

2025 REZEPTTE

FRÜHLINGSFRISCH GENIESSSEN!



Glasige Lachsforelle mit Rhabarber, Kartoffel-Zitrus-Stampf und Buttermilchsauce (S. 18)

CHEFS
inspiration

LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN,

langsam werden die Tage wieder länger. Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen und dem Zwitschern der Vögel liegt nun auch der Duft von Frühling in der Luft. Mit diesem Frühlings-Rezeptheft erhalten Sie viele kulinarische Inspirationen und kreative Rezeptideen für einen genussvollen Start in die wärmere Jahreszeit. Freuen Sie sich auf köstliche Gerichte mit frischem Gemüse, feinem Lachs und zartem Lammfleisch.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste beispielsweise mit einer Erbsen-Buttermilch-Suppe mit gebratener Zimtgarnele (S. 6) und einer Lammhüfte mit Salbei-Minze-Gremolata auf Gerste mit Schmormöhren (S. 8). Oder überraschen Sie sie mit einer Lachsforelle und Rhabarber (S. 18). Einen gelungenen Abschluss servieren Sie mit einer Erdbeercolada (S. 23), die Sie wahlweise mit oder ohne Alkohol zubereiten können.

Lassen Sie sich von den Rezepten inspirieren – das ein oder andere passende Gericht für ein Ostermenü oder zu Pfingsten ist ganz bestimmt für Sie dabei! In diesem Heft erhalten Sie in unserer Warenkunde auch wieder spannendes Hintergrundwissen und erfahren viel Wissenswertes zu den verwendeten Lebensmitteln.

Neugierig geworden? Noch mehr Rezeptideen gibt's online in unserer Genusswelt auf www.chefsculinar.de. Hier finden Sie eine große Auswahl an Rezeptideen unserer Profiköche. Unsere Rezeptdatenbank bietet Ihnen aber noch mehr: Als registrierter Nutzer oder registrierte Nutzerin können Sie Ihre Lieblingsrezepte in einem persönlichen Rezeptbuch speichern.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Sammeln von Anregungen – ob in diesem 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 ...

Glasierter grüner Spargel mit Coppa und Remoulade.....	4	Petersilienpasta mit Pancetta, Saubohnen und Kalamata-Oliven.....	14
Chicorée in Maracuja geschmort mit Pecorino und gerösteten Macadamianüssen	5	Warenkunde: Kalamata-Oliven	15
Erbsen-Buttermilch-Suppe mit gebratener Zimtgarnele	6	Cremiges Bärlauchrisotto mit Burrata und bunten Ofentomaten	16
Warenkunde: Shichimi Togarashi.....	7	Glasige Lachsforelle mit Rhabarber, Kartoffel-Zitrus-Stampf und Buttermilchsauce....	18
Lammhüfte mit Salbei-Minze-Gremolata auf Gerste mit Schmormöhren	8	French Toast mit Limetten-Mascarpone und marinierten Beeren	19
Lila-Süßkartoffel-Glasnudeln mit buntem Gemüse, Erdnüssen und Chili-Himbeer-Vinaigrette.....	10	Gefüllte Pavlova mit Lemon-Curd, marinierten Beeren und Rhabarbersorbet.....	20
Warenkunde: Bio Lila-Süßkartoffel-Fettuccine.....	11	Limetten-Minz-Cocktail mit Alkohol	22
Mit Polenta und Rucola gefüllte Paprika, Grilltomate und Bunte-Bohnen-Cassoulet ...	12	Erdbeercolada ohne oder mit Alkohol.....	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.



Glasierter grüner Spargel mit Coppa und Remoulade



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

REMOULADE

- 500 g Eier
- 400 g Mayonnaise (70 % Fett)
- 220 g Cornichons
- 40 g glatte Petersilie

SPARGEL & SCHINKEN

- 2 kg grüner Spargel
- 70 g Butter
- 100 ml Ahornsirup
- 10 g Meersalzkristalle
- 1 kg luftgetrockneter Schweinenacken (Coppa)

Portionsgröße: 350 g
Wareneinsatz: ca. 2,45 €

Nährwerte pro Portion:

KJ/kcal: 3.275/790, Fett: 64,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 17,7 g, Kohlenhydrate: 14,7 g, davon Zucker: 14,0 g, Eiweiß: 37,5 g, Salz: 6,7 g



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

REMOULADE

Die Eier 10 Minuten hartkochen, anschließend unter kaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Eier fein hacken. Cornichons in kleine Würfel und die Petersilie in feine Streifen schneiden. Alles vorsichtig unter die Mayonnaise heben und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SPARGEL & SCHINKEN

