

Glasiertes US-Bürgermeisterstück
auf Barbecue-Linsen (S. 14/15)

Ausgabe 2, 2015



REZEPTIDEEN HERBST 2015
Genussvolle Kreationen zur goldenen Jahreszeit

Das Heft zur Webseite www.chefsculinarplus.de



UNSETZ KUCHTEAM

CHRISTOPH KOSCIELNIAK

Kochen mit Piff! In mehr als 25 Jahren als Koch, Küchenchef und Betriebsleiter in der Gastronomie, im Sozialwesen und im Catering hat Küchenmeister und Diätkoch Christoph Koscielniak die richtige Balance zwischen dem Notwendigen und dem gewissen Extra perfektioniert – und kennt sich bestens aus, wenn es um Ernährung und Diätetik geht. Anfang 2014 bildete er sich nämlich zum lizenzierten B-Fitnesstrainer in Verbindung mit Diätetik weiter. Sein Motto in der Küche: seine Gäste stets mit vielfältigen Genüssen zu verwöhnen.

Seit 2012 kreiert der Profi-Koch für den CHEFS CULINAR Rezeptservice köstliche Gerichte für die Gemeinschaftsverpflegung.

RENÉ LUDWIG

Kochen aus Leidenschaft: Dafür steht René Ludwig! Seine über 25-jährige Erfahrung in der nationalen und internationalen Top-Gastronomie und -Hotellerie zeichnen ihn aus. Auf seiner Visitenkarte stehen so prominente Stationen wie das Gourmetrestaurant „Aqua“ im The Ritz-Carlton Hotel in Wolfsburg, das Restaurant „Dieter Müller“ im Schlosshotel Lerbach oder „The Globe“ im Rosewood-Hotel Riad in Saudi-Arabien. Dabei verzauberte er mit seinen kulinarischen Kreationen schon so manche Stars, Politgrößen und Staatsoberhäupter.

Seit 2011 unterstützt René Ludwig mit seiner Kompetenz und seinem Know-how den Receptservice von CHEFS CULINAR.

DAS ERWARTET SIE ...

Ingwer-Huhn-Küchlein mit Koriander-Limetten-Mayonnaise	Seite 4
Knuspriger Brotsalat mit Paprika, Kirschtomaten, Lauch und Salami-Chips	Seite 6
Warenkunde: Pinienkerne	Seite 7
Zanderfilet an Feldsalat mit Kartoffeldressing und Kräuter-Brotcroûtons	Seite 8
Warenkunde: Feldsalat	Seite 9
Süßkartoffel-Kokos-Suppe	Seite 10
Tortelloni mit Kabeljau-Steinpilz-Füllung in Grillpaprikasauce	Seite 12
Produktionsanleitung: Tortelloni	Seite 13
„Tri Tip“ Glasiertes US-Bürgermeisterstück auf Barbecue-Linsen	Seite 14
Gebratener Putenhack-Spieß auf Zitronengras mit Kürbisdip	Seite 16
Gebratene Wachtelbrüste auf cremigem Kürbispüree	Seite 18
Schweinefilet in Soja-Pflaumen-Reduktion mit Hokkaidokürbis-Püree	Seite 20
Confierter Lachs mit Tintenfischkaviar und gepufftem Reis	Seite 22
Miesmuscheln im Kürbis-Tomaten-Sud mit gratiniertem Baguette	Seite 24
„Teres Major“ Bistro-Filet vom Grill auf Roter Bete	Seite 26
Rosa gebratenes Hirschfilet im Kartoffel-Lauch-Mantel auf Blaubeeren	Seite 28
Schoko-Pancakes mit Brombeeren	Seite 30
Warenkunde: Salz	Seite 32
Orangenkaviar	Seite 33
Eingekochte Preiselbeeren	Seite 34
Warenkunde: Wacholder	Seite 35



* Die in diesem Heft so gekennzeichneten Zutaten sind Grundrezepte. Sie finden den Zubereitungshinweis und die Zutaten unter „Genusswelt“ auf unserer neuen Webseite www.chefsculinarplus.de.

LIEBE KUNDEN,

der Herbst ist schön – und das nicht nur, weil die Blätter und Gräser in den wundervollsten Goldtönen leuchten. Auch kulinarisch hat diese „goldene Jahreszeit“ einiges zu bieten. Kürbis, Steinpilze, Wild oder Beeren sind zurzeit in aller Munde. Dazu darf an kühleren Tagen auch mal wieder etwas Deftiges auf den Teller. Wie wäre es z.B. mit „rosa gebratenem Hirschfilet im Kartoffel-Lauch-Mantel auf Blaubeeren“? Oder einer wärmenden „Süßkartoffel-Kokos-Suppe“? Und zum Dessert herrliche „Schoko-Pancakes mit fruchtigen Brombeeren“?

Möchten Sie Ihre Gäste mit einem besonderen Fleischgenuss überraschen? Die so genannten „Side-Cuts“ sind dafür die richtige Wahl. Die Teilstücke vom Rind, die im klassischen Sinne nicht als Steaks bezeichnet werden, überzeugen durch ihren Geschmack und sind herrlich saftig und zart. Probieren Sie es aus und profitieren Sie von schmackhaften Fleischstücken, wie einem feinen Bistro-Filet oder einem guten US-Bürgermeisterstück. Rezeptideen dazu gibt's selbstverständlich hier im Heft.

Und damit nicht genug: Weitere köstliche Rezepte – speziell für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung – finden Sie unter „Genusswelt“ auf www.chefsculinarplus.de. Die umfangreiche Rezeptdatenbank lädt zum Stöbern ein und hält alles bereit, was Sie als Koch in der Gastro- oder GV-Branche brauchen. Für unsere CHEFS CULINAR Kunden gibt's dazu noch mehr tolle Vorteile: Eine kurze Registrierung auf der Webseite genügt und Sie sehen nicht nur zu allen Rezepten die original verwendeten Zutaten mit aktueller Artikelnummer, sondern können auch Artikel austauschen und die gewünschten Rezepte bequem und einfach auf eine Einkaufsliste setzen.

Auf den Geschmack gekommen? Dann wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Lesen und Sammeln von Anregungen. Und besuchen Sie uns doch einmal auf www.chefsculinarplus.de. Wir würden uns freuen!

Kulinarische Grüße
Ihr CHEFS CULINAR Kochteam

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS INGWER-HUHN-KÜCHLEIN

1 g	Knoblauch	14757525
6 g	Ingwer	14757471
0,5 g	Koriander	
150 g	Hähnchenbrustfilet	
1 g	Zitronengras	
25 g	Lauchzwiebeln	14757709
30 g	Vollei	10852989
50 ml	Kokosmilch	11946625
3 ml	asiatische Fischsauce	12173280
0,1 g	gemahlener weißer Pfeffer	10064467
10 g	Limetten	14759369
80 g	Eier	12726639
0,5 g	Jodsalz	14024788
5 g	weiße Sesamsaat	
5 g	Butter	14036460

FÜR DIE KORIANDER-LIMETTEN- MAYONNAISE

1 g	Koriander	
3 g	Knoblauch	14757525
1 g	Limetten	14759369
30 g	Eigelb	30012356
1 g	Jodsalz	14024788
2 g	mittelscharfer Tafelsenf	11004288
150 ml	Rapsöl	10276655
0,1 g	gemahlener weißer Pfeffer	10064467

Portionsgröße: 50 g

Wareneinsatz: ca. 0,22 €

ZUBEREITUNG

INGWER-HUHN-KÜCHLEIN

Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Koriander zupfen und fein hacken, Hähnchenfleisch in einem Fleischwolf zu Hackfleisch verarbeiten. Zitronengras halbieren, den weichen Teil herauslösen und fein hacken. Lauchzwiebeln waschen und klein schneiden.

Vollei, Koriander, Hähnchenhack, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Lauchzwiebeln und Kokosmilch gründlich vermengen und mit Fischsauce, Pfeffer und Saft gepresster Limetten abschmecken.

Eier aufschlagen, mit Salz und Sesamsamen vermengen und in einer beschichteten Pfanne zu einem Omelett ausbacken. Omelett einrollen und in feine Streifen schneiden. Backofen auf 200 °C vorheizen und flache Muffinbleche mit Butter einfetten. Die Hähnchenhackmasse leicht formen und in die Muffinformen legen, mit den Omelettstreifen ausgarnieren und ca. 15 Minuten goldgelb backen. Eventuell mit restlichen Korianderblättern garnieren.

KORIANDER-LIMETTEN-MAYONNAISE

Koriander zupfen und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Limetten pressen und den Saft bereitstellen.

Eigelb mit Salz, Senf und Limettensaft verrühren. Das Öl zunächst tropfenweise und anschließend in einem dünnen Strahl unterrühren, sodass eine Emulsion entsteht. Mit Pfeffer, Koriander und Knoblauch abschmecken.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Küchlein in dekorativen Schalen mit Koriander-Limetten-Mayonnaise servieren.



