

2021 REZEPTE

KREATIVE UND FRÜHLINGSFRISCHE IDEEN

VIELES AUCH
TO GO!



Kotelett vom Duroc-Schwein auf Blattspinat mit Bärlauchcreme und Käsesoufflé (S. 18)

Unser Kochteam



CHRISTOPH KOSCIELNIAK

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

RENÉ LUDWIG

René Ludwig unterstützt seit 2011 mit seiner Kompetenz und seinen Food-Kenntnissen den Rezeptservice von CHEFS CULINAR.

DANIEL KÄMMER

Mit viel Kreativität und dem passenden Management-Know-how komplettiert Daniel Kämmer das CHEFS CULINAR Kochteam.

LIEBE KUNDEN,

der Winter war lang und zäh, die Corona-Pandemie und der erneute Lockdown haben uns einiges abverlangt. Doch mit den ersten warmen Sonnenstrahlen und dem aufmunternden Gesang der Vögel tanken wir neue Energie und schöpfen neuen Mut. Um die Kreativität ein wenig anzukurbeln, bieten wir Ihnen mit diesem Frühlings-Rezeptheft neue Inspirationen zur genussreichsten Zeit des Jahres. Die köstlichen Gerichte mit feinem Fisch, zartem Fleisch und knackigem Gemüse locken bestimmt nicht nur die Sonne aus dem Versteck. Verführen Sie Ihre Gäste beispielsweise mit feiner „Perlhuhnbrust, mit Puten-Bacon umwickelt und gefüllt mit getrockneten Tomaten und Salbei, auf warmem Linsensalat, Oliven und Kartoffel-Wedges“ (S. 16) oder einer „Ceviche“ – Mariniertem Cobia mit Tamarinden, gegrilltem Spargel und Nüssen“ (S. 26). Als krönenden Abschluss empfehlen wir „Pflirsich und Himbeeren auf Macadamia-Crumble“ (S. 24) oder ein cremiges „Kaffee-Karamell-Eis“ (S. 14).

Viele dieser köstlichen Rezepte eignen sich auch hervorragend für Ihr Take-away- oder Delivery-Geschäft. Passende Anrichteschalen und To-go-Behälter sehen Sie auf den Rezeptfotos. Sie können selbstverständlich über uns erworben werden. Sprechen Sie dazu einfach Ihren Verkaufsberater an.

Beim Durchblättern des Rezeptheftes kommen Sie garantiert auf den Geschmack – das ein oder andere passende Gericht für ein Ostermenü oder zu Pfingsten ist bestimmt auch dabei!

Mit von der Partie sind in diesem Heft natürlich auch wieder einige Warenkunden – so erfahren Sie viel Wissenswertes zu den verwendeten Lebensmitteln.

Neugierig geworden? Mehr von allem gibt's online in unserer Genusswelt auf www.chefsculinar.de – von Profis für Profis! In unserer Rezeptdatenbank können Sie nicht nur einfach stöbern. Registrierte User sehen mehr: Zu jeder Zutat erscheint der im Rezept verwendete Artikel samt Artikelnummer.

Außerdem lassen sich Lieblingsrezepte in einem persönlichen Rezeptbuch speichern und die Zutaten direkt im Webshop bestellen. Probieren Sie es doch einfach mal aus!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Sammeln von Anregungen – ob in diesem Rezeptheft oder online!

Kulinarische Grüße
Ihr CHEFS CULINAR Kochteam

Das erwartet Sie ...

Jelly-Poke Rosa Sushireis Wakame Grüne Erbsen Soja-Lemon-Dip	4
Lavagarnelen Krebsmayonnaise Käse-Gebäck	6
Sesam-Chicken-Salat Kichererbsen Parmesanchips	8
Pacific-hot Tuna Weizenbun Rosa Kimchi Wasabi-Avocado.....	10
Fetaschnitte Fladenbrot Olivenjoghurt Rote Zwiebeln Eingelegte Gurke Balkangemüse.....	12
Kaffee-Karamell-Eis	14
Warenkunde Vanille.....	15
Perlhuhnbrust, mit Puten-Bacon umwickelt und gefüllt mit getrockneten Tomaten und Salbei, auf warmem Linsensalat, Oliven und Kartoffel-Wedges	16
Warenkunde Salbei	17

Kotelett vom Duroc-Schwein auf Blattspinat mit Bärlauchcreme und Käsesoufflé ..	18
Kubanisch marinierte Lammhüfte mit Tomatensugo, Parmesan und Salat im Baguette, dazu frittiertes Maniok mit Rauch-Aioli	19
Kalbsrücken, mit Mozzarella und Spargelschinken gefüllt, paniert und gebacken, auf Stangenspargel und Bärlauch-Nocken	20
Tatar vom Kaiserhummer mit abgeflämtem Schweinebauch, Oriental-Mix, Aromasud und Dashi-Mayonnaise	22
Pfirsich und Himbeeren auf Macadamia-Crumble.....	24
„Ceviche“ – marinierter Cobia mit Tamarinden, gegrilltem Spargel und Nüssen.....	26
„Ramen“ – Dashi-Brühe mit karamellisiertem Cobia, Nameko-Pilzen und Seaweed.....	27

Mehr Informationen und weitere Rezepte finden Sie auf www.chefsculinar.de. Unser Plus für Sie: Registrierte Kunden erhalten zu den verwendeten Rezeptzutaten die entsprechenden Artikelnummern. Bezeichnungen, die mit einem * markiert sind, sind Grundrezepte. Hinweise zu ihrer Herstellung finden Sie ebenfalls auf unserer Website.



Jelly-Poke | Rosa Sushireis | Wakame |

Grüne Erbsen | Soja-Lemon-Dip



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

JELLY-POKE

Pulpo in Stücke zerteilen, mit Limettenblättern, Salz und Rote-Bete-Pulver vermengen und in Sous-vide-Beuteln vakuumieren. Bei 64 °C je nach Größe 120–180 Minuten garen. Pulpo aus den Beuteln herausnehmen und in breite Streifen schneiden.

ROSA SUSHIREIS

Sushireis nach Grundrezept herstellen. Dabei die Marinade zuvor mit Rote-Bete-Pulver vermengen. Roten Reis in leicht gesalzenem Wasser separat gar kochen und unter den Sushireis mengen.

GRÜNE ERBSEN, WAKAME & SALAT

Erbsen über Nacht in Wasser einweichen und am Folgetag mit Zitronengras kochen. Mit Salz abschmecken. Wakame und Salat bereitstellen.



SOJA-LEMON-DIP

Limettenblätter, Yuzu, Sojasauce, Honig, Knoblauchscheiben und Senf verrühren. Die Zutaten mit Sesamöl aufmontieren. Sesamsaat rösten und zum Dip dazugeben.

