

REZEPTTE

Frühling 2026



Gegrillter marinierter Lachs an grünem Spargel und Tomaten-Gurken-Salsa (S. 16)

CHEFS
inspiration

UPDATE FÜR IHRE *Frühlingskarte*

Der Frühling bringt neue Energie in die Küche – wir zeigen Ihnen, wie facettenreich die Saison interpretiert werden kann. Unsere Profiköche haben dafür Gerichte entwickelt, die weit über das Gewohnte hinausgehen: Kombinationen, die überraschen, Texturen, die neugierig machen, und Aromen, die in Erinnerung bleiben.

Ob spannungsvolle Kontraste wie rosa Lammlachs auf Trüffel-Spinat-Tagliarini, markante Signature-Ideen wie die Perlhuhn-Bacon-Bomb oder Desserts mit Wow-Effekt wie der in Tangerine-Gin getränkte Savarin – jede Kreation zeigt, wie viel Potenzial in vertrauten Zutaten steckt, wenn man sie neu kombiniert. Auch Klassiker wie gegrillter Lachs oder feine Frühlingsgemüse erscheinen in diesem Heft in ungewöhnlichen, modernen Arrangements, die den Teller zum Erlebnis machen.

Alle Rezepte sind so aufgebaut, dass sie im täglichen Doing funktionieren, ohne ihren besonderen Charakter zu verlieren. Sie bieten Inspiration für

Küchen, die ihren Gästen etwas Einzigartiges servieren möchten: Gerichte, die aufmerksam machen, Emotionen wecken und gleichzeitig praktikabel bleiben.

Dieses Heft lädt dazu ein, neue Ideen auszuprobieren und die Frühlingsaison kulinarisch mit Persönlichkeit zu füllen. Scannen Sie gern den QR-Code und entdecken Sie weitere Rezeptwelten, Fachwissen und die Möglichkeit, Ihre Favoriten digital zu sammeln.



Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Frühlingsküche voller kreativer Entdeckungen.

Kulinarische Grüße
Ihr CHEFS CULINAR Profiköche-Team

In unserem Inspiration Center gibt es genug Raum für neue Rezeptideen



Inhalt

Chicorée, in Maracuja geschmort, mit Pecorino und gerösteten Macadamianüssen	4
Karamellierter Ziegentaler mit einer lauwarmen Vinaigrette und Wildkräutersalat	5
Seidenmatjes mit Frischkäse, Curry und Radieschen	6
Warenkunde: Curry Kashmir „Hindi“	7
Tatar vom Kaiserhummer mit abgeflämmtem Schweinebauch, Oriental-Mix, Aromasud und Dashi-Mayonnaise	8
Erbsen-Buttermilch-Suppe mit gebratener Zimtgarnele	10
Knusper-Gemüsesalat mit veganem „Joghurt“	11
Perlhuhn-Bacon-Bomb mit Linsen und Oliven	12

Rosa Lammlachs mit Trüffel-Spinat-Tagliarini	13
Cordon bleu nach Spargelbauer-Art	14
Warenkunde: Zwiebelknoblauch	15
Gegrillter marinierter Lachs an grünem Spargel und Tomaten-Gurken-Salsa	16
Dirty-Grilling-Tomahawk	18
Warenkunde: Pimientos de Padrón	19
Frühlingswiese	20
In Tangerine-Gin getränkter Savarin mit zartschmelzendem Rhabarber-Sorbet auf warmem Schokoladen-Espuma	22

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.



Chicorée, IN MARACUJA GESCHMORT, MIT PECORINO UND GERÖSTETEN MACADAMIANÜSSEN



ZUTATEN für 10 Portionen

- 200 g Zucker
- 1 l Maracujasaft
- 90 ml Passionsfrucht-Essig
- 12 g Salz
- 8 g geschrotete Chilis
- 1,2 kg Chicorée-Salat
- 120 g Passionsfrüchte
- 15 ml Olivenöl
- 50 g Macadamianüsse
- 50 g Pecorino (49 % Fett i. Tr.)
- 50 g Frisée-Salat, fein

Portionsgröße: 190 g

Wareneinsatz: ca. 2,40 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 708/169, Fett: 7,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,1 g,
Kohlenhydrate: 20,9 g, davon Zucker: 20,9 g, Eiweiß: 3,7 g, Salz: 0,9 g

ZUBEREITUNG

Den Zucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren. Mit Maracujasaft und Aceto Plus Passionsfrucht ablöschen, anschließend Salz und Chiliflocken hinzufügen. Den Sud auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Den Chicorée mit dem ausgekühlten Sud vakuumieren und bei 85 °C für 20 Minuten dämpfen oder sous vide garen. Nach dem Garen den Chicorée im Sud vollständig abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte auskratzen und zusammen mit Olivenöl und 50 g des Chicorée-Schmorsuds zu einer Vinaigrette verrühren. Die Macadamianüsse grob hacken und goldbraun rösten. Den Pecorino in feine Späne hobeln und den Frisée putzen, bis zum Anrichten beiseitelegen.

Profi-Tipp

Der Chicorée lässt sich auch mit Orangensaft zubereiten und eignet sich dann wunderbar als Beilage zur Ente.

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Den Chicorée auf Raumtemperatur bringen und nach Belieben portionieren. Mit der Maracuja-Vinaigrette gleichmäßig nappieren. Anschließend mit den gerösteten Macadamianüssen, Pecorino-Spänen und Frisée dekorativ anrichten.



