

# REZEPTE

## KAU- UND SCHLUCKSTÖRUNG



Curry-Hähnchen | Kokosnussschaum | Wok-Gemüse | Süßkartoffeln (S. 14)

## LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN,

Dysphagie ist der Fachbegriff für Kau- und Schluckstörungen und beschreibt die Unfähigkeit, Flüssigkeiten und Nahrung vom Mund in den Magen zu befördern. Das, was für die meisten von uns eine Selbstverständlichkeit ist, Speisen zu kauen, zu schlucken und zu genießen, bereitet Menschen mit einer Dysphagie große Probleme. Mit etwas Kreativität und wenigen küchentechnischen Kniffen ist es möglich, den Betroffenen trotz Einschränkung eine abwechslungsreiche, ausgewogene und appetitliche Kost anzubieten. Die Zeit, in der die „normalen“ Menükomponenten püriert und lieblos auf den Teller platziert wurden, gehört der Vergangenheit an.

Mit dieser Broschüre möchten wir Sie inspirieren, neue Wege zu gehen. Auch in der Konsistenz angepasste Kost kann lecker und optisch ansprechend angerichtet werden, denn das Auge isst bekanntlich mit. Erarbeitet wurden die Kreationen von unserem Profi-Koch Christoph Koscielniak, der sich seit 2012 für unsere Kunden immer wieder neue Ideen überlegt, das Essen für

Menschen in besonderen Lebenssituation zum Genuss werden zu lassen.

Wir möchten Ihnen auch Rezepte mit Convenienceprodukten aus unserem Sortiment an die Hand geben, damit Sie gewappnet sind, wenn es mal schnell gehen muss oder das Fachpersonal fehlt.

Je nach Grad der Schluckstörungen können die pürierten Rezepte in der Konsistenz angepasst und bei Bedarf kalorisch angereichert werden. Die in den Rezepturen angegebenen Binde- und Schaummittel können durch andere Produkte ersetzt werden, wobei die Dosiermenge an das jeweilige Produkt anzupassen ist.

**Bei den Garnituren handelt es sich um pulverisierte Zutaten, die für die Dysphagiekost geeignet sind.**

Weitere Ideen und Rezepte finden Sie in unserer Genusswelt unter [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

Kulinarische Grüße  
Ihr CHEFS CULINAR Kochteam



### **CHRISTOPH KOSCIELNIAK**

Seit 2012 kreiert der Profi-Koch für die CHEFS CULINAR Genusswelt köstliche Rezepte.

# DAS ERWARTET SIE ...

Mandel-Hummus .....	4
Warenkunde: Aquafaba .....	5
Rührei mit Baconschaum.....	6
Hot Dog mit Avocado-Mayonnaise   Röstzwiebelasche.....	7
Exotischer Hafer-Smoothie mit Aquafaba .....	8
Warenkunde: Hafer .....	9
Tomaten-Pasta mit Basilikum-Pesto .....	10
Brathähnchen mit Sauce, Erbsen-Karotten- und Kartoffelpüree .....	12
Warenkunde: Timbalbasispüree.....	13

Curry-Hähnchen   Kokosnusschaum   Wok-Gemüse   Süßkartoffeln.....	14
Gulasch vom Rind und Schwein   Brokkoli-Püree   Cremige Polenta .....	16
Geräucherte Makrele   Basilikumkaviar   Zwiebelasche   Kartoffeln   Mais-Erbsen-Püree .....	18
Warenkunde: Gelbschwanzmakrele .....	19
Brokkolicremesuppe mit Tomatenspaghetti und Samt tofu-Schaum.....	20
Süßkartoffel-Schaumsuppe mit Geflügelkroketten .....	22
Erbsenschaumsuppe mit Kasseler.....	23
Kalbfeischterrine mit Rote-Bete-Gelee .....	24
Küchenfachlich Tipps .....	26

Mehr Informationen und weitere Rezepte finden Sie auf [www.chefsculinar.de](http://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.



# Mandel-Hummus

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### MANDEL-HUMMUS

- 300 g gehobelte Mandeln
- 300 ml Hafermilch
- 50 g Honig
- 3 g gemahlene Vanilleschoten
- 3 g Zimt
- 2 g Salz
- 600 g Kichererbsen
- 1 kg Buttermoast

**Portionsgröße: 220 g**  
**Wareneinsatz: ca. 1,00 €**

#### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.204/523. Fett: 21,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,6 g, Kohlenhydrate: 61,8 g, davon Zucker: 11,1 g, Eiweiß: 18,4 g, Salz: 1,6 g

## ZUBEREITUNG

### MANDEL-HUMMUS

Mandeln in Hafermilch aufkochen und über Nacht einweichen lassen. Die Hafermilch in einer Schüssel zunächst abgießen.

Honig, Vanille, Zimt, Salz und die Mandeln zu einer Paste feinkuttern.

Kichererbsen teilweise abgießen, die Hälfte der Aquafaba dazugeben und sehr fein zu einer streichfähigen, cremigen Masse mixen.

Gegebenenfalls mit der Hafermilch verdünnen. Weißbrotscheiben von der Rinde befreien und mit dem Mandel-Hummus nach Belieben bestreichen.

### PROFI-TIPP

Die Cremigkeit des Mandel-Hummus können Sie nach Bedarf durch den Zusatz von Hafermilch steuern. Die Konsistenzstufe lässt sich verfeinern, indem die Masse länger gekuttern und durch ein feines Sieb gestrichen wird.

Hummus liefert viele Ballaststoffe. Auf eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr ist zu achten.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Weißbrotscheibe mit dem Mandel-Hummus bestreichen und eventuell mit ein paar Honigfäden beträufeln.



Online zum Rezept

## Aquafaba

Das dickflüssige Kochwasser von Kichererbsen, Bohnen oder anderen Hülsenfrüchten wird auch Aquafaba genannt. Der Begriff kommt aus dem Lateinischen und bedeutet Bohnenwasser. Beim Kochvorgang gehen lösliche Proteine in das Kochwasser über. Diese Proteine lassen sich ähnlich wie tierisches Eiweiß zu einem festen Schaum aufschlagen. Aquafaba ist nachhaltig, vegan, frei von Salmonellen und bietet viele Anwendungsmöglichkeiten in der Küche.



