

2024 REZEPTTE

HERBSTLICHE GENUSSMOMENTE



CHEFS
inspiration

Gebratene Pfifferlinge mit Heidelbeeren auf cremigem Kartoffelpüree, dazu eingelegte Apfelspalten, Nussbutter-Pinienkern-Vinaigrette und Wildkräutersalat (S. 14)

LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN,

der Herbst steht vor der Tür. Die buntere und kühlere Jahreszeit lädt wieder zum gemütlichen Schlemmen und Genießen mit Familie und Freunden ein. Nutzen Sie die Gelegenheit, und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit herzhaften Lieblingsgerichten. Um Sie bei der Auswahl Ihrer persönlichen Favoriten zu unterstützen, bieten wir Ihnen mit diesem Rezeptheft viele Inspirationen und fachkundige Tipps für den gelungenen Start in die Herbstsaison.

In diesem Heft finden Sie zahlreiche Ideen für Fleisch- und Fischgerichte sowie vegane und vegetarische Highlights. Ebenso haben wir für Sie eine kleine Auswahl himmlischer Desserts und leckerer Heißgetränke zusammengestellt.

Verführen Sie Ihre Gäste doch zum Beispiel mit einer „Sylter Brotstulle mit Rinderfilet, Entenbrust und Flusskrebse“ (Seite 9) oder einem veganen Leberkäse an Lila-Trüffel-Kartoffelsalat“ (Seite 10). Oder wie wäre es mit einer „Ofenkartoffel ‚Nizza-Style‘“ (Seite 16) und anschließend einem „Honigbrot-Tiramisu mit Pflaumen und Sabayon“ (Seite 20)?

Nach einem ausgiebigen Herbstspaziergang dürfen wärmende Getränke natürlich nicht fehlen. Bieten Sie Ihren Gästen eine ganz neue Interpretati-

on der „Feuerzungenbowle“ (Seite 23) oder ein „Glühwürmchen“ (Seite 22) an. In unserer Warenkunde erfahren Sie außerdem wieder viel Wissenswertes und spannende Fakten rund um die verwendeten Lebensmittel.

Noch mehr Inspirationen und interessante Rezeptideen finden Sie online in unserer Genusswelt unter www.chefsculinar.de – von Profis für Profis!

In unserer Rezeptdatenbank können Sie nicht nur nach neuen Rezepten stöbern. Sie können sich dort auch als User registrieren und erhalten so noch mehr Einblicke in unsere Rezepttipps. Als registrierter User sehen Sie beispielsweise zu jedem Gericht die verwendeten Artikel inklusive der Artikelnummer. So können Sie die benötigten Artikel ganz einfach in unserem Webshop bestellen. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, von Ihnen ausgewählte Rezepte in Ihrem persönlichen Rezeptbuch zu speichern. So sind Ihre Lieblingsgerichte nur einen Mausklick entfernt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Ausprobieren unserer Rezeptideen.

Viel Spaß beim Lesen und Sammeln von Anregungen – ob im Rezeptheft oder online.

Kulinarische Grüße

Ihr CHEFS CULINAR Profiköche-Team



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

DAS ERWARTET SIE ...

New York Club Sandwich	4
Salat Nicoise.....	5
Thunfisch-Tataki „Nizza“	6
Warenkunde: Shiso Purple.....	7
Salat- Taco „New-York-Style“.....	8
Sylter Brotstulle mit Rinderfilet, Entenbrust, Flusskrebse und Avocadomayo	9
Veganer Leberkäse an Lila-Trüffelkartoffel-Salat, Couscous und Walnüssen.....	10
Warenkunde: Trüffelkartoffel/Vitelotte	11
Flammhachs mit Schwarzwurzel, Knödel-Pommes und Beurre blanc.....	12

Gebratene Pfifferlinge mit Heidelbeeren auf cremigem Kartoffelpüree, dazu eingelegte Apfelspalten, Nussbutter-Pinienkern-Vinaigrette und Wildkräutersalat	14
Ofenkartoffel „Nizza-Style“	16
Warenkunde: Estragon	17
Früchtekuchen mit Nuss-Mousse, mariniertem Mango-Kompott und Batida-Espuma.....	18
Honigbrot-Tiramisu mit Pflaumen und Sabayon.....	20
Glühwürmchen	22
Feuerzangenbowle im Glas	23

Mehr Informationen und weitere Rezepte finden Sie auf www.chefsculinar.de. Unser Plus für Sie: Registrierte Kunden erhalten zu den verwendeten Rezeptzutaten die entsprechenden Artikelnummern. Bezeichnungen, die mit einem * markiert sind, sind Grundrezepte. Hinweise zu ihrer Herstellung finden Sie ebenfalls auf unserer Website.