EINGELEGTER RETTICH

Rettich schälen und in Scheiben schneiden. Essig, Zucker, Salz, Pfefferkörner und Salbei erwärmen. Den Rettich darin mind. 6 Stunden marinieren.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Sushireis in die To-go-Schale füllen, Salat, Wakame, Rettich und Erbsen nebeneinander platzieren. Pulpostreifen darüberlegen. Dip separat in Schalen abfüllen.



Mmmh, wie das duftet ...

Zitronengras verleiht unseren Speisen mit seinem frischen Zitrusaroma einen Hauch Exotik und erfreut sich wohl deshalb in deutschen Küchen immer größerer Beliebtheit.

Portionsgröße: 340 g
Wareneinsatz: ca. 3,36 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 420/1.756, Fett: 18,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,0 g, Kohlenhydrate: 41,9 g, davon Zucker: 6,1 g, Eiweiß: 25,2 g, Salz: 2,1 g

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

JELLY-POKE

1 kg Pulpo, TK
10 g Limettenblätter, TK
10 g feines Meersalz
15 g Rote-Bete-Pulver

ROSA SUSHIREIS

600 g Sushireis*
10 g Rote-Bete-Pulver
100 g roter Reis
2 g feines Meersalz
300 ml Wasser

GRÜNE ERBSEN, WAKAME & SALAT

100 g grüne, geschälte Erbsen
200 ml Wasser
20 g Zitronengras
2 g feines Meersalz
300 g Seealgensalat (Wakame), TK
150 g Wildkräutersalat

SOJA-LEMON-DIP

5 g Limettenblätter, TK
40 g Yuzu-Fruchtpüree
80 ml Sojasauce
10 g getrocknete Knoblauchscheiben
40 g Honig
15 g mittelscharfer Senf
150 ml Sesamöl
60 g geschälter Sesam

EINGELEGTER RETTICH

500 g weißer Rettich
20 ml Reissessig 5 %
20 g Zucker
4 g feines Meersalz
5 g schwarze Pfefferkörner
5 g Salbei

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Lavagarnelen | Krebsmayonnaise | Käse-Gebäck



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

LAVAGARNELEN

Garnelen leicht einschneiden. Gehackte Knoblauchscheiben, Ingwerpulver, Salz und Pfeffer verrühren und mit den Garnelen vermengen. Tee aufbrühen, herunterkühlen und mit Tempuramischung glatt-rühren. Panko mit Kohlepulver vermischen. Garnelen zunächst in der Tee-Stärke-Mischung und anschließend in dem Pankomehl wenden. Bei Bedarf in einer Fritteuse knusprig ausbacken.

KREBSMAYONNAISE

Krebsbutter in Geflügelfond aufkochen und anschließend herunterkühlen. Mayonnaise mit Limettensaft, Chilipulver und der Krebsbutter glatrühren.

KÄSE-GEBÄCK

Mehl, Zucker und Hefe in einer Schüssel vermengen. Lauwarmes Wasser hinzufügen und gut durchkneten. Salz, geriebenen Käse und die getrockneten

Tomaten feingehackt dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig gleich große Fladen teilen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Teigmitte mit einem runden Ausstecher ausstechen und die Fladen abgedeckt ca. 40 Minuten ruhen lassen. Eier mit Milch verschlagen. Gebäck mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen. Kombidämpfer mit 30% Feuchte auf 160°C vorheizen und das Gebäck etwa 20–25 Minuten ausbacken.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Frisch frittierte Garnelen in die To-go-Boxen setzen. Die Krebsmayonnaise und das Käse-Gebäck jeweils separat reichen.

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

LAVAGARNELEN

1,2 kg	Garnelen, TK
5 g	getrocknete Knoblauchscheiben
3 g	gemahlener Ingwer
10 g	feines Meersalz
3 g	schwarzer Pfeffer
5 g	schwarzer Tee
150 ml	Wasser
120 g	Tempuramehl
300 g	Panko-Paniermehl
15 g	Pflanzenkohlepulver
1 l	Frittierfett

KREBSMAYONNAISE

50 g	Krebsbutter
150 ml	Geflügelfond (sous vide)*
350 ml	Mayonnaise (70 % Fett)
30 g	Bio-Limetten
10 g	gemahlene Cayenne-Chilis

KÄSE-GEBÄCK

400 g	Weizenmehl (Type 405)
3 g	Zucker
10 g	Trockenbackhefe
250 ml	Wasser
30 g	feines Meersalz
60 g	geraspelter Gouda (48 % Fett i.Tr.)
10 g	getrocknete Tomaten in Öl
60 g	Eier (Gr. M)
1 l	Vollmilch (3,5 % Fett)

Portionsgröße: 350 g

Wareneinsatz: ca. 3,48 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.577 / 6.534, Fett: 130,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,6 g, Kohlenhydrate: 68,7 g, davon Zucker: 5,7 g, Eiweiß: 30,8 g, Salz: 4,2 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Garnelen gehören zu den beliebtesten Meeresfrüchten und sind besonders in der mediterranen Küche zu Hause. Ob warm oder kalt, mit oder ohne Schale – die saftigen Meerestiere sind vielseitig einsetzbar.



Sesam-Chicken-Salat | Kichererbsen | Parmesanchips



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

KICHERERBSEN

Kichererbsen am Vortag einweichen. Kichererbsen leicht bissfest in Gemüsefond kochen und anschließend mit Salz und Sesamöl abschmecken.

SESAM-CHICKEN

Hähnchenbrust in längliche Streifen schneiden. Mit Sesamöl, Salz, Pfeffer, Curry, Honig, Knoblauch und Salbei marinieren. In Sous-vide-Behälter legen, mit Deckel verschließen und fest vakuumieren. Ca. 30–40 Minuten bei 65 °C im Kombidämpfer garen. Bei Bedarf die Hähnchenbruststreifen in Butter karamellisieren – dabei mit Sesam bestreuen.

SALAT

Blattsalate putzen, waschen, schleudern und zurecht zupfen. Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln fein schneiden, Cherrytomaten halbieren.



SESAM-VINAIGRETTE

Sesam rösten, Tahin (Sesam-Paste), Sesamöl, Sojasauce, Apfelessig, Senf, Honig, Apfelsaft und Sesam zu einer Vinaigrette verrühren. Mit frisch gemahltem Pfeffer abschmecken.

PARMESANCHIPS

Grana Padano fein reiben und auf Silikonmatten gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C knusprig backen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Blattsalate, Tomaten, Radieschen und Frühlingszwiebeln in eine Schale füllen. Sesam-Chicken dazulegen und mit Kichererbsen bestreuen. Käsechips dazugeben. Sesam-Vinaigrette separat in kleine Schalen abfüllen.

