio-(Blut) Orangen
frisch gepresster Saft von ½ Bio-Zitrone
50 g Pistazienkerne – *fein gerieben mit der Zester Klinge*
Plus einige grob gehackte Pistazienkerne
1 Bio-(Blut) Orange, filetiert, zum Servieren

Zucker und 150 ml Wasser in einem Topf unter Rühren sanft erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die zerstoßenen Kardamomsamen mit dem Zitronensaft in den Topf geben. Den mit der Zester Klinge frisch geriebenen Abrieb der Bio-(Blut) Orangen und deren Saft zufügen. Vom Herd nehmen, umrühren und abkühlen lassen.

Je kälter die Flüssigkeit ist, desto besser ist es für die Eismaschine. Die Flüssigkeit sieben und anschließend in der Eismaschine gefrieren oder in einen flachen, gefriergeeigneten Behälter füllen und in den Gefrierschrank stellen.

Warten, bis die Flüssigkeit am Rand des Behälters teilweise gefroren ist. Immer wieder gut durchmischen und zurück in den Gefrierschrank stellen. Mehrfach wiederholen! Die Eismasse im Gefrierschrank 2-3 Stunden durchkühlen lassen, Kugeln ausstechen und auf Sektschalen verteilen. Jeweils mit einem (Blut) Orangenfilet garnieren und mit der Zester Klinge Pistazienkerne frisch darüber reiben. Nach Belieben grob gehackte Pistazienkerne hinzufügen und servieren.

Microplane Produkte im Einsatz:

Zester Klinge

GNOCCHI IN SALBEI-BUTTER

Für 4 Personen

Zutaten für den Kartoffelteig:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
100 g Mehl evtl. mehr
¼ Muskatnuss – *fein gerieben mit der Zester Klinge*
Salz
Pfeffer

Für die Salbei-Butter:

10 Blätter Salbei
Butter
Parmesan – *frisch gerieben mit der Zester Klinge*

Die Kartoffeln waschen, halbieren und in einem Kochtopf mit Siebeinsatz dämpfen, bis sie weich sind. Etwas auskühlen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Salz, Pfeffer hinzufügen. Die Muskatnuss mit der Zester Klinge frisch reiben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Die Teigkugel in 4 Portionen teilen und jede Portion zu einer 40 cm langen Rolle formen. Mit dem Teigschaber kleine Gnocchi abstechen. Für das typische Gnocchi Muster, die Gnocchi entweder mit einer Gabel andrücken oder sie über ein Gnocchi Brett ziehen. Die Butter in einer Pfanne mit dem Salbei schmelzen und warmhalten.

Die Gnocchi in kochendem Salzwasser 2 Minuten ziehen lassen anschließend mit dem Schöpflöffel herausheben und zur geschmolzenen Butter geben.

Zum Servieren, mit der Zester Klinge frischen Parmesan fein über die Salbei-Gnocchi reiben.

Microplane Produkte im Einsatz:

Zester Klinge

#BLACK

SHEEP

I’m the black sheep,
I’m a leader
not a follower.

DIE NEUE BLACK SHEEP SERIE: STILVOLL, ELEGANT, STARK!

BLACK SHEEP SERIE

Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA

> Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse
>
> Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen.
>
> Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt

Ein absoluter Hingucker: Vom Griff über den Rahmen bis zur Klinge aus schwarzem Edelstahl.

Samtiger, angenehmer Griff für Komfort beim Reiben

Verfügt über eine PVD-Beschichtung*,

um Kratzfestigkeit zu bieten

Rutschfester Gummifuß für stabilen Halt

* PVD (Physical Vapour Deposition) ist eine Beschichtungstechnik, die durch Kondensation von Atomen/Molekülen aus Gas bzw. Dampf auf dem Edelstahl eine hauchdünne und widerstandsfähige Schutzschicht entstehen lässt.

reddot award
product design 2022

PARMESAN-KNÄCKEBROT

Zutaten für den Teig:

