

moHA!
swiss smart design



Maxi-cut

5 einfache und leckere Rezepte
5 recettes faciles et délicieuses
5 easy and delicious recipes



Maxi-cut

DE Ultra-schneller Hacker mit 3 Klingen

FR Hachoir ultra-rapide à 3 lames

EN Ultra-fast 3 blades chopper

DE Ultra-schneller Hacker mit 3 Klingen

Schneiden und Hacken im Handumdrehen dank des neuen bidirektionalen 3-Klingen-Schneidsystems:

1. Das Schneidgut eingeben.
2. 5 bis 20 x ziehen je nach gewünschtem Ergebnis.
3. Schon ist es bereit!

FR Hachoir ultra-rapide à 3 lames

Couper et hacher en un tournemain grâce à un nouveau système de coupe bidirectionnelle à 3 lames :

1. Disposer les aliments.
2. Tirer entre 5 à 20 x selon le résultat désiré.
3. C'est déjà prêt !

EN Ultra-fast 3-blade chopper

Cutting and chopping in a flash thanks to a new bi-directional 3-blade cutting system:

1. Place the food into the bowl.
2. Pull 5 to 20 x according to the wanted result.
3. It's ready !



Large capacity

0,9 l





Hausgemachtes Pesto

Zutaten

- 50 g geriebener Parmesan
- 50 g Pinienkerne, naturbelassen oder geröstet
- 40 g frische Basilikumblätter, gewaschen und gut trocken getupft
- 1 Knoblauchzehe
- 8 EL Olivenöl

- Basilikum zusammen mit der Knoblauchzehe in die mit Klingen ausgestattete Schüssel platzieren **(12 Züge)**.
- Den geriebenen Parmesan und die Pinienkerne hinzufügen **(6 Züge)**.
- Öffnen und die Ränder gut abkratzen, die Mischung zur Mitte der Schüssel zurückbringen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen **(6 Züge)**.
- Das Olivenöl hinzufügen **(1 Zug)**.

Bei Bedarf nachwürzen.

Vor dem Geniessen mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Ideal als Beilage zu Pasta, Ravioli, Pizza oder Suppe.

Aufbewahrung: Etwa 5 Tage im Kühlschrank und 2-3 Monate im Gefrierschrank.

Pesto maison

Ingrédients

- 50 g parmesan râpé
- 50 g pignons de pin nature ou torréfiés
- 40 g de feuilles de basilic frais lavées et bien essorées
- 1 gousse d'ail
- 8 c.s. d'huile d'olive

- Placer le basilic dans le bol muni des lames avec la gousse d'ail **(12 tractions)**.
- Ajouter le parmesan râpé et les pignons **(6 tractions)**.
- Ouvrir et bien racler les bords, ramener la préparation vers le centre du bol.
- Saler, poivrer **(6 tractions)**.
- Ajouter l'huile d'olive **(1 traction)**.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Mettre au moins une heure au réfrigérateur avant de déguster.

Idéal pour accompagner les pâtes, les raviolis, les pizzas, la soupe.

Conservation : environ 5 jours au réfrigérateur et 2 à 3 mois au congélateur.

Homemade pesto

Ingredients

- 50 g grated parmesan
- 50 g pine nuts, natural or roasted
- 40 g fresh basil leaves, washed and patted dry well
- 1 clove of garlic
- 8 tbsp olive oil

- Place the basil together with the garlic clove in the bowl fitted with blades **(12 pulls)**.
- Add the grated parmesan and the pine nuts **(6 pulls)**.
- Open and scrape the edges well, return the mixture to the centre of the bowl.
- Season with salt and pepper **(6 pulls)**.
- Add the olive oil **(1 pull)**.

Adjust the seasoning if necessary.

Refrigerate for at least an hour before enjoying.

Ideal as an accompaniment to pasta, ravioli, pizza or soup.

Storage: About 5 days in the fridge and 2-3 months in the freezer.



Guacamole

Zutaten

- 2 reife Avocados
- 1 gepresste Limette
- 2 Tomaten (mittelgross), in kleine Würfel geschnitten
- ½ Schalotte
- circa 3 Tropfen Tabasco oder 1 Prise Piment d'Espelette
- Salz, Pfeffer

- Die Avocados schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit der halben Schalotte in die mit Klingen versehene Schüssel geben (**circa 4 Züge**).
- Vorsichtig die Tomatenwürfel hinzufügen (**circa 5 Züge**).
- Mit Salz, Pfeffer, Tabasco (oder Piment d'Espelette) und Zitronensaft abschmecken (**2 Züge**).

Bei Bedarf nachwürzen.

Vor dem Servieren kühl stellen.

Ideal als Aperitif mit Nachos.

Aufbewahrung: Maximal 24 Stunden im Kühlschrank.