Der Name der Kichererbsen hat natürlich nichts mit „kichern“ zu tun. Er leitet sich aus dem lateinischen Wort „cicer“ ab, das übersetzt „Erbse“ bedeutet. Außerdem sind sie als echte Kicher, römische Kicher, Venuskicher und Felderbsen bekannt. Sie dienen im Mittleren Osten als Grundnahrungsmittel.

Portionsgröße: 260 g
Wareneinsatz: ca. 1,73 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 452/1.879, Fett: 26,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 4,6 g, Kohlenhydrate: 15,6 g, davon Zucker: 7,5 g, Eiweiß: 35,5 g, Salz: 1,2 g

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

KICHERERBSEN

100 g Kichererbsen
300 ml Gemüsefond (sous vide)*
30 ml Sesamöl

SESAM-CHICKEN

1 kg Hähnchenbrustfilet
50 ml Sesamöl
7 g Salz
2 g gemahlener weißer Pfeffer
5 g Currypulver Madrocas
20 g flüssiger Honig
10 g geschälter Knoblauch
5 g Salbei
50 g Butter
20 g geschälter Sesam

SALAT

30 g Frisée-Salat, fein
30 g Römersalat
30 g Endivien, fein, 5–6 mm
30 g Radicchio
100 g geputzte Radieschen
100 g Lauchzwiebeln
200 g rote Cherrytomaten

SESAM-VINAIGRETTE

20 g geschälter Sesam
30 g Sesam-Paste
40 ml Sesamöl
60 ml Sojasauce
60 ml Apfelessig
10 g mittelscharfer Senf
40 g flüssiger Honig
120 ml Apfelsaft
5 g gemahlener weißer Pfeffer

PARMESANCHIPS

200 g Grana Padano (32 % Fett)

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Pacific-hot Tuna | Weizenbun |

Rosa Kimchi | Wasabi-Avocado



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

WEIZENBUN

Milch auf ca. 30 °C erwärmen. Hefe und Zucker darin auflösen. Butter schmelzen. Mehl in eine Schüssel sieben und Salz dazugeben.

Milchmischung, Eier und Butter zum Mehl geben. Zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen.

Kleine Kugeln von ca. 60 g abdrehen. Nochmals gehen lassen, in längliche Silikonformen setzen und anschließend mit Ei bestreichen. Bei ca. 180 °C goldgelb backen.

PACIFIC-HOT TUNA

Thunfisch in breite Streifen schneiden.

Sesamöl, Sojasauce, Limettensaft und Chiliflocken vermengen und über die Thunfischstreifen gießen. Thunfischstreifen ca. 2 Stunden marinieren.

Bei Bedarf die Thunfischstreifen auf einer Grillplatte von allen Seiten saftig braten und nach Belieben leicht mit schwarzem Sesam bestreuen.

ROSA KIMCHI

Kimchi nach Rezept 5 Tage vorher ansetzen und anschließend mit Rote-Bete-Pulver vermengen.

WASABI-AVOCADO

Avocados aufschneiden, Fruchtfleisch herauslöffeln, mit Limettensaft beträufeln.

Wasabi, Rapsöl, Salzblüten, Paprikaflocken und Pfeffer dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer vermengen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das Hot-Dog-Brötchen oben einschneiden, mit Kimchi und Avocadopüree füllen. Tuna tranchieren und oben auf das Kimchi setzen.

Ob frisch gebraten als Steak, auf Pizza oder im Salat – Thunfisch lässt sich in der Küche recht vielseitig einsetzen. Er schmeckt nicht nur roh in Sushi und Sashimi, er ist auch aus der mediterranen Küche nicht mehr wegzudenken: In Italien bereitet man mit Thunfisch z. B. die berühmte Vorspeise Vitello tonnato zu.



ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

WEIZENBUN

300 ml H-Milch (1,5 % Fett)
21 g frische Hefe
15 g Zucker
80 g Butter
250 g Weizenmehl (Type 405)
2 g Salz
100 g Vollei
35 g Eier (Gr. M)

PACIFIC-HOT TUNA

800 g Thunfischfilet, TK
30 ml Sesamöl
50 ml Sojasauce
70 g Limetten
5 g getrocknete Chilis
30 g schwarze Sesamsamen

ROSA KIMCHI

400 g Kimchi*
20 g Rote-Bete-Pulver

WASABI-AVOCADO

500 g Avocados
70 g Limetten
40 g Wasabipaste
40 ml Rapsöl
4 g Meersalzblüten
3 g getrocknete Paprikaflocken
0,5 g bunte Pfefferkörner

Portionsgröße: 240 g
Wareneinsatz: ca. 4,48 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 480/2.006, Fett: 28,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,0 g, Kohlenhydrate: 29,0 g, davon Zucker: 5,8 g, Eiweiß: 25,8 g, Salz: 1,0 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Fetaschnitte | Fladenbrot | Olivenjoghurt |

Rote Zwiebeln | Eingelegte Gurken | Balkangemüse



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

ROTE ZWIEBELN

Rote Zwiebeln in Spalten schneiden. In Rapsöl leicht anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Zwiebelspalten mit Tomatenessig ablöschen und beiseitestellen. Mit Meersalzflocken abschmecken.

EINGELEGTE GURKEN

Gurken waschen und mit einem Spiralschneider schneiden. Essig, Zucker, Salz, Piment und Pfefferkörner aufkochen und wieder herunterkühlen. Die Gurkenspiralen in der Marinade einlegen.

BALKANGEMÜSE

Paprika zurechtschneiden, Zucchini in Scheiben schneiden. Beide Gemüse auf einem Blech mit Olivenöl beträufeln und mit Salz bestreuen. Rosmarin zupfen und unter das Gemüse mischen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C grillen. Bei der Paprika die Haut abziehen.

HEFETEIG-FLADENBROT

Hefeteig nach Grundrezept herstellen und mit Joghurt verkneten. Aus dem Teig gleich große Teigfladen bereiten und nochmals 20 Minuten gehen



lassen. Mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Ofen die Fladenbrote bei 30 % Feuchte auf Backpapier bei 230 °C knusprig backen.

OLIVENJOGHURT

Oliven fein hacken. Petersilie waschen und grob hacken. Schnittlauch fein schneiden. Alle Zutaten mit Joghurt vermengen und mit Meersalzflocken und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

FETASCHNITTE

Dörrtomaten fein hacken, Cherrytomaten halbieren, Knoblauch fein hacken. Fetakäse als Schnitten schneiden und mit den restlichen Zutaten gleichmäßig belegen. Mit Olivenöl beträufeln und mit dem geräucherten Paprikapulver bestreuen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Eine Tasche in das Brot schneiden, alle Zutaten abwechselnd hineingeben. Olivenjoghurt separat in einem To-go-Becher servieren.



Würziger Feta verwandelt jedes Gericht in ein mediterranes Kunstwerk. Kein Wunder, dass der Käse aus Schafsmilch als Göttergabe gilt!

