



**GEFU®**

**Heiß auf Burger?  
Longer for burger?**

**Rezepte**  
Recipes / Recettes / Ricettas /  
Recetas / Recepten / рецепты



Hamburgerpresse  
SPARK  
Hamburger Press  
SPARK

**GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.**  
GEFU – Discover Culinary Artistry.

[www.gefu.com](http://www.gefu.com)



### 4 Portionen

- 800 g Entrecôte
- 1 Avocado
- 1 Limette, Abrieb und Saft
- 1 Knoblauchzehe klein
- 1 TL Chiliflocken
- 2 Zwiebeln
- 4 Scheiben Pancetta (italienischer Speck)
- 8 Riesengarnelen
- 1 Tomate
- 4 EL scharfe BBQ Sauce
- 4 TL Mayonnaise
- 4 Blätter Romasalat
- 4 Brioche Burger Bun
- Fleur de Sel, Pfeffer, Zucker

Entrecôte in Würfel schneiden und ca. 30 Minuten einfrieren. Anschließend mit der groben Lochscheibe des Fleischwolfs wolfen.

Das Fleisch in vier Portionen teilen und mit einer gefetteten Hamburgerpresse Patties formen.

Avocadofleisch mit einer Gabel zerdrücken, Limettenabrieb und Saft zugeben, Knoblauchzehe dazupressen, gut vermengen und mit Chiliflocken und

Salz abschmecken. Tomate in Scheiben schneiden.

Zwiebeln schälen, in feine Ringe hobeln, in etwas Öl anbraten mit Salz und Zucker würzen und ca. 5 Minuten schmoren.

Speck ohne Fett in einer Pfanne kross rösten, herausnehmen und die Garnelen darin braten Fleischpatties in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 4 Minuten Rosa braten, mit frisch geriebenem Pfeffer und Fleur de Sel würzen.

Burger Buns halbieren und die Schnittflächen in der Pfanne anrösten.

Mayonnaise auf die Unterhälfte geben, Romasalat, Avocadocreame, Tomaten, Fleischpatty und Garnelen auflegen und mit Zwiebeln und BBQ Sauce toppen.

## THE ULTIMATE SURF AND TURF BURGER

GB

Serves 4

800g entrecote  
1 avocado  
1 lime, zest and juice  
1 small clove of garlic  
1 tsp. chilli flakes  
2 onions  
4 slices of pancetta (Italian ham)  
8 king prawns  
1 tomato  
4 tbsp. spicy BBQ sauce  
4 teaspoons mayonnaise  
4 romaine lettuce leaves  
4 brioche burger buns  
Fleur de Sel, pepper, sugar

Dice the entrecote and freeze for around 30 minutes. Then mince using the coarse plate of the mincer.

Divide the meat into four portions and shape into patties using a greased burger press.

Mash the avocado flesh using a fork. Add the lime zest and juice, add the crushed garlic clove, mix well and season with chilli flakes and salt. Slice the tomato.

Peel the onions, slice into fine rings,

brown in a little oil, season with salt and sugar and braise for around 5 minutes.

Dry fry the bacon in a pan until crispy, remove and fry the prawns in the same pan.

Fry the meat patties on both sides for around 4 minutes, until pink. Season with freshly ground pepper and fleur de sel.

Halve the burger buns and lightly toast the cut surfaces in the frying pan.

Add mayonnaise to the bottom half, put on the romaine lettuce, smashed avocado, tomatoes, meat patty and prawns, and top with onions and BBQ sauce.

Put on the top half of the bun and secure with a burger skewer.



## L'ULTIME BURGER SURF AND TURF

F

### 4 portions

800 g d'entrecôte  
1 avocat  
1 citron vert, zeste et jus  
1 petite gousse d'ail  
1 cac de flocons de piment  
2 oignons  
4 tranches de pancetta (bacon italien)  
8 crevettes géantes  
1 tomate  
4 cas de sauce BBQ forte  
4 cac de mayonnaise  
4 feuilles de salade romaine  
4 pains à hamburger (buns) moelleux  
briochés  
Fleur de sel, poivre, sucre

Couper l'entrecôte en cubes et congeler pendant environ 30 minutes. Hacher ensuite avec le disque du hachoir grossièrement perforé.

Diviser la viande en quatre portions et former quatre steaks hachés avec une presse à hamburger graissée, Ecraser la chair de l'avocat avec une fourchette, ajouter le zeste et le jus de citron vert et presser la gousse d'ail. Bien mélan-

ger et assaisonner avec le piment et le sel. Couper la tomate en rondelles.