Online zum Rezept

KARAMELLISIERTER Ziegentaler

MIT EINER LAUWARMEN VINAIGRETTE UND WILDKRÄUTERSALAT



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Vive la France-Ziegentaler

Die Ziegenkäsetaler mit Rohrzucker bestreuen, karamellisieren und mit dem Salz würzen, die Pinienkerne rösten, hacken und beiseitestellen. Ebenso den Wildkräutersalat zum Anrichten beiseitestellen.

Vinaigrette

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten-Julienne farblos anschwitzen. Die Paprika-Brunoise hinzufügen und kurz mitbraten.

Den Spargel schräg schneiden, die Physalis aus den Blättern lösen und die Cherrytomaten halbie-

ren. Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden und alles zusammen in die Pfanne geben. Kurz mitbraten. Mit Holunderblüten-Sirup und Tomatenessig ablöschen, dann die gehackten Kräuter einrühren und mit Salz abschmecken.

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Den Wildkräutersalat auf einem Teller anrichten und den Ziegenkäse mittig darauf platzieren. Die Vinaigrette rundherum verteilen und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

ZUTATEN für 10 Portionen

Vive la France-Ziegentaler

- 400 g Ziegenfrischkäse-Taler (45 % Fett i. Tr.)
- 400 g Bio-Rohrohrzucker
- 10 g Meersalzkristalle
- 20 g Pinienkerne

Vinaigrette

- 20 ml natives Olivenöl
- 40 g geschälte Schalotten
- 40 g rote Paprikaschoten
- 40 g grüner Spargel
- 40 g Physalis
- 40 g rote Cherrytomaten
- 40 g Rhabarber
- 40 ml Holunderblüten-Sirup
- 40 ml Tomatenessig
- 10 g Estragon
- 10 g Kerbel
- 5 g Salz
- 155 g Wildkräuter

Portionsgröße: 100 g

Wareneinsatz: ca. 0,85 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 1.329/316, Fett: 10,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 5,1 g, Kohlenhydrate: 47,5 g, davon Zucker: 46,3 g, Eiweiß: 7,7 g, Salz: 2,0 g

Seidenmatjes

MIT FRISCHKÄSE, CURRY UND RADIESCHEN

Rezept: Julia Komp

ZUTATEN für 10 Portionen

Matjes

- 800 g Seidenmatjesfilet „Nordische Art“
- 1 kg Mehrkornbrot

Curryfrischkäse mit Mango

- 5 g rote Peperonischoten
- 5 g Curry Kashmir „Hindi“ Julia Komp
- 15 g Zitronensaft
- 100 ml Mangofruchtpüree
- 20 ml Maracujapüree
- 400 g Frischkäse (65 % Fett i. Tr.)
- 13 g Speisesalz

Rote Zwiebeln

- 100 ml Wasser
- 50 g Zitronensaft
- 40 ml Apfelessig (5 %)
- 12 g Speisesalz
- 20 g Zucker
- 300 g Rote Zwiebeln

Deko

- 30 g Radieschen
- 7 g Lauchzwiebeln
- 50 g Romanasalat
- 20 g Frisée
- 5 g Kresse

Portionsgröße: 399 g

Wareinsatz: ca. 7,30 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 2.284/546, Fett: 26,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 9,1 g,
Kohlenhydrate: 51,0 g, davon Zucker: 12,1 g, Eiweiß: 21,7 g, Salz: 7,0 g



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Matjes

Seidenmatjes mit einem Küchentuch abtupfen und bereitstellen. Körnerbrot ebenfalls bereitstellen.

Curryfrischkäse mit Mango

Peperoni fein hacken. Mit Curry, Zitronensaft, Mangopüree und Maracujapüree vermischen und mit Frischkäse cremig rühren. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Rote Zwiebeln

Wasser, Zitronensaft, Apfelessig, Salz und Zucker zu einem Fond aufkochen.

Die roten Zwiebeln damit marinieren und anschließend vakuumieren.

Deko

Radieschen und Frühlingslauch in feine Scheiben schneiden. Salate putzen und zupfen.

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Brotscheiben auf einen Teller legen und mit dem Curryfrischkäse bestreichen. Anschließend den Matjes darauf drapieren und mit den eingelegten roten Zwiebeln – in Stücke geschnitten –, Salat, Frühlingslauch, Radieschen und Kresse dekorieren.

Curry Kashmir „Hindi“

Diese aromatische Currymischung bringt die warme Würze Nordindiens in die Küche. Typisch für die Region Kaschmir verbindet sie feine Schärfe mit einer vielschichtigen Gewürzkomposition. Kurkuma, Koriander und Chili verleihen Gerichten ein intensives, zugleich ausgewogenes Aroma. Im Geschmack fruchtig-frisch, überzeugt Curry Kashmir „Hindi“ zudem mit sehr guter Schärfe und hoher Intensität. Die ausgewogene Gewürzkomposition verleiht Saucen, Marinaden und Currys schnell Tiefe und Charakter – ideal für die moderne Küche, die aromatisch klar und dennoch spannend bleiben soll.



TATAR VOM Kaiserhummer

MIT ABGEFLÄMMTEM SCHWEINEBAUCH, ORIENTAL-MIX,
AROMASUD UND DASHI-MAYONNAISE



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Schweinebauch

Die Knorpelstücke vom Schweinebauch entfernen. Das Fleisch mit einem Bunsenbrenner gut abflammen, goldbraun karamellisieren, danach mit Öl einreiben und mit einem Trocken-BBQ-Gewürz würzen. In einen Vakuumbeutel geben, mit dem hellen Schweinefond auffüllen, Lorbeerblätter dazugeben und vakuumieren. Anschließend im Wasserbad bei 65 °C ca. 24 Stunden sous vide garen. Den gegarten Schweinebauch aus dem Beutel nehmen, den entstandenen Schweinebauchfond mit dem Krustentier-Aromafond mischen und abschmecken. Die Schwarte vorsichtig vom heißen Schweinebauch lösen. Diese in feine Würfel schneiden und im Dehydrator trocknen. Anschließend in etwas Öl ausbacken, bis die Schwarte aufpoppt. Den Schweinebauch erneut vakuumieren und im Eiswasser herunterkühlen. Den gut durchgekühlten Schweinebauch in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit dem abgeschmeckten Schweinebauch-Krustentier-Sud und Meersalz zum Servieren bereitstellen.

