

2022 REZEPTTE

VIELFÄLTIGE HERBSTAROMEN



Bratentorte mit Schupfnudeln und Rosenkohl (S. 10)

CHEFS★CULINAR *Plus*
WIR LEBEN FOODSERVICE

LIEBE KUNDINNEN & KUNDEN,

nach einem angenehm warmen Sommer, in dem die Gastronomie endlich wieder vollständig öffnen konnte, steht nun der kältere Herbst vor der Tür. Nutzen Sie die Chance, Ihren Gästen ein wohliges, wärmendes Gefühl zu vermitteln. Das funktioniert doch mit nichts anderem leichter als mit deftigen Wohlfühl-Gerichten, zu denen Familien und Freunde gesellig zusammenkommen. Ob traditionell oder modern, ob für vegane Gäste oder Fleisch- und Fischliebhaber – wir Gastronominnen und Gastronomen zeigen den Gästen, wo die kulinarische Reise im Herbst hingehet.

Mit unserem Herbst-Rezeptheft bieten wir Ihnen spannende Ideen für die bunte, kältere Jahreszeit. Peppen Sie mit unseren farbenfrohen, kreativen Rezepten Ihre Karte auf und begeistern Sie Ihre Gäste!

Passend zum goldenen Herbst hält unser Rezeptheft wieder ein paar deftigere Rezepte parat – ein bunter Mix aus Fisch- und Fleischgerichten sowie veganen Highlights. Probieren Sie doch unsere „Knusper-Hummus-Schnitte mit Pilzen und Kokosspeck“ (S. 4) oder die vegane „Bratentorte mit Schupfnudeln und Rosenkohl“ (S. 10). Wir versprechen Ihnen: Diese Rezepte werden sowohl Ihre veganen Gäste als auch Fleischliebhaber überzeugen! Und wo wir gerade beim Braten sind: Unser „Winterlicher Nussbraten mit Apfel-

rotkohl und Kartoffelklößen“ (S. 16) ist ein wahrer Leckerbissen für jedermann! Etwas fleischiger wird es beim „Hirschrücken im Haselnuss-Steinpilz-Mantel“ (S. 14) – ein deftiges Rezept, das den Herbst und Winter gerne näher kommen lassen kann. Und auch der süße Gaumen wird verwöhnt: Aus dem neuen Trendgetränk Volée haben wir ein zart schmelzendes Sorbet (S. 22) entwickelt, das Ihre Gäste nicht vergessen werden.

Was wieder einmal nicht im Heft fehlen darf, ist die Warenkunde. Erfahren Sie viel Wissenswertes rund um die relevanten Lebensmittel.

Neugierig geworden? Noch viele weitere Rezeptideen gibt's online in unserer Genusswelt auf www.chefsculinar.de – von Profis für Profis! Das Beste: 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.

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

Kulinarische Grüße
Ihr CHEFS CULINAR Kochteam



CHRISTOPH KOSCIELNIAK

Seit 2012 kreiert der Profikoch für die CHEFS CULINAR Genusswelt köstliche Rezepte.

RENÉ LUDWIG

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

DANIEL KÄMMER

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

Das erwartet Sie ...

Knusper-Hummus-Schnitte mit Pilzen und Kokosspeck	4	Winterlicher Nussbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen.....	16
Warenkunde Kräuterseitlinge	5	Ofenkürbis-Püree.....	18
Steckrübensuppe „Spicy Tiger“ mit Kurkuma, Ingwer und Sesam	6	Warenkunde Hokkaido-Kürbis	19
Deftiger Wild Eintopf mit Graupen, Hirsch, Bohnen, Kürbis und Pilzen	7	Textur von Quitte und Sanddorn mit Müsli-Crunch	20
Herbstliches Laugenfilet	8	Zart schmelzendes Sorbet Volée	22
Warenkunde Schweinefilet.....	9	Warenkunde Weintrauben.....	23
Bratentorte mit Schupfnudeln und Rosenkohl.....	10	Dunkler Entenfond	24
Rheinischer Kesselkuchen	12	Zitrus-Zucker.....	25
Warenkunde Cashewkerne	13	Holunderbeeren-Chutney.....	26
Hirschrücken im Haselnuss-Steinpilz-Mantel mit karamellisierten Schwarzwurzeln, Maronenpüree und Grünkohl.....	14	Warenkunde Holunderbeeren.....	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.



Knusper-Hummus-Schnitte

mit Pilzen und Kokosspeck

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

HUMMUS

- 200 g Kichererbsen
- 500 ml Wasser
- 40 g geschälter Knoblauch
- 50 g mildes Olivenöl
- 100 g Sesam-Paste (Tahina)
- 100 g Bio-Limetten
- 10 g Meersalzkristalle
- 4 g weiße Pfefferkörner

HEFESCHNITTE

- 60 g Frischhefe
- 25 g Zucker
- 350 ml Hafermilch
- 470 g Weizenmehl (Type 405)
- 80 g Linsenmehl
- 10 g Meersalzkristalle

PILZFÜLLUNG

- 200 g Rosé-Champignons
- 150 g Kräuterseitlinge
- 150 g Shiitakes
- 100 g Lauchzwiebeln, feine Streifen
- 100 g Kokos-Bacon*

Portionsgröße: 260 g

Wareneinsatz: ca. 1,40 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2000/479, Fett: 16,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,5 g, Kohlenhydrate: 60 g, davon Zucker: 6,2 g, Eiweiß: 18,9 g, Salz: 2,0 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

HUMMUS

Kichererbsen waschen und über Nacht einweichen. Kichererbsen weichkochen und das Kichererbsenwasser anschließend zur Weiterverarbeitung in einem Behälter auffangen. Knoblauch in Olivenöl confieren. Tahina und Limettensaft bereitstellen. Alle Zutaten in einem Cutter fein mixen und mit Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Dabei das Kichererbsenwasser nach und nach zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Hummus gut verschlossen und gekühlt aufbewahren.

HEFESCHNITTE

Hefe und Zucker in lauwarmer Hafermilch auflösen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Dann 3/4 des Weizenmehls und das Salz auf die Hefemischung sieben. Linsenmehl dazugeben. Alles mit einem Holzlöffel gut verrühren, anschließend das restliche Weizenmehl hinzufügen. Den weichen

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rund 10 Minuten glatt und geschmeidig kneten. Den Hefeteig in eine große, leicht geölte Schüssel geben, von oben mit Öl bepinseln und abgedeckt an einem warmen Ort eine Stunde aufgehen lassen. Teig portionieren, flach zu dünnen Hefefladern ausrollen und zur Weiterverarbeitung abgedeckt bereitstellen.

