

2024 REZEPTTE

FRISCHE, BUNTE & SAISONALE KÜCHE



Kalbsfilet | Sesamkruste | Karotten-Senf-Püree | ofengebackener Blumenkohl (S. 12)

CHEFS*WIR LEBEN FOODSERVICECULINAR *Plus*

LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN,

endlich ist es so weit: der Frühling steht in den Startlöchern und lässt unsere Vorfreude auf die warme Jahreszeit wachsen. Noch mehr Frühjahrsstimmung verbreiten wir gern mit unserer Auswahl an hervorragenden Rezeptideen: Die frische, bunte und saisonale Küche steht im Fokus dieses Frühlings-Rezepthefts. Kochen Sie einzelne Gerichte oder ganze Menüs nach und lassen Sie so den Zauber der erwachenden Natur in Ihre Küche und auf die Teller Ihrer Gäste ziehen.

Farbenfroh wird es auf dem Teller zum Beispiel mit dem Gericht „Geröstete Milchgerste serviert mit karamellisiertem Spargel und Erdbeeren“ (S. 4). Den „bunten Faden“ führen Sie mit unserem Rezept für Kalbsfilet, Sesamkrusten-Cracker, Karotten-Senf-Püree und ofengebackenem Blumenkohl fort (S. 12). Oder bereiten Sie ein Nudelgericht mit Pistazienpesto, dessen schnelle Zubereitungsweise wir Ihnen auf S. 7 verraten. Einen gelungenen Abschluss servieren Sie Ihren Gästen mit dem saftigen, in Tangerine-Gin getränkten Savarin mit zartschmelzendem Rhabarbersorbet auf warmem Schokoladen-Espuma (S. 20). Das klingt alles köstlich? Dann schlagen Sie diese und viele

weitere Rezepte in diesem Heft nach und lassen Sie sich von unseren Food-Fotos und Anrichtempfehlungen inspirieren.

Neben kulinarischer Inspiration bieten wir Ihnen mit unserer Warenkunde wie immer auch spannendes Hintergrundwissen zu verschiedenen Lebensmitteln.

Noch mehr Inspiration können Sie online in unserer Genusswelt auf www.chefsculinar.de sammeln. Hier präsentieren wir ein großes Repertoire von Rezeptideen für Profiköche, die ständig ergänzt werden – schauen Sie also gern immer mal wieder nach. Übrigens: In unserer Rezeptdatenbank können Sie nicht nur einfach stöbern. Registrierte User:innen sehen mehr: Zu jeder Zutat erscheint der im Rezept verwendete Artikel samt Artikelnummer. Außerdem lassen sich Lieblingsrezepte in einem persönlichen Rezeptbuch speichern.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und Sammeln von Anregungen – ob in diesem Rezeptheft oder online!

Herzliche Grüße
Ihr CHEFS CULINAR Profiköche-Team



CHRISTOPH KOSCIELNIAK

Seit 2012 kreiert Christoph Koscielniak für die CHEFS CULINAR Genusswelt köstliche Rezepte.



DANIEL KÄMMER

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



RENÉ LUDWIG

René Ludwig unterstützt seit 2011 mit seiner Kompetenz und seinen Food-Kenntnissen den Receptservice.

DAS ERWARTET SIE ...

Geröstete Milchgerste serviert mit karamellisiertem Spargel und Erdbeeren.....	4
Warenkunde: Atsina-Kresse	5
Herzhafte Mortadella-Säckchen	6
Pistazienpesto	7
Lammhaxe Green Goddess.....	8
Pasta Salsiccia.....	10
Warenkunde: Conchiglioni	11
Kalbsfilet Sesamkruste Karotten-Senf-Püree ofengebackener Blumenkohl.....	12

Bolognese aus Nüssen und Saaten mit Bandnudeln	14
Asiatische Bolognese mit Wels, Paprika, Ingwer, Maracuja und Mie-Nudeln	15
„FairMast-Hähnchen“ mit Aroma-Zwiebelcreme und Bimi.....	16
Caprese Caramell	18
Warenkunde: Erdbeerkaviar	19
Savarin in Tangerine-Gin getränkt Rhabarber weiße Schokolade	20
Joghurt-Apfel-Eis Apfelschaum Feigenkompott	22
Salat von kristallisierten Himbeeren Limetten-Tee-Vinaigrette.....	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.