Eplucher les oignons, les couper en anneaux fins, les faire revenir dans un peu d'huile, assaisonner avec du sel et du sucre et laisser mijoter pendant env. 5 minutes.

Faire griller le bacon dans une poêle sans graisse, retirer et faire griller ensuite les crevettes.

Cuire à point les steaks hachés des deux côtés env. 4 minutes dans une poêle et assaisonner avec du poivre fraîchement moulu et une pincée de fleur de sel.

Couper les petits pains en deux et faire griller les deux moitiés dans la poêle. Etaler la mayonnaise sur la moitié inférieure du pain, puis disposer la salade romaine, la crème d'avocat, les tomates, le steak haché et les crevettes. Recouvrir d'oignons et de sauce BBQ.

Poser l'autre moitié du pain dessus et fixer avec la pique à hamburger.



4 porzioni  
800 g di costata  
1 avocado  
1 lime, scorza e succo  
1 spicchio d'aglio piccolo  
1 cucchiaino di peperoncino frantumato  
2 cipolle  
4 fette di pancetta  
8 gamberoni  
1 pomodoro  
4 cucchiari di salsa barbecue piccante  
4 cucchiaino di maionese  
4 foglie di insalata romana  
4 panini per hamburger  
Fior di sale, pepe, zucchero

Tagliare la costata a dadini e riporre in freezer per 30 minuti. Dopo, tritare la carne utilizzando il tritacarne con il disco a fori grandi.

Dividere il macinato in quattro porzioni e formare 4 hamburger utilizzando l'apposito stampo, precedentemente unto.

Schiacciare la polpa dell'avocado con una forchetta, aggiungere la scorza e il succo del lime, aggiungere anche lo spicchio d'aglio schiacciato, mescolare bene,

quindi condire con peperoncino e sale. Tagliare i pomodori a fette.

Sbucciare le cipolle, tagliarle ad anelli sottili, metterle sul fuoco con poco olio, condirle con sale e zucchero, lasciandole appassire per circa 5 minuti.

Arrostire la pancetta in padella senza aggiungere grassi, poi mettere da parte la pancetta e cuocere i gamberi nella stessa padella.

Cuocere gli hamburger in padella 4 minuti per parte, ottenendo così una cottura media, poi insaporire con pepe macinato fresco e fior di sale.

Tagliare a metà i panini per hamburger e scaldarli in padella su lato del taglio.

Sulla metà inferiore, mettere la maionese, l'insalata romana, la crema di avocado, i pomodori, l'hamburger e i gamberoni, guarnendo il tutto con le cipolle e la salsa barbecue.

Appoggiare la metà superiore del panino e fissare il tutto con lo spiedo per hamburger.

Come preparare in casa i panini per gli hamburger.

## LA MEJOR HAMBURGUESA «SURF AND TURF»

ES

### 4 personas

- 800 g de entrecôte
- 1 aguacate
- 1 lima, piel rallada y zumo
- 1 diente pequeño de ajo
- 1 cucharadita de copos de chile
- 2 cebollas
- 4 lonchas de panceta
- 8 langostinos
- 1 tomate
- 4 cucharadas soperas de salsa barbaoca picante
- 4 cucharaditas de mayonesa
- 4 hojas de lechuga romana
- 4 panecillos de hamburguesa tipo brioche
- Flor de sal, pimienta, azúcar



Cortar el entrecôte en dados y poner en el congelador durante unos 30 minutos. Después, pasar la carne por el disco grueso de la picadora de carne. Dividir la carne en cuatro porciones iguales y formar filetes con la Prensa para hamburguesas de GEFU, previamente engrasada. Aplastar la pulpa del aguacate con un tenedor, agregar la ralladura y el zumo de

lima, así como el diente de ajo prensado, mezclar bien y condimentar con copos de chile y sal a gusto. Cortar el tomate en rodajas.

Pelar las cebollas, cortarlas con un rallador en rodajas finas, sofreírlas en un poco de aceite, condimentarlas con sal y azúcar y rehogar durante unos 5 minutos.

En una sartén sin aceite, freír la panceta hasta que esté crujiente, retirarla y freír los langostinos en la misma sartén.

Freír los filetes de carne en una sartén durante unos 4 minutos por ambos lados, condimentar con pimienta recién rallada y flor de sal.

Cortar los panecillos de hamburguesa por la mitad y dorar las superficies de corte en la sartén.