PILZFÜLLUNG

Champignons, Kräuterseitlinge und Shiitakes putzen und zurechtschneiden. Lauchzwiebeln und Kokos-Bacon bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Hefefladern mittig gut mit Hummus bestreichen, so dass die Ränder ca. 2 cm frei bleiben. Gleichmäßig mit Pilzen belegen und goldgelb knusprig bei ca. 220 °C backen. Mit Lauchzwiebeln und Kokos-Bacon belegen und heiß servieren.

Kräuterseitlinge

Verwendung

Der Kräuterseitling ist, angedünstet mit etwas Butter, eine wunderbare Beilage zu Fleisch, Wild, Geflügel, Lamm, Eiergerichten oder Fisch. Der Kräuterseitling ist ziemlich vielseitig, daher kann man ihn gut dünsten, braten, schmoren oder auch grillen. In Scheiben geschnitten und geputzt lässt sich der Kräuterseitling auch gut bis zu acht Monate einfrieren.

Saison

Da Kräuterseitlinge bei uns nur aus dem Zuchtanbau kommen, werden diese auch das ganze Jahr über angeboten.

Lagerung & Aufbewahrung

Kräuterseitlinge schmecken frisch besonders gut. Doch es ist auch möglich, sie, locker eingerollt in einem feuchten Tuch, acht bis zehn Tage im Kühlschrank aufzubewahren.

• Perfekt für Vegetarier und alle anderen Pilzliebhaber



Steckrübensuppe „Spicy Tiger“

mit Kurkuma, Ingwer und Sesam

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

STECKRÜBENSUPPE

- 700 g Steckrüben
- 20 g mildes Olivenöl
- 3 g feines Ursalz
- 2 g gemahlener weißer Pfeffer
- 10 g gemahlene Kurkuma
- 1,2 l Heller Geflügelfond*
- 200 ml Kokosnussmilch
- 200 g Schlagsahne

„SPICY TIGER“-SAUCE

- 20 g Knoblauch
- 50 g Ingwer
- 100 g Zitronengras
- 8 g Sesamöl
- 200 ml Ketjap Manis
- 200 ml Sojasauce
- 5 g geschrotete Chilis
- 5 g getrocknete Shiitake

Portionsgröße: 240 g
Wareneinsatz: ca. 1,00 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/KJ: 863/207, Fett: 11,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,4 g, Kohlenhydrate: 18,2 g, davon Zucker: 2,7 g, Eiweiß: 4,8 g, Salz: 0,3 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

STECKRÜBENSUPPE

Die Steckrüben putzen, schälen und klein schneiden. In Olivenöl anschwitzen und die Gewürze dazugeben. Mit Geflügelfond auffüllen und weichkochen. Mit Kokosmilch und Sahne aufgießen, aufkochen und fein mixen. Nach Belieben abschmecken.

„SPICY TIGER“-SAUCE

Knoblauch fein hacken, Ingwer gut waschen und mit Schale fein reiben. Zitronengras klein schneiden und klopfen. Alles zusammen in Sesamöl anschwitzen. Mit Ketjap Manis und Sojasauce auffüllen. Chilis und Shiitake-Streifen hinzufügen. Alles langsam auf die Hälfte einkochen, anschließend fein mixen und passieren.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Suppe in einen Teller füllen. Mit der Würzsauce einige Tigerstreifen einzeichnen. Nach Belieben mit geröstetem Sesam und Ghoakresse garnieren.

PROFI-TIPP

Die Würzsauce lässt sich durch die Menge der Chilis gut in der Schärfe beeinflussen. Wer möchte, nimmt statt Geflügelfond einen Gemüsesfond. So ist die Suppe vegetarisch.



Online zum Rezept

Deftiger Wildeintopf mit Graupen, Hirsch, Bohnen, Kürbis und Pilzen



ZUBEREITUNG

WILDEINTOPF

Die Hirschkeule in 0,5 cm große Würfel schneiden und gut trocken tupfen. Es eignen sich die Unterschale und die Nuss. Die Shiitakes vom Stiel befreien und die Kappen in feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Die Shiitakes dazugeben und ebenfalls kurz mit anrösten. Mit Wildfond aufgießen und bei kleiner Flamme köcheln lassen. Kartoffeln und Kürbis jeweils putzen, schälen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Zum Wildfleisch hinzufügen. Salbei zupfen, die Blätter in feine Streifen schneiden und beiseitestellen. Die Pilzstiele zum Eintopf geben – sie werden später wieder entnommen. Bohnen putzen und in kleine Rauten schneiden. In Salzwasser mit Bohnenkraut kochen und sofort abschrecken. Die Graupen in Salzwasser mit leichtem Biss garen. Bis zum Anrichten warm halten.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Bohnen kurz vorm Servieren im heißen Eintopf warm werden lassen. Den Eintopf nun in einen tiefen Teller schöpfen und mit den warmen Graupen sowie den Salbeistreifen garnieren.

PROFI-TIPP

Das Fleisch der Keule ist so zart, dass der Eintopf auch à la minute zubereitet werden kann. Dafür sollten alle anderen Zutaten aber vorgegart sein. Auch eignet sich der Eintopf als selbstgemachtes High-Convenience-Produkt: dafür einfach eine Portion in einen Vakuumbeutel füllen und bei Bedarf wieder erwärmen. Er lässt sich problemlos einfrieren und mehrere Monate lagern.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

WILDEINTOPF

- 1,5 kg Hirschkeule
- 150 g Shiitakes
- 10 g Rapsöl
- 3 l Wildfond*
- 800 g festkochende Kartoffeln
- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 10 g Salbei
- 600 g Schneidebohnen
- 5 g Bohnenkraut
- 120 g feine Perlgraupen

Portionsgröße: 590 g
Wareneinsatz: ca. 5,65 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1381/329, Fett: 6,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,5 g, Kohlenhydrate: 29,1 g, davon Zucker: 6,3 g, Eiweiß: 36,2 g, Salz: 0,2 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Herbstliches Laugenfilet



Online zum Rezept

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

LAUGENFILET

850 g	Laugenstange, TK
1,2 kg	Schweinefilet
5 g	feines Ursalz
8 g	geschroteter Steakpfeffer
150 g	Münchner Weißwurst-Senf
500 g	Weinsauerkraut
50 g	krause Petersilie
70 g	getrocknete Pflaumen
30 g	Panko-Paniermehl

Portionsgröße: 250 g

Wareinsatz: ca. 1,80 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1667/396, Fett: 7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g, Kohlenhydrate: 48,1 g, davon Zucker: 0,4 g, Eiweiß: 31,4 g, Salz: 0,6 g

ZUBEREITUNG

LAUGENFILET

Die Laugenstangen-Rohlinge auftauen lassen, längs aneinander legen und ausrollen. Dabei mit Klarsichtfolie abdecken, damit sie nicht am Wellholz kleben. Die Schweinefilets von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, auskühlen lassen und dick mit süßem Senf einreiben. Sauerkraut kochen, abtropfen und auskühlen lassen. Petersilie und getrocknete Pflaumen grob hacken. Das Sauerkraut, die Petersilie und die Backpflaumen auf dem ausgerollten Teig verteilen. Mit etwas Paniermehl bestreuen, um überschüssige Flüssigkeit zu binden. Das Filet darauflegen, mit Sauerkraut und Petersilie noch einmal bedecken. Das Ganze zusammenrollen und gut festdrücken, damit es beim Backen nicht aufgeht.