INGWER-HUHN-KÜCHLEIN

MIT KORIANDER-LIMETTEN-MAYONNAISE



Online zum Rezept

KNUSPRIGER BROTSALAT

MIT PAPRIKA, KIRSCHTOMATEN, LAUCH UND SALAMI-CHIPS



Online zum Rezept

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BROTSALAT

500 g	Ciabatta	14387999
200 g	rote Paprikaschoten	14758041
10 g	Knoblauch	14757525
100 g	Lauchzwiebeln	14757709
30 g	Pinienkerne	11436591
30 g	Cashewkerne	11630036
30 g	Walnusskerne	14244919
20 g	glatte Petersilie	14761034
100 g	getrocknete Tomaten in Öl	13359768
50 ml	mildes Olivenöl	10275832
30 ml	heller Balsamicoessig	12350421
20 g	Zucker	10260333
10 g	Jodsalz	14024788
3 g	schwarze Pfefferkörner	13532161
150 g	Salami	14483882
100 g	Cherrytomaten	14760013

Portionsgröße: 140 g
Wareneinsatz: ca. 0,89 €

ZUBEREITUNG

BROTSALAT

Ciabatta in ca. 1 cm x 1 cm große Würfel schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C knusprig backen, dabei die Brotwürfel mehrmals wenden. Brotwürfel aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Paprika waschen, entkernen, grillen und häuten. Knoblauch schälen und fein hacken. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in schräge Ringe schneiden. Pinienkerne, Cashewkerne und Walnusskerne trocken rösten. Petersilie waschen und grob hacken.

Eingelegte Tomaten, Paprika, Knoblauch und Lauchzwiebeln mit den Nüssen und Brotwürfeln vermengen.

Aus Olivenöl, weißem Balsamicoessig, Zucker, Salz, Pfeffer und Petersilie eine Vinaigrette herstellen. Kurz vor dem Servieren die Vinaigrette mit den restlichen Zutaten vermischen.

Salami hauchdünn aufschneiden und im Ofen knusprig backen. Kirschtomaten waschen, halbieren und zusammen mit den Salami-Chips für die Garnitur bereitstellen.

PROFI-TIPP

Der Salat lässt sich auch sehr gut mit knusprigem Bacon oder hauchdünnem Räucherschinken kombinieren.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Brotsalat in Salatschalen oder tiefen Tellern anrichten. Mit Kirschtomaten und Salami-Chips garnieren.



WARENKUNDE: PINIENKERNE

GESCHICHTE

Pinienkerne wurden schon in der Antike verspeist – das beweisen archäologische Funde. Auf Zypern z.B. fanden sie sich in Siedlungsschichten aus dem 4. Jh. v. Chr., in Pompeji aus dem Jahr 79 v. Chr. Die römische Küche empfahl Pinienkerne als Gewürz zu Erbsen, Bohnen, Fisch, Geflügel, Wurst und Fleischsauce, man aß sie auch zusammen mit Wein oder Honig. Auch heute sind die feinen Nüsse vor allem aus der Küche der Mittelmeerländer nicht mehr wegzudenken – und langsam, aber sicher gewinnen sie zum Glück auch bei uns immer mehr an Bedeutung.

HERKUNFT

Pinien – und mit ihnen die Pinienkerne – wachsen heute im nördlichen Mittelmeerraum von der Iberischen Halbinsel bis nach Anatolien, von der Küste bis auf 1.000 m Höhe. Die meisten echten Pinienkerne kommen aus Spanien, Portugal, Italien und der Türkei zu uns.

MERKMALE

Pinienkerne gewinnt man aus den Zapfen der meist wild wachsenden Pinie; es gibt nur vereinzelt angelegte Pinienpflanzungen. Bis sich zum ersten Mal Pinienzapfen ernten lassen, muss der Baum allerdings 20 Jahre alt werden – vorher trägt er keine Früchte.

Dann aber werden diese von Hand abgeschlagen, getrocknet und die Samen von ihrer harten Schale befreit. Zum Vorschein kommen längliche, cremeweiße Samenkerne, die etwas harzig und mandelartig schmecken.

Wegen der aufwändigen Ernte und weil es danach etwa 3 Jahre dauert, bis wieder Samen in den Zapfen herangereift sind, zählen Pinienkerne zu den teuersten Nüssen. Immer öfter werden deshalb auch die Samen der Korea-Kiefer, die in Asien wächst, importiert. Sie haben im Gegensatz zu echten Pinienkernen eine dreieckige Form und eine dunkle Spitze, schmecken weniger aromatisch und sind fettiger.

VERWENDUNG

Der mandelartige Geschmack der Pinienkerne ergänzt süße Speisen perfekt: Die Nüsse verfeinern Kuchen, Gebäck, Eiscreme und Quark. Sie geben einer Tortenfüllung noch mehr Pep, und auch im Obstsalat sind sie der Hit! Natürlich kennt man Pinienkerne auch im Salat oder zu Gemüse. Wer sie vorsichtig ohne Fettzugabe in der Pfanne röstet, kann ihr Aroma noch unterstreichen. Es passt wunderbar zu Fisch, Fleisch, Nudeln und Reis. Und in der orientalischen und mediterranean Küche gehören Pinienkerne unbedingt dazu. Was wäre ein echtes italienisches Pesto schließlich ohne die leckeren Nüsse?

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Wegen ihres hohen Fettgehalts werden Pinienkerne schnell ranzig. Den Inhalt angebrochener Verpackungen sollten Sie in einen gut verschließbaren Behälter umfüllen und gekühlt aufbewahren.

GESUNDHEIT UND WIRKUNG

Im Vergleich zu anderen Nüssen haben Pinienkerne das meiste Vitamin B1 und viel Niacin. Letzteres hilft z. B. Muskeln, Haut, Nerven und DNA dabei, sich zu regenerieren. Weil sie viel vom Spurenelement Selen enthalten, schützen die kleinen Kraftpakete auch das Herz-Kreislauf-System, vor freien Radikalen – und somit vor vorzeitiger Alterung –, Infektionen und Krebs. Durch ihren Vitamin-B2-Gehalt fällt unserem Körper das Umwandeln von Proteinen, Fetten und Kohlenhydraten in Energie leichter, ihr Vitamin A unterstützt unser Sehvermögen. Der Mineralstoff Phosphor macht unsere Knochen stark und sorgt für einen gesunden Zellaufbau. Immerhin wird durch den hohen Phosphorgehalt in 100 g Pinienkernen der Tagesbedarf eines Erwachsenen fast gedeckt!

Vegetarier und Veganer profitieren zudem vom Eiweiß der Nüsse. Zwar ist der Fettanteil darin recht hoch, allerdings handelt es sich um die guten, ungesättigten Fettsäuren, die den Cholesterinspiegel senken und den Stoffwechsel unterstützen.



ZANDERFILET

AN FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING UND KRÄUTER-BROT-CROÛTONS

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN FELDSALAT MIT WARMEM KARTOFFELDRESSING

350 g	Feldsalat	14761744
200 g	mehlig kochende Speisekartoffeln	
200 ml	heller Kalbsfond*	
50 ml	Walnussöl	13250461
50 ml	heller Balsamicoessig	12350421
30 g	mittlere Zwiebeln	
10 g	Knoblauch	14757525
50 g	Bacon	14188749
50 ml	Rapsöl	10276655
10 g	Jodsalz	14024788
2 g	gemahlener weißer Pfeffer	13532185

FÜR DIE KRÄUTER-BROT-CROÛTONS

150 g	Toastbrot	10133316
100 g	Rucolapesto*	
50 g	Butter	14036460

FÜR DAS GEBRATENE ZANDERFILET

800 g	Zanderfilet, TK	10994344
10 g	Jodsalz	14024788
5 g	gemahlener weißer Pfeffer	13532185
50 g	Maisstärke	14166044
100 ml	mildes Olivenöl	10275832

Portionsgröße: 150 g
Wareneinsatz: ca. 0,36 €



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

FELDSALAT MIT WARMEM KARTOFFELDRESSING

Feldsalat putzen und waschen. Kartoffeln schälen und klein schneiden.

Kartoffeln im Kalbsfond gar kochen und mit etwas Nussöl und weißem Balsamicoessig pürieren.

Zwiebeln schälen und in Brunoise schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Bacon in kleine Würfel schneiden.

Bacon, Zwiebeln und Knoblauch nacheinander in Öl anbraten und kurz vor dem Servieren zum Dressing hinzufügen. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KRÄUTER-BROT-CROUTONS

Die Rinde vom Toastbrot entfernen und das Brot in Würfel schneiden. Rucolapesto leicht erhitzen und mit weicher Butter vermengen.

Die flüssige Pesto-Butter-Mischung über die Toastwürfel geben und vorsichtig vermengen. Die Toastwürfel im Ofen bei 160 °C goldgelb backen.

GEBRATENES ZANDERFILET

Zander im Kühlraum antauen. Anschließend den Fisch portionieren. Zanderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und leicht in Maisstärke wenden. In heißem Olivenöl kurz und cross anbraten.

WARENKUNDE: FELDSALAT

GESCHICHTE

Die ursprüngliche Heimat des Feldsalats liegt wohl im nördlichen Eurasien. Forscher fanden seine Samen schon bei den jungsteinzeitlichen Pfahlbauern am Bodensee und an anderen Seen des Alpenvorlandes. Man geht davon aus, dass das wild wachsende Blattgemüse früher von Wiesen und Feldern gesammelt wurde. Seine unterschiedlichen Namen – wie Feldsalat oder Ackersalat – weisen auch darauf hin, dass es als Ackerunkraut mit dem Wintergetreide geerntet wurde. Als Kulturpflanze kennt man Feldsalat erst seit ca. 200 Jahren.

HERKUNFT

Neben Deutschland wird Feldsalat heute vor allem in Frankreich, der Schweiz, England, Italien und den Niederlanden kultiviert. Die Hauptanbauggebiete in der BRD liegen vor allem in Baden-Württemberg, NRW und Rheinland-Pfalz.

FAMILIE UND ARTEN

Der Gewöhnliche Feldsalat gehört zur Familie der Geißblatt- und zur Unterfamilie der Baldriangewächse. In Deutschland kennt man ihn unter vielen Namen: In Schwaben z.B. nennt man ihn Ackersalat, in der Eifel, im Hunsrück und im Saarland hat man ihn liebevoll Mäuseöhrchensalat getauft und in Thüringen und Sachsen sagt man Rapunzel.