Den Spargel gründlich putzen, in leicht gesalzenem Wasser kurz blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken, damit er seine Farbe behält. Gut abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren den Spargel in einer Pfanne mit Butter sautieren, Ahornsirup hin-

zufügen und die Mischung einmal kräftig aufschäumen lassen. Mit einer Prise Salz abschmecken. Den Coppa mit einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Spargel anrichten.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Remoulade in ein kleines Schälchen füllen. Die dünnen Coppa-Scheiben und den grünen Spargel mit dem Ahornsirup-Sud dekorativ auf einer Servierplatte anrichten. Das Schälchen mit der Remoulade neben dem Coppa platzieren und das Arrangement nach Belieben mit frischen Kräutern oder essbaren Blüten garnieren.

Chicorée in Maracuja geschmort mit Pecorino und gerösteten Macadamianüssen



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Den Zucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren. Mit Maracujanektar und Aceto Plus Passionsfrucht ablöschen, anschließend Salz und Chiliflocken hinzufügen. Den Sud auf etwa die Hälfte einkochen lassen.

Den Chicorée mit dem ausgekühlten Sud vakuumieren und bei 85 °C für 20 Minuten dämpfen oder sous vide garen. Nach dem Garen den Chicorée im Sud vollständig abkühlen lassen.

Das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte auskratzen und zusammen mit Olivenöl und 50 g des Chicorée-Schmorsuds zu einer Vinaigrette verrühren. Die Macadamianüsse grob hacken und goldbraun rösten. Den Pecorino mit einem Sparschäler in feine Späne

hobeln und den Frisée putzen, bis zum Anrichten beiseitelegen.

PROFI-TIPP

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

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

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

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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

Portionsgröße: 190 g
Wareneinsatz: ca. 1,90 €

Nährwerte pro Portion:

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

Erbsen-Buttermilch-Suppe

mit gebratener Zimtgarnele



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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

Portionsgröße: 265 g
Wareneinsatz: ca. 1,30 €

Nährwerte pro Portion:

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

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Den Gemüsefond zusammen mit den Erbsen, der Buttermilch, Salz, Zucker und Essig in einem Mixer fein pürieren – das dauert etwa 2 Minuten. Währenddessen die Zimtstangen in Wasser aufkochen, bis sie weich sind. Anschließend ausrollen, in feine Streifen schneiden und im Ofen bei 150 °C für 20–30 Minuten trocknen. Mit dem Zimt eine Garnele aufspießen und in einer Pfanne mit Olivenöl braten und abschließend mit Shichimi Togarashi würzen. Die Kresse vorsichtig abzupfen und bis zur Verwendung kühl und feucht lagern.

PROFI-TIPP

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

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

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

Shichimi Togarashi

Shichimi Togarashi ist eine japanische Gewürzmischung und heißt übersetzt so viel wie „7-Gewürze-Pulver“. Normalerweise besteht die Gewürzmischung aus 7 Zutaten, wovon die Hauptzutat rote Chilischoten sind. Das Gewürz wird gerne für japanische Gerichte wie Ramen, Reis- und Nudelgerichte verwendet. Außerhalb Japans wird die Würzmischung Nanami Togarashi genannt.

Keine Sorge vor der Aussprache von Shichimi Togarashi. Denn die japanische Aussprache ähnelt sehr der deutschen.

**Lammhüfte mit Salbei-Minze-Gremolata
auf Gerste mit Schmormöhren**



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

GREMOLATA

Kräuter zupfen, die Blätter in feine Julienne schneiden. Kapern hacken und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Olivenöl dazugeben und mit Zitronenabrieb und Salz abschmecken.

LAMMSTEAKHÜFTE

Die Lammsteakhüfte mit etwas Olivenöl einreiben, gleichmäßig salzen und 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend im restlichen Olivenöl rundum anbraten, Knoblauch dazugeben und im vorgeheizten Ofen bei 80 °C auf Kerntemperatur 52 °C garen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und nach Belieben in Butter mit Kräutern arrosieren und direkt zum Servieren bereitstellen.

SCHMORMÖHREN

Für die geschmorten Möhren die Rainbow-Möhren waschen. Möhren auf einem Blech mit Olivenöl, Salz, Koriander und Kreuzkümmel marinieren. Im Ofen bei 180 °C ca. 15 Minuten al dente schmoren. Anschließend zum Anrichten bereitstellen.

GERSTE

Schalotten in feine Würfel schneiden. Olivenöl im Topf erhitzen, Schalotten darin farblos anschwitzen. Gourmet-Gerste und Lorbeerblätter dazugeben und unter ständigem Rühren 2–3 Minuten glasig werden lassen (ohne Farbe). Mit Weißwein ablöschen.

