

2025 REZEpte

HERBSTLIEBE: SAISONAL. KREATIV. KÖSTLICH.



CHEFS
inspiration

Angeräucherter Hirschrücken, gegrillte Gin-Birne und geschmorter Bier-Spitzkohl (S. 14)

UPDATE FÜR IHRE HERBSTKARTE

Was verbindet „Kimchi-grilled-Cheese“-Sandwich, orientalisches Lammhüftsteak und Cheesecake-Croffle miteinander? Alle basieren auf Klassikern – und wurden von unseren Profiköchen für Ihre Küche neu interpretiert.

Von herzhaft bis süß, von Snack bis Signature-Dish – diese Rezepte sprechen dieselbe Sprache: **Küche, die überrascht und im Alltag funktioniert.**

Auf Sie warten:

- + kreative Frühstückssnacks und Vorspeisen, beispielsweise goldbraun gebratene, belegte Croissants – einfach köstliche Starter!
- + besondere Hauptgerichte, wie zarter Kabeljau mit aromatischer Blutwurst – ein spannendes Duo auf dem Teller!
- + verführerische Desserts, zum Beispiel Käsekuchen 2.0 – eine Überraschung für Augen und Gaumen!
- + erfrischende Drinks und Begleiter, wie prickelnder Apfelsecco und feiner Whiskylikör – ein spritziges Highlight für Ihre Karte!

Jetzt heißt es nur noch: **Rezepte durchstöbern, Ideen sammeln, loskochen und die Gäste zu Fans machen.**

Sie sind lieber digital unterwegs? QR-Code scannen, in die Genusswelt eintauchen und alle Rezeptheftchen immer dabei haben. Entdecken Sie zudem spannendes Fachwissen und viele weitere Rezepte.



TIPP: Nach einer Registrierung können Sie Ihre Favoriten sogar im persönlichen Rezeptbuch griffbereit halten.

Appetit auf mehr? Besuchen Sie uns gern auch auf Instagram unter @chefsculinar und @chefsinspiration.official. Hier servieren wir regelmäßig Inspirationen, Tipps und Branchenwissen.

Kulinarische Grüße
Ihr CHEFS CULINAR Profiköche-Team



Das Profiköche-Team (v.l.): Daniel Kämmer, Sandra Gehrke, Lukas Eversmeier, Christoph Koscielniak und René Ludwig.

DAS ERWARTET SIE ...

Brotstulle mit Dattelcreme, marinierten Feigen und gegrillten Auberginen, Pistazien	4
Mariniertes Beef-Tatar auf gebratener Brioche, Eigelbcreme und geriebener Magoth-Käse	5
Gersten-Porridge mit halbgefrorenem Fruchtsorbet, Granola, marinierten Beeren und Minze	6
Warenkunde: Açai-Beeren	7
Rosa Lammhüfte auf geröstetem Couscous mit Feigen, Baba Ganoush und gebratenem Salatherz	8
Pinsa mit Pflaumen-Preiselbeer-Chutney, Parmaschinken und „Tief im Wald“-Käse	10
Warenkunde: „Tief im Wald“-Käse.....	11
Green Wellington.....	12
Chilenische Sardinensuppe.....	13

Angeräucherter Hirschrücken, gegrillte Gin-Birne und geschmorter Bier-Spitzkohl.....	14
Warenkunde: Birnen „Santa Maria“	15
Grundrezept: Gin-Birne	15
Confiert Kabeljau mit Blutwurstcreme und Holunderblüten-Beurre blanc	16
In Nussbutter gebratenes Sandwich mit Kimchi, Cheddarkäse, Taleggio und Petersilie	18
Warenkunde: Kimchi	19
Gebratenes Croissant mit Trüffel-Ziegenfrischkäse, Parmaschinken und Basilikum	20
Croissant-Waffel mit Käsekuchencreme und marinierten Beeren.....	21
Apfelsinfonie.....	22
Herbstgeflüster	23

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.



Brotstulle mit Dattelfcreme, marinierten Feigen und gegrillten Auberginen, Pistazien

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

VEGANE DATTELCREME

- 260 g Schlagfix-Crème
- 110 g Datteln, entsteint
- 35 ml Apfelsaft (100 %)
- 1 g Ras El Hanout
- 1 g Meersalzkristalle

AUBERGINENWÜRFEL

- 200 g Auberginen
- 1 g Speisesalz

MARINIERTER FEIGEN

- 50 g Feigen
- 5 ml mildes Olivenöl
- 1 ml Limettensaft
- 0,1 g Meersalzkristalle

BROT & GARNITUR

- 450 g Walnuss-Brot
- 10 g Pistazien, gehackt
- 1 g Limettenabrieb

Portionsgröße: 95 g
Wareneinsatz: ca. 0,50 €

Nährwerte pro Portion:

KJ/kcal: 1.060/252, Fett: 11,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 7,1 g, Kohlenhydrate: 30,4 g, davon Zucker: 9,6 g, Eiweiß: 5,0 g, Salz: 0,9 g

ZUBEREITUNG

VEGANE DATTELCREME

Die vegane Crème mit den entsteinten Datteln und den restlichen Zutaten fein mixen und abschmecken.

