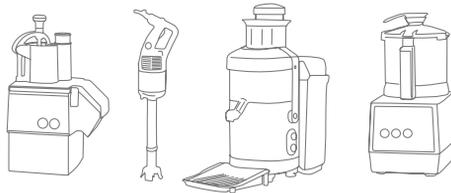


# robot coupe®



Lösungen für eine gesunde Ernährung



# Vorwort

Dieses Büchlein richtet sich an alle, die sich mit der Ernährung im Gesundheitswesen befassen und auf der Suche nach Ideen sind, um Menschen in Pflegeeinrichtungen oder Kindern in Kitas ausgewogene und schmackhafte Gerichte anbieten zu können.

Hier finden Sie Rezepte für herzhaftere und süße Gerichte, die sich bestens für die Zubereitung in pürierter Form oder als Fingerfood eignen.

Es handelt sich hier lediglich um eine Auswahl und die Möglichkeiten gehen natürlich weit darüber hinaus!

Wenden Sie sich an uns, wenn Sie mehr darüber erfahren möchten.

Wir wünschen eine angenehme Lektüre!

## Aufbau einer Rezeptseite:

**Unverarbeitete Nahrungsmittel**

**Nährwert des Gerichts**

**Verschiedene Konsistenzen**

**Verwendete Robot-Coupe-Geräte**

**Zubereitung**

**Tipp vom Chef**

**Nährstoffe**

Nährwert pro Person	
Energie 154 kJ (37 kcal)	Fett 2,2 g
Eiweiß 1,3 g	Kohlenhydrate 3,6 g
Kalzium 343 mg	Vitamin C 27 mg

**Zutaten**  
Für 20 Personen  
• 800 g Rotkohl  
• 100 g Sellerie  
• 100 ml Vinaigrette  
• 100 ml Gemüsebrühe  
Für die Zubereitung ein Fingerfood- oder Geliebter mit Naturjoghurt und Käse

**Zubereitung**

- Rotkohl in Stücke schneiden und in die Schüssel geben.
- Mit dem Mörmerschäler zerkleinern.
- Den Blei\* eine bis einhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Mörmel drehen.
- Gemüsebrühe und Vinaigrette durch den Deckel hinzugeben.
- Abschmecken und ggf. nachwürzen.
- Als Köbchen oder in Schalen oder Gläsern anrichten.
- Mit dem Blei\* genauso vorgehen und etwas Senf hinzufügen.
- Für die Zubereitung ein Fingerfood-Sekometer mit Naturjoghurt und Käse hinzufügen. Zu Scheiben formen und abkühlen lassen. Schneiden und anrichten.

**Tipp vom Chef**

\*Bleie sind nach Angaben des Herstellers.

**Tipps vom Chef**

Das Sellerie kann die Vinaigrette durch Mayonnaise ersetzt werden, um Sellerie ein Fettalkohol zu machen.

**FAKTBETE BOTT**

# Inhalt

02	Einführung: Eine neue ausgewogene Ernährung .....
08	<b>Herzhafte Gerichte</b>
08	Frische geraspelte Möhren.....
10	Rote Bete mit Vinaigrette & Feldsalat.....
12	Rotkohl-Sellerie-Vitaminkost.....
14	Tomaten-Gurken-Variation.....
16	Blumenkohl-Romanesco-Suppe.....
18	Kürbiscremesuppe.....
20	Bœuf Bourguignon.....
22	Hühnerbrust mit Makkaroni.....
24	Putenragout mit Ratatouille.....
26	Rindersteaks mit Kartoffelgratin.....
28	Fischfilet mit Radieschenocken.....
30	Dampfgararter Lachs in Buttersauce mit Rosenkohl und Schinkenwürfeln.....
32	Ziegenweickäse mit Weißbrot und Salat.....
34	Baguette.....
36	<b>Süße Gerichte</b>
36	Rosige-Wangen-Saft.....
38	Tropensaft.....
40	Grüner Vitaminsaft.....
42	Tarte Tatin.....
44	Birnen-Mandel-Soufflé.....
46	Schoko-Croissant.....
48	Obstsalat.....
50	Rohapfelmus.....
52	<b>Robot-Coupe-Geräte</b> .....
	Blixer® / Entsafter / Stabmixer / Gemüseschneidemaschinen

# Die Lösungen für eine gesunde Ernährung

## Die Ausgangssituation

Mit dem Anstieg der Lebenserwartung nimmt auch die Zahl der an Ernährungsstörungen leidenden Menschen erheblich zu.

### Dysphagie

**Kau- und Schluckstörungen erfordern je nach Gast eine spezielle Kostform.**



### Mangelernährung

**Fast 50 % der Neubewohner in Seniorenheimen leiden bereits an Mangelernährung.**

## Freude am Essen

Die Ernährung steht im Zentrum einer Strategie des „Gesunden Alterns“.

Für die Gesundheit älterer Menschen spielt sie eine entscheidende Rolle und ist sozusagen der erste Behandlungsschritt.

Die Nahrungsaufnahme muss den Bedürfnissen alternder Menschen entsprechen. Mit über 70 Jahren braucht ein Mensch aufgrund einer geringeren Stoffwechselleistung 20 % mehr Energiezufuhr als mit 30 Jahren.

### **Ganz besonders zu achten ist auf:**

- Schmackhafte und appetitliche Zubereitung der Gerichte auf allen Konsistenzstufen.
- Sorgfältiges Anrichten durch das Personal im Küchen- und Pflegebereich.

Das Ernährungsziel bei alten Menschen ist die Vermeidung von Mangelernährung.

# Konsistenzstufen

Pflegen Sie Ihre Patienten mit schmackhaften passierten Gerichten.

Damit alle Bewohner das gleiche Essen serviert bekommen, sollte die Darreichungsform der pürierten Gerichte der normaler Gerichte möglichst ähnlich sein.

**Passen Sie die Konsistenzstufe an das Krankheitsbild des Bewohners an:**

**NORMAL • GROB GEHACKT • FEIN GEHACKT • PASSIERT**

## Die Bedeutung des Frühstücks

**Das Frühstück darf nicht vernachlässigt werden:**

Es ermöglicht dem Körper nach dem Schlafen wieder Energie aufzunehmen.

Achten Sie darauf, dass nach dem Abendessen nicht mehr als 12 Stunden ohne Nahrungsaufnahme vergehen.