# Rührei mit Baconschaum



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### RÜHREI MIT BACONSCHAUM

- 100 g Bacon
- 5 ml Smoke Liquid
- 200 g Kochcreme Hafer
- 30 g Basic Textur
- 1,2 kg Eier
- 200 g Kochsahne (15 % Fett)
- 6 g Salz
- 1,3 kg Weißbrot

**Portionsgröße: 300 g**  
**Wareneinsatz: ca. 1,00 €**

#### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.543/606, Fett: 25,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 7,4 g, Kohlenhydrate: 66,2 g, davon Zucker: 5,8 g, Eiweiß: 26,8 g, Salz: 2,7 g

## ZUBEREITUNG

### RÜHREI MIT BACONSCHAUM

Bacon anbraten, Liquid Smoke und die Kochcreme dazugeben und leicht aufkochen. Basic Textur dazugeben und nochmals aufkochen. Die Bacon-Kochcreme-Mischung durch ein feines Sieb passieren und in eine iSi-Whip-Flasche füllen, diese mit Patronen versehen und warm bereitstellen. Eier in einer Schüssel aufschlagen, Kochsahne und Salz zugeben und kräftig verrühren. In einer Pfanne oder im Kombidämpfer die Eimasse stocken lassen und anschließend pürieren. Weißbrotscheiben von der Rinde befreien und zerreiben.

### PROFI-TIPP

Ausreichend Flüssigkeit in Form von säurearmen Säften, stillem Wasser, lauwarmen Tees oder Milchprodukten zu den Speisen bereitstellen. Das Brot kann auch zunächst zerrieben und mit warmer Milch vermengt werden. Anschließend zusammen mit dem Rührei und dem Schaum darreichen.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Rindenfrees Brot mit dem passierten Rührei belegen und mit dem Baconschaum aufspritzen.



Online zum Rezept

# Hot Dog mit Avocado-Mayonnaise I

## Röstzwiebelasche



Online zum Rezept

## ZUBEREITUNG

### GEFLÜGEL-HOT-DOG

Hähnchenbrust von Sehnen befreien, kleinschneiden und leicht einfrieren. Die Hähnchenbrust mit Liquid Smoke, Räucherpaprika, BBQ-Gewürz, Majoran, Salz, Toastbrot, Sahne und Eiweiß in einem Kutter zu einer Geflügelfarce verarbeiten. Die Geflügelfarce in passende Silikonformen geben, abdecken und im Dampfgarer, je nach Größe, bei 72 °C ca. 60 Minuten garen. Die fertigen Geflügelwürste aus der Form herausnehmen und bereitstellen.

### AVOCADO-MAYONNAISE

Avocados vom Kern und der Schale lösen und mit Kichererbsen, Mayonnaise, Senf, Limettensaft, Pfeffer und Salz pürieren.

### RÖSTZWIEBELASCHE

Zwiebeln hauchdünn aufschneiden, in einem Dörrgerät bei 65 °C trocknen lassen. Die Zwiebeln im

Ofen bei 160 °C dunkel rösten, auskühlen lassen, salzen und pulverisieren.

### PROFI-TIPP

Die Festigkeit der Würstchen kann durch weitere Zugabe von Crushed Ice, Sahne oder Frischkäse verringert werden.

Je nach Fleischbeschaffenheit können Sie der Rezeptur ca. 15–20 % mehr an Flüssigkeit zufügen. Ein schonendes Garverfahren sorgt für die nötige zarte Konsistenz und ein weiches Mundgefühl. Entsprechende Silikonformen in diversen Größen finden Sie auch bei uns.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Milchbrötchen aufschneiden, mit Avocado-Mayonnaise bestreichen und mit dem Geflügelwürstchen belegen. Mit Zwiebelasche bestäuben.

## ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

### GEFLÜGEL-HOT-DOG

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 10 ml Smoke Liquid
- 10 g geräuchertes Paprikapulver
- 5 g BBQ-Gewürz
- 5 g Majoran
- 10 g Salz
- 200 g Dinkeltoast
- 300 g Kochcreme Hafer
- 200 ml Eiweiß
- 500 g Milchbrötchen

### AVOCADO-MAYONNAISE

- 600 g Avocados
- 150 g Kichererbsen
- 80 ml Salatmayonnaise
- 40 ml Senf
- 30 g Limetten
- 2 g gemahlener weißer Pfeffer
- 5 g Salz

### RÖSTZWIEBELASCHE

- 200 g geschälte Zwiebeln
- 5 g Salz

Portionsgröße: 220 g

Wareneinsatz: ca. 1,70 €

### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.973/471, Fett: 22,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,8 g, Kohlenhydrate: 43,8 g, davon Zucker: 11,3 g, Eiweiß: 21,8 g, Salz: 3,0 g

# Exotischer Hafer-Smoothie

## mit Aquafaba

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

#### EXOTISCHER HAFER-SMOOTHIE MIT AQUAFABA

300 g zarte Haferflocken  
1,5 l Hafermilch  
160 g Honig  
750 g TK Exot. Fruchtpüree  
45 ml Limettensaft  
750 g Kichererbsen

**Portionsgröße: 310 g**  
**Wareneinsatz: ca. 0,55 €**

#### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.552/370, Fett: 7,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,9 g, Kohlenhydrate: 63,6 g, davon Zucker: 28,2 g, Eiweiß: 10,3 g, Salz: 0,5 g

### ZUBEREITUNG

#### EXOTISCHER HAFER-SMOOTHIE MIT AQUAFABA

Hafer in Hafermilch über Nacht einweichen lassen. Kichererbsenwasser zur weiteren Verwendung über ein Sieb abgießen und auffangen. Kichererbsen zur anderweitigen Verwendung kühlstellen. Am Folgetag die Hafermilch mit Honig, Fruchtpüree, Limettensaft und Aquafaba zu einem schaumigen Smoothie fein mixen.

