

2023 REZEPTTE

GENUSS FÜR DIE GOLDENE JAHRESZEIT



Geschmortes Schulterschmelze und Möhren-Kartoffel-Stampf mit Majoran (S. 10)

LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN,

der Herbst ist eine Zeit des Wandels, in der wir uns von den heißen Sommertagen verabschieden und auf die kälteren Monate vorbereiten. Für uns steht die farbenfrohe Saison aber auch für höchsten kulinarischen Genuss, da sie einzigartige Schätze für den Gaumen bereithält.

Jetzt ist wieder die perfekte Zeit für frische Pilze, leckere Kürbisgerichte und himmlische Desserts. Mit unserem neuen Rezeptheft möchten wir die Schönheit der goldenen Jahreszeit auch in Ihre Küche bringen. Ob „Semmelknödel mit Kürbis und Speck“ (S. 9), „Jakobsmuscheln im Serranoschinken“ (S. 6) oder „Herzhafte Waffeln“ (S. 17) – die Erntezeit bietet exquisite Highlights für jeden Geschmack.

Neue Einblicke in die spannende Welt der Lebensmittel gibt es wieder in unserer Warenkunde. Hier erfahren Sie viel Wissenswertes über alles, was später auf dem Teller landet.

Und falls Ihnen das noch nicht reicht, finden Sie in unserer Genusswelt auf www.chefsculinar.de Tausende von Rezeptideen – nur das Beste von Profis für Profis! Sie können sich auch in unserer Rezeptdatenbank registrieren, denn angemeldete User:innen sehen mehr: Zu jeder Zutat erscheint der im Rezept verwendete Artikel samt Artikelnummer. Außerdem können Sie so Ihre Lieblingsrezepte in einem persönlichen Rezeptbuch speichern. Die passenden Zutaten lassen sich ganz einfach direkt im Webshop bestellen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Ausprobieren unserer herbstlichen Köstlichkeiten.

Viel Spaß beim Lesen und Sammeln von Anregungen – ob im Rezeptheft oder online!

Kulinarische Grüße
Ihr CHEFS CULINAR Profiköche-Team



CHRISTOPH KOSCIELNIAK

Seit 2012 kreiert Christoph Koscielniak für die CHEFS CULINAR Genusswelt köstliche Rezepte.



DANIEL KÄMMER

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



RENÉ LUDWIG

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



MAXIMILIAN PILZ

Seit 2022 agiert Maximilian Pilz mit seinen vielseitigen Erfahrungswerten im Team der Profiköche.

DAS ERWARTET SIE ...

Maki-Salmon	4	Knusper-Hummus-Schnitte mit Gemüse und Linsen.....	12
Warenkunde Shiso Leaves Green	5	Warenkunde Hummus.....	13
Jakobsmuschel im Serranoschinken	6	Fruchtiges Gänsekeulen-Curry mit buntem Basmatireis und mariniertem Gemüse	14
Chefs Shrimp Poke	7	Matcha-Ramen mit Wachsel	16
Hot-Blumenkohl-Wings mit Süßkartoffel-Fritten	8	Herbstliche Waffel mit Pilzen, Kürbis und Burrata	17
Semmelknödel mit Kürbis und Speck	9	Kakaoparfait auf Pastinakencreme mit Roggenhippe und frittierten Kräutern.....	18
Geschmortes Schulterscherzel und Möhren-Kartoffel-Stampf mit Majoran	10	Karamellisierter Waffelbruch mit Cranberrys, Kürbiskernen und Öl.....	19

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.



Maki-Salmon



Online zum Rezept

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

MAKI-SALMON-FÜLLUNG

- 50 g Quinoa-Cracker*
- 50 g roter Reis
- 120 ml Wasser
- 30 ml Sojasauce
- 100 g Möhren
- 150 g Mini-Pak-Choi
- 250 g Lachsfilet
- 10 g grüne Shiso-Leaves-Kresse
- 10 g Shiso-Kresse

MAKI SALMON

- 700 g Sushireis*
- 70 g Reismarinade
- 10 g Nori-Blätter
- 30 g Wasabiknolle
- 40 ml Sojasauce

Portionsgröße: 150 g
Wareneinsatz: ca. 1,25 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 733/174, Fett: 3,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,7 g, Kohlenhydrate: 26,3 g, davon Zucker: 6,7 g, Eiweiß: 8,7 g, Salz: 1,7 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

MAKI-SALMON-FÜLLUNG

Quinoa-Cracker laut Grundrezept herstellen und bereitstellen. Roten Reis in Wasser und Sojasauce kochen, Möhren in Julienne schneiden, Pak Choi putzen und zurechtschneiden. Lachsseite parieren, von der Haut befreien und zurechtschneiden. Dabei das Lachsfilet längs durchschneiden und die flache Filetseite in Lachsstäbchen schneiden. Die Loins in hauchdünne Tranchen aufschneiden. Daraus können Sie zweierlei Maki herstellen: einmal die klassischen Maki und als Alternative die sogenannten Inside-out-Rolls-Maki. Kresse bereitstellen.

