

CHEFS★CULINAR

EIN UNTERNEHMEN VON CITTI · JOMO · RINGEL



Rinderfilet mit Paprikapüree
und knackigem Gemüsesalat (S. 8)

Fleisch

Saftig-zarte
Rezeptideen



Von Geflügel über Rind und Schwein bis hin zu Lamm – in unserem neuen Fleisch-Rezeptheft kommen alle genussvoll auf den Teller. Dazu gibt's köstliche Beilagen und passende Saucen – harmonisch mit den richtigen Gewürzen und Aromen abgeschmeckt. Dabei verfeinere ich Rind und Co. auch mal gerne mit außergewöhnlichen Gewürzen wie Assam-Langpfeffer. Ein Pfeffer, der seinen Ursprung in Nordostindien hat. Mehr über dieses und andere Gewürze erzähle ich Ihnen in meinem Seminar „Spice Cooking“. Informationen finden Sie unter www.chefsculinar-akademie.de. Schauen Sie einfach mal vorbei!

„Fleischgerichte stehen auf Speisekarten hoch im Kurs“

Obwohl vegetarische Restaurants wie Pilze aus dem Boden sprießen, darf für viele das gute Stück Fleisch nicht fehlen. Gut gebratene Steaks lassen daher so manche Feinschmecker-Herzen höherschlagen. Dabei legen die Gäste immer mehr Wert auf gute Qualität: Als Zustellgroßhändler für Gastronomie- und GV-Betriebe liefern wir nur hochwertiges Fleisch aus kontrollierter Aufzucht. Mit MEISTERFRISCH, der Qualitätsmarke von CHEFS CULINAR, haben wir uns im Laufe der Jahre zu einem der größten und bewährtesten Zulieferer für Frischfleisch entwickelt. Mehr über MEISTERFRISCH erfahren Sie auf Seite 11.

Köstliche Rezeptideen von Profikoch René Ludwig

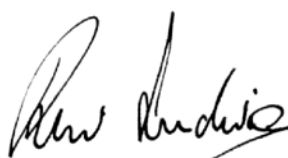
Kochen aus Leidenschaft: Dafür steht René Ludwig! Seine mehr als 25 Jahre Erfahrung in der nationalen und internationalen Top-Gastronomie und Hotellerie zeichnen ihn aus. Auf seiner Visitenkarte stehen so prominente Stationen wie das Gourmetrestaurant „Aqua“ im „The Ritz-Carlton-Hotel“ in Wolfsburg,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

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

Mit dem CHEFS CULINAR Fleisch-Rezeptheft möchte ich Ihnen meine Auswahl an köstlichen Gerichten an die Hand geben, die Ihnen neue Inspirationen fürs tägliche Kochen geben sollen. Hilfreiche Tipps und Informationen gibt's gratis dazu ...

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Durchblättern und eine kreative Zeit.

Kulinarische Grüße sendet Ihr


René Ludwig



14



9



22



16



4



6



18

Hier werden Sie fündig ...

Seite 4
Beef-Tatar mit Wachtelei-Blume im Gemüsegarten

Seite 5
Rosa Lammrücken mit Saltimbocca vom Spargel

Seite 6–7
Kalbshaxenfleisch „Asia-Style“

Seite 8
Gegrilltes Rinderfilet von der Färse mit geräucher-
tem Paprikapüree und knackigem Gemüsesalat

Seite 9
Saftige Schweinefilet-Medaillons an herzhaftem
Kürbis-Kartoffel-Gulasch

Seite 10–11
Rumpsteak von der Färse mit Meerrettichkruste an
Rote-Bete-Sauce mit knusprigen Bratkartoffeln

Seite 12–13
Sauerbraten von der Hirschkeule mit Honig-
Rosmarin-Buchteln und Kirschen

Seite 14–15
Gefülltes Maishähnchen mit Feta und Tomaten auf
Spinat-Radicchio-Gemüse und Parmesan-Polenta

Seite 16–17
Gebratenes Rinderfilet von der Färse auf
geräuchertem Paprikapüree an Bohnengemüse
und Kartoffel-Speck-Gnocchi

Seite 18–19
Dicke Rippe vom Schwein mit Süßkartoffeln und
Perlzwiebeln

Seite 20–21
Spanferkelrücken „Mediterran“ auf pikanten
Tomatenspätzle

Seite 22
Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Gemüse
Vinaigrette und confierte Kartoffel mit
pochiertem Eigelb

Seite 23
Kalbsfond – Schritt für Schritt

BEEF-TATAR

MIT WACHTELEI-BLUME IM GEMÜSEGARTEN



ZUBEREITUNG

BEEF-TATAR

Die Parüren vom Rindfleisch entfernen und das Fleisch mit einem scharfen Messer fein schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Kapern, Sardellen, Cornichons hacken und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Vorgeschnittene Zutaten vorsichtig unter die gehackte Rindermasse geben. Mit den Ölen, Ketchup, Senf, Tabasco und Weinbrand vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Bier abschmecken.

GEBRATENES WACHTELEI

Das Wachtelei mit einem scharfen Messer anritzen und in eine vorgewärmte, mit Trennspray eingesprühte Pfanne geben. Das Eiweiß stocken lassen. Anschließend mit Hilfe eines Rundzacken-Ausstechers zu einer Blume ausstechen.

SCHNITTLAUCH-SCHALOTTEN-PESTO

Schnittlauch putzen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in etwas Traubenkernöl anschwitzen. Pinienkerne leicht anrösten und mit restlichen Zutaten im Thermomixer fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

GEMÜSEGARTEN

Schnittlauch waschen und in ca. 4 cm lange Stängel schneiden. Schwarze Oliven in Ringe schneiden. Tomaten putzen, vierteln und das Kerngehäuse vorsichtig entfernen. Vor dem Anrichten Tomaten-Kerngehäuse mit einem Tropfen Olivenöl und Salz aus der Mühle würzen. Die Blüte der Kapernbeere so abschneiden, dass sie senkrecht steht.

SERVIEREMPFEHLUNG

Beef-Tatar zu einem Rechteck formen und auf die obere Tellerhälfte platzieren. Wachtelei-Blume mittig daraufsetzen. Für den Gemüsegarten Schnittlauch-Schalotten-Pesto zu einem ca. 5 cm breiten Streifen ausstreichen. Nebeneinander erst die Olivenpaste, die Kapernbeere, die Tomatenkerne und die Schnittlauchstängel auf das Pesto setzen. Nach Belieben einen Mixsalat mit Zitronen-Vinaigrette und gerösteten Kürbiskernen dazu servieren.

WEINEMPFEHLUNG

**Spätburgunder g.U. trocken
Rheinhessen (Deutschland)
Weingut Sander**

Ein fruchtbetonter, tiefdunkler, würziger Rotwein mit den vollmundigen Aromen von Pflaumen, Schwarzen Johannisbeeren und Erdbeeren. Sanfte Tannine in einem runden Nachhall.

Art.-Nr.: 12159697



Zutaten für 10 Portionen:

Für das Beef-Tatar

800 g Rinderhüfte oder -kugel....	10329979
30 g Schalotten	
20 g Kapern.....	10188231
10 g Sardellenfilets.....	14414619
40 g Cornichons	10178706
15 g Schnittlauch	
40 ml Olivenöl.....	11779247
15 ml Sonnenblumenöl	10276655
60 ml Tomatenketchup.....	10224779
3 g mittelscharfer Senf.....	10186015
Einige Tropfen Tabasco	10176412
20 ml Weinbrand.....	10209417
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
30 ml Bier	

Für das gebratene Wachtelei

10 Wachteleier	
Backtrennspray.....	20151782

Für das Schnittlauch-Schalotten-Pesto

110 g Schnittlauch	
40 g Schalotten	
63 g Traubenkernöl.....	13446277
7 g Pinienkerne.....	11436591
30 g Petersilie	
15 g Grana Padano	10787212
45 g Olivenöl.....	11779247
Salz und Pfeffer aus der Mühle	

Für den Gemüsegarten

10 g Schnittlauch	
3 – 4 schwarze Oliven o. Stein	10166000
30 g Strauchtomaten	
Olivenöl.....	12394746
Salz aus der Mühle	
10 Kapernbeeren mit Stiel.....	11484516

