

## Recettes

---

5

### Bien plus qu'une casserole

Bol ou saladier, casserole ou panier-vapeur, bain-marie ou fait-tout...  
Balancia s'adapte au fil de vos besoins quotidiens.

## Recipes

---

25

### Much more than a pan

As a salad bowl or mixing bowl, pan or steam cooker, bain-marie or stewpot...  
Balancia adapts to all of your day-to-day cooking needs.

## Receiptz

---

45

### Mehr als nur ein Topf

Ob als Schale, Salatschüssel, Topf oder Dämpfkorb, Wasserbad oder Allround-Topf...  
Balancia passt sich an Ihren täglichen Bedürfnissen an.



# balancia™



Set complet



ø 24



ø 20



ø 16



ø 24

ø 20

ø 16

## Recettes

Un chef à domicile (Nathalie Guiral), un directeur de restaurant (Nicolas Wirth) et un chef amateur (Charlène Bray), tous trois conquis par la collection Balancia ont développé les recettes de ce livre.

### Set complet



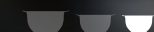
Pâtes à la vongole \_\_\_\_\_ 5

Nicolas Wirth

Asperges et pétoncles au sabayon de basilic \_\_\_\_\_ 8

Nathalie Guiral

### Casserole 16 cm



Velouté gourmand aux petits pois et sa quenelle de parmesan \_\_\_\_\_ 10

Charlène Bray

Bouillon de légumes \_\_\_\_\_ 12

Nathalie Guiral

Sauce végétarienne façon blanquette \_\_\_\_\_ 13

Nicolas Wirth

### Combo casserole 20 cm et bain-marie



Profiteroles au chocolat fève tonka et tuiles au carambar \_\_\_\_\_ 14

Nathalie Guiral

Oeufs brouillés, piperade basque, croustillant d'Ossau-iraty \_\_\_\_\_ 16

Charlène Bray

Framboises fraîches, sabayon pistache et vin cuit \_\_\_\_\_ 17

Nicolas Wirth

### Combo casserole 24 cm et passoire



Ravioles de crevettes asiatiques \_\_\_\_\_ 18

Nathalie Guiral

Filet de saumon poché à la bergamote \_\_\_\_\_ 20

Nicolas Wirth

Julienne de légumes de saison, gambas aux épices saté et sauce thaïe \_\_\_\_\_ 21

Charlène Bray

# Bien plus qu'une casserole

Bol ou saladier, casserole ou panier-vapeur, bain-marie ou fait-tout...  
Balancia s'adapte au fil de vos besoins quotidiens.



préparer



cuire



servir

En acier inoxydable 18/10, Balancia s'utilise quotidiennement pour :

## préparer

- en passoire pour rincer
- en cul-de-poule pour mélanger, fouetter ou pétrir...

## cuire ou réchauffer

- sur tous types de feux (gaz, plaques électriques, vitrocéramiques ou à induction)
- au bain-marie
- au four traditionnel

## servir

Avec ou sans anses, les formes arrondies et les contenances généreuses se prêtent au service des salades comme des plats de pâtes.

## Technologie SRS

(Système de Rotation Sécurisé)

- Un système de rotation sécurisée unique et breveté est intégré aux casseroles pour faciliter l'utilisation de la passoire et du bain-marie qui pivotent à l'intérieur de la casserole afin de pouvoir facilement vider l'eau de cuisson.
- Le bain-marie est doté d'un loquet de sécurité pour assurer une stabilité parfaite.



# Pâtes à la vongole



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 55 min**

**Cuisson : 40 min**

## Ingédients

- 2 kg de coques fraîches
- 1 kg de moules fraîches
- 1 sachet (ou deux cuillères à soupe) de fumet de crustacés
- 1 gros oignon
- 1 carotte
- 1 fenouil

- 1 poivron rouge
- 1 courgette
- 150 gr beurre
- vin blanc
- 400 gr de pâtes
- huile d'olive



**1** Couper un oignon et une carotte.



**2** Réaliser un fumet dans la grande casserole : faire revenir les oignons émincés, puis déglacer au vin blanc. Ajouter un fumet de crustacés, une carotte et des épices au choix.



**6** Dans le bain-marie, ajouter le beurre au jus des crustacés, mélanger au fouet ou au mixeur plongeant et rectifier l'assaisonnement.



**7** Cuire les pâtes dans de l'eau salée directement dans la passoire.



**8** Emincer un fenouil, un poivron rouge et une courgette.



**3** Mettre les moules puis les coques dans la passoire et la déposer dans la grande casserole (sans contact avec le fumet). Couvrir et cuire les crustacés 10-15 min. (jusqu'à ouverture des coques et moules).



**5** Débarrasser le jus dans le bol du bain-marie en le filtrant à travers la passoire.



**9** Dans la petite casserole faire revenir les légumes dans de l'huile d'olive. Les réserver à feu doux.



**10** Egoutter les pâtes.

**4** Retirer les coquilles et réserver les moules et coques. Faire réduire de moitié le fumet. Retirer la passoire de la casserole et réserver les moules et les coques.



**11** Servir à table directement dans Balancia ( avec les poignées de service ) ou dresser en assiette.





# Asperges et pétoncles au sabayon de basilic

**Pour 4 personnes**  
**Préparation :** 40 min  
**Cuisson :** 35 min

## Ingrédients

- 3 jaunes d'œufs
- 6 cl de vin blanc
- ½ botte fraîche de basilic
- ½ citron jaune
- 1 botte fraîche d'asperges vertes
- 50 gr beurre doux
- 100 gr noix de pétoncles surgelées
- sel fin
- piment d'Espelette



8

**1** Batre « à froid » les jaunes d'œufs et le vin blanc dans le bol du bain-marie jusqu'à l'obtention d'une mousse. Poser le bol à son emplacement dans la moyenne casserole remplie d'eau.

**2** Faire chauffer et fouetter le sabayon « à chaud » pour qu'il épaississe.



**3** Sortir le bain-marie de la casserole lorsque le sabayon a atteint la consistance d'une crème.



4

Mettre 40 gr de beurre en petits morceaux et fouetter le mélange jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Continuer de fouetter jusqu'à refroidissement, incorporer les feuilles de basilic émincées finement, quelques gouttes de jus de citron, du sel et une pincée de piment d'Espelette. Mettre au frais.



6

Déposer les tiges et les morceaux d'asperges dans la passoire et faire chauffer avec son couvercle. Laisser cuire une dizaine de min. Les asperges doivent rester légèrement croquantes.



5

Nettoyer les asperges, ôter 1 cm du bas de la tige et couper le reste au 1er tiers de leur longueur (du haut de la tige), couper le reste en morceaux de 1 à 2 cm.



7

Egoutter les asperges.



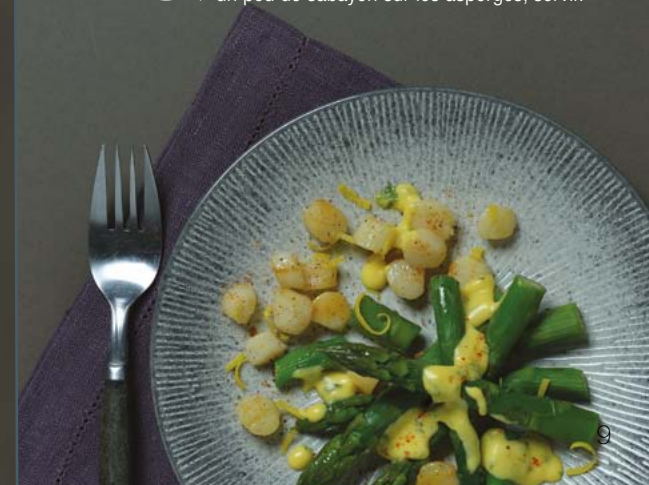
8

Essuyer les noix de pétoncle décongelées faire fondre 10 gr de beurre dans la petite casserole et mettre à feu fort avec les noix de pétoncles. Faire délicatement dorer les pétoncles. Les retirer de la casserole, saler, poivrer, couvrir d'un papier d'aluminium pour les garder au chaud.



9

Dresser sur une assiette les asperges et les noix de pétoncles à côté, verser un peu de sabayon sur les asperges, servir.



9

# Velouté gourmand aux petits pois et sa quenelle de parmesan



**Pour 4 personnes**

**Préparation :** 30 min

**Cuisson :** 30 min

**Réfrigération :** 2 heures

## Ingrédients

### Velouté aux petits pois :

- 1 grosse boîte de petits pois extra-fins
- 1 oignon
- 20 gr de beurre
- 1 pomme de terre
- 20 cl de crème liquide entière
- 1/2 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- sel & poivre du moulin

### Quenelle de parmesan :

- 15 cl de crème liquide entière
- 90 gr de parmesan fraîchement râpé

### Décoration :

- 50 gr d'allumettes de lard fumé
- quelques brins de ciboulette

### Etape n°1 : Quenelle de parmesan

Dans la casserole, faire fondre le parmesan dans la crème liquide. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Réserver au frais pendant 2h au minimum. Réaliser des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe.

### Etape n°2 : Velouté aux petits pois

Réserver 4 cuillères à soupe de petits pois pour le dressage. Peler et couper l'oignon grossièrement. Tailler la pomme de terre en petits cubes. Dans la casserole, faire suer l'oignon et les cubes de pomme de terre au beurre, mouiller avec l'eau et ajouter le cube de bouillon de volaille. Ajouter les petits pois, saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire 20 min sur feu moyen. Crémer et mixer. Ajouter un peu de lait si nécessaire, puis réserver au chaud.

### Etape n°3 : Décoration

Dans la casserole, faire légèrement blondir les allumettes de lard puis réserver au chaud.