AUBERGINENWÜRFEL

Die Auberginen waschen, den Stielansatz entfernen und die Aubergine in ca. 5 mm große Würfel schneiden. In reichlich heißem Öl goldbraun frittieren, aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen und salzen.

MARINIERTER FEIGEN

Die Feigen waschen, evtl. den Stielansatz entfernen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Limettensaft und Salz marinieren. Kurz ziehen lassen und zum Anrichten bereitstellen.

BROT & GARNITUR

Brot nach Backanleitung aufbacken, abkühlen lassen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit den Pistazien zum Anrichten bereitstellen.

PROFI-TIPP

Brot vom Vortag am besten in einer heißen Pfanne kurz anrösten oder tosten.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die vegane Dattelfcreme auf die frischen Brotscheiben streichen. Auberginenwürfel und marinierte Feigen darauf anrichten, Pistazien einstreuen und zum Schluss frischen Limettenabrieb darübergeben.



Online zum Rezept

Mariniertes Beef-Tatar auf gebratener Brioche, Eigelbcreme und geriebener Magoth-Käse



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

SAUCE FÜR BEEF-TATAR

Gewürzgurken, Sardellen und Kapern fein hacken oder bei größeren Mengen mixen. Anschließend die restlichen Zutaten unterheben und glattrühren.

BEEF-TATAR

Für das Beef-Tatar das Fleisch evtl. nachputzen, dabei Fett und Sehnen entfernen. Das Fleisch mit einem Messer sehr fein hacken, dabei das Fleisch in dünne Scheiben, dann in Streifen und anschließend in feine Würfel schneiden. Bei größeren Mengen das Fleisch nach Belieben wolfen.

Das fein geschnittene Fleisch mit der bereits fertigen Beef-Tatar-Sauce abschmecken und ggf. noch etwas nachwürzen.

EIGELBCREME

Eigelb mit Salz glattrühren und in einem Kochbeutel vakuumieren. Anschließend im Dämpfer bei 65 °C 2 Stunden garen, danach sofort runterkühlen.

BRIOCHE & GARNITUR

Brioche in 50-g-Scheiben portionieren und kurz vor dem Servieren in Nussbutter goldbraun anbraten. Beim Käse die Rinde entfernen und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das Beef-Tatar auf warmen Brischescheiben anrichten. Eigelbcreme dünn darüber dressieren, mit Käse und Schnittlauchröllchen garnieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

SAUCE FÜR BEEF-TATAR

- 22,5 g Cornichons
- 15 g Sardellenfilets in Öl
- 4,5 g große Kapern
- 7,5 ml mildes Olivenöl
- 7,5 ml Distelöl
- 7,5 g Ketchup
- 7,5 g Senf, mittelscharf
- 7,5 g Cracker-Sauce
- 7,5 g Meersalzkristalle

BEEF-TATAR

- 600 g Rindersteakhüfte

EIGELBCREME

- 50 g Eigelb
- 0,5 g Speisesalz

BRIOCHE & GARNITUR

- 500 g Butterbrioche
- 40 g Nussbutter*
- 20 g Magoth-Käse (54 % Fett i. Tr.)
- 1 g Schnittlauch

Portionsgröße: 130 g

Wareneinsatz: ca. 3,00 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 1.403/336, Fett: 19,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 11,1 g, Kohlenhydrate: 20,8 g, davon Zucker: 5,7 g, Eiweiß: 19,0 g, Salz: 1,9 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Gersten-Porridge mit halbgefrorenem Fruchtsorbet, Granola, marinierten Beeren und Minze

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

AÇAÍ-BERRY-SORBET

180 g Açaí-Smoothie-Bowl-Mix
150 ml Apfelsaft (100 %)

GERSTEN-PORRIDGE

1,2 l H-Milch (3,5 % Fett)
360 g Gerstoni-Fitness-Flocken
5 g Meersalzkristalle

GARNITUR

150 g Erdbeeren
150 g Heidelbeeren
150 g griechischer Sahnejoghurt
(10 % Fett)
50 g Crunchy Hafer-Granola
5 g Atsina-Kresse

Portionsgröße: 220 g
Wareneinsatz: ca. 0,70 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 1.069/256, Fett: 7,2 g, davon gesättigte Fett-
säuren: 3,3 g, Kohlenhydrate: 37,1 g, davon Zucker: 11,9 g,
Eiweiß: 9,5 g, Salz: 0,7 g



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

AÇAÍ-BERRY-SORBET

Den gefrorenen Açaí-Smoothie-Bowl-Mix mit dem Apfelsaft in einem Barmixer oder einer Küchenmaschine aufmixen und für ca. 30 Minuten in den Frost stellen.

Anschließend zum Servieren bereitstellen.

GERSTEN-PORRIDGE

Milch in einem Topf aufkochen, die Gerstenflocken und Salz dazugeben und ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis der Porridge die gewünschte Konsistenz hat.

GARNITUR

Die Erdbeeren und Heidelbeeren waschen, evtl. putzen und schneiden.