Außerdem

70 g Olivenpaste	
------------------	--

ROSA LAMMRÜCKEN

MIT SALTIMBOCCA VOM SPARGEL AN CONFIERTEN KARTOFFELN

Zutaten für 10 Portionen:

Für die confierten Kartoffeln

1,7 kg festkochende Kartoffeln	
1 Knoblauchzehe	
300 ml mildes Olivenöl.....	11524069
3 Lorbeerblätter.....	12035465
1 Rosmarinzwig	
2 Thymianzweige	
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
50 g Parmesan	10787212

Für den Lammrücken

1,8 kg Lammrücken (NZ).....	30021785
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
50 ml Pflanzenöl.....	10276655
50 g Butter.....	14036460
1/2 Knoblauchzehe	
Je 1 Rosmarin- und Thymianzwig	

Für den geschmorten Spargel

1,4 kg weißer Spargel	
10 g Zucker.....	20020163
80 g Butter.....	14036460
70 ml Noilly Prat.....	10198513
300 ml klarer Spargelfond	
Etwas Salz aus der Mühle	
150 g Parmaschinken.....	14484254
30 ml Olivenöl.....	11524083
7 ml Zitrusöl.....	13767211

Für die Brotkruste

25 g Schalotten	
50 g getrocknete Tomaten	13359768
50 g Butter.....	14036460
70 g Croûtons	

Für die Salbeibutter

10 g Salbei	
200 g Butter.....	14036460
Salz aus der Mühle	

Außerdem zum Anrichten

400 ml Lammssauce (Chef).....	14140204
Frische Salbeiblätter	

WEINEMPFEHLUNG

„Di Paolo“
Merlot delle Venezie IGP
Venetien (Italien)
Cantine Sacchetto

Kraftvoll und fleischig mit den anregenden Aromen reifer Beeren und Kirschen präsentiert sich dieser Rotwein fein und ausbalanciert. Typisch die feinwürzigen Noten von Kaffee und Schokolade in einer süßlich-karamelligen Röstaromatik.



Art.-Nr.: 14330568

ZUBEREITUNG

CONFIERTE KARTOFFELN

Kartoffeln schälen, in gleich große Würfel (4 x 4 cm) schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Knoblauch schälen und andrücken. Olivenöl mit Kräutern und Gewürzen langsam auf 80 °C erwärmen, Kartoffeln dazugeben (sie sollten mit dem Öl bedeckt sein). Anschließend im Ofen bei 80 °C trockener Hitze bissfest garen. Kurz vor dem Servieren aus dem heißen Öl nehmen, abtropfen lassen, in einer Grillpfanne zeichnen und mit geriebenem Parmesan gratinieren.

LAMMRÜCKEN

Lammrücken evtl. nachputzen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und im Pflanzenöl kurz von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Fleisch in einen hitzebeständigen Einsatz mit Butter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian legen. Im vorgeheizten Ofen bei 120 °C garen, ab und zu wenden, bis das Fleisch medium gebraten ist (die Kerntemperatur sollte 54 °C betragen). Anschließend noch einige Minuten ruhen lassen.

GESCHMORTER SPARGEL IM PARMASCHINKEN

Spargel schälen. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, den Spargel dazugeben und leicht goldbraun sautieren. Butter dazugeben, mit Noilly Prat und Spargelfond auffüllen und Salz abschmecken. Im vorgeheizten Ofen bei 85 °C ca. 15 Minuten schmoren (der Spargel sollte noch leicht bissfest sein). Anschließend in den Parmaschinken einwickeln und kurz vor dem Servieren in Olivenöl anbraten. Beim Anrichten mit Zitrusöl beträufeln.

BROTKRUSTE

Schalotten schälen, gemeinsam mit den getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden. Schalotten in der Butter farblos anschwitzen. Alle Zutaten mit den Croûtons mischen und abschmecken.

SALBEIBUTTER

Salbei waschen, vorsichtig mit Küchenkrepp trocken tupfen, vom Stiel zupfen und in feine Streifen (Julienne) schneiden. Kurz vor dem Servieren Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Salbeijulienne dazugeben und mit Salz würzen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Gebratenen Spargel auf der Tellermitte anrichten. Fleisch diagonal halbieren, Brotkruste mit einem Löffel daraufgeben und neben den Spargel setzen. Saucenspiegel platzieren und die Kartoffelwürfel daraufsetzen. Spargel mit Salbeibutter nappieren und mit Salbeiblättchen garnieren.



• Geschirr: Horeka
Serie „Spirit & Snack“

KALBSHAXENFLEISCH

„ASIA-STYLE“



- Geschirr: Asia
Servier-Eisenpfanne

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Marinade

400 g Schalotten	
300 g Möhren	
200 g Sellerie	
15 g Knoblauch	
20 g Zitronengras	
20 g Ingwer	
1 Chilischote	
2 l Kalbsfond (Rezept siehe S. 23)	
500 ml Reiswein	
250 ml Sojasauce	10176351
30 ml Sesamöl	12040469
3,6 kg Kalbshaxenscheiben	12034437

Für die geschmorten

Kalbshaxenscheiben

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
Stärke	14247439
100 ml Erdnussöl	12042135
3 Sternanis	12036394
6 Pimentkörner	12036035
1/2 TL schwarzer Pfeffer	12035878
1 TL Szechuanpfeffer	
1 TL Koriander	12233274
5 Lorbeerblätter	12035465

Für den Basmatireis

2 l Wasser	
1 kg Basmatireis	14246760
Salz	14260063

Für das Gemüse

300 g Karotten	
300 g breite Bohnen	
300 g Lauchzwiebeln	
350 g Shiitakepilze	
200 g junger Spinat	
250 g rote Zwiebeln	
100 ml Erdnussöl	12042135
200 g Sojasprossen	
10 g weiße Sesamsamen	12404452
2 TL Szechuanpfeffer	
5 ml Sesamöl	12040469
100 ml Sojasauce	10176351
10 g Ingwer	
10 g Knoblauch	

ZUBEREITUNG

MARINADE

Gemüse schälen bzw. putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und andrücken. Zitronengras in Scheiben schneiden, Ingwer und Chilischote klein schneiden. Kalbsfond mit Reiswein, Sojasauce und Sesamöl kurz aufkochen und die bereits vorbereiteten Zutaten dazugeben und über die Kalbshaxen gießen. 12 Stunden marinieren lassen.

GESCHMORTE KALBSHAXENSCHNEIBEN

Kalbshaxen aus der Marinade nehmen und auf einem Küchentrepp trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, in Stärke wenden und im Erdnussöl goldbraun anbraten. Kalbshaxe mit der Marinade aufgießen, die restlichen Gewürze dazugeben und abgedeckt im Ofen bei 160 °C ca. 2 Stunden weich garen. Anschließend aus der Sauce nehmen. Sauce durch ein feines Sieb passieren und nach Belieben auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Evtl. nachwürzen.

BASMATIREIS

Wasser zum Kochen bringen, Reis und etwas Salz dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Anschließend Reis abdecken und beiseitestellen, ziehen lassen, ab und zu umrühren.

GEMÜSE

Gemüse schälen bzw. putzen. Karotten an einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Bohnen in feine Streifen schneiden und kurz im heißen Wasser blanchieren. Lauchzwiebeln dritteln, Shiitakepilze evtl. klein schneiden, Spinatstrunk entfernen. Rote Zwiebeln in breite Streifen schneiden. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, zuerst die Pilze und nach Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Bohnen, Karotten dazugeben und andünsten. Zum Schluss die Sprossen und den Spinat unterheben. Sesamsamen und Szechuanpfeffer in einer Pfanne rösten und mörsern. Mit Sesamöl, Sojasauce, geriebenem Ingwer und Knoblauch zum Gemüse geben. Abschmecken und evtl. nachwürzen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Den Basmatireis in einen Bambuskorb füllen. Pfanne erwärmen und das Gemüse darin anrichten. Kalbshaxenfleisch darauflegen und mit Sauce nappieren.