Geröstete Milchgerste serviert mit

karamellisiertem Spargel und Erdbeeren

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

AROMATISIERTE MILCHGERSTE

- 500 g Gourmet-Gerste
- 1,25 l H-Milch (3,5 % Fett)
- 25 ml Orangensaft mit Fruchtfleisch
- 5 g Orangenabrieb
- 2 g Pfeffer-Cuvée
- 2 g gemahlene Vanilleschoten

KARAMELLISIERTER SPARGEL

- 400 g weißer Spargel
- 40 g Butter
- 2 g Meersalzkristalle
- 100 ml Ahornsirup
- 20 ml Limettensaft
- 2 g Limettenabrieb
- 2 g Kardamom
- 1 g Sternanis

GARNITUR

- 350 g Erdbeeren
- 200 g Joghurt griechischer Art
- 5 g essbare Blüten
- 2 g Atsina-Kresse

Portionsgröße: 255 g
Wareneinsatz: ca. 1,20 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.521/363, Fett: 11,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 6,8 g, Kohlenhydrate: 51,1 g, davon Zucker: 17,6 g, Eiweiß: 10,9 g, Salz: 0,4 g



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

AROMATISIERTE MILCHGERSTE

Gourmet-Gerste in einem Topf richtig anrösten, anschließend den Topf etwas abkühlen lassen und die Milch auf die heiße Gerste geben. Unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Gerste noch einen leichten Biss hat. Mit Orangensaft, Orangenabrieb, Pfeffer und Vanille abschmecken und direkt servieren.

KARAMELLISIERTER SPARGEL

Spargelstangen vierteln, in etwas Butter anbraten und salzen. Danach Ahornsirup angießen, Limettensaft und Limettenabrieb sowie gerösteten Karda-

mom und Sternanis dazugeben. Abschmecken und zum Anrichten bereitstellen.

GARNITUR

Erdbeeren waschen, schneiden und mit dem Joghurt, den Blüten und der Kresse zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die abgeschmeckte warme, cremige Milchgerste in eine Schale geben, den Joghurt leicht unterheben. Spargel und Erdbeeren anrichten. Den Ahornsirup-Sud verteilen und mit Blüten und Kresse garnieren.

Atsina Kresse hat
einen süßen
Anisgeschmack.



Atsina-Kresse

Wer sagt, dass grüne Kresse nur herzhaftes Speisen ergänzt? Atsina Kresse hat einen süßen Anisgeschmack, dem sich Süßholz und ein Hauch Fenchel beimischt. Sie eignet sich besonders gut zu Desserts, kommt jedoch aufgrund der Fenchelnote auch mit milden Fischarten wie Seebarsch, Kabeljau und Heilbutt zur Geltung. In unserem Fall gesellt sich Atsina zu einem außergewöhnlichen Gericht.

Herzhafte Mortadella-Säckchen

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

HERZHAFTE MORTADELLA-SÄCKCHEN

- 200 g italienische Mortadella
- 200 g Ricotta Moro
- 200 g körniger Frischkäse (10 % Fett i. Tr.)
- 25 g geschälte, ganze Pistazien
- 5 g Meersalzkristalle
- 5 ml Zitrusfrüchte-Essig
- 3 g Basilikum
- 1 g Pfeffer-Cuvée
- 50 g Honig-Cherry-Strauchtomaten
- 10 g Schnittlauch
- 30 g Pistazienpesto*

Portionsgröße: 75 g
Wareneinsatz: ca. 0,80 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 553/133, Fett: 10,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,5 g, Kohlenhydrate: 2,2 g, davon Zucker: 1,6 g, Eiweiß: 8,0 g, Salz: 1,0 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

HERZHAFTE MORTADELLA-SÄCKCHEN

Die Mortadellascheiben auf Backpapier auslegen. Frischkäse mit gehackten Pistazien, Meersalz, Zitrusfrüchte-Essig und gehacktem Basilikum vermischen. Die Masse mit Pfeffer abschmecken. Tomaten halbieren und Schnittlauch blanchieren. Den abgeschmeckten Frischkäse auf den Mortadellascheiben verteilen und eine ½ Tomate pro Säck-

chen daraufsetzen. Die Mortadella zu einem Säckchen formen und mit dem Schnittlauch zubinden. Die Säckchen und das Pistazienpesto zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Mortadellasäckchen nach Belieben auf einen Kracker setzen und mit Pistazienpesto beträufeln.