Portionsgröße: 300 g
Wareneinsatz: ca. 1,12 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 555/2.320, Fett: 22,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g, Kohlenhydrate: 63,8 g, davon Zucker: 5,1 g, Eiweiß: 21,8 g, Salz: 0,7 g

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

ROTE ZWIEBELN

- 150 g rote Zwiebeln
- 10 ml Rapsöl
- 10 g Zucker
- 10 ml Tomatenessig
- 3 g Meersalzblüten

EINGELEGTE GURKEN

- 180 g Salatgurken
- 10 ml Tomatenessig
- 10 g Zucker
- 3 g Meersalzblüten
- 1 g Piment
- 1 g schwarze Pfefferkörner

BALKANGEMÜSE

- 200 g rote Spitzpaprika
- 150 g grüne Zucchini
- 10 ml mildes Olivenöl
- 3 g Meersalzblüten
- 2 g Rosmarin

HEFETEIG-FLADENBROT

- 1,3 kg Pizza-Teig*
- 150 g griechischer Sahnejoghurt (10 % Fett)
- 5 g schwarze Sesamsamen

OLIVENJOGHURT

- 30 g grüne Oliven ohne Stein
- 10 g glatte Petersilie
- 10 g Schnittlauch
- 200 g griechischer Sahnejoghurt (10 % Fett)
- 2 g Meersalzblüten
- 0,5 g schwarze Pfefferkörner

FETASCHNITTE

- 10 g getrocknete Tomaten
- 40 g Cherry-Strauchtomaten
- 3 g getrocknete Knoblauchscheiben
- 600 g griechischer Schaffeta (48 % Fett i. Tr.)
- 20 ml mildes Olivenöl
- 5 g geräuchertes Paprikapulver

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Kaffee-Karamell-Eis



ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

KAFFEE-KARAMELL-EIS

- 80 g Zucker
- 30 g gemahlener Kaffee
- 200 ml Wasser
- 500 g H-Schlagsahne (30 % Fett)
- 5 g gemahlene Vanilleschoten
- 150 g flüssiges Eigelb
- 70 g Basic Textur

KARAMELLTOPPING

- 100 g brauner Rohrzucker
- 50 g Glukose-Pulver

Portionsgröße: 100 g
Wareneinsatz: ca. 0,51 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 279/1.157, Fett: 20,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,2 g, Kohlenhydrate: 19,7 g, davon Zucker: 17,8 g, Eiweiß: 4,1 g, Salz: 0,0 g



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

KAFFEE-KARAMELL-EIS

Zucker karamellisieren, mit frisch gebrühtem Kaffee ablöschen und Sahne dazugeben. Vanille und Zucker hinzufügen und aufkochen. Kaffee-Sahne-Mischung zum Eigelb unter ständigem Rühren dazugeben und anschließend im Wasserbad cremig rühren. Basic Textur dazugeben und glattrühren. Die Masse in einem Chiller schnell herunterkühlen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

KARAMELLTOPPING

Rohrzucker schmelzen, mit Glukose vermischen und leicht karamellisieren. Die Karamellsauce als Topping bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Eis in To-go-Becher portionieren und mit Karamell-topping garnieren.

Vanille ist uns lieb und teuer!
Das süße Gewürz ist nicht nur
hinter Safran das zweit teuerste
Würzmittel der Welt, sondern
auch das in der Küche am
häufigsten eingesetzte Aroma.



Vanille

Geschichte

In Mittelamerika fing alles an: Bei den Azteken im heutigen Mexiko galt Vanille früh als begehrte Delikatesse. Der Aztekenkönig Moctezuma soll sogar süchtig nach dem süßen Gewürz gewesen sein: Er trank am Tag 50 Tassen seines Lieblingsgetränks „cacahuatl“, das mit Vanille gewürzt wurde.

Einige Jahrzehnte später setzten die Spanier aus amerikanischen Kolonien die Vanilleschote in der europäischen Küche ein. Schließlich eroberte sie dank des Franzosen und Sonnenkönigs Ludwig XIV., der sich für dieses exotische Gewürz begeisterte, die Inseln Réunion, Madagaskar und bald die gesamte restliche Welt.

Merkmale

Die schwarzbraun glänzenden Früchte können bis zu 30 cm lang und 6–8 mm breit sein. Manchmal sind sie von Vanillinkristallen überdeckt und leicht gekrümmt. Vanille riecht angenehm hocharomatisch und schmeckt süßlich-würzig.

Verwendung

Vanille ist das beliebteste Gewürz und verleiht besonders süßen Speisen ein unvergleichliches Aroma. Doch auch mit pikanten Gerichten kann die echte Vanille eine harmonische Verbindung eingehen – besonders gut mit Spargel, Karotten und Fleisch.



Perlhuhnbrust, mit Puten-Bacon umwickelt und gefüllt

mit getrockneten Tomaten und Salbei, auf warmem Linsensalat,

Oliven und Kartoffel-Wedges



Online zum Rezept

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

PERLHUHN-BACON-BOMB

- 2 kg französisches Perlhuhn, TK
- 200 g halbtrocknete Tomaten in Öl
- 30 g Salbei
- 10 g Black-BBQ-Gewürz
- 600 g Puten-Bacon
- 10 g Pfeffer-Cuvée
- 6 g Jodsalz
- 20 ml mildes Olivenöl

BEILAGEN

- 1 kg Linsensalat
- 600 g grüne Oliven mit Frischkäse
- 600 g bunte Kartoffel-Wedges
- 20 ml mildes Olivenöl
- 10 g Thymian

Portionsgröße: 430 g
Wareinsatz: ca. 6,11 €

Nährwerte pro Portion:

kcal./kJ: 653/2.735, Fett: 31,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 4,2 g, Kohlenhydrate: 34,7 g, davon Zucker: 0,3 g, Eiweiß: 57,1 g, Salz: 0,8 g

ZUBEREITUNG

PERLHUHN-BACON-BOMB

Die Perlhuhnbrust auftauen, trocken tupfen und die Haut abziehen. Den Knochen sauber putzen und das Filet abnehmen. Aus den Parüren ein feines Hack herstellen und mit fein gehackten, halbtrockneten Tomaten vermischen. Den Salbei waschen, die großen Blätter zupfen und beiseitestellen. Die kleineren Blätter hacken und unter das Hack ziehen. Mit dem Black-BBQ-Gewürz abschmecken und kalt stellen. Die Brust von der dickeren Seite her aufschneiden, aufklappen, leicht plattieren. Mit den großen Salbeiblättern belegen, das Hack aufstreichen und die Brust stramm zusammenrollen. Aus dem Bacon eine Matte flechten und die Brust darauflegen. Gleichmäßig einrollen und nochmal kalt stellen. Vor dem Anbraten mit Pfeffer und Salz würzen.