Den warmen, abgeschmeckten Geflügelfond nach und nach in drei Schritten unter ständigem Rühren angießen. Die Gerste etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis sie gar ist.

Zum Schluss die Butter in Würfel schneiden und unter die Gerste rühren. Mit Salz abschmecken. Die fertige Gerste sollte eine cremig-sämige Konsistenz haben und angenehm würzig schmecken.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die cremige Gerste auf einem Teller anrichten. Das Lammhüftsteak und die Schmormöhren darauf platzieren.

Die Gremolata über das Lamm geben und den Bratensaft darüber angießen.



Achtung: Salbei sollte nur gering dosiert werden, da die Kräuter sehr intensiv schmecken!

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

GREMOLATA

- 50 g Salbei
- 30 g glatte Petersilie
- 20 g Minze
- 15 g große Kapern
- 10 g Zwiebelknoblauch
- 225 ml natives Olivenöl
- 5 g Zitronenabrieb
- 3 g Meersalzkristalle

LAMMSTEAKHÜFTE

- 1,75 kg Lammsteakhüfte
- 50 ml mildes Olivenöl
- 20 g Meersalzkristalle
- 10 g Zwiebelknoblauch

SCHMORMÖHREN

- 400 g Mini-Rainbow-Möhren
- 20 ml mildes Olivenöl
- 4 g Meersalzkristalle
- 2 g Koriandersaat
- 1 g gemahlener Kreuzkümmel

GERSTE

- 75 g geschälte Schalotten
- 50 ml mildes Olivenöl
- 300 g Gourmet-Gerste
- 1 g Lorbeerblätter
- 250 ml Weißwein zum Kochen
- 650 ml heller Geflügelfond*
- 50 g Butter
- 3 g Meersalzkristalle

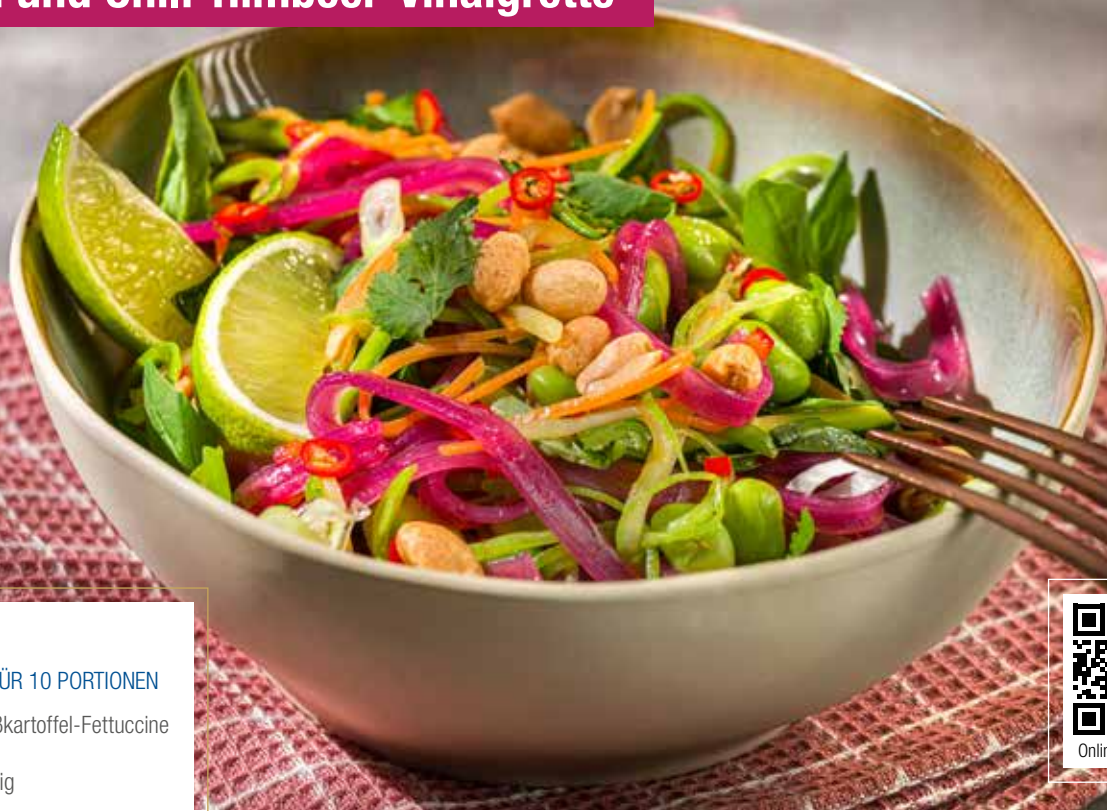
Portionsgröße: 315 g
Wareneinsatz: ca. 4,40 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 3.434/824, Fett: 61,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 18,5 g, Kohlenhydrate: 23,3 g, davon Zucker: 3,7 g, Eiweiß: 36,2 g, Salz: 3,1 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Lila-Süßkartoffel-Glasnudeln mit buntem Gemüse, Erdnüssen und Chili-Himbeer-Vinaigrette



