

Cremige Spargelsuppe  
mit Wachtelei (S. 11)

# Frühling

Köstliche  
Menü-Ideen



## Köstliche Rezeptideen von Profikoch René Ludwig

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

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

Liebe Kunden,

den kulinarischen Übergang von den kurzen, kalten Tagen in die blühende und motivierende Jahreszeit untermalen wir mit köstlichen, prickelnden Gaumenfreuden. Ansprechende Vorspeisen, köstliche Hauptgerichte und himmlische Desserts – in unserem neuen CHEFS CULINAR Rezeptheft zeigen wir Ihnen eine Vielzahl an frühlingshaften Menüs. Schließlich möchte jeder das Frühjahr mit all seinen Köstlichkeiten in vollen Zügen genießen! Das erste Grün zeigt sich, frische Kräuter bieten sich an und der Spargel wie auch der Rhabarber wollen auf den Teller.

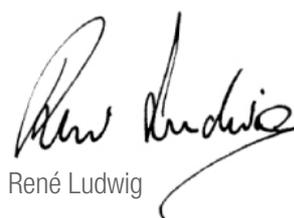
” Ob Spargel, Erdbeeren oder Rhabarber – der Frühling ist die köstlichste Zeit des Jahres “

Wie Sie sich die Menüs zusammenstellen, bleibt Ihnen selbst überlassen – kombinieren Sie die Gerichte frei nach Ihren Wünschen und kreieren Sie so Ihre Menüs immer wieder neu! Egal für welchen Anlass, ob festlich oder schnell. Setzen Sie zum Beispiel komplett auf die Schätze des Meeres in Kombination mit der Eleganz heimischer Früchte: Servieren Sie Ihren Gästen als Amuse-bouche das zarte Zweierlei vom Lachs (S. 6), gefolgt von gebratenen Seeteufelkoteletts (S. 13), um anschließend die feine Rhabarber-Erdbeer-Grütze aus süßsauren Früchten (S. 18) als krönendes Finale zu präsentieren. Zu den einzelnen Rezept-Ideen empfehlen wir Ihnen auch immer einen edlen Wein, den eigens unser Fachberater für das jeweilige Gericht ausgewählt hat und den Sie ganz bequem bei CHEFS CULINAR ordern können. Kurz und gut: ein gelungenes Rundum-Paket für Ihre Gäste – exklusiv für Sie als unseren Kunden!

Auch in diesem Jahr möchten wir Ihnen mit dem neuen Rezeptheft „Frühlings-Menüs“ von CHEFS CULINAR wieder eine Auswahl an köstlichen Gerichten an die Hand geben, die Ihnen neue Inspirationen fürs tägliche Kochen geben sollen. Hilfreiche Tipps und interessante Warenkunden gibt's wie gewohnt gratis dazu ...

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Kombinieren und Ausprobieren!

Kulinarische Grüße sendet Ihr

  
René Ludwig



14



9



16



22



6



18



4

## Hier werden Sie fündig ...

- |   |  |
|---|--|
| Seite 4<br>Marinierte Melonen mit Parmaschinken   | Seite 14<br>Gebratene Maishähnchenbrust auf Petersilienrisotto   |
| Seite 6<br>Zweierlei vom Lachs mit Kaviar-Zigarre und Schmand-Riegel                        | Seite 16<br>Ibérico-Schweinerücken mit Speck-Gewürzkruste auf gegrilltem grünen Spargel und cremiger Polenta |
| Seite 8<br>Luftige Spargelmousse mit Schnittlauch-Vinaigrette                               | Seite 17<br>Rosa gebratene Lammfilets an orientalischem Couscous   |
| Seite 9<br>Beef Tatar mit Bierschaum im Salat-Kräuter-Feld                                  | Seite 18<br>Rhabarber-Erdbeer-Grütze unter der Knusperteighaube  |
| Seite 10<br>Karotten-Vanille-Whisky-Suppe mit geräucherter Wachtelbrust                     | Seite 20<br>Tarte au Chocolat  |
| Seite 11<br>Cremige Spargelsuppe mit Wachtelei  | Seite 21<br>Knusperwaffeln mit Blauschimmel-Mascarpone-Creme   |
| Seite 12<br>Risotto alla milanese   | 22<br>Gewürzmischungen   |
| Seite 13<br>Gebratenes Seeteufelkotelett mit Aroma-Marinade auf Wok-Gemüse und Ingwerschaum | 23<br>Spargelfond – Schritt für Schritt  |

# MARINIERTE MELONEN MIT PARMASCHINKEN UND GRISSINI



- Geschirr: Seltmann Weiden Serie „Fine Dining“

## ZUBEREITUNG

### GRISSINI

Hefe in warmer Milch auflösen, mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Restliche Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, anschließend portionieren und zu dünnen Stangen formen. Nach Belieben mit Kräutern und Gewürzen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 10 Minuten goldbraun backen.

### MARINIERTE MELONEN

Die küchenfertigen Melonen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Honigmelone mit dem Likör, die Wassermelone mit dem Zitrusöl marinieren und jeweils getrennt vakuumieren. Anschließend Vakuumbbeutel aufschneiden, Melonen herausnehmen und in gleich große Würfel schneiden. Kurz vor dem Anrichten die Wassermelonenwürfel mit Meersalzflöcken bestreuen und die Honigmelone nach Belieben mit geröstetem, gestoßenem Kubebenpfeffer würzen.

### AUSSERDEM

Küchenfertige Rucola und Parmaschinken bereitstellen. Kubebenpfeffer rösten und zerstoßen.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Parmaschinkenscheiben auf der Tellermitte platzieren, die Melonenwürfel danebensetzen und mit Rucola garnieren. Nach Belieben mit Rucolöl, Kubebenpfeffer und Meersalzflöcken verfeinern.

## Zutaten für 10 Portionen:

### Für die Grissini

2 g frische Hefe	
10 ml Milch	10275382
8 g Akazienhonig	11051008
90 g Mehl (Type 405)	20002336
20 ml Mineralwasser	
20 g Butter	14036460

### Für die marinierten Melonen

230 g Honigmelone	
250 g kernlose Wassermelone	
25 ml Licor 43 Cuarenta y tres	10218488
Etwas Zitrusöl	13767211
1 Prise Meersalzflöcken	14155529

### Außerdem

20 g Rucola	
380 g Parmaschinken in Scheiben	14484254
Etwas Kubebenpfeffer	



## Parmaschinken

Der Parmaschinken (ital. Prosciutto di Parma) ist ein luftgetrockneter Schinken aus der Provinz Parma nordwestlich von Bologna. Heute wie damals kommt ein großer Teil der Parmaschinken aus dem Dorf Langhirano am Fluss Parma. Parmaschinken wird nur aus dem Fleisch der Schweinerassen Large White, Landrance und Duroc hergestellt. Die ganzen Schweinekeulen kommen dabei von ausgesuchten Schweinen, die in der Gegend des Piemont und der Emilia-Romagna gezüchtet werden. Der Name Prosciutto di Parma ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung. „Parmaschinken“ darf ein Schinken sich nur nennen, wenn er in einem festgelegten Gebiet in und um Parma hergestellt, geschnitten und abgepackt wurde. Seine Echtheit erkennt man am Stempel auf der Schwarte: eine fünfzackige Krone des Herzogtums Parma.

## Herstellung

Die Herstellung des Schinkens ist seit Hunderten von Jahren gleich. Nach der Schlachtung werden die Schweinekeulen nur leicht mit grobem Meersalz eingerieben. Anschließend kommt der Parmaschinken für 100 Tage in einen Kühlraum. In der Zeit nimmt der Schinken Salz auf. Gleichzeitig verliert er durch die Salzaufnahme Wasser und somit auch an Gewicht. Anschließend wird das Salz abgewaschen und der Schinken in speziellen Lagerhallen luftgetrocknet.



## WEINEMPFEHLUNG

**„Gavi di Comune di Gavi“  
Piemont (Italien)  
San Silvestro**

Harmonisch und fruchtbetont mit den saftigen Aromen von Pfirsich und exotischen Früchten in einem schmelzenden langen Geschmack.