**NORMALKOST**



**PASSIERTE  
KOST**

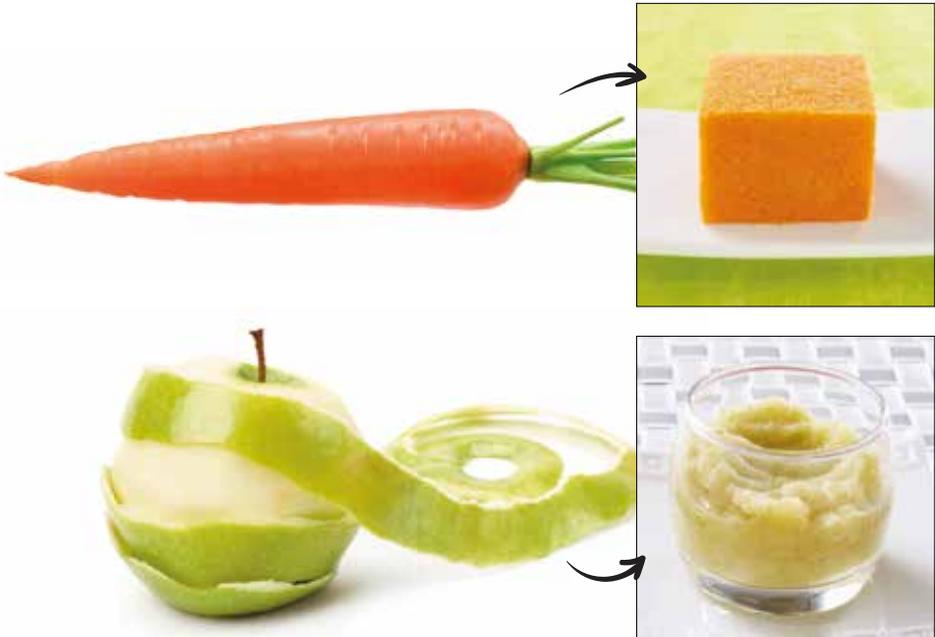
# Die Bedeutung von rohem Obst und Gemüse

**Besonders wichtig ist, dass ältere Menschen weiterhin Obst und Gemüse zu sich nehmen:**

- Es liefert zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe, die für den Stoffwechsel unerlässlich sind.
- Es ist reich an Ballaststoffen, was Darmproblemen vorbeugt, und an Pigmenten, die die Zellalterung verlangsamen.
- Außerdem enthält es viel Wasser, was zur Deckung des Flüssigkeitsbedarfs älterer Menschen beiträgt, die ja bekanntlich oft an Dehydration leiden.

Durch den Verzehr von rohem Obst und Gemüse werden Vitamine und Mikronährstoffe bewahrt, was ihnen ihre hohe Nährstoffqualität verleiht.

Darüber hinaus ist sein Geschmack ein Orientierungspunkt für alte Menschen, die solche Nahrungsmittel ihr ganzes Leben lang zu sich genommen haben. Rohe Möhren oder Äpfel, ob püriert oder als Saft, einen unvergleichlichen Geschmack!



# Fingerfood zur Unterstützung von Menschen mit neurodegenerativen Erkrankungen

## MERKMALE

**Fingerfood** ist eine normale ausgewogene pürierte Kost, deren Form und Konsistenz es ermöglichen, als Häppchen mit den Fingern verzehrt zu werden.



## ZIELE

Bei einer Ernährung mit **Fingerfood** kann das Besteck weggelassen werden. Das vereinfacht die Nahrungsaufnahme und die Patienten bleiben weitgehend autonom. Damit soll es pflegebedürftigen Menschen, denen es schwerfällt, mit Messer und Gabel zu essen, erleichtert werden, weiterhin autonom zu sein und mit den Fingern zu essen.

In manchen Fällen können an neurodegenerativen Erkrankungen leidende Patienten sich nur schwer konzentrieren und nicht lange bei Tisch bleiben, was den normalen Ablauf der Mahlzeit beeinträchtigt.

Ein weiteres Ziel ist es, den Bewohnern die Freude am Essen zurückzugeben und ihnen die gleichen Gerichte wie den anderen Gästen anzubieten.

## BEDEUTUNG

Von entscheidender Bedeutung ist eine ausgewogene Ernährung, mit der Dehydration vermieden wird.

# Typischer Tagesplan einer Altenpflegeeinrichtung

## FRÜHSTÜCK

Seite 34 **Baguette**

Seite 38 **Tropensaft**

Seite 50 **Rohapfelmus**

NORMALKOST

PASSIERTE KOST



## MITTAGESSEN

VORSPEISE **Frische  
geraspelte  
Möhren**  
Seite 08

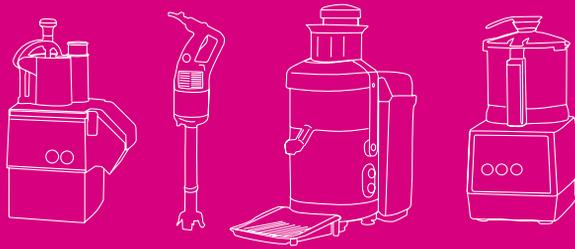
MAIN **Putenragout mit  
Ratatouille**  
Seite 24

DESSERT **Tarte Tatin**  
Seite 42

NORMALKOST

PASSIERTE KOST





## ZWISCHENMAHLZEIT

Seite 46 **Schoko-Croissant**

Seite 36 **Rosige-  
Wangen-Saft**

NORMALKOST

PASSIERTE KOST



## ABENDESSEN

VORSPEISE **Blumenkohl-  
Romanesco-  
Suppe**  
Seite 16

MAIN **Fischfilet mit  
Radieschen-  
nocken**  
Seite 28

DESSERT **Obstsalat**  
Seite 48

NORMALKOST

PASSIERTE KOST



# Frische geraspelte Möhren



## Zutaten

Für 20 Personen

- 1,6 kg Möhren
  - 60 ml Orangensaft oder Gemüsebrühe
  - 100 ml Vinaigrette
- Für die Zubereitung als Fingerfood:
- Geliermittel mit Natriumalginat und Kalzium\*

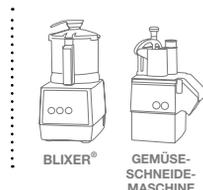
## Zubereitung

- Die rohen Möhren in Stücke schneiden und in die Schüssel geben.
- Die Möhren mit dem Momentschalter zerkleinern.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Den Orangensaft bzw. die Gemüsebrühe und die Vinaigrette durch den Deckel hinzugeben.
- Abschmecken und ggf. nachwürzen.
- Als Nocken oder in Schalen oder Gläsern anrichten.
- Für die Zubereitung als Fingerfood Geliermittel mit Natriumalginat und Kalzium hinzufügen. Zu Scheiben formen und abkühlen lassen. Schneiden und anrichten.

\* Menge nach Angaben des Herstellers



Die Vinaigrette erst am Schluss hinzufügen, um eine besonders cremige Konsistenz zu erhalten.