### Etape n°4 : Dressage

Verser le velouté dans des verrines ou des assiettes creuses. Ajouter une quenelle de parmesan. Décorer avec quelques allumettes de lard, les petits pois réservés et de la ciboulette finement ciselée.



## Bouillon de légumes



**Pour 4 personnes**

**Préparation :** 15 min

**Cuisson :** 15 min

### Ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 poireau
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 1 betterave crue
- 2 brins de persil plat
- thym, laurier
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Eplucher l'ail et l'échalote, les émincer finement, laver et éplucher les légumes, les couper en petits morceaux.

Faire chauffer l'huile dans la casserole et faire fondre l'ail et l'échalote, lorsqu'ils sont transparents, disposer les légumes avec le persil, le thym et le laurier, couvrir avec de l'eau froide jusqu'au 2/3 de la casserole.

Porter à ébullition et laisser frémir une heure environ.

On peut déguster ce bouillon tel quel avec les légumes (en ayant retiré le persil, le thym et laurier) mais on peut également le passer au tamis pour en extraire le jus.

Laisser frémir à nouveau le bouillon et faire réduire de moitié.



## Sauce végétarienne façon blanquette



**Pour 4 personnes**

**Préparation :** 50 min

**Cuisson :** 40 min

### Ingrédients

- 2 carottes
- 150 gr de champignons de Paris blancs
- 1 feuille de laurier
- noix de Muscade
- 70 gr d'oignons grelot
- 1/2 citron vert
- 150 gr crème liquide entière
- 2 cuillères à café de Maïzena

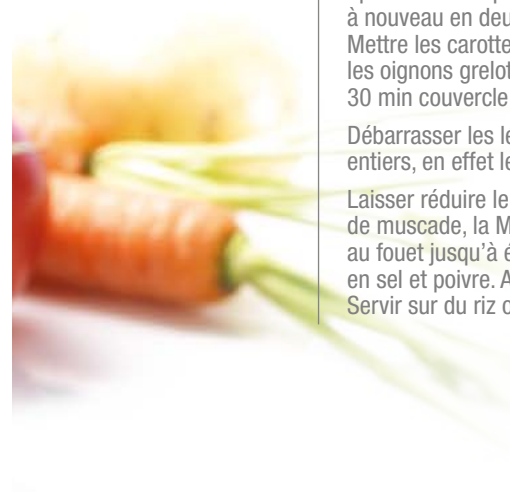
Remplir d'eau jusqu'à la deuxième graduation.

Laver les légumes.

Eplucher et couper les carottes en sifflet (en deux dans la longueur, à nouveau en deux dans la longueur puis en biseaux dans la largeur). Mettre les carottes dans l'eau avec la moitié des champignons, les oignons grelots et le laurier. Laisser réduire à feu moyen pendant 30 min couvercle fermé.

Débarrasser les légumes à l'écumoire (jeter les champignons entiers, en effet leur parfum est dans la sauce).

Laisser réduire le jus à découvert 10 min puis ajouter un peu de noix de muscade, la Maïzena, le jus d'un demi citron, la crème et remuer au fouet jusqu'à épaississement léger. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Ajouter les légumes et les champignons émincés. Servir sur du riz ou du boulgour.



# Profiteroles au chocolat fève tonka et tuiles au carambar



**Pour 4 personnes**

**Préparation :** 30 min

**Cuisson :** 45 min

## Ingrédients

### Pâte à choux :

- 125 gr de farine
- 200 gr d'eau
- 80 gr de beurre
- 4 petits œufs ou 3 moyens
- 1 c.à.s de sucre
- 1 pincée de sel

### Sauce au chocolat :

- 200 gr de chocolat noir (pas plus de 65% de chocolat pur)
- 1 fève tonka
- 1L de glace vanille

### Tuiles au carambar :

- 10 carambars au caramel

Dans la casserole, faire fondre à feu moyen le beurre dans l'eau avec le sel et le sucre, en remuant à l'aide d'une spatule jusqu'à ébullition. Hors du feu, verser en une fois la farine et remuer énergiquement afin de former une pâte homogène. Remettre sur le feu quelques secondes pour « dessécher » la pâte. Y incorporer progressivement les œufs battus tout en fouettant. La pâte à choux doit former un « bec de perroquet » avec le fouet lorsqu'on le soulève. La verser dans une poche à douille munie d'une douille n°10 (8/10 mm de diamètre).

Sur une plaque de four couverte d'une feuille de papier sulfurisé, dresser en quinconce des boules d'environ 3 cm de diamètre. Aplatir la pointe avec une fourchette mouillée et enfourner 30 min à 180°C. Laver la casserole, verser 1 litre d'eau et poser le bain marie à son emplacement.

Faire fondre à feu moyen le chocolat noir en morceaux. Râper finement un tiers de la fève tonka et mélanger; laisser le chocolat dans le bol du bain marie.

Pour les tuiles au carambar, allumer le four à 180°. Etaler une feuille de silicone ou de papier sulfurisé sur la plaque, poser les carambar en quinconce sur la feuille, enfourner le temps qu'ils fondent et s'étalent comme une tuile. Sortir du four, laisser refroidir et décoller les tuiles à l'aide d'une spatule.

Ouvrir les choux à l'horizontal avec un couteau scie et les garnir d'une boule de glace à la vanille. Reposer leur « chapeau » et verser le chocolat dessus. Décorer d'une tuile au carambar.





# Œufs brouillés, piperade basque, croustillant d'Ossau-Iraty



**Pour 4 personnes**  
**Préparation :** 30 min

## Ingrédients

### Œufs brouillés au bain-marie :

- 12 œufs
- 100 gr de beurre
- 4 pincées de sel

### Accompagnements :

- 4 fines tranches de pain (ou mouillettes de pain)
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive
- 50 gr d'Ossau-Iraty

### Etape n°1 : Piperade basque

Laver et couper les poivrons en deux, éliminer les graines et filaments blancs, puis les détailler. Peler oignon et l'émincer finement. Peler la gousse d'ail et la hacher. Tailler le jambon de Bayonne finement. Faire chauffer l'huile d'olive dans la casserole. Ajouter l'oignon, laisser cuire 5 min et le faire blondir en remuant sans cesse. Ajouter l'ail, les poivrons, le jambon de Bayonne, et le piment d'Espelette, mélanger encore 2 min. Ajouter la Maïzena diluée avec un peu d'eau, verser les tomates concassées, saler, sucrer, poivrer et mélanger. Laisser cuire 30 min à feu doux et à couvert, en remuant de temps en temps. Réserver.

### Etape n°2 : Œufs brouillés au bain-marie

Faire chauffer 1 litre d'eau dans la casserole. Dans un bol, casser les œufs, les saler et les battre en omelette. Fixer le bain-marie rotatif dans la casserole., y mettre 50 g de beurre à fondre. Ajouter les œufs et remuer régulièrement à la spatule. Lorsqu'ils épaississent et deviennent crémeux, éteindre le feu et retirer l'eau du bain-marie. Ajouter le reste de beurre détaillé en morceaux petit à petit tout en mélangeant. Réserver.

### Etape n°3 : Accompagnements

Découper le pain en fines tranches, l'huiler légèrement et le faire griller. Le frotter avec la gousse d'ail. Réserver. Râper l'Ossau-Iraty, déposer des petits tas sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 10 min à 180°C. Sortir du four et laisser refroidir.

### Etape n°4 : Dressage

Déposer quelques cuillères de piperade chaude au fond des assiettes creuses. Ajouter les œufs brouillés au centre, saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette et servir aussitôt avec les tranches de pain grillé les tuiles d'Ossau-Iraty.

**Cuisson :** 30 min  
**Réfrigération :** 2 heures

### Piperade basque :

- 500 gr de tomates concassées
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon blanc
- 1 gousse d'ail
- 4 tranches de jambon de Bayonne
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre semoule
- 10 gr de Maïzena
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel
- poivre du moulin

# Framboises fraîches, sabayon pistache et vin cuit



**Pour 4 personnes**  
**Préparation :** 35 min  
**Cuisson :** 15min

## Ingrédients

- 20 gr de pâte de pistaches
- 220 gr de crème liquide entière
- 30 gr de vin cuit
- 4 jaunes d'œufs
- 50 gr de sucre
- 2 barquettes de 125 gr framboises

Remplir à la 2ème graduation la casserole du bain-marie (un tout petit peu moins d'un litre).

Faire chauffer jusqu'à ébullition puis baisser.

Mélanger la crème et la pâte de pistache. Réserver.

Blanchir les jaunes avec le sucre dans le bol du bain marie. Mettre à feu fort et ajouter la crème et le vin.

Remuer au fouet sans s'arrêter jusqu'à épaississement du sabayon (la préparation va faire une mousse puis commencer à épaissir).

Baisser le feu, remuer encore 2 min puis sortir le bol du bain marie. Remuer encore 2 min puis réserver.

Dresser le sabayon dans le fond d'une assiette creuse, enfoncer à moitié les framboises dedans.

Colorer au chalumeau.



# Ravioles de crevettes asiatiques



**Pour 4 personnes**

**Préparation :** 15 min

**Cuisson :** 15 min

## Ingrédients

- 2 blancs d'œufs battus
- 300 gr de crevettes crues décortiquées
- 4 brins de cives
- 1 bouquet de ciboulette
- 2 oignons blancs à tiges verte
- 1 pouce de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 1 paquet de pâte à ravioles asiatiques
- sel
- poivre

Hacher les crevettes, laver les cives, la ciboulette et les oignons et les émincer finement. Eplucher le gingembre et la gousse d'ail et les hacher finement. Dans un bol mélanger tous ces éléments ensemble avec les blancs d'œufs battus, saler, poivrer.

Prendre un carré de pâte à ravioles et badigeonner les bords d'eau à l'aide d'un pinceau, disposer au centre une cuillère à café de la farce aux crevettes. Remonter les angles du carré de pâte vers le centre en pinçant les bords de façon à former une raviole hermétique. Faire de même avec les autres.

