

Presseinformation

## **Heißer Tipp für den Sommer: kalte Suppen**

**Mit dem Standmixer BL 716 aus der Johann Lafer-Edition lassen sich eiskalte wie heiße Zutaten problemlos verarbeiten**

Neu-Isenburg, 5. August 2014 – Während der kalten Jahreszeit erfreuen sich Suppen aller Art großer Beliebtheit. Doch wer sie nur heiß schätzt, verpasst etwas – denn kalte Suppen überzeugen geschmacklich und sorgen zugleich für Erfrischung und Abkühlung an warmen Tagen. So wie die geeiste Wassermelonen-Gurken-Suppe, die sich schnell zubereiten lässt (Rezepttipp s. unten). Wassermelone und Salatgurke müssen lediglich mit Orangensaft und frischer Minze fein püriert und anschließend mit Pfeffer und Salz würzig abgeschmeckt werden.

Wer dabei den richtigen Küchenhelfer, wie den Kenwood Standmixer BL 716 aus der Johann Lafer-Edition zur Hand hat, für den wird die Zubereitung zum Kinderspiel. Das Editionsmodell, das Kenwood gemeinsam mit Sternekoch Johann Lafer entwickelt hat, zeichnet sich vor allem durch eine Eigenschaft aus: Dank seines ThermoResist Glas-Mixbehälters meistert der Standmixer auch große Temperaturschwankungen: durch Borosilikatglas ist der 1,6 Liter fassende ThermoResist Mixbehälter besonders widerstandsfähig. „Dank seines hitzebeständigen Mixbehälters lassen sich auch sehr heiße oder sehr kalte Speisen ohne Wartezeit blitzschnell zubereiten“, sagt Spitzenkoch Johann Lafer. „Das ist für das richtige Timing – in der guten Küche oft entscheidend – enorm wertvoll.“

### **Leistungsstark, funktional und sicher**

Daneben überzeugt der Standmixer aber auch durch Leistung und Funktionalität sowie in punkto Sicherheit. Im hochwertigen Metallgehäuse in Lafer-Blau sorgt der leistungsstarke 750-Watt-Motor für die perfekte Mix-Power. Fünf variable Geschwindigkeitsstufen plus Impulsfunktion garantieren eine optimale Verarbeitung der Zutaten. Die Messer aus hochwertigem Edelstahl lassen sich zum Reinigen

leicht herausnehmen, dadurch ist auch der Mixaufsatz spülmaschinengeeignet. Und weil man den Behälter von zwei Seiten aufsetzen kann, eignet er sich für Rechts- und Linkshänder gleichermaßen. Für den festen Stand sorgen Gummi-Saugfüße. Und wenn der unermüdliche Küchenhelfer einmal nicht gebraucht wird, lässt sich das Kabel in einem Staufach unterbringen. Beruhigend für Familien mit kleinen Kindern: Dank der Sicherheitsfunktion ist der Betrieb des Geräts nur bei korrekt aufgesetztem Behälter möglich.

### **Die Johann Lafer-Edition von Kenwood**

Die Johann Lafer-Edition vereint das technische Know-how und hochwertige Design von Kenwood mit der Praxiserfahrung des Sternekochs. Die Edition im unverwechselbaren Lafer-Blau umfasst neben dem Standmixer BL 716 folgende Geräte: die Kompakt-Küchenmaschine FP 956, den Stabmixer HB 856 S, den Handmixer HM 776 und den Zerkleinerer CH 256.

UVP:

Standmixer BL 716:

119,99 Euro

Im Lieferumfang enthalten sind 10 raffinierte Original-Rezepte von Johann Lafer für den BL 716, mit denen sich jeder einen Hauch Sterneküche ins Haus holen kann.

### **Rezepttipp:**

#### **Geeiste Wassermelonen-Gurken-Suppe**

##### Zutaten für 4 – 6 Personen

50 g Mehl

20 g Zucker

0,5 TL Salz

1 Eiweiß

50 g Butter

40 g frisch geriebener Parmesan

500 g Wassermelonenfleisch

300 g Salatgurke

150 ml frisch gepresster Orangensaft  
8 frische Minzeblätter  
Salz, Cayennepfeffer  
8 Scheiben Parmaschinken  
30 g frischer Blattsalat, geputzt und gewaschen  
2 EL Olivenöl  
1 TL Balsamico

### Zubereitung

Backofen auf 180° C vorheizen. Mehl mit Zucker und Salz mischen, das Eiweiß hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Dann zuerst die weiche Butter, danach den geriebenen Parmesan untermischen. Parmesanmasse mit Hilfe einer Palette dünn als runde Kreise (ca. 6 cm Durchmesser) auf eine Silikonbackmatte streichen und im Ofen in etwa 6 Minuten goldbraun backen. Anschließend noch warm über ein Nudelholz legen und erkalten lassen.