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

560 g	Bio-Lila-Süßkartoffel-Fettuccine
30 ml	Chiliöl
50 ml	Himbeeressig
240 g	Edamame
190 g	Zucchini
170 g	Kaiserschoten
150 g	geschälte Möhren
50 g	rote Peperonischoten
20 g	Thai-Basilikum
20 g	Koriander
80 g	Lauchzwiebeln
100 g	Limetten
130 g	gesalzene Erdnüsse

Portionsgröße: 255 g
Wareneinsatz: ca. 1,00 €

Nährwerte pro Portion:

KJ/kcal: 1.534/365, **Fett:** 10,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,6 g, **Kohlenhydrate:** 56,2 g, davon Zucker: 6,3 g, **Eiweiß:** 8,1 g, **Salz:** 0,4 g



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

Die Süßkartoffel-Glasnudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und direkt mit Chiliöl und Himbeeressig marinieren.

Die Edamamebohnen bereitstellen. Zucchini, Kaiserschoten und Karotten in feine Julienne schneiden und kurz blanchieren, sodass sie bissfest bleiben.

Die Peperoni in kleine Würfel schneiden. Thai-Basilikum und Koriander sorgfältig waschen und die Blätter zupfen.


Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und Limetten in Ecken schneiden, zusammen mit den Erdnüssen für die Garnitur zur Seite stellen.

PROFI-TIPP

Dieses Rezept eignet sich hervorragend für ein Salatbuffet. Für eine praktische Umsetzung können selbstverständlich auch vorgefertigte Schnittwaren verwendet werden.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die marinierten Glasnudeln mit den Bohnen, Gemüsejulienne und Kräutern zu einem farbenfrohen Salat vermengen und ansprechend in einer Schale anrichten. Mit den Frühlingszwiebelringen, Erdnüssen und Limettenschnitzen dekorativ garnieren.



Lila-Süßkartoffel-Fettuccine

Die lila Süßkartoffel ist, anders als der Name vermuten lässt, mit der Kartoffel nur entfernt verwandt. Süßkartoffeln gelten als sehr gesund und nährstoffreich. Sie liefern viele Kohlenhydrate und Ballaststoffe. Sie hat ein süßes und leicht nussiges Aroma. Die Lila-Süßkartoffel-Pasta eignet sich besonders gut für asiatische Gerichte, da ihre Konsistenz gekocht an Glasnudeln erinnert.

Die violetten Fettuccine sind sowohl für Kinder als auch für Erwachsene ein farbenfrohes Genusserlebnis.

**Mit Polenta und Rucola gefüllte Paprika,
Grilltomate und Bunte-Bohnen-Cassoulet**



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

GEBRATENE SPITZPAPRIKA

Die Spitzpaprika der Länge nach halbieren, entkernen und sorgfältig putzen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Knoblauchzehen und einen Zweig Rosmarin hinzufügen, sodass die Aromen sich entfalten können. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprika sollte noch einen leichten Biss behalten.

CREMIGE POLENTA

Für die Polenta den Gemüsefond aufkochen und den Maisgrieß einrühren. Kurz köcheln lassen und anschließend 5 Minuten ziehen lassen.

Den Zitronenthymian abzupfen, die entkernten und gehackten Oliven sowie den geputzten Rucola vorsichtig unter die Polenta heben. Mit Olivenöl verfeinern und mit Salz abschmecken. Zum Anrichten bereitstellen.

BOHNEN-CASSOULET

Die Kenia- und Schneidebohnen putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken, um die Farbe zu erhalten, und gut abtropfen lassen.

Die übrigen Bohnen abgießen.

Die roten Zwiebeln in grobe Segmente schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Die vorbereiteten Bohnen hinzufügen, den Gemüsefond angießen und alles kurz köcheln lassen, bis die Aromen sich verbinden.

Das Bohnenkraut fein hacken und zum Cassoulet geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

GARNITUR

Die Tomaten in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einer Prise Zucker und Salz bestreuen und kurz ziehen lassen, damit die Tomaten ihr Aroma entfalten. Anschließend in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, bis die Tomatenscheiben leicht karamellisiert sind. Sofort servieren oder für das Anrichten bereithalten.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die karamellisierten Tomatenscheiben dekorativ auf einem tiefen Teller platzieren und das Bohnen-Cassoulet darum anrichten.