Faire chauffer l'eau dans la casserole du combo passoire et disposer la passoire sur la casserole, tapisser la passoire de papier sulfurisé légèrement huilé et lorsque l'eau est à ébullition, mettre quelques ravioles sur le papier. Fermer le couvercle et faire cuire 15 min environ.

Servir avec une salade et des pousses de soja.



# Filet de saumon poché à la bergamote



**Pour 4 personnes**

**Préparation :** 20 min

**Cuisson :** 20 min

## Ingrédients

- 4 filets de saumon sans peau de 140 gr
- 1/2 citron
- 80 gr de crème liquide entière
- 3 sachet thé Earl Grey
- 2 cuillères à café de Maïzena
- sel
- poivre

Remplir la casserole d'eau jusqu'à la moitié de la première graduation (1/4 litre) et faire bouillir.

Salier et poivrer les filets de saumons sur les deux faces.

Ajouter le citron dans l'eau bouillante puis les sachets de thé. Laisser infuser 5 min puis retirer le citron et le thé (le bouillon doit être puissant).

Placer le saumon dans la passoire. Insérer la passoire dans la casserole et ajouter le couvercle.

Cuire 6 min pour un saumon rosé à cœur et jusqu'à 10 min pour un saumon plus cuit.

Débarrasser le saumon dans un plat de service.

Ajouter la Maïzena et la crème liquide au bouillon et laisser épaissir légèrement en remuant au fouet. On obtient une sauce nappante au parfum de bergamote et citrons (deux agrumes).

Napper les filets de cette sauce et servir.

# Julienne de légumes de saison, gambas aux épices saté et sauce thaïe



**Pour 4 personnes**

**Préparation :** 45 min

**Cuisson :** 30 min

## Ingrédients

### Julienne de légumes :

- 2 carottes
- 2 courgettes
- sel
- poivre du moulin

### Gambas aux épices saté :

- 16 gambas
- 2 cuillères à soupe d'épices saté
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

### Sauce thaïe :

- 1 carotte
- 1 oignon
- 20 cl de lait de coco
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème liquide
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 tiges de citronnelle
- un morceau de gingembre épluché
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 filet d'huile d'olive

### Décoration :

quelques brins de coriandre fraîche

### Etape n°1 : Julienne de légumes

Laver et éplucher les légumes. Couper les carottes et les courgettes en lamelles de 0,2 cm d'épaisseur. Tailler les lamelles obtenues en fins bâtonnets de 0,2 cm de côtés. Verser de l'eau dans la casserole en dessous du niveau de la passoire et y déposer la julienne de carotte. Fixer la passoire au-dessus de l'eau frémissante et laisser cuire à couvert 4 min. Ajouter la julienne de courgette et cuire 2 min de plus à couvert. Assaisonner et réserver.

### Etape n°2 : Sauce thaïe

Faire suer la carotte taillée en petits dés, l'oignon et la citronnelle émincés dans un filet d'huile d'olive.

Ajouter le curry et une cuillère à soupe de gingembre frais émincé. Faire revenir quelques min. Emietter le cube de bouillon de volaille et mouiller avec le lait de coco, le lait et la crème liquide. Laisser mijoter 10 min, rectifier l'assaisonnement et laisser infuser 30 min. Filtrer la sauce à l'aide de la passoire. La réserver au chaud.

### Etape n°3 : Gambas aux épices saté

Décortiquer les gambas nettoyées sans retirer la queue. Chauffer l'huile dans la casserole et y faire revenir les gambas avec les épices saté 2 à 3 min en mélangeant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient « ouvertes en papillon » et enrobées d'épices saté.

### Etape n°4 : Dressage

Déposer la julienne de légumes dans les assiettes. Déposer par-dessus quatre gambas aux épices saté. Entourer d'un peu de sauce thaïe et décorer avec de la coriandre ciselée. Servir le reste de sauce en saucière.



# balancia™



Set of 3 pans



## Recipes

A personal chef (Nathalie Guiral), a restaurant manager (Nicolas Wirth) and an amateur chef (Charlène Bray), all three reunited for the Balancia collection, have developed the recipes in this book.

<b>Set of 3 pans with colander &amp; bain-marie</b>	
	
Pasta vongole <i>Nicolas Wirth</i>	25
Asparagus and scallops with basil sabayon <i>Nathalie Guiral</i>	28
<b>Small pan - 16cm / 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"</b>	
	
Cream of pea soup with parmesan quenelles <i>Charlène Bray</i>	30
Vegetable broth <i>Nathalie Guiral</i>	32
Blanquette-style vegetarian sauce <i>Nicolas Wirth</i>	33
<b>Pan &amp; bain-marie combo - 20cm / 8"</b>	
	
Profiteroles with chocolate-vanilla bean sauce and candy biscuits <i>Nathalie Guiral</i>	34
Scrambled eggs, basque piperade, and baked Cantal chip <i>Charlène Bray</i>	36
Fresh raspberries, pistachio zabaglione, and fortified wine <i>Nicolas Wirth</i>	37
<b>Pan &amp; colander combo - 24cm / 9.5"</b>	
	
Shrimp dumplings <i>Nathalie Guiral</i>	38
Fillet of poached salmon with bergamot <i>Nicolas Wirth</i>	40
Juliened seasonal vegetables, prawns with satay seasoning, and thai sauce <i>Charlène Bray</i>	41

# Much more than a pan

As a salad bowl or mixing bowl, pan or steam cooker, bain-marie or stewpot...  
Balancia adapts to all of your day-to-day cooking needs.



prepare



cook



serve

Made from high-quality 18/10 stainless steel, Balancia can be used every day for:

## preparing

- rinsing ingredients in a sieve
- mixing, beating, or kneading dough...

## cooking or reheating

- on all types of stovetops (gas, electric, vitroceramic, or induction cooking hobs)
- as a bain-marie
- in a conventional oven

## serving

With or without their handles, Balancia curvy shapes and generous volume make them ideal for serving salads and pasta.

## SRS Technology

(Secured Rotation System)

- Because of our pans' built-in unique and patented Secured Rotation System, the colander and bain-marie pivot effortlessly inside the pan, making it easy to empty out cooking water.
- The bain-marie includes a safety latch to keep it stable while stirring.



# Pasta vongole



**4 servings**

**Preparation time:** 55 minutes

**Cooking time:** 40 minutes

## Ingredients

- 4.4 lb (2 kg) fresh cockles
- 2.2 lb (1 kg) fresh mussels
- 2 tbsp concentrated seafood stock
- 1 large onion
- 1 carrot
- 1 fennel bulb
- 1 red bell pepper
- 1 zucchini
- 6 oz  $\frac{3}{4}$  US cup (150 g) butter
- white wine
- 0.88 lb (400 g) pasta
- olive oil



**1** Peel the onion and carrot and chop finely.



**2** Prepare a stock in a large pan: sauté the chopped onions; then deglaze the pan with white wine. Add the concentrated seafood stock, chopped carrot, and spices of your choice.



**6** Over the bain-marie, add the butter to the seafood stock, mix with a whisk or hand blender, and adjust the seasoning to taste.



**7** Cook the pasta in salted water directly inside the sieve.



**8** Finely chop the fennel, red bell pepper, and zucchini.



**3** Place the mussels, followed by the cockles, in the sieve and set the sieve inside the large pan (the shellfish should not touch the stock). Cover and cook the shellfish for 10-15 min. (until their shells open).



**5** Remove the liquid from the bowl of the bain-marie by draining it through the sieve.



**9** In the small pan, sauté the vegetables in the olive oil. Keep over low heat until



**10** Drain the pasta.

**4** Remove the mussels and cockles from their shells and discard the shells. Reduce the stock by half. Remove the sieve from the pan and reserve the mussels and cockles until needed.



**11** Serve the dish directly from your Balancia (with the serving handles) or divide among 4 plates.





# Asparagus and scallops with basil sabayon

**4 servings**

**Preparation time:** 40 minutes

**Cooking time:** 35 minutes

## Ingredients

- 3 egg yolks
- ¼ US cup/5 tbsp (60 ml) white wine
- ½ bunch fresh basil
- ½ lemon
- 1 bunch fresh green asparagus
- 2 oz/4 tbsp (50 g) unsalted butter (recipe only calls for 40 g)
- 4 oz (100 g) scallops, frozen
- fine salt
- Espelette or Cayenne pepper



28

**1** Away from the heat, beat the egg yolks and white wine in the bowl of the bain-marie until the texture of the mixture becomes mousse-like. Place the bowl in its position inside the medium pan filled with water.

**2** Over the heat, whisk the sabayon sauce so that it thickens.



**3** Remove the bain-marie from the pan once the sabayon is thick and creamy.



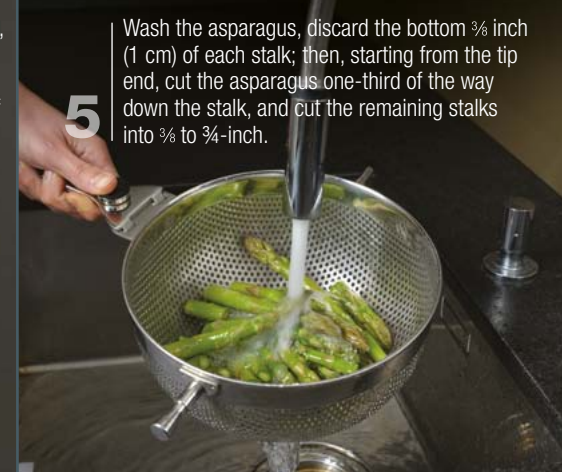
**4** Add 1 ½ ounces/3 tablespoons (40 g) of butter, cut into small pieces, to the sauce, whisking the mixture until the butter melts. Continue whisking until the sauce cools down and incorporate the finely chopped basil leaves, a few drops of lemon juice, salt, and a pinch of Espelette or Cayenne pepper. Transfer the sauce to the refrigerator.