MERKMALE

Der einjährige, winterharte Feldsalat verträgt Temperaturen bis $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ und kann 5–15 cm groß werden. Seine Blätter wachsen als Rosette und sind je nach Art mal breit, mal schmal, mal rund, mal spitz und zeigen verschiedene Grüntöne.

Ab April treibt ein zierlicher Blütenstängel mit kleinen, blassblauen bis hellvioletten Blüten aus. Im Juni oder Juli bilden sich die Samen – danach stirbt die Pflanze ab. Die Blattrosetten werden vorher mit Wurzel geerntet.

VERWENDUNG

Sein nussiger, manchmal schon pfeffriger Geschmack harmoniert sehr gut mit allem, was Würze hat: Kräftige Essigsorten, Nussöl, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Pilze und Schafskäse ergänzen den Feldsalat perfekt. Auch mit Meeresfrüchten lässt er sich prima kombinieren. Mit Putenbruststreifen und einer Sherry-Marinade wird er zu einer winterlichen Köstlichkeit. Und wegen seines besonderen Aromas serviert man ihn gerne mit Nüssen.

Tipp: Erde und Sand lösen sich von den Blättern am besten in einem kurzen, aber gründlichen eiskalten Wasserbad. Danach sollte der Feldsalat gut trocken geschleudert und erst kurz vor dem Anrichten mit Dressing angemacht werden – sonst fällt er sofort zusammen.



SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-SUPPE



Online zum Rezept



ZUBEREITUNG

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-SUPPE

Süßkartoffeln und Schalotten schälen. Süßkartoffeln in 2 cm große Stücke schneiden. Schalotten in dünne Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse der Chili entfernen und Chili in feine Streifen schneiden.

Süßkartoffeln, Schalotten und Chili farblos in Erdnuss- und Chiliöl anschwitzen, den Rohrzucker dazugeben und leicht karamellisieren.

Mit Kokosmilch auffüllen und auf die Hälfte reduzieren lassen, anschließend den Gemüsefond angießen. Kokosraspeln in einer Pfanne leicht anrösten und dazugeben. Mit Salz würzen und in einem Topf mit Deckel langsam köcheln lassen, bis die Süßkartoffeln weich sind.

Die Suppe in einem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Suppe aufkochen, mit Limettensaft und -arrieb abschmecken und nach Belieben noch verfeinern.

GARNITUR

Orangefleischige Süßkartoffel schälen, mit einer Küchenmaschine in 1 mm dicke Scheiben und anschließend in feine Julienne schneiden. Im Pflanzenöl bei 160 °C goldgelb frittieren, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und etwas salzen. Lila Süßkartoffeln mit einer Küchenmaschine in 0,5 mm dicke Scheiben schneiden und ebenfalls frittieren und salzen.

Die Schale von den Limetten mit einem Messer dünn wegschneiden und in feine Streifen schneiden, anschließend kurz blanchieren, abtropfen lassen. Kerngehäuse der Chili entfernen, in feine Streifen schneiden und kurz blanchieren, abtropfen lassen.

Kokosraspeln in einer Pfanne leicht anrösten und Koriander grob zupfen. Chiliöl zum Anrichten bereitstellen.

PROFI-TIPP

Für einen besseren Geschmack Kaffirlimettenblätter kurz mit ziehen lassen und vor dem Mixen wieder entfernen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Süßkartoffel-Kokos-Suppe kurz vor dem Anrichten nach Belieben mit einigen Butterwürfeln aufmixen und in eine Schale füllen. Die frittierten Süßkartoffelstreifen vorsichtig mit den Limetten- und Chilistreifen mischen und auf die Suppe setzen. Mit lila Süßkartoffelchips, Koriander, Kokosraspeln und Chiliöl garnieren.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-SUPPE

1,4 kg	Süßkartoffeln	14760051
135 g	Bananenschalotten	
55 g	Chilischoten, rot	14758485
25 ml	Erdnussöl	12042135
25 ml	Chiliöl	12234226
15 g	Rohrzucker	10939901
625 ml	Kokosmilch	11946625
1,25 l	Gemüsefond*	
50 g	Kokosraspeln	13963965
20 g	Salz-Flakes	14306839
40 g	Limetten	14759369

FÜR DIE GARNITUR

65 g	Süßkartoffel	14760051
45 g	lila Süßkartoffel	
100 g	Limetten	14759369
13 g	Chilischoten, rot	14758485
12 g	Koriander	
10 g	Kokosraspeln	13963965
15 ml	Chiliöl	12234226

Portionsgröße: 310 ml

Wareneinsatz: ca. 1,28 €

TORTELLONI

MIT KABELJAU-STEINPILZ-FÜLLUNG IN GRILLPAPRIKASAUCE



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

TORTELLONI

Die Kabeljaufilets entgräten, parieren und in kleine Würfel schneiden, kalt stellen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Steinpilze putzen, klein schneiden und in heißem Öl anbraten. Schalotten und Knoblauch dazugeben und mitbraten. Pilze anschließend erkalten lassen.

Kabeljauwürfel, Sahne, Eiweiß, Weißbrot, Salz und Pfeffer in einen Kutter geben und zu einer Farce verarbeiten. Die angebratenen Pilze und Schalotten sowie die fein gehackte Petersilie zur Fischfarce geben und alles vermischen.

Nudelteig ausrollen, eine Hälfte mit Ei bestreichen und punktuell mit der Farce belegen. Anschließend mit der anderen Hälfte die Farce abdecken. Teig ausstechen und zu Tortellonis formen. Ca. 3–4 Minuten im Salzwasser leicht köcheln lassen.

GRILLPAPRIKASAUCE

Paprika im Ofen rösten, die Haut gründlich abziehen. Knoblauch und Zwiebeln schälen, fein hacken und in Olivenöl anbraten. Paprika, Paprikapulver und Curry dazugeben und mit Geflügelfond ablöschen. Sahne dazugeben und einkochen. Alle Zutaten in einem Mixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

GARNITUR

Paprika in kleine Stücke schneiden und ohne Fett auf einer Grillplatte grillen. Paprika salzen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Grillpaprikasauce in tiefe Teller gießen, Tortelloni hineinglegen und mit Paprikastücken bestreuen. Eventuell mit Basilikumblättern garnieren.

PRODUKTIONSANLEITUNG: TORTELLONI

Portionsmenge: ca. 1 kg



1. 600 g Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. 6 Eier (Gr. M), 65 ml Olivenöl und 5 g Salz in die Mulde geben.
2. Zutaten kräftig verkneten, bis der Teig sich vom Schüsselboden löst.
3. Teig in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
4. Nudelteig anschließend mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen.
5. Nudelteig durch eine Nudelmaschine drehen, bis er die gewünschte Dicke erreicht hat.
6. Die vorbereitete Farce punktuell und mittig auf den oberen Teil des Nudelteigs spritzen. Die Ränder mit Ei bestreichen.
7. Nun den unteren Teil des Nudelteigs über den oberen legen.
8. Mit Hilfe eines Ausstechers einzelne Tortelloni aus dem Teig halbmondförmig ausstechen.
9. Die Ecken der einzelnen Portionen mit etwas Wasser befeuchten und die gefüllte Pasta zu Tortelloni formen.
10. Tortelloni in ausreichend kochendes Salzwasser geben – wahlweise können auch einzelne Portionsiebe benutzt werden.
11. Sobald die Tortelloni an der Wasseroberfläche schwimmen, diese mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE TORTELLONI

600 g	Kabeljaufilet, TK	11692119
100 g	Bananenschalotten	
20 g	Knoblauch	14757525
150 g	Steinpilze	
30 ml	Rapsöl	10276655
50 ml	Sahne (30 % Fett)	10273616
100 ml	Eiweiß	12339792
100 g	Toastbrot	10133316
10 g	grobes Ursalz	12167197
5 g	gemahlener weißer Pfeffer	10064467
20 g	Petersilie	14155963
1,2 kg	Nudelteig*	
30 g	Vollei	10852989
20 g	Jodsalz	14024788

FÜR DIE GRILLPAPRIKASAUCE

400 g	rote Paprikaschoten	14758041
10 g	Knoblauch	14757525
100 g	mittlere Zwiebeln	
50 ml	mildes Olivenöl	10275832
20 g	edelsüßes Paprikapulver	10061114
10 g	Curry	13531935
300 ml	heller Geflügelfond*	
200 ml	Sahne (30 % Fett)	10273616
10 g	Jodsalz	14024788
5 g	gemahlener weißer Pfeffer	10064467

FÜR DIE GARNITUR

100 g	rote Paprikaschoten	14758041
1 g	Jodsalz	14024788

Portionsgröße: 410 g

Wareneinsatz: ca. 1,25 €

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE BARBECUE-LINSEN

170 g	Linzen	14244490
50 g	Möhren	
50 g	Petersilienwurzel	
22 g	Knollensellerie	
21 g	Bananenschalotten	
4 g	Knoblauch	14757525
45 g	Nussbutter*	
90 g	Sultaninen	20005429
55 ml	klarer Apfelsaft	10739488
600 ml	Gemüsefond*	
45 ml	Balsamessig	12038411
10 ml	Apefelessig	12042265
20 ml	Jack Daniel's (40 Vol.-%)	11513032
5 g	grobes Ursalz	12167197
Einige	schwarze Pfefferkörner	12035878
30 g	glatte Petersilie	14761034

FÜR DEN KARTOFFEL-APFEL-STAMPF

1,2 kg	mehligkochende Speisekartoffeln	
630 g	Äpfel Elstar	
30 g	Zucker	20020163
35 ml	klarer Apfelsaft	10739488
35 ml	Weißwein zum Kochen	14481420
10 ml	Zitronensaft (100 %)	13847685
25 ml	Sonnenblumenöl	12042173
10 g	Meersalz-Flocken	14354779
Etwas	geschroteter Pfeffer-Cuvée	13414726

FÜR DAS BÜRGERMEISTERSTÜCK

2,5 kg	US-Bürgermeisterstück	13331856
25 ml	Erdnussöl	12042135
20 g	Meersalz-Flocken	14354779
25 g	Black-BBQ-Gewürzmischung	14453304
40 ml	Ahornsirup	12984817
60 g	Butter	14036460
250 ml	dunkle Kalbssauce*	
50 g	Pommery-Senf	14821677

Portionsgröße: 490 g
Wareneinsatz: ca. 4,38 €

ZUBEREITUNG

BARBECUE-LINSEN

Linzen über Nacht einweichen, anschließend nach Belieben mit Kräutern und Gewürzen al dente kochen. In der Zwischenzeit das Gemüse schälen. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel und das restliche Gemüse in 5 mm große Würfel schneiden. In der Hälfte der Butter farblos anschwitzen.