MAKI SALMON

Sushireis laut Grundrezept kochen und mit Sushimarinade vermengen. Das Nori-Blatt mit der glänzenden Seite nach unten auf die Bambusmattenunterlage auflegen. Das Nori-Blatt gleichmäßig dünn mit Sushireis belegen, dabei die Hände regelmäßig leicht befeuchten. Die vorbereiteten Zutaten längs nebeneinander auf den Sushireis legen. Das Nori-Blatt samt Reis und Zutaten von unten her fest einschlagen und nacheinander einrollen. Dabei mit der Bambusmatte die gewünschte Form formen – ent-

weder rund oder viereckig. Sushi-Rollen in 8 gleich große Stücke schneiden, indem Sie die Rolle jeweils zweimal halbieren.

Für die Inside Out Rolls folgendermaßen vorgehen: Bambusmatte mit Klarsichtfolie mehrmals gleichmäßig umschließen und glattstreichen. Das Nori-Blatt mit der glänzenden Seite nach unten auf die vorbereitete Bambusmatte legen, gegarten und marinierten Sushireis auf dem Nori-Blatt gleichmäßig dünn verteilen. Dabei immer wieder die Hände leicht befeuchten. Das Nori-Blatt samt Reis von der Bambusmatte lösen und umdrehen. Nun die vorbereiteten und gewünschten Zutaten mittig auf das Nori-Blatt setzen, von unten aus einschlagen und nacheinander einrollen. Dabei mit der Bambusmatte die gewünschte Form in rund oder viereckig bestimmen. Sushi-Rollen in 8 gleich große Stücke schneiden, indem Sie die Rolle jeweils zweimal halbieren. Wasabiknolle und Sojasauce bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Geschnittene Sushirollen auf gebackener Lachshaut servieren. Frischen Wasabi und Sojasauce dazu reichen. Mit Kresse garnieren.



Shiso Leaves Green

In Japan werden Shiso Leaves „Oba“ genannt – eine unverzichtbare Zutat für die Zubereitung erstklassiger (roher) Fischgerichte. Mit der Vielseitigkeit und Qualität dieser Blätter können Sie Ihren Gästen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis bieten. Sie sind das ganze Jahr über verfügbar und bleiben bei einer optimalen Lagerung und Kühlung zwischen 2 - 7 °C bis zu 9 Tage lang frisch.

Die vielseitigen Blätter passen nicht nur perfekt zu Salaten, sondern können auch in verschiedenen Kochkreationen verwendet werden. Ein Tipp für Küchenprofis: Tauchen Sie frischen Thunfisch in Sojasauce und wickeln Sie ihn in ein Shiso-Blatt ein – Ihre Gäste werden es Ihnen danken!

Die nachhaltige Produktionsweise der Leaves gewährleistet nicht nur höchste Qualität, sondern auch Umweltverträglichkeit – ein wichtiger Aspekt für verantwortungsbewusste Gastronomien. Die Leaves werden sauber und hygienisch angebaut, sodass sie sofort einsatzbereit sind und Ihnen Zeit und Aufwand sparen. Vertrauen Sie auf Produkte, die den hohen Ansprüchen Ihrer Gäste gerecht werden und Ihre kulinarische Expertise perfekt unterstreichen. So heben Sie Ihre Gerichte auf das nächste Level.