**6** Place the asparagus tips and pieces in the sieve and heat, covered. Let cook for about 10 minutes. The asparagus should remain slightly crisp.



**5** Wash the asparagus, discard the bottom ¾ inch (1 cm) of each stalk; then, starting from the tip end, cut the asparagus one-third of the way down the stalk, and cut the remaining stalks into ¾ to ¾-inch.



**7** Drain the asparagus.



**8** Wipe the thawed scallops dry. Melt 3 tablespoons (40 g) of butter in the small pan and cook the scallops in the butter over high heat until they turn slightly golden. Remove the scallops from the pan and season with salt and pepper. Cover them with aluminum foil to keep warm.



**9** Arrange the asparagus on a serving platter with the scallops on the side. Pour a little of the sabayon sauce over the asparagus, and serve.



29

# Cream of pea soup with parmesan quenelles



## 4 servings

**Preparation time:** 30 minutes

**Cooking time:** 30 minutes

**Chilling time:** 2 hours

## Ingredients

### Cream of pea soup:

- 1 large can of extra-fine green peas
- 1 onion
- 2 tbsp (20 g) butter
- 1 potato
- $\frac{7}{8}$  US cup (200 ml) heavy cream
- 2  $\frac{1}{8}$  US cups (500 ml) water
- 1 chicken bouillon cube
- salt & freshly ground pepper

### Parmesan quenelles:

- $\frac{3}{4}$  US cup (150 ml) heavy cream
- 3  $\frac{1}{2}$  oz (90 g) freshly grated parmesan

### Decoration:

- 2 oz (50 g) matchstick-sized strips of smoked bacon
- several chive stems

### Step 1: Parmesan quenelles

In saucepan, melt the grated parmesan in the cream. Stir until the mixture is smooth and well blended together. Transfer to the refrigerator for at least 2 hours. Use two spoons to shape the mixture into quenelles.

### Step 2: Cream of pea soup

Remove 4 tablespoons of green peas and reserve as a garnish. Peel and coarsely cut the onion. Cut the potato into small cubes. In the saucepan, let the onion sweat with the potato cubes in the butter. Add the water and chicken bouillon cube. Add the peas, and season to taste with salt and pepper. Cover and let cook for 20 minutes over medium heat. Add the cream and blend until smooth. Add a little milk if needed; keep warm.

### Step 3: Decoration

In the saucepan, fry the strips of bacon until slightly transparent. Keep warm.

### Step 4: To serve

Divide the soup between four soup dishes or 8-oz (225-g) glasses. Add a Parmesan quenelle. Garnish with the bacon strips, reserved peas, and finely chopped chives.





## Vegetable broth



### 4 servings

**Preparation time:** 15 minutes

**Cooking time:** 15 minutes

### Ingredients

- 1 clove garlic
- 1 shallot
- 1 leek
- 2 carrots
- 2 celery stalks
- 1 raw beet
- 2 sprigs flat-leaf parsley
- thyme, bay leaf
- 1 tbsp olive oil

Peel the garlic and shallot, and finely chop. Wash and peel the vegetables, and cut them into small pieces.

Heat the oil in a saucepan and sauté the garlic and shallot until they are transparent. Transfer the vegetables and thyme and bay leaf to the pan, and add cold water to the pan until 2/3 full.

Bring to a boil and let simmer for about 1 hour.

You can enjoy this broth as it is, with the vegetables (after removing the parsley, thyme, and bay leaf), or you can strain it in order to separate the liquid from the vegetables.

In this case, let the broth simmer again until reduced by half.



## Blanquette-style vegetarian sauce



### 4 servings

**Preparation time:** 50 minutes

**Cooking time:** 40 minutes

### Ingredients

- 2 carrots
- 5 oz (150 gr), divided white button mushrooms
- 1 bay leaf
- nutmeg
- 2 ½ oz (70 gr) grelot onions or scallions
- ½, juice of lime
- 5 oz (150 g) heavy cream
- 2 tsp cornstarch

Fill with water up to the second mark.

Wash the vegetables.

Peel and cut the carrots (first slice them in half lengthwise and then bevel them widthwise). Place the sliced carrots in the water with half of the mushrooms, the onions, and bay leaf. Reduce the sauce over medium heat for 30 minutes, covered.

In the meantime, chop the remaining mushrooms.

Use a skimmer to remove the vegetables (discard the whole mushrooms because their flavor is in the sauce) and reserve for later.

Reduce the sauce, uncovered, for 10 minutes. Then add a bit of nutmeg, the cornstarch, the lime juice, and cream. Stir with a whisk until the mixture thickens slightly. Season with salt and pepper to taste. Add the vegetables and the chopped mushrooms.

Serve on a bed of rice or bulgur.



# Profiteroles with chocolate-vanilla bean sauce and candy biscuits



**4 servings**

**Preparation time:** 30 minutes

**Cooking time:** 45 minutes

## Ingredients

### Choux pastry:

- 4 ½ oz (125 g) flour
- 7 oz (200 g) water
- 3 ½ oz (80 g) butter
- 4 small eggs or 3 medium ones
- 1 tbsp sugar
- 1 pinch sel

### Chocolate sauce:

- 7 oz (200 g) dark chocolate (not more than 65% pure cocoa)  
or semi-sweet chocolate chips
- 1 vanilla bean
- 1 quart/4 ¼ US cups (1 liter) vanilla ice cream

### Candy biscuits:

- 10 soft caramel candies

In the saucepan, combine the water, butter, salt, and sugar. Melt the butter over medium heat in the water, stirring with a spatula; wait until it comes to a boil. When the mixture comes to a boil, remove it from the heat and add all the flour at once. Stir vigorously in order to obtain a smooth batter. Return to the heat for several seconds to make the batter drier. In a separate bowl, beat the eggs and gradually incorporate them into the batter, beating continuously. The batter should be stiff enough to form peaks when you lift up the beaters. Transfer the choux pastry dough to a pastry bag fitted with a #10 pastry tip (¾-½ inch [8-10 mm] in diameter).

On a baking tray lined with parchment paper, squeeze the dough into balls (the size of a large walnut, about 1 ¼ inches [3 cm] in diameter) in a quincunx. Flatten the peaks with a wet fork and bake for 30 minutes at 350°F (180°C). Do not open the oven door while the pastry bakes. Let the choux pastries cool on a wire rack.

Wash the saucepan and fill with 4 ¼ US cups (1 liter) of water d'eau, and place the bain-marie in its place above the water. Place the dark chocolate, broken into pieces (or chocolate chips) in the bain-marie bowl, and melt over medium heat. Use a very fine grater (a nutmeg grater) to grate one-third of the vanilla bean into the melted chocolate and stir. Leave the chocolate sauce in the bain-marie bowl in the Balancia pan.

**Candy biscuits:** Preheat the oven to 350°F (180°C). Remove the baking tray from the oven and line it with a silicone baking mat or parchment paper. Arrange the soft caramels (without their wrappers!) in a quincunx on the mat or paper, and bake until the candies melt and spread like a biscuit (several minutes). Remove the baking tray from the oven and let cook before using a spatula to remove the biscuits.

Cut the choux pastries in half horizontally using a serrated knife and place a scoop of vanilla ice cream in the middle. Top with the upper half of pastry and pour the chocolate sauce over the pastry. Place a candy biscuit upright on top of the choux pastry. Serve immediately.



# Scrambled eggs, basque piperade, and baked Cantal chips



**4 servings**

**Preparation time:** 30 minutes

## Ingredients

### Eggs scrambled over a bain-marie:

- 12 eggs
- 4 oz/ ½ US cup (100 g) butter
- 4 pinches salt

### Sides:

- 4 thin slices of bread (or thin strips of bread)
- 1 clove garlic
- olive oil
- 2 oz (50 g) Cantal cheese

### Step 1: Basque piperade

Wash the bell peppers, cut them in half and remove the seeds and white filaments; slice them into thin strips. Peel the onion and chop it finely. Peel and finely chop the garlic. Slice the ham into thin strips. Heat the olive oil in the saucepan. Add the onion, and cook for 5 minutes, stirring constantly, until it becomes transparent. Add the garlic, bell peppers, ham, and Espelette pepper. Stir for an additional 2 minutes. Add the cornstarch with a little water; add the chopped tomatoes. Season to taste with salt, sugar, and pepper, and stir. Cook covered over low heat for 30 minutes, stirring occasionally. Reserve for later.

### Step 2: Eggs scrambled over a bain-marie

Heat 4 ¼ US cups (1 liter) of water in the saucepan. Break the eggs into a bowl, season to taste with salt, and whisk. Attach the rotating bain-marie to the pan. Melt 2 oz (50 g) of butter over the bain-marie. Pour the egg mixture into the pan, and stir at regular intervals with a spatula. When the egg mixture thickens and becomes creamy, turn off the heat and remove the water from the bain-marie. Gradually add the remaining butter, cut into pieces, stirring constantly. Reserve for later.

### Step 3: Sides

Cut the bread into thin slices, lightly coat with oil, and toast them. Rub the toast with the garlic. Reserve for later. Grate the Cantal, arrange small piles of the grated cheese on a baking tray lined with parchment paper, and bake for 10 minutes at 350°F (180°C). Remove from the oven and let cool.

### Step 4: To serve

Place several spoonfuls of the hot piperade in the bottom of shallow bowls. Add the eggs scrambled over the bain-marie in the middle, sprinkle with a bit of Espelette pepper, and serve immediately with the slices of toast and Cantal chips.