KLASSISCHES OSSOBUCO ALLA MILANESE

Braten Sie die gewürzten und mehlierten Beinscheiben scharf an. Lassen Sie sie anschließend in Kalbsfond und Weißwein schmoren. Die richtige Würze erhält das Ossobuco durch Suppengemüse, Kräuter und geschälte Tomaten.

Lassen Sie alles zusammen bei geringer Hitze ca. 1,5–2 Stunden köcheln.

WEINEMPFEHLUNG

Spätburgunder g. U. trocken
Rheingau (Deutschland)
Weingut Johannes Ohlig

Angenehm samtig mit den filigranen Aromen von reifen Beeren und Kirschen in einem feiwürzigen Geschmackserlebnis. Rund und harmonisch mit seidigem Tannin – ein leichter Roter mit viel Finesse.

Art.-Nr.: 13551520



• Geschirr: Staub
„Plat Empilable“

WARENKUNDE

Kalb

Engl.: veal; frz.: veau



Kalbfleisch ist besonders zart und mild. Kein Wunder! Denn das junge Rind wird bereits im Alter von 3 – 4 Monaten geschlachtet und wiegt nicht mehr als 150 Kilo. Dementsprechend sind die Muskeln nicht vollständig ausgebildet und das Bindegewebe ist noch sehr weich.

Kalbsrücken eignet sich gut für ganze Braten – mit oder ohne Knochen. Aus dem Rücken werden Steaks und Koteletts geschnitten.

Kalbsfilet ist das zarteste Stück. Es wird nicht im Ganzen verwendet, sondern als Filetsteak, Medaillon oder Geschnetzeltes zugeschnitten.

Kalbskeule besteht aus Oberschale (für Schnitzel, Braten), Unterschale (feines Schmorfleisch), Nuss bzw. Kugel (Schnitzel, Steaks, Braten).

Schulter oder Bug verwendet man für Braten, Geschmortes oder Hackfleisch.

Kalbsbrust wird meist am Stück mit feiner Füllung gegart. Die fettigere Querrippe eignet sich für Ragouts oder Hackfleisch.

Verwendung:

Die bekanntesten Gerichte mit Kalbfleisch stammen aus Italien: Saltimbocca ist Kalbfleisch mit Schinken und Salbei umwickelt. Kalbsschnitzel in einer feinen Zitronensauce mit Süßwein ist bekannt als Scaloppine, geschmort mit Tomaten als Ossobuco und eingelegt in Thunfischsauce als Vitello tonnato. Zudem ist Kalb auch in unseren Ländern bekannt. Ein beliebter Klassiker ist Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Apfelscheiben und Zwiebelringen.

Lagerung und Aufbewahrung:

Bevor Kalbfleisch in den Handel kommt, sollte es 2–3 Tage reifen. Gelagert werden sollte es anschließend in einer Schale mit Deckel, Folie oder einem feuchten Tuch bedeckt. Tipp: Vermeiden Sie, dass das Fleisch im eigenen Saft liegt. Tiefgekühlt ist Kalbfleisch 8–10 Monate haltbar.

GEGRILLTES RINDERFILET VON DER FÄRSE MIT GERÄUCHERTEM PAPRIKAPÜREE UND KNACKIGEM GEMÜSESALAT

- Geschirr: Schönwald Serie „Welcome“



ZUBEREITUNG

PAPRIKAPÜREE

Paprika waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und kurz im Räucherofen räuchern, anschließend in Öl marinieren. Knoblauch schälen und andrücken. Paprika und Knoblauch mit den restlichen Zutaten vakuumieren und im Sous-Vide-Bad ca. 1 Stunde bei 85 °C garen. Nach dem Garen die Paprika aus dem Beutel nehmen, den Fond zur Weiterverarbeitung aufheben. Die Paprika sehr fein pürieren, durch ein Sieb streichen und anschließend in einem Sieb über Nacht abhängen. Den Fond bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren und zu dem bereits fertigen Püree geben.

CONFIERTE CHERRY-STRAUCHTOMATEN

Tomaten waschen, Strunk entfernen und quer halbieren. Auf einen hitzebeständigen Einsatz legen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker würzen. Knoblauch schälen und zerdrücken. Basilikumblättchen in kleine Stücke zupfen und alles mit Olivenöl mischen. Im Ofen bei 60 °C ca. 2 Stunden je nach Bedarf confieren.

PAPRIKA-VINAIGRETTE

Paprika waschen, schälen und Kerngehäuse entfernen. Paprika fein würfeln. Öl, Essig und Honig verrühren. Paprikawürfel unterheben und alles mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

GEMÜSE

Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Kümmel al dente kochen. Die Bohnen putzen, halbieren, im Salzwasser bissfest blanchieren und direkt im Eiswasser abschrecken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in breite Streifen schneiden. Die Pilze putzen, ggf. waschen. Kartoffeln halbieren, in einer heißen Pfanne mit Olivenöl goldbraun braten. Pilze, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Kurz vor dem Anrichten Butter und Bohnen dazugeben, kurz durchschwenken und mit den Gewürzen abschmecken.

RINDERFILET

Rinderfilets mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Im Pflanzenöl von allen Seiten kurz anbraten. Butter, Knoblauch und Rosmarin dazugeben und im Ofen bei 120 °C ca. 10 Minuten unter mehrmaligem Wenden ziehen lassen. Anschließend Filets in einer Pfanne mit dem Butterfond bis zur gewünschten Garstufe nachbraten. Dabei die Filets mehrmals wenden und nappieren und anschließend in 4–6 Stücke schneiden.

AUSSERDEM

Salat putzen, waschen und mit Hilfe einer Salatschleuder trocknen.

WEINEMPFEHLUNG

Niersteiner Bildstock
Frühburgunder g.U. trocken
Rheinhessen (Deutschland)
Weingut Gehring

Feinfruchtig und elegant mit den typischen Aromen reifer Beeren. Kräuter und Gewürze in zartem Schmelz und filigranem Tannin.

Art.-Nr.: 14004278



Zutaten für 10 Portionen:

Für das Paprikapüree

1 kg rote Paprikaschoten
80 ml Olivenöl..... 11779247
13 g geräucherter Knoblauch
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
Je 2 Rosmarin- und Thymianzweige

Für die confierten Tomaten

15 Cherry-Strauchtomaten
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
10 g Zucker..... 20020163
Etwas Knoblauch
Einige Basilikumblättchen
40 ml Olivenöl..... 11779247

Für die Paprika-Vinaigrette

Je 90 g rote und gelbe Paprikaschoten
60 ml Basilikumöl..... 12042111
60 ml Weißweinessig..... 12044511
30 g Honig..... 14234873
Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für das Gemüse

500 g kleine Kartoffeln
Etwas Kümmel
160 g grüne Bohnen
100 g rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200 g Pfifferlinge
50 ml Olivenöl..... 11779247
40 g Butter..... 14036460
1 Prise Sesamsalz..... 13146702
Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Rinderfilets

1,5 kg Rinderfilet..... 10329627
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 ml Pflanzenöl..... 10276655
100 g Butter..... 14036460
5 g Knoblauch
4 g Rosmarin

Außerdem

150 g Mixsalat

SAFTIGE SCHWEINEFILET-MEDAILLONS AN HERZHAFTEM KÜRBIS-KARTOFFEL-GULASCH

Zutaten für 10 Portionen:

Für das Kürbis-Kartoffel-Gulasch

1,5 kg Muskatkürbis
800 g festkochende Kartoffeln
500 g Zwiebeln
6 g Knoblauch
150 g Distelöl.....12042128
8 g Ingwer
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
35 g Tomatenmark.....10184790
150 ml Weißwein.....13771294
875 ml Gemüsegond.....13484033
25 g Honig.....14234873
3 Lorbeerblätter.....12035465
Etwas Thymian und Orangenabrieb

Für das Kürbiskernpesto

35 g Blattpetersilie
20 g Parmesan.....10787212
120 g Kürbiskerne.....11630043
30 g Zucker.....20020163
30 ml Wasser
90 ml Kürbiskernöl.....12040445
12 ml Birnenessig.....12042364
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die Schweinefilet-Medaillons

2,3 kg Schweinefilet.....10335079
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
70 ml Pflanzenöl.....10276655
50 g Butter.....14036460
Etwas Salbei

Außerdem

75 g Parmesan.....10787212
Etwas Salbei
Etwas Petersilie
Einige Lauchzwiebeln
Kürbiskernöl.....12040445

WEINEMPFEHLUNG

**Chardonnay Oxford Landing
Murray River (Australien)
Yalumba**

Ein typischer Chardonnay aus „Down Under“-cremig und schmelzend im Geschmack. Vollmundig und aromatisch mit frischen Fruchtnoten von Melone, Ananas und Zitrus und mit leichten Anklängen von Vanille am Gaumen. Kraftvoll und saftig im Geschmack.