# Nährstoffe Nährwert pro Person

• **Energie**  
194 Kj (46 Kcal)

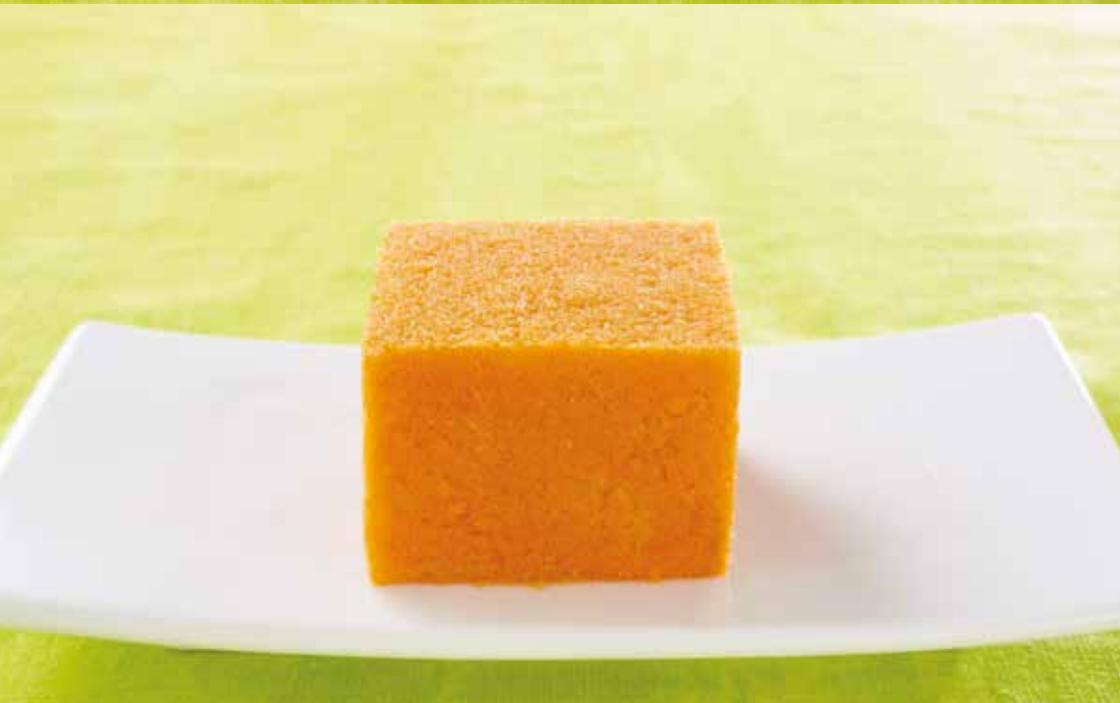
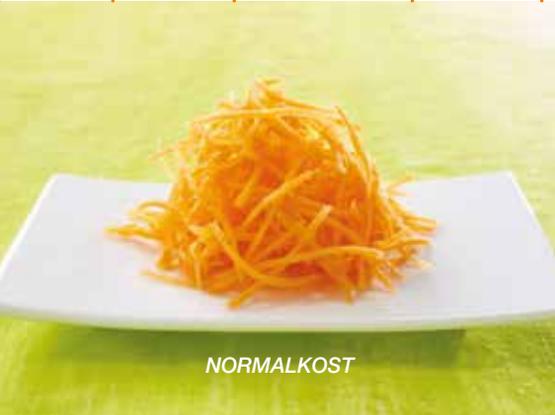
• **Fett**  
2,3 g

• **Kalzium**  
25,5 mg

• **Eiweiß**  
0,7 g

• **Kohlenhydrate**  
5,6 g

• **Vitamin C**  
4,5 mg



# Rote Bete mit Vinaigrette & Feldsalat

Reich an Eiweiß, Kalzium und Vitamin D

## Zutaten

Für 20 Personen

### 1. SCHICHT

- 600 g gekochte Rote Bete
- 6 hartgekochte Eier
- 150 g Schmelzkäse
- 40 g Brot
- 80 ml Vinaigrette

### 2. SCHICHT

- 300 g Feldsalat
- 200 ml Milch halbfett
- 100 g Schmelzkäse
- 100 g Brot
- 100 ml Vinaigrette

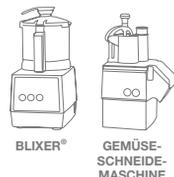


## Zubereitung

- Die gekochte Rote Bete, die hartgekochten Eier, den Schmelzkäse und das Brot in den Blixer® geben.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Die Vinaigrette durch den Deckel hinzugeben. Abschmecken und ggf. nachwürzen.
- Mit einem Spritzbeutel in Gläser füllen.
- Den Feldsalat, die Milch, das Brot und den Schmelzkäse in das Gerät geben.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Die Vinaigrette durch den Deckel hinzugeben. Abschmecken und ggf. nachwürzen.



Bei diesem Gericht bieten Sie passierten Salat an, was bei der Ernährung mit passierter Kost eher selten vorkommt.



# Nährstoffe Nährwert pro Person

• **Energie**  
449 Kj (107 Kcal)

• **Fett**  
6,1 g

• **Kalzium**  
157 mg

• **Eiweiß**  
5,3 g

• **Kohlenhydrate**  
7,8 g



*NORMALKOST*



*PASSIERTE KOST*

# Rotkohl-Sellerie-Vitaminkost



## Zutaten

### Für 20 Personen

- 800 g Rotkohl
- 800 g Sellerie
- 100 ml Vinaigrette
- 60 ml Gemüsebrühe

Für die Zubereitung als Fingerfood:

- Geliermittel mit Natriumalginat und Kalzium\*

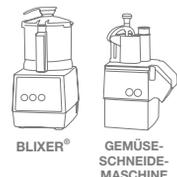
## Zubereitung

- Rotkohl in Stücke schneiden und in die Schüssel geben.
- Mit dem Momentschalter zerkleinern.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Gemüsebrühe und Vinaigrette durch den Deckel hinzugeben.
- Abschmecken und ggf. nachwürzen.
- Als Nocken oder in Schalen oder Gläsern anrichten.
- Mit dem Sellerie genauso vorgehen und etwas Senf hinzufügen.
- Für die Zubereitung als Fingerfood Geliermittel mit Natriumalginat und Kalzium hinzufügen. Zu Scheiben formen und abkühlen lassen. Schneiden und anrichten.

\* Menge nach Angaben des Herstellers



Beim Sellerie kann die Vinaigrette durch Mayonnaise ersetzt werden, um Sellerie mit Remouladensauce zuzubereiten.