**Cooking time:** 30 minutes

**Chilling time:** 2 heures

### Basque piperade:

- 1 lb 1 oz (500 g) chopped tomatoes
- 1 red bell pepper
- 1 green bell pepper
- 1 white onion
- 1 clove garlic
- 4 slices Bayonne ham or prosciutto
- 2 tbsp olive oil
- 1 pinch sugar
- ½ oz (10 g) cornstarch
- 1 pinch Espelette pepper
- salt and freshly ground pepper

# Fresh raspberries, pistachio zabaglione, and fortified wine



**4 servings**

**Preparation time:** 35 minutes

**Cooking time:** 15minutes

## Ingredients

- ¾ oz (20 g) pistachio paste
- 7 oz (220 g) heavy cream
- 1 oz (30 g) fortified wine
- 4 egg yolks
- 2 oz (50 g) sugar
- two 4 ½ oz (125 g) containers raspberries

Fill the bain-marie pan up to the second mark (a little bit less than 4 ¼ US cups (1 liter)).

Bring to a boil and then lower the heat.

Combine the cream with and pistachio paste. Reserve for later.

Blanch the sugar and egg yolks in the bain-marie bowl. Increase the heat to high and add the pistachio mixture and the wine.

Whisk the mixture continuously until the zabaglione thickens (it should become mousse-like and then begin to thicken).

Lower the heat, stir for an additional 2 minutes, then remove the bowl from the bain-marie. Stir for another two minutes; reserve for later.

Transfer the zabaglione to the bottom of a shallow bowl. Insert half of the raspberries into the cream.

Use a kitchen torch to brown the top of the zabaglione.



# Shrimp dumplings



**4 servings**

**Preparation time:** 15 minutes

**Cooking time:** 15 minutes

## Ingredients

- 2 egg whites, beaten
- 11 oz (300 g) raw shrimp, shelled
- 4 scallion stems
- 1 bunch chives
- 2 white onions with green sprouts
- 1 inch-long piece of ginger
- 1 clove garlic
- 1 package ready-made Chinese dumpling pastry
- salt and pepper

Chop the shrimp. Wash and finely chop the scallions, chives, and onions. Peel and finely chop the ginger and garlic. In a bowl, combine all these ingredients together, along with the beaten egg whites. Season to taste with salt and pepper.

Brush the edges of one sheet of dumpling pastry with water using a pastry brush. Place a teaspoonful of the shrimp mixture in the middle. Fold the corners of the pastry sheet toward the middle, pinching the edges to seal the dumpling. Repeat with the remaining pastry sheets and shrimp mixture.

Heat water in the saucepan of the sieve combo and place the sieve in the pan. Line the sieve with lightly greased parchment paper, and when the water comes to boil, place several dumplings onto the paper. Cover and cook for about 15 minutes.

Serve with a salad and bean sprouts.



## Fillet of poached salmon with bergamot



### 4 servings

**Preparation time:** 20 minutes

**Cooking time:** 20 minutes

### Ingredients

- four 5-oz (140 g) fillets of salmon, skin removed
- ½ lemon
- 3 ½ oz (80 g) heavy cream
- 3 earl grey teabags
- 2 tsp cornstarch
- salt and pepper

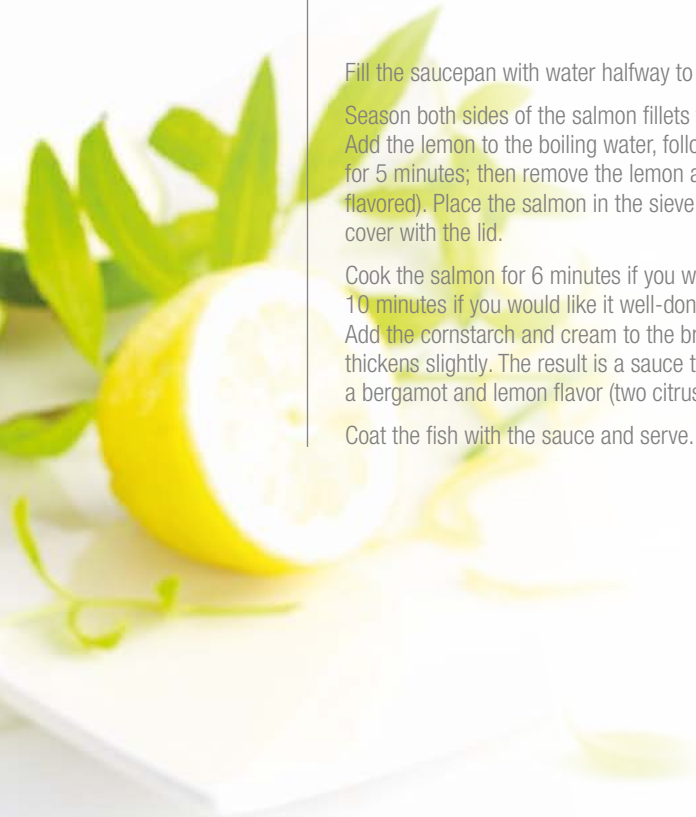
Fill the saucepan with water halfway to the first mark (1 ¼ US cups [250 ml]).

Season both sides of the salmon fillets with salt and pepper.

Add the lemon to the boiling water, followed by the teabags. Allow to infuse for 5 minutes; then remove the lemon and tea (the broth should be strongly flavored). Place the salmon in the sieve. Insert the sieve into the pan and cover with the lid.

Cook the salmon for 6 minutes if you would like it medium-rare and up to 10 minutes if you would like it well-done. Transfer the salmon to a serving platter. Add the cornstarch and cream to the broth and stir with a whisk until the mixture thickens slightly. The result is a sauce that coats the back of a spoon and has a bergamot and lemon flavor (two citrus fruits).

Coat the fish with the sauce and serve.



## Julienned seasonal vegetables, prawns with satay seasoning, and thai sauce



### 4 servings

**Preparation time:** 45 minutes

**Cooking time:** 30 minutes

### Ingredients

#### Julienned vegetables:

- 2 carrots
- 2 zucchini
- salt and freshly ground pepper

#### Prawns with satay seasoning:

- 16 prawns
- 2 tbsp satay seasoning
- 1 tbsp olive oil

#### Thai sauce:

- 1 carrot
- 1 onion
- 7/8 US cup (200 ml) coconut milk
- ¾ US cup (150 ml) milk
- ¾ US cup (150 ml) cream
- 1 chicken bouillon cube
- 2 stalks lemongrass
- 1 piece fresh ginger, peeled
- 1 tbsp curry
- 1 drizzle olive oil

#### Decoration:

several sprigs cilantro

### Step 1: Julienned vegetables

Wash and peel the vegetables. Use a mandolin or chef knife to cut the carrots and zucchini into strips, 0.08 inch (0.2 cm) thick. Then cut the strips into thin sticks, 0.08 inch (0.2 cm) in width. Pour water into the 9 5/8-cm (24-cm) saucepan up to the level of the rotating sieve. Place the julienned carrots in the sieve. Set it in place above the simmering water, and cook, covered, for 4 minutes. Add the julienned zucchini, and cook, covered, for 2 minutes. Season and reserve for later.

### Step 2: Thai sauce

In the saucepan, let the diced carrot, finely chopped onion, and finely chopped lemongrass sweat in a drizzle of olive oil. Add the curry and one tablespoon chopped ginger. Sauté for several minutes. Crumble the bouillon cube into the sauce and add the wet ingredients: coconut milk, milk, and cream. Let simmer for 10 minutes, adjust the seasoning if needed, and let infuse for 30 minutes. Use the sieve to strain the sauce. Keep warm.

### Step 3: Prawns with satay seasoning

Shell the prawns, leaving the tails intact. Use a sharp knife to score down the back of each prawn and remove the small black vein. Heat the oil in the saucepan. Add the prawns with the satay seasoning. Sauté for 2 to 3 minutes, stirring at regular intervals in order to cook the prawns on all sides. At the end of the cooking time, the prawns should be butterflied and coated in the satay seasoning.

### Step 4: To serve

Divide the julienned vegetables between 4 plates. Place four prawns with satay seasoning on each serving of vegetables. Drizzle the Thai sauce around each plate and garnish with finely chopped cilantro. Serve the remaining sauce in a sauceboat.



balancia™



Set aus 3 Töpfen



## Rezeptz

Ein Küchenchef zu Hause (Nathalie Guiral), ein Restaurantleiter (Nicolas Wirth) und ein Hobbykoch (Charlène Bray) : alle drei sind von unserer Kollektion Balancia begeistert und haben die Rezepte in diesem Buch entwickelt.

Set aus 3 Töpfen, 1 Sieb & 1 Wasserbad	
Muschelpasta Nicolas Wirth	45
Spargel und Kammuscheln mit Basilikumzabaione Nathalie Guiral	48
Topf ø 16 cm	
Feine Erbsencremesuppe mit Parmesanklößchen Charlène Bray	50
Gemüsebrühe Nathalie Guiral	52
Vegetarische Sahneauce Nicolas Wirth	53
Topf-Wasserbad-Kombination	
Brandteig-Profiteroles mit Tonkabohnen-Schokolade und Carambar (Karamellriegel) Nathalie Guiral	54
Rührei, baskische Piperade und knuspriger Ossau-Iraty-Käse Charlène Bray	56
Frische Himbeeren mit Pistazienzabaione und Dessertwein Nicolas Wirth	57
Topf-Sieb-Kombination	
Shrimp dumplings Nathalie Guiral	58
Asiatische Garnelen-Teigtaschen Nicolas Wirth	59
Julienne vom Saison Gemüse, Gambas in Satégewürz und Thaisauce Charlène Bray	60

# Mehr als nur ein Topf

Ob als Schale, Salatschüssel, Topf oder Dämpfkorb, Wasserbad oder Allround-Topf...  
Balancia passt sich Ihren täglichen Bedürfnissen an.