Bei 170 °C im Konvektomaten backen. Dabei den Kern auf 50 °C erhitzen. Das Fleisch zieht dann noch nach. Kurz ruhen lassen und am besten gleich servieren.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das Filet in Scheiben schneiden und auf einem Teller oder Einweggeschirr anrichten.

PROFI-TIPP

Das Herbstfilet lässt sich auch sehr gut als Einzelportion produzieren und vorbereiten. Anstatt das Hagelsalz zu nutzen, kann man die Rohlinge auch durch grobes Paniermehl rollen oder mit Sesam, Kernen oder Käse bestreuen.

Schweinefilet

Das Filet bzw. die Lende ist das hochwertigste Teilstück des Tieres. Sie erhalten es mit und ohne Filetkopf und wahlweise mit oder ohne Kette. Der Filetkopf ist das Übergangsstück vom Rücken in den Schinken, auf dem Muskelstrang liegt eine feine Sehne.

Es schmeckt besonders gut in Scheiben geschnitten und kurzgebraten als Medaillon. Aber auch im Ganzen als Braten zubereitet oder als Geschnetzeltes erfreut es viele Feinschmecker.

*Es gilt ja nicht umsonst als
„Königstück“ des Schweins*

Bratentorte mit Schupfnudeln und Rosenkohl



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

BRATENTORTE

Eine runde Backform mit Backpapier auskleiden.

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Maronenkerne würfeln. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Shiitakes vom Stiel befreien und fein würfeln. Rote Linsen sehr weich kochen und mit Linsenmehl gut vermengen. Dörrtomaten fein hacken, Kräuter zapfen und fein hacken.

Rapsöl in einem Bräter erhitzen und das Gemüse, die Maronen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze anbraten. Marmite, Hefeflocken, Salz, Pfeffer und die Kräuter dazugeben und bei kleiner Hitze weich schmoren.

Nüsse fein cuttern.

Alle Zutaten gut mit dem Ei-Ersatz vermengen und in eine vorbereitete runde Backform füllen, gut andrücken und mit Backpapier abdecken. Im Kombidämpfer bei ca. 170–190 °C etwa 40 Minuten backen.

Den Braten anschließend leicht auskühlen lassen und aus der Backform herausnehmen. Braten in Tortenstücke schneiden. Vegane Bratensauce bereitstellen.

VEGANE KARTOFFEL-SCHUPFNUDELN

Kartoffeln in Salzwasser garkochen, leicht abkühlen lassen und anschließend pellen. Die gepellten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen und

mit Kichererbsenmehl, Weizenmehl und Weizen Grieß schnell zu einem kompakten und glatten Teig verarbeiten. Den Teig in kleine Stücke portionieren und anschließend auf bemehlter Arbeitsfläche zu Schupfnudeln formen.

Vegane Butter in einer Kasserolle auslassen, Semmelbrösel dazugeben und goldgelb bräunen.

Schupfnudeln in kochendes Wasser geben und garen, bis sie an die Oberfläche aufsteigen. Einige Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen. Schupfnudeln mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in die vegane Bröselbutter geben und kurz schwenken.

ROSENKOHL

Rosenkohl putzen und in Salzwasser blanchieren. Shiitakes putzen und vierteln. Kichererbsen, Sojabohnen und Rosenkohl in einer Pfanne in Rapsöl mit den Shiitakes sautieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, schleudern und fein hacken.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Bratensaucen-Spiegel mittig in einen Teller gießen und die Bratentorte daraufsetzen. Schupfnudeln, Rosenkohl, Shiitakes, Kichererbsen und Sojabohnen locker darum herum verteilen. Mit veganer Semmelbrösel-Butter nappieren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

*Klein, grün, gesund – Edamame:
Die grünen Bohnen schmecken
leicht nussig, etwas süßlich und
ganz mild. Aber herzhaft!*



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

BRATENTORTE

- 250 g Bio-Kürbis, Hokkaido
- 40 g geschälte Zwiebeln
- 10 g geschälter Knoblauch
- 80 g gekochte Maronen
- 120 g Lauch
- 100 g Shiitakes
- 100 g rote Linsen
- 100 g Linsenmehl
- 60 g getrocknete Tomaten
- 5 g Salbei
- 5 g Rosmarin
- 40 g Rapsöl
- 25 g Marmite-Hefe-Extrakt
- 15 g Nährhefeflocken
- 7 g Speisesalz
- 3 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 40 g Pinienkerne
- 40 g Cashewkerne
- 100 g Ei-Ersatz*
- 600 g vegane Bratensauce*

VEGANE KARTOFFEL-SCHUPFNUDELN

- 1 kg Kartoffeln
- 10 g Speisesalz
- 100 g Kichererbsenmehl
- 100 g Weizenmehl (Type 405)
- 200 g Hartweizengrieß
- 100 g vegane „Butter“*
- 100 g Semmelbrösel

ROSENKOHL

- 1 kg Rosenkohl
- 10 g Speisesalz
- 100 g Mini-Shiitakes
- 100 g Kichererbsen
- 100 g Edamame (Sojabohnen), TK
- 20 g Rapsöl
- 6 g Meersalz-Flocken
- 4 g gemahlener weißer Pfeffer
- 10 g Petersilie

Portionsgröße: 460 g
Wareneinsatz: ca. 4,60 €

Rheinischer Kesselkuchen

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

KESSELKUCHEN

- 50 g Butter
- 200 g Bauchspeck mit Schwarte
- 400 g geräucherte Mettenden
- 100 g Zwiebeln
- 50 g glatte Petersilie
- 80 g getrocknete Pflaumen
- 1,2 kg Reibekuchenteig
- 160 g Eier, Größe M

APFELKOMPOTT

- 500 g Äpfel, Braeburn
- 10 g Thymian
- 50 g Cashewkerne
- 60 g Zucker
- 200 g Apfelsaft

Portionsgröße: 250 g

Wareinsatz: ca. 1,25 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1626/390, Fett: 20,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,6 g, Kohlenhydrate: 36,8 g, davon Zucker: 11 g, Eiweiß: 12,6 g, Salz: 0,1 g

ZUBEREITUNG

KESSELKUCHEN

Eine Auflaufform oder eine hohe, ofenfeste Pfanne mit Butter einfetten. Aus dem Rest der Butter eine Nussbutter herstellen. Speck in grobe Stücke, Mettenden in ca. 1 cm dicke Scheiben, Zwiebeln in Streifen schneiden. Petersilie und Pflaumen grob hacken. Den Speck mit den Mettenden anbraten und etwas später die Zwiebeln dazugeben.