New York Club Sandwich



Online zum Rezept

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

300 g	Salatmayonnaise (50 % Fett)
100 g	mittelscharfer Senf
1,5 kg	Strauchtomaten
630 g	Gurken
420 g	Romanasalat
262 g	Bacon in Scheiben
2,42 kg	Hähnchenbrustfilet
1,12 kg	Eier
1,14 kg	Vollkorntoast

Portionsgröße: 707 g
Wareneinsatz: ca. 1,80 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 4.189/998, Fett: 45,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 7,1 g, Kohlenhydrate: 56,3 g, davon Zucker: 11,2 g, Eiweiß: 87,3 g, Salz: 2,6 g

ZUBEREITUNG

Aus der Salatmayonnaise und dem Senf eine Senfmayo herstellen und beiseitestellen. Die Tomaten und Gurken waschen, den Strunk der Tomate entfernen und beides in Scheiben schneiden. Den Romanasalat waschen und grob zurecht zupfen. Bacon ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne knusprig auslassen, den Bacon beiseitestellen und die Hähnchenbrust in derselben Pfanne garen. Eier als Spiegeleier von beiden Seiten braten. Den Vollkorntoast in einer Grillpfanne anrösten.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Eine Scheibe geröstetes Toastbrot mit einem Teil

der Senfmayo bestreichen. Romanasalat, Tomaten und Gurken darauf verteilen. Die Hähnchenbrust quer halbieren und die erste Hälfte der Brust auf das Sandwich geben, mit dem knusprigen Bacon toppen.

Das nächste Toastbrot beidseitig mit etwas Senfmayo bestreichen und auf den Bacon geben. Romanasalat, Tomate und Gurke auf das Sandwich legen, die andere Hälfte der Hähnchenbrust sowie die Spiegeleier darauf verteilen. Die letzte Scheibe Toast einseitig mit der Senfmayo bestreichen und als Deckel auf das Sandwich geben. Schräg halbieren und servieren.

Salat Nicoise



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

VINAIGRETTE

Senf und Rotweinessig miteinander verrühren und mit Sonnenblumenöl eine Vinaigrette herstellen.

SALAT

Die Eier 8 Minuten kochen, danach abschrecken, schälen und beiseitelegen.

Die Bohnen putzen und 5 Minuten in gesalzenem Wasser blanchieren, anschließend abschrecken und in 3–4 cm lange Stücke schneiden.

Salat und Gemüse waschen, schälen und nach Belieben in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Thunfisch abtropfen lassen und die Radieschen fein hobeln, dann beiseite legen.

PROFI-TIPP

Das Ersetzen von Dosenthunfisch durch Thunfisch-Tataki verleiht dem Rezept eine besondere Note.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Den Salat und das Gemüse mit der Vinaigrette vermengen, auf Teller verteilen und mit dem Thunfisch, den Sardellen und den Radieschen garnieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

VINAIGRETTE

- 30 ml Rotweinessig (6%)
- 15 g mittelscharfer Senf
- 90 ml Sonnenblumenöl

SALAT

- 550 g Eier
- 250 g Kenibohnen
- 1,98 kg Romanasalat
- 225 g rote Paprikaschoten
- 139 g Strauchtomaten
- 250 g schwarze Oliven
- 450 g rote Zwiebeln
- 150 g Gurken
- 300 g gegrillte Artischocken, in Öl
- 290 g Thunfisch-Chunks in Öl
- 45 g Radieschen
- 52 g Sardellenfilets in Öl

Portionsgröße: 460 g

Wareneinsatz: ca. 2,80 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.682/405, Fett: 29,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 4,4 g, Kohlenhydrate: 12,6 g, davon Zucker: 9,4 g, Eiweiß: 22,0 g, Salz: 3,1 g

Thunfisch-Tataki „Nizza“

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

THUNFISCH

- 720 g Thunfisch-Rückenfilet, ohne Haut
- 4 g Zitronenabrieb
- 20 g ganzer, bunter Pfeffer

ARTISCHOCKE

- 680 g Artischockenböden
- 25 g rote Paprikaschoten
- 110 g Eier
- 15 g Sardellenfilets in Öl
- 16 g schwarze Oliven
- 12 g Radieschen
- 28 g rote Zwiebeln
- 19 g Gurken
- 83 g Cherrytomaten
- 25 g Shiso-Kresse

KRÄUTERVINAIGRETTE

- 15 g Schalotten
- 5 g Knoblauch
- 35 ml Olivenöl nativ
- 10 g Estragon
- 14 ml Rotweinessig (6%)
- 2 g jodiertes Speisesalz

Portionsgröße: 295 g

Wareneinsatz: ca. 2,60 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 601/143, Fett: 5,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g, Kohlenhydrate: 4,1 g, davon Zucker: 3,0 g, Eiweiß: 18,1 g, Salz: 0,8 g

ZUBEREITUNG

THUNFISCH

Den Thunfisch im Kühlschrank auftauen. Die Flüssigkeit abtropfen lassen und den Thunfisch mit Pfeffer sowie Zitronenabrieb würzen. Eine Pfanne ohne Öl sehr stark erhitzen und den Thunfisch von jeder Seite kurz und kräftig anbraten, sodass er in der Mitte noch roh bleibt. Den Thunfisch auskühlen lassen und kurz vor dem Anrichten in dünne Tranchen schneiden.