Zubereiten



Kochen



Servieren

Aus rostfreiem 18/10 Stahl hergestellt, können Sie Balancia täglich einsetzen:

## Zubereiten

- als Abtropfsieb zum Abspülen
- als Schneeschlagkessel zum vermischen, schlagen oder kneten...

## Kochen oder Erhitzen

- auf allen Herdarten (Gasherd, Elektrischer Herd, Ceran-Kochfeld, Induktionsherd)
- im Wasserbad
- im Backofen

## Servieren

Mit oder ohne Henkel ist Balancia mit seinen runden Formen und dem großen Fassungsvermögen bestens geeignet zum servieren von Salaten und Pasta.

## SRS-Technologie

(Sicheres Rotationssystem/Secured Rotation System)

- Für eine einfache Benutzung des sich im Topf drehenden Siebs und Wasserbads und problemloses Abgießen des Kochwassers wurde ein einzigartiges und patentiertes sicheres Rotationssystem in den Topf integriert.
- Das Wasserbad besitzt einen Sicherungsknopf, um bei der Verwendung jede Verbrühungsgefahr auszuschließen.



# Muschelpasta



**Ergibt: 4 Portionen**

**Zubereitungszeit: 55 Minuten**

**Kochzeit: 40 Minuten**

## Zutaten

- 2 kg frische Herzmuscheln
- 1 kg frische Miesmuscheln
- 1 Päckchen (oder 2 EL) Krustentierfond
- 1 große Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Fenchel
- 1 roter Paprika
- 1 Zucchini
- 150 g Butter
- Weißwein
- Olivenöl
- 400 gr Pasta



**1** | Karotte und Zwiebel klein schneiden.



**2** | Im großen Topf eine Brühe ansetzen: die fein geschnittene Zwiebel andünsten, mit Weißwein ablöschen. Das Päckchen Krustentierfond, die Karotte und Gewürze nach Wahl dazugeben.



**6** | Im Wasserbad die Butter zum Krustentiersaft geben, mit dem Schneebesen oder Stabmixer verrühren und abschmecken.



**7** | Die Pasta direkt im Sieb in gesalzenem Wasser kochen.



**8** | Fenchel, Paprika und Zucchini klein schneiden.



**3** | Die Miesmuscheln und anschließend die Herzmuscheln in das Sieb geben und in den großen Topf einsetzen (ohne, dass es die Brühe berührt). Die Krustentiere zugedeckt 10-15 Minuten kochen lassen (bis sich die Schalen öffnen).



**5** | Die Flüssigkeit durch das Sieb in die Wasserbadschüssel gießen.



**9** | Das Gemüse im kleinen Topf in Olivenöl anbraten. Bei kleiner Flamme köcheln lassen.



**10** | Die Pasta abgießen.



**4** | Die Schalen entfernen und Herz- und Miesmuscheln im Sieb aufbewahren. Die Brühe auf die Hälfte reduzieren lassen. Das Sieb aus dem Topf nehmen und Muscheln und Miesmuscheln beiseitestellen.



**11** | Direkt im Balancia-Topf (mithilfe der Serviergriffe) servieren oder auf Tellern anrichten.





# Spargel und Kamm- -muscheln mit Basilikumzabaione

**Ergibt: 4 Portionen**  
**Zubereitungszeit: 40 Minuten**  
**Kochzeit: 35 Minuten**

## Zutaten

- 3 Eigelbe
- 60 ml Weißwein
- ½ Bund frischer Basilikum
- ½ Zitrone
- 1 Bund frischer grüner Spargel
- 50 g Süßrahmbutter
- 100 g gefrorene Kammuscheln
- Salz
- Piment d'Espelette

**2** Erhitzen und die Zabaione warm mit dem Schneeeis schlagen, bis die Konsistenz dicker wird.



**3** Die Wasserbadschüssel aus dem Topf nehmen sobald die Zabaione eine cremige Konsistenz erreicht hat.



**4** 40 g Butter in kleinen Stücken hinzugeben und mit dem Schneeeis schlagen, bis die Butter geschmolzen ist. Weiterschlagen, bis die Zabaione abgekühlt ist, dann die klein gehackten Basilikumblätter, ein paar Tropfen Zitronensaft, Salz und eine Prise Piment d'Espelette hinzugeben. Kalt stellen.



**6** Die Stängel und Spargelstücke in das Sieb legen, zugedeckt erhitzen und etwa 10 Minuten kochen. Der Spargel sollte noch bissfest sein.



**5** Den Spargel waschen, 1 cm am Ende des Stängels entfernen. Das erste Drittel (vom Kopf gesehen) abschneiden und beiseitelegen, den Rest des Stängels in 1 bis 2 cm große Stücke schneiden.



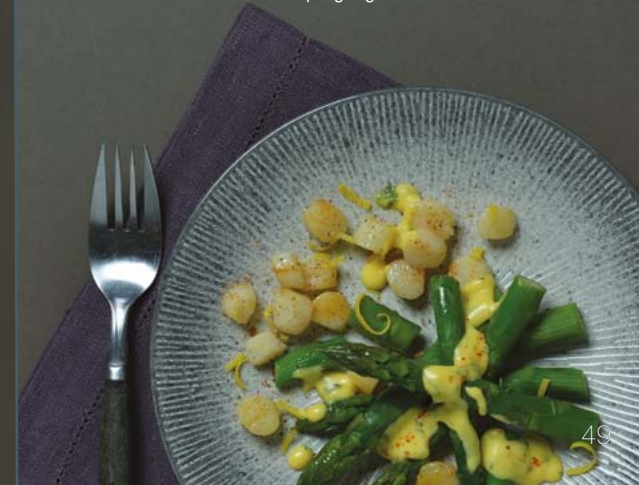
**7** Die Spargel abgießen.



**8** Die aufgetauten Kammuscheln abtrocknen. 10 g Butter im kleinen Topf schmelzen und die Kammuscheln darin bei großer Hitze goldbraun anbraten. Die Muscheln aus dem Topf nehmen, salzen, pfeffern und mit Aluminiumfolie bedeckt warmhalten.



**9** Den Spargel auf einen Teller legen, daneben die Kammuscheln anrichten, ein wenig Zabaione über den Spargel geben und servieren.



**1** Die Eigelbe mit dem Weißwein kalt in der Wasserbadschüssel verschlagen bis eine Mousse entsteht. Anschließend die Schüssel in den mit Wasser gefüllten mittelgroßen Topf einsetzen.



# Feine Erbsencremesuppe mit Parmesanklößchen



**Ergibt: 4 Portionen**  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Kochzeit:** 30 Minuten  
**Abkühlzeit:** 2 Stunden

## Zutaten

### Erbsencremesuppe:

- 1 große Dose Erbsen extra fein
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 1 Kartoffel
- 200 ml Sahne
- 1/2 l Wasser
- 1 Hühner-Brühwürfel
- Salz und gemahlener Pfeffer

### Parmesanklößchen:

- 150 ml Sahne
- 90 g frisch geriebener Parmesan

### Garnierung:

- 50 g Speckstreifen
- ein wenig Schnittlauch

### Parmesanklößchen

Im Topf den Parmesan in der Sahne schmelzen. Solange umrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Mit Hilfe von zwei Suppenlöffeln Klößchen formen.

### Erbsencremesuppe

4 EL Erbsen für die Garnierung beiseitelegen. Die Zwiebel schälen und grob hacken. Die Kartoffel klein würfeln. Zwiebel und Kartoffel im Topf in der Butter anschwitzen, mit dem Wasser aufgießen und den Hühner-Brühwürfel hinzugeben. Die Erbsen hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Die Sahne dazugießen und alles pürieren. Falls notwendig, ein wenig Milch hinzufügen. Warm stellen.

### Garnierung

Die Speckstreifen im Topf goldbraun anbraten, warm stellen.

### Anrichten

Die Suppe in Gläser oder Suppenteller füllen. Ein Parmesanklößchen in die Suppe geben. Mit den Speckstreifen, den beiseitegelegten Erbsen und dem fein gehackten Schnittlauch garnieren.



## Gemüsebrühe



**Ergibt: 4 Portionen**

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Kochzeit:** 15 Minuten

### Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1 Stange Lauch
- 2 Karotten
- 2 Stangen Sellerie
- 1 rote Bete, roh
- 2 Zweige glatte Petersilie
- Thymian, Lorbeer
- 1 EL Olivenöl

Den Knoblauch und die Schalotte schälen und fein hacken, das restliche Gemüse waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Das Öl im Topf erhitzen und Knoblauch und Schalotte darin glasig anschwitzen. Das restliche Gemüse sowie Petersilie, Thymian und Lorbeer hinzugeben, alles bis zu zwei Drittel des Topfes mit kaltem Wasser bedecken, zum Kochen bringen und etwa eine Stunde sieden lassen.

Diese Brühe kann entweder mitsamt dem Gemüse gegessen werden (vorher Petersilie, Thymian und Lorbeer entfernen) oder man kann sie durch ein Sieb passieren und nur die Flüssigkeit verwenden. In diesem Fall die Brühe noch einmal aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen.



## Vegetarische Sahneauce



**Ergibt: 4 Portionen**

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten

**Kochzeit:** 40 Minuten

### Zutaten

- 2 Karotten
- 150 g Champignons
- 1 Lorbeerblatt
- Muskatnuss
- 70 g Perlzwiebeln
- ½ Limone
- 150 g Sahne
- 2 TL Speisestärke

Den 16cm-Topf bis zur zweiten Markierung mit Wasser füllen.

Das Gemüse waschen.

Die Karotten waschen und in Stücke schneiden (längs vierteln, dann quer in schräge Stücke schneiden). Die Karotten mit der Hälfte der Champignons, den Perlzwiebeln und dem Lorbeerblatt in das Wasser geben. Bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze 30 Minuten lang einkochen lassen.