Art.-Nr.: 12438716



# ZWEIERLEI VOM LACHS

## MIT KAVIAR-ZIGARRE UND SCHMAND-RIEGEL

### Zutaten für 10 Portionen:

#### **Für den Anis-Orangen-Lachs**

150 g Lachsfilet mit Haut  
30 g Anis-Orangen-Beize (siehe S. 22)

#### **Für das Lachs-Tatar**

600 g Lachsfilet mit Haut  
40 g Schalotten  
45 ml Olivenöl ..... 11779247  
10 ml Zitronensaft  
Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### **Für den Schmand-Riegel**

170 g Schmand ..... 14041341  
1 g Limettenabrieb  
3 g Wasabi ..... 11091110  
Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle  
2 g Blattgelatine ..... 12283873  
100 g Lauch

#### **Für die marinierten Gurken und das Gurken-Gel**

300 g Salatgurke  
20 ml Olivenöl ..... 12042166  
10 ml Kräuteressig ..... 10181164  
Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle  
5 g Zucker ..... 20020163  
0,75 g Lota Ferran Adria  
Etwas feines Ursalz ..... 12167180

#### **Für die Kaviar-Zigarre**

10 g Frühlingssrollenteig ..... 12114504  
35 g Forellenkaviar ..... 10140574

#### **Für die Honig-Senf-Dill-Sauce**

Einige Dillspitzen  
12 g mittelscharfer Senf ..... 11004288  
6 g Honig ..... 14234873  
Etwas Weißweinessig ..... 12042326  
1 Prise Zucker ..... 14020131  
28 ml Olivenöl ..... 11524069

#### **Außerdem**

30 g Wakame ..... 12743605  
30 g Deutscher Kaviar ..... 10141748



- Geschirr: Bauscher Weiden Serie „Pleasure“



## WEINEMPFEHLUNG

### „Grand Bateau Bordeaux A.C.“ (Frankreich) Barrière Frères

Körperreich mit den vielschichtigen Aromen tropischer Früchte und einem Hauch von Zitrus im angenehm buttrigen Schmelz. Etwas Vanille und Karamell in einer leichten Säurestruktur – ein harmonischer Genuss aus edlem Haus.

Art.-Nr.: 13757977



## ZUBEREITUNG

### ANIS-ORANGEN-LACHS

Lachs mit der Hautseite auf ein Fischbrett legen und überprüfen, ob alle Gräten entfernt wurden. Die Haut vom Lachs mit einem Filetier- oder Fischmesser lösen. Dabei das Messer vorsichtig vom Schwanzende zum Kopf zwischen Haut und Fischfleisch entlangziehen. Haut entsorgen oder für andere Gerichte verwenden. Lachs umdrehen, um den Tran (Graufärbung) zu entfernen. Ebenfalls entsorgen. Das Mittelstück vom Lachs mit der Gewürzmischung beizen und etwas Orangenabrieb daraufgeben.

### LACHS-TATAR

Den Lachs in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Mit Olivenöl und etwas Zitronensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

### SCHMAND-RIEGEL

Schmand mit Limettenabrieb, Wasabi, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und mit etwas Schmand erwärmen. Wenn sich die Gelatine aufgelöst hat, den Rest unterheben. In eine Form geben, kühl stellen und danach in ca. 5 cm lange und ca. 1,5 cm breite Rechtecke schneiden. Lauch in dünne Streifen schneiden. Blanchieren, im Eiswasser abschrecken, trocken tupfen. Schmand damit einschlagen.

### MARINIERTER GURKEN UND GURKEN-GEL

Gurkenschale mit einem Zesteur abschälen. Die Hälfte der Gurke in feine Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Die restliche Gurke in kleine Würfel schneiden und die Abschnitte pürieren. Anschließend durch einen Kaffeefilter passieren. Der Saft sollte klar sein. Gurkensaft mit Lota Ferran Adrià mischen und auf ca. 80 °C erwärmen, mit Salz abschmecken und kalt stellen. Gurkenwürfel hinzugeben.

### KAVIAR-ZIGARRE

Frühlingsrollenteig über einen Stab wickeln und im Ofen bei 180 °C ca. 5 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Forellenkaviar befüllen.

### HONIG-SENF-DILL-SAUCE

Dill, Senf, Honig, Essig und Zucker gut verrühren und Olivenöl nach und nach dazugeben. Anschließend abschmecken und evtl. etwas verfeinern.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Marinierte Gurkenscheiben fächerförmig als Kreis legen. Das Lachs-Tatar mit Hilfe eines runden Plastkausstechers (60 cm Durchmesser) formen und mit einer Palette mittig auf die Gurkenscheiben setzen. Vorsichtig den Ring abziehen. Gurken-Gel in eine Squeeze-Flasche füllen und einen großen Tropfen auf das Lachs-Tatar setzen. Wakame und eine Nocke Kaviar daraufgeben. Vom gebeizten Lachs 2 dünne Scheiben abschneiden und diese nebeneinander auf den Teller legen. Zuerst den Wasabi-Schmand-Riegel und anschließend das mit Forellenkaviar gefüllte Knusperröllchen auf den Lachs platzieren. Honig-Senf-Dill-Sauce mit einer Pipette oder Squeeze-Flasche auf den Teller ziehen und nach Belieben mit Zwiebelnspalten garnieren.

# LUFTIGE SPARGELMOUSSE

MIT SCHNITTLAUCH-VINAIGRETTE AN ZARTEN SPARGELSPITZEN UND MARINIERTEN RADIESCHEN



- Geschirr: Rosenthal Serie „Jade“

## Zutaten für 10 Portionen:

### Für die Spargelmousse

650 g weißer Spargel	
50 g Schalotten	
25 g Butter	14036460
10 g Zucker	20020163
10 ml Noilly Prat	10198513
Etwas feines Ursalz	12167180
15 ml Zitronensaft	
Einige Tropfen Tabasco	10176412
Einige Tropfen Zitrusöl	13767211
1 Prise Cayennepfeffer	11412366
17 g Gelatine	20050429
350 ml Sahne	20085414

### Für die Schnittlauch-Vinaigrette

50 g Schalotten	
20 ml Traubenkernöl	13446277
80 ml Spargelfond	
Etwas Senf	14027987
1 Prise Zucker	20020163
20 ml Tomatenessig	13766887
20 ml Macadamianussöl	14141744
20 ml Basilikumöl	12042111
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
20 g Schnittlauch	

### Außerdem

20 g Toast	10133316
130 g Radieschen	
200 g grüner Spargel	

## ZUBEREITUNG

### SPARGELMOUSSE

Pro Portion 3 Spargelköpfe (à 4 cm) wegschneiden, bissfest garen und als Garnitur zur Seite stellen. Restlichen Spargel in Stücke, Schalotten in feine Würfel schneiden. Beides in Butter farblos anschwitzen und dabei den Zucker dazugeben. Mit Noilly Prat ablöschen. Salz, Zitronensaft, Tabasco, Zitrusöl und Cayennepfeffer dazugeben und abgedeckt köcheln lassen, bis der Spargel weich ist. Anschließend fein pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in der Zwischenzeit die gekühlte Sahne aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in dem warmen Spargelpüree auflösen. Püree auf Eis stellen und anschließend nach und nach die Sahne unterheben. Nochmals abschmecken und evtl. nachwürzen.

### SCHNITTLAUCH-VINAIGRETTE

Schalotten in feine Würfel schneiden und im Traubenkernöl anschwitzen. Schnittlauch beiseitestellen, Spargelfond mit den restlichen Zutaten und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und dazugeben. Nochmals abschmecken.

### AUSSERDEM

Toast in dünne Scheiben schneiden und mit einem runden Ausstecher (8 cm Durchmesser) ausstechen. Zwischen 2 Backmatten legen und im Ofen bei 160 °C goldbraun backen. Radieschen in feine Scheiben schneiden und mit etwas Schnittlauch-Vinaigrette marinieren. Grüne Spargelköpfe (à 4 cm) abschneiden und kurz in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und trocken legen. Anschließend die grünen und weißen Spargelköpfe in etwas Schnittlauch-Vinaigrette marinieren.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Mit Hilfe eines Löffels eine große Spargelmousse-Nocke abstechen und auf die Tellermitte setzen. Dünne marinierte Radieschen-Scheiben zu Röschen zusammenfügen. Mit den Spargelköpfen dekorativ um die Nocke platzieren. Die Spargelmousse mit der Schnittlauch-Vinaigrette nappieren. Zum Schluss einen krossen Brot-Chip schräg auf die Nocke legen. Nach Belieben mit Spargeltürmchen aus grünen und weißen Spargelscheiben garnieren.

## WEINEMPFEHLUNG

„Hochgewächs Riesling“  
Qualitätswein  
Mosel-Saar-Ruwer  
(Deutschland)  
Weingut J&H Selbach

Harmonie mit Saft und Kraft – frisch, feinfruchtige Apfelaromen mit einem Hauch Aprikose in einer anregenden und belebenden Säurestruktur. Saftig mit feinen Würznoten – ein Riesling mit internationalem Flair.

Art.-Nr.: 20003548



# BEEF TATAR

## MIT BIRSCHAUM IM SALAT-KRÄUTER-FELD

### Zutaten für 10 Portionen:

#### Für das Beef Tatar

750 g MEISTERFRISCH Färsenfilet ..	10329627
35 g Schalotten	
20 g Kapern .....	10188231
10 g Sardellen .....	14414619
40 g Cornichons .....	10178706
15 g Schnittlauch	
40 ml Olivenöl .....	11779247
15 ml Sonnenblumenöl .....	12042173
60 g Tomatenketchup .....	10224779
3 g Senf .....	10186084
Einige Tropfen Tabasco .....	10176405
20 ml Cognac .....	10209417
Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle	
30 ml Bier	

#### Für den Bierschaum

20 g Sosa Pro Espuma kalt	
200 ml Kalbsfond	
200 ml Bier	

#### Für den Salat

450 g Wildkräutersalat	
Je 100 g Gurke und Tomate	
100 ml Zitronen-Vinaigrette	

#### Für die Parmesan-Chips

100 g Parmesan	
----------------	--

#### Für die Croûtons

35 g Toastbrot .....	10133316
20 g Butter .....	14036460



- Geschirr: Bauscher Weiden Serie „Pleasure“

## WEINEMPFEHLUNG

### „Baden Grauburgunder“ Qualitätswein Baden (Deutschland) Weingut Konrad Salwey

Im Duft Aromen von Apfel und Birne, am Gaumen animierende Säure und mittlerer Körper. Durch seinen geringen Restzuckergehalt bereitet er viel Trinkfreude und sättigt nicht.

Art.-Nr.: 14304682



## ZUBEREITUNG

### BEEF TATAR

Die Parüren vom Rinderfilet entfernen und das Fleisch mit einem scharfen Messer fein schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Kapern, Sardellen, Cornichons hacken und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Vorgeschnittene Zutaten vorsichtig unter die gehackte Rindermasse geben. Mit Öl, Ketchup, Senf, Tabasco und Cognac vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und einem Schuss Bier abschmecken.

### BIERSCHAUM

Pulver von Sosa Pro Espuma kalt in Kalbsfond und Bier einrühren. In die ISI-Whip-Flasche füllen.

### SALAT

Salat putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Gurken mit einem Perlenausstecher zu gleich großen Kugeln ausstechen. Kerngehäuse der Tomaten entfernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Alles mit Zitronen-Vinaigrette marinieren. Evtl. mit Gewürzen abschmecken.

### PARMESAN-CHIPS

Parmesan reiben. Gleichmäßig auf eine Silikonmatte geben und bei 160 °C ca. 5 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke brechen.

### CROÛTONS

Toastbrot entrinden, in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Butter kurz in einer Pfanne erhitzen, aufschäumen lassen. Croûtons dazugeben. Unter ständigem Schwenken gleichmäßig bräunen. Croûtons erst in einem Sieb, anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

### SERVIEREMPFEHLUNG

4 kleine Nocken Beef Tatar abstechen und auf einem Teller platzieren. Salat locker zwischen den Tatar-Nocken auf dem Teller arrangieren. Mit Hilfe der ISI-Whip-Flasche Bierschaum und kleine Schaumbällchen zwischen den Salat setzen. Anschließend Salat mit Parmesan-Chips garnieren. Nach Belieben mit Kräutern und evtl. Essblüten verzieren.

# KAROTTEN-VANILLE-WHISKY-SUPPE MIT GERÄUCHERTER WACHTELBRUST



- Geschirr: Villeroy & Boch Serie „New Wave“

## Zutaten für 10 Portionen:

### Für die Karottensuppe

800 g Bundmöhren	
160 g Schalotten	
80 g Butter	14036460
1/2 Vanilleschote	10062975
20 ml Whisky	10216095
1,6 l Gemüsefond	
2 Lorbeerblätter	12035465
Grobes Ursalz aus der Mühle	12167197

### Für den grünen Karottenschaum

Etwas Blatt Petersilie	
26 ml Gemüsefond	
Einige Tropfen Erdnussöl	12042135

### Für die geräucherte Wachtelbrust

10 Wachtelbrustfilets	12469789
25 ml Pflanzenöl	10276655
25 g Butter	14036460

### Für die Karottenjulienne

60 g Karotten	
10 ml Gemüsefond	
10 g Butter	14036460
Etwas Salz aus der Mühle	12167197
1 Prise Zucker	20020163

## ZUBEREITUNG

### KAROTTENSUPPE

Grün der Bundmöhren entfernen und beides in der Butter farblos anschwitzen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und beides zu den Bundmöhren geben, kurz mit anschwitzen. Mit Whisky ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen, Lorbeerblätter dazugeben und bei schwacher Hitze abgedeckt kochen lassen, bis die Bundmöhren weich sind. Vanilleschote und Lorbeerblätter herausnehmen und die Suppe anschließend in einer Küchenmaschine mixen. Durch ein feines Sieb passieren, ggf. noch etwas Gemüsefond angießen und nach Belieben mit Salz und Whisky abschmecken.

### GRÜNER KAROTTENSCHAUM

Die Blätter vom Bundmöhrengrün und Petersilie kurz in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken, in einem Tuch ausdrücken. Mit Gemüsefond und Erdnussöl fein mixen, abpassieren und nach Belieben mit Salz abschmecken.

### GERÄUCHERTE WACHTELBRUST

Wachtelbrustfilets auslösen und zurechtschneiden. Die Wachtelkarkassen mit den Keulen anderweitig verwenden. Eine Pfanne mit Alufolie auslegen, Räucherspäne daraufgeben und nach Belieben angedrückte Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Thymian- und Rosmarinzwige dazugeben. Ein rundes Lochgitter daraufsetzen und die Wachtelbrüste mit der Hautseite nach unten darauflegen. Mit einem Pfannendeckel abdecken. Pfanne auf die Herdplatte stellen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten räuchern. Anschließend die geräucherten Wachtelbrüste in etwas Pflanzenöl auf der knusprigen Hautseite anbraten. Butter dazugeben, nach Belieben mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Whisky ablöschen.

### KAROTTENJULIENNE

Karotten in feine Julienne schneiden. Julienne kurz in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, abtropfen lassen. In einer Pfanne mit Gemüsefond, Butter, etwas Salz und Zucker glasieren.



## WEINEMPFEHLUNG

### „Vollmond Rotweincuvée“ Rheinhessen (Deutschland) Weingut Gehring

Saftig und vielschichtig mit den Aromen von Beeren und Kirschen im vollmundigen Geschmack.

Art.-Nr.: 14004322



# CREMIGE SPARGELSUPPE MIT WACHTELEI



• Geschirr: Arcoroc Serie „Purity“

## Zutaten für 10 Portionen:

### Für die Spargelsuppe

875 g weißer Stangenspargel	
100 g Schalotten	
125 g Butter	14036460
30 g Zucker	14020100
Etwas feines Ursalz	14167379
60 ml Weißwein	14481420
25 ml Noilly Prat	10198513
2,1 l Spargelfond	
220 ml Sahne	10273616
20 ml frischer Zitronensaft	
Etwas Cayennepfeffer	11412366

### Außerdem

10 Wachteleier  
10 Kerbelsträußchen

## ZUBEREITUNG

### SPARGELSUPPE

Den geschälten Spargel und die geschälten Schalotten klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zucker einstreuen, Spargel und Schalotten darin karamellisieren. Mit Salz würzen. Mit Weißwein ablöschen, leicht reduzieren lassen. Noilly Prat dazugeben. Mit Spargelfond auffüllen. Sahne dazugeben. Mit Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Suppe mit Hilfe eines Mixers pürieren. Evtl. nochmals abschmecken.

### AUSSERDEM

Die Wachteleier 4 Minuten köcheln lassen, anschließend in Eiswasser abschrecken, vorsichtig schälen und längs halbieren. Kerbel zupfen.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Spargelsuppe kurz vor dem Anrichten mit einem Stabmixer aufschäumen, dabei kleine Butterwürfel dazugeben und in einem Suppenteller anrichten. Das Wachtelei platzieren, mit Kerbelsträußchen garnieren und nach Belieben noch Spargelstückchen als Einlage in die Suppe geben.

## WEINEMPFEHLUNG

„fränkische MundArt“

**Silvaner QbA**

**Franken**

**(Deutschland)**

**Winzerkeller**

**Sommerach**

Ein süffiger Silvaner mit dem Besonderen im Geschmack.

Art.-Nr.: 14525131



# RISOTTO

## ALLA MILANESE



### ZUBEREITUNG

#### RISOTTO ALLA MILANESE

Fond erhitzen und beiseitestellen. Parmesan fein reiben. Butter in Würfel schneiden, kalt stellen. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Olivenöl im Topf erhitzen, Schalotten darin farblos anschwitzen. Risottoreis dazugeben und unter ständigem Rühren 2–3 Minuten glasig werden lassen (ohne Farbe). Mit Weißwein ablöschen, dabei ständig umrühren. Sobald der Weißwein verkocht ist, Fond unter Rühren in 3 Schritten nach und nach angießen. Safran, Lorbeerblätter und evtl. Basilikumstängel nach dem 1. Schritt dazugeben. Risotto anschließend in ca. 18 Minuten fertig kochen. Die kalten Butterwürfel und den geriebenen Parmesan unter das Risotto rühren, abschmecken. Das Risotto sollte eine cremig-sämige Konsistenz haben und angenehm würzig nach Parmesan und Safran schmecken.

#### SERVIEREMPFEHLUNG

Nach Belieben das fertige Risotto kurz vor dem Servieren mit gehobeltem Parmesan und Butterflocken garnieren.

### WEINEMPFEHLUNG

„Di Paolo“  
Chardonnay delle IGT  
Venetien (Italien)  
Cantine Sacchetto

Lebhaft, abgerundet,  
würzig, mit angemessenem  
Tanningehalt.

Art.-Nr.: 14330537



### PROFI-TIPP

Risotto alla milanese passt sehr gut zu gebratenen Garnelen mit knackigem Rucola oder Fisch. Zu den klassischen Begleitern gehören z. B. Osobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben – und andere Schmorgerichte wie Kalbsbäckchen. Ob Geflügel oder Lamm – beim Risotto sind keine kreativen Grenzen gesetzt. Auch als vegetarisches Gericht mit gebratenem oder gegrilltem Gemüse macht das Risotto eine stattliche Figur.

### Zutaten für ca. 1 kg fertiges Risotto: Für das Risotto alla milanese

1 l heller Kalbsfond	
65 g Parmesan	
75 g Butter	14036460
65 g Schalotten	
1 Knoblauchzehe	
50 ml Olivenöl	13136376
250 g Risottoreis	13598099
125 ml Weißwein zum Kochen	14481420
1 g Safranfäden	12036356
3 Lorbeerblätter	12035465

# GEBRATENES SEETEUFELKOTELETT MIT AROMA-MARINADE AUF WOK-GEMÜSE UND INGWERSCHAUM

## Zutaten für 10 Portionen:

### Für die Seeteufelkoteletts

1,6 kg Seeteufelschwanz.....	14073441
Etwas grobes Ursalz.....	12167197
25 ml Olivenöl.....	13136376
25 ml Sonnenblumenöl.....	12042173

### Für die Aroma-Marinade

10 g Orangen	
20 g Chilischoten	
20 g Schinkenspeck.....	11437185
40 g Shiitake	
20 g eingelegerter Ingwer.....	12236916
30 ml Orangenöl	
30 ml Erdnussöl.....	12042135
30 ml Sesamöl.....	12040469
10 ml Zitrusöl.....	13767211
5 g Koriander	

### Für das Wok-Gemüse

200 g Karotten	
150 g Spitzkohl	
10 ml Erdnussöl.....	12042135
5 ml Sesamöl.....	13250454
20 ml Sojasauce.....	10176351
200 g Sojasprousen	
5 g Korianderblätter	

### Für den Ingwerschaum

35 g Schalotten	
15 g Ingwer	
1/2 Knoblauchzehe	
25 g Butter.....	14036460
40 ml Pflaumenwein	
250 ml Fischfond	
5 ml Fischsauce.....	12173280
60 ml Sahne.....	10273616

## ZUBEREITUNG

### SEETEUFELKOTELETTS

Die Haut des Seeteufelschwanzes entfernen. Tran und Bauchlappen sauber wegschneiden und die Mittelgräte längs zwischen den 2 Filets mit einem scharfen Messer halbieren. Anschließend die Koteletts portionieren und vorsichtig in Form bringen. Koteletts mit einem Küchenkrepp trocken tupfen, mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne in den Ölen bei mittlerer Hitze langsam goldbraun anbraten. Etwas ziehen lassen, bis die Stückchen gar sind. Der Fisch sollte beim Anschneiden noch glasig sein.

### AROMA-MARINADE

Schale hauchdünn mit einem Messer von den Orangen schneiden. Anschließend die Schale in feine Julienne schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Chilischoten halbieren, die Kerne entfernen und die Schote ebenfalls quer in feine Julienne schneiden. Kurz in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Speck in ca. 2 cm lange, feine Julienne schneiden und in einer heißen Pfanne kross anbraten. Shiitake und Ingwer ebenso in Julienne schneiden. Die Öle miteinander verrühren und mit den bereits vorbereiteten Zutaten mischen. Koriander fein zupfen und unterheben. Das Ganze kurz ziehen lassen, abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

### WOK-GEMÜSE

Karotten mit Hilfe einer Küchenmaschine in dünne Scheiben und anschließend in ca. 2 cm lange Rauten schneiden. Den Spitzkohl ebenso in Rauten schneiden und nach Belieben kurz blanchieren. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, die Karotten dazugeben und knackig anbraten. Spitzkohl unterheben, das Sesamöl dazugeben und mit der Sojasauce ablöschen. Sojasprousen kurz mitschwenken, Korianderblätter unterheben, abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

### INGWERSCHAUM

Schalotten, Ingwer und Knoblauch in feine Scheiben schneiden und in der Butter farblos anbraten. Mit dem Pflaumenwein ablöschen. Fond angießen, auf die Hälfte einkochen und Fischsauce hinzufügen. Bei schwacher Hitze köcheln und etwas ziehen lassen. Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Alles fein mixen und durch ein Haarsieb passieren. Erneut aufkochen und evtl. nachwürzen. Nach Belieben kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen, Butterflocken dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Das knackige Wok-Gemüse auf der Tellermitte platzieren und mit dem Ingwerschaum nappieren. Das Seeteufelkotelett daraufsetzen und die Aroma-Marinade mit einem Löffel über den Fisch geben.

## WEINEMPFEHLUNG

### „Gutswein Riesling“ Qualitätswein Pfalz (Deutschland) Weingut Dr. Bürklin-Wolf

Außergewöhnliche Exotik im Glas – kraftvolle Fruchtaromen von Limetten, Orangen und Melonen werden getragen von frischen mineralischen Noten. Harmonisch und ausgewogen – Pfälzer Genuss auf höchstem Niveau.  
Art.-Nr.: 11170990



• Geschirr: Bauscher Weiden Serie „Compliments“

# GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST AUF PETERSILIENRISOTTO AN MORCHELSCHAUM

## Zutaten für 10 Portionen:

### Für den Morchelschaum

10 g getrocknete Morcheln ..... 12039388  
280 ml Geflügelfond  
20 g Schalotten  
1/2 Knoblauchzehe  
30 g Butter ..... 14036460  
35 ml Noilly Prat ..... 10198513  
1 Thymianzweig  
60 ml Sahne ..... 10273616  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Etwas Sherry

### Für das Petersilienpüree

220 g Blattpetersilie  
75 ml Geflügelfond  
30 g Butter ..... 14036460

### Für das Petersilienrisotto

1,4 l heller Geflügelfond  
90 g Parmesan  
70 g Butter ..... 14036460  
160 g Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
45 ml Olivenöl ..... 13136376  
450 g Risottoreis ..... 13598099  
140 ml Weißwein zum Kochen ..... 14481420  
140 ml Noilly Prat ..... 10198513  
2 Lorbeerblätter ..... 12035465

### Für die Maishähnchenbrust

10 Maishähnchenbrüste ..... 20056308  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
50 ml Olivenöl ..... 13136376  
50 g Butter ..... 14036460  
1 Knoblauchzehe  
4 Thymianzweige

### Außerdem

30 g Pistazien ..... 11630050  
20 g Blattpetersilie



- Geschirr: Schönwald Serie „Connect“



## WEINEMPFEHLUNG

### „Pinot Noir Bourgogne“ Burgund (Frankreich) Maison Louis Latour

Feine Gewürznoten mit der typischen Frucht von Schattenmorellen, Beeren und Feigen im samtig-weichen Genuss – unkompliziert und doch komplex.

Art.-Nr.: 12979530



## ZUBEREITUNG

### MORCHELSAUCE

Die getrockneten Morcheln im Geflügelfond über Nacht einweichen. Anschließend aus dem Fond nehmen, dabei ausdrücken und den Fond aufheben. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Morcheln dazugeben, kurz mitdünsten, mit Noilly Prat ablöschen, reduzieren lassen und mit dem aufgehobenen Geflügelfond auffüllen. Thymianzweig dazugeben. Etwas köcheln lassen, Sahne dazugießen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Alles fein mixen, erneut aufkochen lassen und mit Sherry abschmecken. Evtl. nachwürzen. Sauce kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen.

### PETERSILIENPÜREE

Die küchenfertigen Petersilienblätter kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen (sie sollten sehr trocken sein). Mit Geflügelfond und Butter in einem Mixer fein pürieren. Am besten im Pacojet paccosieren.

### PETERSILIENRISOTTO

Fond erhitzen und beiseitestellen. Parmesan fein reiben. Butter in Würfel schneiden, kalt stellen. Schalotten in feine Würfel schneiden. Olivenöl im Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin farblos anschwitzen. Risottoreis dazugeben und unter ständigem Rühren in 2–3 Minuten glasig werden lassen (ohne Farbe). Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, dabei ständig umrühren. Sobald der Alkohol verkocht ist, Fond unter Rühren in 3 Schritten nach und nach dazugießen. Lorbeerblätter und evtl. Petersilienstängel nach dem 1. Schritt dazugeben. Risotto anschließend in ca. 18 Minuten bissfest kochen. Kurz vor dem Servieren das Petersilienpüree dazugeben. Anschließend die kalten Butterwürfel und den geriebenen Parmesan unterrühren, abschmecken. Das Risotto sollte eine cremig-sämige Konsistenz haben, angenehm würzig und nach Petersilie schmecken.

### MAISHÄHNCHENBRUST

Flügelknochen der Hähnchenbrüste freiputzen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in Öl von allen Seiten goldbraun anbraten. Butter, Knoblauch, Thymian dazugeben und in einem Bräter im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten garen. Dabei die Hähnchenbrüste mehrmals im entstandenen Braten-saft wenden. Vor dem Servieren nochmals kurz in einer Pfanne arosieren.

### AUSSERDEM

Pistazien grob schneiden, Blattpetersilie zupfen und bereitstellen.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Das cremige Petersilienrisotto auf der Tellermitte anrichten, mit der aufgeschäumten Morchelsauce nappieren. Die Maishähnchenbrust vom Knochen diagonal halbieren und auf das Risotto setzen. Mit Pistazien und Blattpetersilie garnieren sowie nach Belieben mit sautierten Morcheln servieren.

# IBÉRICO-SCHWEINERÜCKEN MIT SPECK-GEWÜRZKRUSTE

## AUF GEGRILTEM GRÜNEN SPARGEL UND CREMIGER POLENTA MIT RED DHOFAR

- Geschirr: Schönwald Serie „Fine Dining“



### ZUBEREITUNG

#### SPECK-GEWÜRZKRUSTE

Bacon in einer heißen Pfanne knusprig anbraten, anschließend durch ein feines Sieb passieren und das dabei ausgelassene Schmalz auffangen. Den Bacon trocknen und fein mixen. Mie de pain vom Toastbrot herstellen, die weiche Butter mit dem Schmalz in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Gewürze und den gemixten Bacon dazugeben und zum Schluss das Mie de pain mit einem Teigschaber unterheben. Abschmecken und nach Bedarf nachwürzen. Die fertige Kruste auf einer Silikonmatte 1 cm dick verstreichen, kühl stellen und anschließend in ca. 10 x 4 cm große Portionsstücke schneiden. In eine verschließbare Box geben und kühl lagern.

#### SCHWEINERÜCKEN

Schweinerücken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und scharf von allen Seiten im Öl anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 120 °C ca. 10 Minuten in einem Bräter mit Butter, angedrücktem Knoblauch und dem Rosmarinzwig saftig garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen. Die Kruste daraufsetzen und unter einem Salamander goldbraun gratinieren.

#### POLENTA

Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden, in heißem Olivenöl farblos anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Zum Kochen bringen, Lorbeerblätter hinzufügen und mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Maisgrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen, so dass keine Klümpchen entstehen. Weiterrühren, bis die Polenta dick zu werden beginnt. Anschließend ca. 20 Minuten ziehen lassen. Sollte die Polenta zu dick sein, noch etwas Flüssigkeit hinzufügen. Parmesan fein reiben und mit der Butter unterheben. Mit Red Dhofar abschmecken. Die Polenta sollte beim Servieren cremig sein. Kurz vor dem Anrichten in einen Dressierbeutel füllen.

#### GRÜNER SPARGEL

Spargel-Enden abschneiden und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren. Anschließend in kaltem Wasser oder Eiswasser abschrecken. Aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter und Öl aufschäumen lassen, etwas Spargelfond angießen, mit Zucker und Salz würzen, den Spargel dazugeben und leicht köcheln lassen. Die Flüssigkeit dabei so weit reduzieren, dass der Spargel einen schönen Glanz bekommt. Anschließend abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

#### SCHWEINEJUS

Paprika in 5 mm große Würfel schneiden und nach Belieben räuchern. Anschließend in etwas Olivenöl anbraten und kurz vor dem Anrichten in die Jus geben.

#### SERVIEREMPFEHLUNG

Die cremige Polenta in die obere Mitte des Tellers dressieren und mit einem feuchten Löffel herausziehen. Die glasierten grünen Spargelstangen dazulegen. Sauce mit Hilfe eines Saucenlöffels in die ausgestrichene Polenta geben und den gratinierten Schweinerücken daraufsetzen. Nach Belieben mit gehobeltem Parmesan garnieren.

### WEINEMPFEHLUNG

„Primica“  
Tinto Barrica Rioja DOCa  
Rioja (Spanien)  
Bodegas Casa Primicia

Frisch mit den intensiven Noten von reifen Beeren und Kirschen in feiner Eleganz. Dezente Tannine in einer süßlichen Röstaromatik.

Art.-Nr.: 14547263



### Zutaten für 10 Portionen:

#### Für die Speck-Gewürzkruste

60 g Bacon .....	11198857
75 g Butterschmalz .....	10133316
150 g Butter .....	14036460
Etwas geräuchertes Paprikapulver...	14694349
Etwas getrockneter Thymian .....	12034758
1 Prise Speck-Würzmischung .....	14193972
Salz und Pfeffer aus der Mühle	

#### Für den Schweinerücken

1,9 kg Ibérico-Schweinerücken.....	12900299
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
40 ml Pflanzenöl .....	10276655
30 g Butter .....	14036460
1 Knoblauchzehe	
1 Rosmarinzwig	

#### Für die Polenta

40 g Schalotten	
1/2 Knoblauchzehe	
30 ml Olivenöl .....	13136376
50 ml Weißwein zum Kochen.....	14481420
600 ml heller Geflügelfond	
2 Lorbeerblätter .....	12035465
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
100 g Maisgrieß .....	10110386
50 g Parmesan	
25 g Butter .....	14036460
Etwas Red Dhofar .....	14453281

#### Für den grünen Spargel

600 g grüner Stangenspargel	
30 g Butter .....	14036460
20 ml Erdnussöl .....	12042135
Etwas Spargelfond	
20 g Zucker .....	14020131
10 g grobes Ursalz .....	12167197

#### Für die Schweinejus

50 g rote Paprikaschoten	
10 ml Olivenöl .....	13136376
250 ml Schweinejus	

# ROSA GEBRATENE LAMMFILETS AN ORIENTALISCHEM COUSCOUS UND GEWÜRZJOGHURT

## Zutaten für 10 Portionen:

### Für das Couscous

Je 45 g gelbe und rote Paprikaschote  
90 g grüne Zucchini  
70 g rote Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
40 g Cashewkerne..... 11630036  
30 g Blattpetersilie  
35 ml Olivenöl ..... 12042166  
30 g Korinthen  
10 g Ras el Hanout (siehe S. 22)  
170 g Couscous ..... 12717477  
300 ml Geflügelbrühe  
35 ml Orangensaft  
Etwas Limettenabrieb  
20 ml Limettensaft

### Für die Lammfilets

1,8 kg Lammfilets  
20 ml Zitrusöl  
30 g Afrika-Gewürzmischung..... 13136376  
50 ml Pflanzenöl..... 10276655

### Für den Gewürzjoghurt

100 g griechischer Joghurt  
Etwas Knoblauch  
50 g Salatgurke  
Etwas Kurkuma..... 10064061

### Außerdem

10 g Salatblätter  
5 g Minze  
200 ml Lammssauce



• Geschirr: Bauscher Weiden  
Serie „Pleasure“

## WEINEMPFEHLUNG

### „Rosso Toscana“ IGT Toscana (Italien) Borgo Scopeto

Ein wirklich klassischer Wein aus Italien aus 100 % Sangiovese – fest, elegant, langlebig. Aromen von Weichselkirschen und Veilchen und ein zarter, herber Marzipantone begehren Nase und Gaumen.

Art.-Nr.: 14328022



## ZUBEREITUNG

### COUSCOUS

Paprika und Zucchini in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls fein würfeln. Cashewkerne hacken. Petersilie in feine Streifen schneiden. Anschließend Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Gemüse, Korinthen und Nüsse dazugeben und kurz mitbraten. Ras el Hanout mit Couscous mischen und unterheben. Mit Brühe und Orangensaft angießen, umrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen. Mit Blattpetersilie, Limettenabrieb und -saft abschmecken. Nach Belieben noch etwas Nussöl, Ahornsirup oder Butterflocken dazugeben.

### LAMMFILETS

Die Filets mit einem Küchenkrepp trocken tupfen, anschließend mit dem Zitrusöl und der Gewürzmischung marinieren und 5 Minuten ruhen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lammfilets gleichmäßig anbraten, evtl. Butterflocken dazugeben, Filets darin schwenken und medium gar ziehen lassen.

### GEWÜRZJOGHURT

Knoblauch in feine Würfel schneiden, Salatgurke auf einer Reibe grob raspeln und mit etwas Kurkuma unter den cremigen Joghurt mischen. Abschmecken und nach Belieben mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle nachwürzen.

### AUSSERDEM

Salatblätter mit einem runden Ausstecher ausstechen und die Minzspitzen zupfen. Anschließend mit einem feuchten Küchenkrepp abdecken und bis zum Anrichten kühl lagern.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Das fruchtige Couscous in einen Ausstechring füllen und vorsichtig auf der Tellermitte anrichten. Die gebratenen Lammfilets schneiden und darauf anrichten. Lammssauce mit einem Saucenlöffel zwischen Couscous und Fleisch laufen lassen. Gewürzjoghurt mit einem kleinen Löffel anrichten. Couscous nach Belieben mit einer Cashewnuss verzieren und mit dem rund ausgestochenen Salatblatt garnieren.

# RHABARBER-ERDBEER-GRÜTZE

UNTER DER KNUSPERTEIGHAUBE MIT ZARTSCHMELZENDEM JOGHURTEIS



- Geschirr: Schott Zwiesel Serie „Jenaer Glas Design Plus“

## ZUBEREITUNG

### VANILLESAUCE

Vanillemark herauskratzen. Sahne, Zucker, Eigelb und Vanillemark unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. Anschließend sofort passieren und auf Eis stellen.

### ERDBEERSAUCE

Erdbeeren mit Puderzucker mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit einem Mixer pürieren. Masse durch ein feines Sieb streichen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

### EINGEKOCHE RHABARBERSTÜCKE

Küchenfertigen Rhabarber in gleich große Stücke schneiden. Rhabarberfond mit Zucker aufkochen, über die Rhabarberstücke gießen, Erdbeeren dazugeben und das Ganze mit Alufolie abdecken. Im Heißluftofen bei 150 °C 7 Minuten garen. Die Rhabarberstücke sollten weich sein.

### MARINIERTER ERDBEEREN

Erdbeeren vierteln. Mit Puderzucker und Grand Marnier marinieren.

### KNUSPERTEIG

Strudelteig auf die passende Gefäßgröße mit Hilfe einer Schablone ausschneiden.

### AUSSERDEM

Gehobelte Mandeln trocken in einer Pfanne oder im Ofen goldbraun rösten.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Alle drei Saucen in ein dekoratives Glasgefäß füllen. Marinierte Erdbeeren und Rhabarberstücke daraufgeben, mit Minze verzieren. Glasrand mit Eiweiß bestreichen. Den ausgeschnittenen Strudelteig daraufsetzen, den Rand dabei etwas andrücken, mit der Hälfte des Puderzuckers bestreuen und goldbraun gratinieren. Gratinierte Strudelteigplatte erneut mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. Gebräunte Mandeln, Rhabarber- und Erdbeerstücke darauf anrichten. Eine Nocke Eis daraufsetzen. Mit Minze und nach Belieben mit einer Honighippe dekorieren. Sofort servieren.

## WEINEMPFEHLUNG

„Rosenmuskateller“  
IGT

Venetien (Italien)  
Kellerei Kaltern

Das besondere Geschmackserlebnis – helles Kirschröt mit den Noten von Rosenblüten, Lindenblüten und Muskat in einer harmonischen und sehr angenehmen Fruchtsüße. Sehr schön aromatisch im Finale. Ein fruchtastisches Sinnerlebnis – davor, dazu und vor allen Dingen danach.

Art.-Nr.: 13771171



## Zutaten für 10 Portionen:

### Für die Vanillesauce

1/4 Vanilleschote .....	10062975
380 ml Sahne .....	10273616
60 g Zucker.....	20020163
70 g Eigelb .....	30012356

### Für die Erdbeersauce

455 g TK-Erdbeeren .....	10354674
45 g Puderzucker .....	20020194
10 ml Zitronensaft .....	

### Für die eingekochten Rhabarberstücke

600 g Rhabarber .....	
300 ml Rhabarberfond .....	
60 g Zucker.....	20020163
60 g TK-Erdbeeren.....	10354674

### Für die marinierten Erdbeeren

750 g Erdbeeren .....	
50 g Puderzucker .....	20020194
20 ml Grand Marnier.....	10222164

### Für den Knusperteig

140 g Strudelteig .....	10369289
-------------------------	----------

### Außerdem

30 g gehobelte Mandeln .....	11798873
10 g Minze .....	
20 g Eiweiß .....	12339792
40 g Puderzucker .....	20020194
500 ml Joghurteis .....	



# Rhabarber

Da der Rhabarber aufgrund seines fruchtigen Aromas gern für Süßspeisen, Kuchen und Konfitüren verwendet wird, sieht man ihn generell als Obst an. Botanisch ist er jedoch ein Gemüse, da nicht der Fruchtstand, sondern die Stängel gegessen werden. Er gehört zur Familie der Knöterichgewächse. Insgesamt gibt es an die 60 Arten der Rhabarber-Gattung. Der uns bekannte und in der Küche verwendete Rhabarber ist der Gemeine Rhabarber. Seine Stiele können je nach Anthocyangehalt unterschiedlich von grün bis rot gefärbt sein.

Generell gibt es 3 große Rhabarber-Sorten: grünstielig-grünfleischig, rotstielig-grünfleischig und rotstielig-rotfleischig. Die Stangen mit hellrotem Fruchtfleisch haben ein lieblicheres Aroma als die mit dunkelrotem. Außer-

dem enthalten die rotfleischigen Rhabarber-Sorten weniger Fruchtsäure und sind daher milder. Bei allen gilt: Die Haut sollte nur bei älteren Stangen abgezogen werden, da sie ein wichtiger Geschmacksträger ist. Der Geschmack von Rhabarber ist bei grünem Stängel recht sauer, bei rotem Stängel und grünem Fleisch etwas milder und leicht bitter. Nur komplett roter Rhabarber ist recht mild.

Rhabarber kommt hauptsächlich in der süßen Küche zum Einsatz: als Kompott oder Konfitüre, im Kuchen oder in fruchtigen Getränken. Aber auch in der herzhaften Variante als Chutney oder Beilage ist Rhabarber wirklich eine Versuchung wert. Hierzulande werden traditionell nur die Stiele verwendet. Generell gilt: Rhabarber muss immer gekocht werden, da er roh Oxalsäure enthält, die in größeren Mengen gesundheitsschädlich wirkt. Auch die großen, grünen Blätter sollten auf keinen Fall mitgegessen werden: Sie enthalten Giftstoffe, die zu Kreislaufproblemen und Erbrechen führen können.

## RHABARBER-PARFAIT MIT BAISER

### Zutaten für 10 Portionen:

#### Für das Rhabarber-Parfait

- 180 g Rhabarber
- 18 g Erdbeeren
- 90 g Zucker .....20020163
- 18 ml Zitronensaft
- ½ Vanilleschote ..... 10062975
- 30 ml Rhabarberfond
- 65 g Vollei ..... 10852989
- 20 g Eigelb .....30012356
- 180 ml Sahne ..... 10273616

#### Für das Baiser

- 30 ml Mineralwasser
- 75 g Zucker .....20020163
- 45 g Eiweiß ..... 12339792

- Geschirr: Schönwald Serie „Donna“



### ZUBEREITUNG

#### RHABARBER-PARFAIT

Rhabarber und Erdbeeren in Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Zuckers vermengen, 10 Minuten ziehen lassen. Im Ofen abgedeckt weich dünsten. Früchte durch ein Sieb streichen und mit restlichem Zucker, Zitronensaft, Vanillemark und Rhabarberfond aufkochen lassen, abschmecken. Vollei und Eigelb warm aufschlagen, bis auf 50 °C erwärmen und anschließend mit dem Rhabarberpüree kalt auf-

schlagen. Sahne aufschlagen und unter die kalte Rhabarber-Ei-Masse heben. Abschmecken. Masse in eine halbrunde Form (6 cm Durchmesser) füllen und einfrieren.

#### BAISER

Wasser und Zucker auf 121 °C erhitzen. Parallel dazu Eiweiß aufschlagen. Heißen Zuckersirup langsam dazugeben, während das Eiweiß aufgeschlagen wird. Masse so lange aufschlagen, bis sie kalt ist.

Anschließend in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen.

#### SERVIEREMPFEHLUNG

Baiser in kleinen Tupfen auf den Teller dressieren, anschließend kurz mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Parfait aus der Form lösen, zu einer Kugel zusammensetzen, nach Belieben eine Hippe dabei zwischen die Kugelhälften geben. Evtl. mit Rhabarberkompott, Minzeblättern und mit Zuckerfäden verzieren.

# TARTE AU CHOCOLAT

- Geschirr: Arcoroc Serie „Zenix Intensity“



## Zutaten für 1 Tarte au Chocolat:

### Für den Mürbeteig

1/2 Vanilleschote .....	12040070
56 g Butter .....	14036460
40 g Zucker .....	10260333
12 g Mandelmehl .....	11798927
45 g Vollei .....	10852989
92 g Mehl (Type 405) .....	20002336
1 Prise Salz .....	14260063

### Für die Schokoladen-Canache

215 g Zartbitter-Schokolade .....	14273308
250 ml Sahne .....	20085414
25 g Invertzucker	
85 g Butter .....	14036460

## WEINEMPFEHLUNG

### „Full Ruby Port“ Portugal Delaforce

Fruchtig, reichhaltig und kräftig,  
weich und abgerundet, anre-  
gend und gut ausbalanciert.

Art.-Nr.: 10198292



## ZUBEREITUNG

### MÜRBETEIG

Vanillemark herauskratzen, Vanillemark mit Butter und Zucker vermengen, Mandelmehl und Ei dazugeben und verrühren. Zum Schluss das Mehl mit einer Prise Salz unterkneten und im vorgeheizten Ofen bei ca. 160 °C blind backen.

### SCHOKOLADEN-CANACHE

Schokolade hacken. Sahne und Zucker aufkochen lassen und über die Schokolade gießen, glattrühren und die weiche Butter unterheben. Masse abschmecken und je nach Wunsch verfeinern. Die fertige Canache auf den Mürbeteigboden füllen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren in gleich große Stücke schneiden.

### AUSSERDEM

Nach Belieben mit frischen Beeren und Minze garnieren. Dazu die Beeren sortieren und ggf. etwas klein schneiden. Minzesträußchen zupfen und bis zum Anrichten wieder kalt stellen.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Die portionierte Tarte au Chocolat mit den Beeren auf Tellern anrichten und mit der vorbereiteten Minze garnieren.

# KNUSPERWAFFELN MIT BLAUSCHIMMEL-MASCARPONE-CREME UND PORTWEINFEIGE

## Zutaten für 10 Portionen:

### Für die Portweinfeigen

35 g Zucker .....	14020131
160 ml Rotwein zum Kochen .....	14481444
330 ml roter Portwein .....	10198360
2 Lorbeerblätter .....	12035465
1 Zimtstange .....	12036455
8 schwarze Pfefferkörner .....	12035878
4 Gewürznelken .....	12035526
1 Sternanis .....	12036394
10 Feigen	
1 Rosmarinweig	
1 Thymianzweig	

### Für den Waffelteig

1/4 Vanilleschote .....	12040070
Etwas getrockneter Rosmarin .....	12034703
Etwas Assam-Langpfeffer	
13 g Butter .....	14036460
20 g Vollei .....	14048470
48 g Zucker .....	14020131
70 ml Mineralwasser	
1 Prise feines Ursalz .....	12167180
48 g Mehl .....	20002336

### Für die Blauschimmel-Mascarpone-Creme

15 g Korinthen	
10 ml Whisky .....	10214251
50 g Mascarpone .....	11408079
50 g Roquefort-Käse .....	11202189
15 g Schalotten	
5 ml Olivenöl	
20 g Croûtons	
Etwas Pfeffer aus der Mühle .....	12035878
75 g Cashewkerne .....	11630036
20 g dunkle Kuvertüre .....	14397639

### Für die karamellisierten Cashewkerne

20 ml Mineralwasser	
15 g Zucker .....	14020131
25 g Cashewkerne .....	11630036
Etwas Salz aus der Mühle .....	12167197
Etwas Cayennepfeffer .....	11412366
Einige Tropfen Chiliöl .....	12234226



## ZUBEREITUNG

### PORTWEINFEIGEN

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Alkohol ablöschen. Die Gewürze dazugeben und auf ca. 1/3 reduzieren lassen. Anschließend passieren und aufkochen lassen. Feigen und Kräuter dazugeben, einmal aufkochen und abgedeckt ziehen lassen. Kühl stellen.

### WAFFELTEIG

Vanillemark herauskratzen. Rosmarin fein hacken, Assam-Langpfeffer fein reiben und zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend kühl stellen. Die Waffeln in einem vorgeheizten Waffeleisen bei mittlerer Stufe ca. 1 Minute goldbraun backen. Waffeln in 4 x 4 cm große Teile schneiden.

### BLAUSCHIMMEL-PRALINEN

Korinthen in Whisky einlegen. Mascarpone mit Roquefort mischen, Schalotten in feine Würfel schneiden und in Olivenöl farblos anschwitzen. Mit den knusprigen Croûtons und den eingelegten Korinthen unter die Käsemasse heben. Mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Masse dünn und gleichmäßig auf ein Backpapier streichen und kalt stellen. Anschließend die aufgestrichene Masse in ca. 5 x 5 cm große Vierecke schneiden und wieder kalt stellen. Cashewkerne fein hacken und in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Schokolade temperieren. Die Seitenkanten der Käsevierecke in den Nüssen rollen und anschließend mit der Kuvertüre bestreichen. Bis zum Servieren kühl stellen. Kurz vor dem Servieren die Kuvertüreseiten der Käsepralinen mit einem Bunsenbrenner kurz abflämmen und mit je 2 Waffelplatten einfassen.

### KARAMELLISIERTE CASHEWKERNE

Wasser mit Zucker aufkochen lassen, die Cashewkerne dazugeben. Weiterkochen, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt. Dabei die Masse ständig verrühren und karamellisieren lassen, bis der Zucker goldbraun ist. Mit Salz aus der Mühle, Cayennepfeffer und etwas Chiliöl abschmecken. Die Masse auf Backpapier geben, auskühlen lassen und anschließend in Stücke brechen.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Portweinfeige und Knusperwaffeln mit der Blauschimmel-Mascarpone-Füllung auf dem Teller platzieren. Mit karamellisierten Cashewkernen und reduziertem Portweinfond garnieren.

## WEINEMPFEHLUNG

### „Warre's Otima Tawny“ Portugal Warre-Symington Estates

Eine Revolution des Geschmacks – die Tradition neu interpretiert. Voll und kräftig mit den Aromen von Beeren und Dörrobst in feiner Balance, mit Noten von Marzipan und Honig. Leicht süßlich mit viel seidiger Eleganz am Gaumen.

Art.-Nr.: 12694020



# GEWÜRZMISCHUNG

## RAS EL HANOUT



### Zutaten für 500 g Ras el Hanout:

5 EL Rosenblütenblätter	
1 g Safran .....	12036356
1 EL gemahlene Kurkuma .....	14192111
7 EL gemahlener Zimt .....	12036462
4 EL gemahlener Ingwer.....	12035298
1 TL Chiliflocken .....	12233571
12 EL Korianderkörner .....	12233274
7 EL Kreuzkümmel .....	12035403
7 EL schwarze Pfefferkörner .....	13532161
8 EL Kubebenpfeffer	
1 TL gemahlener Kardamom .....	13414672
1/2 TL Gewürznelken .....	12035526
5 Lorbeerblätter .....	12035465
18 Muskatblüten .....	12035489

### ZUBEREITUNG

Die Rosenblütenblätter und den Safran unter die gemahlene Gewürze mischen, die anderen Gewürze kurz in einer heißen Pfanne trocken anrösten und in einem Mörser fein mahlen. Anschließend miteinander vermischen. Nach Belieben zum Schluss noch etwas Muskatnuss dazu reiben. In verschließbare Gefäße füllen.

# GEWÜRZMISCHUNG

## ANIS-ORANGEN-BEIZE

### Zutaten für 500 g Anis-Orangen-Beize:

38 Sternanis .....	12036394
2 1/2 EL Fenchel	
1 EL Piment .....	12036035
3 TL Koriander .....	12233274
1 EL schwarze Pfefferkörner .....	12252640
12 Lorbeerblätter .....	13584054
2 EL Thymian .....	12034758
170 g brauner Zucker .....	10939901
250 g grobes Meersalz .....	10948903



### ZUBEREITUNG

Alle Gewürze, bis auf Zucker und Salz, je nach Menge in einem Mörser oder einer Küchenmaschine fein zerkleinern. Anschließend mit Zucker und Salz vermischen. Zur Lagerung: Gewürzmischung vakuumieren oder in einem Einweckglas lagern.

# SPARGELFOND

## SCHRITT FÜR SCHRITT

### Zutaten für 1 l Spargelfond:

260 g frische Spargelschalen  
1,1 l Kochwasser  
1/4 Zitrone  
5 g Salz  
3 g Zucker

### Hinweis:

Für den Spargelfond benötigen Sie lediglich die Spargelschalen. Die Spargelstangen können Sie für andere Gerichte weiterverarbeiten.

CHEFS\*CULINAR



1

Schälen Sie den weißen Stangenspargel vom „Kopf“ in Richtung Schnittende. Schneiden Sie anschließend die Enden ab.



2

Spargelschalen in warmem Wasser kurz waschen.



3

Spargelschalen in kaltem Wasser ansetzen. Schaum mit einem Schaumlöffel abschöpfen.



4

Aufkochen lassen, etwas Zitronensaft, Salz und Zucker dazugeben und 30 Minuten ziehen lassen.



5

Fond durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

## Das könnte Ihnen auch schmecken!

Weitere köstliche Rezepte finden Sie auch in unseren bereits erschienenen Fisch- und Fleisch-Rezeptheften. Lassen Sie sich inspirieren!

Bei Interesse sprechen Sie bitte Ihren Verkaufsberater an.





# Wir leben Foodservice

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**  
Bunsenstraße 5  
24145 Kiel  
Tel.: +49 (0) 431 7108-0  
Fax: +49 (0) 431 7108-1230

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**  
Herrenholz 1  
23556 Lübeck  
Tel.: +49 (0) 451 8903-0  
Fax: +49 (0) 451 8903-2780

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**  
Winsbergring 25  
22525 Hamburg  
Tel.: +49 (0) 40 85190-0  
Fax: +49 (0) 40 85190-2950

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**  
Ernst-Abbe-Straße 2  
17033 Neubrandenburg  
Tel.: +49 (0) 395 5589-0  
Fax: +49 (0) 395 5589-1500

**CHEFS CULINAR  
West GmbH & Co. KG**  
Holtumsweg 26  
47652 Weeze  
Tel.: +49 (0) 2837 80-100  
Fax: +49 (0) 2837 80-332

**CHEFS CULINAR  
West GmbH & Co. KG**  
In der Rohrgewann 15  
55597 Wöllstein  
Tel.: +49 (0) 6703 304-100  
Fax: +49 (0) 6703 304-160

**CHEFS CULINAR  
Ost GmbH & Co. KG**  
Patterken 2  
06686 Lützen, OT Zorbau  
Tel.: +49 (0) 34441 95-5  
Fax: +49 (0) 34441 95-6000

**CHEFS CULINAR  
Süd GmbH & Co. KG**  
Im Zusamtal 1  
86441 Zusmarshausen  
Tel.: +49 (0) 8291 851-0  
Fax: +49 (0) 8291 851-1000



**Hanseatic Marine Services  
GmbH & Co. KG**  
Neuhöfer Brückenstraße 8  
21107 Hamburg  
Tel.: +49 (0) 40 31800-0  
Fax: +49 (0) 40 31800-1800

**Hanseatic Marine Services  
GmbH & Co. KG**  
Maklerstraße 11-14  
24159 Kiel  
Tel.: +49 (0) 431 3017-0  
Fax: +49 (0) 431 3017-220

**CHEFS CULINAR  
GmbH**  
Innsbrucker Bundesstraße 79 B  
A-5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 827533-0  
Fax: +43 (0) 662 827533-1900

**Herausgeber**  
CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG  
**Fotograf**  
Christoph Wojtyczka  
**Rezepte**  
René Ludwig