

2018 REZEPTE

DER HERBST BITTET ZU TISCH



Hirschrücken im Haselnuss-Steinpilz-Mantel (S. 10)

CHEFS*WIR LEBEN FOODSERVICECULINAR *Plus*

Unser Kochteam



CHRISTOPH KOSCIELNIAK

Seit 2012 kreiert der Profi-Koch für den CHEFS CULINAR Rezeptservice köstliche Gerichte für die Gemeinschaftsverpflegung.

RENÉ LUDWIG

Seit 2011 unterstützt René Ludwig mit seiner Kompetenz und seinen Food-Kenntnissen den Rezeptservice von CHEFS CULINAR.

DANIEL KÄMMER

Mit viel Kreativität und dem passenden Management-Know-how komplettiert Daniel Kämmer das CHEFS CULINAR Kochteam.

LIEBE KUNDEN,

die goldene Jahreszeit steht vor der Tür – und mit ihr viele, bunte Köstlichkeiten. Ob Kürbisse, Waldpilze oder Wild – der Herbst hat wieder einiges zu bieten. Kombiniert mit kräftigen Saucen und pikanten Beilagen werden diese Herbst-Schmankerl zu einem besonderen Hochgenuss. Passend zur gemütlichen Saison haben wir wieder köstliche Rezepte für Sie entwickelt und zu einem handlichen Heft zusammengestellt.

Deftiges steht nun wieder auf der Speisekarte! Wie wäre es beispielsweise mit „kurz gebratenem Hirschragout mit Kürbis und Romanesco“? Oder mit „Wald-Flammkuchen mit Pilzen und Rucolapesto“? Aber auch Meeresfrüchte-Liebhaber kommen mit dem „Muscheltopf mit eingelegtem Kürbis“ auf ihre Kosten. Zum krönenden Finale gibt's die „Schwarzwälder Schokoladenmousse“ oder den „gebackenen Pfirsich mit Honigeis“ ...

Und damit nicht genug: Passend zu den Zutaten erfahren Sie in unseren Warenkunden Wissenswertes rund um Kalbsleber, Steinpilz und Cranberry.

Diese und weitere Rezepte, sowie Warenkunden mit Tipps und Tricks – speziell für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung – finden Sie natürlich wieder unter „Genusswelt“ auf unserer Webseite www.chefsculinar.de. Die umfangreiche Datenbank mit rund 1.000 Rezepten lädt zum Stöbern ein und bietet alles, was Sie als Koch in der Gastro- oder GV-Branche brauchen. Sie sind CHEFS CULINAR Kunde? Noch besser! Nach einer kurzen Registrierung auf der Webseite können Sie zu den Rezepten die original verwendeten Zutaten mit aktueller Artikelnummer einsehen, Artikel tauschen und Einkaufslisten erstellen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Kochen!

Köstliche Grüße
Ihr CHEFS CULINAR Kochteam

Das erwartet Sie ...

Confierte Gewürz-Orangen	04	Warenkunde: Steinpilz	20
Warenkunde: Orange	05	Wald-Flammkuchen mit Pilzen und Rucolapesto	21
Fruchtiges Gänsekeulen-Curry, Basmatireis und mariniertes Gemüse	06	Roastbeef in Kakaosplittern	22
Penne in Pilz-Gemüse-Sauce	08	Sous vide gegarter Lammrücken mit dicken Bohnen und Kartoffelkrapfen	24
Warenkunde: Frühlingszwiebel	09	Warenkunde: Rosmarin	25
Hirschrücken im Haselnuss-Steinpilz-Mantel	10	Paniertes Schnitzel vom Hirsch mit Jägermeister-Rahmpilzen	26
Muscheltopf mit eingelegtem Kürbis	12	Kurz gebratenes Hirschragout mit Kürbis und Romanesco auf Tagliarini	28
Warenkunde: Kalbsleber	14	„Schwarzwälder“ Schokolademousse	30
Kalbsleberwurst auf Himmel un Ääd mit Balsamico-Honig-Sud	15	Warenkunde: Kresse	32
Gebratenes Seehechtfilet auf cremigen Waldpilzen und Petersilienknödel	16	Gebackener Pfirsich mit Honigeis	33
Flammkuchenteig	18	Kaiserschmarrn „Route 66“	34
Warenkunde: Salz	19	Warenkunde: Cranberry	35

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.



Confierte Gewürz-Orangen



Zutaten

FÜR 1000 GRAMM

CONFIERTE GEWÜRZ-ORANGEN

- 1,1 kg Orangen
- 600 ml Wasser
- 400 g Zucker
- 20 g rote Peperonischoten
- 20 g Ingwer
- 10 g Zimtstangen
- 6 g Sternanis
- 2 g Piment
- 0,5 g Nelken
- 0,2 g Lorbeerblätter
- 5 g Rosmarin
- 4 g Orangethymian

Portionsgröße: 1000 g
Wareinsatz: ca. 3,94 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2110/8960, Fett: 4,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g, Kohlenhydrate: 495 g, davon Zucker: 493 g, Eiweiß: 12,0 g, Salz: 0,1 g



Online zum Rezept

Zubereitung

CONFIERTE GEWÜRZ-ORANGEN

Die Orangen kurz im heißen Wasser blanchieren, anschließend auf einer Aufschnittmaschine in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

In der Zwischenzeit für den Gewürzsud das Wasser mit Zucker aufkochen und die restlichen Zutaten dazugeben.

Einweckgläser im Konvektomaten auf Dampf sterilisieren.

Die Orangenscheiben in die Gläser geben, mit dem Gewürzsud auffüllen und die Gläser verschließen. Im vorgeheizten Konvektomaten bei 85 °C ca. 30 Minuten einkochen. Abkühlen und im Kühlschrank noch 14 Tage ziehen lassen.

PROFI-TIPP

Die confierten Gewürz-Orangen passen sehr gut zu Geflügel, Fleisch oder Desserts.

Orange

Ob im Sorbet oder zur Ente – die Orange macht in der Küche eine super Figur. Doch tatsächlich muss die Farbe der Orange nicht immer ihrem Namen entsprechen. Es wird vermutet, dass es schon vor über 3000 Jahren Orangenbäume in China gab. Von dort aus verbreitete sich die süßsaure Frucht, wurde aber erst im 15. Jahrhundert von portugiesischen Seeleuten nach Europa gebracht. Heutzutage finden wir Orangenbäume in fast allen warmen Ländern der Welt.

Verwendung

Nicht ohne Grund tragen einige Rezepte die Zitrusfrucht im Namen – sei es nun die Ente à l'Orange oder das Orangensorbet. Dank ihres süßen und etwas säuerlichen Geschmacks sind der Orange in der Küche keine Grenzen gesetzt.

Das Fruchtfleisch kann man für Saft, Obstsalat, Kuchen, Desserts, Saucen oder Marmeladen verwenden. Die Schale der Orange – am besten von unbehandelten Früchten – ist dank ihrer ätherischen Öle das i-Tüpfelchen bei so manchem Gericht. Verwenden kann man sie in Getränken, für Gebäck, Desserts, zu Wild, Geflügel, Fisch oder Schwein.

Gesundheit und Wirkung

Wer sich gerne gesund und figurbewusst ernähren will oder muss, der liegt mit der Orange goldrichtig. Sie ist nicht nur praktisch fettfrei und kalorienarm, sondern auch enorm hilfreich für einen gesunden Körper. So unterstützen Orangen unser Sehvermögen, unsere Haut und den Zellschutz. Das in ihnen enthaltene Karotin hilft dabei, Gelenkerkrankungen vorzubeugen. Das viele Eisen fördert unsere Blutbildung. Der hohe Anteil an Vitamin C stärkt unser gesamtes Immunsystem. Außerdem wird dem in der Schale enthaltenen Stoff Hesperidin eine virushemmende Wirkung zugeschrieben. Aufgrund des hohen Wasser- und geringen Fettgehalts eignen sie sich für eine figurbewusste Ernährung.



Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

GÄNSEKEULEN-CURRY

4,75 kg Gänsekeulen, TK
250 g Thai-Green-Curry-Paste
200 ml heller Geflügelfond*
10 g glatte Petersilie
5 g Koriander

DUFTREIS

350 g Basmatireis
80 g ungesalzene Cashewkerne
35 g rote Peperonischoten
15 g Koriander
10 g Minze
35 g Butter
15 ml konzentrierte Hühnerbouillon
3 g Limettenabrieb
180 g Reispapier

MARINIERTES GEMÜSE

250 g Kaiserschoten
140 g Möhren
140 g gelbe Möhren
55 g Staudensellerie
55 g Petersilienwurzel
150 g Limetten
10 g Meersalz
20 g Zucker
1 g Nepal-Kardamom

Portionsgröße: 610 g

Wareneinsatz: ca. 6,81 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1066/4466, Fett: 69,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 19,7 g, Kohlenhydrate: 54,1 g, davon Zucker: 4,9 g, Eiweiß: 55,4 g, Salz: 1,7 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de

Zubereitung

GÄNSEKEULEN-CURRY

Gänsekeulen fachgerecht auftauen, abwaschen und gut abtropfen lassen. Mit dem Geflügelfond und der Curry-Paste anschließend im Kochbeutel vakuumieren. Gänsekeulen 12 Stunden bei 75 °C sous vide garen, anschließend aus dem Beutel nehmen. Das flüssige Gänsefett etwas abschöpfen und für andere Rezepte beiseitestellen. Den entstandenen heißen Gänse-Curry-Fond mit Blattpetersilie und Koriander fein mixen und abschmecken. Nach Belieben mit angerührter Speisestärke abbinden.

Kurz vorm Servieren die Sauce mit einem Stabmixer noch einmal aufmontieren und die Gänsekeulen unter einem Salamander knusprig garen.

DUFTREIS

Basmatireis unter fließendem Wasser waschen. Wasser im Verhältnis 1:1,5 (1 Teil Reis) in einem Topf zum Kochen bringen. Reis im leicht gesalzenen Wasser kochen, einige Minuten köcheln lassen. Anschließend den Reis abdecken und beiseitestellen. Ziehen lassen, ab und zu umrühren.

In der Zwischenzeit die Cashewkerne rösten und hacken. Peperonischoten halbieren, entkernen und in feine Julienne schneiden. Die Kräuter fein hacken. Anschließend mit den restlichen Zutaten, bis auf das Reispapier, unter den Reis heben.

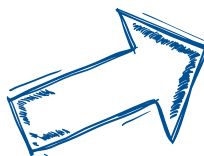
Die Reisblätter kurz in lauwarmes Wasser tauchen und anschließend ca. 1 Minute auf einem Küchentuch ziehen lassen. Den abgeschmeckten Reis darauf verteilen und einrollen. Auf ein geöltes Backpapier setzen und einrollen. Auf ein geöltes Backpapier verteilen und einrollen. Die Klarsichtfolie sollte dabei die Teigtaschen nicht berühren. Kurz vor dem Servieren ca. 5–10 Minuten dämpfen.

MARINIERTES GEMÜSE

Gemüse schälen, putzen und in feine Julienne schneiden. Mit Limettenabrieb und -saft, Meersalz und Zucker abschmecken und mit Kardamom verfeinern.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das warme marinierte Gemüse auf einer Platte verteilen. Die knusprige Gänsekeule zwischen Oberschenkel und Unterschenkel im Gelenk halbieren und auf dem Gemüse platzieren. Die gefüllten Reistaschen anlegen, Sauce angießen und mit den gerösteten Cashewkernen und frischem Koriander aus garnieren.



Weinempfehlung

SAN SILVESTRO PASSARUJ

LANGHE BIANCO PIEMONTE DOP, CANTINE SAN SILVESTRO

Der weiße Amarone des Piemonts – elegant und vollmundig mit den komplexen Aromen tropischer Früchte in zartem Schmelz. Ein Hauch von Mandeln und Honig im langen Nachhall – Tradition neu entdeckt.

Fruchtiges Gänsekeulen-Curry mit buntem Basmatireis und mariniertem Gemüse



Online zum Rezept

Penne in Pilz-Gemüse-Sauce

Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

PENNE IN PILZ-GEMÜSE-SAUCE

- 600 g Brokkoli
- 200 g Lauchzwiebeln
- 250 g Pfifferlinge
- 300 g Rosé-Champignons
- 1,5 l Gemüsefond*
- 100 g Gemüsezwiebeln
- 10 g Zwiebelknoblauch
- 50 ml mildes Olivenöl
- 350 g H-Schlagsahne (30 % Fett)
- 80 g helle Roux*
- 10 g Jodsalz
- 2 g gemahlener weißer Pfeffer
- 1 kg Penne Rigate
- 100 g Cherrytomaten
- 100 g gelbe Cherrytomaten
- 50 g Butter
- 30 g Rucola
- 20 g Kresse
- 50 g ungesalzene Cashewkerne

Portionsgröße: 450 g

Wareneinsatz: ca. 1,32 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 660/2769, Fett: 26,5 g, davon gesättigte
Fettsäuren: 4,7 g, Kohlenhydrate: 84,4 g, davon Zucker:
4,2 g, Eiweiß: 19,6 g, Salz: 1,1 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de



Online zum Rezept

Zubereitung

PENNE IN PILZ-GEMÜSE-SAUCE

Brokkoli putzen und je nach Größe in Röschen teilen. Lauchzwiebeln putzen und halbieren. Pfifferlinge und Champignons gründlich säubern. Gemüse und Pilze im Gemüsefond nacheinander blanchieren und bereitstellen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Mit dem frisch zubereiteten Pilz-Gemüse-Fond auffüllen und aufkochen. Sahne dazugeben und mit heller Roux binden. Unter ständigem Rühren bei kleiner Flamme aufkochen. Mit Salz

und Pfeffer abschmecken. Penne kochen, abgießen und unter die Sauce mischen.

Cherrytomaten in aufgeschäumter Butter anbraten. Kräuter zupfen. Cashewkerne rösten. Alles zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Penne samt der Pilz-Gemüse-Sauce in vorgewärmte tiefe Teller schöpfen und mit gerösteten Cashewkernen, gebratenen Cherrytomaten und gezupften Kräutern garnieren.



Rucola

Die Heimat des Rucola liegt ursprünglich im südlichen Mitteleuropa. Er kommt schon seit dem Altertum auf unsere Teller; bei den Germanen galt die Pflanze sogar als Potenzmittel. Als die Römer Germanien besetzten, wurde sie in weiten Teilen Europas bekannt. Wegen seines scharfen Geschmacks wurde Rucola allerdings in Deutschland lange Zeit nicht sonderlich gern gegessen. Erst als man hierzulande vor allem in den 80er- und 90er-Jahren die mediterrane Küche kennen und schätzen lernte, waren die würzigen Blätter in aller Munde.

Verwendung

Rucola ist schon solo mit einer Vinaigrette ein Gedicht. Sein würziges Aroma können Sie dabei noch unterstreichen, wenn Sie Walnussöl für das Dressing verwenden. Rucola gibt aber auch gemischtem Salat eine würzige Note und schmeckt köstlich als Vorspeise mit Kirschtomaten und Parmesan. Klassischerweise werden die löwenzahnähnlichen Blätter mit Parmesan zu Carpaccio gereicht. Tomatengerichte und Frühlingsuppen bereichert die Pflanze um ein Vielfaches. Frisch auf eine Pizza gestreut, macht sie aus dem italienischen Klassiker einen gesunden Genuss. Als Topping peppt sie Pasta und Gratins auf. Kurz gekocht und püriert, eignet sich Rucola auch hervorragend als Geschmacksverstärker für Saucen. Und wer mal etwas Besonderes probieren will, bereitet ein Pesto statt mit Basilikum mit Rucola zu.

Gesundheit & Wirkung

Die vielen Ballaststoffe und Senföle in Rucola bringen die Verdauung in Schwung und wirken entwässernd. Wegen seines hohen Jodgehalts wird er vor allem bei Schilddrüsenproblemen empfohlen. Die würzigen Blätter sollen außerdem das Immunsystem stärken, wie ein Antidepressivum wirken und bei Ermüddungserscheinungen helfen.