Joghurt, Granola und Kresse mit den bereits vorbereiteten Zutaten zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Den warmen Porridge in einer Schale anrichten, Joghurt mittig platzieren und eine Nocke Açaí-Berry-Sorbet daraufsetzen.

Mit den Beeren, Granola, Kresse und nach Belieben Blüten garnieren.

Açaí-Beeren

Açaí-Beeren haben einen besonders charakteristischen Geschmack: nussig und leicht erdig. Teilweise wird er sogar als herb oder schokoladig beschrieben. Wer die Beeren also noch nicht probiert hat: Es lohnt sich auf jeden Fall! Von der Açaí-Bee-re werden allerdings nur das Fruchtfleisch und die Schale verwendet, denn ihr Kern ist ungenießbar. Hätten Sie es gedacht: Fast 50 % der Frucht bestehen aus Fett – damit ist der Anteil sogar höher als bei Avocados. Der Vorteil: Es handelt sich überwiegend um hochwertige und gesunde, ungesättigte Fettsäuren wie Ölsäure sowie Omega-3, Omega-6 und Omega-9. Durch ihren hohen Fettgehalt sind Açaí-Beeren daher ein wertvoller Energielieferant.

Aufgrund ihres hohen Nährstoffgehalts werden Açaí-Beeren oft als Superfood bezeichnet. ○

**Rosa Lammhüfte auf geröstetem Couscous mit Feigen,
Baba Ganoush und gebratenem Salatherz**



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

LAMMHÜFTSTEAKS

Lammhüftsteaks trocken tupfen und flach nebeneinander in einem Kochbeutel mit etwas Olivenöl vakuumieren und im Wasserbad oder im Steamer bei 54 °C 2 Stunden garen. Kurz vor dem Servieren aus dem Beutel nehmen und im heißen Olivenöl gleichmäßig anbraten.

In der Zwischenzeit die Lammjus aufkochen. Anschließend die Lammhüftsteaks mit der Gewürzmischung würzen und mit einem Messer halbieren und mit der Jus zum Anrichten bereitstellen.

CREMIGES BABA GANOUSH

Auberginen waschen und halbieren, Thymianzweige und Knoblauch zwischen die Hälften legen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 45 Minuten garen, nach 30 Minuten abdecken. Die Auberginen müssen weich sein. In einem Siebeinsatz über einer Schüssel abtropfen und auskühlen lassen. Die dabei austretende Flüssigkeit aufheben.

In der Zwischenzeit Petersilie, Koriander und Minze fein hacken. Weißen Sesam in einer Pfanne goldbraun anrösten.

Anschließend die Thymianzweige entfernen, das Auberginen-Fruchtfleisch und den Knoblauch mit einem Löffel aus der Schale kratzen. Kleinere Mengen Fruchtfleisch einfach mit einer Gabel glattrühren. Bei größeren Mengen einen Mixer verwenden.

Die gehackten Kräuter, den gerösteten Sesam und die vegane Sour Cream mit den restlichen Zutaten zur Aubergine geben und glattrühren. Abschmecken und nach Belieben verfeinern.

COUSCOUS

Couscous in einem flachen Topf trocken goldbraun rösten. Olivenöl, Knoblauch und Zitronenthymian dazugeben und kurz mitrösten. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Mit Lammfond auffüllen, Ras El Hanout dazugeben und durchrühren. Kurz aufkochen lassen, abdecken, beiseiteziehen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Pinienkerne grob hacken und mit den Pistazien kurz anrösten. Feigen in feine Würfel schneiden. Minze und Petersilie in feine Julienne schneiden. Kurz vor dem Anrichten den Couscous abschmecken, evtl. noch etwas Salz und die in der Zwischenzeit vorbereiteten Pinienkerne, Pistazien, Feigen und Kräuter unterheben.

GARNITUR

Bei den Mini-Salatherzen den Strunk etwas weg-schneiden, danach die Salatherzen längs halbieren und vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen und nochmal längs halbieren. Kurz vor dem Servieren den Salat auf einer heißen Grillplatte kurz goldbraun trocken rösten und salzen.

Crème fraîche und Limetten mit den restlichen vorbereiteten Zutaten zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Einen Nocke Baba Ganoush platzieren, den Couscous in einem Ring anrichten, die geröstete Salat-spalte auf den Couscous setzen und mit Crème fraîche und nach Belieben mit Kresse garnieren. Die abgeschmeckte Lammjus angießen, die Lammhüft-steaks platzieren und zum Schluss Limettenabrieb für die Frische darübergerben.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

LAMMHÜFTSTEAKS

- 1,5 kg Lammsteakhüfte
- 25 ml mildes Olivenöl
- 10 g grobes Shichimi Togarashi
- 200 ml Lammjus, sous-vide*