Die Petersilie und die Pflaumen unter die Reibekuchenmasse rühren und anschließend alles zum Speck und den Mettenden in den Topf geben, damit die Masse etwas warm wird. So geht es später im Ofen schneller. Die Masse nach Belieben mit Salz, Muskat, Pfeffer und Piment abschmecken. Eier zügig unter die warme Masse rühren und alles in die gefettete Form füllen. Bei 160 °C für ca. 60 Minuten im Ofen backen. Nach 40 Minuten mit Nussbutter bepinseln und dann weiter backen.

APFELKOMPOTT

Äpfel schälen, Thymian zupfen und fein hacken. Cashewkerne grob hacken. Den Zucker hellblond karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Die restlichen Zutaten dazugeben und einkochen lassen, bis die Äpfel etwas zerfallen. Auskühlen lassen und nach Belieben mit etwas Zitronensaft oder Salz abschmecken.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Den Kuchen aus der Form stürzen und in gleiche Teile schneiden. Warm servieren und das Apfelkompott dazu reichen.

PROFI-TIPP

Der Kesselkuchen kann auch kalt gegessen und problemlos vorproduziert werden. Er lässt sich auch gut in einem Gastronorm-Blech backen.



Online zum Rezept

◦ Jeder zählt sie zu den Nüssen,
aber tatsächlich gehören sie zu
den Steinfrüchten



Cashewkerne

Verwendung

Die Cashewkerne werden in verschiedenen Varianten angeboten: von roh über geröstet und gesalzen bis hin zu karamellisiert oder pikant gewürzt. Daher sind sie als Snack sehr beliebt. Doch auch in der Zubereitung von verschiedenen Gerichten spielen sie eine bedeutende und vielfältige Rolle. Eine gute Figur machen sie in Müslis, Salaten sowie in Gemüse- und Fleischgerichten. Egal ob süß oder herzhaft, asiatisch oder europäisch – Cashewkerne geben vielen Gerichten einen außergewöhnlichen Pfiff!

Saison

Die Erntezeiten der Cashewkerne fallen ziemlich unterschiedlich aus – je nach Region. Meist dauern sie von Januar bis Mai. Da Cashewkerne jedoch äußerst haltbar sind, sind sie über das gesamte Jahr erhältlich.

Lagerung & Aufbewahrung

Solange Cashewkerne verpackt sind sowie kühl und trocken gelagert werden, sind sie lange haltbar. Sobald sie geöffnet sind, sollten sie gekühlt werden, um ihr Aroma nicht zu verlieren – im Zweifel können sie auch eingefroren werden.

Hirschrücken im Haselnuss-Steinpilz-Mantel

mit karamellisierten Schwarzwurzeln, Maronenpüree und Grünkohl



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

HIRSCHSUD

Zum Klären Fleisch und, wenn vorhanden, Parüren grob wolfen. Das Gemüse putzen und mit den Birnen in kleine Würfel schneiden. Anschließend das Fleisch mit dem geschnittenen Gemüse, Birnen und Eiweiß mischen.

Den Wildfond mit den restlichen Zutaten vermengen und den Kläransatz dazugeben. Gut verrühren und langsam erhitzen, dabei mehrmals umrühren,

damit sich das Eiweiß nicht absetzt und nicht anbrennen kann. Sobald der Sud anfängt zu köcheln, nicht mehr umrühren. Den klärenden Sud 1 Minute schwach köcheln lassen, anschließend beiseitestellen und ziehen lassen.

Danach den geklärten Hirschsud vorsichtig durch ein Passiertuch gießen, nochmals aufkochen und abschmecken.

Nach Belieben mit etwas Xanthan abbinden.

MARONENPÜREE

Maronen im Geflügelfond kurz köcheln lassen. Heiß pürieren, die Butter dazugeben.

In der Zwischenzeit den Portwein auf die Hälfte reduzieren lassen.

Anschließend das Maronenpüree mit der Portweinreduktion und Salz abschmecken.

HIRSCHRÜCKEN

Parüren vom Hirschrücken wegschneiden. Auf einem Küchentrepp trocken tupfen. Pro Portion kalkulieren Sie ca. 150 g Fleisch.

Geschälte Haselnüsse im Nussöl goldbraun braten, abkühlen lassen und grob mixen.

Steinpilze fein mixen und mit gehacktem Rosmarin und Pfeffer unter die Nüsse mischen.

Hirschrücken mit Umami einreiben und in der Haselnuss-Pilz-Mischung wälzen. Straff in Klarsichtfolie einrollen und im Sous-Vide-Becken bei 65 °C – Kerntemperatur 54 °C – garen.

Anschließend das Fleisch kurz ruhen lassen und zum Anrichten bereitstellen.

SCHWARZWURZELN

Schwarzwurzel schälen, in ca. 6 cm lange Stücke portionieren. Mit den restlichen Zutaten außer der Pfeffer-Cuvée vakuumieren und ca. 60 Minuten bei 80 °C sous vide garen. Anschließend aus dem Beutel nehmen und je nach Bedarf die Schwarzwurzel mit dem entstandenen Fond in einer Pfanne erhitzen. Die Schwarzwurzel karamellisieren, den Fond reduzieren und dabei mit einem Bunsenbrenner die Wurzel leicht abbrennen.

Zum Schluss etwas Pfeffer-Cuvée über die Schwarzwurzel geben.

KRÄUTERSEITLINGS

Pilze putzen, nach Belieben klein schneiden und in Nussbutter anbraten. Mit Meersalz würzen.

GRÜNKOHLCHIPS UND GARNITUR

Vom Grünkohl die großen grünen Blätter aussuchen. Waschen, kurz blanchieren und den Strunk abschneiden. Kohlblätter mit Rapsöl kräftig marinieren und salzen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 5 Minuten backen, bis die Kohlblätter knusprig sind; ggf. länger backen. Anschließend auf einem Tuch abtropfen lassen. Wildsalami würfeln und zum Anrichten beiseite stellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Zwei Stücke Hirschrücken pro Portion auf den Teller setzen. Die Schwarzwurzel und Pilze drum herum verteilen. Maronenpüree dazwischensetzen, die Grünkohlblätter anlegen und den Hirschsud angießen. Mit Wildsalami-Würfeln und eventuell Petersilienröllchen garnieren.