Jakobsmuschel

im Serranoschinken



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

JAKOBSMUSCHEL IM SERRANOSCHINKEN

300 ml Gemüsefond*
500 g feine Erbsen
50 g Butter
1 kg geschälte Zwiebeln
500 g Jakobsmuschelfleisch
40 ml Rapsöl
250 g Serranoschinken
100 g geräucherte Bauchspeckwürfel
30 g BlinQ-Kresse

Portionsgröße: 270 g
Wareneinsatz: ca. 3,35 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.076/258, Fett: 14,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 4,1 g, Kohlenhydrate: 11,0 g, davon Zucker: 5,1 g, Eiweiß: 19,0 g, Salz: 1,3 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

JAKOBSMUSCHEL IM SERRANOSCHINKEN

Gemüsefond aufkochen und die Erbsen hineingeben. Nochmals aufkochen und mit Butterflocken verfeinern. Erbsen fein pürieren und warmstellen. Große Gemüsezwiebeln schälen und quer halbieren. Im Ofen bei 150 °C etwa 5–10 Minuten garen, bis sich die Zwiebeln voneinander lösen. Die Zwiebelhälften teils aushöhlen. Die inneren Zwiebeln schichten salzen und kleinhacken. Die Jakobsmuscheln salzen, von beiden Seiten in Rapsöl anbraten und anschließend auf Küchenpapier umsetzen. Backpapier in ca. 10 x 10 cm große Quadrate zuschneiden, auf Griddleplatten setzen und mit jeweils einer Scheibe Serranoschinken belegen. Ausgehöhl-

te Zwiebelhälfte daraufsetzen, mit etwas Erbsenpüree füllen, Jakobsmuschel daraufsetzen und noch einmal mit etwas Erbsenpüree bedecken. Mit einer weiteren Zwiebelhälfte abdecken und auf indirekter Hitze im geschlossenen Grill ca. 15 Minuten grillen. Baconwürfel in einer Pfanne auslassen und die kleingeschnittenen Zwiebeln dazugeben. Bacon und Zwiebeln zu einer Schmelze schmoren und mit der Kresse bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die gefüllte Zwiebel auf einen tiefen Teller umsetzen, Bacon-Zwiebel-Schmelze darauf verteilen und mit Kresse bestreuen.

Chefs Shrimp Poke



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

CHEFS SHRIMP POKE

Gegarten, warmen Sushireis in die Mitte der Bowl legen, mit Furikake Cocos Citrus bestreuen. Quinoa, Garnelen, Wakame, halbierte Cherrytomaten, Zucchini-Julienne, Furikake Fresh Wakame Salad und Ingwer im Uhrzeigersinn um den Sushireis anrich-

ten. Mit Bananenchips bestreuen und mit Frisée garnieren. Chefs Fresh Mango separat reichen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Alle vorbereiteten Zutaten im Uhrzeigersinn arrangieren.

Quinoa glänzt nicht nur durch ihr nussig-mildes Aroma, sondern besitzt auch ein großes Paket an wertvollen Inhaltsstoffen.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

CHEFS SHRIMP POKE

- 1,2 kg Sushireis*
- 50 g Furikake Cocos Citrus*
- 400 g gelbe Quinoa*
- 600 g gegrillte Garnelen*
- 300 g Seealgensalat (Wakame)
- 300 g rote Snack-Tomaten
- 300 g Zucchini-Julienne
- 150 g Furikake Fresh Wakame-Salat*
- 100 g eingelegter Ingwer
- 80 g Bananenchips
- 100 g grober Frisée-Salat
- 300 ml Chefs Fresh Mango*

Portionsgröße: 380 g

Wareneinsatz: ca. 6,90 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.998/475, Fett: 16,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,0 g, Kohlenhydrate: 57,0 g, davon Zucker: 8,5 g, Eiweiß: 23,4 g, Salz: 2,0 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Hot-Blumenkohl-Wings

mit Süßkartoffel-Fritten

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

HOT-BLUMENKOHL-WINGS

- 2,5 kg wilder Blumenkohl
- 500 g vegane „Milch“*
- 350 g Linsenmehl
- 10 g geschälter Knoblauch
- 10 g geräuchertes Paprikapulver
- 5 g gemahlene Cayenne-Chillies
- 10 ml Liquid Smoke Hickory
- 50 ml Kikkoman Sojasauce
- 350 g BBQ-Sauce vegan*

SWEET POTATOE FRIES

- 1,2 kg Bio-Süßkartoffeln
- 10 g Meersalz-Flocken
- 10 g getrocknete Knoblauchscheiben
- 30 g Röstzwiebeln

Portionsgröße: 500 g
Wareneinsatz: ca. 8,50 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.185/523, Fett: 16,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,6 g, Kohlenhydrate: 67,0 g, davon Zucker: 15,4 g, Eiweiß: 22,1 g, Salz: 1,6 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

HOT-BLUMENKOHL-WINGS

Blumenkohl in Röschen schneiden. Pflanzliche Milch mit Linsenmehl, Knoblauch, geräuchertem Paprikapulver, Chilipulver, Liquid Smoke, Sojasauce und BBQ-Sauce glatt mixen. Die Blumenkohlröschen in die Marinade tauchen, die überschüssige Marinade leicht abstreifen und mit kleinem Abstand auf Backpapier setzen.