Dashi-Mayonnaise

Wasser aufkochen und das Dashi-Moto-Pulver einrühren. Abkühlen lassen.

Für die Mayonnaise Eigelb und Senf verrühren. Das Öl zunächst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl mit einem Schneebesen unterrühren, sodass eine Emulsion entsteht. Mit dem Dashi-Fond, Yuzusaft und Salz abschmecken. Anschließend in eine Squeeze-Flasche füllen und kühl stellen.

Senfkaviar

Der Senfkaviar für das Kaiserhummer-Tatar: Senfkörner in Apfelsaft weich kochen und nach Belie-

ben mit Senf, Apfelessig und Zucker abschmecken. Anschließend für das Kaiserhummer-Tatar bereitstellen.

Tatar vom Kaiserhummer

Das Kaiserhummer-Fleisch je nach Größe längs vierteln oder halbieren und dann quer in feine Stücke schneiden. Dabei evtl. Darmrückstände entfernen. Anschließend mit Dijonsenf, den Ölen, Meersalz und Yuzusaft abschmecken, den bereits vorbereiteten Senfkaviar und die fein geschnittenen Petersilienstängel-Röllchen unterheben. Bis zum Servieren kalt stellen.

Garnitur – Brotsalat

Für den Brotsalat das Brot längs vierteln, in dünne Scheiben-Chips schneiden und in einer Pfanne trocken goldbraun rösten. Für die Vinaigrette Olivenöl, frischgepressten Zitronensaft, Meersalz, Rohrzucker und Kreuzkümmel verrühren. Anschließend mit den Brochips, Salat (Oriental-Mix) und Blüten zum Anrichten bereitstellen.

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Kaiserhummer-Tatar in einem Ring mit ca. 8 cm Durchmesser in einem etwas tieferen Teller anrichten. Die dünnen Schweinebauchscheiben darüber legen und mit einem Bunsenbrenner abflammen, nach Belieben noch etwas salzen. Brochips und Oriental-Mix mit Vinaigrette marinieren und locker auf dem Schweinebauch anrichten.

Anschließend mit den Koriander- und Veilchenblüten garnieren. Dashi-Mayonnaisen-Drops setzen und nach Belieben garnieren. Zum Schluss den warmen Schweinebauch-Krustentier-Sud angießen und servieren.

ZUTATEN für 10 Portionen

Schweinebauch

220 g	Schweinebauch
5 ml	mildes Olivenöl
5 ml	Rauch-Aroma-Öl
2 g	BBQ Pork-Gewürzzubereitung
80 ml	heller Schweinefond*
0,1 g	Lorbeerblätter
200 ml	Krustentier-Aromafond*
2 g	Meersalzkristalle

Dashi-Mayonnaise

20 ml	Wasser
5 g	Dashi no-Moto
10 g	Eigelb
2 g	mittelscharfer Senf
75 ml	Rapsöl
10 ml	Yuzusaft
1 g	Meersalzkristalle

Senfkaviar

35 g	Senfkörner
120 ml	klarer Apfelsaft

Tatar vom Kaiserhummer

700 g	Kaisergranat-Fleisch
10 g	Dijonsenf
20 ml	mildes Olivenöl
5 ml	Zitrusöl
7 g	Meersalzkristalle
20 ml	Yuzusaft
35 g	Petersilienstängel

Garnitur – Brotsalat

160 g	Focaccia „Rosmarin“, TK
40 ml	mildes Olivenöl
40 g	Zitronen
2 g	Meersalzkristalle
2 g	brauner Rohrzucker
0,5 g	gemahlener Kreuzkümmel
40 g	Micro-Leaf-Salat
1 g	Korianderblüten
1 g	Hornveilchenblüten

Portionsgröße: 170 g

Wareinsatz: ca. 3,35 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 1.292/310, Fett: 21,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,8 g, Kohlenhydrate: 10,3 g, davon Zucker: 3,3 g, Eiweiß: 16,8 g, Salz: 2,0 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ERBSEN-BUTTERMILCH-Suppe

MIT GEBRATENER
ZIMTGARNELE



ZUTATEN für 10 Portionen

- 850 ml Gemüsefond*
- 1 kg sehr feine Erbsen, TK
- 400 ml Buttermilch (0,5 % Fett)
- 60 g Bio-Rohrohrzucker
- 30 g Salz
- 15 ml heller Balsamicoessig
- 20 g Zimtstangen
- 350 g Garnelen, TK
- 20 ml mildes Olivenöl
- 20 g grobes Shichimi Togarashi
- 20 g Erbsenkresse

Portionsgröße: 265 g

Wareneinsatz: ca. 1,40 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 524/125, Fett: 1,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,4 g,
Kohlenhydrate: 15,7 g, davon Zucker: 12,0 g, Eiweiß: 11,6 g, Salz: 3,7 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

Den Gemüsefond zusammen mit den Erbsen, der Buttermilch, Salz, Zucker und Essig in einem Mixer fein pürieren – das dauert etwa 2 Minuten. Währenddessen die Zimtstangen in Wasser aufkochen, bis sie weich sind.