CREMIGES BABA GANOUSH

- 720 g Auberginen
- 2 g Thymian
- 2 g geschälter Knoblauch
- 5 g glatte Petersilie
- 3 g Koriander
- 2 g Minze
- 3 g weiße Sesamsaat
- 25 g vegane Sour Cream
- 6 g Sesam-Paste
- 4 g Meersalzkristalle
- 3 ml Zitronensaft
- 1 g Pfeffer-Cuvée
- 0,5 g gemahlene Cayenne-Chilis
- 0,2 ml Liquid Smoke Hickory

COUSCOUS

- 120 g Couscous
- 60 ml mildes Olivenöl
- 10 g geschälter Knoblauch
- 5 g Zitronenthymian
- 50 ml Noilly Prat (18 % Vol.)
- 50 ml weißer Tafelwein
- 250 ml heller Lammfond*
- 2 g Ras El Hanout
- 20 g gehackte Pistazien
- 20 g Pinienkerne
- 100 g Feigen
- 2 g Minze
- 2 g glatte Petersilie

GARNITUR

- 310 g Romanaherzen
- 1 g Meersalzkristalle
- 50 g Crème fraîche (38 % Fett)
- 50 g Limetten

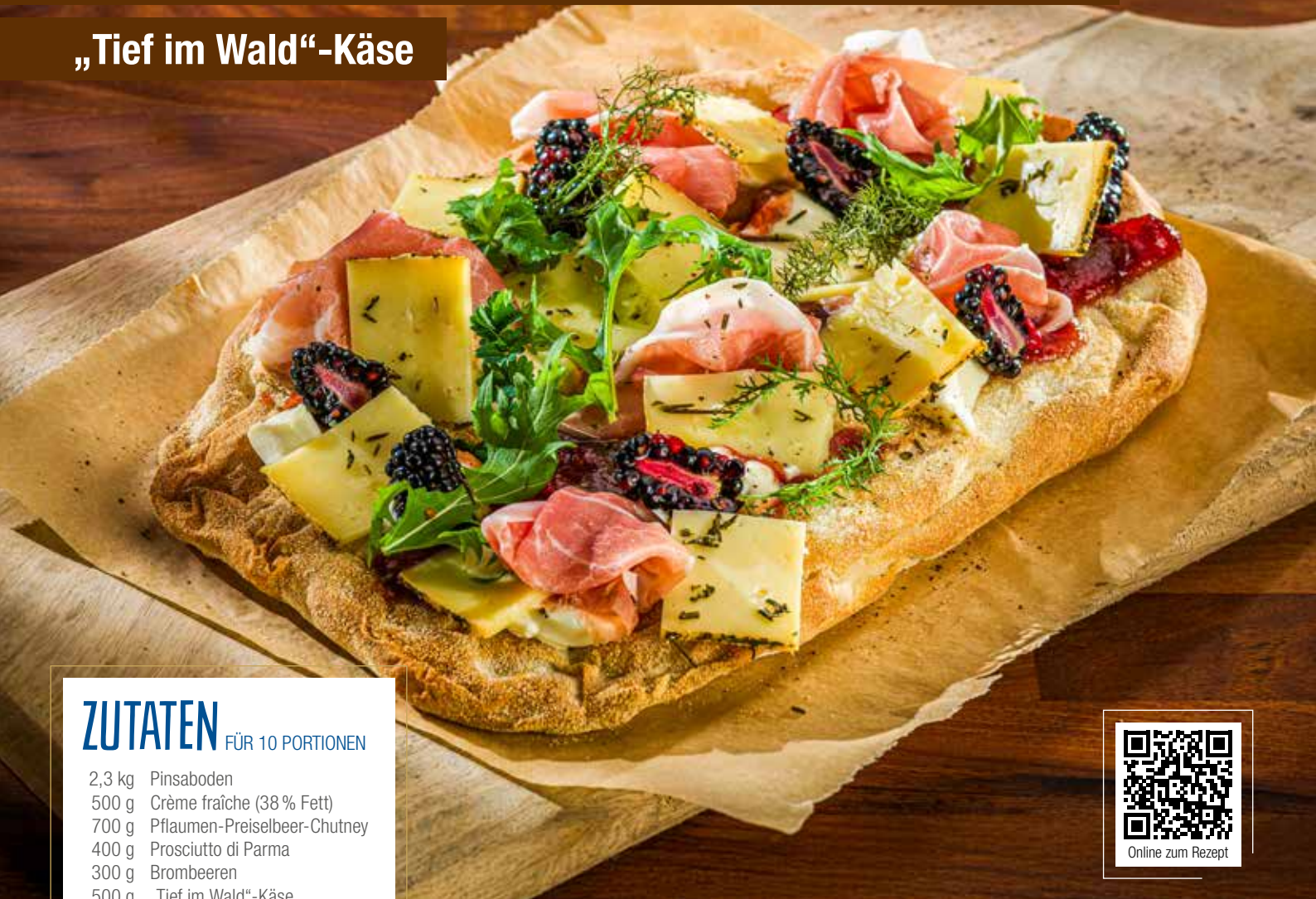
Portionsgröße: 270 g

Wareneinsatz: ca. 3,80 €

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Nährwerte pro Portion: kJ/kcal: 2.148/514, Fett: 35,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 12,0 g, Kohlenhydrate: 13,9 g, davon Zucker: 4,3 g, Eiweiß: 31,8 g, Salz: 0,5 g