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

HIRSCHSUD

- 150 g Hirschkeule ohne Knochen, TK
- 20 g Gemüsezwiebel
- 15 g Petersilienwurzel
- 15 g Möhren
- 30 g Birnen, Conference
- 30 ml Eiweiß
- 375 ml Wildfond*
- 50 ml Rotwein zum Kochen
- 25 ml roter Portwein
- 1 g Rosmarin
- 1 g Thymian
- 0,1 g Wacholderbeeren
- 0,1 g schwarze Pfefferkörner
- 0,1 g Nelken
- 0,1 g Lorbeerblätter

MARONENPÜREE

- 250 g gekochte Maronen
- 160 ml heller Geflügelfond*
- 40 g Butter
- 25 ml weißer Portwein
- 4 g Meersalz

HIRSCHRÜCKEN

- 2 kg Hirschrücken
- 125 g geschälte Haselnusskerne
- 10 g Haselnussöl
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 5 g Rosmarin
- 2 g Pfeffer-Cuvée
- 20 ml Umami – herzhaftes Tomatenkonzentrat

SCHWARZWURZELN

- 450 g Schwarzwurzel
- 40 ml heller Geflügelfond*
- 40 g Butter
- 10 ml Zitronensaft
- 2 g Meersalz
- 0,5 g Pfeffer-Cuvée

KRÄUTERSEITLINGS

- 250 g Kräuterseitlinge
- 25 g Nussbutter*
- 2 g Meersalz

GRÜNKOHLCHIPS UND GARNITUR

- 400 g Grünkohl
- 10 g Rapsöl
- 2 g Meersalz
- 50 g Wildsalami

Portionsgröße: 310 g

Wareneinsatz: ca. 10,05 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1979/475, Fett: 26,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 8,2 g, Kohlenhydrate: 15,4 g, davon Zucker: 6,4 g, Eiweiß: 39,6 g, Salz: 1,1 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

*So schmeckt der Herbst –
unter der harten Schale verbirgt
sich bei Maronen ein ausgesprochen
nährhaftes Fruchtfleisch*



PROFI-TIPP

Schwarzwurzel schälen Sie am besten mit Handschuhen, damit sich Ihre Hände nicht verfärben.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

WINTERLICHER NUSSBRATEN

- 200 g Bio-Kürbis, Hokkaido
- 40 g geschälte Zwiebeln
- 10 g geschälter Knoblauch
- 80 g gekochte Maronen
- 120 g Lauch
- 100 g Shiitakes
- 80 g rote Linsen
- 60 g getrocknete Cranberrys
- 60 g getrocknete Tomaten
- 5 g Salbei
- 5 g Rosmarin
- 40 g Rapsöl mit Butteraroma
- 5 g geräucherter Paprika (Pulver)
- 10 g Speisesalz
- 5 g Lebkuchengewürz
- 40 g Walnusskerne
- 40 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 40 g Cashewkerne
- 100 g Ei-Ersatz*
- 600 g vegane Bratensauce*

APFELROTKOHL

- 200 g rote Zwiebeln
- 30 g Rapsöl mit Butteraroma
- 1 kg Rotkohl-Streifen/-Raspel
- 100 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 200 ml Gemüsefond*
- 50 ml dunkler Balsamicoessig (6%)
- 100 g Zucker
- 20 g Speisesalz
- 15 g Gewürzsäcklein*
- 40 g getrocknete Cranberrys
- 100 g Äpfel, Elstar

KARTOFFELKLÖSSE

- 1,4 kg Klobteig halb u. halb
- 30 g Röstzwiebeln
- 20 g gehackte Petersilie

Portionsgröße: 490 g

Wareneinsatz: ca. 2,10 €

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

WINTERLICHER NUSSBRATEN

Eine Kastenbackform mit Backpapier auskleiden. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Maronenkerne würfeln. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Shiitakes vom Stiel befreien und fein würfeln. Rote Linsen weich kochen. Cranberrys und Dörrotmaten fein hacken, Kräuter zupfen und fein hacken. Rapsöl in einem Bräter erhitzen und das Gemüse, die Maronen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze anbraten. Geräucherten Paprika, Salz, Lebkuchengewürz, Pfeffer und die Kräuter dazugeben und bei kleiner Hitze weich schmoren. Nüsse fein cuttern. Alle Zutaten gut mit dem Ei-Ersatz vermengen und in die vorbereitete Kastenbackform füllen, gut andrücken und mit Backpapier abdecken. Im Kombidämpfer bei ca. 170–190 °C etwa 40 Minuten backen. Den Braten anschließend leicht auskühlen lassen und aus der Kastenform stürzen. Braten in Scheiben schneiden. Vegane Bratensauce bereitstellen.

APFELROTKOHL

Zwiebeln in Rapsöl anschwitzen, Rotkohl dazugeben und mit Johannisbeersaft sowie Gemüsefond ablöschen. Balsamicoessig, Zucker, Salz und Gewürzsäcklein dazugeben. Rotkohl halbgar kochen, dann die Cranberrys und Apfelwürfel dazugeben. Den Rotkohl abschmecken und garkochen. Gewürzsäcklein entfernen.

KARTOFFELKLÖSSE

Klobteig zu flachen Klößen formen und laut Zubereitungshinweis kochen. Röstzwiebeln und gehackte Petersilie bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Eine Scheibe Braten seitlich auf den Teller legen, Rotkohl und Klöße daneben platzieren und die Klöße mit Röstzwiebeln und Petersilie bestreuen. Braten mit Sauce nappieren.

Keine Frage – der süßlich-milde Geschmack von Rotkohl gehört zur Herbst- und Winterzeit unbedingt dazu



Nährwerte pro Portion: kcal/kJ: 2294/547, Fett: 16,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1 g, Kohlenhydrate: 83,1 g, davon Zucker: 21 g, Eiweiß: 12,6 g, Salz: 3 g

Winterlicher Nussbraten

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen



Online zum Rezept

Ofenkürbis-Püree



ZUTATEN FÜR 1000 GRAMM

OFENKÜRBIS-PÜREE

- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 100 g natives Olivenöl extra
- 10 g Meersalz-Flocken
- 5 g geräucherter Paprika (Pulver)
- 2 g gemahlener weißer Pfeffer
- 15 g Kürbiskerne ohne Schale
- 30 g Kürbiskernöl

Portionsgröße: 1000 g
Wareneinsatz: ca. 6,35 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 6410/1530, Fett: 139 g, davon gesättigte Fettsäuren: 20 g, Kohlenhydrate: 49 g, davon Zucker: 40 g, Eiweiß: 17 g, Salz: 9,7 g

ZUBEREITUNG

OFENKÜRBIS-PÜREE

Hokkaido-Kürbis gründlich waschen und die Enden abschneiden. Den Kürbis halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausnehmen. Den Kürbis würfeln und mit Olivenöl und Meersalz-Flocken vermengen. Ofen auf 190 °C vorheizen.

Die Kürbisstücke auf ein Blech mit Backpapier setzen und weich garen, dann in einen Cutter geben,

fein mixen und mit Rauchpaprika und Pfeffer abschmecken. Kürbiskerne trocken rösten, Kürbiskernöl bereitstellen.