**Hirschrücken im Haselnuss-Steinpilz-Mantel
mit karamellisierten Schwarzwurzeln,
Maronenpüree und Grünkohl**



Online zum Rezept

Zubereitung

HIRSCHSUD

Zum Klären Fleisch und, wenn vorhanden, Parüren grob wolfen. Das Gemüse putzen und mit den Birnen in kleine Würfel schneiden. Anschließend das Fleisch mit dem geschnittenen Gemüse, Birnen und Eiweiß mischen. Den Wildfond mit den restlichen Zutaten vermengen und den Kläransatz dazugeben. Gut verrühren und langsam erhitzen, dabei mehrmals umrühren, damit sich das Eiweiß nicht absetzt und anbrennen kann. Sobald der Sud anfängt zu köcheln, nicht mehr umrühren. Den klärenden Sud 1 Minute schwach köcheln lassen, anschließend beiseitestellen und ziehen lassen. Den geklärten Hirschsud vorsichtig durch ein Passiertuch gießen, nochmals aufkochen und abschmecken. Nach Belieben abbinden.

MARONENPÜREE

Maronen im Geflügelfond kurz köcheln lassen. Heiß pürieren, die Butter dazugeben. In der Zwischenzeit den Portwein auf die Hälfte reduzieren. Anschließend das Maronenpüree mit der Portweinreduktion und Salz abschmecken.

HIRSCHRÜCKEN

Parüren vom Hirschrücken wegschneiden. Auf einem Küchentrepp trocken tupfen. Pro Portion kalkulieren Sie ca. 150 g Fleisch. Geschälte Haselnüsse im Nussöl goldbraun braten, abkühlen lassen und grob mixen. Steinpilze fein mixen und mit gehacktem Rosmarin und Pfeffer unter die Nüsse mischen. Hirschrücken mit Umami einreiben und in der Haselnuss-Pilz-Mischung wälzen. Straff in Klarsichtfolie einrollen und im Sous-vide-Becken bei 65 °C – Kerntemperatur 54 °C – garen. Anschließend das Fleisch kurz ruhen lassen und zum Anrichten bereitstellen.

SCHWARZWURZELN

Schwarzwurzel schälen, in ca. 6 cm lange Stücke portionieren. Mit den restlichen Zutaten vakuumieren und ca. 60 Minuten bei 80 °C sous vide garen. Aus dem Beutel nehmen und je nach Bedarf die Schwarzwurzel mit dem entstandenen Fond in einer Pfanne erhitzen. Schwarzwurzel karamellisieren, den Fond reduzieren und dabei mit einem Bunsenbrenner die Wurzel leicht abbrennen. Zum Schluss etwas Pfeffer-Cuvée über die Wurzeln geben.

KRÄUTERSEITLINGE

Pilze putzen, nach Belieben klein schneiden und in Nussbutter anbraten. Mit Meersalz würzen.

GRÜNKOHLCHIPS & GARNITUR

Vom Grünkohl die großen grünen Blätter aussuchen. Waschen, kurz blanchieren und den Strunk abschneiden. Kohlblätter mit Rapsöl kräftig marinieren und salzen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 5 Minuten backen, bis die Kohlblätter knusprig sind; ggf. länger backen. Anschließend auf einem Tuch abtropfen lassen. Wildsalami würfeln und zum Anrichten beiseitestellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

2 Stücke Hirschrücken pro Portion auf den Teller setzen. Die Schwarzwurzel und Pilze drum herumverteilen. Maronenpüree dazwischensetzen, die Grünkohlblätter anlegen und den Hirschsud angießen. Mit Wildsalami-Würfeln und eventuell Petersilienröllchen garnieren.

Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

HIRSCHSUD

- 150 g Hirschkeule ohne Knochen, TK
- 20 g Gemüsezwiebeln
- 15 g Petersilienwurzel
- 15 g Möhren
- 30 g Birnen (Conference)
- 30 ml Eiweiß
- 375 ml Wildfond*
- 50 ml Rotwein zum Kochen
- 25 ml roter Portwein
- 1 g Rosmarin O+G
- 1 g Thymian
- 0,1 g Wacholderbeeren
- 0,1 g schwarze Pfefferkörner
- 0,1 g Nelken
- 0,1 g Lorbeerblätter



MARONENPÜREE

- 250 g gekochte Maronen
- 160 ml heller Geflügelfond*
- 40 g Butter
- 25 ml weißer Portwein
- 4 g Meersalz

HIRSCHRÜCKEN

- 2 kg Hirschrücken
- 125 g geschälte Haselnusskerne
- 10 ml Haselnussöl
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 5 g Rosmarin
- 2 g Pfeffer-Cuvée
- 20 ml Umami-Konzentrat aus klarem Tomatensaft

SCHWARZWURZELN

- 450 g Schwarzwurzel
- 40 ml heller Geflügelfond*
- 40 g Butter
- 10 ml Zitronensaft
- 2 g Meersalz
- 0,5 g Pfeffer-Cuvée

KRÄUTERSEITLINGE

- 250 g Kräuterseitlinge
- 25 g Nussbutter*
- 2 g Meersalz

GRÜNKOHLCHIPS & GARNITUR

- 400 g Grünkohl
- 10 ml Rapsöl
- 2 g Meersalz
- 50 g Wildsalami

Portionsgröße: 310 g

Wareneinsatz: ca. 10,39 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 475/1978, Fett: 26,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 8,2 g, Kohlenhydrate: 15,2 g, davon Zucker: 6,3 g, Eiweiß: 39,6 g, Salz: 1,1 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de

Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

KÜRBIS SÜSSSAUER

- 500 g Butternut-Kürbis
- 15 g Ingwer
- 150 ml Wasser
- 150 ml Apfelessig
- 150 g Zucker
- 1 g Sternanis
- 0,5 g Senfkörner
- 0,1 g Koriander
- 0,3 g weiße Pfefferkörner
- 0,1 g Lorbeerblätter
- 0,1 g Piment
- 0,1 g Nelken
- 1 g Zimtstangen

KLARER TOMATENFOND

- 380 g Strauchtomaten
- 3 g Rosmarin
- 2 g Thymian
- 0,2 g Wacholderbeeren

MUSCHEL-POTPOURRI

- 2,5 kg Miesmuscheln
- 2,5 kg Venusmuscheln
- 250 g grüne Zucchini
- 250 g gelbe Zucchini
- 150 g geschälte Schalotten
- 60 g Knoblauch
- 30 g rote Peperonisotten
- 450 g Strauchtomaten
- 50 ml extra natives Olivenöl
- 125 ml heller Fischfond*
- 125 ml heller Geflügelfond*
- 20 g Basilikum
- 10 g glatte Petersilie
- 5 g Estragon

Portionsgröße: 715 g

Wareneinsatz: ca. 6,46 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 157/660, Fett: 5,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,1 g, Kohlenhydrate: 23,7 g, davon Zucker: 20,2 g, Eiweiß: 2,8 g, Salz: 0,1 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de

Zubereitung

KÜRBIS SÜSSSAUER

Kürbis schälen und Kerngehäuse entfernen, Ingwer schälen. Kürbis in 1 cm große Würfel und Ingwer in Scheiben schneiden.

Wasser, Essig und Zucker mit den Gewürzen aufkochen, beiseitestellen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf passieren und erneut aufkochen lassen.

Die Kürbiswürfel und Ingwerscheiben in den Fond geben und bei geringer Hitze ziehen lassen. Anschließend die Kürbiswürfel und Ingwerscheiben direkt im Fond auskühlen lassen. Kühl lagern.



Weinempfehlung

SOPHIE HELENE

ROSÉCUVÉE QUALITÄTSWEIN, WEINGUT HAMMEL

Ganz die Tochter – frisch und süffig mit den anregenden Aromen von Beeren und Kirschen am Gaumen. Leicht herb mit voller Frucht im langen Finale – Sommerlaune im Glas.

KLARER TOMATENFOND

Tomaten waschen, Strunk entfernen, mixen und mit Hilfe eines Passiertuchs mit den Kräutern über Nacht aufhängen, sodass der klare Tomatenfond in ein Gefäß abtropfen kann.