Art.-Nr.: 11749417



ZUBEREITUNG

KÜRBIS-KARTOFFEL-GULASCH

Kürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und den Kürbis in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen, in kleine Stücke schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln goldbraun anbraten. Kürbiswürfel und Ingwer dazugeben, kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Anschließend Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten lassen und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsegond auffüllen, Honig, Gewürze und Orangenabrieb dazugeben. Alles köcheln lassen, bis das Gemüse al dente ist und das Gulasch eine cremige Konsistenz hat.

KÜRBISKERNPESTO

Blattpetersilie waschen und die Blätter vom Stängel zupfen. Parmesan reiben und beiseitestellen. Kürbiskerne kurz in einer Pfanne anrösten und mit Zucker karamellisieren. Mit etwas Wasser ablöschen, Kürbiskernöl und Petersilie dazugeben. Im Mixer mit dem Parmesan fein pürieren. Mit Essig, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

Schweinefilets parieren und pro Portion 3 Medaillons (à 70 g) schneiden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und im heißen Öl unter mehrmaligem Wenden goldbraun anbraten. Butter dazugeben, aufschäumen lassen und Salbei hinzufügen. Die Medaillons mit der Salbeibutter nappieren.

AUSSERDEM

Parmesan grob reiben. Salbei und Petersilie waschen und die Kräuterspitzen als Garnitur zupfen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.

SERVIEREMPFEHLUNG

Kürbis-Kartoffel-Gulasch auf einem Teller anrichten und die Medaillons darauf platzieren. Mit Pesto und Parmesan garnieren. Die Kräuter und Lauchzwiebelringe auf dem Gulasch verteilen. Kürbiskernöl darüberträufeln.



• Geschirr: Schönwald
Serie „Event“

RUMPSTEAK VON DER FÄRSE

MIT MEERRETTICHKRUSTE AN ROTE-BETE-SAUCE MIT KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN

- Geschirr: Villeroy & Boch Serie „Look Hotel“



ZUBEREITUNG

MEERRETTICHKRUSTE

Toastrinde abschneiden und in einer Küchenmaschine fein kuttern. Meerrettich schälen und fein reiben. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In etwas Butter farblos anschwitzen. Die restliche Butter in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Alle vorbereiteten Zutaten dazugeben, Toast vorsichtig unterheben, mit Apfelessig, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Masse 1 cm dick auf ein Backpapier streichen und kühl stellen. Anschließend portionieren.

PETERSILIENPESTO

Petersilie waschen und die Blätter von den Stängeln zupfen. Knoblauchzehen schälen, Mandeln trocken anrösten und Parmesan fein reiben. Alle vorbereiteten Zutaten mit Öl im Thermomixer pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen. Nach Belieben mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

RUMPSTEAK

Rumpsteak mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Im Pflanzenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Etwas Butter, Knoblauch und Rosmarin dazugeben und im Ofen bei 120 °C ca. 6 Minuten unter mehrmaligem Wenden ziehen lassen. Anschließend Rumpsteak in einer Pfanne mit dem Butterfond bis zur gewünschten Garstufe nachbraten. Dabei das Steak mehrmals wenden und nappieren. Pesto auf das Steak streichen, die Meerrettichkruste daraufsetzen und goldbraun gratinieren.

BRATKARTOFFELN

Kartoffeln waschen, in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Wasser abgießen, kurz ausdämpfen lassen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Bacon in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen und in feine Streifen schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin goldbraun anbraten, den Bacon dazugeben und würzen. Kurz vor dem Servieren Schalotten, Butter, Petersilie und geschnittene Lauchzwiebeln dazugeben. Abschmecken und ggf. nachwürzen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Saucenspiegel auf dem Teller anrichten. Gratiniertes Steak mittig daraufgeben. Mit Rote-Bete-Würfeln garnieren. Bratkartoffeln à part servieren.

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Meerrettichkruste

200 g Toast	10133316
80 g Meerrettich	
50 g Schalotten	
400 g Butter	14036460
5 ml Apfelessig	12042265
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle	

Für das Petersilienpesto

100 g Petersilie	
2 Knoblauchzehen	
30 g Mandeln	11798873
30 g Parmesan	10787212
100 ml Olivenöl	11779247
5 ml Zitronensaft	
Salz und Pfeffer aus der Mühle	

Für das Färsen-Rumpsteak

10 Färsen-Rumpsteaks	12766451
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
100 ml Pflanzenöl	10276655
100 g Butter	14036460
1 Knoblauchzehe und etwas Rosmarin	

Für die Bratkartoffeln

2,5 kg Kartoffeln	
50 g Schalotten und Bacon	
10 g Petersilie	
100 ml Pflanzenöl	10276655
50 g Butter	14036460
50 g Lauchzwiebeln	

Außerdem

300 ml Jus vom Rind	14137785
250 g Rote-Bete-Würfel	

WEINEMPFEHLUNG

Bourgogne Pinot Noir AOP
Burgund (Frankreich)
Maison Louis Latour

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

Art.-Nr.: 12979530



• Geschirr: Villeroy & Boch
Serie „Look Hotel“



MEISTERFRISCH – Qualität & Frische aus Meisterhand

MEISTERFRISCH ist die hauseigene Fleischqualitätsmarke der GV-Partner-Gruppe und das Aushängeschild in unserem Unternehmensverbund. Unser Rindfleisch stammt ausschließlich von ausgesuchten deutschen Färsen und liefert durch natürliche und tiergerechte Aufzucht die besten Voraussetzungen für eine exzellente Fleischqualität.

Dabei greifen wir bei der Auswahl nicht nur auf die amtlichen veterinärärztlichen Untersuchungen zurück, sondern lassen sie auch regelmäßig nach dem hauseigenen Qualitätssicherungssystem prüfen. In unseren hauseigenen Zerlegebetrieben portionieren wir das Frischfleisch nach individuellen Kundenwünschen und weisen die Herkunft unseres Fleisches durch ein beigefügtes Etikett aus. So gelingt uns eine perfekte, pfannenfertige Portionierung und unsere Kunden erhalten eine optimale Kalkulationsicherheit.

Durch ein hohes Safthaltevermögen sind geringe Garverluste bei Rindfleisch garantiert und die feinfaserige Struktur sichert eine Zartheit, die dennoch optimal bissfest ist. Eine deutliche Marmorierung zeigt es an: Fett ist der wesentliche Geschmacksträger im Fleisch. Ein ausgewogener Fettgehalt steht für einen besonders hohen Genusswert. MEISTERFRISCH Rindfleisch weist je nach Teilstück eine appetitlich helle bis intensiv rote Fleischfarbe auf.