Gemüse, Sultaninen und Linzen dazugeben, mit Apfelsaft und abgeschmecktem Gemüsefond auffüllen und einmal richtig aufkochen lassen. Mit Balsamessig, Apefelessig, Whisky, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die restliche Butter und etwa die Hälfte vom entstandenen Fleisch-Bratenfond einmontieren. Zum Schluss die Blatt-petersilie in feine Julienne schneiden und unterheben.

KARTOFFEL-APFEL-STAMPF

Mehligkochende Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und im leicht gesalzenen Wasser weich kochen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 1 cm große Stücke schneiden. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Apfelstücke dazugeben, die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zum Kochen bringen, dabei ab und zu umrühren. So lange köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich sind, aber nicht zerfallen. Kartoffeln abgießen, mit einem Stampfer einmal durchgehen, so dass noch grobe Stücke erkennbar sind. Die Apfelwürfel vorsichtig mit den restlichen Zutaten unterheben und abschmecken.

BÜRGERMEISTERSTÜCK

Bürgermeisterstück auf Küchenkrepp trockentupfen und evtl. etwas parieren. Mit Erdnussöl einreiben, mit Meersalz-Flocken und etwas BBQ-Gewürz bestreuen, 5 Minuten einziehen lassen. In einer heißen Pfanne von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten bei 120 °C medium garen, dabei das Fleisch mehrmals wenden (52 °C Kerntemperatur).

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und nochmals einige Minuten ruhen lassen. Die Pfanne mit dem Fleisch erhitzen, Ahornsirup, Butter und das restliche BBQ-Gewürz dazugeben und das Fleisch darin glasieren. Das Fleisch in Portionsstücke schneiden und zum Anrichten bereitstellen. Die bereits vorbereitete Rindersauce mit dem Senf und dem restlichen Fleisch-Bratenfond verfeinern, abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Barbecue-Linsen auf einer Servierplatte mit einem Löffel verteilen. Das auf den Punkt gebratene Bürgermeisterstück in Portionsstücke schneiden und auf die Linsen setzen. Kartoffel-Apfel-Stampf neben den Linsen anrichten. Zum Schluss nach Belieben etwas BBQ-Gewürzsalz einstreuen und mit Wildkräutern garnieren.

HIERZU EMPFEHLEN WIR ...

PINOTAGE ROBERTSON DE WETSHOF ESTATE

100 % Pinotage – kraftvoll und intensiv, mit den Aromen von reifen Waldbeeren und Pflaume, langanhaltend am Gaumen. Mandel und Vanille in einem süßlich-rauchigen Finale – 100 % Danie de Wet.



Art.-Nr.: 14565793

„TRI TIP“

GLASIERTES US-BÜRGERMEISTERSTÜCK

AUF BARBECUE-LINSEN UND KARTOFFEL-APFEL-STAMPF



Online zum Rezept

GEBRATENER PUTENHACK-SPIESS

AUF ZITRONENGRAS MIT KÜRBISDIP UND SÜSSKARTOFFELSCHNITZUNGEN



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

GEBRATENER PUTENHACK-SPIESS

Chilischoten entkernen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Koriander zupfen und fein hacken. Beim Zitronengras die äußere harte Haut von den Stängeln ziehen und halbieren. Putenbrust parieren und klein schneiden. Putenbrust, Chili, Koriander, Salz und Zucker in einem Kutter zu einer glatten Masse verarbeiten.

Mit feuchten Händen aus der Masse kleine Ovale formen. Diese jeweils auf das dicke Ende eines Zitronengrasstängels aufstecken, in Sesam wenden und abgedeckt für ca. 2 Stunden kühl stellen. Die Spieße rundherum goldgelb braten. Heiß, warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

KÜRBISDIP

Hokkaidokürbis gründlich waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Kürbiswürfel, Sojasauce, Currypulver, Zucker und Fischsauce in einen Vakuumbutel geben und verschließen. Den Kürbis im Sous-Vide-Garer weich garen und anschließend pürieren. Mit einigen Tropfen Limettensaft und Olivenöl verfeinern.

SÜSSKARTOFFELSCHNITTEN

Süßkartoffeln mit dem Gemüseschäler schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Süßkartoffelscheiben portionsweise in einer Fritteuse bei 180 °C knusprig fritieren. Die Scheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

PROFI-TIPP

Die Spieße können bis zu 12 Stunden im Voraus vorbereitet und luftdicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Kürbisdip mittig in Schalen setzen, die knusprigen Süßkartoffelscheiben daraufsetzen und mit einem Putenspieß abschließen.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN GEBRATENEN PUTENHACK-SPIESS

10 g	rote Chilischoten	
10 g	Knoblauch	14760457
5 g	Koriander	
100 g	Zitronengras	
300 g	Putenbrust	20045005
3 g	Jodsalz	14024788
2 g	Zucker	10260333
20 g	weiße Sesamsaat	

FÜR DEN KÜRBISDIP

150 g	Hokkaidokürbis	
10 ml	Sojasauce	10176351
2 g	Curry	13531935
2 g	Zucker	10260333
10 ml	asiatische Fischsauce	12173280
50 g	Limetten	14759369
30 ml	mildes Olivenöl	10275832

FÜR DIE SÜSSKARTOFFELSCHNITTEN

70 g	Süßkartoffeln	14760051
1 g	grobes Meersalz	14388842

Portionsgröße: 65 g

Wareinsatz: ca. 0,54 €

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS KÜRBISPÜREE

650 g	Butternut-Kürbis	
2 g	Ingwer	14757471
1 g	Knoblauch	14757525
1 g	rote Chillischoten	
5 ml	Erdnussöl	12042135
5 ml	Zitrusfrüchte-Essig	13490348
5 g	feines Ursalz	12167180
2	Lorbeerblätter	12035465
1	Sternanis	12036394
25 ml	Apfelsaft	14272424
25 g	Butter	14036460

FÜR DIE WACHTELBRÜSTE

700 g	Wachtelbrustfilet	12469789
8 g	Meersalz-Flocken	14354779
20 ml	Olivenöl nativ extra	12042166
20 g	Butter	14036460
2 g	Thymian	
2 g	Geflügel Carmargue	13271954

FÜR DAS ZUCCHINI-APFEL-TATAR

100 g	Apfel Granny Smith	
140 g	grüne Zucchini	14758737
20 ml	Olivenöl nativ extra	12042166
Etwas	natives Zitrusöl	13767211
13 ml	Zitronensaft (100%)	13847685
1 g	Meersalz-Flocken	14354779
7 g	Puderzucker	20020194
2 g	glatte Petersilie	14761034
1	Thymianzweig	

FÜR DIE GARNITUR

220 g	weiße Champignons	
1 g	Knoblauch	14757525
20 ml	Erdnussöl	12042135
10 g	Butter	14036460
2 g	grobes Ursalz	12167197
Einige	schwarze Pfefferkörner	12035878
50 g	Wildkräuter	
20 ml	Kürbiskernöl	12040445
10 g	Kürbiskerne	11630043

Portionsgröße: 165 g
Wareneinsatz: ca. 2,43 €

ZUBEREITUNG

KÜRBISPÜREE

Gemüse putzen und schälen. Kürbis in Würfel schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden und Knoblauch andrücken. Alle Zutaten zusammen in einen Kochbeutel geben, vakuumieren und bei ca. 95 °C 30 Minuten sous vide im Wasserbecken oder im Dampfgarer garen.

Anschließend die Lorbeerblätter entfernen und den Rest in einer Küchenmaschine fein pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen, ggf. nachwürzen. Nach Belieben z.B. mit Vanille abschmecken.

WACHTELBRÜSTE

Wachtelbrüste salzen und in etwas Olivenöl auf der Hautseite goldbraun anbraten, wenden und auf der Fleischseite mit Butter und Thymian fertig braten. Zum Schluss mit dem Gewürzsatz verfeinern.

ZUCCHINI-APFEL-TATAR

Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Zucchini putzen. Zucchini und Äpfel in ca. 5 mm große Würfel schneiden und mit den Ölen, Zitronensaft, Salz und Puderzucker marinieren. Blatt Petersilie putzen und in feine Julienne schneiden, Thymianblättchen zupfen und anschließend unter das Zucchini-Apfel-Tatar heben. Abschmecken, ggf. nachwürzen und nach Belieben mit etwas Pfeffer-Cuvée verfeinern.