Den klaren Tomatenfond für die Muschelzubereitung bereitstellen und die restliche Tomatenmasse in anderen Rezepten weiterverarbeiten.

MUSCHEL-POTPOURRI

Muscheln säubern, waschen und die bereits geöffneten Muscheln entsorgen. Gemüse und Kräuter putzen.

Zucchini in 5 mm große Würfel, Schalotten, Knoblauch und Peperonisotten fein würfeln. Tomaten kurz blanchieren, abschrecken, Haut abziehen, Kerngehäuse entfernen und die Filets in 5 mm große Würfel schneiden (Tomaten-Concassée).

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Das bereits vorbereitete Gemüse, bis auf die Tomatenwürfel und die Gewürze dazugeben und kurz anschwitzen.

Muscheln dazugeben und mit Fisch- und Geflügelfond auffüllen, kurz umrühren und abdecken. Ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Tomatenfond, Tomatenwürfel, geschnittenes Basilikum, Blatt Petersilie und Estragon zum Kürbis hinzufügen und erneut abgedeckt 2 Minuten ziehen lassen. Die Muscheln sollten sich geöffnet haben. Fond abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die geöffneten Miesmuscheln in einen Teller füllen und mit dem Fond angießen. Nach Belieben mit Basilikum, Estragon oder Silberfenchel garnieren.

Muscheltopf mit eingelegtem Kürbis



Online zum Rezept



Kalbsleber

Kalbsleber kann mit ihrer zarten Konsistenz auf einfachste Weise appetitlich zubereitet werden.

Verwendung

Für die Zubereitung von Kalbsleber gibt es viele Möglichkeiten. Sie kann gebraten, gebacken, frittiert oder gedünstet werden. Mit traditionellen Gerichten wie Leberpastete oder Leberknödeln können Sie Ihre Gäste begeistern. Ein Klassiker ist sicherlich gebratene Leber mit Kartoffelpüree und Zwiebeln, einfach, aber deliziös.

Gesundheit und Wirkung

Leber ist gesund bei Vitamin- und Eisenmangel. Während einer Schwangerschaft ist jedoch ein Verzicht auf Leber besser, da diese viel Vitamin A enthält. Das kann schädlich für den Embryo sein. Auch Cholesterinranke sollten lieber die Finger von Leber lassen, weil der Gehalt deutlich höher als in anderen Teilen des Fleisches ist.

Kalbsleberwurst auf Himmel un Ääd

mit Balsamico-Honig-Sud



Online zum Rezept



Zubereitung

KALBSLEBERWURST

Kalbszunge, Kalbsleber und Kalbsschulter von Haut, Sehnen und Adern befreien. In Stücke schneiden, mit Salz vermengen und wölfen. Zwiebeln schälen, fein hacken und mit Olivenöl in einer Pfanne leicht anrösten. Oregano, gewaschene Petersilienblätter und Thymianblättchen fein hacken. Alle Zutaten kühlen und miteinander kräftig durchkneten. In Schafsaitlinge füllen und die Würste nebeneinander in einen Sous-vide-Beutel legen. Würste vakuumieren und bei 65 °C ca. 20 Minuten garen.

Bratwürste in einem Schnellkühler abschrecken und bis zur Verwendung kühl stellen. Bei Bedarf die Bratwürste in Olivenöl saftig braten. Äpfel und Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein, Balsamicoessig und Kalbsfond ablöschen und mit Honig abschmecken.

HIMMEL UN ÄÄD

Kartoffeln schälen und grob schneiden. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Kartoffeln und Äpfel in Salzwasser gar kochen und abgießen.

Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Kartoffel-Äpfel-Masse durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der Zwiebel-Butter-Mischung vermengen. Mit Pfeffer abschmecken. Lauch waschen, putzen und in Streifen schneiden. In einer Fritteuse knusprig ausbacken.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Himmel un Ääd mit 2 Esslöffeln zu Nocken formen und mittig auf tiefe Teller setzen. Kalbsleberwürstchen rundherum platzieren und mit dem Sud angießen. Mit Bacon und frittiertem Porree garnieren.

Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

KALBSLEBERWURST

- 500 g Kalbszunge
- 100 g Kalbsleber
- 900 g Kalbsschulter
- 10 g Salz
- 50 g Gemüsezwiebeln
- 20 ml mildes Olivenöl
- 1 g Oregano
- 10 g glatte Petersilie
- 5 g Thymian
- 50 g Apfel (Boskoop)
- 50 g Bananenschalotten
- 50 g Butter
- 100 ml Weißwein zum Kochen
- 30 ml heller Balsamicoessig (5,6 %)
- 300 ml heller Kalbsfond*
- 50 g Honig
- Schafsaitlinge nach Bedarf

HIMMEL UN ÄÄD

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 700 g Äpfel (Boskoop)
- 10 g Salz
- 100 g Gemüsezwiebeln
- 150 g Butter
- 1 g weiße Pfefferkörner
- 50 g Porree

Portionsgröße: 370 g

Wareneinsatz: ca. 1,76 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 485/2021, Fett: 25,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 13,3 g, Kohlenhydrate: 29,1 g, davon Zucker: 12,1 g, Eiweiß: 32,2 g, Salz: 2,4 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de

Gebratenes Seehechtfilet

auf cremigen Waldpilzen und Petersilienknödel



Online zum Rezept

Zubereitung

PETERSILIENKNÖDEL

Altbackene Brötchen (ohne Rinde) in ca. 1,5 cm grobe Würfel schneiden.

Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Butter goldgelb braten. Anschließend mit Milch auffüllen und erwärmen. Milch mit Schalotten über die getrockneten Brotwürfel verteilen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Eier mit grobgezupfter Petersilie (Stängel für den Pilzfond aufheben) mixen und unter die eingeweichte Brotmasse geben. Alles gut vermengen. Nach Belieben mit Salz abschmecken.

Die Masse zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen und auf ein feuchtes Geschirrtuch legen. Straff einschlagen und die Enden mit Küchengarn zubinden. Reichlich Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Petersilienknödel hineinlegen. Anschließend ca. 20 Minuten im heißen, nicht köchelnden Wasser ziehen lassen.

Die fertigen Petersilienknödel aus dem Wasser nehmen, auswickeln und in 30 g dicke Scheiben schneiden.

PILZSUD

Abgeschmeckte Gemüsebrühe mit den getrockneten Pilzen aufkochen, beiseitestellen, Knoblauch und Thymian dazugeben und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend durch ein Passiertuch geben, nochmal aufkochen und mit Salz abschmecken. Petersilienstängel in feine Röllchen schneiden und zum Anrichten in den Fond geben.

SEEHECHT

Seehechtfilet pro Portion in 2 Stücke (à 70 g) portionieren.

Die Fischfilets 1 Stunde in eine 4%ige Salzlake (1 Liter Wasser/40 g Salz) legen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Anschließend die Fischfilets in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite in der Nussbutter goldbraun braten. Thymianzweige und Limettenecke zerdrückt dazugeben und den Fisch kurz auf die Fleischseite legen. Aus der Pfanne nehmen und zum Anrichten bereitstellen.

PILZE

Pilze nach Belieben schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Pilze in einer Pfanne mit der Nussbutter anbraten, die Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben. Mit dem Fond angießen, Creme Double dazugeben und etwas reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben noch mit frischen Kräutern verfeinern.

GARNITUR

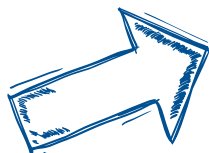
Den Wildkräutersalat bereitstellen.

Weinempfehlung

DRILLON

BORDEAUX AOP, WLES PEYRIERS

Ein jugendlicher Bordeaux – weich und rund, mit den typischen Aromen reifer Kirschen und herzhafter Beeren für unbeschwertem Rotweingenuss. Anklänge frischer Kräuter im samtig harmonischen Geschmack – unkomplizierter Weingenuss von der Gironde.



Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

PETERSILIENKNÖDEL

320 g altbackene Brötchen
60 g Schalotten
90 g Butter
250 ml Vollmilch (3,5 % Fett)
165 g Eier (Gr. L)
160 g glatte Petersilie

PILZSUD

350 ml Gemüsefond*
35 g getrocknete Mischpilze
3 g Knoblauch
2 g Thymian

SEEHECHT

1,6 kg Seehechtfilet
30 g Nussbutter*
3 g Thymian
30 g Limetten

PILZE

1 kg Mischpilze
110 g Schalotten
10 g Knoblauch
50 g Nussbutter*
250 ml heller Geflügelfond*
250 ml heller Fischfond*
250 g Creme Double (45 % Fett)
10 g Meersalz
1 g Pfeffer-Cuvée

GARNITUR

50 g Wildkräutersalat

Portionsgröße: 415 g
Wareneinsatz: ca. 6,03 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 556/2313, Fett: 33,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 11,2 g, Kohlenhydrate: 23,1 g, davon Zucker: 3,6 g, Eiweiß: 39,6 g, Salz: 2,3 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de

Flammkuchenteig



Zutaten

FÜR 1100 GRAMM

FLAMMKUCHENTEIG

30 g frische Hefe
50 ml Vollmilch (3,5 % Fett)
750 g Weizenmehl (Type 405)
300 ml Buttermilch (0,5 % Fett)
7 g Salz
40 ml mildes Olivenöl

Portionsgröße: 1100 g
Wareinsatz: ca. 0,94 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 3025/12793, Fett: 49,5 g, davon gesättigte
Fettsäuren: 3,3 g, Kohlenhydrate: 533,5 g, davon Zucker:
19,8 g, Eiweiß: 94,6 g, Salz: 7,4 g



Online zum Rezept

Zubereitung

FLAMMKUCHENTEIG

Hefe zerbröseln und in lauwarmer Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefemischung hineingeben und mit etwas Mehl vom Rand bedecken. Buttermilch, Salz und das Olivenöl auf den Mehlrand geben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine mindestens 3 Minuten verkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

Teig auf der Arbeitsfläche gut durchkneten und zur Kugel formen. In eine Schüssel geben, mit einem

feuchten Tuch bedecken und 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Backpapier und Frischhaltefolie in je gleichmäßige Stücke schneiden. Aufgegangenen Teig kräftig durchkneten, zur Rolle formen und in gleich große Stücke teilen. 1 Teigstück jeweils auf Backpapier legen, mit Frischhaltefolie bedecken und hauchdünn ausrollen. Anschließend Frischhaltefolie entfernen.

PROFI-TIPP

Sie benötigen ca. 120–150 g Teig je Flammkuchen.



Salz

Schon für die frühen Hochkulturen wie die Sumerer und Babylonier war Salz sehr wichtig: Sie nutzten es vor allem, um Lebensmittel zu konservieren. Allerdings gab es das Mineral in vielen Regionen gar nicht. Andere Städte wiederum wurden im Laufe der Zeit – vor allem im Mittelalter – als Salzlieferant zu reichen Metropolen.

In Deutschland führte beispielsweise Lüneburg den Salzmarkt an: In ihren Salzpflanzen produzierte die Stadt pro Jahr mehr als 20.000 Tonnen! Erst im 19. und 20. Jahrhundert wurde das frühere weiße Gold für jedermann erschwinglich. Mithilfe neuer wissenschaftlicher Techniken konnten immer mehr bisher unbekannte Salzvorkommen entdeckt werden. Heute werden in Bergwerken Sprenglöcher computergesteuert gebohrt – und mit einer einzigen Sprengung gleich 2000 Tonnen Salz gewonnen.

Verwendung

Salz ist wohl das einfachste aller Gewürze, weil es sich in der Küche so wunderbar vielseitig einsetzen lässt: In fast jedem Gericht verstärkt es den Eigengeschmack, selbst in Kuchen darf eine Prise nicht fehlen. Fleisch, Fisch und Wurst lassen sich damit prima konservieren.



Steinpilz

Steinpilze sind in Mitteleuropa auch unter dem Synonym „Herrenpilze“ bekannt, da im Mittelalter alle Steinpilze den Grundherren abgeliefert werden mussten. Sie sind auch bekannt unter Doberling, Dobernigel, Braunkopp und Pülstling.

Verwendung

Der Steinpilz kann auf verschiedene Arten zubereitet werden – z. B. geschmort, gebraten, getrocknet oder gar jung geerntet in Essig eingelegt. Aufgrund des nussigen Geschmacks ist er ein beliebter Speisepilz und somit eine kulinarische Delikatesse.

Gesundheit und Wirkung

Steinpilze sind nicht nur lecker, sondern auch gesund. 100 g enthalten unter anderem 187 mg Selen und 1500 mg Zink.

Wald-Flammkuchen

mit Pilzen und Rucolapesto



Online zum Rezept

Zubereitung

WALD-FLAMMKUCHEN

Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Flammkuchenteig zu gewünschter Form dünn ausrollen und gleichmäßig mit Frischkäse bestreichen. Dabei den Rand rundherum etwa 1 cm trocken lassen. Pilze, Zwiebeln und Knoblauch auf dem Flammkuchen verteilen. Mit Zucchinischeiben belegen und im Ofen bei ca. 250 °C goldgelb backen.

Crème fraîche, Rucolapesto, Blattpetersilie und Frühlingslauch bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Flammkuchen aus dem Ofen herausnehmen. Zucchinischeiben mit Crème-fraîche-Nocken und Pesto belegen. Mit gehackter Petersilie und Frühlingslauch bestreuen. Heiß servieren.

Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

WALD-FLAMMKUCHEN

- 200 g Steinpilze
- 300 g Kräuterseitlinge
- 150 g Gemüsezwiebeln
- 10 g Zwiebelknoblauch
- 400 g grüne Zucchini
- 1,2 kg Flammkuchenteig*
- 800 g Frischkäse (65 % Fett i.Tr.)
- 250 g Crème fraîche (38 % Fett)
- 30 g Rucolapesto*
- 10 g glatte Petersilie
- 30 g Lauchzwiebeln

Portionsgröße: 320 g
Wareneinsatz: ca. 1,23 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 637/2666, Fett: 33,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g, Kohlenhydrate: 63,1 g, davon Zucker: 4,0 g, Eiweiß: 19,0 g, Salz: 0,9 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefculinar.de

Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

ROASTBEEF IM KAKAOBRUCH

- 2,5 kg Roastbeef
- 20 ml Umami-Konzentrat aus klarem Tomatensaft
- 120 g Kakaobruch
- 4 g Pfeffer-Cuvée
- 2 g Thymian
- 20 g Meersalz
- 200 ml dunkle Kalbssauce*

KARTOFFELSTAMPF

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 180 g Butter
- 100 g gehobelte Mandeln
- 5 g Meersalz

BLUMENKOHL

- 1,8 kg Blumenkohl
- 50 g Kakaobutterpulver
- 10 g Meersalz
- 50 g dunkle Schokoladen-Kuvertüre

Portionsgröße: 430 g

Wareneinsatz: ca. 8,10 €

Nährwerte pro Portion:

kcal./kj: 656/2739, Fett: 37,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 14,3 g, Kohlenhydrate: 19,7 g, davon Zucker: 3,7 g, Eiweiß: 57,8 g, Salz: 4,5 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de

Zubereitung

ROASTBEEF IM KAKAOBRUCH

Das Roastbeef von Sehnen befreien. Fleisch parieren, den Fettdeckel etc. säubern.

Fleisch der Länge nach halbieren, mit Umami marinieren. In der Kakaobruchmischung mit Pfeffer-Cuvée, Thymianblättchen und Meersalz wälzen. Anschließend straff in Frischhaltefolie einrollen und an den Enden zubinden. Danach bei 65 °C im Wasserbad garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht hat.

Anschließend aus dem Wasserbad nehmen und kurz ruhen lassen.

Das Roastbeef aus der Folie nehmen, auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Zum Servieren portionieren, die Kalbssauce aufkochen und nach Belieben verfeinern.