Pinsa mit Pflaumen-Preiselbeer-Chutney, Parmaschinken und „Tief im Wald“-Käse



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2,3 kg Pinsaboden
500 g Crème fraîche (38 % Fett)
700 g Pflaumen-Preiselbeer-Chutney
400 g Prosciutto di Parma
300 g Brombeeren
500 g „Tief im Wald“-Käse
50 g Wildkräuter
10 g Pfeffer-Cuvée

Portionsgröße: 480 g
Wareneinsatz: ca. 8,50 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 5.350/1.273, Fett: 53,0 g, davon gesättigte Fett-säuren: 30,8 g, Kohlenhydrate: 153,7 g, davon Zucker: 44,5 g, Eiweiß: 40,3 g, Salz: 7,0 g



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Die Pinsa bei 220 °C für 6 Minuten aufbacken. Crème fraîche und das Chutney in Klecksen darauf verteilen. Mit dünn geschnittenem Schinken belegen und die halbierten Brombeeren dazwischen platzieren. Den Käse mit Rinde in dünne Scheiben schneiden

und auf die warme Pinsa legen. Mit Wildkräutersalat garnieren und mit Pfeffer würzen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Pinsa auf einem Brett servieren.



„Tief im Wald“-Käse

Schnittkäse aus Schleswig-Holstein

Wenn der Norden auf den Norden trifft ... dann begegnet norddeutsches Käsehandwerk den aromatischen Kräutern des Holsteiner Waldes. Harzige Noten, erdige Würze und feine Kräuter vereinen sich auf der Rinde kleiner Holsteiner Laibe. So wird aus dem Duft des Waldes ein unverwechselbarer Genuss – intensiv, charakterstark und typisch nordisch.

*Absolut überzeugend
und doch ganz
anders als gedacht.*

Green Wellington

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

GREEN WELLINGTON

- 300 g Champignons
- 100 g geschälte Schalotten
- 10 g geschälter Knoblauch
- 30 ml mildes Olivenöl
- 5 g Speisesalz
- 2 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 200 g veganer Burger-Mix
- 300 g Baby-Spinat
- 300 g veganer Leberkäse
- 800 g Blätterteigplatten
- 100 ml Soja-Drink
- 200 g vegane Bratensauce

GARNITUR

- 200 g Kokos-Bacon*
- 400 g Rosenkohl
- 300 g Bimi-Stielbrokkoli
- 300 g wilder Blumenkohl
- 50 ml Sesamöl
- 10 g Speisesalz

Portionsgröße: 390 g
Wareneinsatz: ca. 4,50 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 11.076/2.655,9, Fett: 11,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 155,2 g, Kohlenhydrate: 216,1 g, davon Zucker: 42,5 g, Eiweiß: 81,1 g, Salz: 29,7 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

GREEN WELLINGTON

Champignons putzen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl anschwitzen, Champignons dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Burger-Mix nach Anleitung zubereiten und mit der Champignonmasse vermengen. Spinat kurz andämpfen, ausdrücken und kühl stellen. Veganen Leberkäse in ca. 2,5 cm x 3 cm große Vierecke schneiden. Blätterteig auf Backpapier in ca. 20 cm x 30 cm große Platten zuschneiden, mit der Burger-Mix-Champignon-Masse etwa 0,5 cm dick gleichmäßig bestreichen, Spinat darauf verteilen und mittig mit dem Leberkäse abschließen. Den Teig fest aufrollen, mit Soja-Drink bestreichen und bei 160 °C

goldgelb backen. Auskühlen lassen und portionieren. Vegane Bratensauce nach Anleitung zubereiten und warm servieren.

GARNITUR

Veganen Bacon laut Grundrezept herstellen. Rosenkohl, wilden Brokkoli und wilden Blumenkohl putzen und blanchieren. Gemüse in heißem geröstetem Sesamöl schwenken und mit Salz abschmecken.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Green-Wellington-Scheibe mittig auf einen Teller setzen, mit Gemüse umlegen und mit dem veganen Bacon bestreuen. Vegane Bratensauce nappieren.



Online zum Rezept

Chilenische Sardinensuppe



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

CHILENISCHE SARDINENSUPPE

Sardinen filetieren. Muscheln waschen. Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Tequila und Fischfond ablöschen, die Muscheln dazugeben und zugedeckt einige Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Gekochten Mais vom Kolben herunterschneiden und dazugeben. Die Sardinenseiten in den Fischsud legen und ziehen lassen. Nach Bedarf mit Meersalzflöcken abschmecken.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Suppe samt der Einlage vorsichtig in tiefe Teller füllen. Nach Belieben Koriander oder Blatt Petersilie reichen.