# Nährstoffe

Nährwert pro Person

- **Energie**

154 Kj (37 Kcal)

- **Fett**

2,3 g

- **Kalzium**

34,5 mg

- **Eiweiß**

1,3 g

- **Kohlenhydrate**

2,6 g

- **Vitamin C**

27 mg



*NORMALKOST*



*FINGERFOOD*



*PASSIERTE KOST*

# Tomaten-Gurken-Variation



## Zutaten

### Für 20 Personen

- 1,2 kg Salatgurken
- 600 g Tomaten
- 60 g Schalotten
- 100 ml Vinaigrette
- 80 ml Gemüsebrühe

### Passierte Kost

- Bindemittel

### Für die Zubereitung als Fingerfood:

- Geliermittel mit Natriumalginat und Kalzium\*

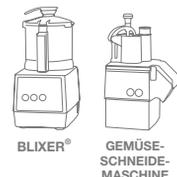
## Zubereitung

- Die Tomaten vierteln und mit den Schalotten in die Schüssel geben.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Das Bindemittel hinzufügen.
- Die Gemüsebrühe und die Vinaigrette durch den Deckel hinzugeben.
- Abschmecken und ggf. nachwürzen.
- Mit dem Spritzbeutel in Glasschälchen anrichten.
- Zunächst mit 600 g geschälten und dann mit 600 g ungeschälten Gurken genauso vorgehen.
- In mehreren Schichten in Glasschälchen füllen.
- Für die Zubereitung als Fingerfood Geliermittel mit Natriumalginat und Kalzium hinzufügen. Zu Scheiben formen und abkühlen lassen. Schneiden und anrichten.

\* Menge nach Angaben des Herstellers



Sie können statt Maisstärke, Weißbrot als Bindemittel verwenden und damit den Nährwert und den Geschmack verstärken.



# Nährstoffe Nährwert pro Person

• **Energie**  
149 Kj (35 Kcal)

• **Fett**  
2,6 g

• **Kalzium**  
12 mg

• **Eiweiß**  
0,7 g

• **Kohlenhydrate**  
2,3 g

• **Vitamin C**  
7 mg



NORMALKOST



FINGERFOOD



PASSIERTE KOST

# Blumenkohl- Romanesco-Suppe



## Zutaten

### Für 20 Personen

- 2 Köpfe Blumenkohl
- 2 Köpfe Romanesco
- 4 in Scheiben geschnittene Zwiebeln
- 10 Knoblauchzehen
- 2 l heller Geflügelfond
- Butter
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung

- Den Blumenkohl und den Romanesco in Röschen zerlegen und waschen.
- In einem Kochtopf die Zwiebelscheiben und die geschälten Knoblauchzehen mit Butter anschwitzen.
- Den Blumenkohl und den Romanesco hinzufügen und bedeckt ohne Bräunung garen.
- Mit einem MP 350 Ultra pürieren, anschließend mit dem kochenden Geflügelfond verdünnen und abschmecken.



Sie können der Suppe ein mit Curry, Muskatnuss o. ä. gewürztes Sahneklößchen hinzufügen.



STABMIXER

# Nährstoffe

Nährwert pro Person

- **Energie**

378,5 Kj (90,8 Kcal)

- **Fett**

4,8 g

- **Kalzium**

56,1 mg

- **Eiweiß**

4,4 g

- **Kohlenhydrate**

5,5 g

- **Vitamin C**

96,2 mg



# Kürbiscremesuppe



## Zutaten Für 20 Personen

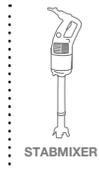
- 1,6 kg Kürbis
- 6 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 100 g Butter
- 2,4 l heller Fond
- Crème fraîche n. B.

## Zubereitung

- Den Kürbis schälen, in Stücke schneiden und mit den klein geschnittenen Zwiebeln und den geschälten Knoblauchzehen andünsten.
- Mit dem hellem Fond ablöschen und bedeckt etwa 20 Minuten garen.
- Mit dem MP 350 Ultra pürieren und ggf. verdünnen.
- Würzen.
- Die Suppe in tiefe Teller geben.



Sie können den Geschmack mit einem EL Crème fraîche verfeinern.



# Nährstoffe

Nährwert pro Person

- **Energie**

671,6 KJ (159,9 Kcal)

- **Fett**

12,6 g

- **Kalzium**

50 mg

- **Eiweiß**

2,6 g

- **Kohlenhydrate**

8,7 g

- **Vitamin C**

9 mg



# Bœuf Bourguignon



## Zutaten

### Für 20 Personen

- 2,8 kg Rindfleisch
- 2,4 kg Möhren
- 300 g Zwiebeln
- 750 ml Rotwein
- 100 g Butter
- 1 Bouquet garni / Salz & Pfeffer

Für die Zubereitung als Fingerfood:

- 50 g Eiweißpulver

## Zubereitung

- Bœuf Bourguignon auf herkömmliche Weise zubereiten.
- Zunächst das Fleisch in den Blixer® geben.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Etwas Sauce hinzufügen, um eine weiche Konsistenz zu erhalten.
- Abschmecken und ggf. nachwürzen.
- Das Fleisch warmstellen.
- Mit den Möhren genauso vorgehen.
- Das Fleisch mit Edelstahlförmchen und das Gemüse mit dem Spritzbeutel anrichten. Rund um das Gericht Sauce gießen.
- Bei der Zubereitung als Fingerfood 1 kg gegartes Fleisch mit 900 ml Sauce entnehmen und mit dem Eiweißpulver pürieren.



Darauf achten, dass das Fleisch mit genügend Sauce versehen ist, damit das Gericht im Ofen nicht austrocknet.



# Nährstoffe Nährwert pro Person

- **Energie**

1 489 Kj (356 Kcal)

- **Fett**

16 g

- **Kalzium**

59 mg

- **Eiweiß**

43 g

- **Kohlenhydrate**

9 g



*NORMALKOST*



*FINGERFOOD*



*PASSIERTE KOST*

# Hühnerbrust mit Makkaroni



## Zutaten

Für 20 Personen

- 2,5 kg Hühnerbrust
- 1,6 kg Makkaroni
- 200 g Eiweiß

## Zubereitung

- Die Hühnerbrust und die Makkaroni auf herkömmliche Weise zubereiten.
- Zunächst das Fleisch in den Blixer® geben.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Gegebenenfalls Brühe hinzufügen, um eine weiche Konsistenz zu erhalten.
- Abschmecken und ggf. nachwürzen. Das Fleisch warmstellen.
- Die Makkaroni in den Blixer® geben.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Das Eiweiß hinzugeben.
- In einer Form auf einem Backblech 15 Minuten bei 100 °C dampfgaren.
- Hühnerfleisch mit Ringförmchen aus Edelstahl anrichten und die Makkaroni in Streifen schneiden.
- Rund um das Gericht Bratensaft gießen.



Die Makkaroni möglichst heiß und mit geringer Drehzahl zubereiten und ggf. heiße Gemüsebrühe hinzufügen.