GARNITUR

Champignons putzen, halbieren und in Ecken schneiden. Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Pilze in einer heißen Pfanne in Erdnussöl anbraten. Knoblauch und Butter dazugeben, kurz schwenken und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Wildkräutersalat und Kürbiskernöl zum Anrichten bereitstellen. Kürbiskerne in einer heißen Pfanne rösten.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das cremige Kürbispüree auf dem Teller anrichten und mit einem Löffel ausstreichen. Das Zucchini-Apfel-Tatar mit einem Löffel anrichten und die gebratenen Wachtelbrüste und Champignonecken wild verteilen. Mit Salatspitzen, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen dekorieren. Nach Belieben gekochte Wachteleier dazu servieren.

HIERZU EMPFEHLEN WIR ...

RHEINHESSEN SANDER WEISSBURGUNDER QBA Weingut Sander

Grüngelb und besonders intensiv präsentiert er sich im Glas. Frisch und fruchtig mit den kraftvollen Aromen von Birnen und Äpfeln mit einem Hauch Zitrus im Geschmack – ein Wein mit Charakter und Fülle.



Art.-Nr.: 12159543

GEBRATENE WACHTELBRÜSTE

AUF CREMIGEM KÜRBISPÜREE UND ZUCCHINI-APFEL-TATAR



Online zum Rezept

SCHWEINEFILET

IN SOJA-PFLAUMEN-REDUKTION MIT HOKKADOKÜRBIS-PÜREE & PETERSILIENGNOCCHI



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

SCHWEINEFILET IN SOJA-PFLAUMEN-REDUKTION

Trockenpflaumen vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen, fein hacken.

Schweinefilet sauber parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in heißem Olivenöl anbraten. Schweinefilet aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 85 °C bei Niedertemperatur saftig garen.

Die geviertelten Trockenpflaumen, Schalotten und den Knoblauch in der Pfanne anbraten, mit Zucker karamellisieren. Mit Sojasauce und Balsamicoessig ablöschen, mit Schweinesauce auffüllen. Sauce leicht einkochen und mit Butterflocken abrunden.

PETERSILIENGNOCCHI

Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und ausdämpfen lassen. Durch eine Presse drücken und in eine Schüssel mit Mehl, Stärke und Grieß geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Petersilie waschen, trockentupfen, fein hacken und unter die Gnocchimasse mengen. Mit Muskatnuss abschmecken und verkneten.

Den Teig zu Stangen ausrollen und mit einem Messer in kleine Stücke teilen. Den Teig mit der Hand zu Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einer Gabel eindrücken.

Die Gnocchi in reichlich Salzwasser kochen, bis sie nach oben aufsteigen. Gnocchi aus dem kochenden Wasser nehmen und auf ein gebuttertes Blech legen. Nach Belieben können die Gnocchi in geklärter Butter oder in mildem Olivenöl goldgelb gebraten werden. Feingehackte Petersilie unter die Gnocchimasse mengen und formen. Anschließend in Salzwasser kochen, abschöpfen und in aufgeschäumter Butter leicht anbraten.



HOKKAIDOKÜRBIS-PÜREE

Zitronengras halbieren und den weichen Kern fein hacken. Ingwer und Knoblauch schälen, fein hacken. Hokkaidokürbis gründlich waschen, halbieren und entkernen. Kürbis in ca. 3 cm x 3 cm große Stücke schneiden.

Zitronengras, Limettenblätter, Ingwer, Salz, Currypulver und Knoblauch zusammen mit den Kürbisstücken in einen Vakuierbeutel geben und verschließen. Die gefüllten Beutel im Sous-Vide-Garer bei 99 °C weich garen.

Kürbis aus den Beuteln herausnehmen, Limettenblätter und Zitronengrassstangen entfernen. Kürbis mit Butter vermengen, mit Muskat und Fischsauce würzen und fein pürieren.

PROFI-TIPP

Sie können auch einige Kartoffelscheiben in die Vakuierbeutel geben. Durch die Kartoffelstärke wird die Konsistenz des Pürees nach dem Garen fester.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das Kürbispüree mit Hilfe eines Ausstechrings mittig auf dem Teller platzieren. Schweinefilet tranchieren und portionsweise auf dem Püree anrichten. Petersiliengnocchi rundherum verteilen.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SCHWEINEFILET IN SOJA-PFLAUMEN-REDUKTION

150 g	entsteinte getrocknete Pflaumen	14243837
50 g	Schalotten	14760457
10 g	Knoblauch	14757525
1,2 kg	Schweinefilet	10335079
10 g	Jodsalz	14024788
2 g	gemahlener weißer Pfeffer	10064467
20 ml	mildes Olivenöl	10275832
20 g	Zucker	10260333
40 ml	Sojasauce	10176351
40 ml	dunkler Balsamicoessig	10716182
400 ml	Schweinesauce*	
50 g	Butter	14036460

FÜR DIE PETERSILIENGNOCCHI

800 g	mehlig kochende Speisekartoffeln	
10 g	Jodsalz	14024788
100 g	Weizenmehl (Type 405)	20002336
80 g	Speisestärke	14247439
120 g	Hartweizengrieß	14002298
120 g	Eier (Gr. L)	13529192
25 g	glatte Petersilie	14761034
0,5 g	gemahlene Muskatnuss	10064122
50 g	Butter	14036460

FÜR DAS HOKKAIDOKÜRBIS-PÜREE

10 g	Zitronengras	
10 g	Ingwer	14757471
10 g	Knoblauch	14757525
1,0 kg	Hokkaidokürbis	
1 g	Limettenblätter	
10 g	Jodsalz	14024788
10 g	Curry	13531935
50 g	Butter	14036460
2 g	gemahlene Muskatnuss	10064122
30 ml	asiatische Fischsauce	12173280

Portionsgröße: 400 g
Wareinsatz: ca. 1,07 €

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN CONFIERTEN LACHS

1,0 kg	Lachsfilet mit Haut, TK	10371459
10 g	grober Zitronenpfeffer	15205988
10 g	grobes Ursalz	12167197
300 ml	mildes Olivenöl	10275832

FÜR DEN GEPUFFTEN WILDREIS

50 ml	Rapsöl	10276655
200 g	Wildreis	14753411
2 g	grobes Ursalz	12167197

FÜR DEN TINTENFISCHKAVIAR

200 ml	mildes Olivenöl	10275832
1 g	Rosmarin	14876264
1 g	Thymian	14876318
1 g	Salbei	
5 g	Knoblauch	14757525
1 g	Sepiatinte	
200 ml	Fischfond*	
2 g	Agar-Agar	

FÜR DEN FRISÉESALAT IN KAROTTEN- SENF-VINAIGRETTE

250 g	Friséesalat	14761829
150 g	Möhren	14852503
30 ml	mildes Olivenöl	10275832
5 g	Knoblauch	14757525
30 g	Bananenschalotten	
50 ml	heller Balsamicoessig	12350421
50 ml	Orangensaft	10750551
50 g	flüssiger Honig	14234873
100 ml	heller Geflügelfond*	
10 g	mittelscharfer Tafelsenf	11004288
1 g	grobes Ursalz	12167197
1 g	schwarze Pfefferkörner	13532161
2 ml	Walnussöl	13250461
1 g	Kerbel	

Portionsgröße: 200 g

Wareinsatz: ca. 2,38 €

ZUBEREITUNG

CONFIERTER LACHS

Lachsfilets antauen, von Gräten befreien und anschließend portionieren. Lachsportionen mit Zitronenpfeffer und Ursalz würzen. In ca. 60 °C heißem Olivenöl etwa 10 Minuten confieren. Lachsportionen vorsichtig aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen.

GEPUFFTER WILDREIS

Für den gepufften Wildreis das Öl auf 180 °C in einer Pfanne erhitzen und den Reis portionsweise hineingeben. Sobald der Wildreis aufgepufft ist, diesen auf einem Sieb abgießen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Diesen Vorgang wiederholen bis der Reis aufgebraucht ist. Den Puffreis trocken aufbewahren und vor dem Servieren leicht salzen.

TINTENFISCHKAVIAR

Das Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch erwärmen und einige Minuten ziehen lassen. Sepiatinte, Fischfond und Agar-Agar glattrühren, aufkochen und eine Minute bei kleiner Flamme köcheln.

Die Flüssigkeit vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Olivenöl in einer Schüssel auf Eis setzen und durchkühlen lassen. Die Flüssigkeit in eine Spritzflasche füllen und langsam in das gekühlte Olivenöl tropfen lassen. Wenn die Flüssigkeit zu kleinen Perlen erstarrt ist, auf einem Sieb abgießen.

FRISÉESALAT IN KAROTTEN-SENF- VINAIGRETTE

Friséesalat waschen und putzen. Dicke Möhren schälen und die Hälfte der Möhren mit einem Gemüsehobel in Streifen schneiden. Die restlichen Möhren klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen.

Knoblauch und Schalotten schälen, in grobe Stücke schneiden und zu den angeschwitzten Möhren geben. Essig, Orangensaft, Honig, Geflügelfond und Senf dazugeben und leicht einkochen. In einem Mixer alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit Walnussöl und Kerbel verfeinern.

PROFI-TIPP

Den Tintenfischkaviar können Sie auch über einen Meerfrüchtesalat streuen oder zum Ausgarnieren von Fingerfoodschalen benutzen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Den confierten Lachs abwechselnd mit dem angemachten Friséesalat anrichten. Mit Kaviar und Wildreis garnieren.