Guacamole

Ingrédients

- 2 avocats bien mûrs
- 1 citron vert pressé
- 2 tomates (moyennes) coupées en petits cubes
- 1/2 échalotte
- 3 gouttes environ de Tabasco ou 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel, poivre

- Éplucher les avocats, les couper en morceaux et les ajouter dans le bol muni de ses lames avec la demi échalote (**environ 4 tractions**).
- Ajouter délicatement les dés de tomates (**environ 5 tractions**).
- Ajouter le sel, le poivre, le tabasco (ou le piment d'Espelette), le jus de citron (**2 tractions**).

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Mettre au frais avant de servir.

Idéal à l'apéritif avec des nachos.

Conservation : maximum 24 heures au réfrigérateur.

Guacamole

Ingredients

- 2 ripe avocados
 - 1 lime, squeezed
 - 2 tomatoes (medium), cut into small cubes
 - ½ shallot
 - about 3 drops of Tabasco or 1 pinch of Espelette pepper
 - salt and pepper
- Peel the avocados, cut into pieces and add them to the bowl fitted with the blades, along with the shallot half (**about 4 pulls**).
 - Gently add the diced tomatoes (**about 5 pulls**).
 - Add the salt, pepper, Tabasco (or Espelette pepper) and lemon juice (**2 pulls**).

Adjust the seasoning if necessary.

Refrigerate before serving.

Ideal as an aperitif with nachos.

Storage: maximum 24 hours in the fridge.



Thunfischrillettes

Zutaten

- 1 Schalotte
- 1 Dose natürlicher Thunfisch (circa 150 g)
- 1 Becher mit 150 g Frischkäse oder 150 g dicker Creme fraîche
- ½ Zitrone
- Frische Kräuter nach Wahl (Schnittlauch, Dill, Petersilie)
- Tabasco oder Piment d'Espelette
- Salz, Pfeffer

- In die Schüssel mit den Klingen die halbierte Schalotte hinfügen (**circa 5 Züge**).
- Den Thunfisch in einer Schüssel gut zerbröseln.
- Den zerbröselten Thunfisch, den Zitronensaft und die frischen Kräuter vorsichtig dazugeben (**4 Züge**).
- Die Mischung mit einem kleinen Spatel vorsichtig in die Mitte der Schüssel zurückbringen.
- Frischkäse und Tabasco oder Piment d'Espelette dazugeben, salzen und pfeffern (**3-5 Züge**).

Vor dem Geniessen mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Ideal als Aperitif auf geröstetem Brot oder frischem Baguette.

Aufbewahrung: 3 Tage in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank.

Rillettes de thon

Ingrédients

- 1 échalotte
- 1 boîte de thon au naturel (environ 150 grammes)
- 1 pot de 150 g fromage frais ou 150 g de crème fraîche épaisse
- ½ citron
- Herbes fraîches au choix (ciboulette, aneth, persil)
- Tabasco ou piment d'Espelette
- Sel, poivre

- Dans le bol avec les lames, déposer l'échalote coupée en deux (**environ 5 tractions**).
- Bien émietter le thon dans un récipient.
- Ajouter délicatement le thon émietté, le jus de citron, les herbes fraîches (**4 tractions**).
- Rabattre délicatement avec une petite spatule vers le centre du bol la préparation.
- Ajouter le fromage frais et le Tabasco ou piment, salez, poivrez (**3 à 5 tractions**).

Réserver au frais au moins 2 heures avant de servir.

À déguster à l'apéritif sur du pain grillé ou de la baguette fraîche.

Conservation : 3 jours au frais dans un récipient hermétique.

Tuna rillettes

Ingredients

- 1 shallot
- 1 can of natural tuna (about 150 g)
- 1 jar (150 g) cream cheese or 150 g thick cream
- ½ lemon
- Fresh herbs of your choice (chives, dill, parsley)
- Tabasco or Espelette pepper
- salt and pepper

- Place the halved shallot in the bowl with the blades (**about 5 pulls**).
- Crumble the tuna well into a bowl.
- Gently add the crumbled tuna, lemon juice and fresh herbs (**4 pulls**).
- Return the mixture into the centre of the bowl using a small spatula.
- Add the cream cheese and Tabasco or chilli, season with salt and pepper (**3 to 5 pulls**).

Refrigerate for at least 2 hours before serving.
Enjoy as an aperitif on toast or fresh baguette.

Storage: 3 days in an airtight container in the fridge.



Lachstartar

- 2 Personen

Zutaten

- 1 Limette
- 1/2 Bund frischer Kräuter nach Wahl (Schnittlauch, Dill, Petersilie)
- 1 EL Kapern
- 1 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- 200 g frisches Lachsfilet ohne Haut
- Salz
- Piment d'Espelette (optional)
- 5 Beeren Mischung

- In die Schüssel mit den Klingen die halbierte Schalotte einfügen (**5 Züge**), bis der gewünschte Mixgrad erreicht ist.
- Die Ränder gut abkratzen.
- Den Lachs in Stücke schneiden.
- Nacheinander den Lachs, die Kräuter, den Zitronensaft, das Olivenöl, die Kapern, das Salz, die 5 Beeren Mischung und Piment d'Espelette hinzufügen (**10 Züge**).
- Nicht zu stark mixen, da sonst die Möglichkeit besteht, dass ein Gehacktes entsteht.
- Die Mischung in ein geeignetes Behälter giessen und mit einem Spatel vorsichtig mischen.