# Nährstoffe

Nährwert pro Person

- **Energie**

2 167 Kj (518 Kcal)

- **Fett**

12,5 g

- **Kalzium**

31 mg

- **Eiweiß**

39 g

- **Kohlenhydrate**

58 g



NORMALKOST



PASSIERTE KOST

# Putenragout mit Ratatouille

## Zutaten Für 20 Personen

- 2,5 kg Putenfleisch
- Ratatouille:
- 1,5 kg Tomaten
- 1,5 kg Zucchini
- 500 g Auberginen
- 500 g Paprika
- 2 Zwiebeln
- Für die Zubereitung als Fingerfood:
- 50 g Eiweißpulver

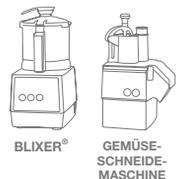


## Zubereitung

- Putenfleisch und Ratatouille auf herkömmliche Weise zubereiten.
- Zunächst das Fleisch in den Blixer® geben.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Gegebenenfalls Brühe hinzufügen, um eine weiche Konsistenz zu erhalten.
- Abschmecken und ggf. nachwürzen. Das Fleisch warmstellen.
- Die Ratatouille in den Blixer® geben.
- Den Blixer® eine Minute im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Mit Ringförmchen aus Edelstahl je eine Schicht Fleisch und darüber eine Schicht Ratatouille anrichten.
- Rund um das Gericht Bratensaft gießen.
- Bei der Zubereitung als Fingerfood 1 kg gegartes Fleisch mit 900 ml Sauce entnehmen und mit dem Eiweißpulver pürieren.



Die Ratatouille ausreichend abtropfen lassen, um eine optimale Konsistenz zu erhalten!



# Nährstoffe Nährwert pro Person

- **Energie**

1 197 Kj (286 Kcal)

- **Eiweiß**

39 g

- **Fett**

11,5 g

- **Kohlenhydrate**

5,5 g

- **Kalzium**

51 mg



*NORMALKOST*



*FINGERFOOD*



*PASSIERTE KOST*

# Rindersteaks mit Kartoffelgratin

## Zutaten Für 20 Personen

- 2,5 kg Rindersteaks
- 3,5 kg Kartoffeln
- 1,25 l Milch
- 1 l süße Sahne
- Muskatnuss
- 6 Knoblauchzehen
- 400 gr Eiweiß
- Salz & Pfeffer

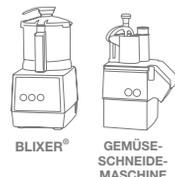


## Zubereitung

- Steaks und Kartoffelgratin auf herkömmliche Weise zubereiten.
- Zunächst das Fleisch in den Blixer® geben.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Gegebenenfalls Gemüsebrühe hinzufügen, um eine weiche Konsistenz zu erhalten.
- Abschmecken und ggf. nachwürzen. Das Fleisch warmstellen.
- Das Kartoffelgratin in den Blixer® geben.
- Den Blixer® eine Minute im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Das Eiweiß hinzugeben.
- Auf einem Blech im Kombi-Dämpfer 15 Minuten bei 100 °C dampfgaren.
- Die Steaks und das Gratin anrichten.
- Rund um das Gericht eine Sauce gießen und das Gratin mit etwas Muskatnuss bestreuen.



Eine nicht zu mehliges Kartoffelsorte verwenden.



# Nährstoffe

Nährwert pro Person

• **Energie**

2 495 Kj (597 Kcal)

• **Fett**

36 g

• **Kalzium**

130 mg

• **Eiweiß**

33 g

• **Kohlenhydrate**

36 g



*NORMALKOST*



*PASSIERTE KOST*

# Fischfilet mit Radieschennocken



## Zutaten

### Für 20 Personen

- 3 kg Fischfilet (z. B. Kabeljau)
- 1,5 kg Radieschen
- 1,5 kg rohe Rote Bete

#### Pesto:

- 5 Knoblauchzehen
- 2 Bund Basilikum
- 300 g Parmesan
- 500 ml Olivenöl

## Zubereitung

- Das Gericht auf herkömmliche Weise zubereiten.
- Zunächst den Fisch in den Blixer® geben.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Gegebenenfalls Gemüsebrühe hinzufügen, um eine weiche Konsistenz zu erhalten.
- Abschmecken und ggf. nachwürzen. Den Fisch warmstellen.
- Mit der Roten Bete und den zuvor gekochten Radieschen genauso vorgehen.
- Das Gemüse als Nocken und den Fisch mit Edelstahlförmchen anrichten.



Rote Bete und Radieschen in gekochter Form sind eine Abwechslung, sowohl für die Präsentation als auch für den Geschmack.



# Nährstoffe Nährwert pro Person

- **Energie**

1 856 Kj (444 Kcal)

- **Fett**

30,5 g

- **Kalzium**

240 mg

- **Eiweiß**

35 g

- **Kohlenhydrate**

7 g



*NORMALKOST*



*PASSIERTE KOST*

# Dampfgegartter Lachs in Buttersauce mit Rosenkohl und Schinkenwürfeln

## Zutaten Für 20 Personen

- 2 kg roher Lachs
  - 200 g Schmelzkäse
  - 500 ml Milch halbfett
  - 300 g Eiweiß
  - 4 kg gekochter Rosenkohl
  - 200 g Räucherspeckwürfel
- Buttersauce:**
- 200 ml Weißwein
  - 100 g Schalotten
  - 400 g Butter



## Zubereitung

- Das Gericht auf herkömmliche Weise zubereiten.
- Den parierte Lachs mit der Hälfte des Schmelzkäses eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Mit Milch verfeinern und abschmecken.
- Eiweiß hinzugeben.
- In gefettete Formen füllen (100 g pro Portion).
- Im Kombi-Dämpfer bei 95 °C etwa 10 Minuten bedeckt garen.
- Für die Sauce die Butter im Blixer® pürieren.
- Für die Beilage, den Rosenkohl und die Speckwürfel mit der anderen Hälfte des Schmelzkäses pürieren.
- Zum Anrichten die Formen stürzen.



Für eine etwas andere Geschmacksnote  
10 % Räucherlachs hinzufügen.



# Nährstoffe

Nährwert pro Person

- **Energie**

1 822 Kj (436 Kcal)

- **Eiweiß**

30 g

- **Fett**

32 g

- **Kohlenhydrate**

8 g

- **Kalzium**

206 mg



*NORMALKOST*



*GEHACKTE KOST*



*PASSIERTE KOST*

# Ziegenweichkäse mit Weißbrot und Salat



## Zutaten

Für 20 Personen

- 800 g Ziegenweichkäse
- 400 g Weißbrot
- 400 g Kopfsalat
- 100 g Brot für den Salat
- 50 ml Vinaigrette
- Milch

## Zubereitung

- Zunächst 400 g Weißbrot in den Blixer® geben.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Für eine cremigere Konsistenz Milch hinzufügen. Beiseitestellen.
- Mit dem Ziegenweichkäse genauso vorgehen.
- Für eine cremigere Konsistenz Milch hinzufügen.
- Den Salat mit den restlichen 100 g Brot in die Schüssel geben.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Die Vinaigrette durch den Deckel hinzugeben.
- Abschmecken und ggf. nachwürzen.
- Mit dem Spritzbeutel in Gläsern eine Schicht Weißbrot, eine Schicht Salat und eine Schicht Käse anrichten.