Kombidämpfer auf ca. 200 °C (trockene Hitze) vorheizen und die Blumenkohl-Wings goldgelb und knusprig backen.

Die Wings nach ca. 10 Minuten wenden, damit diese rundum knusprig werden.

SWEET POTATOE FRIES

Süßkartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden. Die Süßkartoffel-Spalten mit Olivenöl und Salz vermengen und auf Backbleche ausbreiten. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C goldgelb und knusprig backen. Knoblauchscheiben und Röstzwiebeln mit Salz vermengen und pulverisieren. Die gebackenen Sweet Potatoe Fries mit der Gewürzmischung bestreuen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Hot-Blumenkohl-Wings und die Fritten in einer Schale arrangieren und heiß servieren.



Online zum Rezept

Semmelknödel

mit Kürbis und Speck



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

SEMMELNÖDEL

Die Semmelknödelmasse wie im Rezept angegeben herstellen.

Den Kürbis waschen und in feine Würfel schneiden, ebenso den Speck. Beides in einer Pfanne anschwitzen. Die Kürbiskerne grob hacken und zum Kürbis in die Pfanne geben. Mit den Gewürzen abschmecken und garen, bis der Kürbis noch leicht Biss hat. Anschließend mit der Knödelmasse vermischen.

Aus dem Teig die Knödel abdrehen und in ausreichend Salzwasser garkochen.

PROFI-TIPP

Probieren Sie den Semmelknödel-Teig auch mit anderen Brotsorten wie Vollkorn oder Lauge aus oder mischen Sie die Sorten.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

SEMMELNÖDEL

- 300 g Semmelknödel*
- 70 g Bio-Kürbis-Hokkaido
- 70 g Bacon
- 40 g Kürbiskerne
- 2 g Jodsalz
- 2 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 g brauner Rohrzucker

Portionsgröße: 45 g
Wareneinsatz: ca. 0,27 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 448/108, Fett: 6,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g, Kohlenhydrate: 7,4 g, davon Zucker: 1,2 g, Eiweiß: 4,5 g, Salz: 0,0 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Geschmortes Schulterscherzel und Möhren-Kartoffel-Stampf

mit Majoran



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

GESCHMORTES SCHULTERSCHERZEL

Für das geschmorte Schaufelstück das Fleisch längs halbieren. Gemüse putzen und kleinschneiden (Mirepoix). Gewürze in einer Pfanne kurz anrösten. Rotwein und Balsamico aufkochen, das Gemüse, die Gewürze und die Kräuter dazugeben. Die halbierten Schaufelstücke darin einlegen und einige Tage im Kühlschrank abgedeckt marinieren. Schaufelstück aus der Sauer-Marinade nehmen und trocken tupfen. Die Marinade durch ein feines Sieb passieren und dabei auffangen.

Die Schaufelstücke in einem Bräter in Nussbutter goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Bratgemüse dazugeben und kurz mitrösten. Alles mit Tomatenmark tomatisieren und anschließend mit der Sauer-Marinade ablöschen – Röststoffe vom Boden lösen, reduzieren. Vorgang mehrmals wiederholen, bis sich eine dunkelbraune Grundfarbe gebildet hat. Mit Rinderfond auffüllen. Wenn der Fond zu köcheln beginnt, Trübstoffe und Fett mit einem Saucenlöffel abschöpfen (deglacieren). Zum Schluss Kräuter von der Marinade dazugeben. Alles im Ofen abgedeckt bei 130 °C ca. 3 Stunden schmoren lassen, bis der Braten fertig gegart ist. Sauce durch ein feines Sieb oder Tuch passieren.

Jus auf die gewünschte Menge reduzieren lassen und mit Zuckerrübensirup abschmecken.

MÖHREN-KARTOFFEL-STAMPF

Für den Möhren-Kartoffel-Stampf Bundmöhren waschen, das Grün abschneiden und zur weiteren Verwendung weglegen. Möhren auf einem Blech mit Rapsöl, Limettensaft, Salz und Puderzucker marinieren, Majoran unterheben und im Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten schmoren.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in leicht gesalzenem Wasser weichkochen und abgießen. Anschließend Möhren und Kartoffeln noch heiß grob stampfen, heiße Nussbutter unterheben und mit frischen Majoranblättchen abschmecken.