Die gebratenen Paprikahälften daraufsetzen und mit der cremigen Polenta füllen. Nach Belieben mit halbierten Minitomaten und frischen Kräutern garnieren, um dem Gericht einen farbenfrohen und aromatischen Abschluss zu verleihen.

Die Käferbohne ist in Deutschland weitläufig als Feuerbohne bekannt.



ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

GEBRATENE SPITZPAPRIKA

- 330 g rote Spitzpaprika
- 25 ml mildes Olivenöl
- 10 g geschälter Knoblauch
- 2 g Rosmarin
- 10 g Meersalzkristalle
- 1 g Pfeffer-Cuvée

CREMIGE POLENTA

- 1 l Gemüsefond*
- 250 g Maisgrieß
- 5 g Zitronenthymian
- 50 g schwarze Oliven
- 50 g Rucola
- 50 ml Olivenöl
- 5 g Meersalzkristalle

BOHNEN-CASSOULET

- 75 g Keniabohnen
- 75 g Schneidebohnen
- 75 g Edamame
- 75 g Käferbohnen
- 75 g Kidneybohnen
- 75 g schwarze Bohnen
- 75 g Coronabohnen
- 75 g rote Zwiebeln
- 30 ml mildes Olivenöl
- 150 ml Gemüsefond*
- 2 g Bohnenkraut
- 5 g Meersalzkristalle
- 1 g Pfeffer-Cuvée

GARNITUR

- 350 g Fleischtomaten
- 10 g Zucker
- 3 g Meersalzkristalle

Portionsgröße: 250 g

Wareneinsatz: ca. 1,30 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 1.397/333, Fett: 15,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,6 g, Kohlenhydrate: 35,9 g, davon Zucker: 12,8 g, Eiweiß: 8,1 g, Salz: 5,0 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Petersilienpasta mit Pancetta, Saubohnen und Kalamata-Oliven



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

PETERSILIENSAUCE

- 270 g glatte Petersilie
- 300 ml heller Geflügelfond*
- 150 g H-Sahne (30 % Fett)
- 7 g Meersalzkristalle

PASTA & GARNITUR

- 650 g dicke Bohnen
- 20 ml mildes Olivenöl
- 5 g Meersalzkristalle
- 1 g Pfeffer-Cuvée
- 1,3 kg Pasta Garganelli
- 300 g luftgetrockneter Schweinebauch (Pancetta)
- 300 g Kalamata-Oliven
- 60 g glatte Petersilie

Portionsgröße: 370 g
Wareneinsatz: ca. 1,40 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 2.700/644, Fett: 25,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 8,3 g, Kohlenhydrate: 74,2 g, davon Zucker: 4,5 g, Eiweiß: 27,9 g, Salz: 3,8 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

PETERSILIENSAUCE

Petersilie waschen, grob schneiden und mit dem Geflügelfond mixen. Anschließend mit Sahne aufkochen und mit Salz abschmecken. Zum Anrichten bereitstellen.

PASTA & GARNITUR

Dicke Bohnen schälen, anschließend in etwas Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. Anschließend die Pasta abgießen und zusam-

men mit den dicken Bohnen in die Petersiliensauce geben, abschmecken und eventuell nachwürzen. Pancetta mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Oliven entkernen und halbieren. Petersilie grob zupfen und die Stiele fein schneiden.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die abgeschmeckte Pasta ansprechend auf einem Teller anrichten. Die hauchdünnen Pancetta-Scheiben locker darauf drapieren. Mit den halbierten Oliven und der gezupften Petersilie garnieren.

Kalamata-Oliven

Kalamata-Oliven werden in Kalamata auf der griechischen Halbinsel Peloponnes angebaut und gehören zu den bekanntesten Olivensorten der Welt. Sie werden in vielen traditionellen griechischen Gerichten verwendet. Charakteristisch sind ihre ovale Form und violette Farbe. Sie schmecken kräftig und salzig, ein wenig bitter, mit einem fruchtigen Aroma. Kalamata-Oliven passen sehr gut als Vorspeise zu Salaten, Pizza und Pasta. Sie sind reich an gesunden Fetten, Antioxidantien und Ballaststoffen.

- Das Aroma entwickelt sich immer etwas anders, je nachdem, wie die Kalamata-Olive zubereitet wird.

**Cremiges Bärlauchrisotto mit Burrata
und bunten Ofentomaten**



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

OFENTOMATEN

Die verschiedenen Tomaten nach Belieben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Olivenöl, Limettensaft, Salz und Puderzucker marinieren. Anschließend im Ofen oder unter einer Wärmebrücke bzw. Wärmelampe erwärmen und je nach Wunsch trocknen lassen. Zum Anrichten bereitstellen.