ARTISCHOCKE

Die Artischockenböden auftauen lassen und bei Bedarf unten geradeschneiden, damit sie stabil stehen. Paprika waschen, trockentupfen und die Haut mit einem Bunsenbrenner abbrennen. Anschließend die Haut entfernen und die Paprika in Streifen schneiden. Eier 10 Minuten kochen, abschrecken und mit Mayonnaise zu einem Eiersalat verarbeiten. Sardellen in kleine Stücke zupfen, Oliven bei Bedarf entsteinen und halbieren. Radieschen waschen und in feine Scheiben hobeln, rote Zwiebeln schälen, in Spalten

schneiden und beiseitestellen. Gurke schälen und mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Kirschtomaten halbieren und den Kräutersalat zum Anrichten bereitstellen. Eine Vinaigrette aus Olivenöl, Zitronensaft und Salz zum Marinieren herstellen.

KRÄUTERVINAIGRETTE

Schalotten und Knoblauch schälen und in Brunoise schneiden. Wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brunoise darin farblos anschwitzen. Estragon fein hacken und zusammen mit dem Essig und dem restlichen Olivenöl verrühren, mit Salz abschmecken.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Thunfisch-Tranchen nebeneinander anrichten und bei Bedarf nachsalzen. Die Artischockenböden mit dem Eiersalat füllen und den Gemüsesalat mit der Vinaigrette marinieren und auf dem Eiersalat anrichten. Die gefüllten Artischockenböden neben dem Thunfisch platzieren. Die Kräutervinaigrette in die Mitte des Tellers geben und servieren.



Online zum Rezept

Kresse – der absolute
Gamechanger.
Shiso Purple schmeckt
nach Kümmel.

Shiso Purple

Das populärste Produkt im Sortiment von Koppert Cress überzeugt mit Farbe und Geschmack. Diese Kresse erinnert leicht an Kümmel, kommt aber mit einer ganz eigenen Note in Verbindung mit Waldpilzen, Käse und Brühe gut zur Geltung. Das lila Gewächs bildet mit rohem Fisch oder Seafood eine ideale Kombination. Daher passt Shiso Purple perfekt zu unseren Jakobsmuscheln auf Rote-Bete-Carpaccio mit Trüffeln.

Salat-Taco „New-York-Style“



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 110 g Eier
- 220 g Strauchtomaten
- 50 g Salatmayonnaise (50 % Fett)
- 34 g Bacon in Scheiben
- 6 g Pankomehl
- 130 g Gurken
- 10 g Salz
- 6 ml Weißweinessig (6%)
- 50 g Snacksalat
- 40 g Cherrytomaten
- 20 g Sakura-Kresse-Mix
- 110 g Hähnchenbrustfilet

Portionsgröße: 60 g
Wareneinsatz: ca. 0,20 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 302/72, Fett: 4,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g, Kohlenhydrate: 1,8 g, davon Zucker: 1,2 g, Eiweiß: 5,1 g, Salz: 1,1 g

ZUBEREITUNG

Eier für 8 Minuten kochen und direkt abschrecken. Die Eier pellen und das Eiweiß sowie das Eigelb fein hacken. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Tomaten, gehackte Eier und Mayonnaise zu einem Salat vermengen, abdecken und beiseitestellen. Baconscheiben in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig auslassen. Wenn der Bacon knusprig ist, das Panko hinzugeben und kurz mitrösten. Die Gurken waschen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke ohne Kerngehäuse in Scheiben und dann in Streifen schneiden. Das Kerngehäuse entsorgen und die Streifen

mit Salz und Essig marinieren. Den Snacksalat vom Strunk befreien und bei Bedarf etwas zuschneiden. Die Kirschtomaten in dünne Scheiben schneiden und die Kresse bereitstellen. Hähnchenbrust fachgerecht auftauen, in feine Streifen schneiden und beliebig gewürzt braten.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Den Snacksalat mit dem Tomaten-Eier-Salat füllen, die Hähnchenbruststreifen darauf anrichten. Den Panko-Bacon-Crumble verteilen und mit Cherrytomatenscheiben sowie dem Kressemix ausgarieren.



Online zum Rezept

Sylter Brotstulle mit Rinderfilet, Entenbrust, Flusskrebse und Avocadomayo



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Spitzpaprika grillen und anschließend von Kernen und Haut befreien. Paprikafruchtfleisch kleinschneiden und bereitstellen.

Die Entenbrust und das Rinderfilet gründlich parieren, mit Salz und Steakpfeffer würzen und zartrosa grillen. Das Rinderfilet und die Entenbrust in Scheiben schneiden und bereitstellen.

Avocadowürfel mit Limettensaft, Chilis und Mayonnaise zur einer Creme zerdrücken.

Flusskrebsschwänze in Butter sautieren und Frisée-salat waschen und zupfen.

Gurken längst in dünne Scheiben schneiden. Kichererbsen abgießen und bereitstellen.

Frischen Meerrettich bereitstellen. Zum Schluss Spiegeleier braten und das Sylter Brot frisch aufbacken.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Sylter Brot in ca. 120-g-Scheiben schneiden, mit Avocadomayo gut bestreichen, mit Frisée-salat, Gurkenscheiben, Rinderfiletscheiben und Entenbrust-scheiben belegen.

Die Flusskrebse und das Paprikafruchtfleisch darauf verteilen und mit Spiegelei belegen.