Online zum Rezept

ZUTATEN FÜR 500 GRAMM

- 250 g geschälte, ganze Pistazien
- 190 ml mildes Olivenöl
- 40 g Parmesan
- 10 g glatte Petersilie
- 10 g Basilikum

ZUBEREITUNG

Pistazien, Olivenöl und Parmesan in einem Mixer fein pürieren und die Kräuter beim Mixen dazugeben. Anschließend nach Belieben abschmecken und lichtgeschützt kühlstellen.

Portionsgröße: 500 g
Wareneinsatz: ca. 3,35 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 13.280/3.200, Fett: 315,0 g,
davon gesättigte Fettsäuren: 23,5 g, Kohlenhydrate: 30,0 g,
davon Zucker: 6,5 g, Eiweiß: 65,5 g, Salz: 0,7 g



Online zum Rezept

Lammhaxe Green Goddess



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

HAXE

Haxen auspacken und im Kühlschrank auftauen lassen. Die Gewürze mörsern und die Haxen damit einreiben.

Die Haxen in einem Bräter bei 200 °C trockener Hitze für 25 Minuten in den Konvektomaten geben. Aprikosen halbieren und entkernen. Schalotten schälen und der Länge nach vierteln. Mandeln bereitstellen.

Haxen aus dem Ofen nehmen. Mit den anderen Zutaten auffüllen. Nochmals bei 140 °C trockener Hitze für 90 Minuten im Ofen fertiggar.

Haxen aus der Sauce nehmen.

Bis zum Anrichten warmstellen.

Aprikosen und Mandeln zum Anrichten aufheben und warmstellen. Restliche Sauce passieren und ggf. nachschmecken.

GREEN GODDESS-TACO

Tramezzino rund ausstechen.

Butterschmalz erhitzen und die Scheiben darin fritieren. Zum Auskühlen über eine Stange legen und ggf. etwas in Form drücken.

Spitzkohl, Gurke und Lauchzwiebeln fein schneiden. Restliche Zutaten ggf. zupfen oder schälen, anschließend mixen.

Mit den geschnittenen Komponenten vermischen.

Nach Belieben abschmecken.

Salat in die Tramezzino-Tacos füllen und direkt servieren.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Haxe mittig auf den Teller geben. Sauce angießen. Aprikosen und Mandelkerne darumlegen. Taco anlegen. Nach Belieben mit Kresse garnieren.

Zwiebelknoblauch, auch bekannt als Soloknoblauch oder Einzehenknoblauch, bezeichnet eine spezielle Sorte von Knoblauch, bei der eine einzige Knolle ohne einzelne Zehen vorliegt.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

HAXE

4,5 kg	Lammhinterhaxen
30 g	BBQ-Gewürz
10 g	gemahlenes Piment
30 g	Speisesalz
10 g	Lorbeerblätter
500 g	Aprikosen
200 g	Schalotten
120 g	Mandeln
1 kg	Kalbsjus
300 ml	weißer Tafelwein
200 ml	Sherry Medium Dry

GREEN GODDESS-TACO

250 g	Tramezzino
1 kg	Butterschmalz
150 g	Spitzkohl
300 g	Gurken
75 g	Lauchzwiebeln
10 g	Basilikum
30 g	Schalotten
3 g	Zwiebelknoblauch
20 ml	Mirin
80 ml	Olivenöl, nativ
50 g	geschälte Haselnusskerne
35 ml	Limettensaft
8 g	Speisesalz
200 g	Baby-Spinat

Portionsgröße: 520 g

Wareneinsatz: ca. 6,60 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 4.048/970, Fett: 63,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 19,3 g, Kohlenhydrate: 27,6 g, davon Zucker: 10,2 g, Eiweiß: 60,4 g, Salz: 5,6 g

Pasta Salsiccia

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

PASTA SALSICCIA

- 850 g Conchiglioni
- 300 g geschälte Schalotten
- 20 g geschälter Knoblauch
- 50 g Peperoni
- 50 ml mildes Olivenöl
- 650 g Salsiccia Semi Finocchio
- 300 g Tomaten
- 100 ml Weißwein zum Kochen
- 200 ml Rinderbrühe*
- 500 g Sahne (20 % Fett)
- 150 g Lauchzwiebeln
- 20 g Meersalzkrystalle

Portionsgröße: 370 g
Wareneinsatz: ca. 1,30 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.816/673, Fett: 33,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 13,9 g, Kohlenhydrate: 64,7 g, davon Zucker: 6,8 g, Eiweiß: 25,3 g, Salz: 4,0 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