SAUERBRATEN VON DER HIRSCHKEULE MIT HONIG-ROSMARIN-BUCHTELN UND KIRSCHEN

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Sauerbratenmarinade

300 g Zwiebeln	
225 g Karotten	
225 g Lauch	
75 g Petersilienwurzel	
75 g Sellerieknolle	
75 g Staudensellerie	
3 g Wacholder.....	12036431
2 g Piment.....	12036035
1 Nelke.....	12035526
1 Sternanis.....	12036394
3 g Zimtstangen.....	12036455
Einige Thymian- und Rosmarinzweige	
1,5 l Rotwein.....	10762929
300 ml Aceto balsamico.....	14814983
2,3 kg ausgelöste Hirschkeule.....	10864067

Für den Sauerbraten

Salz und Pfeffer aus der Mühle	
100 ml Pflanzenöl.....	10276655
25 g Tomatenmark.....	10184790
1250 ml Wildfond.....	13484163
Etwas Speisestärke.....	14247439
50 ml dunkler Portwein.....	12694129

Für die Kirschsauce

25 g brauner Zucker.....	10939901
400 g TK-Sauerkirschen.....	10354681
20 ml Kirschwasser.....	10216507
1 Rosmarinzweig	
Etwas Aceto balsamico.....	10716182

Für die Buchtel-Füllung

10 g Zucker.....	10939901
10 TK-Sauerkirschen.....	10354681
10 ml Aceto balsamico.....	10716182
1/2 Stück Assam-Langpfeffer	
Etwas gehackter frischer Rosmarin	
15 g Mandelstifte.....	11798897
60 g Marzipan.....	20136826
10 ml Rum.....	10207611

Für die Buchteln

90 ml lauwarme Milch.....	10273814
14 g Hefe	
170 g Mehl Typ 405.....	20002336
35 g Vollei.....	12726639
5 g Vanillezucker.....	20168025
15 g Nussbutter	
10 g Honig.....	14234873
1 Prise Salz.....	14260063
15 g Honig.....	14234873
10 ml Weißwein.....	10762936
10 g Butter.....	14036460

Für die Mandelplätzchen

3 ml Geflügelfond.....	14137686
3 g Nussbutter	
1 g Honig.....	14234873
4 g Eiweiß.....	12339792
3-4 g Mehl.....	20002336
10 g gehobelte Mandeln.....	11798873



• Geschirr: Bauscher
Serie „Pleasure“



WEINEMPFEHLUNG

Grand Bateau Rouge Bordeaux AOP (Frankreich) Barriere Frères

Mit den reifen, kraftvollen und intensiven Aromen roter Früchte in feiner Komposition mit herrlichen Gewürznoten betört er die Sinne. Herrlich seidig auf der Zunge, mit dem süßlichen Hauch von Vanille am Gaumen.

Art.-Nr.: 13632946



ZUBEREITUNG

SAUERBRATENMARINADE

Gemüse waschen, putzen, schälen und klein schneiden (Mirepoix). Gewürze in einer Pfanne kurz anrösten. Rotwein und Balsamico aufkochen, Gemüse, Gewürze, Kräuter dazugeben, Hirschkeulenstücke darin einlegen und 1 Woche im Kühlschrank abgedeckt marinieren.

SAUERBRATEN

Hirschstücke aus der Marinade nehmen, trocken tupfen. Marinade durch ein feines Sieb passieren. Hirschstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl in einem Bräter goldbraun anbraten. Bratgemüse aus der Marinade dazugeben, kurz mitrösten. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit der Marinade ablöschen – Röststoffe vom Boden lösen, reduzieren. Vorgang mehrmals wiederholen, bis sich eine dunkelbraune Grundfarbe gebildet hat. Mit Wildfond auffüllen. Wenn der Fond zu köcheln beginnt, Trübstoffe und Fett abschöpfen (deglacieren). Zum Schluss Kräuter aus der Marinade dazugeben, alles im Ofen schmoren lassen, bis der Braten fertig gegart ist. Durch ein feines Sieb oder Tuch passieren. Jus auf die gewünschte Menge reduzieren lassen. Stärke in Portwein anrühren und die köchelnde Sauce andicken.

KIRSCHSAUCE

Zucker karamellisieren, 1/3 der Kirschen dazugeben. Mit Kirschwasser flambieren und mit der fertigen Sauce auffüllen. Kurz aufkochen lassen. Rosmarinzweig in die Sauce geben und ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren restliche Kirschen dazugeben. Evtl. nachwürzen oder mit Balsamico verfeinern.

BUCHTEL-FÜLLUNG

Zucker karamellisieren. Kirschen hinzufügen, mit Balsamico ablöschen. Masse kurz aufkochen, etwas reduzieren lassen. Mit Assam-Langpfeffer und Rosmarin abschmecken. Mandeln trocken rösten. Marzipan und Rum vermischen, Mandeln und Kirschen unterheben. Füllung in einen Spritzsack geben.

BUCHTELN

Milch erwärmen. Hefe zerbröseln und in Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe-Milch hinzufügen. Voll- ei, Vanillezucker, Nussbutter, Honig und etwas Salz unterrühren. Masse so lange verkneten, bis der Teig Blasen wirft. Mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Teig nochmals verkneten, anschließend portionieren. Zu gleich großen Kugeln abrehen. Jeweils eine Mulde in den Teig drücken, mit der Kirsch-Marzipan-Masse füllen. Kugeln in einer Reihe mit Abstand nebeneinander in eine gebutterte und mehlierte Backform setzen. Mit einem feuchten Tuch abdecken, ca. 15 Minuten gehen lassen. Für die Glasur Honig, Weißwein und Butter mischen. Buchteln mit flüssiger Butter bestreichen und bei 170 °C ca. 30 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit Buchteln alle 3–5 Minuten mit der Glasur bepinseln. Aus der Form heben und die warmen Buchteln voneinander trennen. Sofort servieren.

MANDELPLÄTZCHEN

Fond aufkochen, Nussbutter und Honig dazugeben. Abkühlen lassen. Eiweiß unterheben, Mehl nach und nach hinzufügen und glattrühren. Einige Stunden kalt stellen. Masse zu runden Plätzchen (Ø 4 cm) auf eine Silikonmatte streichen. Mandeln darauflegen. Bei 180 °C ca. 3 Minuten backen.

GEFÜLLTES MAISHÄHNCHEN

MIT FETA UND TOMATEN AUF SPINAT-RADICCHIO-GEMÜSE UND PARMESAN-POLENTA



• Geschirr: Bauscher Serie „Silhouette“

ZUBEREITUNG

FÜLLUNG

Tomaten waschen, Strunk entfernen und kurz in kochendes Wasser geben. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Herausnehmen, Tomatenhaut abziehen, die Haut trocknen lassen und für die Maishähnchenkruste beiseitestellen. Tomaten vierteln und Kerngehäuse entfernen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl marinieren und auf ein Backpapier legen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Basilikum putzen und beides zu den Tomaten geben. Bei 60 °C im Ofen trocknen. Anschließend Tomaten und Feta in 5 mm große Würfel schneiden. Petersilie waschen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Walnüsse trocken rösten und anschließend schälen. Zwiebeln schälen, fein würfeln, im Olivenöl farblos anschwitzen und mit Tomatenessig ablöschen. Alle Zutaten vermengen, salzen und pfeffern.

MAISHÄHNCHEN

Den Flügelknochen der Hähnchenbrust freiputzen und die Haut abziehen. Haut anbraten und trocknen lassen. Bacon fein würfeln und goldbraun anbraten. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Hähnchenhaut mit Tomatenhaut in einem Mörser fein zerkleinern, Bacon würfeln und Thymianblättchen anschließend untermischen. Tasche in die Hähnchenbrust schneiden und mit der vorbereiteten Füllung befüllen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und im Pflanzenöl von allen Seiten anbraten. Butter, Knoblauch dazugeben und das Hähnchen damit nappieren.

POLENTA

Knoblauch schälen, fein zerdrücken und in der Hälfte der Butter farblos anschwitzen. Geflügelbrühe aufgießen, aufkochen lassen und den Maisgrieß mit einem Schneebesen einrühren. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren quellen lassen. Parmesan fein reiben und zum Schluss mit dem Basilikumöl unterheben. Abschmecken und evtl. mit Salz und Pfeffer aus der Mühle nachwürzen.

GEMÜSE

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Blattspinat waschen und die Blätter vom Strunk putzen. Radicchio-Strunk entfernen, das Weiße von den Blättern wegschneiden und die roten Blätter in warmem Wasser einweichen. Schalotten in Butter farblos anschwitzen, Spinat- und Radicchioblätter mit Gemüsfond dazugeben, kurz schwenken. Mit Salz, Zucker und Walnussöl abschmecken.