Mit frischem Meerrettich bestreuen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 600 g rote Spitzpaprika
- 400 g Entenbrust
- 400 g irisches Angus-Rinderfilet
- 15 g Speisesalz
- 10 g geschroteter Steakpfeffer
- 250 g Avocadowürfel
- 10 ml Limettensaft
- 5 g gemahlene Cayenne-Chilis
- 120 ml Mayonnaise (70 % Fett)
- 120 g frisches Flusskrebsefleisch in Lake
- 20 g Bio-Butter
- 100 g Frisée-salat, fein
- 300 g Kichererbsen
- 60 g Meerrettich
- 600 g Eier
- 1 kg gebackenes Weizenbrot

Portionsgröße: 390 g
Wareneinsatz: ca. 2,70 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.179/520, Fett: 24,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 4,7 g, Kohlenhydrate: 49,4 g, davon Zucker: 6,5 g, Eiweiß: 24,4 g, Salz: 3,8 g

Veganer Leberkäse an Lila-Trüffelkartoffel-Salat,

Couscous und Walnüssen

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

100 g	Couscous
200 ml	Gemüsefond*
1 kg	veganer Leberkäse
1,7 kg	violette Kartoffeln
50 ml	mildes Olivenöl
15 g	Speisesalz
250 g	geschälte rote Zwiebeln
250 g	Lauchzwiebeln
150 ml	Apeflessig
70 g	Zucker
10 g	Meersalzflocken
5 g	geschroteter Steakpfeffer
30 ml	mittelscharfer Senf
80 g	Walnusskerne
30 g	Trüffelöl
250 g	Kichererbsen
50 g	vegane Bratensauce*
450 ml	Wasser
20 g	Kerbel

Portionsgröße: 460 g
Wareneinsatz: ca. 1,60 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.187/525; Fett: 27,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,7 g, Kohlenhydrate: 49,5 g, davon Zucker: 11,6 g, Eiweiß: 15,2 g, Salz: 5,2 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Couscous trocken rösten und anschließend in ausreichender Menge Gemüsefond quellen lassen. Die veganen Leberkäsescheiben auf ein Räuchersieb setzen und mit Buchenholzspänen leicht anröchern. Violette Kartoffeln gut abscrubben, waschen, in Spalten schneiden und mit Olivenöl und Salz vermengen. Auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen ausbreiten und im vorgeheizten Umluftofen bei ca. 180 °C knusprig backen.

Rote Zwiebeln in Fächer und Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Eine Marinade aus Apeflessig, Zucker, Meersalzflocken, Steakpfeffer, Senf, zerstoßenen Walnüssen und Trüffelöl herstellen und mit den vio-

letten Kartoffel-Spalten vermengen. Kichererbsen, Zwiebelfächer und Lauchzwiebeln dazugeben und kurz vor dem Servieren Couscous untermengen.

Bei Bedarf die Leberkäsescheiben kurz von beiden Seiten grillen.

Vegane Bratensauce laut Rezept herstellen und bereitstellen. Kerbel bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Den violetten Kartoffelsalat mittig auf den Teller setzen, den angeräucherten Leberkäse daraufsetzen und die vegane Bratensauce angießen. Mit Kerbel garnieren.



Trüffelkartoffel/Vitelotte

Auch violette Kartoffeln genannt – sind wahre Hingucker und bringen Farbe in jede triste Speise. Dabei gewinnen sie nicht nur durch ihre einzigartige marmorierte Violettfärbung zahlreiche Anhänger, sondern überzeugen außerdem durch ihr nussiges, leicht erdiges Aroma.

Verwendung

Blaue Kartoffeln lassen sich so vielseitig verarbeiten wie klassische helle Kartoffeln und werden heutzutage gerne in der Gourmetküche eingesetzt. In Frankreich gelten Trüffelkartoffeln als Spezialität und werden meist kalt als Pellkartoffeln mit einer Sauce Vinaigrette mit Petersilie und Zwiebeln gereicht. Außerdem werden sie durch ihre schöne Marmorierung als Kartoffelsalat zum wahren Augenschmaus. Doch auch als dekorative Chips oder als Kartoffelcarpaccio sind sie beliebt bei Groß und Klein.

Lagerung & Aufbewahrung

Die Trüffelkartoffel ist sehr lagerfähig. Sie sollte an trockenen und kühlen Orten (ideal 6–12 °C) aufbewahrt und vor Wärme geschützt werden.

*Tipp: Trüffelkartoffel-Püree.
Denn die Färbung bleibt beim
Dämpfen weitestgehend erhalten.*

Flammlachs mit Schwarzwurzel, Knödel-Pommes

und Beurre blanc



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

FLAMMLACHS

Lachs mit der Hautseite nach unten auf ein Fischbrett legen und eventuell noch vorhandene Gräten entfernen. Den Lachs in gleichmäßige Portionen schneiden, mit Öl und Salz einreiben und bei 80 °C für circa 20 Minuten im Ofen garen.

Nach dem Garen die Fleischseite der Lachsstücke mit einem Bunsenbrenner flambieren und die Haut vorsichtig abziehen. Zum Schluss die Lachsstücke mit Golden BBQ und Orangenabrieb verfeinern.