Anschließend aufrollen, in feine Streifen schneiden und im Ofen bei 150 °C für 20–30 Minuten trocknen. Mit dem Zimtstreifen eine Garnele aufspießen und in einer Pfanne mit Olivenöl braten und abschließend mit Shichimi Togarashi würzen. Die Kresse vorsichtig abzupfen und bis zur Verwendung kühl und feucht lagern.



Online zum Rezept

Profi-Tipp

Aus dem Kochfond der Zimtstangen lässt sich ein aromatischer Tee zubereiten, der mit seinem warmen, würzigen Geschmack begeistert.

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Die Suppe zum Servieren langsam erwärmen und bei Bedarf leicht abbinden. Am schönsten präsentiert sich die Suppe in einer Tasse, wobei die Garnele auf dem Zimtspieß dekorativ über den Tassenrand gelegt wird. Mit Erbsenkresse garnieren und stilvoll servieren.

KNUSPER-Gemüsesalat

MIT VEGANEM „JOGHURT“



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Romanesco putzen, zurechtschneiden, mit Olivenöl bestreichen, salzen und im Ofen bei 160 °C backen.

Rote Zwiebeln in Spalten schneiden. Paprikaschoten entkernen und kleinschneiden. Zwiebeln und Paprika grillen.

Cashewkerne trocken rösten. Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Sojabohnen blanchieren. Fladenbrot in Würfel schneiden und knusprig toasten. Räuchertofu in Würfel schneiden. Veganen Joghurt bereitstellen. Romanasalat putzen und zurechtzupfen.

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Alle Zutaten leicht erwärmen und in Schalen oder tiefen Tellern arrangieren. Dazu den veganen Joghurt als Dressing reichen.

ZUTATEN für 10 Portionen

800 g	Romanesco
60 ml	mildes Olivenöl
10 g	Jodsalz
400 g	rote, geschälte Zwiebeln
400 g	rote Spitzpaprika
100 g	Cashewkerne
100 g	Lauchzwiebeln
300 g	Edamame, TK
600 g	Fladenbrot, TK
500 g	geräucherter Tofu
300 g	veganer Joghurt*
80 g	Romanasalat

Portionsgröße: 360 g
Wareneinsatz: ca. 2,40 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 1.798/429, Fett: 17,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,0 g,
Kohlenhydrate: 40,8 g, davon Zucker: 5,9 g, Eiweiß: 24,1 g, Salz: 0,0 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Perlhuhn-

BACON-BOMB

MIT LINSEN
UND OLIVEN



Online zum Rezept



ZUTATEN für 10 Portionen

Perlhuhn-Bacon-Bomb

- 2 kg französisches Perlhuhn, TK
- 200 g halbtrocknete Tomaten in Öl
- 30 g Salbei
- 10 g Black-BBQ-Gewürz
- 600 g Puten-Bacon
- 10 g Pfeffer-Cuvée
- 6 g Salz
- 20 ml mildes Olivenöl

Beilagen

- 1 kg Linsensalat
- 600 g grüne Oliven mit Frischkäse
- 600 g bunte Kartoffel-Wedges
- 20 ml mildes Olivenöl
- 10 g Thymian

Portionsgröße: 430 g

Wareinsatz: ca. 8,35 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 3.141/752, Fett: 42,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 7,1 g,
Kohlenhydrate: 33,0 g, davon Zucker: 3,0 g, Eiweiß: 57,3 g, Salz: 2,6 g

ZUBEREITUNG

Perlhuhn-Bacon-Bomb

Das Perlhuhn auftauen, trocken tupfen, die Haut abziehen, den Knochen putzen und das Filet abnehmen. Aus den Parüren ein feines Hack herstellen und mit fein gehackten, halbtrockneten Tomaten vermischen. Den Salbei waschen, die großen Blätter zupfen und beiseitestellen. Die kleineren Blätter hacken und unter das Hack ziehen. Mit dem Black-BBQ-Gewürz abschmecken und kaltstellen. Die Brust von der dickeren Seite aufschneiden, aufklappen, leicht plattieren. Mit den großen Salbeiblättern belegen, das Hack aufstreichen und die Brust stramm zusammenrollen. Aus dem Bacon eine Matte flechten und die Brust darauflegen. Gleichmäßig einrollen und nochmal kaltstellen. Vor dem Anbraten mit Pfeffer und Salz würzen. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und die Bacon-Bomb zunächst auf der Nahtstelle anbraten, damit der Bacon zusammenklebt.

Danach rundherum appetitlich braun anbraten, im Ofen fertig garen.

Beilagen

Den Linsensalat in einer Sauteuse warmziehen, nicht aufkochen! Oliven mit grob geschnittenen Kartoffelwedges in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Mit gehacktem Thymian abschmecken.

Profi-Tipp

Verwenden Sie unsere italienische Kräutermischung, dort sind alle frischen Kräuter zusammengestellt.

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Die Linsen in die Mitte des Tellers geben. Die Bacon-Bomb entweder aufschneiden oder im Ganzen anrichten. Mit Oliven und Kartoffelstücken umstreuen. Nach Belieben mit einem gebratenen Wachteilei und etwas Jus garnieren.

ROSA Lammlachs

MIT TRÜFFEL-SPINAT-TAGLIARINI



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Lammlachs

Den Lammlachs auftauen lassen, trocken tupfen und salzen. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und im Ofen auf 53 °C Kerntemperatur garen. Den Lammlachs in schäumender Butter nachbraten und danach kurz ruhen lassen.

Die Kräuter zu einer feinen Matte hacken und vermengen. Kurz vor dem Anrichten den Lammlachs durch die Kräutermatte rollen und auftranchieren.