120 g Mehl
60 g Kürbiskerne
60 g Sesam
60 g Sonnenblumenkerne
60 g Parmesan – *frisch gerieben mit der Zester Klinge*
1 TL Salz
2 TL Zatar-Sesam oder ein Brotgewürz
Abrieb von ½ Muskatnuss – *frisch gerieben mit der Zester Klinge*
200 ml Wasser

Zutaten für die Zitronenbutter:

120 g Butter
Abrieb von 1 Bio-Zitrone – *frisch gerieben mit der Zester Klinge*
1 TL Meersalzflocken

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen. Das Wasser zugeben und zu einem Teig verrühren. Ein Backblech mit einer Lage Backpapier auslegen und den Teig mit einer Palette dünn darauf verstreichen. Keine Löcher entstehen lassen und auf einen geraden Rand achten.

Mit dem angefeuchteten Pizza Schneider die Knäckebrot Bruchstellen in den Teig schneiden. Entlang dieser Linien wird das Knäckebrot nach dem Backen gebrochen.

Das Knäckebrot 50 – 60 Minuten im Ofen backen. Auskühlen lassen und in die vorgeschnittenen Stücke brechen.

Für die Zitronenbutter, mit der Zester Klinge die Zitronenschale abreiben. 120 g zimmerwarme Butter mit dem Meersalz und dem frischen Abrieb der Bio-Zitrone vermengen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Microplane Produkte im Einsatz:

Zester Klinge, Pizza Schneider

ERFRISCHENDER MELONENSALAT

Für 4 Personen

Zutaten für den Salat:

900g Wassermelone,
Honigmelone, Galiamelone
1 Bund Pfefferminze
200 g Schafskäse
1 Gurke – *geschält mit dem Profi-Schäler*
1 Handvoll Pinienkerne
5 EL Olivenöl
Saft von ½ Bio-Limette
Abrieb von 1 Bio-Limette-
gerieben mit der feinen Klinge
Salz
Pfeffer

Die Melonen halbieren und entkernen. Schale entfernen und die Melonen in 2 cm große Würfel schneiden. Die ungraden Stücke gleich essen oder einen Melonen Smoothie daraus herstellen.

Die Gurke mit dem Profi- Schäler schälen und dann ebenfalls zu Würfeln schneiden, wie auch den Schafskäse. Die Pfefferminze abwaschen, die Blätter abzupfen und zum Salat geben. Pinienkerne in einer Pfanne fettfrei anrösten, abkühlen lassen und ebenso in die Schüssel geben. Limetten mit der feinen Klinge frisch über den Salat zesten.

Für die Marinade, Olivenöl, Limettensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer, abschmecken. Den Melonensalat vorsichtig vermengen. Vor dem Servieren, den Salat gut kühlen.

Microplane Produkte im Einsatz:

Feine Klinge, Profi-Schäler

SCHOKOLADEN-MARONEN TARTE

10 Stücke bei einer 26 cm Ø Tarteform mit Hebeboden

Zutaten für den Mürbeteig:

350 g Mehl
150 g Zucker
100 g sehr kalte Butter
½ Tonkabohne – *frisch gerieben mit der Zester Klinge*

Zutaten für die Füllung:

500 g/1 Dose Maronenpüree
100 g Zucker
200 ml Milch
100 g Mascarpone
200 g Zartbitterschokolade – *grob gerieben mit der Groben Klinge*

Zutaten für die Garnierung:

50 g Zartbitterschokolade – *frisch gerieben mit der 2-Wege-Schneide*
Kerne von 1 Granatapfel

Microplane Produkte im Einsatz:

Zester Klinge, Grobe Klinge, 2-Wege-Schneide

Zubereitung Mürbeteig:

Mehl, Zucker, sehr kalte Butter und Tonkabohne, zu einem bröseligen Teig verarbeiten. 1 – 2 EL kaltes Wasser zugeben, damit er gut zusammenhält. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ca. 30 – 40 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung Füllung:

Für die Füllung das Maronenpüree erwärmen, den Zucker und die Milch unterrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die mit der Groben Klinge frisch geriebenen Schokoladenraspeln hinzufügen und zum Schmelzen bringen. Die Füllung abkühlen lassen und dann den Mascarpone unterrühren.