PROFI-TIPP

Sie können das Kürbispüree kalt oder warm servieren. Kurz vor dem Servieren mit Kürbiskernöl beträufeln und mit Kürbiskernen bestreuen.



Online zum Rezept

◦ Gehört zu den beliebtesten Gemüsesorten im Spätherbst

Hokkaido-Kürbis

Der kleine Riesenkürbis wiegt gerade mal 1–2 kg, hat aber einen entscheidenden Vorteil: Seine Schale ist so weich, dass sie sich problemlos mitessen lässt. Das macht den Hokkaido in der Küche besonders beliebt; schließlich lässt er sich dort auch so vielseitig einsetzen.

Sein leicht nussiger Geschmack erinnert an Esskastanien. So passt er als Beilage prima zu Fisch, Fleisch und sogar zu Pasta. Wird er gefüllt, ist auch noch das Auge mit: einfach den Deckel abschneiden, mit einem Löffel die Kerne entfernen und zum Beispiel mit einer Hackfleisch-Mischung füllen. Wer eine vegetarische Variante kreieren will, greift zu Couscous.

Textur von Quitte und Sanddorn mit Müsli-Crunch



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

SANDDORNSORBET

Für den Läuterzucker Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Anschließend mit den restlichen Zutaten bis auf die Äpfel verrühren und abschmecken. Äpfel schälen, in grobe Stücke schneiden und auf die Pacojet-Behälter verteilen (ca. 200 g pro Becher). Danach die Pacojet-Behälter mit der abgeschmeckten Masse auffüllen und über Nacht einfrieren. Je nach Bedarf pacossieren.

QUITTENRAGOUT

Quitten schälen. Schalen aufheben. Quitten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Stücke nach Belieben schneiden. Zucker leicht karamellisieren, die Quittenstücke dazugeben, kurz karamellisieren und mit Weißwein und Apfel-Quitten-Saft ablöschen. Vanilleschote längs halbieren, auskratzen und mit Zitronensaft und -abrieb dazugeben.

Abgedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Quitten weich sind, aber noch Biss haben.

Nach Belieben abpassieren und den Fond auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Die Quittenschalen nach Belieben im Wasser oder Apfelsaft in wenig Flüssigkeit weichkochen, pürieren und für den Müsli-Crunch bereitstellen.

MÜSLI-CRUNCH

Für den Crunch die Flocken, Mandeln, Sonnenblumenkerne und Leinsamen in einer Pfanne trocken rösten, abkühlen lassen.

Anschließend mit den restlichen Zutaten und den pürierten Quittenschalen vermengen. Die Masse auf ein Backblech mit Backpapier ca. 2 cm dick streichen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 30 Minuten backen.

Abkühlen lassen, Müsli in die gewünschte Größe grob brechen und evtl. nochmals im Ofen bei geringer Wärme trocknen lassen.

SANDDORNSALSA

Apfelsaft mit Zucker und Honig aufkochen.

Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und die Schote in feine Würfel schneiden. Zusammen mit den Sanddornbeeren in den Apfelsud geben. Bei geringer Hitze einmal leicht köcheln lassen. Aber Vorsicht: Die Beeren sollten nicht platzen!

Auskühlen lassen. Die Masse mit einem Stabmixer leicht anmixen, mit Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Zum Schluss die Melisse in feine Julienne schneiden und unterheben.

SCHOKO-VANILLE-CREME

Milch und Sahne mit einer längs halbierten, ausgekratzten Vanilleschote einmal aufkochen und auf 70 °C abkühlen lassen.

Zucker und Eigelb verrühren, die Milch-Sahne-Mischung aufgießen und zur Rose abziehen. Abpassieren und etwas abkühlen lassen. Die weiße Kuvertüre schmelzen und unter die Creme heben. Nach Belieben etwas geschlagene Sahne unterheben. In einen Dressierbeutel füllen und kaltstellen.

QUITTEN-ESPUMA UND GARNITUR

Für den Quitten-Espuma die Gelatine in Eiswasser einweichen, anschließend ausdrücken und in etwas Apfel-Quitten-Saft auflösen. Direkt zum restlichen Apfel-Quitten-Saft geben, mit Basic-Textur und Puderzucker gut verrühren, kurz aufmixen. Anschließend vakuumieren und einige Stunden durchkühlen lassen. In einen iSi-Spender (1 l) geben, mit 2 iSi-Patronen begasen, gut schütteln und kalt stellen. Vor dem Servieren erneut gut schütteln.

Für die Garnitur Honig-Crispy, Knallbrause und die Melissa-Kresse bereitstellen.

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

SANDDORNSORBET

- 40 ml Wasser
- 80 g Zucker
- 200 g Sanddornpüree
- 60 ml Apfel-Quitten-Saft
- 5 g Glukose-Pulver
- 170 g Äpfel, Braeburn

QUITTENRAGOUT

- 500 g Quitten
- 50 g Zucker
- 100 ml Château Sainte Marie Vignes
- 200 ml Apfel-Quitten-Saft
- 1 g Vanillestange
- 50 g Zitronen

MÜSLI-CRUNCH

- 45 g Gerstenflocken
- 45 g Dinkelflocken
- 45 g gehobelte Mandeln
- 40 g Quinoaflocken
- 30 g Sonnenblumenkerne
- 15 g Leinsamen
- 180 g brauner Rohrzucker
- 30 g Weizenkeime
- 12 g Backpulver
- 10 g Spekulatius-Gewürz
- 5 g Meersalz
- 1 g Pfeffer-Cuvée
- 100 g Eier, Größe L
- 180 g Rapsöl

SANDDORNSALSA

- 100 ml klarer Apfelsaft
- 15 g Zucker
- 15 g Honig
- 1 g Vanillestange
- 150 g Sanddorn, TK
- 100 g Zitronen
- 5 g Zitronenmelisse

SCHOKO-VANILLE-CREME

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

QUITTEN-ESPUMA UND GARNITUR

- 8 g weiße Blattgelatine
- 500 g Apfel-Quitten-Saft
- 15 g Basic-Textur
- 20 g Puderzucker
- 5 g Honig-Crispy
- 5 g Knallbrause
- 2 g Melissa-Kresse

Portionsgröße: 260 g

Wareneinsatz: ca. 2,55 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 628/2616, Fett: 32,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,4 g, Kohlenhydrate: 72,1 g, davon Zucker: 43,2 g, Eiweiß: 8,6 g, Salz: 0,5 g

Sanddorn – die leuchtende Powerfrucht gibt vielen Gerichten eine ganz besondere Note.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Mehrere Drops Schoko-Vanille-Creme auf den Teller setzen und den Müsli-Crunch darauf verteilen. Die geschmorten Quittenstücke und Sanddornsalsa daraufgeben. Eine große Nocke Sanddornsorbet abstechen, anrichten und den Quitten-Espuma als Haube leicht darüberschäumen. Mit Müslipulver, Knallbrause, Honig-Crispy, Melissa-Kresse und nach Belieben mit Blüten garnieren.