CONFIERTER LACHS

MIT TINTENFISCHKAVIAR UND GEPUFFTEM REIS



MIESMUSCHELN

IM KÜRBIS-TOMATEN-SUD MIT GRATINIERTEM BAGUETTE



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

BAGUETTE

Weiche Butter schaumig aufschlagen und mit den Gewürzen, dem Limettensaft und -abrieb abschmecken. Baguettes vierteln und mit der abgeschmeckten Butter bestreichen. Baguettes kurz vor dem Servieren im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 5 Minuten goldbraun backen und direkt servieren.

MIESMUSCHELN

Muscheln säubern, waschen und die bereits geöffneten Muscheln entsorgen. Gemüse und Kräuter putzen. Kürbis und Zucchini in 5 mm große Würfel, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Rote Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chilischoten fein würfeln. Tomaten kurz blanchieren, abschrecken, Haut abziehen, Kerngehäuse entfernen und die Filets in 5 mm große Würfel schneiden (Tomaten-Concassée).

Olivenöl in einem Topf erhitzen, das bereits vorbereitete Gemüse, bis auf die Tomatenwürfel, und die Gewürze dazugeben, kurz anschwitzen.

Muscheln dazugeben und mit Weißwein, Noilly Prat, Tomatensaft und Geflügelfond auffüllen, kurz umrühren und abdecken. Ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Tomatenwürfel, die in Julienne geschnittene Blatt Petersilie und Koriander hinzufügen und erneut abgedeckt 2 Minuten ziehen lassen. Die Muscheln sollten sich geöffnet haben. Fond abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

PROFI-TIPP

Verfeinern Sie die Muscheln noch mit etwas Butter, Olivenöl und Safran.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die geöffneten Miesmuscheln in einen Teller füllen und mit dem Fond angießen. Nach Belieben mit Kresse und Dillspitzen garnieren. Das goldbraun gebackene Baguette dazu servieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS BAGUETTE

250 g	Butter	14036460
1 g	Currypulver Madrocas	20167868
3 g	feines Ursalz	12167180
10 ml	Limettensaft	
2 g	Limettenabrieb	
550 g	Baguette	10344859

FÜR DIE MIESMUSCHELN

2,6 kg	Miesmuscheln	
440 g	Muskatkürbis	14759079
125 g	grüne Zucchini	14758737
260 g	Lauchzwiebeln	14757709
125 g	rote Zwiebeln	14760389
10 g	Knoblauch	14757525
10 g	Ingwer	14757471
3 g	rote Chilischoten	
290 g	Strauchtomaten	
60 ml	Olivenöl nativ extra	11779247
1 g	Lorbeerblätter	12035465
250 ml	Weißwein zum Kochen	14481420
125 ml	Noilly Prat (18 Vol.-%)	10198513
375 ml	Tomatensaft	10739433
125 ml	heller Geflügelfond*	
15 g	glatte Petersilie	14761034
10 g	Koriander	

Portionsgröße: 385 g

Wareneinsatz: ca. 1,65 €



Art.-Nr.: 11399766

HIERZU EMPFEHLEN WIR ...

LA ROCHETAIS POUILLY-FUMÉ AC

Der Weißweinklassiker aus „dem Tal der Könige“ – lebendig und rasant mit der frischen Frucht von Stachelbeere und Zitrus in einer harmonischen Komposition mit floralen und würzigen Noten in einer feinen Säure – außergewöhnlicher Weingenuss von Format.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE ROTE BETE

2,1 kg	Rote Bete	14759420
50 ml	Apfelessig	12042265
30 ml	Walnussöl	13250461
20 g	feines Ursalz	12167180
2 g	Kümmel	12035410
2 g	Fenchelsamen	12035281
2 g	Lorbeerblätter	12035465

FÜR DAS BISTRO-FILET „TERES MAJOR“

2,8 kg	US-Bistro-Filet a. d. Schulter	13852207
20 ml	Erdnussöl	12042135
25 g	grobes Ursalz	12167197
2 g	schwarze Pfefferkörner	12035878

FÜR DIE GRANATAPFEL-VINAIGRETTE

330 g	Granatapfel	20076269
25 g	Peperonischooten, rot	14758485
35 g	Schalotten	
150 g	Macadamianüsse	
10 ml	Macadamianussöl	14141744
250 g	Limetten	14759369
35 ml	Ahornsirup	12984817
40 ml	mildes Olivenöl	13422134
10 g	Pommery-Senf	14821677
6 g	Meersalz-Flocken	14354779

FÜR DIE GARNITUR

250 g	Lauchzwiebeln	14757709
20 g	Nussbutter*	
5 g	Zucker	20020163
5 g	grobes Ursalz	12167197
50 ml	Gemüsefond*	
20 ml	Chiliöl	12234226
20 g	Wildkräutersalat	
1 g	geschroteter Pfeffer-Cuvée	13414726

Portionsgröße: 425 g

Wareinsatz: ca. 6,78 €

ZUBEREITUNG

ROTE BETE

Die ungeschälte Rote Bete im Vakuumbbeutel mit Essig, Walnussöl, Salz, Kümmel, Fenchel und Lorbeerblättern vakuumieren. Je nach Größe etwa 2 Stunden im Wasserbad bei 85 °C garen. Anschließend aus dem Beutel nehmen und den Fond zur weiteren Verarbeitung aufheben – er ist z.B. die Marinade für eine Vinaigrette. Rote Bete schälen und kühl stellen. Nach dem Abkühlen die Rote Bete mit einer Küchenmaschine in 6 mm dicke Scheiben schneiden und anschließend nach Belieben mit einem Ring (Ø 8 cm) ausstechen. Zum Anrichten bereitstellen.

BISTRO-FILET „TERES MAJOR“

Bistro-Filets auf einem Küchenkrepp trockentupfen und evtl. etwas parieren. Mit Erdnussöl einreiben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In einer heißen Grillpfanne von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten bei 120 °C medium garen, dabei das Fleisch mehrmals wenden (54 °C Kerntemperatur).

GRANATAPFEL-VINAIGRETTE

Granatäpfel halbieren und die Kerne herauslösen. Am besten nimmt man einen Löffel, dreht den Granatapfel um und schlägt mit dem Löffel über einem Gefäß auf die Schale. So lösen sich die Kerne.

Peperoni waschen und in dünne Ringe schneiden, anschließend die Kerne entfernen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Macadamianüsse in etwas Macadamianussöl goldbraun anrösten.

Limettensaft, Ahornsirup, Olivenöl, das restliche Macadamianussöl und Senf verrühren und mit den Meersalz-Flocken abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Granatapfelkerne, Schalottenwürfel, gerösteten Nüsse und die Peperonischeiben dazugeben und abschmecken.

GARNITUR

Lauchzwiebeln putzen und in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren in der Nussbutter mit Zucker, einem Teil Salz und Gemüsefond glasieren. Das Chiliöl, den Wildkräutersalat und das Pfeffer-Cuvée zum Anrichten bereitstellen.

PROFI-TIPP

Bistro-Filet „Teres Major“ nach dem Anbraten in aromatisches Kräuter-Heu legen und abdecken. Im Ofen auf der gewünschten Garstufe garen, dabei das Fleischstück mehrmals wenden und mit geklärter Butter oder Gewürzbutter einpinseln.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Etwas Granatapfel-Vinaigrette auf einem warmen Teller verteilen, die Rote-Bete-Scheiben darauflegen und mit der restliche Vinaigrette nappieren und verteilen. Das Bistro-Filet „Teres Major“ in 3 Stücke portionieren und auf die Rote Bete setzen. Mit Ahornsirup nappieren und mit feinen Meersalz-Flocken verfeinern. Den glasierten Lauch dazulegen und mit den frischen Wildkräutern garnieren. Zum Schluss etwas Pfeffer-Cuvée darüberstreuen.



HIERZU EMPFEHLEN WIR ...

MEYER-NÄKEL SPÄTBURGUNDER QBA

Spätburgunder in seiner vollendetsten Form – kräftiges, leuchtendes Rubinrot mit den fruchtigen Aromen von Johannisbeere, Brombeere, Himbeere und Kirsche im vielschichtigen, filigranen Genuss. Samtweich und äußerst elegant – **Perfektion voller Leidenschaft.**

Art.-Nr.: 12613687

„TERES MAJOR“ BISTRO-FILET

VOM GRILL AUF ROTER BETE UND GRANATAPFEL-VINAIGRETTE



Online zum Rezept

ROSA GEBRATENES HIRSCHFILET

IM KARTOFFEL-LAUCH-MANTEL AUF BLAUBEEREN



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

BLAUBEEREN

Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Zucker leicht karamellisieren, mit Johannisbeernektar und Portwein aufgießen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen, mit den Lorbeerblättern, Zimtstangen und dem Orangenabrieb in den Fond geben. Aufkochen lassen und nach Belieben mit angerührtem Xanthan abbinden.

Blaubeeren dazugeben, einmal aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die Blaubeeren mit Orangenabrieb, Ahornessig, Johannisbeeressig und Ahornsirup abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Gewürze entfernen.

MINZE-BASILIKUM-JOGHURT

Joghurt mit gewaschenen, gezupften Minze- und Basilikumblättern fein mixen und mit dem Salz abschmecken.

HONIG-JOGHURT

Joghurt mit Honig, gerösteten und grob gehackten Cashewkernen sowie Thymianblättchen verrühren und abschmecken.

HIRSCHFILET IM KARTOFFELRÖSTI

Hirschfilet fachgerecht auftauen und die Parüren weg-schneiden. Auf einem Küchentrepp trockentupfen. Mit etwas Macadamianussöl einreiben, mit einem Teil Salz und angeröstetem, gestoßenem Bergpfeffer würzen. Anschließend in einer heißen Pfanne gleichmäßig anbraten. Porree in feine Julienne schneiden, im leicht gesalzenen Wasser blanchieren, gut abtropfen lassen und evtl. etwas ausdrücken. Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Kartoffeln über einer Schüssel ausdrücken. Ausgedrückte Kartoffeln mit Porree-Julienne, Eigelb, Salz in eine Schüssel geben und vermengen.