Das Gemüse mit einem Schaumlöffel aus der Sauce heben (die ganzen Champignons können weggeworfen werden, sie haben ihr Aroma an die Sauce abgegeben).

Die Sauce ohne Deckel 10 Minuten lang einkochen lassen, danach ein wenig geriebene Muskatnuss unterrühren, die Speisestärke, den Saft der halben Zitrone und die Sahne hinzufügen; das Ganze mit dem Schneebesen rühren bis die Sauce leicht eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse und die restlichen, fein geschnittenen Champignons dazugeben.

Mit Reis oder Bulgur servieren.



# Brandteig-Profiteroles mit Tonkabohnen Schokolade und Carambar (Karamellriegel)



**Ergibt: 4 Portionen**  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Kochzeit:** 45 Minuten

## Zutaten

### Brandteig-Profiteroles:

- 125 g Mehl
- 200 ml Wasser
- 80 g Butter
- 4 kleine oder 3 mittelgroße Eier
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz

### Schokoladensauce:

- 200 g dunkle Schokolade (Kakaoanteil nicht höher als 65%)
- 1 Tonkabohne
- 1l Vanilleeis

### Carambarplättchen:

- 10 Carambar-Karamellriegel

Im Topf bei mittlerer Hitze die Butter unter Rühren im Wasser mit Salz und Zucker schmelzen, zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und das gesamte Mehl beigegeben, kräftig umrühren bis ein glatter Teig entsteht. Für einige Sekunden zurück auf den Herd stellen, um den Teig „zu trocknen“. Die geschlagenen Eier unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen nach und nach in den Teig einarbeiten. Beim Herausnehmen des Schneebesens sollte der Teig daran kleben bleiben. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer Tülle von 8-10 mm Durchmesser (Nr. 10) füllen.

Auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech versetzt Kreise mit ca. 3cm Durchmesser auftragen. Die Spitzen mit einer nassen Gabel glatt streichen und 30 Minuten 180°C bei im Backofen backen. Die Ofentür während des Backens nicht öffnen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Den Topf reinigen, dann einen Liter Wasser für das Wasserbad erhitzen und die Wasserbadschüssel darauf setzen. Die in Stücke geschnittene dunkle Schokolade bei mittlerer Hitze schmelzen. Ein Drittel der Tonkabohne fein reiben und unter die Schokolade mischen; die Schokolade in der Wasserbadschüssel stehen lassen.

Für die Carambarplättchen den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Backblech mit einer Silikonbackmatte oder Backpapier bedecken. Die Carambar-Riegel versetzt darauf legen und backen, bis sie schmelzen und eine runde Form annehmen. Aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und die Plättchen mit einem Pfannenwender lösen.

Die Brandteig-Profiteroles mit einem Sägemesser der Breite nach aufschneiden und mit einer Kugel Vanilleeis anrichten. Die zweite Hälfte als Deckel daraufsetzen, die Schokolade darüber gießen und ein Carambarplättchen darauflegen.



# Rührei, baskische Piperade und knuspriger Ossau-Iraty-Käse



**Ergibt: 4 Portionen**  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Kochzeit:** 30 Minuten  
**Abkühlzeit:** 2 Stunden

## Zutaten

### Rührei, im Wasserbad zubereitet:

- 12 Eier
- 100 g Butter
- 4 Prisen Salz

### Beilagen:

- 4 dünne Scheiben Brot
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 50 g Ossau-Iraty-Käse

### Baskische Piperade

Die Paprika waschen, teilen und das Gehäuse entfernen, anschließend fein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Bayonne-Schinken fein schneiden. Das Olivenöl im Topf erhitzen, die Zwiebel darin für ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren goldbraun anbraten. Knoblauch, Paprika, Schinken und Piment d'Espelette unterrühren und alles weitere 2 Minuten braten. Die in ein wenig Wasser aufgelöste Speisestärke hinzugeben, die zerkleinerten Tomaten unterrühren, das Ganze mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Zugedeckt auf kleiner Flamme etwa 30 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren. Beiseitestellen.

### Rührei, im Wasserbad zubereitet

Im Topf einen Liter Wasser erhitzen. Die Eier in eine Schüssel schlagen und salzen, zu einem Omelett verschlagen. Die drehbare Wasserbadschüssel in den Topf einsetzen, darin 50 g Butter schmelzen. Die Eier dazugeben und mit einem Pfannenwender gleichmäßig umrühren. Sobald die Eier dickflüssig und cremig werden den Herd abschalten und das Wasser ausleeren. Die restliche Butter in Stückchen nach und nach untermengen. Beiseitestellen

### Beilagen

Das Brot in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Öl beträufeln und im Backofen rösten. Mit dem Knoblauch einreiben, beiseitelegen. Den Ossau-Iraty-Käse reiben, auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech zu kleinen Häufchen formen und im Backofen bei 180°C zehn Minuten lang backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

### Garnieren

Einige Löffel heiße Piperade in einen tiefen Teller geben. In der Mitte das Rührei anrichten, mit etwas Piment d'Espelette bestreuen und sofort mit den Knoblauchbrotstücken und dem Ossau-Iraty-Käse servieren.

# Frische Himbeeren mit Pistazienzabaione und Dessertwein



**Ergibt: 4 Portionen**  
**Zubereitungszeit:** 35 Minuten  
**Kochzeit:** 15 Minuten

## Zutaten

- 20 g Pistazienpaste
- 220 g Sahne
- 30 g Dessertwein
- 4 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 250 g Himbeeren

Den Wasserbadtopf bis zur zweiten Markierung mit Wasser füllen (etwas weniger als 1 Liter).

Einmal Aufkochen, dann die Hitze reduzieren.

Die Sahne mit der Pistazien-Paste verrühren. Beiseitestellen.

Die Eigelbe mit dem Zucker in der Schüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen. Den Topf auf die heiße Platte stellen und die Pistaziencreme und den Dessertwein unterrühren.

Die Masse so lange mit dem Schneebesen rühren, bis sie die dickflüssige Konsistenz einer Zabaione erreicht (die Masse wird zuerst schaumig, dann immer dickflüssiger). Die Hitze reduzieren, weitere zwei Minuten rühren, dann die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Die Masse weitere zwei Minuten rühren und anschließend beiseitestellen.

Die Zabaione in tiefe Teller füllen, die Himbeeren bis zur Hälfte hineinstecken.

Zum Schluss die Oberfläche mit einem Küchenbrenner bräunen.



# Asiatische Garnelen-Teigtaschen



**Ergibt: 4 Portionen**

**Zubereitungszeit: 15 Minuten**

**Kochzeit: 15 Minuten**

## Zutaten

- 2 geschlagene Eiweiße
- 300 g rohe Garnelen ohne Schale
- 4 Stengel Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 weiße Zwiebeln mit grünem Stängel
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Teig für asiatische Teigtaschen
- Salz und Pfeffer

Die Garnelen zerkleinern, die Frühlingszwiebeln, den Schnittlauch und die Zwiebeln waschen und fein hacken. Den Ingwer und die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein hacken. In einer Schüssel alles mit den geschlagenen Eiweißen mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Ränder eines Teigblattes mit Wasser einpinseln, in der Mitte einen TL der Garnelenmischung setzen. Die Ecken des Teigblattes in der Mitte zusammenlegen und die Ränder aneinanderdrücken um eine geschlossene Teigtasche zu erhalten. Diesen Vorgang mit den restlichen Teigblättern wiederholen.

Im Kombitopf mit Sieb reichlich Wasser erhitzen und das Sieb in den Topf einsetzen. Das Sieb mit leicht geöltem Backpapier auslegen. Sobald das Wasser kocht die Teigtaschen auf das Papier legen. Den Deckel schließen und etwa 15 Minuten kochen lassen. Wiederholen, bis alle Teigtaschen gegart sind.

Mit einem Salat und Sojasprossen servieren.



# Pochiertes Lachsfilet mit Bergamottensauce



**Ergibt: 4 Portionen**  
**Zubereitungszeit:** 20 Minuten  
**Kochzeit:** 20 Minuten

## Zutaten

- 4 Lachsfilets ohne Haut zu je 140 g
- ½ Zitrone
- 80 g Sahne
- 3 Beutel Earl Grey-Tee
- 2 TL Speisestärke
- Salz und Pfeffer

Den Topf bis zur Hälfte der ersten Markierung mit Wasser füllen (¼ Liter).

Die Lachsfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zitrone und dann die Teebeutel in das kochende Wasser geben. Alles 5 Minuten ziehen lassen, danach Zitrone und Tee herausnehmen (die Brühe muss stark sein).

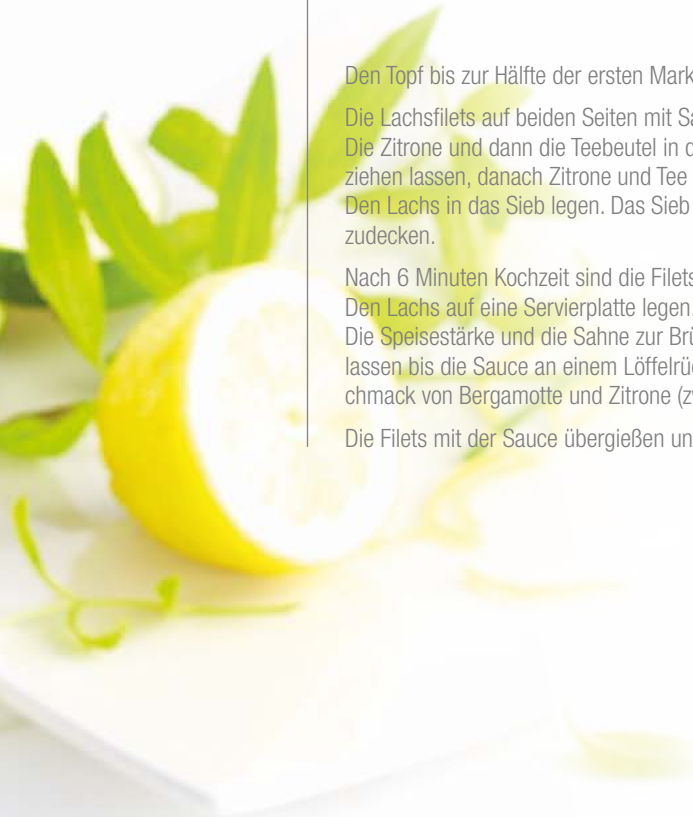
Den Lachs in das Sieb legen. Das Sieb in den Topf einsetzen und mit dem Deckel zudecken.