PASTA SALSICCIA

Pasta in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die Schalotten in feine Würfel schneiden, Knoblauch zerdrücken, Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden. Anschließend alles in Olivenöl anschwitzen. Salsiccia in kleinen Stücken aus dem Darm drücken, Tomaten vierteln und beides kurz mitanbraten. Alles mit Weißwein ablöschen, Brühe und Sahne angießen und aufko-

chen. Die fertige, al dente gekochte Pasta sowie die in Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln dazugeben. Mit Salz abschmecken. Zum Servieren nach Belieben mit gestoßenem Pfeffer und Fenchelgrün garnieren.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die abgeschmeckte Pasta in einem Teller anrichten und nach Belieben mit gestoßenem Pfeffer und Fenchelgrün garnieren und servieren.



Online zum Rezept

Conchiglioni

Die Nudelsorte Conchiglioni birgt einzigartige kulinarische Möglichkeiten. Mit ihrer Form, die an Muschelhälften erinnert, bietet sie kreativen Spielraum für verschiedene Gerichte. Denn die großen Nudeln aus Hartweizengrieß eignen sich zur Befüllung jeglicher Art: von Meeresfrüchten über Fleisch und Gemüse bis hin zu cremigen Käsemischungen. Beim Überbacken im Ofen entfalten sie ihr köstliches Aroma. Conchiglioni benötigen etwa zwölf Minuten und sind nach zehn Minuten bereits al dente. Neben den großen Conchiglioni gibt es auch eine kleinere Variante namens „Conchigli“, die sich ideal für Suppen eignet und nicht gefüllt werden kann.



Kalbsfilet | Sesamkruste | Karotten-Senf-Püree |

ofengebackener Blumenkohl



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

KALBSFILET

Kalbsfilet parieren und zurechtschneiden. Die entstandenen Parüren und Abschnitte in einer Pfanne anrösten, Mirepoix dazugeben und mitrösten. Mit Tomatenmark tomatisieren und ebenfalls mitrösten. Mit Rotwein, Sojasauce und Weinbrand ablöschen. Mit Gemüsefond auffüllen und einkochen. Den entstandenen Fond durch ein Sieb passieren und ggf. leicht mit Roux abbinden. Kalbsfilet salzen und in aufgeschäumter Butter sowie Kräutern von allen Seiten anbraten. Kalbsfilet samt Butter und Kräuter auf ein Blech umsetzen und bei 57 °C Kerntemperatur rosarot garen.

SCHWARZE SESAMKRUSTE

Butter in kleine Stücke schneiden und im Topf zerlassen, Glukose, Pektin und Isomalt dazugeben, gut verrühren und auf 105 °C erhitzen. Wasser nach und nach zugeben, bis es vollständig aufgesaugt wird. Topf von der Herdplatte nehmen, Kakaonibs und

schwarzen Sesam bei gleichzeitigem Rühren dazugeben und vermengen. Masse auf ein Blech umfüllen. Kleine Bällchen mit Abstand auf Silikonmatten abstechen und bei ca. 165 °C etwa 8–10 Minuten backen, bis die Masse zu dünnen Crackern zerläuft und knusprig wird. Die Cracker aus dem Ofen nehmen und mit wenig Meersalzflöcken bestreuen. Luftdicht verschließen und aufbewahren.

KAROTTEN-SENF-PÜREE

Möhren mit Kokosnussmilch, Senf, Vanille, Meersalz und Pfeffer in Vakuumierbehälter geben und im Kombidämpfer weichgaren. Die Möhren samt Kokosnussmilch feinpürieren und warmstellen.

IM OFEN GEBACKENER BLUMENKOHL

Blumenkohl samt Stiel zurechtschneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Mit Rapsöl beträufeln. Mit Salz bestreuen. Den Blumenkohl bei 160 °C im Ofen goldgelb backen.

Geschmack und Textur sind mild und zart, wie bei anderen Blumenkohlsorten.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

KALBSFILET

- 1,5 kg Kalbsfilet
- 200 g Mirepoix für Fleischgerichte*
- 50 g Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 50 ml Sojasauce mit weniger Salz
- 50 ml Weinbrand (36 % vol.)
- 300 ml Gemüsefond Sous-vide*
- 30 g helle Roux*
- 5 g Meersalzflöcken
- 50 g Butter
- 10 g italienische Kräutermischung

SCHWARZE SESAMKRUSTE

- 80 g Butter
- 40 g Glukose-Pulver
- 90 g Pektin
- 30 g Isomalt-Zucker
- 2 ml Wasser
- 70 g gehackte und geröstete Kakaobohnen
- 30 g schwarze Sesamsaat
- 30 g geschälter Sesam
- 2 g Meersalzkristalle