SAKE BEURRE BLANC

Für die Beurre blanc die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Staudensellerie, die Pilze und den Ingwer in dünne Scheiben schneiden und alles in etwas Öl glasig anschwitzen. Mit Sake ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Anschließend mit Sahne und Gemüsebrühe auffüllen und erneut um die Hälfte einkochen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren und den aufgefangenen Fond beiseitestellen. Den Fond behutsam erwärmen und kalte, gewürfelte Butter unter ständigem Rühren aufmontieren.

Das Kräuter-/Dillöl nach Grundrezept zubereiten. Kurz vor dem Anrichten das Öl vorsichtig in die Beurre blanc einrühren, sodass kleine Ölflecken auf der Sauce entstehen.

KNÖDELFRITTEN

Den Kloßteig gleichmäßig in ein mit Folie ausgelegtes GN-Blech drücken. Für 1 kg Teig eignet sich am besten ein 2/3-GN-Behälter. Das Blech mit Folie abdecken und im Konvektomaten 15 Minuten bei 100 °C dämpfen. Den Teig anschließend auskühlen lassen, in dicke Pommes schneiden und bei 175 °C goldbraun frittieren.

Die Trüffelmayonnaise bis zum Anrichten beiseitestellen.

SCHWARZWURZELN

Die frischen Schwarzwurzeln schälen und in Milch-Wasser legen, damit sie nicht braun werden. Danach in 6 cm lange Stücke schneiden.

Die Schwarzwurzeln in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze zusammen mit Salz und Zucker braten, bis die Schwarzwurzeln eine schöne Farbe angenommen haben.

PROFI-TIPP

Um eine gleichmäßige Würzung des Lachses zu erreichen, kann dieser vorher in eine Nassbeize eingelegt werden.

Auf diese Weise lassen sich auch zusätzliche Aromen wie Sternanis und Koriandersaat in das Gericht einbringen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Schwarzwurzeln und Knödelfritten abwechselnd auf dem Teller anrichten und mit der Trüffelmayonnaise garnieren.

Die Beurre blanc auf den Teller geben und das Lachsfilet daraufsetzen.

Trüffelmayonnaise verwandelt die Knödelfritten in ein wahres Gourmet-Erlebnis!



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FLAMMLACHS

1,9 kg	Lachslain, mit Haut, ohne Glasur
100 ml	Speiseöl mit Butteraroma
120 g	unjodiertes Speisesalz
40 g	Golden BBQ
20 g	Orangenabrieb

SAKE BEURRE BLANC

30 g	Schalotten
5 g	Knoblauch
30 g	Staudensellerie
30 g	Champignons
10 g	Ingwer
10 ml	Sonnenblumenöl
60 ml	Reiswein (14,5 % Vol.)
200 ml	Gemüsefond*
200 g	Kochsahne (15 % Fett)
25 g	Butter
30 ml	Petersilienöl*

KNÖDELFRITTEN

1000 g	Kloßteig „halb & halb“
150 g	Trüffelmayonnaise

SCHWARZWURZELN

1 kg	Schwarzwurzeln
100 ml	H-Milch (3,5 % Fett)
10 ml	Sonnenblumenöl
80 g	unjodiertes Speisesalz
60 g	brauner Rohrzucker

Portionsgröße: 440 g

Wareneinsatz: ca. 1,70 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.988/717, Fett: 54,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 11,1 g, Kohlenhydrate: 15,6 g, davon Zucker: 11,5 g, Eiweiß: 41,3 g, Salz: 21,9 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

**Gebratene Pfifferlinge mit Heidelbeeren auf cremigem Kartoffelpüree,
dazu eingelegte Apfelspalten, Nussbutter-Pinienkern-Vinaigrette
und Wildkräutersalat**



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

EINGELEGTE APFELSPALTEN

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und je nach Größe in 12 oder 16 Spalten schneiden. Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Die Apfelspalten hinzufügen, kurz aufkochen lassen und anschließend ziehen lassen, bis sie noch leicht al dente sind. Nach Belieben können die Apfelspalten auch in Gläser eingeweckt werden.

KARTOFFELPÜREE

Für das Kartoffelpüree die mehligkochenden Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenem Wasser richtig weich kochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen, dabei das Kochwasser aufheben. Das heiße Kartoffelwasser im Verhältnis 1 Teil Flüssigkeit zu 3 Teilen gekochte Kartoffeln hinzufügen. Mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer glattrühren und dabei die Butter unterheben. Mit Salz abschmecken.

PFIFFERLINGE & HEIDELBEEREN

Pfifferlinge putzen, waschen und gründlich abtropfen lassen. Anschließend in Olivenöl anbraten, die Schalottenwürfel dazugeben und kurz mit anbraten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blattpetersilie in feine Julienne schneiden und zusammen mit den Heidelbeeren zu den Pfifferlingen geben und kurz durchschwenken.

NUSSBUTTER-PINIENKERN-VINAIGRETTE

Warme Nussbutter, Sojasauce und Zitronensaft mit 2/3 der gerösteten Pinienkerne mixen. Die restlichen Pinienkerne grob hacken und unter die Nussbutter-Pinienkern-Vinaigrette mischen. Peperoni putzen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Kurz in Olivenöl anschwitzen und zusammen mit der Petersilien-Julienne unter die Vinaigrette heben. Abschmecken und nach Bedarf verfeinern.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Zwei Nocken Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten. Die gebratenen Pfifferlinge mit Heidelbeeren dazugeben und die Apfelspalten verteilen. Die Nussbutter-Vinaigrette mit einem Löffel darüberträufeln, den Wildkräutersalat daneben anrichten und Blütenblätter verteilen. Direkt servieren.