Zart schmelzendes Sorbet Volée



ZUTATEN FÜR 1000 GRAMM

SORBET VOLÉE

- 400 ml Volée-Bio-Aperitif, alkoholfrei
- 400 ml alkoholfreie Alternative zu Sekt
- 150 ml Glukosesirup
- 50 g Zucker
- 6 g Pektin – Pectagel Rose
- 50 g Basic Textur

Portionsgröße: 1000 g

Wareneinsatz: ca. 11,80 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 4290/1010, Fett: 2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,0 g, Kohlenhydrate: 242 g, davon Zucker: 189 g, Eiweiß: 2 g, Salz: 0,1 g

ZUBEREITUNG

SORBET VOLÉE

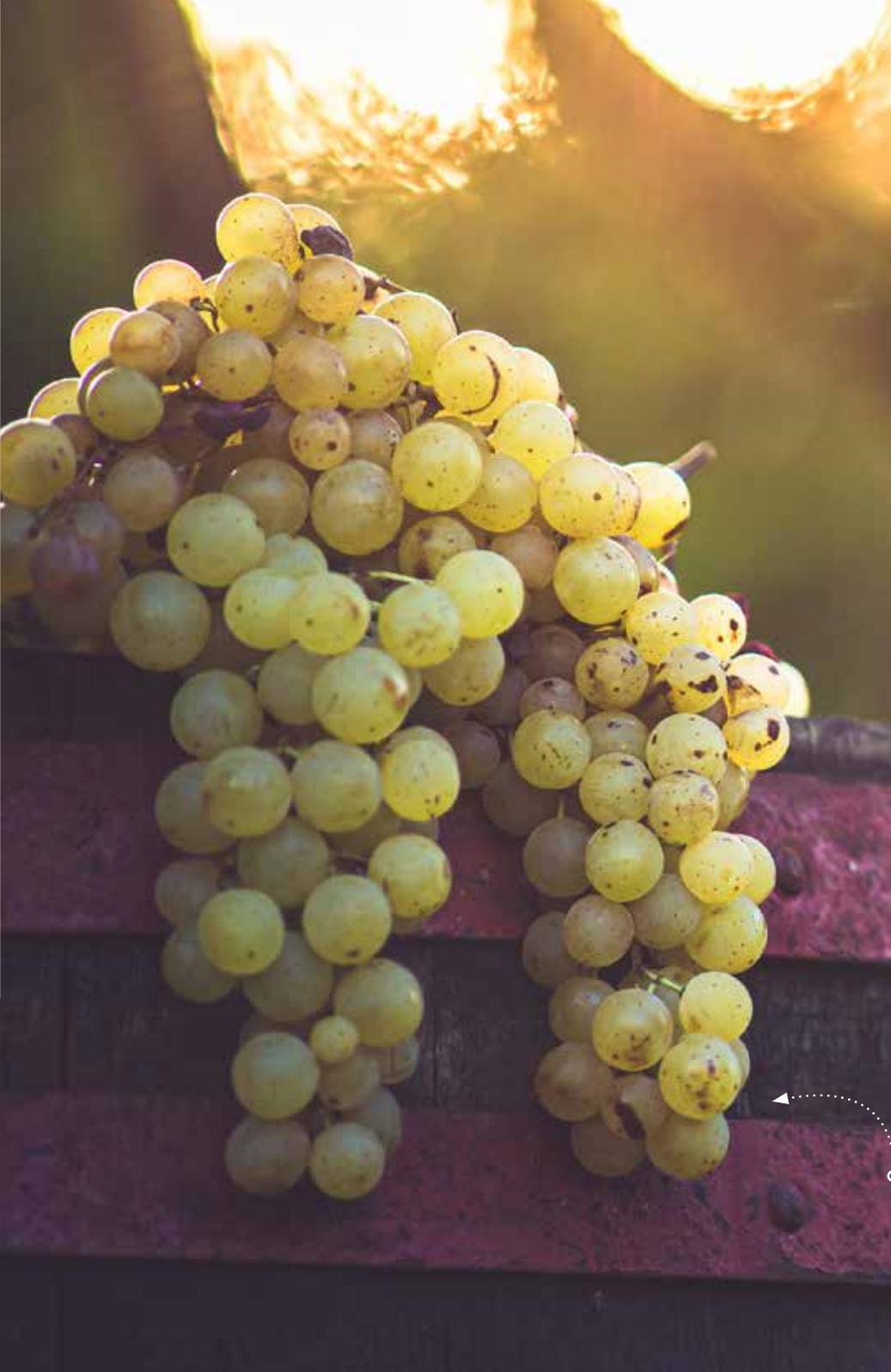
Die Hälfte der Flüssigkeit mit dem Glukosesirup, dem Zucker und dem Pectagel Rose kurz auf 85 °C erhitzen. Anschließend die restliche Flüssigkeit mit Basic-Textur einmischen und abschmecken. Die Masse nach Belieben in Pacojet-Behälter füllen und 24 Stunden einfrieren oder direkt in einer Eismaschine gefrieren lassen.

PROFI-TIPP

Das Sorbet Volée lässt sich hervorragend auch mit alkoholhaltigem Schaumwein oder Champagner verfeinern.



Online zum Rezept



Weintrauben

Verwendung

Neben purem Genuss eignen sich Weintrauben auch hervorragend für Desserts, Torten und Gelees. Keine Käseplatte kommt ohne sie aus. Frisch gebackene Kuchen oder Plätzchen schmecken toll mit Rosinen. Auch Wein ist aus keiner Küche wegzudenken. Nebenbei werden Weintrauben auch noch zu Saft, Essig und Traubenkernöl verarbeitet.

Saison

Durch den weltweiten Anbau von Weintrauben ist es heute möglich, die köstliche Frucht das ganze Jahr über zu erhalten. Von Juni bis Januar kommen die Trauben aus Südeuropa, den Rest der Zeit aus Chile oder Südafrika. Hauptsaison ist September und Oktober. Dann schmecken die Trauben aus Italien besonders gut. In der Rangliste der Obstarten nehmen sie nach Zitrusfrüchten und noch vor Bananen und Äpfeln den zweiten Platz ein. Die jährliche Ernte beträgt zwischen 50 und 60 Millionen Tonnen weltweit. Der Löwenanteil – 85 % – geht in die Wein- und Sektproduktion. 10 % davon sind Tafeltrauben, die restlichen 5 % werden getrocknet und als Rosinen, Korinthen oder Sultaninen vermarktet.

Lagerung & Aufbewahrung

Trauben reagieren äußerst empfindlich auf Feuchtigkeit und sollten deshalb dringend trocken gelagert werden. Am besten halten sich Trauben gekühlt in einem Gefrierbeutel bei etwa 5 °C. So bleiben sie etwa 14 Tage appetitlich und frisch.