Mindestens 3 Stunden vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Aufbewahrung: Zum sofort genießen.

Tartare de saumon - 2 personnes

Ingrédients

- 1 citron vert
- 1/2 bouquet d'herbes fraîches au choix (ciboulette, aneth, persil)
- 1 c.s. de câpres
- 1 c.s. d'huile d'olive
- 1 échalotte
- 200 g de filet de saumon frais sans la peau
- Sel
- Piment d'Espelette (optionnel)
- Mélange 5 baies

- Dans le bol avec ses lames placer l'échalotte coupée en deux (**5 tractions**) jusqu'à obtenir le mixage souhaité.
- Bien racler les bords.
- Couper le saumon en morceaux.
- Ajouter successivement, le saumon, les herbes, le jus de citron, l'huile d'olive, les câpres, le sel, le mélange 5 baies, le piment (**10 tractions**). Ne pas trop mixer au risque d'obtenir un hachis.
- Verser la préparation dans un récipient adapté et mélangez délicatement avec une spatule.

Réserver au frais au moins 3 heures avant de servir.

Conservation : À consommer immédiatement.

Salmon tartar

- 2 persons

Ingredients

- 1 lime
- 1/2 bunch fresh herbs of your choice (chives, dill, parsley)
- 1 tablespoon capers
- 1 tablespoon olive oil
- 1 shallot
- 200 g fresh salmon fillet, skin removed
- Salt
- Espelette pepper (optional)
- 5 berry mix

- Place the halved shallot in the bowl with the blades (**5 pulls**) until the desired mix is obtained.
- Scrape down edges.
- Cut the salmon into pieces.
- Add the salmon, herbs, lemon juice, olive oil, capers, salt, 5 berry mix and Espelette pepper in succession (**10 pulls**).
- Do not over blend, as this will result in a chopped paste.
- Pour the mixture into a suitable container and mix gently with a spatula.

Refrigerate for at least 3 hours before serving.

Storage: To be consumed immediately.



Express Fruchtcoulis

Zutaten

- 200 gr Erdbeeren (oder Himbeeren, rote Früchte)
 - 50 gr Puderzucker oder mehr nach Geschmack
 - 1 EL Zitronensaft
-
- Schneiden Sie die Erdbeeren in zwei Hälften.
 - Alle Zutaten in die Schüssel geben und mixen, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist (**circa 20 Züge**).
 - Prüfen, ob die Coulis süß genug ist, ggf. Puderzucker hinzufügen.
 - Durch ein Sieb passieren

Hinweis: Sie können auch tiefgefrorene Früchte verwenden. Achten Sie darauf, sie vorher mindestens 2 Stunden aufzutauen, um die Klingen nicht zu beschädigen.

Dieses Coulis passt perfekt zu Ihren Desserts: Quark, Eis, Panna cotta.

Aufbewahrung: Maximal 10 Tage im Kühlschrank. Lässt sich sehr gut einfrieren.

Coulis de fruits express

Ingrédients

- 200 gr de fraises (ou framboises, fruits rouges)
- 50 gr de sucre glace ou plus selon les goûts
- 1 C.S de jus de citron

- Couper les fraises en deux.
- Placer tous les ingrédients dans le bol et mixer jusqu'à obtenir une consistance bien lisse (**environ 20 tractions**).
- Vérifier si le coulis est assez sucré, le cas échéant rajouter du sucre glace.
- Passez au chinois.

Note: il est possible d'utiliser des fruits surgelés, veillez à bien les décongeler au moins 2 heures à l'avance pour ne pas abîmer les lames.

Ce coulis accompagne parfaitement vos desserts: fromage blanc, glaces, panna cotta.

Conservation : maximum 10 jours au réfrigérateur. Se congèle très facilement.

Express fruit coulis

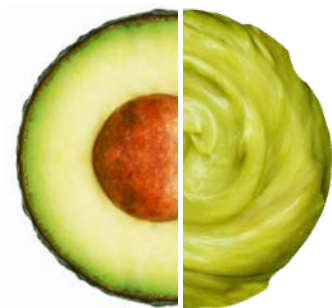
Ingredients

- 200 g strawberries (or raspberries, red berries)
 - 50 g powdered sugar or more to taste
 - 1 tablespoon lemon juice
- Cut strawberries in half.
 - Place all ingredients in bowl and blend until smooth (**about 20 pulls**).
 - Check that the coulis is sweet enough, adding powdered sugar if necessary.
 - Strain through a fine sieve.

Note: frozen fruit can be used, but be sure to defrost at least 2 hours before to avoid damaging the blades.

This coulis is the perfect accompaniment to your desserts: fromage blanc, ice cream, panna cotta.

Storage: maximum 10 days in the refrigerator. Freezes easily.



moHA!
swiss smart design

A. Marchon SA
Route de Montena 67
CH-1728 Rossens
Tel: +41 (0)22 306 09 30
Mail: info@moha.swiss.com
www.moha.swiss.com