#### PROFI-TIPP

Die Konsistenz kann mittels Erhöhung der Flüssigkeitsmenge nach Wunsch gesteuert werden. Den Smoothie können Sie auch mit Hilfe eines Suppenlöffels darreichen.

#### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Smoothie im Glas mit einem Strohhalm servieren.



Online zum Rezept



# Hafer

Zum Frühstück in Müsli oder als Porridge, zum Mittagessen als Bratling, in Suppen und Desserts oder als Bestandteil von Brot und Kuchen lässt Hafer abwechslungsreiche Kreationen zu. Hafer schmeckt in herzhaften Rezepten ebenso wie in süßen Speisen und kann mit seinem natürlichen Gehalt an pflanzlichem Eiweiß, Zink, Magnesium und Eisen einen wichtigen Beitrag zur Deckung des Tagesbedarfs dieser Nährstoffe leisten.

Instant-Haferflocken sind so hauchzart, dass sie sich schnell in kalten und warmen Flüssigkeiten auflösen. Mit ihrem Ballaststoffanteil von 12 g pro 100 g können sie einen Beitrag leisten, die eher ballaststoffarme Dysphagiekost aufzuwerten.

Rund 85 % der löslichen Ballaststoffe im Hafer entfallen auf das Beta-Glucan, was sich nachweislich positiv auf den Cholesterinspiegel auswirkt. Diese Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucan pro Tag ein.

Haferdrink hat sich nicht nur als vegane Alternative zu Kuhmilch etabliert, sondern ist auch für Personen mit Laktoseintoleranz geeignet. In Sachen Nachhaltigkeit punktet Hafermilch ebenfalls.

*Hafer zählt mit seinen vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten zu den beliebtesten Getreidesorten.*



**Tomaten-Pasta**

**mit Basilikum-Pesto**



Online zum Rezept

# ZUBEREITUNG

## TOMATEN-PASTA MIT BASILIKUM-PESTO

Das Aquafaba von den Kichererbsen abgießen. Die Kichererbsen anderweitig, z.B. für Hummus, verwenden. Gemüsefond, Aquafaba, Tomatensaft, Salz, Paprikapulver und Currypulver mit Agar-Agar vermengen und aufkochen, Grieß dazugeben und leicht köcheln lassen. Die warme, flüssige Grießmasse in einen Spritzbeutel füllen und anschließend kreisförmig in die Teller spritzen.

## GRANA-PADANO-ESPUMA

Hafermilch und Gemüsefond aufkochen, fein geriebenen Grana Padano und Salz dazugeben und schmelzen lassen. Pro Espuma dazugeben und gut verrühren. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in einen iSi-Spender füllen. Warmstellen und diesen bei Bedarf mit Patronen bestücken.

*Grana Padano:  
Die leckere Käsespezialität besitzt  
einen ganz eigenen Charakter –  
man muss sie nur  
richtig kennenlernen!*



## BASILIKUM-PESTO

Basilikum, Rucola, Salz und Knoblauch mit Olivenöl fein mixen.

## PROFI-TIPP

Die Pasta kann auch auf mit Backpapier belegten GN-Blechen vorportioniert werden. So können Sie anschließend bei einer Kaltband-Verteilung einen reibungslosen Ablauf gewährleisten. Die Pasta wird dann nur noch auf die Teller gestürzt und mit den restlichen Zutaten vervollständigt.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die mit der Tomaten-Pasta gefüllten Teller auf 72 °C erhitzen, mit Espuma und Pesto garnieren. Eventuell rindenloses Weißbrot dazu reichen.

# ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

## TOMATEN-PASTA MIT BASILIKUM-PESTO

600 g Kichererbsen  
800 ml Gemüsefond\*  
1,2 kg Tomatensaft  
10 g Salz  
10 g Paprikapulver  
10 g Jaipur-Curry  
25 g Agar-Agar  
350 g Hartweizengrieß

## GRANA-PADANO-ESPUMA

200 ml Hafermilch  
50 ml Gemüsefond\*  
50 g Grana Padano  
3 g Salz  
20 g Pro Espuma für heiße Espumas

## BASILIKUM-PESTO

80 g Basilikum  
100 g Rucola  
5 g Salz  
20 g Knoblauch  
50 ml mildes Olivenöl

**Portionsgröße: 325 g**  
**Wareneinsatz: ca. 1,30 €**

## Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.122/267, Fett: 8,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,1 g, Kohlenhydrate: 35,2 g, davon Zucker: 5,8 g, Eiweiß: 10,6 g, Salz: 2,9 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

# Brathähnchen mit Sauce,

## Erbsen-Karotten- und Kartoffelpüree

**püretto**  
Genuss mit Sicherheit

**BestCon**  
BEST OF CONVERGENCE food



### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

#### BRATHÄHNCHEN

- 300 g Hähnchenfleischpüree
- 300 g Timbalbasispüree
- 10 g Brathähnchengewürz

#### BRATHÄHNCHENSAUCE

- 500 g Geflügelsauce
- 500 ml Wasser

#### ERBSEN-KAROTTEN-PÜREE

- 150 g Erbsenpüree
- 150 g Karottenpüree
- 300 g Timbalbasispüree
- 10 g Gemüsebrühe
- 5 g Salz
- 3 g gemahlener weißer Pfeffer
- 15 g Zucker

#### KARTOFFELPÜREE

- 850 ml Wasser
- 5 g Salz
- 147 g Kartoffelflockenpüree

**Portionsgröße: 270 g**

**Wareneinsatz: ca. 2,21 €**

#### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.456/350, Fett: 24,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,9 g, Kohlenhydrate: 22,7 g, davon Zucker: 4,2 g, Eiweiß: 9,7 g, Salz: 3,1 g

## ZUBEREITUNG

#### BRATHÄHNCHEN

Aufgetautes Hähnchenfleisch mit dem Timbalbasispüree verrühren und mit Brathähnchengewürz abschmecken. Die Brathähnchenmasse in eine gefettete Silikonform füllen. Das Brathähnchen abgedeckt im Kombidämpfer bei etwa 100 °C stocken lassen, je nach Größe der Form zwischen 15 Minuten (Kaffeetassengröße) und 60 Minuten (Brotbackform).