NUSSBUTTER

Butter in einem Topf schmelzen und aufschäumen lassen. Den Schaum vorsichtig abschöpfen. Butter bei mittlerer Hitze ziehen lassen, bis sie eine bräunliche Farbe annimmt. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

EINGELEGTE APFELSPALTEN

650 g Äpfel „Braeburn“
200 ml Wasser
50 g Zucker
50 g Zitronensaft

KARTOFFELPÜREE

1,2 kg mehligkochende Kartoffeln
200 g Butter
2 g Meersalzkristalle

PFIFFERLINGE & HEIDELBEEREN

1 kg Pfifferlinge
200 ml mildes Olivenöl
100 g Schalotten, gewürfelt
10 g Meersalzkristalle
1 g Pfeffer-Cuvée
10 g glatte Petersilie
200 g Heidelbeeren

NUSSBUTTER-PINIENKERN-VINAIGRETTE

200 g Nussbutter*
100 ml Sojasauce mit weniger Salz
50 g Zitronensaft
80 g Pinienkerne
15 g rote Peperonischoten
20 g glatte Petersilie

SALAT

500 g Wildkräutersalat

Portionsgröße: 375 g

Wareneinsatz: ca. 4,15 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.991/722, Fett: 57,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 26,3 g, Kohlenhydrate: 37,7 g, davon Zucker: 17,5 g, Eiweiß: 8,5 g, Salz: 1,3 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Ofenkartoffel „Nizza-Style“

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

OFENKARTOFFEL

3,45 kg	Kartoffeln „Back&Grill“
100 ml	Olivenöl nativ
30 g	jodiertes Speisesalz
500 g	Thunfisch-Chunks in Öl
70 g	Strauchtomaten
100 g	Gurken
150 g	rote Paprikaschoten
55 g	schwarze Oliven
55 g	gegrillte Artischocken
100 g	Keniabohnen
20 g	Knoblauch
72 g	rote Zwiebel
10 g	jodiertes Speisesalz
8 g	ganzer, bunter Pfeffer
10 ml	Olivenöl nativ
32 g	Zitronensaft

KRÄUTERQUARK

600 g	Speisequark (40 % Fett)
20 g	Estragon
50 g	glatte Petersilie
30 g	Kerbel
18 g	Dill
35 g	jodiertes Speisesalz
20 g	ganzer, bunter Pfeffer

Portionsgröße: 520 g
Wareneinsatz: ca. 1,80 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.451/587, Fett: 25,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 6,6 g, Kohlenhydrate: 62,0 g, davon Zucker: 8,8 g, Eiweiß: 26,2 g, Salz: 8,4 g



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

OFENKARTOFFEL

Die Kartoffeln waschen, trocknen, mit Olivenöl bestreichen und mit Salz bestreuen, dann einzeln in Alufolie einwickeln. Bei 180 °C 50 Minuten backen. In der Zwischenzeit alle anderen Zutaten vorbereiten und zu einem Thunfischsalat vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und frischem Zitronensaft abschmecken.

KRÄUTERQUARK

Den Quark in eine Schüssel geben. Die Kräuter waschen, hacken und zusammen mit den Gewürzen unter den Quark mischen, bis ein Dip entsteht.

PROFI-TIPP

Zu diesem Gericht passt die STAR CULINAR-Bärlauchcreme hervorragend. Zusammen mit einem grünen Salat entsteht ein gesundes und köstliches Mittagessen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Alufolie der Ofenkartoffel leicht öffnen und die Kartoffel vorsichtig mit einem Messer einschneiden. Durch leichten Druck die Kartoffel öffnen und mit dem Thunfischsalat füllen. Den Kräuterquark seitlich anrichten.

Estragon

Vor dem sogenannten Schlangenkraut braucht sich wirklich niemand zu fürchten. Im Gegenteil: Mit seinem frischen, bittersüßen Geschmack bringt Estragon ein unverwechselbares Aroma in die Küche.

Verwendung

Die Blätter des Estragons lassen sich frisch, getrocknet oder in Essig eingelegt verwenden. Wegen ihres dominanten Aromas sollten sie sparsam eingesetzt werden. Marinaden, Mayonnaise, Kräuterbutter, Senf und Salatdressings verleiht Estragon einen würzigen Geschmack. Eine echte Sauce béarnaise wäre ohne ihn undenkbar. Auch Pilzgerichte und Fisch profitieren von dem Gewürz. Ebenso wie Gemüse: Besonders Artischocken, Gurken und Erbsen harmonieren gut mit dem Kraut. Damit es sein Aroma nicht verliert, sollte man es erst gegen Ende der Garzeit hinzugeben. Gut passt es zu Dill und Petersilie. Auch in der Kräutermischung „Fines Herbes“ darf Estragon nicht fehlen. Gewürzgurken verleiht er das gewisse Etwas.

Lagerung & Aufbewahrung

Frischer Estragon sollte am besten direkt nach der Ernte verwendet werden. Denn kurz nach dem Abzupfen von der Pflanze beginnen die Blätter zu welken. Im Plastikbeutel hält sich das Gewürz im Kühlschrank einige Tage. Getrocknet verliert Estragon einen großen Teil seines Aromas, ist so jedoch mehrere Jahre haltbar. Besser ist es, ihn einzufrieren: So bleibt das Gewürz mehrere Monate frisch.

○ Sein volles Potential entfaltet er beim Kochen.



Früchtekuchen mit Nuss-Mousse, mariniertem Mango-Kompott und Batida-Espuma

und Batida-Espuma



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

FRÜCHTEKUCHEN

Trockenfeigen, Pflaumen und Aprikosen kleinschneiden. Rosinen, Orangeat und die kleingeschnittenen Trockenfrüchte in Portwein und Nussbrand über Nacht einweichen, anschließend die Früchte auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Den Fruchtesirup auffangen und anschließend verwenden.

Eier mit Zucker, Lebkuchengewürz, Vanille und Orangenöl schaumig aufschlagen. Weiche Butter und Mehl unterrühren. Die abgetropften Früchte unter den Teig heben und in ausgebutterte Backformen oder GV-Einsätze geben.

Backofen auf 160°C vorheizen, den Fruchtekuchen hineingeben und die Temperatur auf 140°C reduzieren. Den Fruchtekuchen ca. 60 Minuten backen. Nach dem Backen den Fruchtekuchen mit dem Abtropfsirup bestreichen.

NUSS-MOUSSE

Küvertüre im Wasserbad schmelzen lassen, Eigelb mit Nussbrand, Zucker, Vanille und Kokosnussflocken schaumig aufschlagen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Einen

Teil der Sahne und den Nusskrokant unter die Eigelbmischung heben, anschließend geschmolzene Kuvertüre unterheben. Nun die restliche Sahne und das steifgeschlagene Eiweiß nacheinander unterheben. Die Mousse in GN-Behälter umfüllen, abdecken und für mindestens 6 Stunden kalt stellen.

MANGOKOMPOTT

Mangowürfel, Nussbrand und Vanille erhitzen und mit Gelierzucker vermengen. Mangokompott kalt stellen. Blossom-Blätter bereitstellen.

BATIDA-ESPUMA

Batida de Coco, Mangosaft und Vanille mit Pro Espuma glattrühren. In einen iSi-Sahnespender abfüllen und mit Patronen versehen. Die Flasche kühl stellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Fruchtekuchen in breite Streifen schneiden und seitlich auf dem Teller platzieren, Mangokompott daneben aufhäufen und eine Moussenoche daraufsetzen. Mit Blossomblüten garnieren. Batida-Espuma aufspritzen. Nach Belieben mit Nusskrokant bestreuen.

Apple Blossom ist der dekorative Hingucker in einem Gericht, der nach frischsauren, grünen Äpfeln schmeckt.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FRÜCHTEKUCHEN

- 50 g getrocknete Feigen
- 50 g getrocknete Pflaumen
- 50 g ungeschwefelte Aprikosen
- 50 g getrocknete Sultanas
- 30 g Orangeat
- 200 g roter Portwein (20 % Vol.)
- 50 ml Nussbrand (40 % Vol.)
- 250 g Eier
- 100 g Zucker
- 5 g Lebkuchengewürz
- 2 g gemahlene Vanilleschoten
- 10 ml Orangenöl
- 100 g Butter
- 100 g Weizenmehl (Type 405)

NUSS-MOUSSE

- 350 g dunkle Kuvertüre
- 100 g pasteurisiertes, flüssiges Eigelb
- 10 ml Nussbrand (40 % Vol.)
- 100 g Zucker
- 1 g gemahlene Vanilleschoten
- 20 g getrocknete Kokosraspel
- 60 g pasteurisiertes, flüssiges Konditor-Eiweiß
- 2 g Speisesalz
- 600 g Sahne (33 % Fett)
- 30 g Krokantstreusel

MANGOKOMPOTT

- 400 g Mangowürfel
- 20 ml Nussbrand (40 % Vol.)
- 2 g gemahlene Vanilleschoten
- 100 g Gelierzucker 2:1
- 20 g Apple Blossom

BATIDA-ESPUMA

- 150 ml Batida de Coco (16 % Vol.)
- 100 ml Mangosaft
- 1 g gemahlene Vanilleschoten
- 20 g Pro Espuma, für heiße Espumas

Portionsgröße: 295 g

Wareneinsatz: ca. 2,60 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 3.803/913, Fett: 50,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 30,6 g, Kohlenhydrate: 86,7 g, davon Zucker: 72,0 g, Eiweiß: 10,9 g, Salz: 0,4 g

Honigbrot-Tiramisu

mit Pflaumen und Sabayon



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

TIRAMISU

Zuerst die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Puderzucker und der Vanille schaumig aufschlagen, dann den Mascarpone hinzufügen und erneut gründlich verrühren.

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und ebenfalls unter die Mascarpone-Mischung rühren. Zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterheben, um möglichst viel Luft in der Masse zu behalten.