Den Backofen auf 170° C vorheizen und eine 26 cm Ø Tarteform mit Hebeboden einfetten und mit Mehl bestäuben. Den gekühlten Mürbeteig ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Die Tarte nochmals ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Form aus dem Kühlschrank nehmen und mit der abgekühlten Schokoladen-Maronen Füllung befüllen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

Mit der 2-Wege-Schneide 50 g Schokolade frisch reiben und am Rand der Tarte verteilen. Die Granatapfelkerne aus der Schale lösen und ebenso am Rand der Tarte verteilen. Einen Teil der Granatapfelkerne separat servieren.

MASTER SERIE

Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA

- Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse
- Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen
- Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt

Eleganter Walnussholzgriff, aus Kentucky USA

Stylischer, stabiler Rahmen

Rutschfester Gummifuß für stabilen Halt

reddot award 2017
winner

SALAT MIT GRANNY-SMITH ÄPFELN & WALNÜSSEN

Für 2-4 Personen

Zutaten für den Salat:

250 g Babyspinat
250 g Rucola
2 Granny Smith Äpfel – *mit dem V- Hobel in Scheiben gehobelt*
1 Handvoll Walnüsse

Zutaten für das Zitronen-Dressing:

Saft von 1 Bio-Zitrone
1 EL Apfelessig
Abrieb von 1 Bio-Zitrone – *mit der Feinen Klinge fein gerieben*
Salz
Pfeffer– *mit der Gewürzmühle frisch gemahlen*
3 EL Olivenöl
3 EL süße Sahne

In einer Schüssel Zitronensaft, Schale von 1 Bio-Zitrone, Apfelessig, Pfeffer und Salz verrühren. Abschmecken. Olivenöl und süße Sahne kräftig unterschlagen. Abschmecken und eventuell eine Prise Zucker hinzufügen. Kühl stellen.

Die Walnüsse in einer Pfanne anrösten. Zur Seite stellen. Den Salat sogfältig waschen, anschließend schleudern oder trocken tupfen und von zu dicken Stielen befreien. Die Äpfel ebenfalls waschen. Salat in eine Schüssel legen und die Äpfel mit dem verstellbaren V-Hobel in Scheiben zum Salat hobeln.

Auf Kerne aus dem Kerngehäuse achten und diese entfernen. Salat-Dressing über dem Salat verteilen und vorsichtig vermischen. Apfelscheiben sollten nicht brechen! Mit den gerösteten Walnusskernen bestreuen und sofort servieren.

Microplane Produkte im Einsatz:

Verstellbarer V-Hobel mit Julienneklingeneinsatz, Feine Klinge, Gewürzmühle

GOURMET SERIE

Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA

> Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse
>
> Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen.
>
> Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt

Ergonomischer soft-touch Griff für maximalen Komfort

Rutschfester Gummifuß für Stabilität

KAROTTENSALAT MIT GRAPEFRUIT UND DATTELN

Für 4 Personen

Zutaten:

10 bunte Karotten - *mit dem Profi- Schäler geschält & anschließend mit der der Feinen Julienneklinge reiben*
2 Grapefruits
10 Datteln

Zutaten für das Dressing:

Abrieb von 1 Bio-Zitrone - *mit der Zester Klinge gerieben*
Saft von 1 Bio-Zitrone
Saft von 1 Bio-Limette
4 EL Olivenöl
1 EL Ahornsirup
Salz
Pfeffer
Senf-Kresse

Die Karotten mit dem Profi- Schäler schälen und anschließend mit der Feinen Julienneklinge in feine, dünne Streifen reiben. Die Grapefruits filetieren. Saft auffangen. Die Datteln in feine Streifen schneiden. Alles in einer Schale locker vermengen.

Für das Dressing, den Grapefruitsaft mit den anderen Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Die Kresse erst kurz vor dem Servieren darüberstreuen.