In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und die Bacon-Bomb zunächst auf der Nahtstelle anbraten, damit der Bacon zusammenklebt. Danach rundherum appetitlich braun anbraten, im Ofen fertig garen.

BEILAGEN

Den Linsensalat in einer Sauteuse warmziehen, nicht aufkochen!
Oliven mit grob geschnittenen Kartoffel-Wedges in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Mit gehacktem Thymian abschmecken.

PROFI-TIPP

Verwenden Sie unsere italienische Kräutermischung, dort sind alle frischen Kräuter zusammengestellt.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Linsen in die Mitte des Tellers geben. Die Bacon-Bomb entweder aufschneiden oder im Ganzen anrichten. Mit Oliven und Kartoffelstücken umstreuen. Nach Belieben mit einem gebratenen Wachtelei und etwas Jus garnieren.

„Salbei im Garten, der Tod kann warten“, so lautet ein altes Sprichwort. Und wirklich, das aromatische Kraut würzt nicht nur Saucen und Fleisch ganz hervorragend, es ist sogar ein echtes Wundermittel der Natur.



Salbei

Merkmale

Der immergrüne, bis zu 80 cm hoch wachsende Halbstrauch hat stark verzweigte Stängel, die im unteren Teil verholzt sind. Die graugrünen Blätter sind runzelig und fühlen sich ledrig an. Das Kraut blüht in leuchtendem Blaulila.

Verwendung

Aus der italienischen Küche ist Salbei nicht mehr wegzudenken. Es veredelt Pasta-Saucen. Dazu werden frische Blätter in der Butter angebraten, mit der später die Sauce zubereitet wird. Salbei passt auch prima zu fettem Fleisch, beispielsweise Lamm, Schwein und Ente.

Der Klassiker ist „Saltimbocca alla Romana“. In der deutschen Küche ist Salbei auch als Würzkraut für Aal bekannt. Mit Zwiebelwürfeln gemischt, eignen sich die Blätter als Füllung für Geflügel. Achtung, Salbei sollte nur gering dosiert werden, da die Kräuter sehr intensiv schmecken! Und noch ein Tipp: Auch die zierlichen blauen Blüten eignen sich als essbare Dekoration!

Lagerung & Aufbewahrung

Im Frischhaltebeutel können Sie Salbei mehrere Tage kühl aufbewahren. Einfrieren ist ebenfalls eine ideale Konservierungsmethode für frische Salbeiblätter. Dazu werden die Blätter zwischen dick mit Olivenöl bestrichenes Wachspapier gelegt, damit sie geschmeidig bleiben. Bei Bedarf können auf diese Weise kleine Portionen entnommen werden.

Getrocknete Salbeiblätter sollten luftdicht verschlossen, kühl und dunkel verstaut werden. Salbeipulver muss in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden und behält darin auch nur für einige Tage sein Aroma.

Kotelett vom Duroc-Schwein

auf Blattspinat mit Bärlauchcreme und Käsesoufflé



ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

TOMAHAWK MIT BÄRLAUCHSPINAT

- 2,5 kg Tomahawk vom Duroc-Schwein, TK
- 15 g feines Ursalz
- 60 g Nussbutter*
- 20 g Rosmarin
- 10 g Pfeffer-Cuvée
- 1,25 kg Baby-Spinat
- 1 kg Bärlauchcreme (60 % Fett)
- 1,3 kg Käsesoufflé, TK

Portionsgröße: 490 g

Wareneinsatz: ca. 6,74 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.035/4.308, Fett: 72,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 9,9 g, Kohlenhydrate: 32,9 g, davon Zucker: 0,1 g, Eiweiß: 62,3 g, Salz: 1,7 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

TOMAHAWK MIT BÄRLAUCHSPINAT

Das Tomahawk auftauen, trocken tupfen, einsalzen und scharf in Nussbutter anbraten. Saftig garen, Rosmarin und Pfeffer dazugeben und das Fleisch etwas arrosieren. Den Spinat blanchieren, ausdrücken und mit der Bärlauchcreme heiß rühren, nachschmecken.

Käsesoufflé nach Anweisung backen und kurz vor dem Servieren mit etwas Nussbutter abglänzen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Den Spinat mittig anrichten. Das Fleisch darauflegen. Käsesoufflé anlegen. Nach Belieben mit Rosmarin und Oreganoblüten garnieren.

Kubanisch marinierte Lammhüfte mit Tomatensugo,

Parmesan und Salat im Baguette,

dazu frittierter Maniok mit Rauch-Aioli

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

STEAK-SANDWICH

- 1 l Wasser
- 100 g Jodsalz
- 100 g Zucker
- 25 g Cuba-Nueva-Würzmischung
- 1,6 kg Rindersteakhüfte
- 20 ml mildes Olivenöl
- 1,5 kg Cottes Flüte, TK
- 600 g Tomatensugo-Bruschetta
- 350 g Romanasalat
- 100 g gehobelter Grana Padano (32 % Fett i. Tr.)

MANIOK UND AIOLI

- 1,7 kg Maniok-Fritten
- 2 l Frittierfett
- 40 g Gewürzsalz für Lamm
- 10 g Rauchsatz
- 50 g Zwiebelknoblauch
- 100 ml heller Geflügelfond*
- 50 g Salatmayonnaise (50 % Fett)

Portionsgröße: 100 g

Wareneinsatz: ca. 5,60 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.308/5.490, Fett: 58,1 g, davon gesättigte
Fettsäuren: 20,1 g, Kohlenhydrate: 144,6 g, davon Zucker:
11,5 g, Eiweiß: 46,3 g, Salz: 11,0 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.



ZUBEREITUNG

STEAK-SANDWICH

Wasser mit Salz, Zucker, Cuba Nueva mischen und einmal aufkochen. Abkühlen lassen und die geputzte Lammhüfte einlegen. 2 Stunden beizen lassen. Rausnehmen, vakuumieren und bei 65 °C ca. 60 Minuten garen. Aus dem Beutel nehmen, Hüfte in Öl kurz rundherum anbraten. Den entstandenen Fond aus dem Beutel in die Pfanne geben und einkochen lassen. Die Hüfte damit glasieren. Brot aufbacken, der Länge nach aufschneiden und portionsmäßig vorbereiten. Deckel und Boden des Brotes dünn mit der Tomatensugo bestreichen. Salatblätter waschen, abtrocknen und den Brotboden damit belegen. Aufgeschnittenes Lammfleisch darauflegen. Restliche Tomatensugo auf das Fleisch geben, mit Parmesan bestreuen. Brotdeckel auflegen, leicht andrücken.