GARNITUR

Für die geschmorten Möhren die Bundmöhren waschen, das Grün so abschneiden, dass noch 3–4 cm Stängel an den Möhren sind. Möhren auf einem Blech mit Rapsöl, Abrieb und Saft von der Limette, Salz, Puderzucker, Koriander und Kümmel marinieren. Thymian unterheben und im Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten al dente schmoren. Anschließend zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Möhren-Kartoffel-Stampf auf einem Teller platzieren. Das portionierte Schaufelstück auf einem Saucenspiegel anrichten. Mit der geschmorten Bundmöhre und nach Belieben mit frischem Majoran garnieren.



*Nelken – mit den würzigen
Knospen kann man so allerlei
kreative Gerichte zaubern –
nicht nur zur Weihnachtszeit.*

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

GESCHMORTES SCHULTERSCHERZEL

- 2,5 kg Rinderschafelstück
- 600 ml Rotwein
- 125 ml Aceto Balsamico (6%)
- 125 g Gemüsezwiebeln
- 90 g Möhren
- 90 g Lauch
- 60 g Staudensellerie
- 0,5 g ganze Nelken
- 1 g Wacholderbeeren
- 1 g ganzer Piment
- 2 g Zimt-Stangen
- 1 g Sternanis
- 0,2 g Lorbeerblätter

- 2 g Rosmarin
- 100 g Nussbutter*
- 10 g Meersalzkristalle
- 5 g Pfeffer-Cuvée
- 100 g geschälte Tomaten
- 1,5 l dunkler Rinderfond*
- 50 g Zuckerrübensirup

MÖHREN-KARTOFFEL-STAMPF

- 2 kg Möhren
- 30 ml Rapsöl
- 30 g Limetten
- 7 g Meersalzkristalle
- 5 g Puderzucker
- 750 g Kartoffeln
- 200 g Nussbutter*
- 5 g Majoran

GARNITUR

- 600 g Bundmöhren
- 10 ml Rapsöl
- 20 g Limetten
- 1 g Meersalzkristalle
- 2 g Puderzucker
- 1 g gemahlener Koriander
- 1 g gemahlener Kümmel
- 1 g Thymian

Portionsgröße: 435 g
Wareneinsatz: ca. 5,40 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 3.903/935, Fett: 60,4 g, davon gesättigte
Fettsäuren: 30,3 g, Kohlenhydrate: 35,2 g, davon Zucker: 19,0 g,
Eiweiß: 52,9 g, Salz: 3,6 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Knusper-Hummus-Schnitte

mit Gemüse und Linsen

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

HUMMUS

- 150 g Kichererbsen
- 50 g rote Linsen
- 500 ml Wasser
- 40 g geschälter Knoblauch
- 50 ml mildes Olivenöl
- 100 g Sesam-Paste
- 100 g Bio-Limetten
- 10 g Meersalzkristalle
- 4 g weiße Pfefferkörner

HEFESCHNITTE

- 42 g frische Hefe
- 15 g Zucker
- 240 ml Hafermilch
- 350 g Weizenmehl (Type 405)
- 50 g Linsenmehl
- 5 g Meersalzkristalle

GEMÜSEFÜLLUNG

- 150 g Rosenkohl
- 150 g wilder Blumenkohl
- 150 g Brokkoli
- 150 g Pastinake
- 30 g Petersilie
- 70 g rote Linsen

Portionsgröße: 240 g
Wareneinsatz: ca. 1,10 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.651/395, Fett: 12,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g, Kohlenhydrate: 49,5 g, davon Zucker: 4,4 g, Eiweiß: 16,2 g, Salz: 1,5 g



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

HUMMUS

Kichererbsen und Linsen waschen und über Nacht einweichen. Kichererbsen und Linsen weichkochen und das Kichererbsenwasser anschließend zur Weiterverarbeitung in einem Behälter auffangen.

Knoblauch in Olivenöl confieren. Tahina und Limettensaft bereitstellen. Alle Zutaten in einem Kutter fein mixen und mit Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Dabei das Kichererbsenwasser nach und nach zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

HEFESCHNITTE

Hefe und Zucker in lauwarmen Hafermilch auflösen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Dann $\frac{3}{4}$ 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 Arbeits-

fläche 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 zu je 70 g portionieren und flach zu kleinen Fladen ausrollen.

GEMÜSEFÜLLUNG

Gemüse putzen, zurechtschneiden, blanchieren und bereitstellen. Petersilie waschen und zupfen. Rote Linsen weichkochen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Hefefladen mittig gut mit Hummus bestreichen, sodass der Rand ca. 1,5 cm frei bleibt. Gemüse auf dem Hummus platzieren und mit Linsen bestreuen. Die fertigen Hefeschnitten im Backofen bei 220 °C goldgelb backen, Petersilie in einer Fritteuse knusprig frittieren und über die Hefeschnitte streuen. Heiß servieren.



Hummus

Hätten wir die leckere Paste aus Kichererbsen schon vor 20 Jahren im deutschen Handel gesucht, wären wir vermutlich nicht fündig geworden. Heute erfreut sich Hummus großer Beliebtheit. Die orientalische Spezialität ist so einfach herzustellen wie anzurichten.

Hummus ist bei Vegetariern, Veganern und Allesessern gleichermaßen gern gesehen – denn die Küche der Levante rückt zum Glück mehr und mehr in den Vordergrund am Genusshorizont.

Wo genau das Gericht herkommt, ist nicht eindeutig. Berichte reichen allerdings bis in das 13. Jahrhundert zurück und stammen aus Ägypten. In den Ländern Libanon, Israel und Syrien gehört Hummus auch heute noch zu den National Speisen.

Hummus lässt sich wunderbar kombinieren, ob auf Stulle, als Dip, mit Gemüse oder mit Brot – oder sogar als Hauptbestandteil eines Desserts oder süßen Frühstücks.

Fruchtiges Gänsekeulen-Curry

mit buntem Basmatireis und mariniertem Gemüse



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

GÄNSEKEULEN-CURRY

Gänsekeulen fachgerecht auftauen, abwaschen und gut abtropfen lassen. Mit dem Geflügelfond und der Currypaste anschließend im Kochbeutel vakuumieren. Gänsekeulen 12 Stunden bei 75 °C sous vide garen, anschließend aus dem Beutel nehmen. Das flüssige Gänsefett etwas abschöpfen und für andere Rezepte beiseitestellen. Den entstandenen heißen Gänse-Curryfond mit Blattpetersilie und Koriander fein mixen und abschmecken. Nach Belieben mit angerührter Speisestärke abbinden.

Kurz vorm Servieren die Sauce mit einem Stabmixer noch einmal aufmontieren und die Gänsekeulen unter einem Salamander knusprig garen.

DUFTREIS

Basmatireis unter fließendem Wasser waschen. Wasser im Verhältnis 1:1,5 (1 Teil Reis) in einem Topf zum Kochen bringen. Reis im leicht gesalzenen Wasser kochen, einige Minuten köcheln lassen. Anschließend den Reis abdecken und beiseitestellen. Ziehen lassen, ab und zu umrühren. In der Zwischenzeit die Cashewkerne rösten und hacken. Peperonischoten halbieren, entkernen und in feine Julienne schneiden.

Die Kräuter fein hacken. Anschließend mit den restlichen Zutaten, bis auf das Reispapier, unter den Reis heben. Die Reisblätter kurz in lauwarmes Wasser tauchen und anschließend ca. 1 Minute auf einem Küchentuch ziehen lassen. Den abgeschmeckten Reis darauf verteilen und einrollen. Auf ein geöltes Backpapier setzen und mit Klarsichtfolie abdecken. Die Klarsichtfolie sollte dabei die Teigtaschen nicht berühren. Kurz vor dem Servieren ca. 5–10 Minuten dämpfen.

MARINIERTES GEMÜSE

Gemüse schälen, putzen und in feine Julienne schneiden. Mit Limettenabrieb und -saft, Meersalz und Zucker abschmecken und mit Kardamom verfeinern.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das warme marinierte Gemüse auf einer Platte verteilen. Die knusprige Gänsekeule zwischen Oberschenkel und Unterschenkel im Gelenk halbieren und auf dem Gemüse platzieren. Die gefüllten Reistaschen anlegen, Sauce angießen und mit den gerösteten Cashewkernen und frischem Koriander aus garnieren.