Microplane Produkte im Einsatz:

Profi- Schäler, Fine Julienneklinge, Zester Klinge

PROFESSIONAL SERIE

Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA

> Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse
>
> Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen.
>
> Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt

Komplett gefertigt aus hochwertigem Edelstahl

Ergonomischer Griff für hohen Komfort beim Reiben

Rutschfester Gummifuß für Stabilität

KOKOS-CHEESECAKE OHNE BACKEN

Längliche Tarteform (ca. 12 x 34 cm)

Zutaten für den Boden:

100 g Butterkekse
50 g frische Kokosnuss – *frisch gerieben mit der Groben Klinge*
80 g flüssige Butter

Zutaten für die Füllung:

5 Blatt Gelatine
300 g Frischkäse
100 g Schmand
1 kleine Dose Kokosmilch
Abrieb von 1 Bio-Zitrone – *frisch gerieben mit der Groben Klinge*

Zutaten für das Topping:

300 g Blaubeeren
1 Handvoll Granatapfelkerne
100 g Pistazienkerne – *grob gehackt & einige frisch gerieben mit der Groben Klinge*
Kokosnuss zum Garnieren – *frisch gerieben mit der Groben Klinge*

Microplane Produkte im Einsatz:

Grobe Klinge

Die Hälfte der Blaubeeren mit 50 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die weichen Blaubeeren über einem Sieb abtropfen lassen. Den Saft auffangen, restliche Beeren ausdrücken und abkühlen lassen. Beerenschalen weggeben (oder fürs Müsli aufheben).

Für den Cheesecake-Boden die Kekse im Food Prozessor fein hacken. 50 g Kokosnuss – mit der Groben Klinge reiben und hinzufügen, mit der flüssigen Butter vermengen und in eine längliche Tarteform (ca. 12 x 34 cm) mit Hebeboden geben. Mit einem Esslöffel oder den Händen festdrücken. In den Kühlschrank stellen, damit der Boden fest wird.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser 5–10 Minuten einweichen. Den Frischkäse mit Schmand und der Kokosmilch in einer großen Schüssel cremig rühren. Schale einer Bio-Zitrone mit der Groben Klinge dazu reiben und alles gut verrühren.

Die Gelatine ausdrücken, in einen Topf geben und vorsichtig erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Temperaturausgleich machen, einige Esslöffel der Frischcrememasse zur warmen Gelatine geben und verrühren und erst anschließend die ganze Gelatine zur Frischcremefüllung geben. Füllung auf den Keksboden geben und zum fest werden für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Tarte mit dem Hebeboden aus der Form lösen und auf eine Platte gleiten lassen. Kurz vor dem Servieren, den Blaubeersaft mit einigen frischen Blaubeeren, Granatapfelkernen, Pistazienkernen und der frisch geriebenen Kokosnuss über den Cheesecake streuen.

SPECIALTY SERIE

Turmreibe

Verstellerbarer V-Hobel
mit Julienneklingen-Einsatz

Gewürzmühle

Die Specialty Series bietet praktische Küchenwerkzeuge, die die Zubereitung von Speisen erleichtern und zu einem köstlichen kulinarischen Erlebnis beitragen!
Jedes einzelne Werkzeug ist:

- Funktional und einfach zu benutzen.
- Bietet extrem scharfe Klingen.
- Ermöglicht effizientes Reiben, Schneiden und Garnieren von vielen Speisen & Getränken.

Chili Mühle

Profi – Schäler

Schüsselreibe – Sehr Grobe Klinge

Pizza- Schneider

Schutzhandschuh

ROTE BETE FLAMMKUCHEN

Für 4 Personen

Zutaten für den Teig:

400 g Mehl
2 TL Salz
2 EL Olivenöl
240 ml Wasser

Zutaten für den Belag:

200 g Frischkäse (Ziegen- oder Schafsfrischkäse)
4 EL Milch
4 große vorgegarte Rote Bete – *mit dem V-Hobel in Scheiben gehobelt*
2 rote Zwiebeln – *mit dem V-Hobel in Scheiben gehobelt*
2 große Äpfel – *mit der Julienneklinge des V-Hobels in Stifte geschnitten*
Thymianblätter
Salz
Pfeffer

Für den Teig Mehl, Salz, Olivenöl und Wasser vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. In 4 Kugeln teilen und abgedeckt ruhen lassen. Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Den Frischkäse mit der Milch glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln schälen. Die Rote Bete und die Zwiebeln mit dem V-Hobel zu feinen Scheiben hobeln, zur Seite stellen. Die Äpfel mit der Julienneklinge des V-Hobels in Stifte schneiden und ebenfalls zur Seite stellen.