KARTOFFELSTAMPF

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Hälfte des Kochwassers auffangen, den Rest abgießen. Butter in einem Topf schmelzen lassen und aufkochen, bis sie schäumt. Den Schaum immer wieder abnehmen und die Butter bei leichter Hitze bräunen. Anschließend die flüssige Butter durch ein feines Sieb passieren. Butter in einer heißen Pfanne aufschäumen lassen, die Mandeln dazugeben und

unter ständigem Schwenken goldbraun werden lassen. Mit Salz abschmecken. Achtung: Die Mandeln ziehen in der heißen Butter nach und können schnell zu dunkel werden!

Die heiße Mandelbutter und das Kartoffelwasser im Verhältnis 1:10 zu den Kartoffeln geben. Mit einer Gabel vermengen, sodass die Kartoffeln nur leicht zerdrückt werden. Abschmecken und eventuell noch etwas salzen.

BLUMENKOHL

Blumenkohl putzen und in kleine Röschen schneiden. Das Kakaobutterpulver in eine Pfanne sieben und den Blumenkohl darin goldbraun braten, bis die Röschen al dente sind. Mit Salz abschmecken und mit der dunklen Schokolade zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

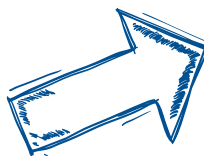
Heißen Kartoffelstampf auf dem Teller verteilen. Das portionierte Stück Roastbeef mittig auf den Stampf setzen und die angebratenen Blumenkohlröschen darum verteilen. Mit gebräunten Mandeln garnieren und die Sauce darüberlaufen lassen. Das Meersalz aufs Fleisch geben und direkt servieren.

Weinempfehlung

„DER SALM“

RÖTWEINCUVÉE QUALITÄTSWEIN, WEINGUT PRINZ SALM

Der rote Salm – vollfruchtig mit den Aromen von Kirschen und Beeren präsentiert er sich am Gaumen. Herrliche Kräuternoten mit Anklängen von Kakao und Kaffee im rauchigen Geschmack – eine edle Cuvée.



Roastbeef in Kakaosplittern gewälzt mit

gebratenem Blumenkohl und Kartoffel-Mandel-Stampf



Online zum Rezept



Online zum Rezept



**Sous vide garter Lammrücken
mit dicken Bohnen und Kartoffelkrapfen**

Zubereitung

SOUS VIDE GEGARTER LAMMRÜCKEN

Lammrücken leicht parieren, mit Meersalz einreiben und in Sous-vide-Beuteln vakuumieren. Bei 58 °C ca. 60 Minuten garen. Anschließend aus dem Beutel herausnehmen und leicht abtupfen. Dabei den Sud auffangen und durch ein Sieb passieren.

Knoblauchzehe zerdrücken und Thymian und Rosmarin zupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Lammrücken darin scharf anbraten und die Kräuter und den Knoblauch dazugeben.

Lammrücken aus der Pfanne herausnehmen und warm stellen. Den Bratansatz mit dem aufgefangenen Sud, Portwein und Sojasauce ablöschen. Portwein leicht einkochen und mit kalter Butter binden. Sauce durch ein feines Sieb passieren und bereitstellen.

DICKE BOHNEN

Dicke Bohnen in kochendem Gemüsefond blanchieren. Beim Abgießen den Fond auffangen.

Schalotten schälen und zusammen mit Knoblauch fein hacken. Bacon in Streifen schneiden und in Butter goldgelb anbraten. Schalotten und Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Mit Sahne und Fond auffüllen und mit Roux abbinden.

Dicke Bohnen mit Sauce vermengen und mit Bohnenkraut und Oregano abschmecken. Eventuell mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken.

KARTOFFELKRAPFEN

Die Kartoffeln schälen und gar kochen, anschließend passieren.

Wasser mit Butter und Salz aufkochen, vom Herd wegziehen. Mehl im Sturz hinzugeben, mit Holzspatel glatt rühren. Auf dem Herd abrühren und trocknen, bis sich die Masse vom Kasserollenboden löst. Eier nach und nach unter starkem Rühren unter die Masse geben.

Gekochte, ausgedämpfte und passierte Kartoffeln mit dem Brandteig vermischen und zu Krapfen in einer Fritteuse ausbacken.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Dicke Bohnen samt Sauce mittig auf einem Teller anrichten, Lammrücken daraufsetzen und Kartoffelkrapfen rundherum platzieren. Lammsauce angießen.

Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

SOUS VIDE GEGARTER LAMMRÜCKEN

- 1,4 kg Lammrücken, mit Knochen
- 10 g Meersalz-Flocken
- 10 g geschälter Knoblauch
- 1 g Thymian
- 1 g Rosmarin
- 30 ml mildes Olivenöl
- 200 ml roter Portwein
- 100 ml Sojasauce
- 200 g Butter

DICKE BOHNEN

- 1 kg dicke Bohnen, TK
- 300 ml Gemüsefond (sous vide)*
- 100 g Schalotten
- 20 g geschälter Knoblauch
- 150 g Bacon
- 50 g Butter
- 100 g Schlagsahne
- 20 g helle Roux*
- 1 g Bohnenkraut
- 1 g Oregano
- 1 g schwarze Pfefferkörner
- 10 g Jodsalz

KARTOFFELKRAPFEN

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 200 ml Wasser
- 60 g Butter
- 3 g Jodsalz
- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 200 g Vollei

Portionsgröße: 440 g

Wareneinsatz: ca. 5,32 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 897/3738, Fett: 60,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 27,3 g, Kohlenhydrate: 38,5 g, davon Zucker: 2,8 g, Eiweiß: 41,8 g, Salz: 3,7 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de

Warenkunde: Rosmarin

Was für ein Duft zieht durch die Küche! Mit seinem zart-herben Geschmack begeistert uns das aromatische Kraut. Es schmeckt nicht nur fantastisch, es hat auch gewaltige Heilkräfte.

Verwendung

Besonders beliebt ist das würzige Kraut in der mediterranen Küche. Die grünen Nadeln verleihen Fleisch und Gemüse den typischen herb-bitteren Geschmack. Rosmarin eignet sich außerdem prima zum Aromatisieren von Antipasti und Käse. Wegen des intensiven Geschmacks sollten Rosmarin-Rezepte sparsam gewürzt werden. Wenn Sie ganze Zweige für Gerichte verwenden, z.B. für einen Schmorbraten, sollten Sie sie vor dem Servieren entfernen. Toll machen sich einige frische Zweige als Garnitur auf dem Teller. Auch Süßspeisen, Gebäck und sogar Eis werden gerne mit Rosmarin aromatisiert.



Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

SCHNITZEL

- 2 kg Hirschkeule
- 5 g Wacholderbeeren
- 5 g Jodsalz
- 5 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 250 g Vollei
- 300 g Panko-Paniermehl
- 200 ml Rapsöl
- 50 g Butter

RAHPILZE

- 1,2 kg Mischpilze
- 30 ml Rapsöl
- 400 g Schalotten
- 30 g Butter
- 50 ml Weißwein zum Kochen
- 30 ml Jägermeister (35 Vol.-%)
- 400 ml Wildfond*
- 200 g H-Sahne (15 % Fett)
- 10 g Estragon

Portionsgröße: 370 g

Wareneinsatz: ca. 6,50 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 507/2137, Fett: 21,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 6,2 g, Kohlenhydrate: 25,2 g, davon Zucker: 1,2 g, Eiweiß: 53,1 g, Salz: 0,7 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de

Zubereitung

SCHNITZEL

Keule parieren. Es eignet sich hierfür die Hüfte. In Scheiben schneiden und plattieren.

Die Gewürze in einem Mörser fein zerreiben und damit die Schnitzel würzen. Die Schnitzel durch das Ei und anschließend durch das grobe Paniermehl ziehen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel schwimmend ausbacken. Kurz vor Schluss die Butter dazugeben und die Schnitzel darin aufschäumen lassen.

Die Schnitzel zum Abtropfen auf ein Küchentrepp legen und warm stellen.

RAHPILZE

Die Pilze putzen und nach Belieben schneiden oder ganz lassen. Die Pilze in etwas Öl bei starker Hitze anbraten. Nach ein paar Minuten aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in die Pilzpfanne geben und die Schalotten darin glasig andünsten. Mit Weißwein und Jägermeister ablöschen und etwas einkochen lassen. Wildfond und Sahne angießen und durchkochen. Nach Belieben etwas abbinden. Den Estragon hacken und kurz vor dem Anrichten in die Sauce geben. Die Pilze in der Sauce heiß ziehen.