*Nepal-Kardamom –
frisch-würziges, leicht
herbes Aroma mit Noten von
Eukalyptus und Zitrone.*



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

GÄNSEKEULEN-CURRY

4,75 kg Gänsekeulen
250 g Thai-Green-Curry-Paste
200 ml heller Geflügelfond*
10 g glatte Petersilie
5 g Koriander

DUFTREIS

350 g Basmatireis
80 g ungesalzene Cashewkerne
35 g rote Peperonischoten
15 g Koriander
10 g Minze
35 g Butter
15 g konzentrierte Hühnerbouillon
3 g Limettenabrieb
180 g Reispapier

MARINIERTES GEMÜSE

250 g Kaiserschoten
140 g Möhren
55 g Staudensellerie
55 g Petersilienwurzel
150 g Limetten
10 g Meersalz
20 g Zucker
1 g Nepal-Kardamom

Portionsgröße: 610 g

Wareneinsatz: ca. 6,70 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 4.437/1.060, Fett: 69,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 20,3 g, Kohlenhydrate: 54,5 g, davon Zucker: 6,4 g, Eiweiß: 54,2 g, Salz: 1,7 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Matcha-Ramen

mit Wachsei



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

MATCHA-NUDELN

- 1,3 kg japanische Matcha-Nudeln*
- 3 l Wasser
- 10 g Speisesalz

MATCHA-RAMEN MIT WACHSEI

- 1,8 l Gemüsefond, sous vide*
- 50 ml Sojasauce mit weniger Salz
- 10 g Ingwer
- 200 g wilder Brokkoli
- 150 g Mini-Zwiebeln, bunt
- 200 g Shimejipilze
- 200 g Mini-Pak-Choi
- 200 g Möhren
- 200 g Mini-Gelbe-Bete
- 1 kg Eier (Gr. L)
- 30 ml Reisessig (5%)
- 10 g grobes Meersalz
- 40 g Tobiko-Kaviar

Portionsgröße: 600 g
Wareneinsatz: ca. 2,75 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.429/582, Fett: 17,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,0 g, Kohlenhydrate: 76,3 g, davon Zucker: 12,0 g, Eiweiß: 27,8 g, Salz: 3,3 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

MATCHA-NUDELN

Matcha-Nudeln laut Grundrezept herstellen, in Salzwasser kochen und bereitstellen.

MATCHA-RAMEN MIT WACHSEI

Gemüsefond laut Grundrezept herstellen, mit Sojasauce und Ingwer abschmecken.

Wilden Brokkoli, Mini-Zwiebeln, Shimejipilze, Pak Choi, Möhre und Minirübchen putzen und im Gemüsefond blanchieren.

Eier in gesalzenem Reisessig-Wasser wachweich pochieren. Tobiko-Kaviar bereitstellen.

Echte Kenner wissen:

Kaviar serviert man mit einem Perlmutt- oder Goldlöffel. Natürlich sind auch Plastik- oder Holzlöffel erlaubt.



Herbstliche Waffel

mit Pilzen, Kürbis und Burrata



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

WAFFEL

Waffelteig ansetzen. Pilze und Schalotten in feine Brunoise schneiden und in der Pfanne andünsten. Kurz abkühlen lassen und gemeinsam mit Petersilie und den Gewürzen unter den Teig rühren. Den Teig für ca. 1 Stunde ruhen lassen. Waffeleisen einfetten und die Masse hineingeben, goldgelb ausbacken und danach servieren.

KÜRBIS

Kürbis fachgerecht putzen und in feine Scheiben schneiden. Die anderen Zutaten in einen Messbecher geben und den Rohrzucker darin auflösen. Kürbisscheiben mit der Marinade vermengen und anschließend in einem größeren Vakuumbeutel vakuumieren. Für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ziehen las-

sen. Dann den Beutel für ca. 7 Minuten dämpfen. Anschließend den Kürbis auf der Waffel verteilen und zum Schluss etwas von der Marinade auf den Teller geben.

WAFFEL

Burrata aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und auf der Waffel anrichten. Einige kleine Pilze in der Pfanne anbraten und Kürbiskerne hinzugeben. Locker auf dem Teller verteilen. Rosa Beeren zwischen den Fingern verreiben und auf das Gericht rieseln lassen. Vene kurz abspülen und auf dem Teller verteilen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Waffel auf den Teller legen. Die Burrata darauf anrichten. Mit Kürbisspalten und der Deko garnieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

WAFFEL

- 1,5 kg neutraler Waffelteig*
- 100 g Mischpilze
- 3 g Schalotten
- 3 g krause Petersilie
- 3 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 g Thymian
- 20 g Salz
- 2 ml Rapsöl