BÄRLAUCHRISOTTO

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin farblos anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen und unter ständigem Rühren 2–3 Minuten glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen, dabei weiterhin rühren.

Sobald der Weißwein vollständig verkocht ist, den warmen, abgeschmeckten Geflügelfond nach und nach in drei Schritten unter ständigem Rühren angießen. Nach dem ersten Schritt Lorbeerblätter und je nach Geschmack Basilikumblätter oder Rosmarinstängel hinzufügen. Das Risotto in etwa 18 Minuten unter gelegentlichem Rühren fertig garen.

Währenddessen den Bärlauch waschen, kurz in kochendem Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen und fein pürieren.

Zum Schluss die Butter in kleine Würfel schneiden, den Parmesan reiben und beides zusammen mit dem Bärlauchpüree unter das Risotto rühren. Abschmecken und servieren. Das Risotto sollte eine cremig-sämige Konsistenz haben und angenehm würzig nach Bärlauch schmecken.

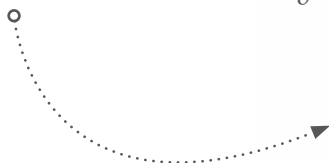
GARNITUR

Den Bärlauch in feine Julienne schneiden. Burrata aus der Lake nehmen und mit Olivenöl beträufeln. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das cremige Risotto auf einem Teller anrichten. Burrata mit den Ofentomaten darauf platzieren. Burrata vorsichtig einschneiden und leicht auseinanderziehen. Mit Olivenöl beträufeln und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit Bärlauchjulienne garnieren und servieren.

Burrata ist eine besondere Form von Mozzarella mit einem weichen Kern aus Sahne und Mozzarella-Strängen.



ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

OFENTOMATEN

- 750 g Tomaten-Mix „Saveurs d’Antan“
- 25 ml mildes Olivenöl
- 25 ml Limettensaft
- 3 g Meersalzkristalle
- 3 g Puderzucker

BÄRLAUCHRISOTTO

- 150 g Schalotten
- 15 g Knoblauch
- 150 ml mildes Olivenöl
- 750 g Risottoreis
- 300 ml Weißwein zum Kochen
- 1,5 l heller Geflügelfond*
- 1 g Lorbeerblätter
- 250 g Bärlauch
- 100 g Butter
- 200 g Parmigiano Reggiano

GARNITUR

- 10 g Bärlauch
- 500 g Burrata in Lake
- 50 ml Olivenöl
- 1 g Pfeffer-Cuvée

Portionsgröße: 355 g

Wareneinsatz: ca. 2,50 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 3.318/793, Fett: 47,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 20,6 g, Kohlenhydrate: 64,8 g, davon Zucker: 4,8 g, Eiweiß: 18,1 g, Salz: 0,9 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Glasige Lachsforelle mit Rhabarber, Kartoffel-Zitrus-Stampf

und Buttermilchsauce

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

RHABARBER

- 300 g Rhabarber
- 15 g Agavendicksaft
- 15 ml Himbeeressig
- 15 ml Limettensaft
- 5 g Zucker
- 2 g Meersalzkristalle

KARTOFFELPÜREE

- 650 g mehlig kochende Kartoffeln
- 80 ml extra natives Olivenöl
- 4 g Meersalzkristalle
- 2 g Zitronenabrieb
- 20 g Schnittlauch

LACHSFORELLE & GARNITUR

- 700 g Lachsforellenfilet, mit Haut
- 120 g Buttermilch (0,5%)
- 20 ml Bärlauchöl*
- 20 g Brunnenkresse
- 20 g Schnittlauch

Portionsgröße: 190 g

Wareneinsatz: ca. 2,45 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 592/141, Fett: 10,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,4 g, Kohlenhydrate: 10,8 g, davon Zucker: 2,9 g, Eiweiß: 1,8 g, Salz: 0,6 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

RHABARBER

Den Rhabarber gründlich waschen, Wurzelansatz abschneiden und nach Belieben portionieren. Die restlichen Zutaten zu einer Marinade verrühren und den Rhabarber damit vakuumieren. Danach den Rhabarber für 2 Minuten bei 80 °C dämpfen und sofort in Eiswasser abkühlen lassen. Zum Servieren den Rhabarber leicht erwärmen – hierfür eignet sich auch ein Bunsenbrenner, für eine feine karamellierte Note.