Das Kartoffelwasser abgießen und die Kartoffelstärke zur Kartoffelmasse geben. Blattpetersilie waschen, in feine Julienne schneiden, Thymianblättchen zupfen, beides dazugeben.

In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Die Kartoffelmasse ca. 1 cm dick je nach Portionsmenge dazugeben, nur von einer Seite goldbraun anbraten. Die bereits angebratenen Hirschfilets daraufsetzen und einschlagen. Anschließend im Ofen bei ca. 140 °C 10–15 Minuten auf der gewünschten Garstufe garen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Wildsauce nach Belieben abschmecken, Minze-Spitzen zupfen, Cashewkerne rösten und mit dem Filet zum Anrichten bereitstellen.

PROFI-TIPP

Verfeinern Sie die Blaubeeren mit verschiedenen Gewürzen wie z. B. mit Sternanis, Zimt, Piment oder geröstetem Pfeffer.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die eingekochten Blaubeeren mit einem Löffel auf dem Teller verteilen. Hirschfilet im Röstimantel halbieren und auf den Saucenspiegel setzen. Die abgeschmeckten Joghurt-Drops anrichten, mit gezupften Minze-Spitzen und gerösteten Cashewkernen garnieren.



Art.-Nr.: 11151708

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE BLAUBEEREN

570 g	Heidelbeeren	
80 g	Rohrzucker	10939901
230 ml	schwarzer Johannisbeernektar	10751831
115 ml	weißer Portwein	10198353
1/2	Vanilleschote	10062975
2	Lorbeerblätter	12035465
10 g	Zimtstangen	12036455
3 g	Orangenabrieb	
10 ml	Ahornessig	14460098
20 ml	Johannisbeeressig	13031428
45 ml	Ahornsirup	12984817

FÜR DEN MINZE-BASILIKUM-JOGHURT

120 g	griechischer Joghurt (10 % Fett)	14230165
30 g	Minze	
15 g	Basilikum	
2 g	Meersalz-Flocken	14354779

FÜR DEN HONIG-JOGHURT

120 g	griechischer Joghurt (10 % Fett)	14230165
18 g	flüssiger Honig	14234873
10 g	ungesalzene Cashewkerne	10110607
1	Thymianzweig	

FÜR DAS HIRSCHFILET IM KARTOFFELRÖSTI

2,1 kg	NZ-Hirschfilet, TK	10864036
5 ml	Macadamianussöl	14141744
25 g	Meersalz-Flocken	14354779
2 g	Tasmanischer Bergpfeffer	13414733
1,75 kg	mehlig kochende Kartoffeln	
840 g	Porree	14759390
150 g	Eigelb	30012356
65 g	glatte Petersilie	14761034
1	Thymianzweig	
80 ml	Rapsöl	10276655
200 ml	Wildsauce*	
10 g	Minze	
20 g	ungesalzene Cashewkerne	10110607

Portionsgröße: 430 g
Wareinsatz: ca. 6,96 €

HIERZU EMPFEHLEN WIR ...

MERDINGER BÜHL SPÄTBURGUNDER QBA – WEINGUT HEGER

Den Mund voller Sauerkirsche und schwarzen Beeren mit einem Hauch von Cassis und Vanille. Ein sehr fruchtbetonter Spätburgunder mit einem langanhaltenden und unvergesslichen Nachhall – **großartig**.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SCHOKO-PANCAKES

180 g	Mehl	12509430
70 g	brauner Rohrzucker	10939901
35 g	Kakao	11785132
14 g	Backpulver	10107126
250 ml	Milch	10273814
60 g	Eigelb	30012356
1	Vanilleschote	10062975
50 g	Butter	14036460

FÜR DIE SCHOKOLADENSAUCE

75 ml	Sahne	10273616
75 ml	Milch	10273814
15 g	Zucker	20020163
3 g	Orangenabrieb	
150 g	dunkle Kuvertüre	14397646

FÜR DIE BROMBEEREN

500 g	Brombeeren	14761751
20 ml	Gin	14991905
20 g	Puderzucker	20020194
10 ml	Limettensaft	

Portionsgröße: 150 g

Wareneinsatz: ca. 1,24 €

ZUBEREITUNG

SCHOKO-PANCAKES

Mehl, Zucker, Kakao und Backpulver in einer Schüssel mischen. Vanilleschote längs halbieren, Vanillemark herauskratzen. Milch, Eigelb mit Vanillemark und Orangenabrieb gut verrühren. Die Milch-Eigelb-Masse zum Mehl in die Schüssel geben und glattrühren. Den Teig anschließend ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Mit einem Löffel kleine Kleckse (à 20 g) in eine gebutterte, vorgeheizte Pfanne geben und bei mittlerer Hitze backen. Wenn sich überall auf der Oberfläche kleine Bläschen bilden, die Pancakes wenden und leicht goldbraun fertig backen.

SCHOKOLADENSAUCE

Sahne und Milch mit Zucker und Orangenabrieb aufkochen und über die Schokoladenstücke gießen. Mit einem Teigschaber die Schokoladenmasse glattrühren.

BROMBEEREN

Brombeeren waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und mit Gin, Puderzucker und Limettensaft marinieren.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die frisch gebackenen Pancakes auf dem Teller anrichten und die marinierten Brombeeren auf dem Teller verteilen. Nach Belieben die Schoko-Pancakes mit Puderzucker bestäuben. Die warme Schokoladensauce über die Pancakes laufen lassen und direkt servieren.



HIERZU EMPFEHLEN WIR ...

WARRE'S OTIMA 10 YEAR OLD TAWNY PORT

Ein Port der Extraklasse – mild, harmonisch und besonders angenehm im Geschmack. Vollmundig und samtig mit Aromen getrockneter Früchte und Nuancen von Vanille und Marzipan. Lang gereift und fein selektiert – ein Premiererzeugnis auf dem Weg zwischen Tradition und Moderne.



Art.-Nr.: 12694020

SCHOKO-PANCAKES MIT BROMBEEREN



Online zum Rezept

WARENKUNDE: SALZ

GESCHICHTE

Schon für die frühen Hochkulturen wie die Sumerer und Babylonier war Salz sehr wichtig: Sie nutzten es vor allem, um Lebensmittel zu konservieren. Allerdings gab es das Mineral in vielen Regionen gar nicht. Andere Städte wiederum wurden im Laufe der Zeit – vor allem im Mittelalter – als Salzlieferant zu reichen Metropolen. In Deutschland führte beispielsweise Lüneburg den Salzmarkt an: In ihren Salzpflanzen produzierte die Stadt pro Jahr mehr als 20.000 Tonnen! Erst im 19. und 20. Jahrhundert wurde das frühere weiße Gold für jedermann erschwinglich. Mithilfe neuer wissenschaftlicher Techniken konnten immer mehr bisher unbekannte Salzvorkommen entdeckt werden. Heute werden in Bergwerken Sprenglöcher computergesteuert gebohrt – und mit einer einzigen Sprengung gleich 2.000 Tonnen Salz gewonnen.

ARTEN

Mal feuerrot, mal schwarz, rosé oder bläulich – Salz gibt es mittlerweile in vielen Varianten und Geschmacksrichtungen. Grob unterscheidet man allerdings einfach zwischen Steinsalz, das in Bergwerken abgebaut wird, dem haushaltsüblichen Kochsalz (aus Sole) und Meersalz.

VERWENDUNG

Salz ist wohl das einfachste aller Gewürze, weil es sich in der Küche so wunderbar vielseitig einsetzen lässt: In fast jedem Gericht verstärkt es den Eigengeschmack, selbst in Kuchen darf eine Prise nicht fehlen. Fleisch, Fisch und Wurst lassen sich damit prima konservieren.

MERKMALE

Je nach Sorte besteht Salz aus kleinen weißen Kristallen, die ganz fein oder sehr grobkörnig ausfallen können. Manche Varianten sind sogar farbig – es kommt darauf an, wo sie abgebaut wurden. So schimmert beispielsweise das australische Murray-River-Salz roséfarben, französisches grobes Meersalz sieht dagegen grau aus.