KÜRBIS

- 1 kg Bio-Kürbis-Hokkaido
- 50 ml Walnussöl
- 50 ml Himbeeressig
- 15 g Salz
- 35 g brauner Rohrzucker
- 15 g Agaven-Sirup

WAFFEL

- 1 kg Burrata in Lake
- 200 g Mischpilze
- 40 g Kürbiskerne
- 3 g rosa Pfefferkörner
- 10 g Vene-Kresse

Portionsgröße: 375 g
Wareneinsatz: ca. 3,75 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 3.033/730, Fett: 45,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 9,1 g, Kohlenhydrate: 53,6 g, davon Zucker: 11,4 g, Eiweiß: 24,8 g, Salz: 3,6 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Kakaoparfait auf Pastinakencreme

mit Roggenhippe und frittierten Kräutern

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

KAKAOPARFAIT

- 250 g flüssiges Eigelb
- 100 g Trinkschokolade
- 80 g Zucker
- 5 g gemahlene Vanilleschoten
- 750 g H-Schlagsahne (30 %)
- 50 g Kakaopulver

PASTINAKENCREME

- 200 g Pastinaken
- 50 g Zucker
- 150 g H-Schlagsahne (30 %)
- 100 ml Apfelsaft
- 2 g gemahlene Vanilleschoten
- 10 g Bio-Limetten

ROGGENHIPPEN

- 250 g Roggenäste*
- 200 g Roggen-Crumble*
- 50 g frittierte Kräuter*

Portionsgröße: 220 g

Wareneinsatz: ca. 0,95 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.736/659, Fett: 46,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 7,9 g, Kohlenhydrate: 47,2 g, davon Zucker: 28,6 g, Eiweiß: 10,6 g, Salz: 0,2 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

KAKAOPARFAIT

Eigelb mit Trinkschokoladenpulver, Zucker und Vanille schaumig aufschlagen. Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. GN-1/2-Behälter mit Klarsichtfolie auskleiden und mit der Parfaitmasse füllen. Über Nacht bei mindestens -18 °C frieren. Bei Bedarf das Parfait in Würfel schneiden und in Kakaopulver wenden.

PASTINAKENCREME

Pastinaken gründlich waschen und schälen. Die Schalen zur Weiterverwendung aufbewahren. Pastinaken in kleine Würfel schneiden. Zucker karamellisieren und Pastinakenwürfel dazugeben. Mit Sahne und Apfelsaft ablöschen. Die Pastinaken im Karamell weich garen.

Dabei mindestens ein Drittel der Flüssigkeit verkochen. Anschließend die Pastinaken samt der Flüssigkeit im Thermomix fein pürieren. Mit Vanille und Limettensaft abschmecken. Pastinakencreme kalt bereitstellen.

ROGGENHIPPEN

Roggenhippen, Roggencrumble und frittierte Kräuter laut Grundrezepten zubereiten und bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Pastinakencreme seitlich mit einem Löffel auf einen Teller auftragen. Kakaoparfaitwürfel daraufsetzen. Mit Roggencrumble, Roggenhippen und frittierten Kräutern garnieren.



Online zum Rezept

Karamellisierter Waffelbruch

mit Cranberrys, Kürbiskernen und Öl



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Waffelteig herstellen und daraus die nötige Anzahl von Waffeln backen.

Waffel in unregelmäßige Stücke zerteilen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Rohrzucker hinzugeben. Waffelstücke, Cranberries und Kürbiskerne mit

in die Pfanne geben und ungefähr 2 Minuten durchschwenken. Zum Schluss das Kürbiskernöl hinzugeben und erneut schwenken. Waffel-Schmarrn anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Minzblatt als Dekoration auf den Schmarrn setzen.

Kürbiskerne zeichnen sich durch einen besonders feinen, nussigen Geschmack aus.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

WAFFEL-SCHMARRN

- 1,5 kg neutraler Waffelteig*
- 200 g Butter
- 100 g brauner Rohrzucker
- 30 g getrocknete Cranberries
- 30 g Kürbiskerne
- 30 ml Kürbiskernöl
- 30 g Puderzucker
- 10 g Minze

Portionsgröße: 193 g
Wareinsatz: ca. 0,60 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.507/604, Fett: 35,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 19,7 g, Kohlenhydrate: 57,4 g, davon Zucker: 16,0 g, Eiweiß: 12,3 g, Salz: 0,1 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

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,
Maximilian Pilz 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