KARTOFFELPÜREE

Die Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenem Wasser sehr weich kochen, danach abgießen, dabei das Kochwasser nach Belieben aufheben. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zu einer glatten Masse verarbeiten, dabei das Olivenöl nach und nach einarbeiten, bis das Püree eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit dem fertigen Kartoffelpüree zum Anrichten vorbereiten.

LACHSFORELLE & GARNITUR

Das Lachsforellenfilet sauber putzen, auf Gräten überprüfen und portionieren. Mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen bei 60 °C für etwa 10 Minuten glasig garen. Nach dem Garen die Haut vorsichtig entfernen und das Filet nach Geschmack nachwürzen. Die Buttermilch mit dem Bärlauchöl vorsichtig vermengen, sodass kleine Ölflecken auf der Oberfläche entstehen. Die Brunnenkresse zupfen und waschen, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und beides zum Anrichten beiseitestellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das Kartoffelpüree als elegante Nocken auf dem Teller platzieren und die Lachsforelle daneben anrichten. Den erwärmten Rhabarber dekorativ hinzufügen. Den Teller mit frischer Brunnenkresse garnieren, den Schnittlauch über die Lachsforelle streuen und zum Abschluss den Buttermilchsud behutsam angießen.



Online zum Rezept

French Toast mit Limetten-Mascarpone und marinierten Beeren



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

MASCARPONECREME

Die Mascarpone mit Ahornsirup, Limettenabrieb und braunem Zucker zu einer Creme verrühren und bis zum Anrichten kühl stellen.

FRENCH TOAST

Eier mit Milch, dem Vanillezucker und den Gewürzen zu einer homogenen Masse verrühren und das Brioche in daumendicke Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Brioche durch die Ei-Milch-Masse ziehen und von beiden Seiten in Butter braun braten.

BEEREN

Die Beeren und Physalis waschen und putzen, mit dem Zitrusöl und dem Puderzucker sowie der in Julienne geschnittenen Minze verrühren.

PROFI-TIPP

Für dieses Gericht eignet sich altbackenes Brot perfekt.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das goldbraun gebratene Brioche auf einen Teller legen, einen großzügigen Löffel Limetten-Mascarpone daraufgeben und mit frischen Beeren ansprechend garnieren.

Zum Abschluss etwas Limettenabrieb darüberstreuen, um dem Gericht eine erfrischende Note zu verleihen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

MASCARPONECREME

- 400 g Mascarpone (80 % Fett)
- 30 ml Ahornsirup
- 4 g Limettenabrieb
- 20 g Bio-Rohrohrzucker

FRENCH TOAST

- 150 g Eier
- 150 ml H-Milch (3,5 % Fett)
- 20 g Vanillezucker
- 3 g gemahlener Kardamom
- 2 g gemahlener Ingwer
- 600 g Butterbrioche
- 100 g Butter

BEEREN

- 450 g Erdbeeren
- 220 g Physalis
- 500 g Heidelbeeren
- 250 g Himbeeren
- 150 g rote Johannisbeeren
- 25 ml Zitrusöl
- 15 g Puderzucker
- 10 g Minze

Portionsgröße: 295 g
Wareneinsatz: ca. 4,40 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 2.422/582, Fett: 37,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 23,3 g, Kohlenhydrate: 45,6 g, davon Zucker: 26,8 g, Eiweiß: 11,9 g, Salz: 0,9 g

**Gefüllte Pavlova mit Lemon-Curd,
marinierten Beeren und Rhabarbersorbet**



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

RHABARBERSORBET

Rhabarber waschen, grob putzen und in Stücke schneiden. Anschließend zusammen mit dem Glukosesirup, dem Zucker und dem Rhabarbernektar köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Danach abkühlen lassen und kaltstellen. Nach dem Abkühlen die Masse mit den restlichen Zutaten mixen, in einen Pacojet-Behälter füllen und für mindestens 12 Stunden einfrieren. Je nach Bedarf pacossieren.

PAVLOVA

Zucker, Eiweiß und Stärke in der Küchenmaschine etwa 10 Minuten aufschlagen. Anschließend den Limettensaft vorsichtig unterheben.

Die Masse gleichmäßig auf eine mit Backtrennspray (o.Ä.) eingefettete Halbkugel-Silikonform geben um eine Kuppel zu erhalten und bei 100 °C ohne Umluft für 90 Minuten backen. Danach vorsichtig aus der Form lösen und bei Bedarf weiter durchtrocknen.

LEMON-CURD

Die Hälfte der Butter und des Zuckers zusammen mit dem Zitronensaft und den Zitronenzesten auf-

kochen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker glatt verrühren. Den heißen Sud unter ständigem Rühren langsam in die Eigelbmasse einarbeiten.