Das Wassermelonenfleisch würfeln und die Kerne entfernen. Gurke schälen und ebenfalls würfeln. Beides zusammen mit dem Orangensaft und der frischen Minze in den Kenwood Standmixer geben und fein pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und mit Cayennepfeffer und Salz würzig abschmecken. Suppe bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Schinkenscheiben halbieren. Salatblätter mit etwas Olivenöl und einigen Spritzern Balsamico marinieren und mit den Schinkenscheiben auf die Parmesanplätzchen verteilen.

Suppe nochmals mit dem Kenwood Standmixer kurz schaumig aufmixen, dann in gut gekühlte Gläser füllen und zusammen mit den belegten Parmesanplätzchen servieren.

### **Über De'Longhi:**

Der italienische Elektrokonzern De'Longhi S.p.A. gehört zu den führenden Unternehmen seiner Branche. Mehr als 5.800 Mitarbeiter erwirtschafteten im Jahr 2013 über 1,63 Milliarden Euro Umsatz. Seit 2012 ist der gewerbliche Bereich des Segmentes Klima und

Heizen als De'Longhi Clima S.p.A. an der Mailänder Börse notiert. Die Umsätze wurden entsprechend aufgeteilt. Geräte für den privaten Gebrauch werden weiterhin über die De'Longhi S.p.A. vertrieben. Vom italienischen Treviso aus verkauft das Unternehmen seine Produkte weltweit in über 100 Ländern. Das Sortiment umfasst hunderte verschiedener Artikel, von der Espressomaschine über Bodenpflege- bis zu mobilen Klimageräten. Seit 2001 gehört die Kenwood Appliances Plc. vollständig zu De'Longhi und die Aktien des Unternehmens werden an der Mailänder Börse gehandelt. 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 130 Mitarbeiter. Solide aufgestellt in den vier Geschäftssparten – Heizen, Klimageräte/Luftbehandlung; Bügeln/Bodenpflege, Espresso/Kaffee und Foodpreparation – konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich steigern, im Jahr 2013 um 16 Prozent auf 223,8 Millionen Euro. Unter der Leitung von Geschäftsführer Helmut Geltner vertreibt das Unternehmen Premium-Markenprodukte von De'Longhi, Kenwood und Braun und setzt im deutschen Markt auf eine Drei-Marken-Strategie aus einer Hand.

Weitere Informationen zu den Unternehmen der De'Longhi Group erhalten Sie unter: [www.delonghi.de](http://www.delonghi.de), [www.kenwoodworld.de](http://www.kenwoodworld.de) und [www.braunhousehold.de](http://www.braunhousehold.de).

Weitere Presseinformationen finden Sie auf den Presseseiten der Unternehmen: [www.delonghi-presse.de](http://www.delonghi-presse.de), [www.kenwood-presse.de](http://www.kenwood-presse.de) und [www.braunhousehold-presse.de](http://www.braunhousehold-presse.de)

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten. Achtung, Copyright: Fotos nur mit Quellenangabe und mit diesem Thema.

Pressekontakt:

Crossrelations brandworks GmbH  
Oeder Weg 7-9 (HH)  
60318 Frankfurt  
Telefon: (069) 596 742 38  
E-Mail: [kontakt@kenwood-presse.de](mailto:kontakt@kenwood-presse.de)  
Web: [www.kenwood-presse.de](http://www.kenwood-presse.de)

Ansprechpartner im Unternehmen:

De'Longhi Deutschland GmbH  
Ferdinand Maximilian Schlüssler  
Pressereferent  
Carl-Ulrich-Straße 4



63263 Neu-Isenburg

Telefon: (06102) 5 999 902

E-Mail: [maximilian.schuessler@delonghi.de](mailto:maximilian.schuessler@delonghi.de)

Web: [www.kenwoodworld.de](http://www.kenwoodworld.de)