Offen, rohe Muscheln sowie solche, die sich nach dem Kochen nicht öffnen, sollten Sie wegwerfen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

CHILENISCHE SARDINENSUPPE

- 600 g Sardinen
- 800 g Bio-Miesmuscheln
- 70 g rote Peperonischoten
- 80 g grüne Peperonischoten
- 200 g geschälte Zwiebeln
- 20 g geschälter Knoblauch
- 50 ml mildes Olivenöl
- 100 ml Tequila Cuervo (38 %)
- 2,5 l Fischfond*
- 500 g gekochte Maiskolben
- 10 g Meersalzflöcken

Portionsgröße: 400 g

Wareneinsatz: ca. 3,30 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 913/219, Fett: 9,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,1 g, Kohlenhydrate: 7,6 g, davon Zucker: 3,0 g, Eiweiß: 14,0 g, Salz: 4,2 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Angeräucherter Hirschrücken, gegrillte Gin-Birne und geschmorter Bier-Spitzkohl



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

HIRSCHRÜCKEN UND GIN-BIRNE

2,30 kg Hirschrücken
300 ml Bombay-Bramble-Gin
50 g Grill-Wildgewürz*
600 g Gin-Birne*

BIER-SPITZKOHL

2 kg roter Spitzkohl
20 g Meersalzflocken
50 g brauner Rohrzucker
50 ml Mandelöl Plus Orange
200 ml Brinkhoff's Nr.1 Pils

Portionsgröße: 380 g
Wareneinsatz: ca. 10,65 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 2.280/543, Fett: 12,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,7 g, Kohlenhydrate: 30,1 g, davon Zucker: 27,3 g, Eiweiß: 47,6 g, Salz: 3,4 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

HIRSCHRÜCKEN UND GIN-BIRNE

Den Hirschrücken sorgfältig von der Silberhaut befreien. Anschließend für etwa 1 bis 2 Stunden in Gin marinieren und danach im Smoker räuchern. Den Hirschrücken mit einer aromatischen Gewürzmischung bestreuen und auf dem Grill zartrosa garen. Die Gin-Birne leicht erwärmen und zum Servieren bereithalten.

BIER-SPITZKOHL

Den Spitzkohl sorgfältig putzen und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Den Strunk entfernen und

die Kohlstücke auf die Grillplatten setzen. Mit Meersalzflocken und braunem Rohrzucker bestreuen und leicht mit Mandelöl beträufeln.

Die Spitzkohlteile im Smoker garen, bis sie leicht goldgelb sind, und während des Garens gelegentlich mit Bier begießen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Den gegarten Hirschrücken tranchieren und zusammen mit dem Spitzkohl und der Birne anrichten.

Zum Schluss mit dem Biersud vom Spitzkohl beträufeln.

Birnen „Santa Maria“

Die „Santa Maria“, auch als „Frühe Morettini“ bekannt, ist eine elegante, mittelgroße Birnenart mit Flaschenform und langem Stiel. Ihre glatte, gelbgrüne Schale zeigt auf der Sonnenseite oft ein rötliches Farbspiel – optisch ein echter Hingucker! Auch geschmacklich begeistert die Birne: Das cremefarbene Fruchtfleisch ist fest, saftig und hat ein feinwürziges, süß-säuerliches Aroma. Geerntet wird sie von Anfang August bis in den Oktober hinein.

Diese Birnen eignen sich hervorragend für unser Grundrezept „Gin-Birne“.



GIN-BIRNE

Die Birnen gründlich waschen, abtrocknen und längs halbieren. Die Hälften entkernen und schälen.

Gin, Zitronensaft und Honig gut vermengen und die Mischung gleichmäßig über die Birnenhälften gießen, sodass sie vollständig bedeckt sind. Die Birnen mindestens drei Stunden marinieren lassen.

Die restliche Gin-Marinaade durch ein feines Sieb in eine Sprühflasche füllen. Die Birnenhälften auf ein Grillgitter setzen und im Smoker karamellisieren, dabei immer wieder mit der Gin-Marinaade besprühen.

FÜR 500 GRAMM

- 600 g Birnen „Santa Maria“
- 100 ml Bombay-Bramble-Gin
- 30 ml Zitronensaft
- 100 g Waldblütenhonig



Online zum Rezept

**Confierter Kabeljau mit Blutwurstcreme und
Holunderblüten-Beurre blanc**



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

CONFIERTER KABELJAU

Den Kabeljau schonend auftauen lassen. Für die Salzlake das Salz in einem Liter Wasser aufkochen, danach vollständig abkühlen lassen. Den Fisch häuten und für 60 Minuten in die gut gekühlte Lake einlegen. Anschließend den Kabeljau aus der Lake nehmen, unter klarem, kaltem Wasser vorsichtig abspülen, trocken tupfen und portionieren.

Die Fischportionen zusammen mit Olivenöl und Zitronenthymian vakuumieren und bei 48 °C für 25 Minuten im Sous-vide-Verfahren garen. Nach dem Garen den Fisch vorsichtig aus dem Beutel nehmen. Das aromatisierte Öl kann für weitere Zubereitungen wiederverwendet werden.

HOLUNDERBLÜTEN-BEURRE BLANC

Schalotten mit Weißwein, Fond und Holunderblüten-Sirup auf etwa 1/3 reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Bei niedriger Hitze die kalte Butter stückweise einmontieren – nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

BLUTWURSTCREME

Blutwurst, Sahne, Madeira, Apfelessig und Gewürze im Mixer fein pürieren.