#### BRATHÄHNCHENSAUCE

Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen.

#### ERBSEN-KAROTTEN-PÜREE

Die Gemüsesorten einzeln vorbereiten. Die aufgetauten Gemüsepürees einzeln mit dem aufgetauten Timbalbasispüree verrühren. Mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Erbsenpüree in eine gefettete Form geben und das Karottenpüree

ohne Wartezeit darauf verteilen. Das Erbsen-Karotten-Püree abgedeckt im Kombidämpfer bei etwa 100 °C stocken lassen, je nach Größe der Form zwischen 15 Minuten (Kaffeetassengröße) und 60 Minuten (Brotbackform).

#### KARTOFFELPÜREE

Benötigtes Wasser abmessen, dabei ca. 1/4 des Wassers kalt belassen. Das restliche Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Energiequelle abstellen und kaltes Wasser wieder hinzufügen. Flocken einrühren und 1 Minute quellen lassen.

#### PROFI-TIPP

Vor der Zubereitung püretto proform Hähnchenfleisch-Timbale mit Brathähnchengewürz bestreuen.

#### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel füllen und auf den Teller spritzen. Brathähnchen und Gemüsetimbal dazusetzen und mit Sauce angeben.



Online zum Rezept

# Timbalbasispüree

Das Timbalbasispüree ist ein Produkt auf Hühnereibasis zur Herstellung von geformten, feinst pürierten Speisen. Die damit hergestellten Speisen sind schnittfest und haben eine weiche Konsistenz, die sich leicht am Gaumen zerdrücken lässt.

Mit dem Basispüree können süße und pikante Pürees in eine geformte Optik überführt werden. Einfach das Basispüree mit einem Fisch-, Fleisch-, Gemüse- oder Obstpüree im Verhältnis 1:1 mischen, abschmecken und stocken lassen.



Curry-Hähnchen | Kokosnussschaum |

Wok-Gemüse | Süßkartoffeln



Online zum Rezept

# ZUBEREITUNG

## CURRY-HÄHNCHEN

Hähnchenbrust in Würfel schneiden und gut durchkühlen. Hähnchenwürfel, Kokosnusscreme, Currypulver, Salz, Limettensaft und Eiweiß in einem Kutter feinpürieren. Hähnchenfarce durch ein Sieb streichen und in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Formen hineingeben. Gut verschließen und bei 72 °C im Dampfgarer dämpfen. Die fertige Terrine auskühlen lassen und in Streifen schneiden.

## KOKOSNUSSCHAUM

Geflügelfondkonzentrat, Currypaste, Knoblauch, Limettenblätter, Curryblätter, Hafermilch, Kokosnussmilch und Pro-Espuma-Pulver vermengen und zusammen aufkochen.

Durch ein feines Sieb in einen iSi-Spender abfüllen und verschließen. iSi-Spender warmstellen und bei Bedarf mit Patronen versehen.

## WOK-GEMÜSE

Möhren und Chinakohl kleinschneiden, Kohlrabi schälen und kleinschneiden. Jedes Gemüse einzeln in Sesamöl anschwitzen, mit Gemüsefond ablöschen

und weich dünsten. Anschließend die Gemüsesorten einzeln pürieren und ggf. mit Salz abschmecken.

## SÜSSKARTOFFELPÜREE

Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen, kleinschneiden und weich dünsten. Die beiden Kartoffeln mit Hafermilch und Salz feinstampfen. Thaibasilikum mit Apfelsaft feinpürieren und unterrühren.

## PROFI-TIPP

Die Festigkeit der Terrine kann durch weitere Zugabe von Crushed Ice, Sahne oder Frischkäse verringert werden. Je nach Fleischbeschaffenheit können Sie der Rezeptur ca. 20–30 % an Flüssigkeit zufügen. Ein schonendes Garverfahren sorgt für die nötige zarte Konsistenz.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Wok-Gemüsepürees mittig auf dem Teller aufstreichen. Die Curry-Hähnchen-Terrine auf das Gemüse setzen und mit Kokosnussschaum und Süßkartoffelpüree garnieren. Mit mildem Currypulver bestäuben.

Der Geschmack von Kaffirblättern zeichnet sich durch ein leicht herbes, zitronenartiges Aroma aus, das sowohl pikanten wie auch süßen Gerichten eine frische Note verleiht.



# ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

## CURRY-HÄHNCHEN

- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 400 g Kokosnusscreme
- 10 g Currypulver Madrocas
- 5 g Salz
- 25 g Limetten
- 80 ml Eiweiß

## KOKOSNUSSCHAUM

- 30 ml Geflügelfondkonzentrat
- 15 g Currypaste
- 10 g Knoblauch
- 5 g Kaffirblätter
- 3 g Curryblätter
- 100 ml Hafermilch
- 400 ml Kokosnussmilch
- 40 g Pro Espuma für heiße Espumas

## WOK-GEMÜSE

- 300 g Möhren
- 300 g Chinakohl
- 300 g Kohlrabi
- 15 ml Sesamöl
- 200 ml Gemüsefond\*
- 3 g Salz

## SÜSSKARTOFFELPÜREE

- 900 g Süßkartoffeln
- 250 g Kartoffeln
- 100 ml Hafermilch
- 6 g Salz
- 30 g Thaibasilikum
- 30 ml Apfelsaft

**Portionsgröße:** 315 g

**Wareneinsatz:** ca. 0,95 €

## Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.276/307, Fett: 20,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 15,3 g, Kohlenhydrate: 15,1 g, davon Zucker: 6,5 g, Eiweiß: 14,6 g, Salz: 2,5 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

Gulasch vom Rind und Schwein |

Brokkoli-Püree | Cremige Polenta



Online zum Rezept



# ZUBEREITUNG

## GULASCH VOM RIND UND SCHWEIN

Kalbsjus laut Grundrezept herstellen. Zwiebeln in Streifen schneiden, Knoblauch kleinhacken und in Rapsöl anbraten, mit Tomatenmark tomatisieren und mit Zitronenabrieb und Kümmel abschmecken. Zwiebelmasse auskühlen lassen. Rindfleisch und Schweinefleisch getrennt jeweils mit der Hälfte der Sahne, des Eiweißes und des Salzes feincuttern. Zwiebelmasse gleich auf die Fleischfarcen aufteilen und nochmals feincuttern. Die Fleischfarcen getrennt in die mit Klarsichtfolie ausgekleideten Formen ca. 3 cm hochstreichen. Gut verschließen und im Kombidämpfer bei 85 °C und 100 % Feuchtigkeit ca. 90 Minuten garen. Die beiden Farcen aus der Form und Folie herausnehmen und in ca. 3 x 3 cm große Würfel zuschneiden. Die Kalbsjus mit Roux binden und warmstellen. Zitronenpfeffer sehr fein pulverisieren und bereitstellen.