Trüffel-Pasta

Die Pasta nach Packungsanweisung kochen.

Die Sahne leicht einreduzieren und mit dem Trüffelöl abschmecken.

Die al dente gekochte Pasta unter die Sahne heben und mit dem Julienne geschnittenen Spinat vermengen. Den Lauch à la minute heiß in einer trockenen Pfanne anbraten, sodass er Farbe bekommt und gar wird.

Profi-Tipp

Den Lauch kann man auch gut vorbereiten, dafür wird dieser blanchiert, abgeschreckt und dann mit dem Bunsenbrenner ohne Öl abgeflämmt.

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Die Pasta mit einer Pinzette aufdrehen und auf dem Teller anrichten. Eine Lauchzwiebel anlegen und den Lammlachs tranchieren. Als Sauce nutzen wir die Trüffelrahmsauce.

ZUTATEN für 10 Portionen

Lammlachs

- 1,8 kg Lammrücken ohne Knochen, geputzt, TK
- 20 g unjodiertes Speisesalz
- 10 ml Rapsöl
- 50 g Butter
- 60 g Petersilie
- 30 g Kerbel
- 15 g Minze
- 15 g Salbei

Trüffel-Pasta

- 660 g Tagliarini
- 500 ml Kochsahne (15 % Fett)
- 20 ml Trüffelöl
- 250 g Baby-Spinat
- 700 g Lauchzwiebeln

Portionsgröße: 300 g

Wareneinsatz: ca. 7,85 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 3.180/761, Fett: 44,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 20,1 g, Kohlenhydrate: 44,0 g, davon Zucker: 8,4 g, Eiweiß: 44,8 g, Salz: 2,4 g

Cordon bleu

NACH SPARGELBAUER-ART

ZUTATEN für 10 Portionen

Cordon bleu

- 2,6 kg Kalbsrücken
- 250 g Spargelschinken
- 150 g Burrata-Mozzarella
- 100 g getrocknete Tomaten
- 50 g Schnittlauch
- 6 g Salz
- 10 g Pfeffer-Cuvée
- 120 g Pankomehl
- 30 g Kerbel
- 50 g Weizenmehl (Type 405)
- 100 g Vollei
- 40 ml Rapsöl
- 40 g Butter

Spargel und Beilage

- 750 g grüner Spargel
- 10 ml extra natives Olivenöl
- 2 g Zwiebelknoblauch
- 10 g Meersalz-Flocken
- 1,3 kg weißer Stangenspargel, TK
- 40 g Schalotten
- 20 g Butter
- 250 ml Spargelfond*
- 250 ml Kochsahne (15 % Fett)
- 20 g Kerbel
- 2 g gemahlener, weißer Pfeffer
- 600 g Kartoffel-Nocken Butter-Bärlauch

Portionsgröße: 470 g

Wareneinsatz: ca. 12,05 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 2.577/615, Fett: 29,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 8,9 g, Kohlenhydrate: 38,6 g, davon Zucker: 6,4 g, Eiweiß: 48,3 g, Salz: 2,7 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Cordon bleu

Kalbsrücken parieren und in etwa daumendicke Steaks schneiden. In die Steaks eine Tasche schneiden. Schinken und Mozzarella in Streifen schneiden. Tomaten hacken und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alles miteinander vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer abwürzen. Die Tasche im Kalbssteak mit der Mischung befüllen, das Loch mit einem Zahnstocher verschließen. Panko und Kerbel zusammenmischen, bis das Paniermehl grün wird. Das Cordon bleu würzen, mehlieren, durch das Vollei ziehen und mit dem grünen Panko panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Kurz vor Schluss die Butter zugeben und darin knusprig nachbraten. Auf einem Tuch kurz abtropfen lassen, ggf. im Ofen fertig garen.

Spargel und Beilage

Grünen Spargel vom holzigen Strunk befreien und im unteren Drittel schälen. Die Schale langsam trocknen lassen und zu Staub vermahlen. Olivenöl

in einer Pfanne erhitzen, fein gehackten Knoblauch zugeben und den grünen Spargel darin anbraten. Mit Meersalz abschmecken. Weißen Spargel schälen und zurechtschneiden. Im gesüßten Salzwasser ca. 7 Minuten bissfest garen. Zum Anrichten bereitstellen. Schalotten schälen und fein würfeln. In Butter andünsten. Mit Fond auffüllen, etwas einkochen lassen. Mit Sahne auffüllen und aufkochen lassen. Gehackten Kerbel zugeben und mit Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten nochmal mit etwas kalter Butter aufmontieren. Bärlauch-Nocken nach Anweisung zubereiten, nach Belieben absalzen.

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Den weißen Spargel mittig auf den Teller legen. Darauf den grünen Spargel versetzt anrichten. Mit Sauce nappieren. Cordon bleu aufschneiden und auf dem Spargel drapieren. Bärlauch-Nocken drumherum legen. Nach Belieben mit etwas Jus und frischem Kerbel garnieren. Zum Schluss den Spargelstaub überstäuben.



Zwiebelknoblauch

Auch Soloknoblauch genannt, ist eine besondere Knoblauchsorte, die statt vieler Zehen nur eine einzige, große ausbildet. Dadurch lässt er sich besonders leicht schälen und verarbeiten. Sein mildes Aroma wird von einer feinen, leicht süßlichen Note begleitet, da er weniger scharfe Schwefelverbindungen enthält. Als schwarze Variante wird er fermentiert, dabei entwickelt er eine weiche Textur und einen fruchtig-karamelligen Geschmack.



GEGRILLTER MARINIERTER *Lachs* AN GRÜNEM SPARGEL UND TOMATEN-GURKEN-SALSA



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Gegrillter mariniertes Lachs

Lachs mit der Hautseite auf ein Fischbrett legen, evtl. noch vorhandene Gräten ziehen. Die Haut vom Lachs entfernen, Lachs umdrehen, um den Tran (Graufärbung) zu entfernen.

Zucker und Salz vermengen und den Lachs damit einreiben. Orangen- und Zitronenschale reiben und den Abrieb beiseitestellen. Orangen und Zitronen auspressen. Sternanis, Korianderkörner und Pfeffer in einer Pfanne rösten und etwas abkühlen lassen. Mit dem Saft, Koriander, Petersilie und Pitú in einem Mixer fein pürieren. Die Mischung über den Lachs geben, den Fisch in Klarsichtfolie einschlagen und ca. 8–10 Stunden marinieren lassen. Danach den Lachs abwaschen und auf einem Küchenkrepp trocken tupfen.

Dill fein hacken, mit dem Zitrus-Abrieb mischen und den Lachs damit einreiben. Lachs in ca. 150-g-Stücke portionieren und auf einem Grill von beiden Seiten kurz zeichnen.

Tomaten-Gurken-Salsa

Tomaten, Gurken, Knoblauch, geschälten Ingwer und Essig mit den gezupften Kräutern grob mixen. Mit Salz abschmecken und nach Belieben mit etwas Xanthan kalt abbinden.

Kräuteröl

Die Kräuter mit dem Öl in einem Mixer pürieren. Anschließend alles in einem Topf auf 80 °C erhitzen. Sofort durch ein feines Haarsieb in ein gekühltes Gefäß passieren, mit Salz abschmecken und kaltstellen. Zum Schluss das Öl in eine kleine Plastikflasche oder in verschließbare Gläser füllen.

Spargel

Spargel putzen und die Enden abschneiden. Anschließend kurz in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Spargel mit 3/4 des Öls einpinseln und auf einer Grillplatte grillen.

In der Zwischenzeit das restliche Erdnussöl mit Limettensaft, Zucker und Salz verrühren. Anschließend über den gegrillten Spargel geben.

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Den gegrillten Lachs mittig auf den Teller setzen. Links davon den Spargel legen und rechts vom Lachs die kalte Tomaten-Gurken-Salsa mit einem Löffel anrichten.

Den gegrillten Minispargel auf den Lachs legen, evtl. mit einer Blüte garnieren und das Kräuteröl mit einem Löffel einziehen.

ZUTATEN für 10 Portionen

Gegrillter mariniertes Lachs

1,9 kg	Lachsfilet mit Haut, TK
150 g	brauner Rohrzucker
150 g	grobes Meersalz
270 g	Orangen
150 g	Zitronen
6 g	Sternanis
6 g	Koriandersaat
6 g	schwarzer ganzer Pfeffer
60 g	Koriander
60 g	glatte Petersilie
40 ml	Pitú de Cana, Cachaça (40 % Vol.)
60 g	Dill

Tomaten-Gurken-Salsa

260 g	Honig-Cherry-Strauchtomaten
250 g	Gurken
10 g	geschälter Knoblauch
10 g	Ingwer
10 ml	Tomatenessig
5 g	Minze
5 g	Estragon
5 g	Meersalz

Kräuteröl

20 g	glatte Petersilie
5 g	Estragon
5 g	Minze
50 ml	Rapsöl
0,5 g	Meersalz

Spargel

250 g	grüner Spargel
120 g	Thai-Spargel
20 ml	Erdnussöl
10 ml	Limettensaft
10 g	brauner Rohrzucker
2 g	Meersalz

Portionsgröße: 240 g

Wareneinsatz: ca. 5,20 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 1.638/393, Fett: 27,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 5,2 g, Kohlenhydrate: 6,0 g, davon Zucker: 5,5 g, Eiweiß: 29,4 g, Salz: 2,2 g

DIRTY-GRILLING-Tomahawk



ZUTATEN für 10 Portionen

Dirty-Grilling-Tomahawk

- Grill-Holzkohle
- 50 ml mildes Olivenöl
- 1 g Holzkohlepulver
- 1,4 kg Tomahawk vom Duroc-Schwein, TK
- 10 g Meersalz-Flocken
- 40 g Knoblauch

Grill-Pimientos

- 800 g Pimientos-Schoten
- 50 g geräucherter Knoblauch
- 15 ml mildes Olivenöl
- 8 g Meersalz-Flocken
- 150 g Senfbutter*

Portionsgröße: 220 g

Wareneinsatz: ca. 3,55 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 1.688/405, Fett: 31,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 15,5 g,
Kohlenhydrate: 8,4 g, davon Zucker: 5,6 g, Eiweiß: 21,2 g, Salz: 2,0 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Dirty-Grilling-Tomahawk

Steaks fachgerecht auftauen.

Hochwertige Holzkohle anzünden und weitestgehend verglühen lassen.

Olivenöl mit Holzkohlepulver vermengen. Das Tomahawk mit Meersalz bestreuen und mit dem Holzkohle-Ölivenöl bestreichen.

Das Tomahawk direkt auf die Holzkohle legen und einige Minuten grillen. Fleisch wenden und ebenfalls einige Minuten grillen. Jedes Mal mit Olivenöl leicht bestreichen, mit Knoblauchknolle betupfen und ggf. nochmal wenden. Das Fleisch in der Glut bis zum gewünschten Garpunkt garen, herausnehmen und ruhen lassen.

Zum Schluss das Fleisch nochmal mit Olivenöl bestreichen und anschließend tranchieren.

Grill-Pimientos

Pimientos waschen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit Olivenöl vermengen. Die Pimientos im Knoblauch-Ölivenöl wenden, mit Salz bestreuen und in einer Pfanne kurz und knackig braten, anschließend die Senfbutter dazugeben und aufschäumen lassen.

Profi-Tipp

Benutzen Sie möglichst nur Bio-Holzkohle, die nicht schadstoffbelastet ist, und nur natürliche Grillanzünder. Das Grillgut wird direkt auf der Kohle gegart.

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Steak portionsmäßig tranchieren, die gegrillten Pimientos und Senfbutter dazureichen.

Pimientos de Padrón

Die grünen Paprikaschoten bringen Würze in Ihr Essen. Ihr Verzehr ist außerdem ein reines Roulette. Denn manche Schoten schmecken höllisch scharf, andere wiederum sind vergleichsweise mild.

Pimientos de Padrón wachsen buschig verzweigt. Die dunkelgrünen und leicht welligen Blätter werden ca. 8 x 5 cm groß. Die Früchte sind sehr unterschiedlich geformt, mal lang und schmal, mal dick und glockenförmig. Sie zeichnen sich durch einen frischen Paprikageschmack mit unterschiedlicher Schärfe aus.

Sie mögen es nicht zu kalt und nicht zu warm!
Zur Lagerung empfehlen sich Temperaturen zwischen 8 und 10 °C.

Sie sollten aber nicht länger als fünf Tage aufbewahrt werden.



Frühlingswiese



ZUBEREITUNG

Erdbeer-Mousse

Zitronen auspressen. Zitronensaft, Milch, Puderzucker, Salz, Vanille und Eigelb auf dem Wasserbad zur Rose abziehen. Dann das Erdbeerpüree dazugeben und die geschlagene Sahne unterheben. In Formen füllen und einfrieren.

Überzug für die Mousse-Törtchen

Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Anschließend die gefrorene Erdbeer-Mousse kurz eintauchen.

Pistazien-Ganache

Sahne einmal aufkochen lassen, über die weiße Schokolade geben und glatt rühren. Anschließend das Pistazienmark einrühren. Die Pistazien-Ganache in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Pistazien-Sponge

Alle Zutaten vermengen, glatt rühren und durch ein Sieb streichen. Die Pistazien-Masse in eine iSi-Flasche mit 2 Patronen iSi-Sahne und 1 iSi-Soda

Kapsel füllen. Die Flasche 1 Stunde im Kühlschrank stehen lassen. Anschließend die Masse in Papp-Becher geben und für ca. 30 Sekunden in der Mikrowelle garen. Abkühlen lassen.

Erdbeergel

Zitronen auspressen. Den Saft zusammen mit den anderen Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Nach dem Erkalten glatt pürieren.

Erdbeer-Rhabarber-Ragout

Zucker karamellisieren lassen und anschließend mit Erdbeerpüree und Rhabarbersaft ablöschen. Rhabarberwürfel kurz darin blanchieren, dann herausnehmen. Alles reduzieren. Mit Vanille und Waldmeister abschmecken. Rhabarber- und Erdbeerpüree hinzufügen.

Karamell-Hippe

Zucker karamellisieren lassen, Butter einrühren. Masse auf eine Matte streichen und auskühlen lassen. Den festen Karamell fein mahlen. Das Pulver auf eine Silpat-Backmatte sieben und bei

180 °C backen, bis die Hippe braun ist. Kurz vor dem Abkühlen von der Matte lösen.

Rhabarber-Sorbet

Zucker karamellisieren lassen. Mit Rhabarbersaft und Weißwein ablöschen und kräftig einreduzieren lassen. Pektin mit etwas Zucker anrühren, dazugeben und nochmals aufwallen lassen. Anschließend einfrieren und nach 24 Stunden pacossieren.

Pistazien-Crumble

Alle Zutaten kurz miteinander verkneten und zu Streuseln auf einem Blech zupfen. Bei 180 °C für 15 Minuten backen.

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Den Pistazien-Crumble sichelförmig auf den Teller streuen. Ein Erdbeer-Törtchen mittig ansetzen. Abwechselnd Pistazien-Ganache, Erdbeer-Rhabarber-Ragout und Erdbeergel auf dem Crumble verteilen. Pistazien-Sponge und eine Karamell-Hippe auf die Ganache setzen. Das Rhabarber-Sorbet als Nocke vor dem Törtchen platzieren.

ZUTATEN für 10 Portionen

Erdbeer-Mousse

- 20 g Zitronen
- 60 ml Vollmilch (3,5 % Fett)
- 40 g Puderzucker
- 1 g Salz
- 1 g gemahlene Vanilleschoten
- 30 g Eigelb
- 200 g Erdbeerpüree, TK
- 400 g Schlagsahne (32 % Fett)

Überzug für die Mousse-Törtchen

- 200 g Erdbeerpüree, TK
- 200 ml Rhabarbersaft (50 % Frucht)
- 40 g Zucker
- 22 g Gelificant

Pistazien-Ganache

- 100 g Schlagsahne (32 % Fett)
- 125 g weiße Kuvertüre
- 20 g Pistazienmark

Pistazien-Sponge

- 125 ml Eiweiß
- 25 g gemahlene Mandeln
- 25 g Pistazienmark
- 30 g Puderzucker
- 8 g Weizenmehl (Type 405)

Erdbeergel

- 20 g Zitronen
- 200 g Erdbeerpüree, TK
- 2 g Agar-Agar
- 1 g gemahlene Vanilleschoten

Erdbeer-Rhabarber-Ragout

- 100 g Zucker
- 100 g Erdbeerpüree, TK
- 100 ml Rhabarbersaft (50 % Frucht)
- 200 g Rhabarber
- 1 g gemahlene Vanilleschoten
- 2 ml Waldmeister-Sirup
- 200 g Erdbeeren

Karamell-Hippe

- 100 g Zucker
- 30 g Butter

Rhabarber-Sorbet

- 85 g Zucker
- 250 ml Rhabarbersaft (50 % Frucht)
- 30 ml Weißwein zum Kochen
- 1 g Pektin

Pistazien-Crumble

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 150 g Weizenmehl (Type 405)
- 50 g Pistazienkerne
- 1 g Salz

Portionsgröße: 305 g

Wareneinsatz: ca. 3,55 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 2.823/679, Fett: 33,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 17,7 g, Kohlenhydrate: 82,5 g, davon Zucker: 65,5 g, Eiweiß: 9,6 g, Salz: 0,3 g

IN TANGERINE-GIN GETRÄNKTER
MIT ZARTSCHMELZENDEM
RHABARBER-SORBET AUF WARMEM SCHOKOLADEN-ESPUMA

Savarin



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Rhabarber-Sorbet

Rhabarber waschen, grob putzen und in Stücke schneiden. Anschließend mit der Glukose, dem Zucker und dem Rhabarbersaft köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Danach kaltstellen.

Nach dem Abkühlen mit den restlichen Zutaten mixen, in einen Pacojet-Behälter füllen und für mindestens 12 Stunden in den Froster stellen. Die Masse je nach Bedarf pacossieren.

Savarin

Butter, Zucker und Salz in einer Küchenmaschine aufschlagen. Mehl sieben und zusammen mit den Eiern nach und nach dazugeben. Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Mischung se ebenfalls dazugeben und den Teig glatt laufen lassen. Anschließend den Teig in eine gebutterte Savarin-Form füllen und im Gärschrank ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 °C aufheizen und den Savarin für 10 Minuten backen.

Sud zum Tränken

Wasser und Zucker köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Anschließend diesen Zuckersirup mit Tangerine-Gin, Orangensaft und Orangenabrieb verfeinern bzw. abschmecken. Den Sud zum Anrichten bereitstellen.

Rhabarber-Ragout

Rhabarber waschen, putzen und in 5 mm kleine Würfel schneiden. Den Zucker leicht karamellisieren, mit Rhabarbersaft ablöschen und mit Vanille und Yuzusaf abschmecken. Den Rhabarber darin gar kochen. Nach Belieben mit etwas Stärke abbinden.

Schokoladen-Espuma

Im Mixer bei 60 °C Butter, Milch, Zimtsirup und Limettensaft glatt rühren. Die weiße Schokolade dazugeben und schmelzen lassen.

Zum Schluss die pasteurisierten Eier hinzugeben.

Die Masse in eine iSi-Flasche füllen, begasen und im Wasserbad bei ca. 54 °C warm halten.

Garnitur

Für die Hippen: Butter, Eiweiß, Zucker und Mehl vermischen, glatt rühren und ca. 1 Stunde kaltstellen. Danach in eine Backform streichen und bei 180 °C ca. 5 Minuten backen.

Anschließend mit den restlichen Zutaten zum Anrichten bereitstellen.

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Die Savarins im heißen Gin-Zuckersirup tränken. Sie sollen sich vollsaugen, dabei aber noch einen leichten Biss haben. Die Savarins abtropfen lassen. Schokoladen-Espuma in die Tellermitte schäumen, einen Savarin in den Schaum setzen, Rhabarber-Ragout einfüllen, eine Nocke Sorbet abstechen und daraufsetzen. Mit Hippe, Kresse und Blüten garnieren und mit Hibiskuspulver anstäuben. Direkt servieren.

ZUTATEN für 10 Portionen

Rhabarber-Sorbet

- 300 g Rhabarber
- 50 g Glukosesirup
- 25 g Zucker
- 25 g Rhabarbersaft
- 60 ml Yuzusake (10,5 % Vol).
- 1 g Xanthan
- 10 g Joghurt griechische Art
- 10 g Rhabarber-Sirup
- 0,2 g getrocknete, gemahlene Hibiskusblüten

Savarin

- 100 g Butter
- 15 g Zucker
- 5 g Meersalzkristalle
- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 50 ml H-Milch (3,5 % Fett)
- 18 g frische Hefe
- 200 g Eier, Größe L

Sud zum Tränken

- 400 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 60 ml Gin Gold (40 % Vol.)
- 40 ml Orangensaft mit Fruchtfleisch
- 10 g Orangenabrieb

Rhabarber-Ragout

- 250 g Rhabarber
- 50 g Zucker
- 60 ml Rhabarbersaft (50 % Frucht)
- 1 g gemahlene Vanilleschoten
- 10 ml Yuzusaf

Schokoladen-Espuma

- 60 g Butter
- 50 ml H-Milch (3,5 % Fett)
- 15 g Zimtsirup
- 10 ml Limettensaft

- 180 g weiße Kuvertüre
- 110 g Vollei

Garnitur

- 4 g Butter
- 4 ml Eiweiß
- 4 g Zucker
- 4 g Weizenmehl (Type 405)
- 2 g Vene-Kresse
- 2 g Koriander-Kresse
- 5 g essbare Blüten
- 1 g getrocknete, gemahlene Hibiskusblüten

Portionsgröße: 200 g

Wareneinsatz: ca. 2,00 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 2.243/538, Fett: 23,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 14,1 g, Kohlenhydrate: 67,5 g, davon Zucker: 45,7 g, Eiweiß: 8,4 g, Salz: 0,7 g

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 Zusatzstoffen 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



Karamellisierter Ziegentaler mit einer lauwarmen Vinaigrette und Wildkräutersalat (S. 5)