SENFKAVIAR

Senfkörner mit kaltem Wasser ansetzen, aufkochen, abspülen. Den Vorgang 4-mal wiederholen, damit der bittere Geschmack verloren geht.

Anschließend mit Apfelsaft, Zucker, Apfelessig und Salz einmal kurz aufkochen, in ein Glas geben und im Kühlhaus verschlossen mindestens einen Tag ziehen lassen.

GARNITUR

Die eingelegten Zwiebeln nach Rezept vorbereiten, die Kresse und das Petersilienöl zum Anrichten beiseitestellen.

PROFI-TIPP

Die Salzlake für den Fisch lässt sich wunderbar mit Zitruschalen, Kräutern und Gewürzen aromatisieren.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Den confierten Fisch auf den Teller geben. Mit Blutwurstcreme und Senfkaviar toppen und mit roten Zwiebeln sowie Erbsenkresse ausgarnieren. Die Holunderblüten-Sauce angießen und das Kräuteröl in die Sauce tröpfeln lassen.



Erbsenkresse zeichnet sich durch ihren zarten Biss und einen süßlichen Erbsengeschmack aus und ist reich an Vitaminen und Nährstoffen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

CONFIERTER KABELJAU

- 1,4 kg Kabeljau, handflakad (TK)
- 500 g Salz
- 200 ml Olivenöl
- 100 g Zitronenthymian

HOLUNDERBLÜTEN-BEURRE BLANC

- 100 g Schalotten-Würfel
- 100 ml Chardonnay
- 50 ml Holunderblüten-Sirup
- 100 ml Geflügelfond, sous vide*
- 150 g Butter
- 5 ml Zitronensaft
- 5 g Salz

BLUTWURSTCREME

- 150 g Landblutwurst
- 80 g H-Sahne (30 % Fett)
- 15 ml Royal-Madeira-Wein
- 5 ml Apfelessig
- 8 g Salz
- 3 g Pfeffer-Cuvée
- 1 g gemahlene Muskatnuss

SENFKAVIAR

- 50 g Senfkörner
- 100 ml Apfelsaft (100 %)
- 50 g Zucker
- 50 ml Apfelessig
- 1 g Meersalzkristalle

GARNITUR

- 50 g eingelegte rote Zwiebeln*
- 10 g Erbsenkresse
- 50 ml Petersilienöl*

Portionsgröße: 280 g

Wareneinsatz: ca. 5,80 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 1.772/426, Fett: 27,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 13,1 g, Kohlenhydrate: 13,8 g, davon Zucker: 12,5 g, Eiweiß: 26,9 g, Salz: 14,6 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

In Nussbutter gebratenes Sandwich mit Kimchi, Cheddarkäse, Taleggio und Petersilie



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g Baguette „Le Grand Pochon“
400 g Kimchi
400 g Galbani Taleggio (48 % Fett i. Tr.)
2 g glatte Petersilie
20 g Nussbutter*

Portionsgröße: 130 g
Wareneinsatz: ca. 4,05 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 1.160/277, Fett: 12,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 7,9 g, Kohlenhydrate: 27,6 g, davon Zucker: 2,0 g, Eiweiß: 12,1 g, Salz: 2,2 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

Für das Sandwich das Baguette nach Backanleitung aufbacken oder das Brot vom Vortag nehmen. Brot in dünne Scheiben schneiden. Kimchi in feine Streifen schneiden und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Fond nach Belieben in einem Töpfchen reduzieren und wieder dazugeben. Taleggio in dünne Scheiben schneiden, die Petersilie waschen und die Blätter grob zupfen. Nun das Sandwich zusammenbauen. Die Hälfte der Brotscheiben mit Kimchi, der Petersilie und den

Taleggio-Scheiben belegen. Die restlichen Brotscheiben darauflegen und das Sandwich in einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze in der Nussbutter gleichmäßig von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend direkt servieren.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die heißen Kimchi-grilled-Cheese-Sandwichs auf einer Platte anrichten und nach Belieben noch etwas Kimchi dazustellen.



Online zum Rezept

Kimchi

Kimchi heißt übersetzt einfach „fermentiertes Gemüse“ – und der Klassiker wird meist aus Chinakohl gemacht. Dieser wird mit Salz, Ingwer, Knoblauch und Chili eingelegt, bis er durch Milchsäuregärung haltbar ist. Das Ergebnis: nicht nur unglaublich lecker, sondern auch richtig gesund. Neben Ballaststoffen liefert Kimchi auch viele nützliche Milchsäurebakterien. Der Geschmack von Kimchi hängt stark von den verwendeten Zutaten ab. Je nach Gemüse, Gewürzmischung und Fermentationsdauer entstehen ganz unterschiedliche Aromen – von mild-würzig bis intensiv-scharf.



Ein Geschmackserlebnis,
das von würzig und scharf bis
sauer und umami reicht.

Gebratenes Croissant mit Trüffel-Ziegenfrischkäse, Parmaschinken und Basilikum



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

ZIEGENKÄSE-TRÜFFELCREME

- 375 g Ziegenfrischkäse
(45 % Fett i. Tr.)
- 25 g Trüffelsalsa
- 1 g Meersalzkristalle

CROISSANT & GARNITUR

- 900 g Butter-Croissant
- 50 g Butter
- 350 g italienischer Prosciutto
- 10 g Basilikumkresse

Portionsgröße: 160 g
Wareneinsatz: ca. 3,60 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 2.130/511, Fett: 32,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 18,9 g, Kohlenhydrate: 31,6 g, davon Zucker: 5,5 g, Eiweiß: 21,9 g, Salz: 3,3 g

ZUBEREITUNG

ZIEGENKÄSE-TRÜFFELCREME

Ziegenfrischkäse und Trüffelsalsa glattrühren und mit Salz abschmecken.

CROISSANT & GARNITUR

Butter-Croissants nach Backanleitung aufbacken. Diese zwischen zwei Bleche setzen und leicht beschweren.

Die Croissants anschließend in einer heißen Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten und die Butter nach und nach zugeben. Die heißen Croissants, Parmaschinken, Basilikumkresse und die bereits

vorbereitete Ziegenkäse-Trüffelcreme zum Anrichten bereitstellen.

PROFI-TIPP

Am besten die Croissants vom Vortag nehmen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Ziegenkäse-Trüffelcreme auf die heißen goldbraun gebratenen Croissants geben, die Parmaschinkenscheiben darauf anrichten und mit der Basilikumkresse garnieren.



Online zum Rezept

Croissant-Waffel mit Käsekuchencreme und marinierten Beeren



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

CHEESECAKE-CREME

Frischkäse, Mascarpone, Zucker und Eier sowie die Vanille mit einem Schneebesen glatrühren. Die Masse auf ein Blech geben und 40 Minuten bei 180 °C backen. Auskühlen lassen und mit der Sahne in einem Mixer eine Creme herstellen.

CROFFLE

Ein schweres belgisches Waffeleisen auf 200 °C vorheizen. Das Waffeleisen bei Bedarf einfetten und den rohen Croissantteig ca. 4 Minuten in dem Eisen backen.

BEEREN

Die Beeren und die Minze waschen, die Preiselbeeren glatrühren und zum Anrichten beiseitestellen.

PROFI-TIPP

Wenn man das rohe Croissant vor dem Backen durch braunen Zucker rollt, wird es extra karamellig.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die warme Waffel mit der Creme und den Beeren sowie der Minze dekorieren. Die Preiselbeeren auf den Teller geben und das Croissant darauf anrichten.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

CHEESECAKE-CREME

- 250 g Friskäse, natur (70 % Fett i. Tr.)
- 125 g Mascarpone (80 % Fett)
- 75 g Zucker
- 110 g Eier
- 5 g gemahlene Vanilleschoten
- 50 ml H-Sahne (30 % Fett)

CROFFLE

- 850 g Butter-Croissant, roh

BEEREN

- 150 g Heidelbeeren
- 200 g Himbeeren
- 5 g Minze
- 250 g gezuckerte Preiselbeeren

Portionsgröße: 190 g

Wareneinsatz: ca. 1,60 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 2.276/546, Fett: 30,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 19,7 g, Kohlenhydrate: 54,5 g, davon Zucker: 26,2 g, Eiweiß: 10,5 g, Salz: 1,1 g

Apfelsinfonie

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 ml Southern-Comfort-Whiskylikör (35 %)
100 ml Limettensaft
1 l alkoholfreier Apfelscecco

ZUBEREITUNG

Southern Comfort und Limettensaft in ein Glas geben. Mit gekühltem Apfelscecco auffüllen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Auf viel Eis servieren und nach Belieben dekorieren.

Portionsgröße: 140 ml
Wareneinsatz: ca. 1,30 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 513/122, Fett: 0,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,0 g, Kohlenhydrate: 11,7 g, davon Zucker: 11,2 g, Eiweiß: 0,0 g, Salz: 0,1 g



Online zum Rezept



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 ml Martini Vibrante
100 ml Limettensaft
200 ml Rhabarber-Likör (20 %)
1 l Prosecco Frizzante

ZUBEREITUNG

Martini, Limettensaft und Likör in ein Glas geben. Mit Prosecco auffüllen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Auf Eis in einem Tumbler servieren. Nach Belieben dekorieren.

Portionsgröße: 150 ml
Wareneinsatz: ca. 1,05 €

Nährwerte pro Portion:
kJ/kcal: 663/158, Fett: 0,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,0 g, Kohlenhydrate: 14,6 g, davon Zucker: 14,6 g, Eiweiß: 0,2 g, Salz: 0,0 g



Online zum Rezept

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: Sandra Gehrke, Christoph Koscielniak,
René Ludwig, Daniel Kämmer und
Lukas Eversmeier



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

Pinsa mit Pflaumen-Preiselbeer-Chutney, Parmaschinken und „Tief im Wald“-Käse (S. 10)