## BROKKOLI-KAROTTEN-PÜREE

Hafermilch und Fondkonzentrate mit Agar-Agar vermengen und aufkochen lassen. Das Brokkolipüree und das Karottenpüree getrennt voneinander jeweils mit der Hälfte der Agar-Agar-Hafermilch schnell vermengen. Die beiden Pürees zu Nocken formen und bereitstellen.

## KARTOFFEL-POLENTA

Milch und Gemüsefond aufkochen, Maisgrieß hineinschütten und glattrühren. Die Maisgrieß-Polenta ca. 20 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Kartoffeln weich dünsten und fein pressen. Polenta und Kartoffeln gut vermischen. Mit geriebenem Parmesan, Muskatblüte, Salz und Pfeffer abschmecken und in Formen ca. 3 cm hoch abfüllen. Polenta auskühlen lassen und anschließend in Würfel von ca. 3 x 3 cm schneiden.

## PROFI-TIPP

Die Festigkeit der Terrinen kann durch weitere Zugabe von Crushed Ice, Sahne oder Frischkäse verringert werden.

Je nach Fleischbeschaffenheit können Sie der Rezeptur ca. 20–30 % an Flüssigkeit zufügen. Ein schonendes Garverfahren sorgt für die nötige zarte Konsistenz und ein weiches Mundgefühl.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Etwas vom Brokkoli- und Karottenpüree mittig auf den Teller streichen. Die Gulasch- und Polenta-Würfel abwechselnd zusammenstellen. Gemüsepüree-Nocken dazustellen und mit Kalbsjus angießen. Mit sehr fein pulverisiertem Zitronenpfeffer bestäuben.

◦ Maisgrieß ist hellgelb bis goldgelb und hat einen milden, leicht nussigen Geschmack.



# ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

## GULASCH VOM RIND UND SCHWEIN

400 ml Kalbsjus Sous-vide\*  
100 g Zwiebeln  
10 g Knoblauch  
10 ml Rapsöl  
50 g Tomatenmark  
30 g Zitronen  
2 g gemahlener Kümmel  
300 g Rinderhackfleisch  
300 g Schweinehackfleisch  
250 g Kochsahne (15 % Fett)  
200 ml Eiweiß  
8 g Salz  
40 g helle Roux\*  
3 g grober Zitronenpfeffer

## BROKKOLI-KAROTTEN-PÜREE

200 ml Hafermilch  
10 g Chef-Konzentrat Huhn  
5 g Agar-Agar  
500 g TK Brokkolipüree  
500 g TK Karottenpüree

## KARTOFFEL-POLENTA

300 ml Milch (1,5 % Fett)  
200 ml Gemüsefond\*  
150 g Maisgrieß  
500 g Kartoffeln, geschält, geviertelt  
50 g Parmesano Reggiano  
1 g Muskatblüte  
6 g Salz  
3 g gemahlener weißer Pfeffer

**Portionsgröße:** 410 g  
**Wareneinsatz:** ca. 1,20 €

## Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.775/424, Fett: 19,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 6,8 g, Kohlenhydrate: 31,5 g, davon Zucker: 8,1 g, Eiweiß: 26,5 g, Salz: 2,1 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

# Geräucherte Makrele | Tomatenkaviar |

## Zwiebelasche | Kartoffeln | Mais-Erbsen-Püree

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

#### ZWIEBELASCHE

150 g geschälte rote Zwiebeln  
2 g Salz

#### GERÄUCHERTE MAKRELE | TOMATEN-KAVIAR

150 g Tomatenkaviar\*  
400 g frisches Gelbschwanz-  
makrelenfilet  
5 g Rauchsatz  
50 ml Eiweiß  
250 g Schlagsahne (32 % Fett)

#### KARTOFFELPÜREE

1,3 kg Kartoffeln  
15 g Speisesalz  
200 ml H-Milch (3,5 % Fett)  
35 g Butter  
5 g Salz  
1 g Muskatblüte

#### MAIS -UND ERBSEN-PÜREE

500 g Erbsenpüree  
700 g Maispüree  
8 g Salz  
200 g Schlagfix-Crème

**Portionsgröße: 385 g**  
**Wareneinsatz: ca. 0,80 €**

#### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.201/528, Fett: 32,6 g, davon gesättigte Fett-  
säuren: 8,9 g, Kohlenhydrate: 38,2 g, davon Zucker: 4,7 g,  
Eiweiß: 17,3 g, Salz: 3,7 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).



Online zum Rezept

## ZUBEREITUNG

#### ZWIEBELASCHE

Rote Zwiebeln in hauchdünne Streifen schneiden, auf Backpapier locker verteilen und im Backofen bei 120 °C so lange backen, bis sie schwarz werden. Die schwarzen Zwiebelscheiben in einem Kutter mit Salz pulverisieren.

#### GERÄUCHERTE MAKRELE | TOMATEN-KAVIAR

Tomatenkaviar laut Grundrezept herstellen. Makrelenfilet von der Haut schneiden, salzen und in einem Räucherbehälter nur leicht warm räuchern. Anschließend klein würfeln und frieren. Die gefrorenen Makrelenwürfel mit Eiweiß und Sahne vermengen und fein kuttern. Die Makrelenfarce durch ein Sieb streichen und in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Formen füllen. Die Formen gut verschlossen bei 72 °C im Kombidämpfer bei 100 % Feuchte dämpfen. Die Makreleterrine aus den Formen herausnehmen und bereitstellen.

#### KARTOFFELPÜREE

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen, abgießen und stampfen. Milch aufkochen und mit Butterflocken zusammen verrühren. Mit Salz und Muskatblüten abschmecken.

#### MAIS -UND ERBSEN-PÜREE

Beide Pürees getrennt antauen, mit Salz und Schlagfix-Creme vermengen und erhitzen. Bei Bedarf Nocken aus den beiden Pürees formen und anrichten.

#### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Gemüsepuree auf den Teller streichen. Makrelenfiletstreifen daraufsetzen und mit Tomatenkaviar beträufeln. Mit einem Spritzbeutel kleine Rosetten aus Kartoffelpüree auf dem Teller anrichten. Alles mit Zwiebelasche bestäuben.

## Gelbschwanzmakrele

Die wegen ihrer Optik als Gelbschwanzmakrele, Bernsteinmakrele, aber auch als Grünel bezeichnete Stachelmakrelenart lebt vorwiegend in tropischen und subtropischen Salzwässern. Sie stammt in der Regel aus dem Wildfang dieser Gewässer und zunehmend auch aus Aquakulturen. Ihr Fleisch weist eine weiße bis rosige Farbe auf und besitzt eine festere Konsistenz mit fein-würzigem Geschmack. Die Gelbschwanzmakrele wird in der asiatischen Küche gern mit Curry, Knoblauch, Ingwer, Fenchel und Zitronengras verfeinert. Aber auch in der mediterranen Küche ist das Fleisch mit Rosmarin, Thymian, Basilikum oder Oregano gewürzt sehr beliebt.



**Brokkolicremesuppe mit Tomatenspaghetti**

**und Samt tofu-Schaum**



Online zum Rezept

# ZUBEREITUNG

## BROKKOLICREMESUPPE

Gemüsefond und Kochcreme aufkochen, mit Kichererbsenmehl binden und auskochen lassen. Brokkolipüree dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## TOMATENSPEGHETTI

Gemüsefond, Tomatensaft, Salz, Paprikapulver und Currypulver mit Agar-Agar vermengen und aufkochen.

Die flüssige Tomatenmasse in eine Schüssel gießen und anschließend in eine größere Lebensmittelspritze ziehen.

Einen passenden Silikonschlauch an der Spritze befestigen und die Masse hineinfüllen.

Den befüllten Schlauch ins Eiswasser legen und erstarren lassen. Den Schlauch jetzt an der mit Luft gefüllten Spritze befestigen und so die Spaghetti aus dem Silikonschlauch vorsichtig auf ein flaches Sieb drücken.

Die entstandenen Tomatenspaghetti mit Hilfe einer Fleischgabel vorsichtig aufdrehen und bereitstellen. Übriggebliebene Tomatenmasse auf ein Blech gießen und erkalten lassen.

Die Masse zu Tomatenkaviar feinhacken und als Garnitur verwenden.

## SAMTTOFU-SCHAUM

Hafermilch und Gemüsefond aufkochen, Samttofu und Salz unterrühren. Bubble-Schaummittel dazugeben und glatt mixen. Durch ein feines Sieb passieren, die Flüssigkeit in einen Becher füllen und mit Foam-Kit (nicht bei CHEFS CULINAR erhältlich) bestücken. Bei Bedarf die benötigte Menge an Schaum erzeugen.

## BASILIKUM-PESTO

Basilikum, Rucola, Salz und Knoblauch mit Olivenöl feinmixen.

## PROFI-TIPP

Die Tomatenspaghetti können schon am Vortag hergestellt und auf einem Blech aufgerollt werden, das anschließende Anrichten bei Bedarf wird dadurch erleichtert.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Brokkolicremesuppe auf 75 °C erwärmen, aufpürieren und in vorgewärmte Teller gießen. Die aufgerollten Tomatenspaghetti mittig anrichten und mit dem Schaum und dem Pesto garnieren. Eventuell mit dem feingehackten Tomatenkaviar bestreuen und bei Bedarf auf 72 °C erwärmen.

Kichererbsenmehl:  
herzhaft und eiweißreich.



# ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

## BROKKOLICREMESUPPE

- 1,7 l Gemüsefond\*
- 300 g Kochcreme Hafer
- 50 g Kichererbsenmehl
- 450 g TK Brokkolipüree
- 5 g Salz
- 2 g gemahlener weißer Pfeffer
- 1 g gemahlene Muskatnuss

## TOMATENSPEGHETTI

- 200 ml Gemüsefond\*
- 600 g Tomatensaft
- 5 g Salz
- 5 g Paprikapulver
- 10 g Jaipur-Curry
- 10 g Agar-Agar

## SAMTTOFU-SCHAUM

- 200 ml Hafermilch
- 50 ml Gemüsefond\*
- 50 g Samttofu
- 3 g Salz
- 15 g Sosa Bubble, Schaummittel

## BASILIKUM-PESTO

- 30 g Basilikum
- 30 g Rucola
- 5 g Salz
- 5 g Knoblauch
- 30 ml mildes Olivenöl

Portionsgröße: 370 g

Wareneinsatz: ca. 0,95 €

## Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 621 / 150, Fett: 9,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,2 g, Kohlenhydrate: 9,9 g, davon Zucker: 4,6 g, Eiweiß: 5,6 g, Salz: 2,3 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

# Süßkartoffel-Schaumsuppe

## mit Geflügelkroketten



Online zum Rezept

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### SÜSSKARTOFFEL-SCHAUMSUPPE MIT GEFLÜGELKROKETTEN

2,1 l Gemüsefond\*  
500 ml Kokosnussmilch  
80 g Kichererbsenmehl  
600 g Süßkartoffelpüree  
10 g Currypulver Madrocas  
10 g Salz  
750 g Geflügelwurst  
10 g Kürbiskernöl

**Portionsgröße: 400 g**  
**Wareneinsatz: ca. 0,65 €**

#### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.457/350, Fett: 23,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,2 g, Kohlenhydrate: 22,6 g, davon Zucker: 3,6 g, Eiweiß: 11,0 g, Salz: 1,7 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

## ZUBEREITUNG

### SÜSSKARTOFFEL-SCHAUMSUPPE MIT GEFLÜGELKROKETTEN

Gemüsefond mit Kokosnussmilch aufkochen, mit Kichererbsenmehl binden, aufkochen und anschließend mit Süßkartoffelpüree montieren.