SERVIEREMPFEHLUNG

Polenta auf einen Teller geben und mit einem Spachtel längs ausstreichen. Spinat-Radicchio-Gemüse quer darauf anrichten. Gefüllte Maishähnchenbrust aufschneiden und an das hintere Ende des Polenta-Streifens platzieren. Sauce dazugeben. Kurz vor dem Anrichten die Tomatenkruste auf das Maishähnchen legen.

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Füllung

1,25 kg Tomaten	
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle	
6 g Puderzucker	20020194
30 ml Olivenöl	11524083
1 Knoblauchzehe	
Einige Basilikumblättchen	
150 g Feta	10315200
3 g Petersilie	
15 g Walnüsse	14244919
30 g Zwiebeln	
15 ml Olivenöl	12042166
9 ml Tomatenessig	13766887

Für das Maishähnchen

10 Maishähnchenbrüste	20056308
Etwas Bacon	11198857
Etwas Thymian	12034758
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
50 ml Pflanzenöl	10276655
100 g Butter	14036460
1 Knoblauchzehe	

Für die Polenta

2 Knoblauchzehen	
100 g Butter	14036460
1,8 l Geflügelbrühe	14137686
300 g Maisgrieß	10110386
100 g Parmesan	10787212
30 ml Basilikumöl	12042111
Salz und Pfeffer aus der Mühle	

Für das Gemüse

100 g Schalotten	
775 g Blattspinat	
250 g Radicchio	
50 g Butter	14036460
150 ml Gemüsfond	13484033
Je 1 Prise Salz und Zucker	
50 ml Walnussöl	12042197



Wussten Sie schon, ...

... dass sich Maishähnchen nur durch Farbe und Aroma von „normalen“ Haushühnern unterscheiden? Wie der Name bereits vermuten lässt, werden Maishähnchen überwiegend mit Maiskörnern gefüttert. Dadurch bekommen die Haut und das Fleisch eine gelbliche Färbung und einen kräftigeren Geschmack.

Heutzutage setzt man dem Futter statt Mais einen aus Karotin gewonnenen Farbstoff zu, der auch bei der Lachs-zucht verwendet wird. Besonders beliebt sind die Maishähnchen in der französischen Küche.

Maispoularden sind schwere Exemplare des Maishuhns (mehr als 1,2 Kilo Verkaufsgewicht). Durch Mästen erreichen sie ein Gewicht von bis zu 2,5 Kilo und werden daher auch gerne als „schwere Hähnchen“ bezeichnet. Die männlichen Vertreter nennt man Kapaun.

Der goldgelbe Klassiker aus Norditalien

Die Polenta gehört neben Pasta zur beliebtesten Beilage – besonders in den mediterranen Ländern. Der aus Maisgrieß hergestellte feste Brei war bereits bei den alten Römern beliebt und ist heutzutage aus den internationalen Küchen nicht mehr wegzudenken. Denn die Polenta kann sehr vielseitig zubereitet und verwendet werden. Hervorragend passt sie zu Eintöpfen, Ragouts und geschmorten, kräftigen Fleischgerichten. Aber auch mit süßen Zutaten, wie Rosinen, Honig oder Trockenobst, verwandelt sich der feste Maisgrieß in ein genussvolles Dessert.



WEINEMPFEHLUNG

Haidviertel Grüner Veltliner
Weinviertel (Österreich)
Weingut Pfaffl

Frisch und saftig mit fülligen Aromen von Orangen, Mandarinen, Pfirsichen und Äpfeln im herzhaften Geschmack. Leicht würzig mit einer animierenden Säure.

Art.-Nr.: 13155971



• Geschirr: Schönwald
Serie „Fine Dining“



GEBRATENES RINDERFILET VON DER FÄRSE

AUF GERÄUCHERTEM PAPRIKAPÜREE AN BOHNENGEMÜSE UND KARTOFFEL-SPECK-GNOCCHI

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Kartoffel-Speck-Gnocchi

625 g mehlig Kartoffeln
50 g Bacon 11198857
40 g Gemüsezwiebeln
25 g Parmesan 10787212
62 g Eigelb 30012356
Einige getrocknete Thymianblätter
1 Prise Salz 12167197
250 g Mehl 20002336
8 ml Olivenöl 11779247

Für das Paprikapüree

1 kg rote Paprikaschoten
80 ml Olivenöl 11779247
13 g geräucherter Knoblauch
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
Je 2 Rosmarin- und Thymianzweige

Für das Rinderfilet

10 Färsen-Rinderfilets
(à 250 g) 13621810
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 ml Pflanzenöl 10276655
100 g Butter 14036460
5 g Knoblauch
4 g Rosmarin

Für die Gewürzmischung

7 g Rosa Pfeffer 14193026
5 g weißer Pfeffer 12035960
3 g schwarzer Pfeffer 12035878
3 g Szechuanpfeffer
1,5 g Piment 12036035
Je 1 Rosmarin- und Thymianzweig
25 g grobes Salz 12167197

Für das Bohnengemüse

250 g Kniabohnen
250 g breite Bohnen
30 g Zwiebeln
25 g Bacon 11198857
50 g Butter 14036460
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

300 ml Jus vom Rind 14137785



- Geschirr: Bauscher Serie „Pleasure“



WEINEMPFEHLUNG

**Barbera d'Alba DOP
Piemont (Italien)
Cantine San Silvestro**

Vollfruchtig und vielschichtig mit den Aromen von saftig-reifen Brombeeren, Johannisbeeren und Kirschen in einer würzigen Struktur. Seidig und leicht süßlich.

Art.-Nr.: 13213084



ZUBEREITUNG

KARTOFFEL-SPECK-GNOCCHI

Mehlige Kartoffeln waschen und in Salzwasser garkochen. Währenddessen Bacon und Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Parmesan reiben. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelb, Bacon, Zwiebeln, Parmesan und Thymian unter die Kartoffelmasse mengen, Salz und Mehl dazugeben und möglichst rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf einer leicht mehlierten Unterlage zu ca. 1,5 cm dicken Rollen formen. Mit einem Teigschaber ca. 1 cm dicke Stücke abstechen und mit Mehl bestäuben. Mit einer Gabel in Form bringen. Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und kurz abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren in Olivenöl anschwemmen, ggf. nachwürzen.

PAPRIKAPÜREE

Paprika waschen, enthäuten und entkernen. Mit Olivenöl, angedrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Rosmarin- und Thymianzweigen in einen Vakuumbutel geben und verschließen. Bei 85 °C ca. 1 Stunde im Sous-Vide-Bad garen. Beutel herausnehmen und aufschneiden. Den entstandenen Fond in einem Behälter auffangen. Kräuter entfernen, Paprika fein pürieren. Paprikapüree auf einem Haarsieb abtropfen lassen. Fond stark reduzieren lassen und zum Paprikapüree geben. Abschmecken und ggf. nachwürzen.

RINDERFILET

Rinderfilets mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Im Pflanzenöl von allen Seiten kurz anbraten. Butter, Knoblauch und Rosmarin dazugeben und im Ofen bei 120 °C ca. 10 Minuten unter mehrmaligem Wenden ziehen lassen. Anschließend Filets in einer Pfanne mit dem Butterfond bis zur gewünschten Garstufe nachbraten. Dabei mehrmals wenden und nappieren.

GEWÜRZMISCHUNG

Pfeffersorten und Piment in einer Pfanne anrösten. Mit den restlichen Zutaten in einem Mörser zerdrücken.

BOHNENGEMÜSE

Bohnen putzen, in Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Herausnehmen und abtropfen lassen. Zwiebeln und Bacon in dünne Streifen schneiden. Bacon in einer Pfanne anbraten, zuerst Zwiebeln und anschließend Bohnen mit Butter dazugeben, schwenken. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

AUSSERDEM

Die fertigen Komponenten auf einem Teller mit der Jus vom Rind anrichten.

DICKE RIPPE VOM SCHWEIN MIT SÜSSKARTOFFELN UND PERLZWIEBELN



• Geschirr: Horeka
Serie „Spirit & Snack“

ZUBEREITUNG

MARINADE

Knoblauch und Ingwer schälen und klein hacken. Chilischote halbieren, Kerngehäuse entfernen und die Schote ebenfalls klein hacken. Mit den restlichen Zutaten vermischen, das Fleisch hineingeben und über Nacht darin marinieren.

DICKE RIPPE

Dicke Rippe aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Kalbsfond in die Marinade geben. Fleisch bei 130 °C kombinierter Hitze im Konvektomaten ca. 2 Stunden garen, dabei mehrmals mit der Marinade überpinseln. Kurz vor dem Servieren portionieren.

SÜSSKARTOFFEL-PÜREE

Süßkartoffeln schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten in einem Beutel vakuumieren. Bei 90 °C Dampf im Konvektomaten ca. 1 Stunde garen. Anschließend aus dem Vakuumbeutel nehmen und in einem Standmixer fein pürieren. Durch ein Sieb streichen und ggf. nachwürzen.

SCHMORZWIEBELN

Perlzwiebeln schälen, im Schweineschmalz andünsten, mit Zucker karamellisieren und die restlichen Zutaten dazugeben. Im Ofen bei 150 °C ca. 20 Minuten abgedeckt schmoren lassen. Kurz vor dem Servieren Zwiebeln herausnehmen, Fond reduzieren lassen und ggf. nachwürzen.

ZWIEBELRINGE

Zwiebeln schälen und auf der Aufschnittmaschine in dünne Ringe schneiden. Frittieröl auf 150 °C erhitzen und Zwiebelringe darin glasig frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und leicht salzen. Zwiebelringe nebeneinander auf ein Pergamentpapier legen und in Form bringen. Im Dehydrator trocknen lassen.

GEBRATENE SÜSSKARTOFFELN

Süßkartoffeln schälen und in zwei unterschiedlich große Würfel schneiden. In einer Pfanne in Pflanzenöl anbraten. Ahornsirup, Salz, Macadamianussöl, Thymian und Knoblauch dazugeben und langsam goldbraun braten.

AUSSERDEM

Lauchzwiebeln putzen und in 5 cm große Stücke schneiden. In etwas Butter in einer Pfanne kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

PROFI-TIPP

Vakuumieren Sie das Fleisch mit der Marinade in einem Beutel und garen Sie es im Sous-Vide-Verfahren. Alternativ können Sie das Fleisch auch aus dem Beutel nehmen und portioniert auf einem Rost grillen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Püree mit Hilfe eines Spritzbeutels auf einen Teller geben und mit einem Löffel ausstreichen. Perlzwiebeln darauf anrichten und den Fond darübergeben. Dicke Rippe hinter das Püree legen, mit Sauce nappieren. Süßkartoffelwürfel neben das Fleisch platzieren. Zwiebelringe daraufsetzen. Mit Lauchzwiebeln und Kresse garnieren.



Zutaten für 10 Portionen:

Für die Marinade

- 3 Knoblauchzehen
- 5 g Ingwer
- 1 kleine Chilischote
- 125 ml Sojasauce 10176351
- 125 ml Teriyakisauce
- 60 ml Apfelsaft 14272424
- 25 g Honig 14234873
- 2 Sternanis 12036394
- 1/2 TL gemahlener Zimt 12036462
- 3,5 kg Dicke Rippe v. Schwein 10329375

Für die Dicke Rippe

- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 750 ml Kalbsfond

Für das Süßkartoffel-Püree

- 1,2 kg Süßkartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 g Ingwer
- 30 ml Macadamianussöl 14141744
- 20 g Honig 14234873
- 6 g Salz 12167197
- 1 Sternanis 12036394
- 1 Thymianzweig

Für die Schmorzwiebeln

- 500 g Perlzwiebeln
- 50 ml Schweineschmalz 10276396
- 30 g Zucker 20020163
- 30 g Honig 14234873
- 200 ml Weißwein 13771294
- 100 ml heller Portwein 12707164
- 30 ml Sherryessig 12440429
- 15 ml Apelessig 12042265
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 4 Piment 12036035
- 2 Lorbeerblätter 12035465
- 2 Thymianzweige

Für die Zwiebelringe

- 40 g kleine Gemüsezwiebeln
- Frittieröl 14277436
- Salz 14260063

Für die gebratenen Süßkartoffeln

- 500 g Süßkartoffeln
- 20 ml Pflanzenöl 10276655
- 20 ml Ahornsirup 10779231
- Salz aus der Mühle
- 10 ml Macadamianussöl 14141744
- 2 Thymianzweige
- 1/2 Knoblauchzehe

Außerdem

- Lauchzwiebeln
- Butter 14036460
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

WEINEMPFEHLUNG

„Estate“ Riesling Sankt Annaberg g.U. feinherb
Pfalz (Deutschland)
Weingut St. Annagut

Ein animierender feinherber Riesling mit Eleganz. Frische und saftige Aromen von Pfirsichen und Äpfeln vereinen sich mit seiner tiefgründigen Mineralität in einem aufregenden Süße-Säure-Spiel.

Art.-Nr.: 11749608



SPANFERKELRÜCKEN „MEDITERRAN“ AUF PIKANTEN TOMATENSPÄTZLE

Zutaten für 10 Portionen:

Für das Tomatenpüree

1 Knoblauchzehe
1,1 kg Tomaten
15 ml Olivenöl..... 13642549
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
Etwas Puderzucker..... 20020194
Einige Basilikumblättchen
4 ml Tomatenssig 13766887

Für die Tomatenspätzle

450 ml Vollei
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
10 g gehackte Basilikumblättchen
40 g fein geriebener Parmesan ... 10787212
450 g Mehl..... 20002336
50 g Butter..... 14036460
10 ml Basilikumöl..... 12042111

Für den Spanferkelrücken

Je 150 g rote und gelbe Paprikaschoten
3 Knoblauchzehen
20 ml Olivenöl..... 13642549
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
5 Thymianzweige
4 Rosmarinzweige
2 kg Spanferkelrücken 13991364
alternativ:
2 kg Schweinekrustenbraten..... 10290309
100 ml Pflanzenöl 10276655
100 g Butter 14036460

Für die Zucchini

600 g dünne Zucchini
100 g rote Zwiebeln
1/2 Knoblauchzehe
50 ml Olivenöl..... 13642549
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
Je 1 Thymian- und Rosmarinzweig

Für die confierten Tomaten

30 Cherry-Strauchtomaten
Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker..... 10939901
1 Knoblauchzehe
Einige Basilikumblättchen
40 ml Olivenöl..... 11779247

Außerdem

20 g Pinienkerne..... 11436591
30 g Kapern..... 10188231
Frittieröl 14277436
Einige Basilikumblättchen 10787212
25 g Parmesan 10787212



- Geschirr: Villeroy & Boch Serie „Hot Wave“



WEINEMPFEHLUNG

**Cadis Valpolicella DOP
Venetien (Italien)
Cantina di Soave**

Jugendlich und kraftvoll mit der deutlichen Frucht von Brombeere und Himbeere. Besonders samtig auf der Zunge. Frisch und delikater mit einer leichten Würze.

Art.-Nr.: 13212551



ZUBEREITUNG

TOMATENPÜREE

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Strunk von den Tomaten entfernen. Tomaten einritzen und kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Haut abziehen. Tomaten vierteln. Kerngehäuse heraus schneiden, mixen und durch ein Passiertuch drücken. Anschließend entstandenen Tomatenfond in einen Topf geben und reduzieren lassen, bis er eine püreeartige Konsistenz hat. Tomatenstücke mit den restlichen Zutaten marinieren, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 60 °C im Ofen trocknen lassen. Die getrockneten Tomaten und den reduzierten Fond in einem Standmixer fein pürieren, durch ein feines Sieb streichen und ggf. nachwürzen.

TOMATENSPIZALE

Eier mit dem Tomatenpüree mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum und die Hälfte des Parmesans unterheben. Mehl dazugeben und den Teig so lange schlagen, bis er Blasen schlägt. Evtl. mit Mineralwasser verdünnen. Teig dünn auf ein Brett streichen und mit einer Palette längliche Spätzle in kochendes Wasser schaben. Aufkochen lassen und Spätzle herausnehmen. Im Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen. Anschließend Butter aufschäumen lassen, Spätzle dazugeben, schwenken und mit Basilikumöl, Salz und restlichem Parmesan abschmecken.

SPANFERKELRÜCKEN

Paprika waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. 1 Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Paprika in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Knoblauch, je 1 Thymian- und Rosmarinzwig dazugeben. Abgedeckt weich schmoren lassen. Haut abziehen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Je einen gelben und roten Paprikastreifen auf Klarsichtfolie aufeinanderlegen und mit der Folie zu einer Spirale ineinanderdrehen. Einfrieren. Anschließend tiefgekühlte Paprika-Spirale in das Fleisch drücken. Fleisch portionieren und bei 80 °C kurz andämpfen. Schwarte rautenförmig einschneiden, mit Salz, Pfeffer würzen. Fleisch in Öl anbraten. Butter, restlichen Knoblauch, restliche Thymian- und Rosmarinzwige dazugeben, Fleisch damit nappieren. Fleisch halbieren.

ZUCCHINI

Zucchini waschen, in Stücke schneiden. Rote Zwiebeln und Knoblauch schälen. Knoblauch hacken und Zwiebeln in breite Streifen schneiden. Zucchini in Öl anbraten, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit frischen Thymianblättchen und Rosmarin verfeinern.

CONFIERTE CHERRY-TOMATEN

Tomaten waschen, Strunk entfernen und quer halbieren. Auf einen hitzebeständigen Einsatz legen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Knoblauch schälen und zerdrücken. Basilikumblättchen in kleine Stücke zupfen und alles mit Olivenöl mischen. Im Ofen bei 60 °C ca. 2 Stunden je nach Bedarf confieren.

AUSSERDEM

Pinienkerne rösten. Kapern in Öl bei 150 °C frittieren. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. In einem Dehydrator trocknen lassen. Basilikum putzen, Blättchen abzupfen. Parmesan hobeln.

CARPACCIO VOM KALBSTAFELSPITZ

MIT GEMÜSE-VINAIGRETTE UND CONFIERTE KARTOFFEL MIT POCHIERTEM EIGELB

- Geschirr: Villeroy & Boch Serie „New Wave“



ZUBEREITUNG

KALBS-CARPACCIO

Tafelspitz auf einem Küchentrepp trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Im heißen Pflanzenöl goldbraun anbraten. Kalbsfond aufkochen, den Tafelspitz mit den restlichen Gewürzen in den Fond geben und bei schwacher Hitze ca. 2 Stunden ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen und an der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

CONFIERTE KARTOFFELN

Kartoffeln schälen, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher (Ø 7 cm) rund ausstechen. Kartoffelscheiben in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Knoblauch schälen und andrücken. Öl mit Kräutern und Gewürzen langsam auf 80 °C erwärmen, Kartoffeln dazugeben – sie sollten mit dem Öl bedeckt sein. Im Ofen bei 80 °C trockener Hitze bissfest garen. Kurz vor dem Servieren aus dem heißen Öl nehmen, abtropfen lassen und in einer heißen Pfanne kurz anbraten.

GEMÜSE-VINAIGRETTE

Gemüse schälen, putzen und in feine Würfel (3 x 3 mm) schneiden. Benötigte Menge Rinderbrühe aufkochen und das Gemüse darin garen. Mit Öl, Essig und Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterheben.

POCHIERTES EIGELB

Öl in ein Einweg-Glas füllen. Die Schale des Wachteleis vorsichtig mit einem Messer einritzen. Eigelb vom Eiweiß trennen (Eigelb darf dabei nicht beschädigt werden). Eigelb vorsichtig ins Öl gleiten lassen. In einem vorgeheizten Dämpfer bei 80 °C ca. 5 Minuten pochieren. Anschließend das pochierte Eigelb mit Hilfe eines Sieblöffels aus dem Öl nehmen und anrichten.

AUSSERDEM

Friséesalat waschen, putzen, dabei den Strunk vorsichtig von den gelben Salatblättern entfernen. Meerrettich schälen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Etwas Vinaigrette mit einem Pinsel auf den Teller streichen. Die dünnen Scheiben vom Kalbstafelspitz darauf anrichten und die restliche Vinaigrette mit einem Löffel darauf verteilen. Die confierte Kartoffelscheibe platzieren und den Friséesalat im Ring anrichten. Das pochierte Eigelb vorsichtig mit einem Sieblöffel darauf anrichten. Meerrettich schälen und kurz vor dem Servieren fein über das Carpaccio reiben und eventuell mit Kresse garnieren. Mit Pfeffer-Cuvée würzen.

WEINEMPFEHLUNG

Oktav Grauburgunder Kabinett
g. U. trocken
Baden (Deutschland)
Weinhaus Heger

Fruchtig frische Melone mit feinen Honigaromen und zarterben kräftigen Noten. Saftige, rassige Fülle, wie sie nur von einem Weinverrückten gemacht wird.

Art.-Nr.: 10886595



Zutaten für 10 Portionen:

Für das Carpaccio

800 g Kalbstafelspitz	11048442
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle	
20 ml Pflanzenöl	10276655
2 l Kalbsfond	
2 Lorbeerblätter	12035465
2 Thymianzweige und Knoblauchzehen	

Für die confierten Kartoffeln

350 g festkochende Kartoffeln	
1 Knoblauchzehe	
200 ml mildes Olivenöl	11524069
2 Lorbeerblätter	
2 Thymianzweige	
1 Rosmarinzweig	
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle	

Für die Gemüse-Vinaigrette

100 g Karotten	
100 g Staudensellerie	
100 g Petersilienwurzel	
100 g Knollensellerie	
100 g Zwiebeln	
90 ml kräftige Rinderbrühe	
70 ml Pflanzenöl	10276655
50 ml Essig	12350421
5 g Senf	13702502
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
Etwas Schnittlauch	

Für das pochierte Eigelb

400 ml Pflanzenöl	10276655
10 Wachteleier	14048470

Außerdem

25 g Friséesalat	
10 g Meerrettich	
Etwas Pfeffer-Cuvée	13414726

Zutaten für 2 l dunklen Kalbsfond:

2 kg Kalbsknochen	150 ml dunkler Portwein
20 ml Pflanzenöl	50 ml Madeira
200 g Zwiebeln	2 Rosmarinzwige
80 g Champignons	2 Thymianzweige
70 g Möhren	15 weiße Pfefferkörner
60 g Staudensellerie	2 Lorbeerblätter
50 g Lauch	2 Nelken
1 Knoblauchzehe	5 Stück Piment
40 g Tomatenmark	20 g Salz
350 ml Rotwein	3,3 kg Eiswürfel
50 ml Aceto balsamico	



Die zerkleinerten Kalbsknochen in einem Bräter mit etwas Öl oder Fett goldbraun braten. Alternativ die Knochen im Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten anrösten.



In der Zwischenzeit Gemüse waschen, putzen und in Mirepoix schneiden. Mirepoix zu den gerösteten Kalbsknochen geben und goldbraun rösten. Tomatenmark hinzugeben und kräftig tomatisieren.



Kalbsknochen mit Rotwein ablöschen, Röststoffe vom Boden lösen, reduzieren lassen. Vorgang mehrmals wiederholen. Mit Balsamico ablöschen, leicht reduzieren lassen und Portwein dazugeben.



Mit Eis und kaltem Wasser auffüllen und somit den Saucenansatz herunterkühlen. Die Trübstoffe mit einer Suppenkelle abschöpfen, zwischendurch deglacieren.



Gewürze und Kräuter hinzufügen, langsam aufkochen lassen. 4 – 6 Stunden leicht köcheln lassen.



Kalbsfond durch ein feines Passiertuch (Etamin) gießen. Fond dabei in einem Behälter auffangen, erneut aufkochen lassen und auf die gewünschte Menge und Intensität reduzieren. Evtl. nachwürzen.

Das könnte Ihnen auch schmecken!

Weitere köstliche Rezepte finden Sie auch in unseren GV-Partner Fisch-Rezeptheften.

Lassen Sie sich inspirieren!





Wir leben Foodservice

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

**GV-Partner
Foodservice Austria GmbH**
Innsbrucker Bundesstraße 79 B
A 5020 Salzburg
Tel.: +43 (0) 662 827533-0
Fax: +43 (0) 662 827533-1900

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