KAROTTEN-SENF-PÜREE

- 1 kg Möhren
- 300 ml Kokosnussmilch
- 50 g Dijonsenf
- 5 g gemahlene Vanilleschoten
- 10 g Meersalzflöcken
- 3 g grober Steakpfeffer

IM OFEN GEBACKENER BLUMENKOHL

- 1,3 kg oranger Blumenkohl
- 10 ml Rapsöl
- 10 g Meersalzflöcken

Portionsgröße: 440 g

Wareneinsatz: ca. 6,60 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.952/469, Fett: 27,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 11,9 g, Kohlenhydrate: 18,0 g, davon Zucker: 6,3 g, Eiweiß: 31,1 g, Salz: 3,3 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Bolognese aus Nüssen und Saaten

mit Bandnudeln

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

NUSS-BOLOGNESE

- 85 g Cashewkerne
- 85 g geschälte Haselnusskerne
- 85 g Walnusskerne
- 85 g Mandeln
- 85 g Sonnenblumenkerne
- 85 g Kichererbsen
- 85 g Shiitake
- 30 ml Olivenöl, nativ
- 100 g Schalotten-Würfel
- 100 g Möhren-Würfel
- 100 g Sellerie-Würfel
- 300 ml roter Tafelwein
- 1 kg Tomatenfruchtfleisch
- 5 g Majoran
- 1 kg Bandnudeln

Portionsgröße: 420 g
Wareneinsatz: ca. 1,15 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 3.049/727, Fett: 28,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,0 g, Kohlenhydrate: 86,2 g, davon Zucker: 6,4 g, Eiweiß: 22,8 g, Salz: 0,1 g

ZUBEREITUNG

NUSS-BOLOGNESE

Kerne mit abgetropften Kichererbsen und geputzten Pilzen gemeinsam stückig cuttern. Olivenöl erhitzen, Gemüsewürfel anschwitzen.

Gecutterte Komponenten zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, kurz einkochen. Mit Polpa und gehacktem Majoran auffüllen und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Nach Belieben abschmecken. Pasta nach Anweisung kochen.

PROFI-TIPP

Durch Zugabe von etwas Kurkuma zum Kochwasser der Pasta erhält sie eine intensivere, goldgelbe Farbe.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Pasta anrichten. Mit der Sauce nappieren. Nach Belieben mit veganem Hartkäseersatz und Basilikumblättern garnieren.



Online zum Rezept

Asiatische Bolognese mit Wels, Paprika, Ingwer, Maracuja und Mie-Nudeln



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

WELS-BOLOGNESE

Fischfilets fachgerecht auftauen, trockentupfen und in Streifen schneiden.

Pilze putzen und gemeinsam mit dem Fisch, Knoblauch und Ingwer durch eine mittelgrobe Scheibe wolfen. Erdnussöl erhitzen, Gemüsewürfel anbraten. Mit den Würzsaucen ablöschen. Mit Kokosmilch, Polpa, Curry und den gewolften Komponenten auffüllen. Aufkochen und leicht für 10 Minuten köcheln lassen. Limettenblätter und Zitronengras herausneh-

men. Passionsfrüchte halbieren, aushöhlen und die Kerne kurz vor dem Servieren unter die heiße Sauce heben.

Nudeln nach Anweisung zubereiten.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Nudeln auf einem Teller anrichten. Heiße Sauce über die Nudeln geben. Nach Belieben mit Erdnusskernen, Sesamsaat und geschnittenen Lauchzwiebeln garnieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

WELS-BOLOGNESE

- 1 kg Welsfilet
- 250 g Shiitake
- 15 g geschälter Knoblauch
- 30 g Ingwer
- 50 ml Erdnussöl
- 100 g Schalotten-Würfel
- 100 g Möhren-Würfel
- 100 g Sellerie-Würfel
- 200 g Paprika-Würfel
- 20 ml Sojasauce mit weniger Salz
- 20 ml asiatische Fischsauce
- 200 ml Kokosnussmilch
- 400 g Tomatenfruchtfleisch
- 3 g Curry
- 5 g Kafirblätter
- 20 g Zitronengras
- 450 g Passionsfrüchte
- 1 kg Mie-Nudeln

Portionsgröße: 450 g
Wareneinsatz: ca. 1,70 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.492/591, Fett: 15,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,0 g, Kohlenhydrate: 80,0 g, davon Zucker: 5,7 g, Eiweiß: 36,5 g, Salz: 0,7 g

„FairMast-Hähnchen“

mit Aroma-Zwiebelcreme und Bimi



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

AROMA-ZWIEBELCREME

Zwiebeln und Knoblauch in Scheiben schneiden und im Olivenöl farblos anschwitzen. Ingwer und Zitronengras in feine Scheiben schneiden, dazugeben und ebenso mitanschwitzen lassen, ohne Farbe zu geben. Anschließend die Masse abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse mit den restlichen Zutaten fein mixen und abschmecken. Die Creme zur weiteren Verarbeitung bereitstellen.

FAIRMAST-HÄHNCHEN

Die Hähnchenoberkeule mit Haut und Knochen vom Knochen freiputzen und vorziehen. Das Oberkeulenfleisch leicht plattieren sowie salzen und pfeffern. Die Aroma-Zwiebelcreme-Füllung verteilen und das Fleisch einschlagen. In der Nussbutter die Hähnchenkeulen auf der Hautseite bei mittlerer Hitze goldbraun und kross braten.

Die Hähnchen mit den Limetten zum Anrichten bereitstellen.

BIMI MIT PANKO

Brokkoli etwas zurechtschneiden. Anschließend im Olivenöl bei mittlerer Hitze al dente anbraten und mit etwas Salz abschmecken.

Für den Panko-Crunch die Butter in eine heiße Pfanne geben, das Panko-Paniermehl und die angestoßenen Cashewkerne dazugeben. Abschließend mit Salz abschmecken.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die kross gebratenen Hähnchen anrichten und das Bratenfett verteilen, Limettenabrieb darüberreiben und mit Limettensaft beträufeln. Den gebratenen Bimi rechts und links platzieren, das geröstete Panko mit den Cashewkernen darüberbröseln. Servieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

AROMA-ZWIEBELCREME

- 160 g geschälte Zwiebeln
- 20 g geschälter Knoblauch
- 35 ml mildes Olivenöl
- 10 g Ingwer
- 10 g Zitronengras
- 35 g glatte Petersilie
- 10 g Minze
- 7 g Koriander
- 5 g Zitronen-Thymian
- 5 g Meersalzkristalle
- 2 ml Zitrusöl

FAIRMAST-HÄHNCHEN

- 1,5 kg Hähnchenoberkeule
- 10 g Meersalzkristalle
- 2 g Pfeffer-Cuvée
- 100 g Nussbutter*
- 100 g Limetten

BIMI MIT PANKO

- 800 g Bimi-Stielbrokkoli
- 50 ml mildes Olivenöl
- 12 g Meersalzkristalle
- 60 g Butter
- 60 g Pankomehl
- 60 g Cashewkerne

Portionsgröße: 250 g
Wareneinsatz: ca. 1,90 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.310/557, Fett: 44,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 14,5 g, Kohlenhydrate: 11,6 g, davon Zucker: 4,2 g, Eiweiß: 27,8 g, Salz: 2,8 g

FairMast

Hähnchenfleisch mit gutem Gewissen genießen. Mit FairMast kein Problem! Denn der Name steht für eine tierfreundlichere Geflügelzucht: Die Tiere haben mehr Raum, mehr Zeit und mehr Beschäftigungsmöglichkeiten in ihrem Stall. In Zahlen: ein ungefähr 40 Prozent längeres Leben und rund 60 Prozent mehr Platz für 100 Prozent Genuss.

Hier erfahren Sie mehr!



*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

Caprese Caramell

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

KARAMELL-ROYAL-MASSE

- 100 g Zucker
- 200 g H-Schlagsahne (30%)
- 200 ml H-Milch (3,5 % Fett)
- 300 g Eier (Größe L)
- 2 g gemahlene Vanilleschoten

CAPRESE KARAMELL

- 170 g Himbeeren
- 170 g Brombeeren
- 20 ml Grand Marnier (40 % vol.)
- 30 g Zucker
- 300 g Toastbrot
- 10 g Puderzucker
- 300 g Erdbeeren
- 200 g Erdbeerkaviar*
- 20 g Basilikum
- 5 g getrocknete Blüten

Portionsgröße: 200 g

Wareneinsatz: ca. 3,65 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.062/492, Fett: 11,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,5 g, Kohlenhydrate: 82,9 g, davon Zucker: 64,3 g, Eiweiß: 8,6 g, Salz: 0,5 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