Die Püreesuppe mit Currypulver und Salz abschmecken. Die Püretto-Geflügelwurst unter Dampf für 2 Minuten auf mind. 72 °C erhitzen. Kürbiskernöl bereitstellen.

#### PROFI-TIPP

Die gewünschte Konsistenz können Sie eventuell durch Zugabe von Gemüsefond oder Hafermilch steuern. Bei Bedarf können Sie die Suppe auch noch durch ein feines Sieb passieren.

#### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Süßkartoffelsuppe fein aufschäumen und in vorgewärmte Teller gießen. Die warme Püretto-Geflügelwurst längs halbieren und in die Suppe legen, mit Kürbiskernöl beträufeln. Zum Schluss mit etwas mildem Currypulver bestäuben.

# Erbsenschaumsuppe

## mit Kasseler



Online zum Rezept

## ZUBEREITUNG

### ERBSENSCHAUMSUPPE MIT KASSELER

Rinderfond mit Haferkoch-Creme aufkochen, mit Kichererbsenmehl binden, erneut aufkochen und anschließend mit Erbsenpüree montieren. Die Püreesuppe mit Kümmel, Pfeffer und Salz abschmecken. Das Püretto-Kasseler unter Dampf für 2 Minuten auf mind. 72 °C erhitzen und bereitstellen. Schwarzbrot mit Knoblauch und Röstzwiebeln in einem Kutter mixen und bereitstellen. Kürbiskernöl und Toastbrot bereitstellen.

### PROFI-TIPP

Die gewünschte Konsistenz können Sie durch Zugabe von Gemüfefond oder Hafermilch steuern. Die Suppe kann bei Bedarf noch durch ein Sieb passiert werden.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Erbsensuppe fein aufschäumen und in vorgewärmte Teller gießen. Das warme Püretto-Kasseler in die Suppe legen. Mit Kürbiskernöl beträufeln. Schwarzbrotmischung mit Toastbrot vermischen und separat servieren.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### ERBSENSCHAUMSUPPE MIT KASSELER

- 2,60 l Rinderfond Sous-vide\*
- 350 g Kochcreme Hafer
- 100 g Kichererbsenmehl
- 700 g Erbsenpüree
- 5 g gemahlener Kümmel
- 10 g gemahlener weißer Pfeffer
- 10 g Salz
- 80 g Rindfleisch-Timbale
- 160 g Schwarzbrot
- 5 g getrocknete Knoblauchscheiben
- 30 g Röstzwiebeln
- 15 g Kürbiskernöl
- 300 g Dinkeltoast

**Portionsgröße: 430 g**  
**Wareneinsatz: ca. 0,85 €**

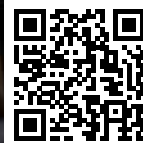
### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1.423/340, Fett: 12,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,6 g, Kohlenhydrate: 39,1 g, davon Zucker: 5,2 g, Eiweiß: 14,0 g, Salz: 1,5 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

**Kalbfleischterrine**

**mit Rote-Bete-Gelee**



Online zum Rezept



# ZUBEREITUNG

## KALBSTERRINE

Kalbsschulter parieren, von Sehnen befreien und kleinschneiden. Das Kalbfleisch anfrieren und anschließend mit Eiweiß, Sahne, Crushed Ice, Salz, Pfeffer und Petersilie feincuttern. Die Kalbfleischfarce in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Terrinenformen füllen, glattstreichen und fest verschließen. Die Kalbfleischterrine im Kombidämpfer bei 72 °C und 100 % Feuchtigkeit je nach Größe ca. 60–90 Minuten garen. Die Terrine anschließend auskühlen lassen. Terrine bei Bedarf in gewünschte Form schneiden.

## ROTE-BETE-GELEE

Rinderfond, Rote-Bete-Saft, Rote-Bete-Pulver und Kappa-Gelierzmittel glatrühren und in einem Topf aufkochen lassen. Balsamicoessig, Zucker und Salz dazugeben. Die Flüssigkeit auf Bleche gießen, etwa 0,5 cm dick, und abkühlen lassen. Das Rote-Bete-Gelee nach Belieben zurechtschneiden.

## ROTE-BETE-GEMÜSE UND HUMMUS

Rote Bete fein kutttern, mit Essig, Zucker und Salz abschmecken. Rote-Bete-Hummus laut Grundrezept herstellen und dazugeben.

## MEERRETTICHSCHAUM

Meerrettich mit Milch, Sahne und Sosa-Bubble-Schaummittel glatrühren. Den Schaum mit Foam-Kit (nicht bei CHEFS CULINAR erhältlich) herstellen und sofort auf das Rote-Bete-Gemüse setzen. Weißbrot bereitstellen.

## PROFI-TIPP

Die Festigkeit der Terrine kann durch weitere Zugabe von Crushed Ice, Sahne oder Frischkäse verringert werden. Je nach Fleischbeschaffenheit können Sie der Rezeptur ca. 20–30 % mehr an Flüssigkeit zufügen. Ein schonendes Garverfahren sorgt für die nötige zarte Konsistenz und ein weiches Mundgefühl. Mit ausreichender Zugabe von dem Meerrettichschaum können Sie ein schönes, cremiges Ergebnis erzielen.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das Rote-Bete-Gelee in der Form der Kalbfleischterrine zuschneiden und mittig auf den Teller legen. Kalbfleischterrine daraufsetzen und mit Pesto bestreichen. Rote-Bete-Hummus seitlich aufstreichen und mit Meerrettichschaum beträufeln. Weißbrot ohne Rinde dazugeben.

## Schäume

Kompakte Schäume eröffnen Menschen mit Schluckstörungen eine neue Lebensqualität. Schäume können ergänzend in den Speiseplan eingebaut werden oder sie stellen den zweiten Schritt auf dem Weg zu einer wieder normalen Ernährung dar.

Die kompakten Schäume erleichtern durch ihr langsames Fließverhalten das Abschlucken. Die konzentrierten Aromen in den Luftblasen eröffnen ein intensiveres Geschmackserlebnis. Eine Anreicherung mit Kalorien und Eiweiß ist möglich, sodass die Schaumkost, je nach Rezept, als Hauptgericht oder als angepasste Zwischenmahlzeit gereicht werden kann.



# ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

## KALBSTERRINE

- 400 g Kalbsunterschale
- 60 ml Eiweiß
- 300 g Schlagsahne (32 % Fett)
- 250 g Crushed Ice
- 3 g Salz
- 1 g gemahlener weißer Pfeffer
- 10 g Petersilie

## ROTE-BETE-GELEE

- 150 ml dunkler Rinderfond\*
- 150 g Rote-Bete-Saft
- 5 g Rote-Bete-Pulver
- 4 g Kappa-Gelierzmittel
- 5 ml dunkler Balsamicoessig
- 5 g Zucker
- 2 g Salz

## ROTE-BETE-GEMÜSE UND HUMMUS

- 300 g Rote Bete, vorgegart
- 10 ml dunkler Balsamicoessig
- 10 g Zucker
- 4 g Salz
- 500 g Rote-Bete-Hummus

## MEERRETTICHSCHAUM

- 180 g Meerrettich
- 200 ml H-Milch (3,5 % Fett)
- 100 g Küchensahne (15 % Fett)
- 25 g Sosa Bubble, Schaummittel
- 900 g Weizen-Mischbrot, krustenlos

**Portionsgröße: 350 g**

**Wareneinsatz: ca. 1,90 €**

## Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 2.424/582, Fett: 25,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,5 g, Kohlenhydrate: 60,9 g, davon Zucker: 10,1 g, Eiweiß: 23,2 g, Salz: 2,9 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

# KÜCHENFACHLICHE TIPPS

Je dünnflüssiger die Speisen, umso größer ist die Gefahr des Verschluckens. Je nach Ausprägung der Schluckstörung sind Speisen und Getränke anzudicken. Auf diese Weise kann im Mund ein Bolus geformt werden, der leichter zu kontrollieren ist. Manche Zutaten oder Zubereitungsarten (z.B. Pürieren von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffeln) können die Speisen zäh oder gummiartig werden lassen, wodurch sie schlechter schluckbar sind. Geschmeidigere Konsistenzen können durch die Zugabe von Flüssigkeiten oder durch weitere Verarbeitungsschritte wie das Aufschäumen erzeugt werden.

Das Ziel ist immer, eine ausgewogene, konsistenzangepasste Speise in optisch ansprechender Optik anzubieten.

Die folgenden Geräte sollten in Ihrer Küche nicht fehlen, wenn Sie konsistenzangepasste Speisen/Getränke zubereiten möchten. Natürlich finden Sie diese Artikel auch in unserem Sortiment.

## ZUBEHÖR

### PÜRIERSTAB

Der Allrounder für die Zubereitung von Pürees und Cremespeisen ist der Stabmixer. Er ist einfach im Handling und geeignet für das grobe bis feine Pürieren von Zutaten.

### PASSIERSIEB

Das Passiersieb ist ein Küchenutensil, mit dem Pürees in eine feinere Konsistenz überführt werden, indem sie durch das Sieb gestrichen werden. Feste Bestandteile und Fasern verbleiben in dem feinmaschigen Netz.

### ROBOT COUPE, BLIXER, PACOJET

Mit einer Profi-Küchenmaschine erzielen Sie eine Feinstzerkleinerung auch von härteren Rohstoffen. Egal ob roh, gegart oder tiefgekühlt, die Zutaten können zu ultrafeinen Texturen mikropüriert werden und anschließend angerichtet oder weiterverarbeitet werden.

### SAHNESPRÜHER, ESPUMA, ISI GOURMET WHIP

Für die Zubereitung von locker-luftigen Schäumen ist der iSi Gourmet Whip das ideale Gerät. Ob kalt oder warm, mit ihm lassen sich Espumas, Cremesuppen, Desserts und vieles mehr luftig aufschäumen.

### SCHNEEBESEN

Für das Unterrühren und Vermengen klumpchenfreier Speisen eignet sich ein Schneebesen.

### ANRICHTEN

Aus Respekt gegenüber den Bewohnern und Patienten ist auf eine ansprechende Darreichung der Speisen und Getränke zu achten. Für das Anrichten eignen sich Minipaletten, Spritzbeutel, Silikonpinsel und Spaten. Feinste Akzente können mit einer Pinzette oder einer Tropfflasche gesetzt werden.

### SILIKONFORMEN

Naturgetreue Nachbildungen der Ausgangsprodukte lassen sich mit Hilfe von Silikonformen auf dem Teller anrichten. Spezialformen, die der Optik der Ausgangsprodukte nachempfunden sind, finden Sie in unserem Sortiment. Auch mit Hilfe von einfachen Backformen lassen sich Scheiben, Streifen oder Würfel aus den in Form gebrachten Ausgangsprodukten schneiden.





## Lust auf mehr Rezeptideen?

Dann besuchen Sie unsere Profiköche  
auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

## Wir leben Foodservice

**Herausgeber:**  
**CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG**  
Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
[www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)

**Fotografie:** Christoph Wojtyczka, BestCon GmbH

**Rezepte:** Christoph Koscielniak, BestCon GmbH



Ausführliche Informationen zu  
Zusatzstoffen, Allergenen, Nähr-  
werten etc. finden Sie im Internet  
unter [www.produkt.de](http://www.produkt.de). Gerne ste-  
hen Ihnen unsere Fachberaterinnen  
unter 02837-80-678 zur Verfügung.



**CHEFS CULINAR**  
WIR LEBEN FOODSERVICE

Goulasch vom Rind und Schwein |  
Brokkoli-Püree | Cremige Polenta (S. 16)