MANIOK UND AIOLI

Maniokstücke aus dem Beutel nehmen, nicht abwaschen. In mundgerechte Stücke schneiden und bei ca. 175 °C frittieren, bis sie eine appetitliche Farbe haben. Gut abtropfen lassen. Mit Lamm-Gewürz bestreuen, gut mischen und warm stellen. Rauchsatz mit gepelltem Knoblauch fein hacken und reiben. In Geflügelbrühe geben und auf ein Viertel reduzieren. Erkalten lassen und mit der Mayonnaise vermischen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das Sandwich auf eine Platte legen, daneben die Fritten stapeln und die Aioli separat abfüllen. Nach Belieben mit Blüten garnieren.



Online zum Rezept

Kalbsrücken, mit Mozzarella und Spargelschinken gefüllt,

paniert und gebacken, auf Stangenspargel und Bärlauch-Nocken



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

CORDON BLEU

Kalbsrücken parieren und in etwa daumendicke Steaks schneiden. In die Steaks eine Tasche schneiden.

Schinken und Mozzarella in Streifen und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Tomaten hacken. Alles miteinander vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer abwürzen.

Die Tasche im Kalbssteak mit der Mischung befüllen, mit einem Zahnstocher das Loch verschließen. Panko und Kerbel zusammenmischen, bis das Paniermehl grün wird.

Das Cordon bleu würzen, mehlieren, durch das Vollei ziehen und mit dem grünen Panko panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Kurz vor Schluss die Butter zugeben und das Fleisch darin knusprig nachbraten. Auf einem Tuch kurz abtropfen, ggf. im Ofen fertig garen.

SPARGEL UND BEILAGE

Grünen Spargel vom holzigen Strunk befreien und im unteren Drittel schälen. Die Schale langsam trocknen lassen und zu Staub vermahlen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, fein gehackten Knoblauch zugeben und den grünen Spargel darin anbraten. Mit Meersalz abschmecken.

Weißer Spargel schälen und zurechtschneiden. Im gesüßten Salzwasser ca. 7 Minuten bissfest garen. Zum Anrichten bereitstellen. Schalotten schälen und fein würfeln. In Butter andünsten. Mit Fond auffüllen, etwas einkochen lassen. Mit Sahne auffüllen und aufkochen lassen. Gehackten Kerbel zugeben und mit Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten nochmal mit etwas kalter Butter aufmontieren. Bärlauch-Nocken nach Anweisung zubereiten, nach Belieben absalzen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Den weißen Spargel mittig auf den Teller legen. Darauf den grünen Spargel versetzt anrichten. Mit Sauce nappieren. Cordon bleu aufschneiden und auf den Spargel drapieren. Bärlauch-Nocken drumherum legen. Nach Belieben mit etwas Jus und frischem Kerbel garnieren. Zum Schluss den Spargelstaub überstäuben.



Grüner Spargel muss kaum geschält werden, hat eine kurze Garzeit und schmeckt viel würziger als sein weißer Bruder. Kein Wunder, dass immer mehr Genießer auf den grünen Geschmack kommen ...

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

CORDON BLEU

2,6 kg	Kalbsrücken
250 g	Spargelschinken
150 g	Burrata-Mozzarella
100 g	Tomaten, getrocknet
50 g	Schnittlauch
6 g	Jodsalz
10 g	Pfeffer-Cuvée
120 g	Panko-Paniermehl
30 g	Kerbel
50 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	Vollei
40 ml	Rapsöl
40 g	Butter

SPARGEL UND BEILAGE

750 g	grüner Spargel
10 ml	extra natives Olivenöl
2 g	Zwiebelknoblauch
10 g	Meersalzflocken
1,3 kg	weißer Stangenspargel, TK
40 g	Schalotten
20 g	Butter
250 ml	Spargelfond*
250 g	H-Sahne (15 % Fett)
20 g	Kerbel
2 g	gemahlener weißer Pfeffer
600 g	Kartoffel-Nocken (Butter-Bärlauch)

Portionsgröße: 470 g

Wareneinsatz: ca. 7,64 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 605/2.536, Fett: 29,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 6,2 g, Kohlenhydrate: 36,3 g, davon Zucker: 4,3 g, Eiweiß: 47,9 g, Salz: 1,9 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

**Tatar vom Kaiserhummer mit abgeflämmtem Schweinebauch,
Oriental-Mix, Aromasud und Dashi-Mayonnaise**



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

SCHWEINEBAUCH

Die Knorpelstücke vom Schweinebauch entfernen. Das Fleisch mit einem Bunsenbrenner gut abflämmen, goldbraun karamellisieren, danach mit Öl einreiben und mit einem BBQ-Pork-Gewürz würzen. In einen Vakuumbbeutel geben, mit dem hellen Schweinefond auffüllen, Lorbeerblätter dazugeben und vakuumieren.

Anschließend im Wasserbad bei 65 °C ca. 24 Stunden sous vide garen. Den gegarten Schweinebauch aus dem Beutel nehmen, den entstandenen Schweinebauchfond mit dem Krustentier-Aromafond mischen und abschmecken.

Die Schwarte vorsichtig vom heißen Schweinebauch lösen. Diese in feine Würfel schneiden und im Dehydrator trocknen. Anschließend in etwas Öl ausbacken, bis die Schwarte aufpoppt.

Den Schweinebauch erneut vakuumieren und im Eiswasser herunterkühlen. Den gut durchgekühlten Schweinebauch in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit dem abgeschmeckten Schweinebauch-Krustentier-Sud und Meersalz zum Servieren bereitstellen.

DASHI-MAYONNAISE

Wasser aufkochen und das Dashino-Moto-Pulver einrühren. Abkühlen lassen.

Für die Mayonnaise Eigelb und Senf verrühren. Das Öl zunächst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl mit einem Schneebesen unterrühren, sodass eine Emulsion entsteht. Mit dem Dashi-Fond, Yuzu-Saft und Salz abschmecken. Anschließend in eine Squeeze-Flasche füllen und kühl stellen.

SENFKAVIAR

Der Senfkaviar für das Kaiserhummer-Tatar: Senfkörner in Apfelsaft weich kochen und nach Belieben mit Senf, Apfelessig und Zucker abschmecken. Anschließend für das Kaiserhummer-Tatar bereitstellen.

TATAR VOM KAISERHUMMER

Das Kaiserhummer-Fleisch je nach Größe längs vierteln oder halbieren und dann quer in feine Stücke schneiden. Dabei evtl. Darmrückstände entfernen. Anschließend mit Dijonsenf, den Ölen, Meersalz und Yuzu-Saft abschmecken, den bereits vorbereiteten Senfkaviar und die feingeschnittenen Petersilienstängel-Röllchen unterheben. Bis zum Servieren kalt stellen.

GARNITUR – BROTSALAT

Für den Brotsalat das Brot längs vierteln, in dünne Scheiben-Chips schneiden und in einer Pfanne trocken goldbraun rösten.