Nach 6 Minuten Kochzeit sind die Filets innen noch glasig, nach 10 Minuten gut durch.

Den Lachs auf eine Servierplatte legen.

Die Speisestärke und die Sahne zur Brühe gießen und unter Rühren leicht eindicken lassen bis die Sauce an einem Löffelrücken haften bleibt. Die Sauce hat den Geschmack von Bergamotte und Zitrone (zwei Zitrusfrüchte).

Die Filets mit der Sauce übergießen und servieren.



# Julienne vom Saisongemüse, Gambas in Satégewürz und Thaisauce



**Ergibt: 4 Portionen**  
**Zubereitungszeit:** 45 Minuten  
**Kochzeit:** 30 Minuten

## Zutaten

### Gemüsejulienne:

- 2 Karotten
- 2 Zucchini
- Salz und gemahlener Pfeffer

### Gambas in Satégewürz:

- 16 Gambas
- 2 EL Satégewürz
- 1 EL Olivenöl

### Thaisauce:

- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 200ml Kokosmilch
- 150 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 1 Hühner-Brühwürfel
- 2 Zweige Zitronenmelisse
- 1 Stück geschälter Ingwer
- 1 EL Curry
- 1 Schuss Olivenöl

### Garnierung:

ein paar Zweige frischer Koriander

## Juliennegemüse

Das Gemüse waschen und schälen. Karotten und Zucchini in 0,2cm dicke Streifen schneiden. Die Streifen zu feinen Stäbchen von 0,2 cm Breite schneiden. Den Topf bis unter das Niveau des Siebs mit Wasser füllen und die Karottenstäbchen in das Sieb legen. Das Sieb über dem siedenden Wasser in den Topf einsetzen und zugedeckt 4 Minuten kochen lassen. Die Zucchinistäbchen hinzugeben und weitere 2 Minuten zugedeckt kochen lassen. Würzen und beiseitestellen

## Thaisauce

Die gewürfelte Karotte, die kleingeschnittene Zwiebel und die gehackte Zitronenmelisse in einem Schuss Olivenöl anschwitzen. Den Curry und einen EL frisch geriebenen oder gehackten Ingwer dazugeben. Einige Minuten anbraten. Den Hühner-Brühwürfel zerbröckeln und mit Kokosmilch, Milch und Sahne verrühren. 10 Minuten köcheln lassen, abschmecken und 30 Minuten ziehen lassen. Die Sauce durch das Sieb filtern und warm stellen.

## Gambas in Satégewürz

Die gewaschenen Gambas schälen ohne den Schwanz abzunehmen. Das Öl im Topf erhitzen, die Gambas und das Satégewürz hinzugeben und alles 2 bis 3 Minuten anbraten, die Gambas dabei immer wieder wenden. Nach dem Anbraten sollten die Gambas an der Rückseite stark aufgewölbt und rundherum von Satégewürz bedeckt sein.

## Garnieren

Die Juliennegemüse auf einen Teller legen. Darüber vier Gambas in Satégewürz legen. Ein wenig Thaisauce in einem Kreis rundherum anrichten und mit kleingehacktem Koriander dekorieren. Den Rest der Sauce in einer Sauciere servieren.



Un chef à domicile, un directeur de restaurant et un chef amateur, tous trois conquis par la collection Balancia ont développé les recettes de ce livre :

## NATHALIE GUIRAL

La cuisine a toujours été présente dans son univers, dès son enfance. Son passage professionnel dans la finance, l'édition et l'évènementiel ne l'a jamais éloignée de ses casseroles. En 2005 elle ouvre un atelier de cours de cuisine à Lyon puis en 2011 à Paris, passe ensuite par les cuisines de Guy Martin au Grand Véfour pour finalement s'installer à son compte comme chef à domicile pour les particuliers et les entreprises. Créer de nouvelles recettes dans la tendance des cuisines actuelles est son grand dada.

A personal chef, a restaurant manager and an amateur chef, all three reunited for the Balancia collection, have developed the recipes in this books :

Since she was a girl, cooking has always been a part of her universe. Her professional detour into finance, the publishing industry and event planning couldn't keep her away from her casseroles. In 2005, she opened a studio for cooking lessons in Lyon followed by another in Paris in 2011, and then she spent time in Guy Martin's kitchens at the "Grand Véfour" restaurant in order to finally become an independent personal chef for both individuals and businesses. Creating new recipes within the tendencies of current cuisines is her big shazam.

Ein Küchenchef zu Hause, ein Restaurantleiter und ein Hobbykoch: alle drei sind von unserer Kollektion Balancia begeistert und haben die Rezepte in diesem Buch entwickelt.

Kochen war schon seit ihrer frühen Kindheit immer ein fester Bestandteil in ihrem Leben. Auch während ihrer beruflichen Erfahrungen in der Finanzwelt, im Verlagswesen und im Eventmanagement blieb sie immer ihren Töpfen treu. 2005 gibt sie einen Kochkurs in Lyon, 2011 in Paris, lernt anschließend bei Guy Martin im Pariser Restaurant Grand Véfour und macht sich schließlich als Küchenchef zu Hause bei Privatkunden oder Unternehmen selbstständig. Ihre Passion ist das Entwickeln neuer Rezepte vor dem Hintergrund aktueller kulinarischer Tendenzen.

## NICOLAS WIRTH

Titulaire d'un BTS en hôtellerie et Restauration, il obtient ensuite une licence à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie. Véritable passionné des métiers de bouche, il débute sa carrière en 2000 et s'oriente vers la restauration d'entreprises. Il rejoint Score en 2005. De 2009 à 2012, il y occupe le poste de Conseiller Culinaire. Ambassadeur de l'offre culinaire, il avait la responsabilité d'écouter, conseiller, orienter les équipes en place dans les restaurants. Directeur de site à l'Institut Pasteur, jusqu'en 2012, Nicolas a pris la direction des sites Rezo, Strato et Le Buisson.

Qualified in hotel business and catering, he later earned a degree from the Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie (Paris School of Gastronomy, Tourism and Hotel Management). A true lover of the culinary arts, he started his career in 2000 and turned towards catering for businesses. He rejoined Score in 2005, and from 2009 to 2012, he filled the role of Culinary Advisor. As the ambassador of culinary offerings, he was responsible for listening to, advising and directing teams into place in restaurants. As site manager of the Institut Pasteur (Pasteur Institute) until 2012, Nicolas took charge of the Rezo, Strato and Le Buisson sites.

Nach seinem Abschluss im Hotel- und Restaurantgewerbe erhält er sein Diplom von der renommierten „Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie“. Als wahrer Verfechter kulinarischer Künste beginnt er seine Karriere im Jahr 2000 und legt sein Augenmerk auf die Betriebsgastronomie. 2005 fängt er bei „Score“ an. Dort arbeitet er von 2009 bis 2012 als kulinarischer Berater. Als Botschafter des kulinarischen Angebots war es seine Aufgabe, den Teams vor Ort in den Restaurants zuzuhören, sie zu beraten und ihnen weiterzuhelfen. Bis 2012 war er Sitemanager am Institut Pasteur und hat dann die Leitung für die Standorte von Rezo, Strato und Le Buisson übernommen.

## CHARLENE BRAY

Infirmière puéricultrice et passionnée de cuisine depuis son plus jeune âge, Charlene aime réaliser des plats hauts en saveurs et en couleurs. Couronnée de nombreux titres de lauréate de concours, elle a aussi obtenu le prestigieux titre de Championne de France de Cuisine Amateur en 2012. Créative et sensible à l'art culinaire, sa personnalité de « jeune Chef amatrice » s'épanouit dans la réalisation, la transmission et le partage. Son diction : « Je cuisine pour égayer les papilles de mes convives et émerveiller leurs pupilles ».

A pediatric nurse and food lover from a very young age, Charlene likes to create dishes that are rich in both taste and color. Crowned as the winner of numerous competition titles, she also received the prestigious title of Championne de France de Cuisine Amateur (French Champion of Amateur Cuisine) in 2012. Creative and sensitive to the culinary arts, her personality of 'young amateur Chef' has blossomed into creation, transmission and sharing. Her motto: 'I cook to tickle my guests' taste buds and fill their eyes with wonder.'

Charlène ist Kinderkrankenschwester und seit frühester Kindheit vom Kochen begeistert. Sie liebt es, geschmacksintensive und farbenfrohe Gerichte zu zaubern. Sie hat viele Wettbewerbe gewonnen und 2012 den heißbegehrten Titel für Hobbyköche „Championne de France de Cuisine Amateur“ erringen können. Kreativ und feinfühlig wenn es ums Kochen geht: so zeigt sich die Persönlichkeit der „jungen Hobby-Küchenchefin“ auch in der Verwirklichung, Übertragung und im Weitergeben ihrer Rezepte.

Ihr persönliches Motto: „Ich koche, um dem Gaumen meiner Gäste zu schmeicheln und ihre Augen zum Leuchten zu bringen“.