◦ *Schon die Römer wussten den Geschmack der Trauben zu schätzen.*

Dunkler Entenfond

ZUTATEN FÜR 1 LITER

DUNKLER ENTENFOND

- 2 kg Entenkarkassen, TK
- 10 g mildes Olivenöl
- 200 g Mirepoix für Fonds und Saucen*
- 10 g Knoblauch
- 2 l Wasser
- 5 g Gewürzsäcklein*
- 3 g Thymian
- 3 g Rosmarin
- 10 g Salz
- 100 g Crushed Ice
- 40 ml Eiweiß
- 10 ml Sojasauce

Portionsgröße: 1 l

Wareneinsatz: ca. 4,40 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1230/290, Fett: 21 g, davon gesättigte Fettsäuren: 6 g, Kohlenhydrate: 6 g, davon Zucker: 2 g, Eiweiß: 20 g, Salz: 10,1 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

DUNKLER ENTENFOND

Entenkarkassen in einem Bräter in etwas Olivenöl anbraten. Mirepoix und Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten. Mit Wasser auffüllen, sodass alles leicht bedeckt ist. Gewürzsäcklein dazugeben. Wenn der Ansatz zu köcheln beginnt, Trubstoffe und Fett mit einem Saucenlöffel degraissieren. Karkassen mehrere Stunden bei leichter Hitze auskochen lassen. Fond durch ein feines Sieb passieren. Kräuter und Salz hinzufügen. Fond nochmals aufkochen. Crushed Ice mit Eiweiß verschlagen und in den kochenden Fond schnell und kräftig einrühren. Das

Eiweiß bindet die schwebenden Trubstoffe, die anschließend aufsteigen. Fond einige Minuten ziehen lassen. Wenn das gebundene Eiweiß zu sinken beginnt, den Fond durch ein Passiertuch passieren. Fond je nach Weiterverwendung auf den gewünschten Geschmack reduzieren. Mit Sojasauce abschmecken.

PROFI-TIPP

Um die Farbe eines dunklen Fonds zu verstärken, können Sie den Fond mit etwas Sojasauce abschmecken. Dabei die Menge des Salzes berücksichtigen.



Online zum Rezept



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

ZITRUS-ZUCKER

Orangen, Limetten und Zitronen hauchdünn abschälen. Die weichen Innenteile vom Zitronengras herauschneiden und fein hacken. Getrocknete Limettenblätter grob hacken.

Gemahlene Vanilleschoten und Rohrzucker mit den übrigen Zutaten in einem Cutter pulverisieren. Die Zuckermischung in dichten Behältern aufbewahren.

PROFI-TIPP

Die Zuckermischung eignet sich hervorragend für das Karamellisieren, Abpudern und Abschmecken von Gebäck, Desserts, Süßspeisen, Getränken, Suppen, Thaicurrys und Gemüse.

Die Orangen, Limetten und Zitronen können Sie nach dem Schälen ebenfalls für Obstsalate, Suppen und Saft nutzen.

ZUTATEN FÜR 1000 GRAMM

ZITRUS-ZUCKER

- 300 g Bio-Orangen
- 300 g Bio-Limetten
- 300 g Bio-Zitronen
- 200 g Zitronengras
- 30 g Kaffirlimettenblätter
- 30 g gemahlene Vanilleschoten
- 800 g brauner Rohrzucker

Portionsgröße: 1000 g

Wareneinsatz: ca. 9,90 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 338/1415, Fett: 4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1 g, Kohlenhydrate: 815 g, davon Zucker: 798 g, Eiweiß: 4 g, Salz: 0,1 g

Holunderbeeren-Chutney

ZUTATEN FÜR 500 GRAMM

HOLUNDERBEEREN-CHUTNEY

- 60 g Gemüsezwiebeln
- 50 g brauner Rohrzucker
- 300 g Holunderbeeren, TK
- 50 ml Apfel-Essig
- 25 ml Essig-Zubereitung mit Holundergeschmack
- 175 g Birnen, Conference
- 15 g rote Peperonischoten
- 15 g Ingwer
- 50 g getrocknete Pflaumen
- 0,5 g schwarzer Kardamom
- 0,2 g Piment
- 0,1 g Nelken
- 0,1 g Muskatblüten
- 3 g Meersalzkristalle
- 0,3 g Pfeffer-Cuvée

Portionsgröße: 500 g

Wareinsatz: ca. 3,10 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2645/630, Fett: 6,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,5 g, Kohlenhydrate: 125 g, davon Zucker: 88 g, Eiweiß: 11 g, Salz: 2,9 g

ZUBEREITUNG

HOLUNDERBEEREN-CHUTNEY

Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Zucker mit etwas Wasser aufkochen, Zwiebeln dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Holunderbeeren hinzufügen und mit den Essigen ablöschen. Kerngehäuse der Birnen und Peperonischoten entfernen. Ingwer schälen. Birnen und Pflaumen in ca. 1 cm große, Peperonischoten und Ingwer in feine Würfel schneiden. Anschließend diese mit den Gewürzen zu den Holunderbeeren geben und bei geringer Hitze ca. 60 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Bügelgläser im Konvektomaten sterilisieren.

Das Holunderbeeren-Chutney abschmecken und in die sterilisierten Gläser füllen. Verschließen und bei 85 °C im Konvektomaten ca. 30 Minuten einkochen.

PROFI-TIPP

Das Holunderbeeren-Chutney passt hervorragend zu Wild und Wildgeflügel. Sie können es aber auch zu gegrilltem Fleisch reichen.



Online zum Rezept



Die schwarz glänzenden Beeren haben kulinarisch einiges zu bieten

Holunderbeeren

Verwendung

Holunderbeeren dürfen nicht roh verzehrt werden. Traditionell verarbeitet man die herb-aromatischen Früchte zu Marmelade oder Gelee, zu Saft oder Sirup. Der Sirup veredelt Desserts und verleiht dem Glas Sekt besonderen farblichen und geschmacklichen Pfiff. Mit Mineralwasser aufgegossen, ergibt er ein erfrischendes Sommergetränk. Im Winter hingegen macht er sich perfekt im heißen Punsch. In Norddeutschland trinkt man ihn auch gerne mal mit einem guten Schuss Rum.

Saison

Die Beeren reifen im August und September heran.

Lagerung & Aufbewahrung

Die Früchte sollten gleich nach dem Pflücken verarbeitet werden. Denn nur kurze Zeit später fangen sie an zu gären. Alternativ kann man die Früchte aber auch einfrieren.

Lust auf mehr Rezeptideen?

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

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 Zusatz-
stoffen 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

Hirschrücken im Haselnuss-Steinpilz-Mantel mit karamellisierten
Schwarzwurzeln, Maronenpüree und Grünkohl (S. 14)