Für die Vinaigrette Olivenöl, frisch gepressten Zitronensaft, Meersalz, Rohrzucker und Kreuzkümmel verrühren. Anschließend mit den Brotchips, Salat (Oriental-Mix) und Blüten zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Kaiserhummer-Tatar in einem Ring mit ca. 8 cm Durchmesser in einem etwas tieferen Teller anrichten. Die dünnen Schweinebauchscheiben darüberlegen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, nach Belieben noch etwas salzen. Brotchips und Oriental-Mix mit Vinaigrette marinieren und locker auf dem Schweinebauch anrichten. Anschließend mit den Korianderblüten und Veilchenblättern garnieren. Dashi-Mayonnaise-Drops setzen und nach Belieben garnieren. Zum Schluss den warmen Schweinebauch-Krustentier-Sud angießen und servieren.

Portionsgröße: 170 g
Wareneinsatz: ca. 3,25 €

Nährwerte pro Portion:
kcal/kJ: 307/1.278, Fett: 21,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,8 g, Kohlenhydrate: 10,0 g, davon Zucker: 1,4 g, Eiweiß: 16,9 g, Salz: 1,4 g

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

SCHWEINEBAUCH

220 g Schweinebauch
5 ml mildes Olivenöl
5 ml Rauch-Aroma-Öl
2 g BBQ-Pork-Gewürzzubereitung
80 ml heller Schweinefond*
0,1 g Lorbeerblätter
200 ml Krustentier-Aromafond*
2 g Meersalzkristalle

DASHI-MAYONNAISE

20 ml Wasser
5 g Dashino-Moto
10 g Eigelb
2 g mittelscharfer Senf
75 ml Rapsöl
10 ml Yuzu-Saft
1 g Meersalzkristalle

SENFKAVIAR

35 g Senfkörner
120 ml klarer Apfelsaft

TATAR VOM KAISERHUMMER

700 g Kaisergranat-Fleisch
10 g Dijonsenf
20 ml mildes Olivenöl
5 ml Zitrusöl
7 g Meersalzkristalle
20 ml Yuzu-Saft
35 g Petersilienstängel

GARNITUR – BROTSALAT

160 g Focaccia mit Rosmarin, TK
40 ml mildes Olivenöl
40 g Zitronen
2 g Meersalzkristalle
2 g brauner Rohrzucker
0,5 g gemahlener Kreuzkümmel
40 g Micro-Leaf-Salat
1 g Korianderblüten
1 g Hornveilchenblüten

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Pfirsich und Himbeeren

auf Macadamia-Crumble



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

HIMBEERSORBET

Für den Läuterzucker Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen.

Anschließend mit den restlichen Zutaten verrühren und abschmecken. Die Masse in einen Pacojet-Behälter füllen und über Nacht einfrieren. Je nach Bedarf pacosieren.

PFIRSICH-ESPUMA

Gelatine in Eiswasser einweichen, anschließend ausdrücken und in etwas Pfirsichsaft auflösen. Direkt zum restlichen Pfirsichsaft geben und mit Basic Textur gut verrühren, kurz aufmixen. Anschließend vakuumieren und einige Stunden durchkühlen lassen.

In einen ISI-Whip-Spender (1 l) geben, mit 2 ISI-Patronen begasen, gut schütteln und kalt stellen. Vor dem Servieren erneut gut schütteln.

NUSS-CRUMBLE

Macadamianüsse in einer Pfanne trocken goldbraun rösten, abkühlen lassen und grob zerdrücken.

Mehl und Zucker mischen. Anschließend weiche Butter und Salz zur Masse geben und alles zu einem krümeligen Teig verkneten, dabei die Macadamianüsse einarbeiten. In Klarsichtfolie schlagen und 1 Stunde kalt stellen.

Teig grob zerreiben, sodass Streusel entstehen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10–15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

SCHOKO-VANILLE-CREME

Milch und zwei Drittel der Sahne mit einer längs halbierten, ausgekratzten Vanilleschote einmal aufkochen und auf 70 °C abkühlen lassen. Zucker und Eigelb verrühren, die Milch-Sahne aufgießen und zur Rose abziehen. Abpassieren und etwas abkühlen lassen. Die weiße Kuvertüre schmelzen und unter die Creme heben. Die restliche Sahne anschlagen und unter die ca. 38 °C warme Masse heben. In einen Dressierbeutel füllen und kalt stellen.

GESCHMORTER PFIRSICH

Pfirsiche waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein passendes Backblech setzen. Die Pfirsiche mit Honig einpinseln, Weißwein angießen, Rosmarin verteilen und die ausgekratzte Vanilleschote dazugeben. Bei 180 °C ca. 15 Minuten im Ofen garen. Etwas abkühlen lassen und direkt die Haut abziehen. Nach Belieben den entstandenen Fond reduzieren und etwas abbinden.

GARNITUR

Pro Portion 3 Himbeeren waschen.

Himbeer-Crispy, Knallbrause, Melissa-Kresse und das fein gemahlene Minzpulver zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Crumble längs auf einem Teller verteilen und 2 kleinere Drops Schoko-Vanille-Creme setzen. Eine geschmorte Pfirsichhälfte daraufgeben, 3 weitere Drops Schoko-Vanille-Creme setzen und mit Himbeeren garnieren. Eine Nocke Himbeersorbet anrichten und den Pfirsich-Espuma als Haube über den Pfirsich schäumen. Mit Minzpulver, Knallbrause, Himbeer-Crispy und der Melissa-Kresse garnieren.

Portionsgröße: 230 g
Wareneinsatz: ca. 1,54 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 432/1.803, Fett: 19,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 5,0 g, Kohlenhydrate: 54,6 g, davon Zucker: 20,6 g, Eiweiß: 5,6 g, Salz: 0,1 g

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

HIMBEERSORBET

15 ml Wasser
15 g Zucker
280 g Himbeerpüree, TK
5 ml Zitronensaft
5 ml Himbeeressig
200 g Himbeeren, TK

PFIRSICH-ESPUMA

8 g weiße Blattgelatine
500 ml weißer Pfirsichnektar
15 g Basic Textur

NUSS-CRUMBLE

50 g Macadamianüsse
160 g Weizenmehl (Type 405)
80 g Zucker
80 g Butter
1 g Meersalzkristalle

SCHOKO-VANILLE-CREME

30 ml Vollmilch (3,5 % Fett)
100 g H-Schlagsahne (30 % Fett)
1 g Vanilleschoten
5 g Zucker
15 g Eigelb
150 g weiße Kuvertüre

GESCHMORTER PFIRSICH

550 g gelbfleischige Pfirsiche
50 g Honig
100 ml Weißwein zum Kochen
1 g Rosmarin
1 g Vanilleschoten

GARNITUR

150 g Himbeeren
10 g Himbeer-Crispy
2 g Knallbrause
2 g Melissa-Kresse
1 g getrocknete Minze