Teigkugeln auf einer leicht bemehlten Fläche zu ovalen Böden auswellen und auf jedes Backblech zwei Teigböden legen. Mit Frischkäse bestreichen, den Rand 2 cm frei lassen. Nun die Rote Bete und die Zwiebelscheiben gleichmäßig auf alle Böden verteilen. Zum Schluss die Apfelstifte darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Mit frischem Thymian bestreuen.

Microplane Produkte im Einsatz:

Verstellbarer V-Hobel mit Julienneklingeneinsatz

KLINGEN VIELFALT

Die Microplane® - Reiben bieten eine umfangreiche Auswahl an verschiedenen premium Klingenausführungen für Profi- und Hobbyköche. Die Klingen variieren von ganz fein bis sehr grob und erfüllen jeden Reibwunsch. Jede Klingenausführung kann für viele verschiedene Lebensmittel genutzt werden. Je nach Art der Klinge ändert sich die Textur und das Aroma der geriebenen Lebensmittel. Manch einer bevorzugt fein geriebenen Käse, ein anderer eher grob geriebenen. Es ist reine Geschmackssache.

Egal was zubereitet wird, es gibt stets eine Microplane®- Klinge zur Auswahl, die das gewünschte Reibergebnis ermöglicht und das Reiben mühelos, effizient und zum reinen Vergnügen macht!

Gewürzklinge

Die Gewürzreibe ist die feinste Klinge aus unserem Sortiment, mit der man harte Gewürze in feinsten Puder verwandeln kann.

Lebensmittel & Gerichte

- Besonders geeignet, um Muskatnüsse, Zimt, Sternanis, Tonkabohnen oder Schokolade ganz fein zu reiben
- Ideal, um Desserts, Getränke wie heiße Schokolade oder spritzige Cocktails zu garnieren
- Fein geriebene Muskatnuss veredelt Kartoffelpüree, Suppen oder Soßen

Zester Klinge

Unsere berühmte Zesterklinge reibt sehr fein und kreiert ein weiches, sehr luftiges Reibergebnis. Die Klinge ist ideal geeignet für alle Lebensmittel, die man ganz fein reiben möchte.

Lebensmittel & Gerichte

- Reiben von Zitrusschalen, um frische Salatsoßen, Zitronen-Crème Brulée, hausgemachte Kuchen oder Kekse mit natürlichen Aromen zu verfeinern
- Parmesan reiben, frisch über Spaghetti Bolognese, Risotto oder Caesar- Salat

Sternenklinge

Die Sternenklinge ist ideal, um eine schneeflockenähnliche, pudrige Textur herzustellen. Das Reibergebnis ist sehr fein und fluffig.

Lebensmittel & Gerichte

- Frisch geriebener, pudriger Parmesan für Vorspeisen, Salate, Suppen, Pasta, Risotto und für viele leckere Soßen
- Ingwer ganz fein reiben für asiatische Gerichte oder um einen Tee frisch aufzubrühen
- Schokolade oder Zimt in Desserts oder Getränke reiben, um diese zu verfeinern

Feine Klinge

Die feine Klinge erschafft eine sehr zarte und feine Textur der geriebenen Lebensmittel. Durch das extrem feine und reichhaltige Aroma können Sie den Geschmack auf dem Gericht und auf den Geschmacksknospen intensivieren. Lebensmittel, die mehr Feuchtigkeit enthalten, wie Ingwer, Knoblauch oder Chili bekommen eine Püree- artige Textur.

Lebensmittel & Gerichte

- Ideal für den Abrieb von Zitrusfrüchten, ohne an die Bitterstoffe zu gelangen beim Backen
- Fein geriebener Knoblauch oder Chili für herzhafte Gerichte und Dressings
- Auch geeignet für harte Gewürze, wie Muskatnuss, Zimt, Tonkabohnen oder auch Schokolade zum Verfeinern von Nachtischen, Getränken oder auch herzhaften Gerichten

Grobe Klinge

Mit der groben Klinge reibt man feine Streifen, die geringfügig gröber sind, als die der feinen Klinge.

Lebensmittel & Gerichte

- Parmesan oder alten Pecorino reiben, um zum Beispiel Minestrone zu würzen
- Ideal anwendbar für eine große Auswahl von Früchten und Gemüse, wie Birnen, Äpfel, Kokosnuss, Nüsse, Karotten oder Ingwer
- Schalotten, Zwiebeln, Knoblauch oder Ingwer so fein reiben, um Aromen beim Kochen hinzuzufügen
- Ingwer reiben, um Suppen oder asiatische Gerichte zu würzen oder auch um frischen Ingwer-Tee zu zaubern
- Baby Brei aus Möhren oder Äpfeln zubereiten

Feine Julienneklinge

Die Feine Julienneklinge kreiert geriebene Streifen, die ein wenig breiter, jedoch feiner und dünner sind, als die klassischen Julienne-Streifen. Jedoch ist das Reibergebnis nicht so breit, wie das der extra groben Klinge. Die Klinge ist ideal für viele Gemüsesorten.

Lebensmittel & Gerichte

- Mühelos feine Juliennestreifen für einen leckeren Karottensalat schneiden
- Ideal auch für Gemüse wie rote Beete, Zucchinis und Radieschen für frische Salate oder WOK Gerichte
- Kartoffeln und Zucchinistreifen für Röstis schneiden
- Parmesan in feinen Streifen über Pastagerichte reiben
- Frischen Apfel oder Birne für Porridge oder Müsli schneiden

2-Wege Schneide

Mit der 2-Wege Schneide kann man mühelos vor und zurück reiben. Das Reibergebnis sind feine, etwas breitere Streifen, ähnlich wie bei der großen Raspel, nur zarter und dünner.

Lebensmittel & Gerichte

- Für alle Lebensmittel geeignet, die eine etwas stärkere Textur brauchen, wie Zucchini, Hartkäse oder Kohl
- Hart- und Weichkäse reiben für Omeletts, Soufflés, Gratins und andere kulinarische Höhepunkte
- Zwiebeln und Kartoffeln reiben, für Rösti
- Schokolade reiben für Desserts
- Karotten oder Radieschen reiben für vitaminreiche Salate

Große Raspel

Zaubern Sie anmutige Dekorationen auf Ihre Gerichte und kreieren Sie wunderschön angerichtete Speisen. Das Reibergebnis der Großen Raspel sind breite, flache Späne. Sie sehen nicht nur schön aus, sondern erzeugen durch ihre Textur auch einen individuellen und sehr intensiven Geschmack.

Lebensmittel & Gerichte

- Vorspeisen wie Carpaccio, Salate oder Panini mit Käsespänen verzieren
- Dünne Knoblauchspäne für herzhafte Gerichte reiben
- Schokolade auf Torten, Kuchen oder Desserts garnieren

Sehr Grobe Klinge

Die sehr grobe Klinge kreiert längliche Stifte, ähnlich wie Julienne Streifen, nur etwas breiter und dicker. Wenn man den Geschmack eines Lebensmittels hervorheben möchte, ist diese Klinge ideal.

Lebensmittel & Gerichte

- Reiben von Hart- und Weichkäse für Salate, Tacos oder Pizza
- Kohl reiben für Krautsalat
- Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Zucchinis und vieles mehr reiben für Aufläufe, Omeletts und Eintöpfe
- Beim Backen kalte Butter in den Teig reiben
- Desserts mit Schokolade oder frisch geriebener Kokosnuss garnieren

XL-Grobe Klinge

Die XL-grobe Klinge kreiert breite Stifte aus Lebensmitteln und ist gut geeignet, um den Geschmack eines einzelnen Lebensmittels hervorzuheben oder um größere Mengen zu reiben.