Mit diesem Rezept fügen Sie Ihrer pürierten Kost rohen Kopfsalat und Käse hinzu.



# Nährstoffe

Nährwert pro Person

- **Energie**

829 Kj (198 Kcal)

- **Fett**

11 g

- **Kalzium**

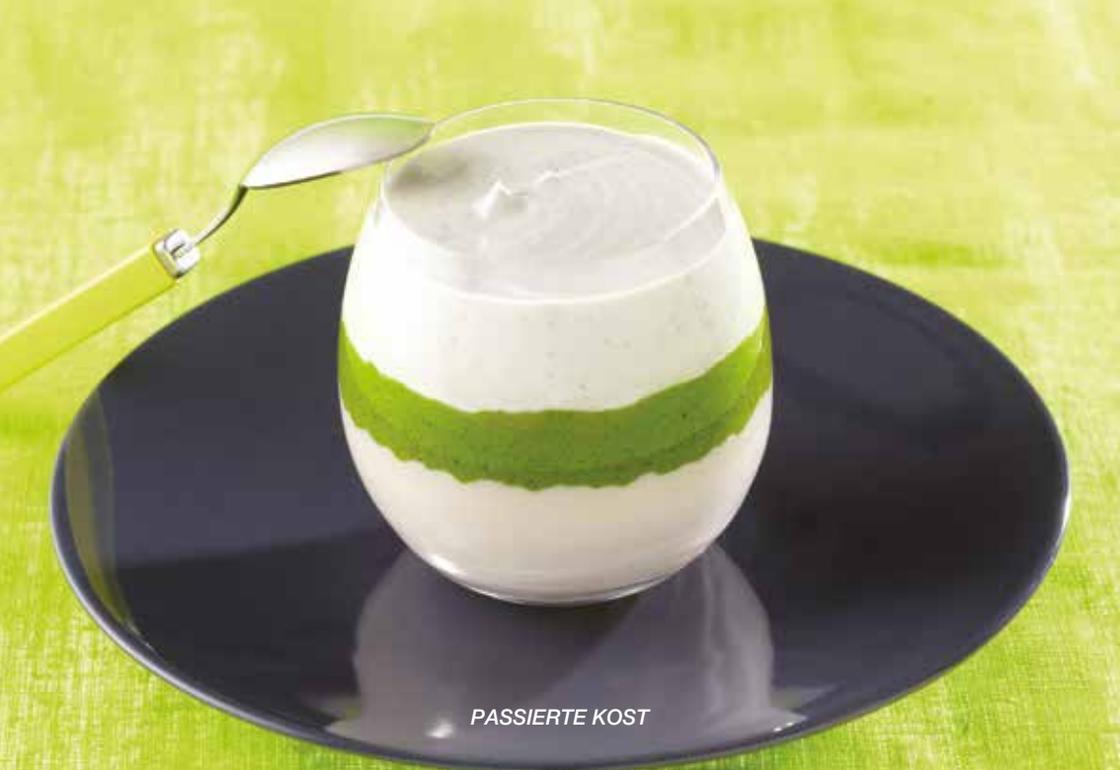
70 mg

- **Eiweiß**

10 g

- **Kohlenhydrate**

14 g



# Baguette



## Zutaten

### Für 20 Personen

- 100 g knuspriges Baguette
- 800 ml Milch
- 100 g Rapsöl
- 30 g Eiweißpulver

## Zubereitung

- Brot mit der Milch pürieren.
- Eiweißpulver und Rapsöl hinzugeben und erneut pürieren.
- In einer mit Folie bedeckten Form im Kombi-Dämpfer bei 90 °C etwa 30 Minuten backen. Abkühlen und in Scheiben servieren.



Für das Rezept lassen sich auch andere Brot- und Getreidesorten verwenden.



# Nährstoffe

Nährwert pro Person

- **Energie**

346 Kj (83,2 Kcal)

- **Fett**

5,7 g

- **Kalzium**

47,9 mg

- **Eiweiß**

3,1 g

- **Kohlenhydrate**

4,7 g

- **Vitamin C**

0,9 mg



NORMALKOST



PASSIERTE KOST

# Rosige-Wangen-Saft



## Zutaten

Für 20 Gläser (je ca. 250 ml)

- 4 kg Möhren
- 4 kg Äpfel
- 3 Zitronen
- Verdickungsmittel mit Xanthan und Ascorbinsäure\*

## Zubereitung

- Zitronen samt der weißen Haut schälen.
- Möhren nicht schälen, sondern lediglich putzen.
- Möhren, Äpfel und Zitronen mit dem J 80 Ultra entsaften.
- Um ein Absetzen oder Oxidieren zu verhindern, können Sie ein Verdickungsmittel mit Xanthan und Ascorbinsäure hinzufügen.
- Gut vermischen und servieren.

\* Menge nach Angaben des Herstellers



Beim Entsafter von Robot-Coupe müssen Äpfel mittlerer Größe nicht in Stücke geschnitten werden. Verwenden Sie vorzugsweise die besonders saftreiche Apfelsorte Golden Delicious.



# Nährstoffe Nährwert pro Person

- **Energie**

740,4 Kj (175 Kcal)

- **Fett**

1,1 g

- **Kalzium**

76,9 mg

- **Eiweiß**

2,1 g

- **Kohlenhydrate**

36,3 g

- **Vitamin C**

28 mg



# Tropensaft



## Zutaten

Für 20 Gläser (je ca. 250 ml)

- 5 kg Ananas
- 5 kg Orangen
- 48 g Verdickungsmittel mit Xanthan und Ascorbinsäure\*

## Zubereitung

- Orangen samt der weißen Haut schälen.
- Mit dem J 80 Ultra entsaften.
- Ananas schälen, vierteln und ebenfalls mit dem J 80 Ultra entsaften.
- Um ein Absetzen oder Oxidieren zu verhindern, können Sie ein Verdickungsmittel mit Xanthan und Ascorbinsäure hinzufügen.
- Gut vermischen und servieren.

\* Menge nach Angaben des Herstellers



Zitrusfrüchte schälen, damit der Saft nicht bitter wird. Die Orangen brauchen vor dem Entsaften nicht geschnitten zu werden.



ENTSAFTER

# Nährstoffe

Nährwert pro Person

- **Energie**

639 Kj (151,1 Kcal)

- **Fett**

0,8 g

- **Kalzium**

76,8 mg

- **Eiweiß**

2,4 g

- **Kohlenhydrate**

29 g

- **Vitamin C**

140,1 mg



# Grüner Vitaminsaft



## Zutaten

Für 20 Gläser (je ca. 250 ml)

- 3 kg Äpfel (Granny Smith)
- 3 kg Birnen
- 3 kg Kiwis
- 48 g Verdickungsmittel mit Xanthan und Ascorbinsäure\*

## Zubereitung

- Kiwis schälen.
- Äpfel und Birnen ungeschnitten im J 80 Ultra entsaften.
- Um ein Absetzen oder Oxidieren zu verhindern, können Sie ein Verdickungsmittel mit Xanthan und Ascorbinsäure hinzufügen.
- Gut vermischen und servieren.

\* Menge nach Angaben des Herstellers



Tipp  
vom Chef

Die Früchte brauchen vor dem Entsaften nicht geschnitten zu werden.



ENTSAFTER

# Nährstoffe

Nährwert pro Person

- **Energie**

991,3 Kj (2,9 Kcal)

- **Fett**

2,2 g

- **Kalzium**

59 mg

- **Eiweiß**

2,9 g

- **Kohlenhydrate**

46,4 g

- **Vitamin C**

155,4 mg



# Tarte Tatin

## Zutaten

Für 20 Personen

### Kuchen:

- 600 g Mürbeteig
- 3 kg Äpfel
- 100 g Zucker
- Milch

### Karamellschicht:

- 300 g Rohrzucker
- etwas Wasser



## Zubereitung

- Die Tarte Tatin auf herkömmliche Weise zubereiten.
- Die Teigmasse in den Blixer® geben
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Für eine weichere Konsistenz ggf. etwas Milch hinzufügen. Beiseitestellen.
- Mit den Äpfeln genauso vorgehen.
- Den Teig mit einem Löffel und die pürierten Äpfel mit dem Spritzbeutel anrichten.
- Mit flüssigem Karamell übergießen.



Die Äpfel können zur Abwechslung durch Birnen, Quitten oder Feigen ersetzt werden.  
Die Tarte Tatin lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.  
Mit etwas Zimt bestreuen.



# Nährstoffe

Nährwert pro Person

- **Energie**

1 153 Kj (276 Kcal)

- **Eiweiß**

2,5 g

- **Fett**

7 g

- **Kohlenhydrate**

50 g

- **Kalzium**

9,5 mg



NORMALKOST



PASSIERTE KOST

# Birnen-Mandel-Soufflé



## Zutaten

### Für 20 Personen

- 1,25 kg Mandeln
- 1,25 kg Puderzucker
- 1,25 kg Mehl
- 500 g Butter
- 20 Eier
- 10 Birnen
- 500 ml Wasser

## Zubereitung

- Das Soufflé auf herkömmliche Weise zubereiten.
- Die Masse in den Blixer® geben.
- Den Blixer® eine Minute im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen. Beiseitestellen.
- Mit den Birnen genauso vorgehen.
- Den Blixer® 30 Sekunden im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen. Beiseitestellen.
- Mit dem Spritzbeutel in Gläsern anrichten.
- Zunächst eine Schicht püriertes Soufflé, dann eine Schicht pürierte Birnen anrichten.



Sie können das Dessert mit einem Spritzer  
Mandlessenz oder Orgeat-Sirup verfeinern.



# Nährstoffe Nährwert pro Person

- **Energie**

4 759 Kj (1 138,5 Kcal)

- **Eiweiß**

28 g

- **Fett**

59 g

- **Kohlenhydrate**

120 g

- **Kalzium**

210 mg



NORMALKOST



PASSIERTE KOST

# Schoko-Croissant

Auch für anderes Plunder- oder Blätterteiggebäck.



## Zutaten

Für 20 Personen

- 300 g Schoko-Croissants
- 600 ml Milch
- 100 g Rapsöl
- 30 g Eiweißpulver

## Zubereitung

- Die Croissants mit der Milch im Blixer pürieren.
- Das Eiweißpulver und das Rapsöl hinzufügen und erneut pürieren.
- In einer mit Folie bedeckten Form im Dampfgarer oder Kombi-Dämpfer bei 90 °C etwa 30 Minuten backen. Abkühlen.
- Mit einem Spritzbeutel anrichten.
- Zum Garnieren ggf. Schokoladenpüree hinzufügen. Servieren.



Um den Geschmack des Blätterteiggebäcks hervorzuheben, etwas Zucker und Vanilleessenz hinzufügen.



# Nährstoffe

Nährwert pro Person

- **Energie**

532,8 KJ (128,3 Kcal)

- **Fett**

8,9 g

- **Kalzium**

41,7 mg

- **Eiweiß**

3,3 g

- **Kohlenhydrate**

8,6 g

- **Vitamin C**

0,5 mg



*NORMALKOST*



*PASSIERTE KOST*

# Obstsalat

## Zutaten Für 20 Personen

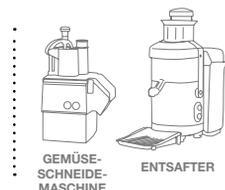
- 8 Äpfel (Granny Smith)
- 8 Kiwis
- 2 Limetten
- 5 Bananen
- 10 Orangen
- 10 Pfirsiche
- 180 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Zitronenabrieb
- 8 Blätter Basilikum
- Geliermittel mit Natriumalginat und Kalzium\*



## Zubereitung

- In einen Kochtopf 1 l Wasser und den Zucker geben. Zum Kochen bringen und die längs aufgeschnittenen Vanilleschote, acht zerkleinerte Basilikumblätter und den Zitronenabrieb hinzugeben. Auf die Hälfte reduzieren.
- Die Äpfel, Bananen, Kiwis, Orangen und Pfirsiche schälen und rasch mit Limettensaft beträufeln.
- Die CL 50 mit dem 10-mm-Würfeligatter versehen und die Kiwis, Pfirsiche und Äpfel in Würfel schneiden. Die Bananen mit der 3-mm-Schneidscheibe in Scheiben schneiden. Die Orangen vierteln und in Stücke schneiden.
- Die Früchte in einem Glas anrichten.
- Mit dem lauwarmen Sirup übergießen und 30 Minuten kalt stellen.
- Für die pürierte Form die Zutaten einzeln im Blixer® pürieren und je Obstsorte ein Fünftel des Geliermittels hinzufügen.

\* Menge nach Angaben des Herstellers



# Nährstoffe

Nährwert pro Person

- **Energie**

356,8 Kj (84,3 Kcal)

- **Eiweiß**

0,9 g

- **Fett**

0,4 g

- **Kohlenhydrate**

18 g

- **Kalzium**

15,6 mg

- **Vitamin C**

4,5 mg



*NORMALKOST*



*PASSIERTE KOST*

# Rohapfelmus



## Zutaten

### Für 20 Personen

- 1 kg rote Äpfel
- 1 kg grüne Äpfel
- Verdickungsmittel mit Xanthan und Ascorbinsäure\*

### Für die Zubereitung als Fingerfood:

- Geliermittel mit Natriumalginat und Kalzium\* hinzufügen

## Zubereitung

- Die roten und die grünen Äpfel getrennt voneinander pürieren.
- Die grünen Äpfel ungeschält vierteln und in die Schüssel geben.
- Im Momentbetrieb zerkleinern.
- Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
- Verdickungsmittel mit Xanthan und Ascorbinsäure hinzufügen, damit das Apfelmus nicht oxidiert.
- In Gläsern oder Glasschälchen anrichten.
- Mit den roten Äpfeln genauso vorgehen.
- Für Fingerfood Geliermittel mit Natriumalginat und Kalzium hinzugeben.
- Auf eine Platte geben, eine Stunde abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

\* Menge nach Angaben des Herstellers



Sie können etwas Zimt, Lakritzextrakt oder Ingwer hinzufügen. Um zu verhindern, dass das Apfelmus oxidiert, können Sie anstelle von Ascorbinsäure auch Zitronensaft verwenden.



# Nährstoffe

Nährwert pro Person

• Energie  
189 Kj (45 Kcal)

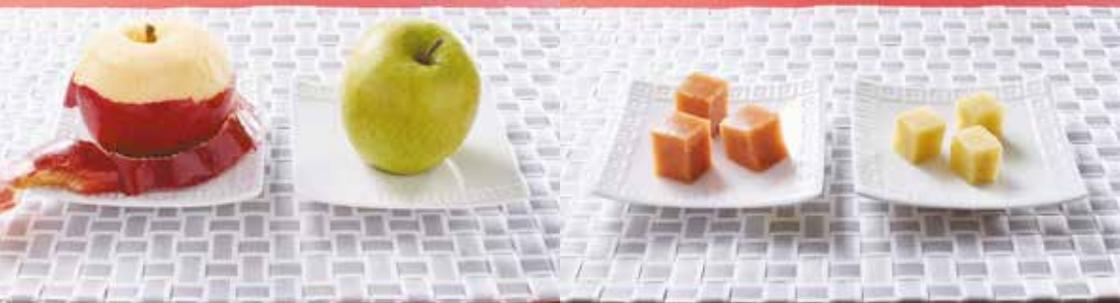
• Fett  
0,2 g

• Kalzium  
2,5 mg

• Eiweiß  
0,2 g

• Kohlenhydrate  
10 g

• Vitamin C  
4,5 mg



NORMALKOST

FINGERFOOD



PASSIERTE KOST

# Die Robot-Coupe-Produkte

## Blixer®

Was ist die beste Lösung für Ihre pürierte Kost?



Mit dem Sortiment von 21 Blixern® lassen sich aus rohen oder gekochten Zutaten vollständige Menüs in pürierter Form - Vorspeise, Hauptgericht, Käse, Nachtisch - zubereiten und somit die notwendigen Nährstoffe, vor allem im Hinblick auf ihren Vitamingehalt, zuführen.

Die Blixer® verschaffen dem Küchenchef eine Zeitersparnis, da er für alle Bewohner das gleiche Menü zubereiten kann, ungeachtet der Kostform.

## Die Vorzüge<sup>+++</sup>

der Blixer®  
von Robot-Coupe

- + **Ermöglichen jede gewünschte Konsistenz:** grob gehackt, fein gehackt, teilpüriert, passiert - je nach Krankheitsbild des Gastes.
- + **Qualität des Endergebnisses:**
  - Abstreifer und Deckelwischer für eine gleichmäßige Verarbeitung
  - Drehzahl 3000 U/min für hohe Verarbeitungsqualität
  - Messer aus Edelstahl mit Mikroverzahnung



# Automatik-Entsafter

## Wie lassen sich die Vorzüge von frischen Säften im Handumdrehen nutzen?



Mit den Entsaftern J80 Ultra und J100 Ultra lassen sich aufgrund ihrer Einfüll-Automatik im Handumdrehen absolut frische Obst- und Gemüsesäfte zubereiten. So kommen alle Gäste in den Genuss der im Obst bzw. im Gemüse enthaltenen Vitamine und Nährstoffe.

Der J80 Ultra entspricht den Empfehlungen der französischen Forschungsgruppe für Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung, die sich um eine Verbesserung der Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung bemüht. Eines der wichtigsten Ziele dieser Forschungsgruppe ist es, dass mehr frische Obst- und Gemüsesäfte getrunken werden, und zwar mindestens einmal pro Tag.

## Die Vorzüge<sup>+++</sup>

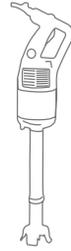
### der Entsafter von Robot-Coupe

- + **Steigerung der täglichen Flüssigkeitszufuhr.**
- + **Versorgung mit Vitaminen.**
- + **Unterhaltung:**
  - Die Säfte werden im Speisesaal vor den Gästen zubereitet.
  - Die Säfte lassen sich dem Geschmack jedes einzelnen Gastes anpassen.



# Stabmixer

Wie lassen sich auf der Grundlage frischer, nahrhafter und appetitlicher Zutaten Suppen zubereiten?



Mit den 21 robusten und leistungsstarken Stabmixer-Modellen lässt sich jedes Gemüse der Saison zur Freude Ihrer Gäste in frische, cremige und schmackhafte Suppen verwandeln.

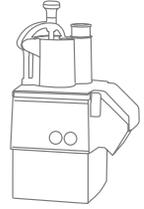
## Die Vorzüge<sup>+++</sup> der Entsafter von Robot-Coupe

- + **Leistungsstarke Mixer** für besonders schnelles Pürieren.
- + **Robust**, mit einem Mischkopf ganz aus Edelstahl.
- + **Perfekte Hygiene**, da Stab und Messer zur leichten Reinigung und einfachen Wartung zerlegt werden können
- + **Aufnahme von Ballaststoffen**
- + **Bewahrung des ursprünglichen Geschmacks**
- + **Kostensparnis**
- + **Anbieten von Suppen aus saisonalem Gemüse**



# Gemüseschneidemaschinen

## Wie lassen sich Obst und Gemüse auf originelle Weise präsentieren?



Mit den Gemüseschneidern lassen sich Obst und Gemüse auf über 50 innovative und neuartige Weisen schneiden.

Sie können raspeln und in Scheiben, Streifen, Stäbchen, Würfel, Pommes Frites, Brunoise, Scheiben in Waffelform usw. schneiden.

Dadurch kreierte der Küchenchef im Handumdrehen neue appetitliche und vielfältige Präsentationen.

## Die Vorzüge<sup>+++</sup> der Gemüseschneide- maschinen von Robot-Coupe

- + **Größte Schnittvielfalt:** über 53 Scheiben verfügbar.
- + **Außerordentliche Schnittqualität** auch bei empfindlichen Zutaten wie z. B. Pilzen.
- + **Anbieten von saisonalem Obst und Gemüse.**
- + **Zuverlässig, leistungsstark und robust.**







**robot coupe®**



**HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUBE S.N.C.**

**Geschäftsleitung und Marketing:**

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

email : [verkauf@robot-coupe.com](mailto:verkauf@robot-coupe.com)

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)