Die Mischung zurück in den Topf geben und unter Rühren erneut aufkochen lassen. Die restliche Butter in kleine Würfel schneiden und in den heißen Pudding einrühren, bis sie vollständig emulgiert ist. Den Pudding passieren und mit Frischhaltefolie bedeckt abkühlen lassen.

GARNITUR

Die Beeren waschen und halbieren. Zum Anrichten zusammen mit den Keksbröseln und der Kresse bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Kurz vor dem Servieren das Pavlova-Baiser zu 2/3 mit Lemon-Curd und der Hälfte der Beeren füllen. Anschließend mit Rhabarbersorbet auffüllen und glatt abstreichen. Die Brösel auf das Sorbet geben und die Pavlova mit der Bröselseite nach unten auf den Teller setzen.

Nach Belieben mit den restlichen Beeren und der Kresse (Vene Cress) garnieren.



Vene Cress sieht sehr dekorativ aus und hat einen überraschenden Geschmack. Durch ihr leicht säuerliches Aroma lässt sich diese Kresse vielseitig verwenden. Insbesondere bei fettreichen Gerichten wie fettem Fisch (Makrele), Kalbsbries und Leber, aber auch in einem grünen Salat ist Vene Cress eine attraktive Zutat.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

RHABARBERSORBET

- 300 g Rhabarber
- 50 g Glukosesirup
- 25 g Zucker
- 25 ml Rhabarbernektar
- 60 ml Yuzusake (10,5% Vol.)
- 2 g Pektin – Pectagel Rose
- 15 g Basic-Textur
- 10 g Joghurt, griechische Art
- 10 g Rhabarbersirup
- 0,2 g getrocknete, gemahlene Hibiskusblüten

PAVLOVA

- 200 g Zucker
- 125 g pasteurisiertes, flüssiges Konditor-Eiweiß
- 15 g Maisstärke
- 10 ml Limettensaft
- 4 g Backtrennspray

LEMON-CURD

- 60 g Butter
- 50 g Zucker
- 50 ml Zitronensaft
- 5 g Zitronenzesten
- 50 g Eigelb

GARNITUR

- 150 g Brombeeren
- 150 g Himbeeren
- 150 g Erdbeeren
- 50 g gemahlener Karamellkeks
- 10 g Vene Cresse

Portionsgröße: 130 g

Wareneinsatz: ca. 1,10 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 1.056/253, Fett: 8,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 4,5 g, Kohlenhydrate: 41,0 g, davon Zucker: 34,8 g, Eiweiß: 2,9 g, Salz: 0,1 g

Limetten-Minz-Cocktail

mit Alkohol

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 1 l Cocktail-Premix Mojito
- 400 ml Bitter Lemon
- 200 ml Tequila Patron Silver (40 % Vol.)
- 130 g Limetten
- 20 g Minze

ZUBEREITUNG

Mojito-Premix und Bitter Lemon gut kühlen. Zuerst den Premix ins Glas gießen, anschließend den Tequila hinzufügen und zum Schluss Bitter Lemon daraufgeben, damit sich die Aromen optimal entfalten können. Als Dekoration einen Minzzweig in eine ganze Limettenscheibe stecken und oben auf den Drink legen.

PROFI-TIPP

Vor dem Einfüllen der Getränke das Glas nach Wunsch mit einem Salzrand versehen – das harmoniert perfekt mit dem Tequila und der säuerlichen Note. Der Drink schmeckt auch ohne Alkohol anregend frisch.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Den Drink auf viel Eis servieren, damit er herrlich gekühlt und erfrischend bleibt.

Portionsgröße: 160 ml
Wareneinsatz: ca. 1,45 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 581/137, Fett: 0,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,0 g, Kohlenhydrate: 23,8 g, davon Zucker: 23,8 g, Eiweiß: 0,2 g, Salz: 0,0 g



Online zum Rezept

Erdbeercolada

ohne oder mit Alkohol



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 1 | Erdbeercolada
- 1 | Tonicwater

ZUBEREITUNG

Die Zutaten kalt stellen. Erst das Tonicwater und dann die Erdbeercolada ins Glas gießen.

PROFI-TIPP

Wer es gerne mit Alkohol mag, gießt pro Glas 40 ml Rhabarber-Likör darauf.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Auf Eis servieren, mit einem Strohhalm versehen und nach Belieben mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Portionsgröße: 200 ml
Wareneinsatz: ca. 1,15 €

Nährwerte pro Portion:

kJ/kcal: 468/111, Fett: 0,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g, Kohlenhydrate: 24,8 g, davon Zucker: 24,8 g, Eiweiß: 0,6 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

Petersilienpasta mit Pancetta, Saubohnen und Kalamata-Oliven (Seite 14)