Lebensmittel & Gerichte

- Ideal, um Lebensmittel mit einer größeren Oberfläche wie Zucchinis, Kartoffeln, Kohl und vieles mehr zu reiben
- Kürbissuppe mit frisch geriebenem Kürbis zaubern
- Gulasch im Nu mit geriebenen Karotten im Geschmack intensivieren
- Weichen Käse über Kartoffel- oder Gemüseaufläufe reiben

Profi- Gemüsehobelklinge

Mit dem Hobel Gurken, Radieschen, Zucchinis, Kartoffeln, Zwiebeln, Äpfel, Salami und viele andere Lebensmittel in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden.

Lebensmittel & Gerichte

- Dünne Gurkenscheiben hobeln für einen erfrischenden Gurkensalat oder leckere gehobelte Radieschen als besondere Geschmacksnote
- Geschmackvolle Salamischeiben oder andere leckere Zutaten für Pizza hobeln
- Cocktailgarnierungen, aromatisches Wasser, Nachtische und vieles mehr mit Scheiben von Gurken, Orangen, Zitronen, Limetten verfeinern

Juliennehobelklinge

Der Juliennehobel schneidet Lebensmittel präzise in lange, dünne Streifen.

Lebensmittel & Gerichte

- Karotten, Kohl und Äpfel in dünne Juliennestreifen schneiden, um zum Beispiel einen Cole Slaw zu kreieren
- Süßkartoffeln, Zucchinis, Karotten und vieles mehr für asiatische Gerichte in Juliennestreifen verwandeln
- Rote Beete und Gurken in schmale Streifen zaubern für einen vitaminreichen Salat

PFLEGE & HANDHABUNG

SPÜLMASCHINENGEEIGNET

Alle Microplane Reiben sind Spülmaschinen geeignet.*

Um eine maximale Langlebigkeit der Klingen zu garantieren, empfehlen wir Handwäsche anstelle von Spülmaschine.

Bitte beachten Sie, dass die Schutzhüllen der Reiben nicht Spülmaschinen geeignet sind. Bitte reinigen Sie diese immer mit der Hand.

** Mit Ausnahme unserer Master Serie mit den Walnussholzgriffen, diese bitte mit der Hand abwaschen aber nicht einweichen.*

MÜHELOSES REIBEN OHNE KRAFTAUF-WAND

Durch die Schärfe der Klingen gleiten die Lebensmittel ohne jeglichen Druck mühelos über die Reibfläche und liefern somit immer das perfekte Reibergebnis. Die scharfen Schneidkanten garantieren, dass die Lebensmittel präzise geschnitten und nicht zerrissen oder zerquetscht werden und keine Lebensmittel an den Klingen kleben bleiben.

Es ist nicht notwendig beim Reiben Druck auszuüben, somit ist das Reiben leicht und einfach und macht Spaß. Die Gefahr durch zu viel Druck abzurutschen und sich zu verletzen ist deshalb sehr gering.

FLEXIBEL UND SICHER EINSETZBAR

Jede unserer Reiben ist mit einem rutschfesten Gummifuß ausgestattet. Dadurch kann man beim Verarbeiten der Lebensmittel die Reibe schräg halten und sie stabil auf und in Schalen oder Töpfen, sowie auf verschiedenen Oberflächen benutzen.

Der Gummifuß garantiert Komfort und eine bessere Stabilität beim Reiben.

SICHERE AUFBEWAHRUNG

Jedes Microplane Produkt ist mit einer Schutzhülle ausgestattet. Achten Sie immer darauf, die Schutzhülle über die Klingen zu platzieren, wenn die Reiben nicht verwendet werden.

So sind die Finger vor den scharfen Klingen geschützt, wenn Sie in die Schublade oder den Schrank greifen, um die Reibe herauszunehmen.

Mit der Schutzhülle ist außerdem gewährleistet, dass die Klingen scharf bleiben, weil der Kontakt mit anderen Küchenutensilien minimiert wird.

REINIGUNG LEICHT GEMACHT

Gleich nach dem Reiben mögliche Reste des geriebenen Lebensmittels auf einem Brett oder der Arbeitsfläche abklopfen.

Dann die Klinge unter fließendem Wasser abspülen und trocknen lassen.

Dies hilft zu vermeiden, dass Lebensmittel an der Klinge kleben bleiben und fest trocknen und sie sich somit schwieriger reinigen lässt.