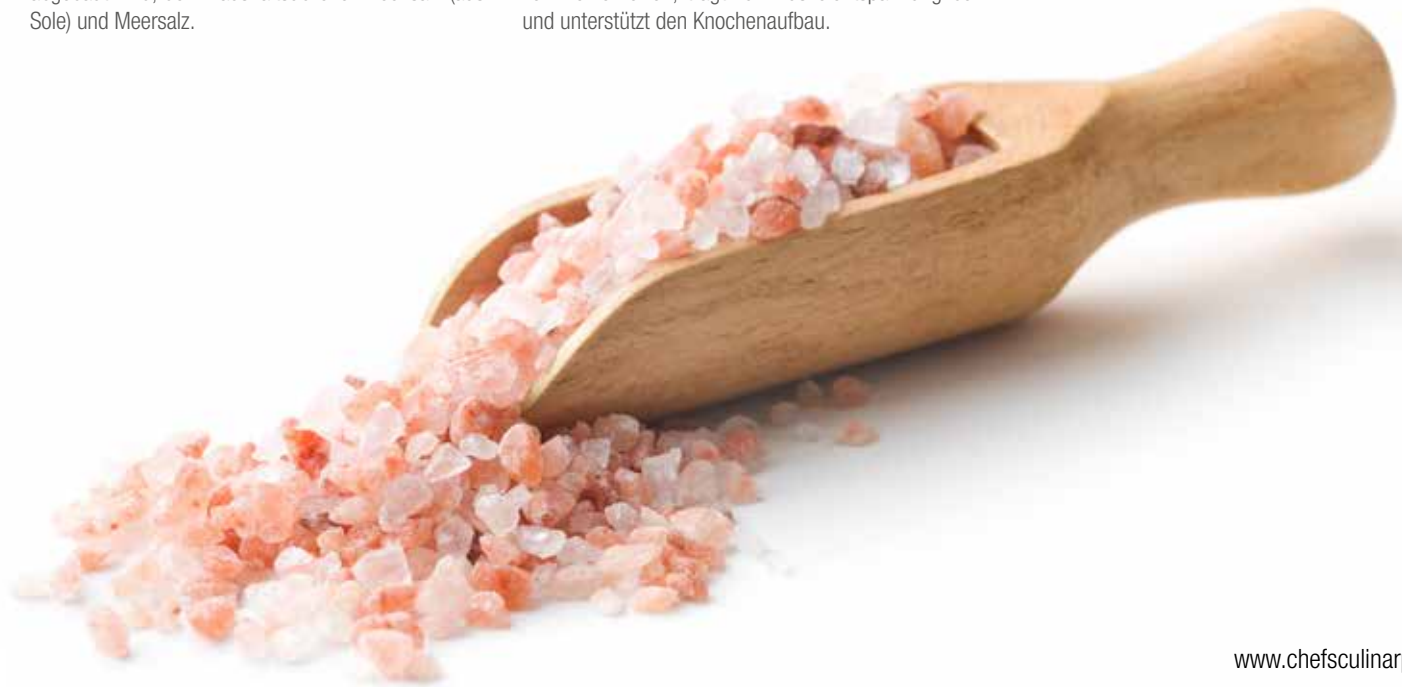
GESUNDHEIT UND WIRKUNG

Salz hat einen schlechten Ruf, weil es den Blutdruck angeblich in die Höhe treibt. Dabei ist es gar nicht so schädlich, wie mancher denkt: Das Mineral hält den osmotischen Druck in den Körpergefäßen aufrecht; so können Nährstoffe in die und aus den Zellen transportiert werden. Außerdem hilft Salz bei der Übertragung von Nervenreizen, trägt zur Muskelentspannung bei und unterstützt den Knochenaufbau.

Zusätzlich bindet Salz das Wasser im Körper – Salz-mangel kann daher dazu führen, dass der Körper austrocknet. Zu viel sollte es allerdings nicht sein: Experten empfehlen höchstens 6 g Salz täglich, als Obergrenze gelten 10 g.

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Salz gilt zwar als recht unempfindlich, sollte aber trotzdem immer trocken gelagert werden, damit es nicht verklumpt. Am besten aufgehoben ist es in einem Glas- oder Keramikbehälter; im Metallgefäß kann es, wenn es feucht ist, zur Korrosion kommen. Im Salzstreuer nehmen einige Reiskörner die Feuchtigkeit auf, sodass das Salz streufähig bleibt.



ORANGENKAVIAR

GRUNDREZEPF



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

ORANGENKAVIAR

Das Agar-Agar in den kalten Orangensaft einrühren. Mit Salz, Pfeffer und der abgeriebenen Zitronenschale abschmecken. Den Orangensaft aufkochen und anschließend bei schwacher Hitze 1 Minute kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Rapsöl in einer Schüssel ins Eiswasserbad stellen. Den Orangensaft in Spritzflaschen füllen und tropfenweise in das kalte Öl einfließen lassen. Den entstandenen Kaviar mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf einem feinen Sieb abtropfen lassen.

Der Orangenkaviar passt wunderbar zu Fisch, Geflügel und auch zu Wintersalaten.



ZUTATEN FÜR 1.000 GRAMM

FÜR DEN ORANGENKAVIAR

10 g	Agar-Agar	
1,0 l	Orangensaft	10750551
10 g	Jodsalz	14024788
3 g	gemahlener weißer Pfeffer	10064467
50 g	Zitronen	
1 l	Rapsöl	10276655

Wareneinsatz: ca. 3,69 €

EINGEKOCHTE PREISELBEEREN

GRUNDREZEPT



ZUTATEN FÜR 500 GRAMM

FÜR DIE EINGEKOCHTEN PREISELBEEREN

250 g	Preiselbeeren	
12 g	Speisestärke	14247439
40 ml	Weißwein zum Kochen	14481420
60 g	Zucker	20020163
110 ml	weißer Portwein	12707164
75 ml	klarer Apfelsaft	10739488
20 ml	Grenadinensirup	10280768
1/2	Zimtstange	12036455
2	Piment	12036035
Einige	schwarze Pfefferkörner	13532161
2	Wacholderbeeren	12036431
1	Sternanis	12036394
1	Thymianzweig	

Wareinsatz: ca. 3,08 €

ZUBEREITUNG

EINGEKOCHTE PREISELBEEREN

Preiselbeeren putzen. Speisestärke in etwas Weißwein einrühren. In einem Topf Zucker karamellisieren lassen. Mit dem restlichen Weiß- und Portwein ablöschen, mit Apfelsaft und Grenadine auffüllen. Gewürze und Thymian dazugeben, kurz aufkochen lassen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Den Fond mit der Speisestärke abbinden und erneut aufkochen lassen. Kurz köcheln lassen und durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren.

Den abgebundenen Gewürzfond erneut aufkochen, Preiselbeeren dazugeben und ziehen lassen.

Die eingekochten Preiselbeeren passen wunderbar zu allen herbstlichen Gerichten, wie z. B. Wild und Geflügel.



Online zum Rezept



WARENKUNDE: WACHOLDER

Wacholder und Wildgerichte gehören einfach zusammen! Das kräftig aromatisch-würzige Aroma rundet den typisch herben Wildgeschmack perfekt ab. Doch auch als Heilmittel hat er richtig was zu bieten!

GESCHICHTE

Zum Wacholder gibt es viele abergläubische, mystische und mythische Überlieferungen. Bereits in der Bibel wurde das Würzmittel erwähnt. Bei den Germanen war Wacholder hoch angesehen – der Wacholderbaum galt als Baum des Lebens und war ihnen heilig. Die Zweige wurden geräuchert, um bei Opferhandlungen und Totenverbrennungen böse Geister fernzuhalten.

Wacholder war schon früh ein beliebtes Heilmittel. Es half u.a. gegen Husten, Asthma, Blasenkrankungen, Migräne und Hautkrankheiten. Im Mittelalter zur Zeit der Pest galt Wacholder durch seine fungizide und bakterizide Eigenschaft als Desinfektionsmittel: Krankenzimmer wurden ausgeräuchert, um das Ansteckungsrisiko zu vermindern.

SAISON

Die frischen Wacholderbeeren werden im Spätsommer geerntet und anschließend getrocknet. Somit sind sie das ganze Jahr erhältlich. Generell kauft man ganze Beeren, die je nach Bedarf gemörsert werden.

VERWENDUNG

Die reifen Beeren können frisch oder getrocknet, ganz oder gemahlen verwendet werden. Da Wacholder ein starkes Würzmittel ist, passt er perfekt zu herben Wildgerichten und zu Lamm-, Rind- sowie Schweinefleisch. Außerdem harmonisiert er hervorragend mit Sauer-, Rot- und Weißkraut, Roter Bete und Rüben. Wichtig: Wacholderbeeren immer sehr sparsam einsetzen.

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Wacholderbeeren verlieren schnell an Aroma. Daher sollten sie in gut verschlossenen Behältern dunkel und kühl aufbewahrt werden. So sind sie bis zu 3 Jahre haltbar.

QUALITÄT UND EINKAUF

Grundsätzlich gilt: Würze und Aroma sind abhängig vom Gehalt der ätherischen Öle. Je südlicher der Wacholder wächst, desto kräftiger wird sein Aroma. Die Beeren weisen eine gute Qualität auf, wenn sie groß, rund und dick sind. Sie sollten eine tiefviolette Farbe aufweisen und leicht glänzen.

GESUNDHEIT UND WIRKUNG

Wie beim Würzen gilt auch hier: Wacholder sparsam einsetzen. Denn Beeren und Blätter haben nicht nur eine starke Würzkraft, sondern werden in größeren Mengen auch als „gering giftig“ eingestuft. Richtig dosiert regt Wacholder den Appetit an und macht schwere Speisen verdaulicher. Bei Magen- und Darmkrankungen lindert Wacholder die Beschwerden. Als Tee reinigt er das Blut und besitzt harntreibende Wirkung. Schon gewusst? Wacholder enthält eine große Menge Vitamin C.





WITZ LEBEN FOODSERVICE

Auf den Geschmack gekommen? Dann schauen Sie doch mal auf www.chefsculinarplus.de vorbei: Hier können Sie in einer wahren Genusswelt schwelgen. Lassen Sie sich von jeder Menge weiterer köstlicher Rezeptideen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung inspirieren. Außerdem zeigen Ihnen unsere Profi-Köche Christoph Koscielniak und René Ludwig tolle Tipps und Tricks, die den Küchenalltag erleichtern.

Übrigens: Die Webseite lockt nicht nur mit tollen Rezepten. Sie finden dort auch Infos zu aktuellen Themen der Branche, spannende Seminare und praxisbezogene Beratungen. Holen Sie sich frische Inspirationen für Ihre Speisekarte und wichtige Informationen für Ihren beruflichen und unternehmerischen Erfolg.

Herausgeber

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG

Fotograf

Christoph Wojtyczka

Rezepte

René Ludwig & Christoph Koscielniak