PROFI-TIPP

Wer mag, gibt zum Paniermehl noch etwas Nussgrieß dazu. Als Beilage passen gut ein Kartoffelpüree oder feine Spätzle. Ein Wildkräuterpesto verleiht dem Gericht eine extravagante Note.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Schnitzel auf einen Teller geben und die Pilze gefällig rundherum anrichten. Punktuell die Sauce setzen.

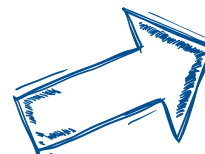


Weinempfehlung

BOURGOGNE

CHARDONNAY AOP, MAISON LOUIS LATOUR

Fast schon ein Meursault – aromatische Frische exotischer Früchte, Ananas und Aprikose in einem cremigen Schmelz. Leicht rauchig mit süßlichen Noten von Karamell und Vanille – einfach wundervoll.



Paniertes Schnitzel vom Hirsch mit Jägermeister-Rahmpilzen



Online zum Rezept

Kurz gebratenes Hirschragout

mit Kürbis und Romanesco auf Tagliarini



Online zum Rezept

Zubereitung

RAGOUT MIT BEILAGEN

Das Keulenfleisch in grobe Würfel von etwa 3 cm Kantenlänge schneiden. Es eignet sich hierfür die Hüfte und die Unterschale. Das Fleisch gut trocken tupfen.

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Das Fleisch nun rundherum kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen, damit es etwas nachziehen kann.

Die Wildsauce heiß werden lassen und nach Belieben abschmecken.

Den Kürbis schälen und entkernen. In kleine Würfel schneiden. Mit Essig und Zucker einkochen, bis er weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Romanesco putzen und in kleine Röschen schneiden. In Salzwasser knackig blanchieren und anschließend in etwas Butter warm ziehen.

Die Tagliarini in reichlich Salzwasser abkochen, durch etwas Butter ziehen und mit Muskat abschmecken.

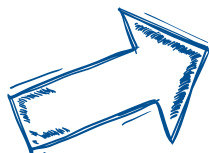
PROFI-TIPP

Wer möchte, schmeckt seine Wildsauce mit Schwarzen Johannisbeeren, Preiselbeeren, dunkler Schokolade oder einem Schuss Jägermeister ab.

Das Gericht eignet sich auch sehr gut zum Servieren in größeren Terrinen und Schüsseln. So können die Gäste es selbst schöpfen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Nudeln mittig auf einen Teller drehen. Das Fleisch darauf verteilen, mit Sauce nappieren. Das kleine Gemüse gefällig darauf verteilen. Nach Belieben mit Kräutern dekorieren.



Weinempfehlung

COSTALAGO

ROSSO VERONESE IGP, CANTINA FRATELLI ZENI

Der „besondere“ Wein von Zeni – vollmundig und kräftig mit den üppigen Aromen von reifen Beeren und Pflaume in einem komplex-süßlichen Geschmackserlebnis. Samtig und weich mit einer feinen Würze in vanillichem Tannin – lang anhaltender Genuss mit Charme.

Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

RAGOUT MIT BEILAGEN

- 2 kg Hirschkeule
- 20 ml Rapsöl
- 800 ml Wildsauce*
- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 50 ml Balsamico bianco
- 50 g Zucker
- 5 g Jodsalz
- 2 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 600 g Romanesco
- 60 g Butter
- 1 kg Tagliarini
- 1 g gemahlene Muskatnuss

Portionsgröße: 560 g

Wareneinsatz: ca. 7,98 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 634/2671, Fett: 15,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 6,1 g, Kohlenhydrate: 71,5 g, davon Zucker: 9,5 g, Eiweiß: 51,5 g, Salz: 0,7 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de





Online zum Rezept



„Schwarzwälder“ Schokolademousse

mit eingelegten Kirschen und knuspriger Hippe

Zubereitung

SAUERKIRSCHS

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. In der Zwischenzeit die Milch und die Sahne aufkochen, beiseiteziehen und auf ca. 80 °C abkühlen lassen.

Die etwas abgekühlte Sahne-Milch-Mischung unter ständigem Rühren unter die Eigelbmasse geben. Dann die Mischung mithilfe eines Teigschabers über einem heißen Wasserbad bei milder Hitze unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen, bis sie eine cremige Konsistenz hat – zur Rose abziehen.

Anschließend die Masse passieren, die Kuvertüre und die getrockneten Kirschen dazugeben, herunterkühlen und in der Kühlung noch etwas ziehen lassen. Dann in einer Eismaschine gefrieren lassen und das Sauerkirschpüree unter die gefrorene Eismasse ziehen.

WEISSE MOUSSE

Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen und beiseitestellen. Weiße Kuvertüre in eine Schüssel geben und im Wasserbad bei geringer Hitze schmelzen. Vollei, Eigelb und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse fast weiß ist und eine Temperatur von etwa 60 °C hat.

Die eingeweichte Blattgelatine in etwas geschmolzener Kuvertüre auflösen, anschließend unter die restliche Kuvertüre und das Kirschwasser ziehen. Nun die geschmolzene Kuvertüre in die Ei-Zucker-Mischung laufen lassen und mit einem Gummispatel vorsichtig unterheben. Masse auf 35 °C abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Sahne aufschlagen und vorsichtig mit dem Gummispatel nach und nach unter die abgekühlte Masse heben. Die fertige Mousse au Chocolat in eine entsprechende Form füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Zum Anrichten in einen Spritzbeutel füllen.

DUNKLE MOUSSE

Kuvertüre in eine Schüssel geben und im Wasserbad bei geringer Hitze schmelzen.

Vollei, Eigelb und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse fast weiß ist und eine Temperatur von etwa 60 °C hat. Die geschmolzene Kuvertüre in die Ei-Zucker-Mischung laufen lassen und mit einem Gummispatel vorsichtig unterheben. Die

Masse etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Sahne aufschlagen und anschließend mit dem Gummispatel nach und nach vorsichtig unter die abgekühlte Masse heben.

Die fertige Mousse au Chocolat in eine entsprechende Form füllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

EINGELEGTE KIRSCHEN

Zucker karamellisieren und mit Rotwein und Kirschnektar ablöschen. Aufkochen lassen, mit angerührter Speisestärke abbinden und einmal richtig aufkochen lassen. Die Kirschen dazugeben, aufkochen, abschmecken und mit dem Pfeffer verfeinern.

KAKAOHIPPEN

Alle Zutaten miteinander verrühren, die Butter sollte dabei flüssig sein. Kurz abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. In der Zwischenzeit eine ovale Schablone (Länge ca. 15 cm, Breite ca. 7 cm) zurechtschneiden.

Anschließend die Masse mithilfe der Schablone und einer Palette auf eine Silikonmatte streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten bei 160 °C knusprig backen. Auskühlen lassen und trocken lagern.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die weiße Mousse au Chocolat mittig auf einen Teller dressieren. Eine knusprige Kakaohippe anlegen und leicht andrücken. Eine Nocke Sauerkirschs mit einem Löffel abstechen und daraufsetzen. Nun wieder eine Hippe, dann die dunkle Mousse au Chocolat und abschließend eine weitere Hippe darauf platzieren. Die eingelegten Kirschen verteilen und nach Belieben mit kandiertem Ingwer und Kakaosplittern garnieren.