„Ceviche“ – marinierter Cobia mit Tamarinden,

gegrilltem Spargel und Nüssen



ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

TAMARINDEN-PASTE

- 100 g Tamarinden-Paste
- 400 ml Wasser
- 20 ml Vanille-Essig (6%)
- 20 g Zitronengras
- 5 g Koriander
- 5 g Minze
- 10 g brauner Rohrzucker

COBIA

- 1,7 kg Cobia-Filet mit Haut, TK

SPARGEL UND GARNITUR

- 100 g Cashewkerne
- 50 g Passionsfruchtpüree, TK
- 10 g Basic Textur
- 3 g Thai-Basilikum
- 120 g Lauchzwiebeln
- 300 g Thai-Spargel
- 30 ml kaltgepresstes Erdnussöl
- 20 g Wildkräuter
- 30 g Kokos-Chips
- 2 g Limetten
- 5 g Meersalzkristalle

Portionsgröße: 210 g
Wareneinsatz: ca. 6,50 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 249/1.043, Fett: 13,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,4 g, Kohlenhydrate: 8,7 g, davon Zucker: 3,4 g, Eiweiß: 23,6 g, Salz: 0,5 g



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

TAMARINDEN-PASTE

Tamarinden-Paste im Wasser auflösen, glattrühren und vorhandene Tamarindenkerne entfernen. Anschließend mit den restlichen Zutaten feinmixen und abschmecken.

COBIA

Den Fisch fachgerecht auftauen. Anschließend die Stehgräte mit Rückgrat, Brustflosse und Haut entfernen. Gräten, Flossen und Haut zur weiteren Verarbeitung, zum Beispiel für einen Fischfond, aufbewahren. Kurz vor dem Servieren die Cobia-Filetstücke in dünne Scheiben schneiden und kühlen.

SPARGEL UND GARNITUR

Cashewkerne leicht anrösten. Passionsfruchtpüree mit der Basic Textur glattrühren, feine Thai-Basilikum-Julienne unterheben und die Cashewkerne dazugeben. Das Ganze ca. 1 Stunde marinieren lassen, danach die Nüsse auf Backpapier verteilen und im Dehydrator oder im Ofen bei ca. 55 °C trocknen lassen.

Die Lauchzwiebeln putzen, in feine Scheiben schneiden und in kaltes Wasser legen.

Den Spargel eventuell nachputzen. Kurz vor dem Servieren den Spargel in Erdnussöl knackig anbraten. Wildkräutersalat, Kokos-Chips, Limette und Salz zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Lauchzwiebeln gut abtropfen lassen und mit dem frisch gebratenen Spargel und etwas Wildkräutersalat auf der Tellermitte verteilen. Etwas Tamarinden-Marinade darübergeben, die geschnittenen Cobia-Scheiben daraufsetzen und mit der restlichen Tamarinden-Marinade marinieren.

Mit getrockneten Passions-Cashewkernen und den restlichen Wildkräutern garnieren. Zum Schluss mit Meersalz, Limettenabrieb und den Kokos-Chips verfeinern.

„Ramen“ – Dashi-Brühe

mit karamellisiertem Cobia, Nameko-Pilzen und Seaweed



ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

DASHI-BRÜHE

- 750 ml heller Fischfond*
- 750 ml heller Geflügelfond*
- 20 g Dashino-Moto
- 20 g Kombu-Algen
- 10 ml Yuzu-Saft

KARAMELLISIERTER COBIA

- 1,2 kg Cobia-Filet mit Haut, TK
- 100 g helle Miso-Paste
- 50 ml Reiswein (14,5 Vol.-%)
- 50 ml Mirin
- 25 g brauner Rohrzucker
- 20 ml Erdnussöl

GARNITUR

- 200 g Nameko-Pilze
- 180 g Honig-Cherry-Strauchtomaten
- 20 g getrockneter Seetang-Mix
- 100 g Lauchzwiebeln
- 20 g Mizuna-Salat
- 5 g Petersilienstängel
- 500 g Kelp-Nudeln

Portionsgröße: 330 g

Wareneinsatz: ca. 5,96 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 200/837, Fett: 5,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g, Kohlenhydrate: 13,3 g, davon Zucker: 6,4 g, Eiweiß: 20,9 g, Salz: 0,8 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

DASHI-BRÜHE

Fisch- und Geflügelfond aufkochen, beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Dashi-Pulver und Kombu-Algen dazugeben, einige Stunden ziehen lassen und mit Yuzu-Saft abschmecken.

KARAMELLISIERTER COBIA

Den Fisch fachgerecht auftauen. Anschließend die Stehgräte mit Rückgrat, Brustflosse und Haut entfernen. Gräten, Flossen und Haut zur weiteren Verarbeitung, zum Beispiel für einen Fischfond, aufbewahren. Die Miso-Paste mit Reiswein und Mirin glattrühren und die Cobia-Filets damit bestreichen. Über Nacht marinieren lassen, vakuumieren. Danach die Fischfilets mit Rohrzucker bestreuen und im heißen Erdnussöl gleichmäßig goldbraun anbraten/karamellisieren. Direkt zum Anrichten bereitstellen. Die Filets sollten noch medium/glasig sein.

GARNITUR

Nameko-Pilze grob putzen. Kurz vor dem Servieren die Pilze mit heißer Brühe übergießen.

Honig-Cherry-Strauchtomaten waschen, halbieren und bei 60 °C ca. 5 Stunden trocknen.

Getrockneten Seetang (Seaweed) in Wasser einweichen.

Lauchzwiebeln schräg in dünne Scheiben schneiden und in kaltem Wasser einlegen.

Mizuna-Salat, in feine Röllchen geschnittene Petersilienstängel, Kelp-Nudeln und die bereits vorbereiteten Zutaten zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Nameko-Pilze, Kelp-Nudeln, halbgetrocknete Tomaten, Lauchzwiebelscheiben und die eingeweichten Algen in einer Suppen-Bowl anrichten. Den Cobia in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit dem Mizuna und den Petersilienstängeln in die Bowl geben. Mit der abgeschmeckten Dashi-Brühe aufgießen.

Lust auf mehr Rezeptideen?

Dann besuchen Sie uns auf www.chefsculinar.de. Hier finden Sie weitere Rezepte, mit denen Sie Ihren Speiseplan bereichern können.

Fetaschnitte | Fladenbrot | Olivenjoghurt |
Rote Zwiebeln | Eingelegte Gurken |
Balkangemüse (S. 12)

Wir leben Foodservice

Herausgeber:

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG

Mühlendamm 1, 24113 Kiel

www.chefsculinar.de

Fotografie: Christoph Wojtyczka

Rezepte: René Ludwig, Christoph Koscielniak
und Daniel Kämmer



Artikelinformationen zu Zusatzstoffen und Allergenen etc. finden Sie im Internet auf www.produkt.de. Gerne steht Ihnen auch unser Kundenservice zur Verfügung.



www.chefsculinar.de

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE

