

STREETFOOD-IDEEN

Thai-Beef-Pastrami
(S. 8/9)



KOKLÄNDER CHICKENCURRY

MIT BASMATIDUFTREIS



Online zum Rezept



ZUBEREITUNG

KOKLÄNDER CHICKENCURRY

Zucchini waschen, längs vierteln und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Möhren und Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, entkernen und in breite Streifen schneiden. Chinakohl putzen und in breite Streifen schneiden. Sojasprossen bereitstellen.

Hähnchen fachgerecht auslösen. Karkassen und Gemüseabschnitte für den Geflügelfond verwenden. Keulen und Brüste mit Smoke Liquid einsprühen, mit süßer Chilisauce bepinseln, mit Meersalz bestreuen und auf einem Grill bei kleiner Hitze saftig und goldgelb garen.

Currypaste in einem Wok in etwas Sesamöl anrösten, mit Kokosmilch und Geflügelfond aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Limettenblätter, Curryblätter und Zitronengras in die Kokosmilch geben und nochmals einige Minuten köcheln lassen. Die Kokosmilch-Curry-Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit Fischsauce abschmecken und bereitstellen.

Gemüse in restlichem Sesamöl kurz blanchieren und gut auf einem Sieb abtropfen lassen. Gemüse in einem Wok anbraten, mit Kokos-Curry-Sauce ablöschen, frische Thai-basilikumblätter hineingeben und servieren. Hähnchenkeulen und -brüste portionieren.

BASMATIDUFTREIS

Reis gut abspülen und auf einem Sieb abtropfen lassen. In einem Reiskocher den Reis mit doppelter Menge an Wasser und etwas Sesamöl garkochen. Dabei den Reis gelegentlich auflockern.

PROFI-TIPP

Für eine authentische Streetfoodversion der Speisen, ausgefallene Behältnisse wie Dosen, Bambusschalen oder Cartonagen verwenden.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Basmatireis mittig auf dem Teller platzieren, Gemüsecurry um den Reis verteilen und mit portioniertem Hähnchenfleisch belegen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS KOKLÄNDER CHICKENCURRY

- 250 g grüne Zucchini
- 250 g Champignons rosé
- 250 g dicke Möhren
- 250 g Zwiebeln
- 250 g rote Paprikaschoten
- 200 g Chinakohl
- 250 g Sojasprossen
- 1,2 kg ganzes Butterhähnchen
- 30 ml Smoke Liquid
- 100 g Chilisauce
- 10 g feines Meersalz
- 30 g Currypaste
- 200 ml Sesamöl
- 1 l Kokosmilch
- 1 l Dunkler Geflügelfond
- 20 g Limettenblätter
- 20 g Curryblätter
- 100 g Zitronengras
- 30 ml asiatische Fischsauce
- 10 g Thai-basilikum

FÜR DEN BASMATIDUFTREIS

- 300 g Basmatireis
- 600 ml Wasser
- 30 ml Sesamöl

Portionsgröße: 410 g

Wareneinsatz: ca. 2,82 €

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS PULLED LAMB

- 1,3 kg Lammkeule ohne Knochen
- 10 g Pökelsalz
- 20 g Zwiebelknoblauch
- 10 g Thymian
- 10 g Rosmarin
- 10 g Majoran
- 20 g Thai Ingwer
- 30 g rote Chilischoten
- 10 ml Smoke Liquid
- 20 g mittelscharfer Senf
- 0,0 g geschroteter Steakpfeffer
- 20 ml mildes Olivenöl
- 5 g Currypulver Madrocas
- 150 g Wildkräutersalat

FÜR DIE GURKEN-PETERSILIEN-RAITA

- 300 g Gurken
- 5 g Salz
- 10 g Zwiebelknoblauch
- 5 g glatte Petersilie
- 10 g Magerquark (0,2% Fett)
- 50 g Crème fraîche (38% Fett)
- 50 g Sauerrahm (24% Fett)
- 1 g weiße Pfefferkörner
- 2 g Kräuter-Ursalz
- 1 g gemahlener Kümmel

FÜR DAS MINZE-RELISH

- 10 g Zwiebelknoblauch
- 2 g Kräuter-Ursalz
- 10 g rote Chilischoten
- 400 g Fleischtomaten
- 10 g Minze
- 1 g weiße Pfefferkörner

FÜR DAS CHAPATIBROT

- 2,8 kg Chapati-Mehl
- 10 g Salz
- 2,5 l Wasser
- 50 ml mildes Olivenöl

Portionsgröße: 300 g
Wareneinsatz: ca. 4,11 €



ZUBEREITUNG

PULLED LAMB

Lammkeule fachgerecht zerlegen, mit Pökelsalz einreiben und ca. 3 Stunden bei ca. 60 °C räuchern. Knoblauch schälen, Kräuter zupfen, Ingwer schälen und Chili entkernen. Smoke Liquid, Senf, Steakpfeffer, Olivenöl und Curry in einem Mixer zusammen mit den restlichen Zutaten zu einer Paste verarbeiten.

Die geräucherte Lammkeule mit der Paste gleichmäßig einreiben, im vorgeheizten Kombidämpfer bei 85 °C und 50% Feuchte ca. 8 Stunden garen. Das Fleisch nur max. alle 2 Stunden wenden. Das Fleisch sollte sich nach Garen leicht mit zwei Gabeln auseinanderziehen lassen. Kräutersalat waschen und bereitstellen.

GURKEN-PETERSILIEN-RAITA

Gurken schälen, entkernen und grob reiben. Gurkenraspeln leicht salzen und über einem Sieb abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, zupfen und fein hacken.

Quark, Crème fraîche und Sauerrahm mit den restlichen Zutaten vermengen und mit frisch gemahlenem Pfeffer, Ursalz und Kümmel abschmecken.

MINZE-RELISH

Knoblauch schälen und mit Salz zu einer Paste zerreiben. Chilischoten waschen und entkernen, Tomaten häuten und entkernen, Minze zupfen. Zutaten klein würfeln, mischen und mit Knoblauchpaste und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

CHAPATIBROT

Chapatimehl (Dinkelmehl) mit Salz in eine Schüssel geben. Nach und nach Wasser dazugießen, bis ein fester Teig entsteht. Auf einer leicht bemehlten Fläche glattkneten. Mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig in jeweils ca. 40 g schwere Portionen aufteilen und jede zu einem etwa 14 cm großen Fladen ausrollen.

Eine heiße Bratpfanne mit etwas Öl einpinseln. Die Chapatis bei mittlerer Hitze braten, die Oberfläche dabei flachdrücken, bis beide Seiten goldbraun sind und sich Blasen auf dem Teig bilden.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das Fleisch der Lammkeule mit zwei Gabeln auseinanderziehen und jeweils eine Portion von ca. 100 g in ein frisch gebackenes Chapatibrot legen. Mit Wildkräutersalat, Gurken-Petersilien-Raita und Minze-Relish garnieren.

PULLED LAMB IM CHAPATIBROT



Online zum Rezept

PULLED PORK VOM SUSLÄNDER

MIT COLE SLAW UND GLASNUDELSALAT



Online zum Rezept



ZUBEREITUNG

PULLED PORK

Schweineschulter teilen. Meersalz, Ketchup, Essig, Zucker, Sojasauce, Wasabi-Pulver, Sesamöl, Senfpulver, Smoke Liquid und getrocknete Shiitake zu einer Marinade verrühren und anschließend die Schweineschulter gleichmäßig damit einreiben.

Die Schweineschulter ca. 3 Stunden bei max. 75 °C räuchern und anschließend im Sous-vide-Beutel bei 85 °C je nach Größe der Stücke 10 bis 12 Stunden garen.

Stücke aus dem Sous-vide-Bad nehmen und das Fleisch auf einem vorgeheizten Holzkohlegrill rösten, bis sich eine leichte Kruste bildet. Vorsichtig in einen Wok umsetzen und darin servieren.

COLE SLAW VOM CHINAKOHL

Chinakohl putzen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Chinakohl salzen und zuckern, damit er Wasser zieht. Das Wasser abgießen und den Kohl leicht ausdrücken.

Möhren schälen und grob raspeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Chili entkernen und fein hacken.

Mayonnaise mit Frühlingszwiebeln, Chili, Möhrenraspeln und Chinakohlstreifen vermengen. Mit Essig, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

GLASNUDELSALAT

Glasnudeln mit einer Schere zurechtschneiden, mit kochendem Geflügelfond übergießen und einige Minuten einweichen lassen.

Karotten, Kohlrabi, Knoblauch und Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Porree putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Das ganze Gemüse kurz in heißem Sesamöl blanchieren und gut abtropfen lassen.

Glasnudeln mit Gemüse vermengen und mit Fischsauce, süßer Chilisauce und Reissessig abschmecken.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Als Streetfoodversion das Pulled Pork zusammen mit dem Glasnudelsalat und dem Cole Slaw auf Einwegschaalen anrichten.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS PULLED PORK

- 1,3 kg Susländer Schweineschulter
- 10 g feines Meersalz
- 50 g Tomatenketchup
- 20 ml Birnenessig
- 30 g brauner Rohrzucker
- 20 ml Sojasauce
- 20 g Wasabi-Pulver
- 30 ml Sesamöl
- 10 g Senfpulver
- 10 ml Smoke Liquid
- 1 g getrocknete Shiitakestreifen

FÜR DEN COLE SLAW VOM CHINAKOHL

- 400 g Chinakohl
- 10 g feines Meersalz
- 20 g Zucker
- 100 g lila Möhren
- 50 g Lauchzwiebeln
- 10 g rote Chilischoten
- 100 g Salatmayonnaise (50% Fett)
- 30 ml Reissessig (5%)
- 2 g feines Ursalz
- 1 g weiße Pfefferkörner

FÜR DEN GLASNUDELSALAT

- 100 g Glasnudeln
- 100 ml dunkler Geflügelfond
- 10 g dicke Möhren
- 10 g Kohlrabi
- 10 g Zwiebelknoblauch
- 100 g rote Zwiebeln
- 100 g Porree
- 30 ml Sesamöl
- 30 ml asiatische Fischsauce
- 50 ml Sweet Chilisauce
- 30 ml Reissessig (5%)

Portionsgröße: 270 g

Wareneinsatz: ca. 1,29 €

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE THAI-BEEF-PASTRAMI

- 1,5 kg Rinderbrust
- 10 g Pökelsalz
- 10 g Currypulver Madrocas
- 10 g edelsüßes Paprikapulver
- 5 g geschroteter Steakpfeffer
- 5 g gemahlener Koriander
- 10 g brauner Rohrzucker
- 2 g Senfpulver
- 10 g Zwiebelknoblauch
- 5 g glatte Petersilie
- 40 g Tomatenketchup
- 20 ml Sojasauce
- 40 g Pflaumenmus
- 10 g Currypaste
- 20 ml Sesamöl
- 10 ml Reissessig (5%)
- 700 g Roggenvollkornbrot

FÜR DEN WILDKRÄUTERSALAT MIT PFLAUMENVINAIGRETTE

- 5 g Zwiebelknoblauch
- 50 g getrocknete, entsteinte Pflaumen
- 10 ml Sojasauce
- 30 ml roter Traubensaft
- 20 g Honig
- 10 ml dunkler Balsamicoessig (6%)
- 10 ml Walnussöl
- 20 ml mildes Olivenöl
- 1 g Senfpulver
- 2 g Salz
- 1 g weiße Pfefferkörner
- 150 g Wildkräutersalat

Portionsgröße: 235 g

Wareneinsatz: ca. 2,33 €



ZUBEREITUNG

THAI-BEEF-PASTRAMI

Rinderbrust leicht parieren. Pökelsalz, Curry, Paprika, Steakpfeffer, Koriandersaat, braunen Rohrzucker und Senfpulver verrühren und die Rinderbrust damit einreiben. Rinderbrust im Räucherofen bei max. 60 °C ca. 2,5 Stunden räuchern.

Knoblauch schälen, Petersilie waschen, zupfen und zusammen mit Ketchup, Sojasauce, Pflaumenmus, Currypaste, Sesamöl und Reissessig in einem Mixer zu einer Marinade pürieren. Marinade gleichmäßig über die geräucherte Rinderbrust streichen und in Sous-vide-Beuteln bei 58 °C ca. 4 Stunden rosazart garen.

Rinderbrust aus den Beuteln nehmen und in aufgeschäumter Butter kurz karamellisieren. Lauwarm und hauchdünn aufschneiden. Fleischsaft aus den Sous-vide-Beuteln auffangen und für die Herstellung der Pflaumenvinaigrette aufbewahren. Roggenbrot halbieren, in breite Scheiben schneiden und bereitstellen.

WILDKRÄUTERSALAT MIT PFLAUMENVINAIGRETTE

Knoblauch schälen. Entsteinte Trockenpflaumen, Sojasauce, Traubensaft, Knoblauch, Honig und Balsamicoessig in einem Mixer fein mixen. Walnussöl, Olivenöl, Senf und den aufbewahrten Fleischsaft der Pastrami dazugeben und nochmals aufmixen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Wildkräutersalat waschen, trockenschleudern und bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Lauwarme Pastrami mit dem Dressing und dem Wildkräutersalat vermengen und auf die Roggenbrotscheiben setzen.

THAI-BEEF-PASTRAMI

MIT WILDKRÄUTERSALAT MIT PFLAUMENVINAIGRETTE



Online zum Rezept

RENÉS „SURF & TURF ROLL“

MIT ZARTEN TRANCHEN VOM SCHAUFELSTÜCK UND CONFERTEN GARNELEN



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

KRUSTENTIER-MAYONNAISE

Für die Krustentier-Mayonnaise Eigelb und Senf verrühren. Das hergestellte Krustentier-Öl (Grundrezept auf www.chefsculinarplus.de) zunächst tropfenweise und anschließend in einem dünnen Strahl mit einem Schneebesen unterrühren, sodass eine Emulsion entsteht. Limetten waschen und den Abrieb der Schale direkt in die Mayonnaise reiben und anschließend den Saft dazupressen. Mit Weinbrand, Salz und Pfeffer abschmecken.

KRÄUTERSENF

Gurken schälen, Kerngehäuse entfernen und in grobe Stücke schneiden. Kräuter waschen und die Blätter grob zupfen. Anschließend Gurkenstücke, Kräuter, Senf, Zucker und Essig in einer Küchenmaschine fein mixen. Das Rapsöl nach und nach dazugeben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt und kühl lagern.

SPARGELRAGOUT

Weißer Spargel schälen. Beim grünen Spargel die Spargelenden wegschneiden und eventuell etwas abschälen. Die Spargelstangen je nach Dicke längs halbieren und in 5 mm große Stücke schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Anschließend das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel und die Schalotten darin anschwelen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

SCHAUFELSTÜCK

Küchenfertiges Schaufelstück mit Sesamöl einreiben und mit Meersalzflöcken würzen, kurz ziehen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch mit der Butter in einen Bräter geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 10–15 Minuten bei 120 °C garen. Gelegentlich wenden. Anschließend das Fleisch kurz ruhen lassen und mit Pfeffer würzen. Direkt zum Anrichten bereitstellen.

GARNELEN

Garnelen fachgerecht auftauen, anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Mit den Ölen marinieren. Kurz vor dem Braten die Garnelen in 1 cm große Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne glasig braten. Mit Salz und Pfeffer-Cuvée würzen.

GARNITUR

Hotdog-Brötchen quer einschneiden, sodass sie an einer Seite noch geschlossen sind. Im Ofen erwärmen. Tomaten für das Concassée ca. 5 Sekunden in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Herausnehmen und die Tomatenhaut abziehen. Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Für die knusprigen Croutons Toastbrot in 5 mm große Würfel schneiden. Öl kurz in einer Pfanne erhitzen, aufschäumen lassen. Brotwürfel dazugeben, unter ständigem Schwenken gleichmäßig bräunen. Croutons erst in einem Sieb, anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Blatt Petersilie waschen, abtropfen lassen, grob zupfen und in Julienne schneiden. Wildkräutersalat und Kresse mit den restlichen vorbereiteten Zutaten zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Garnelen, Spargel, Tomaten-Concassée und Blatt Petersilie unter die Krustentier-Mayonnaise heben. Das gebrauchte warme Schaufelstück in dünne Scheiben schneiden. Wildkräutersalat in die Hotdog-Brötchen geben, die dünnen Fleischscheiben darauflegen. Die Garnelen-Mayonnaise-Mischung darübergeben und den Kräutersenf aus der Squeeze-Flasche darauf verteilen. Knusprige Croutons daraufgeben und mit der Kresse garnieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE KRUSTENTIER-MAYONNAISE

40 g Eigelb
10 g mittelscharfer Senf
300 ml Krustentier-Öl
70 g Limetten
10 ml Weinbrand
etwas feines Ursalz & geschroteter Pfeffer

FÜR DEN KRÄUTERSENF

70 g Gurken
140 g glatte Petersilie
25 g Kerbel
15 g Basilikum
5 g Estragon
40 g mittelscharfer Senf
40 g Zucker
10 ml Estragonessig
80 ml Rapsöl
7 g feines Ursalz
0,5 g geschroteter Pfeffer-Cuvée

FÜR DAS SPARGELRAGOUT

180 g weißer und grüner Spargel (je)
55 g Schalotten
10 ml Erdnussöl
etwas Zucker & feines Ursalz

FÜR DAS SCHAUFELSTÜCK

600 g Schaufelstück „Flat Iron Steak“
10 ml Sesamöl
6 g Meersalz-Flöcken
0,5 g geschroteter Pfeffer-Cuvée

FÜR DIE GARNELEN

400 g rohe Garnelen
20 ml extra natives Olivenöl
5 ml Zitrusöl & Chiliöl (je)
5 g Meersalz-Flöcken
1 g geschroteter Pfeffer-Cuvée

FÜR DIE GARNITUR

400 g Hotdog-Brötchen
170 g Strauchtomaten
35 g Toastbrot
25 ml extra natives Olivenöl
7 g glatte Petersilie
50 g Wildkräutersalat
10 g Kresse Shiso

Portionsgröße: 250 g
Wareneinsatz: ca. 3,65 €

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS DRESSING

- 120 ml roter Traubensaft
- 25 ml dunkler Balsamicoessig (6%)
- 5 ml Dornfelder Rotwein
- 10 g Datteln entsteint
- 0,2 g Lorbeerblätter
- 0,2 g Wacholderbeeren
- 0,2 g Piment
- 0,1 g Senfpulver
- 1 g feines Ursalz

FÜR DIE BROTCIPS

- 15 g Walnusskerne
- 15 g Mehl
- 60 g Roggenmehl
- 30 ml Wasser
- 3 g feines Ursalz
- 3 g Cajun-Gewürzmischung

FÜR DIE STEAKSCHAUFEL „FLAT IRON“

- 1,2 kg Rind-Steakschaukel „Flat Iron“
- 20 g Rauchtee
„Formosa Tarry Lapsang Souchong“
- 15 g Meersalz-Flocken
- 2 g Limettenabrieb
- 0,5 g Limettenblätter, TK
- 4 ml Zitrusöl
- 30 ml Limettensaft

FÜR DIE GARNITUR

- 200 g Wildkräutersalat
- 30 g Belperknolle
- 1 g Pfeffer-Cuvée

Portionsgröße: 143 g

Auf www.chefsculinarplus.de registrierte Kunden erhalten zu den verwendeten Rezeptzutaten die entsprechenden Artikelnummern.



ZUBEREITUNG

DRESSING

Traubensaft aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Anschließend Balsamico, Rotwein und Datteln zugeben. Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben und alles zusammen ca. 30 Minuten köcheln lassen. Gewürzsäckchen entfernen, den Ansatz pürieren und je nach gewünschter Konsistenz weiter einkochen. Abkühlen lassen und abschmecken, ggf. nachwürzen.

BROTCIPS

Walnusskerne rösten, schälen und auskühlen lassen. Nüsse fein mahlen und mit den restlichen Zutaten gut vermengen. Teig über Nacht kühl ruhen lassen. Teig sehr dünn ausrollen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 25 Minuten knusprig backen. Abkühlen lassen und zum Anrichten bereitstellen.

STEAKSCHAUFEL „FLAT IRON“

Fleisch mit Küchenkrepp abtupfen und evtl. nachputzen. Rauchtee mit Salz, Limettenabrieb und -blättern im Mörser zerkleinern. Fleisch mit Zitrusöl und Teegewürz kräftig einreiben. Anschließend das Fleisch von beiden Seiten grillen und ruhen lassen. Das Fleisch mit Limettensaft beträufelt zum Anrichten bereitstellen.

GARNITUR

Wildkräutersalat, Belperknollen samt Trüffelhobel und Pfeffer zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und nach Belieben mit Meersalzflöckchen und Limettensaft würzen. Salat und Dressing zugeben, marinieren und abschmecken. Den marinierten Salat in der gewünschten Form anrichten und mit hauchdünn gehobelte Belperknolle garnieren. Knackigen Brotchip abbrechen und dazulegen.

STEAKSCHAUFEL „FLAT IRON“

VOM RIND MIT TEEBLÜTEN, KRÄUTERSALAT UND GEHOBELTER BELPERKNOLLE



KALBSLEBER-SANDWICH VOM GRILL

MIT APFEL- UND ZWIEBELCHUTNEY



Online zum Rezept



ZUBEREITUNG

ROTES ZWIEBELCHUTNEY

Zwiebeln und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden. Bei der Peperoni das Kerngehäuse entfernen und Rest in feine Würfel schneiden. Zucker leicht karamellisieren lassen und die Zwiebel-, Knoblauch- und Peperoniwürfel dazugeben und karamellisieren. Mit Sherry-Essig und Apfelsaft ablöschen, Lorbeerblätter und Thymian dazugeben und abgedeckt bei kleiner Hitze einkochen lassen.

Wenn die Zwiebelwürfel weich sind, mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle sowie Cayennepfeffer abschmecken. Abkühlen lassen. Zum Anrichten bereitstellen.

APFELCHUTNEY

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Schalotten und Ingwer schälen, in feine Würfel schneiden. Zucker leicht karamellisieren lassen, die Schalotten-, Apfel- und Ingwerwürfel dazugeben und karamellisieren. Mit Apfelessig und Apfelsaft ablöschen, Gewürze dazugeben und abgedeckt köcheln lassen.

Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, mit den rosa Beeren, Salz aus der Mühle und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen. Zum Anrichten bereitstellen.

KALBSLEBER

Kalbsleber auf einem Küchentrepp trockentupfen, die dünne Haut abziehen und ggf. die Blutgefäße heraus-schneiden.

Leber in ca. 60 g schwere Scheiben schneiden (2 Scheiben pro Portion) und kurz vor dem Braten mit dem Calvados marinieren. In Pflanzenöl oder nach Belieben in Butterschmalz pro Seite 1 Minute anbraten. Butter dazugeben und die Leber fertigbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Petersilie fein schneiden, dazugeben und alles kurz schwenken. Direkt zum Anrichten bereitstellen.

BROT UND SALAT

Sandwichbrote mit der Butter bestreichen und grillen. Wildkräutersalat mit den anderen Zutaten zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Auf je eine Seite des gegrillten Sandwichbrottes einen Löffel Apfel- und Zwiebelchutney streichen. Auf das Zwiebelchutney den Salat und darauf die Kalbsleberscheiben geben. Deckel daraufsetzen, mit 2 Spießen fixieren und Sandwich diagonal durchschneiden.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS ROTE ZWIEBELCHUTNEY

530 g	rote Zwiebeln
60 g	Knoblauch
30 g	rote Peperonischoten
100 g	brauner Rohrzucker
100 ml	Sherry-Essig
60 ml	klarer Apfelsaft
0,4 g	Lorbeerblätter
5 g	Thymian
6 g	grobes Ursalz
0,6 g	schwarze Pfefferkörner
0,2 g	Cayennepfeffer

FÜR DAS APFELCHUTNEY

500 g	Äpfel Braeburn
110 g	Schalotten
6 g	Ingwer
80 g	Zucker Raffinade
60 ml	Apfelessig
60 ml	klarer Apfelsaft
3 g	Rosmarin
2 g	Zimtstangen
1 g	Sternanis
0,5 g	Piment
0,3 g	Nelken
0,3 g	Lorbeerblätter
5 g	Rosa Beeren
2 g	grobes Ursalz
1 g	geschroteter Pfeffer-Cuvée

FÜR DIE KALBSLEBER

1,5 kg	Kalbsleber
6 ml	Calvados (40%)
60 ml	Rapsöl
30 g	Butter
6 g	feines Ursalz
1 g	geschroteter Pfeffer-Cuvée
8 g	glatte Petersilie

FÜR DAS BROT UND DEN SALAT

1,1 kg	Vollkorn-Sandwich
100 g	Butter
100 g	Wildkräutersalat

Portionsgröße: 320 g
Wareneinsatz: ca. 3,04 €

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE BBQ-SAUCE

- 660 g helle kernlose Trauben
- 200 ml Whisky (40% Vol.)
- 100 g brauner Rohrzucker
- 100 ml Apfelessig
- 50 ml Worcestersauce
- 50 g Honig
- 30 ml Rum (40% Vol.)
- 20 g mittelscharfer Senf
- 10 ml Smoke Liquid
- 10 g granulierter Knoblauch
- 5 g schwarze Pfefferkörner
- 5 g Piment
- 5 g geschrotete Chili
- 0,5 g Nelken
- 5 g Rosmarin & Thymian (je)
- 800 g Tomatenketchup

FÜR DIE RINDER-RIBS & BBQ-RUB

- 50 g brauner Rohrzucker
- 10 g Black-BBQ-Gewürzmischung
- 5 g geräuchertes Paprikapulver
- 4 g schwarze Pfefferkörner
- 2 g edelsüßes Paprikapulver
- 2 g Zwiebelsalz
- 2 g geschrotete Chili
- 2 g Senfpulver & feines Ursalz (je)
- 1 g granulierter Knoblauch
- 0,4 g gemahlener Ingwer & Piment (je)
- 0,2 g Lorbeerblätter
- 4,5 kg Loin Ribs

FÜR DIE GEFÜLLTE BAKED POTATO

- 2,5 kg Baked Potatoes
- 300 g Crème fraîche (38% Fett)
- 300 g Ziegenfrischkäse (45% Fett i. Tr.)
- 100 g Butter
- 110 g Lauchzwiebeln
- 30 g glatte Petersilie
- 60 g Limetten
- 10 g Meersalz-Flocken
- 1 g geschroteter Pfeffer-Cuvée

FÜR DIE GARNITUR

- 300 g Staudensellerie
- 100 g Wildkräutersalat

Portionsgröße: 810 g
Wareinsatz: ca. 5,01 €



ZUBEREITUNG

BBQ-SAUCE

Die Trauben waschen, abtropfen lassen und von der Rebe zupfen. Im Dehydrator ca. 36 Stunden bei 57 °C trocknen. Nach dem Trocknen in Whisky einlegen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten, außer die Gewürze, aufkochen lassen. Die Gewürze im Mörser zerkleinern und dazugeben, den Fond aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Ketchup einrühren und alles bei schwacher Hitze etwas einkochen. Abschmecken und nach Belieben noch verfeinern. 1/5 der Sauce für die Ribs beiseitestellen und die Whiskyrösinen unter die restliche Sauce heben.

RINDER-RIBS & BBQ-RUB

Für den Rub alle Gewürze, außer Zucker, in einer Küchenmaschine mixen und anschließend mit dem Zucker mischen.

Die Ribs mit dem Rub gleichmäßig würzen, abdecken und ca. 1 Stunde marinieren. Anschließend im Ofen 4 Stunden bei ca. 110 °C Heißluft garen. Dabei die Ribs ab und zu wenden und mit dem entstandenen Fleischsaft nappieren. Kurz vor dem Servieren die Ribs mit BBQ-Sauce bestreichen und erneut kurz grillen.

GEFÜLLTE BAKED POTATO

Die Kartoffeln im Ofen bei 160 °C erwärmen, vertikal halbieren und mit einem Löffel beide Teile der Kartoffel aushöhlen.

Crème fraîche, Ziegenfrischkäse und Butter unterheben. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, glatte Petersilie grob zupfen und in Julienne schneiden. Unter die Kartoffelmasse heben. Zum Schluss mit Limettenabrieb und -saft, Meersalzflöckchen und geschrotetem Pfeffer abschmecken.

Die heiße, gefüllte Kartoffel auf einem Grill von beiden Seiten grillen.

GEFÜLLTE GARNITUR

Staudensellerie evtl. putzen, in 10 cm lange Stifte schneiden und mit dem Wildkräutersalat bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die heißen, glasierten BBQ-Ribs je nach Belieben im Ganzen oder portioniert servieren und mit dem entstandenen Bratenfond nappieren. Die gegrillte, gefüllte Baked Potato auf den Teller platzieren und mit Meersalzflöckchen bestreuen. Selleriesticks und Kräutersalat als Garnitur anlegen und die BBQ-Sauce in kleine Schälchen abfüllen.

BBQ-RIBS „SWEET & SPICY“

MIT GEFÜLLTER BAKED POTATO UND FRUCHTIGER BBQ-SAUCE



Online zum Rezept



STEAKSCHAUFEL „FLAT IRON“

MIT KAFFEE & KARDAMOM AUF AVOCADO-CREME UND MARINIERTEN BOHNEN



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SCHWARZEN BOHNEN

- 150 g schwarze Bohnen
- 400 ml Gemüsfond
- 60 g Schalotten
- 10 g Knoblauch
- 15 g rote Peperonischnitten
- 20 ml extra natives Olivenöl
- 2 g Thymian
- 1 g Rosmarin
- 40 g Limetten
- 5 g Meersalz-Flocken
- 1 g Senfpulver
- 0,1 g geschroteter Pfeffer-Cuvée

FÜR DAS DRESSING

- 120 ml roter Traubensaft
- 25 ml dunkler Balsamicoessig (6%)
- 5 ml Dornfelder Rotwein
- 10 g Datteln entsteint
- 0,2 g Lorbeerblätter
- 0,2 g Wacholderbeeren
- 0,2 g Piment
- 0,1 g Senfpulver
- 1 g feines Ursalz

FÜR DIE STEAKSCHAUFEL „FLAT IRON“

- 1,2 kg Rind-Steakschaukel „Flat Iron“
- 6 ml Erdnussöl
- 40 ml Kaffee-Kardamom-Rub
- 10 g Meersalz-Flocken
- 20 ml Limettensaft

FÜR DIE AVOCADO-CREME

- 540 g Avocados
- 20 ml extra natives Olivenöl
- 10 ml Zitrusöl
- 10 ml Limettensaft
- 5 g Koriander
- 5 g feines Ursalz

FÜR DIE GARNITUR

- 600 g Limetten
- 50 g Butter
- 200 g Wildkräutersalat

Portionsgröße: 235 g

Auf www.chefsculinarplus.de registrierte Kunden erhalten zu den verwendeten Rezeptzutaten die entsprechenden Artikelnummern.

ZUBEREITUNG

SCHWARZE BOHNEN

Bohnen waschen und im Gemüsfond über Nacht einweichen. Schalotten und Knoblauch schälen, feine Würfel schneiden. Peperoni vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Anschließend alles in Olivenöl anschwitzen und die eingeweichten Bohnen samt Fond dazugeben. Aufkochen und zugedeckt köcheln bis die Bohnen die gewünschte Konsistenz haben. Thymian- und Rosmarinzwige dazugeben. Anschließend die Bohnen mit Limettensaft und -abrieb, Salz, Senfpulver und Pfeffer abschmecken.

DRESSING

Traubensaft aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Anschließend Balsamico, Rotwein und Datteln zugeben. Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben und alles zusammen ca. 30 Minuten köcheln lassen. Gewürzsäckchen entfernen, den Ansatz pürieren und je nach gewünschter Konsistenz weiter einkochen. Abkühlen lassen und abschmecken, ggf. nachwürzen.

STEAKSCHAUFEL „FLAT IRON“

Fleisch mit Küchenkrepp abtupfen und evtl. nachputzen. Fleisch mit Erdnussöl (oder nach Belieben Chiliöl) und Kaffee-Kardamom-Rub kräftig einreiben. Anschließend das Fleisch von beiden Seiten bis zur gewünschten Garstufe grillen und ruhen lassen. Meersalz-Flocken und Limettensaft zum Anrichten bereitstellen.

AVOCADO-CREME

Avocados halbieren, Kern entfernen und das Fleisch mit einem Löffel auslösen. Avocado mit den restlichen Zutaten in einem Küchenmixer fein pürieren, anschließend abschmecken und eventuell nachwürzen. Die Creme in einen Dressierbeutel oder eine Squeeze-Flasche füllen und bis zum Anrichten kühl lagern.

GARNITUR

Pro Portion eine halbe Limette waschen, die Enden gerade abschneiden und in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Die Butter dazugeben, aufschäumen lassen, die Limetten damit nappieren und warm servieren. Wildkräutersalat zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das perfekt gegrillte Fleisch in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit Meersalz-Flocken und Limettensaft beträufeln. Avocado-Creme anrichten und die warmen Bohnen mit einem Löffel darüber verteilen. Wildkräutersalat mit Dressing marinieren, abschmecken und anschließend auf der Platte verteilen. Karamellisierte Limette anlegen und sofort servieren.



WITZ LEBEN FOODSERVICE

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

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

Herausgeber

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG

Fotograf

Christoph Wojtyczka

Rezepte

René Ludwig, Christoph Koscielniak