Portionsgröße: 190 g
Wareneinsatz: ca. 1,26 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 532/2218, Fett: 34,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,3 g, Kohlenhydrate: 43,5 g, davon Zucker: 22,1 g, Eiweiß: 7,4 g, Salz: 0,1 g

Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

SAUERKIRSCHS

50 g Eigelb
60 g Zucker
160 ml H-Milch (1,5 % Fett)
160 g H-Schlagsahne (30 % Fett)
30 g weiße Kuvertüre
30 g getrocknete Kirschen
130 g Sauerkirschpüree, TK

WEISSE MOUSSE

1 g weiße Blattgelatine
130 g weiße Kuvertüre
25 g Vollei
10 g Eigelb
12 g Zucker
20 ml Kirschwasser (40 Vol.-%)
200 g H-Schlagsahne (30 % Fett)

DUNKLE MOUSSE

150 g dunkle Kuvertüre
50 g Vollei
20 g Eigelb
20 g Zucker
200 g H-Schlagsahne (30 % Fett)

EINGELEGTE KIRSCHEN

25 g Zucker
75 ml Rotwein zum Kochen
100 ml Sauerkirschnektar
8 g Speisestärke
200 g entsteinte Sauerkirschen, TK
0,5 g Pfeffer-Cuvée

KAKAOHIPPEN

50 g Puderzucker
8 g Kakaopulver
15 ml Wasser
15 g Mandelgrieß
15 g Weizenmehl (Type 405)
20 g Butter

Kresse

Experten vermuten, dass römische Soldaten die Kresse nach Mitteleuropa gebracht haben. Man benutzte sie als frisches Salat- und Gewürzkräut.

Verwendung

Heutzutage verzehrt man Kresse meistens als Keimling. Man benutzt das Kraut oft zum Würzen, dabei schneidet man es mit einer Schere direkt auf die Speise. Es lässt sich in Kartoffelsalat, Aufstrich, Kartoffelsuppe oder pfannengerührtem Gemüse servieren. Klein geschnitten schmeckt das Kraut auch auf dem Butterbrot. Manchmal werden die geschlossenen Knospen und die unreifen Früchte als Ersatz für Kapern verwendet. Die Blüten dekorieren viele Speisen.

Gesundheit und Wirkung

Durch den hohen Vitamin-C-Gehalt schützt Kresse vor Erkältungen. Außerdem wirkt sie appetitanregend. Kresse fördert auch die Blutbildung und hilft gegen Frühjahrsmüdigkeit. Man sagt zudem, dass Kresse bei Haarausfall und Kopfschmerzen wirksam ist.



Gebackener Pfirsich mit Honigeis



Online zum Rezept



Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

GEBACKENER PFIRSICH

20 kg große, platte Pfirsiche
200 g Butter
200 g brauner Rohrzucker
200 g Amarettini
50 ml Amaretto-Mandellikör (20 Vol.-%)

HONIGEIS

250 g Eigelb
100 g Honig
500 g Sahne (33 % Fett)
20 g Kresse (Honny)

Portionsgröße: 290 g

Wareneinsatz: ca. 4,22 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 669/2776, Fett: 42,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 13,0 g, Kohlenhydrate: 60,7 g, davon Zucker: 41,3 g, Eiweiß: 7,9 g, Salz: 0,0 g

Zubereitung

GEBACKENER PFIRSICH

Die Pfirsiche halbieren und entsteinen. Eine Auflaufform mit einem Teil der Butter einfetten und die Pfirsichhälften mit den Schnittflächen nach oben hineinlegen.

Die restliche Butter und den Zucker cremig schlagen, Amarettini hinzufügen und alles gut vermengen. Die Pfirsichhälften mit der Masse füllen. Die gefüllten Pfirsiche ca. 15–18 Minuten bei 170 °C im vorgeheizten Ofen backen. Mit Amaretto beträufeln und zum Servieren bereitstellen.

HONIGEIS

Eigelb mit Honig im Wasserbad bei 80 °C schaumig schlagen. Sahne aufkochen und in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren dazugießen. Eigelb-Sahne-Masse im Eiswasser unter permanentem Rühren auskühlen und anschließend in einer Eismaschine gefrieren lassen. Honigkresse bereitstellen.

PROFI-TIPP

Sie können die Pfirsiche auch als Salat klein schneiden und warm zu dem Eis servieren.



Online zum Rezept



Kaiserschmarrn „Route 66“

mit Whisky-Cranberrys, Cashews und Bacon

Zubereitung

KAISERSCHMARRN

Mehl, Zucker, Salz und Eigelb mit Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Cranberrys, Whisky und Wasser in einem Topf aufkochen. Beiseitestellen und durchziehen lassen. Die Cashewkerne in einer Pfanne trocken anrösten und grob hacken.

Den Bacon in Stücke schneiden und in einer beschichteten Pfanne goldgelb anbraten. Mit einem Teil der Butter aufschäumen lassen. Den Kaiserschmarrnteig zugeben und kurz anbraten lassen. Nun die Hälfte der Beeren und der Cashews in den Teig fallen lassen.

Die Pfanne dann für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Konvektomaten bei 180 °C stellen. Wenn der Teig Farbe angenommen hat, die Pfanne wieder herausnehmen und den Teig mit zwei Gabeln in Stücke von ungleichmäßiger Form reißen. Die restliche Butter und den Ahornsirup zugeben und vom Teig aufsaugen lassen.

PROFI-TIPP

Der Teig sollte maximal einen Tag aufgehoben werden. Er wird sonst gräulich und verliert Volumen. Wer möchte, macht den Schmarrn fertig und friert ihn ein.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Den Schmarrn auf eine vorgewärmte Platte geben und mit den restlichen Cranberrys und den Cashews bestreuen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

KAISERSCHMARRN

700 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	feinster Zucker
5 g	Salz
220 g	Eigelb
1 l	Vollmilch (3,5 % Fett)
510 ml	Eiweiß
200 g	getrocknete Cranberrys
100 ml	Whisky (40 Vol.-%)
100 ml	Wasser
200 g	ungesalzene Cashewkerne
300 g	geräucherter Bacon
150 g	Butter
150 ml	Ahornsirup

Portionsgröße: 370 g

Wareneinsatz: ca. 1,69 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 893/3737, Fett: 40,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 12,4 g, Kohlenhydrate: 97,5 g, davon Zucker: 25,8 g, Eiweiß: 28,8 g, Salz: 0,8 g

Warenkunde: Cranberry

Den Namen Cranberrys verdanken die kleinen roten Kügelchen ihren Blüten. Man deutete in ihnen den Kopf eines Kranichs („Cranes“), also Crane Berry. Heute sagt man kurz Cranberry. Die Cranberry kommt ursprünglich aus Nordamerika. Bereits bei den Indianern war sie bekannt – jedoch unter verschiedenen Namen wie „sassamanesh“, „ibimi“ oder „atoqua“.



Ihren heutigen Namen bekam sie erst durch deutsche und holländische Siedler.

Verwendung

Roh sind Cranberrys zu herb und kaum genießbar. Durch Kochen entwickelt sich ein milderes, säuerliches Aroma. Meistens werden sie zu Wild- oder Geflügel-Gerichten serviert. Aber auch in Obstkuchen, in Kompott oder in Konfitüre sind die kleinen Beeren ein Gaumenschmaus. In den USA dürfen Cranberrys bei keinem Thanksgiving-Dinner fehlen. Getrocknete Cranberrys servieren Sie am besten – wie Rosinen – zu Joghurt, Müsli oder Salat.

Gesundheit & Wirkung

Für die Gesundheit sind die kleinen Beeren ein wahrer Schatz. Sie enthalten nicht nur Vitamin C, Kalium, Phosphor und Antioxidantien, sondern wirken wegen ihrer antimikrobiellen Wirkung auch vorbeugend gegen Entzündungen des Mundes sowie des Magen-Darm-Traktes.

Und die kleinen Beeren haben noch mehr zu bieten: Sie verhindern an den Zähnen das Anheften von Bakterien – so hat Karies keine Chance mehr. Man sagt, die kleinen Wunderbeeren sollen auch gegen Frühjahrsmüdigkeit helfen, so manch einer handelt sie auch als Anti-Aging-Geheimtipp.

Wir leben Foodservice

Herausgeber:

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG

Mühlendamm 1, 24113 Kiel

www.chefsculinar.de

Fotografie: Christoph Wojtyczka

Rezepte: René Ludwig, Christoph Koscielniak
und Daniel Kämmer



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

Lust auf mehr Rezeptideen?

Dann besuchen Sie unsere Profiköche auf www.chefsculinar.de. Hier finden Sie weitere Rezepte, mit denen Sie Ihren Speiseplan bereichern können.