Zum Abfüllen die Mascarpone-Masse in einen Spritzbeutel geben.

Zum Schichten das Honigbrot in die passende Form und Dicke (ca. 0,8 cm – am besten mit einer Aufschnittmaschine) schneiden und das Honigbrot abwechselnd mit der Mascarpone-Masse zu mindestens drei Schichten aufschichten. Den Abschluss bildet der Mascarpone. Das Tiramisu mindestens 4 Stunden, besser jedoch 24 Stunden, abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren mit gemahlenem Zimt bestreuen.

PFLAUMEN

Die frischen Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Mit Vanillesirup und Essig vakuumieren und

mindestens 24 Stunden ziehen lassen. Die Pflaumen in Spalten schneiden, die Kresse zupfen und zum Anrichten beiseitestellen.

GLÜHWEIN-SABAYON

Den Glühwein auf die Hälfte reduzieren und auskühlen lassen.

Alle Zutaten in eine Metallschüssel geben, verrühren und über einem Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Masse dickschaumig ist.

Achtung: Die Masse darf dabei nicht gerinnen! Sie sollte eine Temperatur von ca. 70 °C erreichen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse noch kurz kalt weiterschlagen. Das Sabayon danach sofort servieren.

PROFI-TIPP

Das Tiramisu kann hervorragend als Portionsdessert in kleinen Ringen oder in einer Brotbackform vorbereitet werden.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das Tiramisu portionieren und mit den Pflaumen sowie der frischen Sabayon garnieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

TIRAMISU

- 110 g Eier
- 40 g Puderzucker
- 3 g gemahlene Vanilleschoten
- 250 g Mascarpone (80 % Fett)
- 100 g weiße Kuvertüre
- 277 g Honigkuchen (Honigbrot), geschnitten
- 4 g gemahlener Zimt

PFLAUMEN

- 227 g blaue Pflaumen
- 50 ml Vanillesirup
- 25 ml Passionsfrucht-Essig
- 30 g Atsina-Kresse

GLÜHWEIN-SABAYON

- 1 l roter Glühwein
- 80 g Eigelb
- 30 g Zucker

Portionsgröße: 155 g

Wareneinsatz: ca. 1,45 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.890/453, Fett: 18,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 8,3 g, Kohlenhydrate: 52,6 g, davon Zucker: 38,8 g, Eiweiß: 6,7 g, Salz: 0,1 g

Jeder kennt sie, die Früchte, mit denen man in der Küche so allerhand köstliche Gerichte und raffinierte Desserts zaubern kann. Doch die blauen Kugeln sind auch wahre Vitaminbomben!



Glühwürmchen

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

160 ml roter Glühwein
36 ml Cranberrysaft
4 g Zimt
20 g Orangenzesten

ZUBEREITUNG

Grundmix: Glühwein, Cranberrysaft und Zimtsirup zusammengießen, gut verrühren und kalt stellen.

Vorbereitung: Sekt kalt stellen. Zehn Orangenzesten schneiden und mit einem feuchten Tuch abdecken.

Zubereitung: Den Grundmix kurz umrühren und 20 ml in ein Sektglas geben, anschließend mit 100 ml Sekt aufgießen.

PROFI-TIPP

Haussekt verwenden, der im offenen Ausschank ist, um ein Verschalen zu vermeiden. Sollte eine Glühweinhütte betrieben werden, den restlichen Glühwein aus der Hütte für den Grundmix verwenden.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Zum Servieren eine Orangenzeste an den Glasrand stecken.

Portionsgröße: 22 g

Wareinsatz: ca. 0,05 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 85/20, Fett: 0,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,0 g, Kohlenhydrate: 3,1 g, davon Zucker: 3,1 g, Eiweiß: 0,0 g, Salz: 0,0 g



Online zum Rezept

Feuerzangenbowle im Glas



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 2 l Wasser
- 20 g Rooibos-Vanille-Tee
- 150 g weißer Kandis
- 400 ml Rum (40 % Vol.)
- 20 g Zimtstange
- 20 g getrocknete Orangenscheiben

ZUBEREITUNG

Wasser sprudelnd aufkochen. Rooibos-Vanille-Tee-Beutel, Kandis und Rum in ein Teeglas geben und mit heißem Wasser übergießen. Den Teebeutel nach 6 Minuten entfernen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Zum Servieren Orangenscheiben ins Glas geben und mit einer Zimtstange umrühren.

Portionsgröße: 261 g

Wareneinsatz: ca. 2,20 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 651/155, Fett: 0,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,0 g, Kohlenhydrate: 15,3 g, davon Zucker: 15,0 g, Eiweiß: 0,1 g, Salz: 0,0 g



Online zum Rezept

Lust auf mehr Rezeptideen?

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

Wir leben Foodservice

Herausgeber:

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG

Mühlendamm 1, 24113 Kiel

www.chefsculinar.de

Fotografie: Christoph Wojtyczka

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



Artikelinformationen zu Zusatz-
stoffen und Allergenen etc. finden
Sie im Internet auf www.produkt.de.
Gerne steht Ihnen auch unser
Kundenservice zur Verfügung.



www.chefsculinar.de

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE



Honigbrot-Tiramisu mit Pflaumen
und Sabayon (Seite 20)