Untar la mitad inferior de los panecillos con mayonesa, colocar encima la ensalada romana, la crema de aguacate, los tomates, los filetes de carne y los langostinos y cubrir con cebolla y salsa barbaoca. Colocar la parte superior de los panecillos y fijar todo con los Pinchos para hamburguesas de GEFU, para evitar que las capas se desmonten.

## DE ULTIMATIVE SURF AND TURF BURGER

NL

4 porties  
800 g entrecote  
1 avocado  
1 limoen, raspel en sap  
1 teentje knoflook klein  
1 tl chilivlokken  
2 uien  
4 plakjes pancetta (Italiaanse spek)  
8 reuzengarnalen  
1 tomaat  
4 el pikante BBQ saus  
4 tl mayonaise  
4 blaadjes romasla  
4 brioche Burger Bun  
Fleur de Sel, peper, suiker

Entrecote in blokjes snijden en ca. 30 minuten invriezen. Vervolgens met de ruwe matrijs van de hakmachine kloppen. Het vlees in vier porties verdelen en met een gevette hamburgerpers patty's vormen.

Avocadovlees met ene vork platdrukken, limoenraspel en sap toevoegen, teentje knoflook erbij doen, goed mengen en met chilivlokken en zout op smaak brengen. Tomaat in plakjes snijden.

Uien pellen, in fijne ringen schaven, in een beetje olie aanbraden, met zout en suiker kruiden en ca. 5 minuten lang laten sudderen.

Spek zonder vet in een pan krokant roosteren, uitnemen en de garnalen daarin braden

Vleespatty's in een pan langs beide zijden ca. 4 minuten rosé braden, met vers geraspte peper en Fleur de Sel kruiden.

Burger Buns halveren en de snijvlakken in de pan rissoleren.

Mayonaise op de onderste helft doen, romasla, avocadocrème, tomaten, vleespatty en garnalen opleggen en met uien en BBQ saus toppen.

Bovenste helft opleggen en met de burgerpies vastzetten.





### 4 порции

800 г антрекота

1 авокадо

1 сладкий лайм, цедра и сок

1 маленькая долька чеснока

1 чайная ложка хлопьев перца чили

2 луковицы

4 ломтика панчетты (разновидность итальянского бекона)

8 королевских креветок

1 помидор

4 столовых ложки острого соуса барбекю

4 чайных ложки майонеза

4 листа салата «Романо»

4 сдобных булочки для гамбургера

Соль, перец, сахар

Порежьте антрекот кубиками и поставьте замораживаться в течение ок. 30 минут. Затем перекрутите мясо на мясорубке с грубой ножевой решеткой.

Разделите мясо на четыре порции и сформируйте с помощью смазанного жиром пресса заготовки для гамбургеров. Разомните вилкой мякоть авокадо до консистенции крема, добавьте цедру и сок сладкого лайма, раздавленную

дольку чеснока, хорошо перемешайте и добавьте по вкусу хлопьев перца чили и соли. Порежьте помидор на ломтики. Очистите луковицы, нашинкуйте лук тонкими кольцами, обжарьте его с небольшим количеством растительного масла и добавлением соли и сахара и протушите в течение ок. 5 минут.

Обжарьте бекон без жира на сковороде до хрустящей корочки, вытащите его и пожарьте в ней креветки.

Обжарьте сформированные заготовки из мяса для гамбургеров в сковороде с обеих сторон в течение ок. 4 минут до получения розового цвета, приправьте свежемолотым перцем и солью.

Разрежьте пополам булочки для гамбургеров и поджарьте в сковороде поверхности реза.

Добавьте майонез на нижнюю половину булочки, положите салат Романо, крем авокадо, помидоры, сформированные заготовки мяса для гамбургеров и креветки и заправьте луком и соусом для барбекю. Накройте верхней половиной булочки и зафиксируйте с помощью шампура для гамбургера.





## PARTY-BURGER-BRÖTCHEN

DE

### 8 Brötchen

250 g Weizenmehl  
1/2 Würfel frische Hefe  
120 ml warme Milch  
30 g Butter  
4 Eier  
Zucker  
Salz  
Schwarzer Sesam

Weizenmehl in eine Schüssel (z.B. Rühr- und Schlagschüssel MESCO) geben und mit der Hand eine Mulde in die Mitte drücken. Milch in einem Topf erhitzen aber nicht zu heiß werden lassen.

Anschließend die Hefe zerbröseln und zusammen mit der Milch, dem Zucker, der weichen Butter, einem Ei und dem Salz in die Mulde geben.

Zutaten nun zu einem glatten Hefeteig kneten. Anschließend die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Nachdem der Teig aufgegangen ist, Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Teig

## PARTY BURGER ROLLS

GB

in 8 gleichgroße Teile aufteilen. Diese zu kleinen gleichmäßigen Kugeln formen und nochmal 15 Minuten ruhen lassen. Jetzt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit der Hand leicht platt drücken.

Die anderen 3 Eier trennen (z.B. mit dem Eidottertrenner BLOBBY). Eigelb verquirlen und die fertig geformten Brötchen mit Hilfe des Küchenpinsels BECKY bestreichen. Anschließend Sesam gleichmäßig darauf verteilen.

Zum Schluss werden die Brötchen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. bei 170°C gebacken.

### 8 rolls

250 g / 9 oz. wheat flour  
½ cube of fresh yeast  
120 ml / 4 fl. oz. lukewarm milk  
30 g / 1 oz. butter  
4 eggs  
sugar  
salt  
black sesame

Put flour in a bowl (e.g. the MESCO mixing and whipping bowl) and make a well in the middle with your hand. Heat milk in a pot but don't let it get too hot. Crumble the yeast and put it in the well together with the milk, the sugar, the soft butter, one egg and the salt.

Now knead the ingredients to make a smooth yeast dough. Then cover the bowl with a tea towel and leave the dough to rise in a warm place.

When the dough has risen, sift flour onto the worktop and divide the dough into 8 parts of equal size. Shape them into even balls and leave to rise for another 15 minutes. Now place them on a baking tray lined with baking paper and press down slightly with your hands.

Separate the other 3 eggs (e.g. using the BLOBBY egg separator). Whisk the egg yolks and brush onto the shaped rolls, e.g. using the BECKY cooking brush. Then sprinkle evenly with sesame.

Put the rolls into the pre-heated oven and bake for approx. 20 minutes at 170°C / 340°F.

**8 petits pains**

- 250 g de farine de froment
- 1/2 cube de levure de boulanger fraîche
- 120 ml de lait chaud
- 30 g de beurre
- 4 œufs
- Sucre
- Sel
- Graines de sésame noir



Mettre la farine dans une terrine (par ex. bol à mixer MESCO) et former un puit avec la main. Réchauffer le lait dans une casserole en veillant à ce qu'il ne devienne pas trop chaud. Emietter ensuite la levure de boulanger dans le puit et ajouter lait, le sucre, le beurre fondu, un œuf et le sel.

Bien pétrir les ingrédients pour former une pâte lisse. Recouvrir le bol d'un torchon propre et laisser lever la pâte une demi-heure dans un endroit chaud.

Une fois la pâte levée, fariner un plan de travail et partager la pâte en 8 morceaux de taille égale. Les former en petites boules régulières et laisser encore reposer 15 minutes. Poser ensuite sur une plaque

de four recouverte de papier sulfurisé et aplatis légèrement avec la main.

Séparer les jaunes des blancs des 3 œufs restants (par ex. avec le séparateur à œuf BLOBBY). Battre les jaunes d'œuf et badigeonner le dessus des petits pains préparés à l'aide du pinceau de cuisine BECKY. Saupoudrer ensuite uniformément de graines de sésame.

Préchauffer le four et faire cuire les petits pains pendant env. 20 min. à 170°C.

8 panini  
250 g farina di frumento  
1/2 dado di lievito fresco  
120 ml latte caldo  
30 g burro  
4 uova  
zucchero  
sale  
sesamo nero

Mettere la farina in una ciotola (per es. la ciotola per miscelare e frullare MESCO) e formare una concavità al centro. Scaldare il latte in un pentolino, evitando che diventi però troppo caldo.

Sciogliere il lievito nel latte, quindi versare il composto nella concavità insieme allo zucchero, al burro ammorbidito, un uovo e sale.

Impastare gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Coprire la ciotola con un canovaccio e lasciare lievitare per mezz'ora in luogo tiepido.

Quando l'impasto sarà lievitato, infarinare il piano di lavoro e formare 8 parti uguali. Dare a ogni porzione la forma di una pallina liscia e lasciare riposare ancora per 15 minuti.

A questo punto, disporre le palline sulla placca del forno rivestita con la carta da forno e appiattirle leggermente con la mano.

Prendere le altre 3 uova e separare i tuorli dagli albumi (per es. con il separa-tuorlo BLOBBY). Frullare i tuorli e spennellare i panini utilizzando il pennello da cucina BECKY. Infine cospargere omogeneamente con il sesamo.

I panini devono cuocere in forno preriscaldato a 170° per circa 20 minuti.

### 8 panecillos

250 g de harina de trigo  
1/2 taco de levadura fresca  
120 ml de leche templada  
30 g de mantequilla  
4 huevos  
Azúcar  
Sal  
Sésamo negro

Introducir la harina en un bol (por ejemplo, en el bol mezclador MESCO) y hacer con la mano un hueco en el centro. Poner a calentar la leche en una olla, pero sin que llegue a hervir ni a calentarse demasiado.

A continuación, desmenuzar la levadura e introducirla en el hueco, juntamente con la leche, el azúcar, la mantequilla blanda, un huevo y la sal.

Combinar los ingredientes y amasarlos hasta obtener una masa lisa y homogénea. Después, tapar el bol con un paño de cocina y dejar reposar en un lugar cálido durante media hora.

Una vez la masa haya subido, espolvor-

ear la superficie de trabajo con harina y dividir la masa en 8 partes iguales. Formar bolas uniformes y dejarlas reposar nuevamente durante 15 minutos. Después, colocar las bolas sobre una bandeja de horno recubierta con papel horno y aplastarlas ligeramente con la mano.

De los otros 3 huevos, separar las yemas de las claras (por ejemplo, con el separador de yemas de huevo BLOBBY). Batir las yemas y, con ayuda del pincel de cocina BECKY, untar los panecillos con el huevo. A continuación, distribuir el sésamo uniformemente por encima.

Para finalizar, introducir los panecillos en el horno precalentado y cocerlos durante aprox. 20 minutos a 170°C.



## PARTY-BURGER-BROODJES

NL

8 broodjes  
250 g tarwebloem  
1/2 blokje(s) verse gist  
120 ml warme melk  
30 g boter  
4 eieren  
Suiker  
Zout  
Zwart sesamzaad

Tarwebloem in een kom (bv. roer- en beslagkom MESCO) doen en met de hand een kuiltje in het midden maken. Melk in een pot verhitten, maar niet te heet laten worden.

Daarna de gist verkruiden en samen met de melk, de suiker, de zachte boter, een ei en het zout in het kuiltje doen.

Ingrediënten nu tot een glad gistdeeg kneden. Vervolgens de kom met een keukenhanddoek afdekken en een half uur lang op een warme plaats laten rijzen.

Nadat het deeg gerezen is, werkblad met bloem bestrooien en deeg in 8 even grote stukken verdelen. Daaruit kleine, gelijkmatige bolletjes vormen en nogmaals

15 minuten laten rusten.

Nu op een met bakpapier bedekte bakplaat doen en met de hand lichtjes plat drukken.

De andere 3 eieren scheiden (bv. met de eierdooierscheider BLOBBY). Eigeel erdoor roeren en de kant-en-klaar gevormde broodjes met behulp van het keukenseel BECKY bestrijken. Vervolgens sesamzaad gelijkmatig daarop verdelen.

Tot slot worden de broodjes in de voorverwarmde bakoven ca. 20 min. lang bij 170°C gebakken.



## Булочки для гамбургеров

RU

### 8 булочек

250 г пшеничной муки  
1/2 кубика свежих дрожжей  
120 мл теплого молока  
30 г масла  
4 яйца  
сахар  
соль  
чёрный кунжут

Всыпать пшеничную муку в миску (например, в миску для взбивания и перемешивания MESCO) и в середине сделать углубление рукой. Молоко слегка подогреть в кастрюле. Затем раскрошить дрожжи и вместе с молоком, сахаром, размягчённым маслом, одним яйцом и солью вылить в муку в углубление.

Вымесить все ингредиенты до образования эластичного однородного теста. Миску с тестом закрыть кухонным полотенцем и оставить на полчаса в тёплом месте.

После того, как тесто поднялось, на посыпанной мукой рабочей поверхности

разделить его на 8 равных частей. Сформировать небольшие однородные шарики и снова дать тесту подойти 15 минут. Выложить булочки на застеленный пекарской бумагой противень, слегка придавливая их руками.

Отделить белки от желтков 3-х яиц (например, при помощи разделителя яичного желтка от белка Blobby). Взбить яичные желтки и намазать булочки, используя кухонную кисть BECKY. Равномерно посыпать кунжутными семечками.

Выпекать булочки в предварительно нагретой духовке при 170 °С примерно 20 мин.