KARAMELL-ROYAL-MASSE

Zucker karamellisieren, mit Sahne und Milch auflösen und den Karamell bei kleiner Flamme auflösen. Eier in einer Schüssel aufschlagen, die heiße Flüssigkeit bei ständigem Rühren in die Eiermasse geben. Masse durch ein feines Sieb passieren, mit Vanille abschmecken. Karamell-Eier-Masse auf 1/2-GN-Bleche gießen und diese wiederum auf mit Wasser gefüllte 1/1-GN-Bleche (als Wasserbad) setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 95 °C stocken lassen. Die fertige Masse durchkühlen lassen und nach Belieben zuschneiden.

CAPRESE KARAMELL

Himbeeren und Brombeeren putzen und halbieren. Die Beeren mit Grand Marnier und Zucker marinieren.

Weißbrotstreifen zurechtschneiden, tosten und mit Puderzucker bestäuben. Erdbeeren putzen, in dünne Scheiben schneiden und auf die Weißbrotstreifen gleichmäßig verteilen. Auf die Erdbeeren eine gleich groß ausgestochene Royal-Masse-Scheibe legen und mit Beerensalat garnieren.

Mit Erdbeerkaviar, frittierten Basilikumblättern und Blütenmix garnieren.



Online zum Rezept

Erdbeerkaviar

Bei Erdbeerkaviar handelt es sich um eine kreative kulinarische Innovation, die optisch Eindruck schindet. Die köstlichen Perlen werden auch als „Fake Caviar“ oder falscher Kaviar bezeichnet. Die Zubereitung ist überraschend einfach und geht schnell von der Hand. Hierfür benötigen Sie lediglich Fruchtpüree oder eine aromatisierte Flüssigkeit sowie Agar-Agar.

Ein absoluter Hingucker sind die Perlen auf jeden Fall. ◦

Savarin in Tangerine-Gin getränkt |

Rhabarber | weiße Schokolade



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

RHABARBER-SORBET

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

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

SAVARIN

Butter, Zucker und Salz in einer Küchenmaschine aufschlagen. Mehl sieben und zusammen mit den Eiern nach und nach dazugeben.

Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Diese ebenfalls dazugeben und den Teig glattlaufen lassen.

Anschließend den Teig in eine gebutterte Savarin-Form füllen und im Gärschrank ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 200 °C aufheizen und den Savarin für 10 Minuten backen.

SUD ZUM TRÄNKEN

Wasser und Zucker köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend den Zuckersirup mit Tangerine-Gin, Orangensaft und Orangenabrieb verfeinern bzw. abschmecken. Den Sud zum Anrichten bereitstellen.

RHABARBER-RAGOUT

Rhabarber waschen, putzen und in 5 mm große Würfel schneiden. Den Zucker leicht karamellisieren, mit Rhabarbersaft ablöschen und mit Vanille und Yuzusaft abschmecken. Nach Belieben mit etwas Stärke abbinden.

SCHOKOLADEN-ESPUMA

Im Mixer bei 60 °C Butter, Milch, Zimtsirup und Limettensaft glatrühren. Die weiße Schokolade dazugeben und schmelzen lassen. Zum Schluss die pasteurisierten Eier hinzugeben. Die Masse in eine iSi-Flasche füllen, begasen und im Wasserbad bei ca. 54 °C warmhalten.

GARNITUR

Für die Hippen: Butter, Eiweiß, Zucker und Mehl vermischen, glatrühren und ca. 1 Stunde kaltstellen. Danach in eine Backform streichen und bei 180 °C ca. 5 Minuten backen. Anschließend mit den restlichen Zutaten zum Anrichten bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Savarins im heißen Gin-Zuckersirup tränken. Die Savarins sollen sich vollsaugen, dabei aber noch einen leichten Biss haben. Die Savarins abtropfen lassen.

Schokoladen-Espuma in die Tellermitte schäumen, einen Savarin in den Schaum setzen, Rhabarber-Ragout einfüllen, eine Nocke Sorbet abstechen und daraufsetzen. Mit Hippe, Kresse und Blüten garnieren und mit Hibiskuspulver anstäuben.

Direkt servieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

RHABARBER-SORBET

- 300 g Rhabarber
- 50 g Glukosesirup
- 25 g Zucker
- 25 g Rhabarbersaft
- 60 ml Yuzusake (10,5 % vol.)
- 2 g Pectagel Rose
- 15 g Fein Textur
- 10 g Joghurt griechischer Art
- 10 g Rhabarber-Sirup
- 0,2 g getrocknete, gemahlene Hibiskusblüten

SAVARIN

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

SUD ZUM TRÄNKEN

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

RHABARBER-RAGOUT

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

SCHOKOLADEN-ESPUMA

- 60 g Butter
- 50 ml H-Milch (3,5 % Fett)
- 15 g Zimt-Sirup
- 10 ml Limettensaft
- 180 g weiße Kuvertüre
- 110 g Vollei

GARNITUR

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

Portionsgröße: 200 g

Wareneinsatz: ca. 1,40 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.246/538, Fett: 23,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 10,4 g, Kohlenhydrate: 67,5 g, davon Zucker: 35,2 g, Eiweiß: 8,4 g, Salz: 0,6 g

Joghurt-Apfel-Eis | Apfelschaum |

Feigenkompott

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

JOGHURT-APFEL-EIS

- 800 g Naturjoghurt (3,8% Fett)
- 300 g Apfelmus
- 20 ml Limettensaft
- 100 g Zucker
- 5 g gemahlene Vanilleschoten
- 12 g Pektin – Pectagel Rose

APFELSCHAUM

- 250 ml Apfelsaft
- 5 g Pektin – Pectagel Rose
- 50 g Zucker
- 250 g H-Sahne

GARNITUR

- 100 g Roggencrumble*
- 250 g Feigenkompott*
- 250 g Äpfel, Golden Delicious
- 20 g Bio Limetten
- 100 g Himbeeren

Portionsgröße: 230 g

Wareneinsatz: ca. 2,00 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.527/365, Fett: 14,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 9,2 g, Kohlenhydrate: 49,2 g, davon Zucker: 40,9 g, Eiweiß: 5,9 g, Salz: 0,2 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

ZUBEREITUNG

JOGHURT-APFEL-EIS

Joghurt, Apfelmus, Limettensaft, Zucker, Vanille und Pectagel Rose in einem Thermomix glattrühren und in einer Eismaschine gefrieren lassen. Eis in Behälter umfüllen und bei -18 °C aufbewahren.

APFELSCHAUM

Apfelsaft mit Pectagel Rose, Zucker und Sahne glattrühren. In einen iSi-Sahnespender füllen und mit Patronen bestücken. Bei Bedarf auf die Teller aufspritzen.

GARNITUR

Feigenkompott und Roggencrumble laut Grundrezept herstellen. Apfel mit Spiralschneider in lange Schleifen schneiden und mit Limetten einreiben.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Apfel-Joghurt-Eis in eine Apfelschleife eindrehen und auf etwas Roggencrumble mittig platzieren. Apfelschaum aufspritzen und mit Feigenkompott und Himbeeren garnieren.



Online zum Rezept

Salat von kristallisierten Himbeeren I

Limetten-Tee-Vinaigrette



Online zum Rezept

ZUBEREITUNG

SALAT VON KRISTALLISIERTEN HIMBEEREN

Kristallisierte Himbeeren, kristallisiertes Fenchelgrün und Bananenstaub laut Grundrezept herstellen. Orangen filetieren.

LIMETTEN-TEE-VINAIGRETTE

Grünen Tee mit Wasser zubereiten. Limetten auspressen, Honig karamellisieren und mit Tee, Limettensaft und Himbeeressig ablöschen. Vanilleschote dazugeben und leicht einkochen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Himbeeren, Fenchelgrün und Orangenspalten in einem tiefen Teller arrangieren und mit Limetten-Tee-Vinaigrette beträufeln.
Mit Bananenstaub bestäuben.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

SALAT VON KRISTALLISIERTEN HIMBEEREN

- 600 g kristallisierte Himbeeren*
- 100 g kristallisierte Fenchelspitzen*
- 10 g Bananenstaub*
- 1,5 kg Orangen

LIMETTEN-TEE-VINAIGRETTE

- 30 g grüner Tee
- 150 ml Wasser
- 200 g Bio Limetten
- 200 g Honig
- 50 ml Himbeeressig
- 5 g Vanilleschoten

Portionsgröße: 210 g
Wareneinsatz: ca. 1,70 €

Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 816/193, Fett: 1,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,2 g, Kohlenhydrate: 39,3 g, davon Zucker: 37,8 g, Eiweiß: 4,2 g, Salz: 0,1 g

*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf www.chefsculinar.de.

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: René Ludwig, Christoph Koscielniak
und Daniel Kämmer



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