

REZEPTE DES MONATS

FEBRUAR 2018



Foto: FRUTAROM oder FRUTAROM Savory Solutions Austria/Germany GmbH

Lammkeule

geschmort & rosa gebraten

WIBERG®

auf Sesam-Hummus, Okraschoten
und knusprigen Papadams

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Lammkeule geschmort und rosa gebraten

- 1,2 kg Lammkeule küchenfertig in Würfel geschnitten 43071
- 2 Zwiebeln in Würfel geschnitten 31395
- 500 g Bunte Paprika in Würfel geschnitten 31245
- Garam Masala indische Gewürzmischung 9245945
- Sesam-Öl 9108944
- 10 Knoblauch Scheiben 9108820 (VB)
- Ingwer gemahlen 9221851
- Braune Grundsauce pastös 9187668 (VB)
- AcetoPlus Mango 9200964
- Ursalz pur fein 9152658

Sesam-Hummus

- 400 g Kichererbsen eingeweicht 60552
- 70 g Tahin (Sesampaste)
- Backpulver 3201001
- Marrakesch Gewürzzubereitung 9201085
- Sesam-Öl 9108944
- Ursalz pur fein 9152658

Okraschoten

- 20 Stück Okraschoten
- Sesam-Öl 9108944
- Ursalz pur fein 9152658
- Pfeffer schwarz geschrotet 9108793
- BIO Granatapfel-Essig 9247018

Garnitur

- Thai-Basilikum, knusprige Papadams*

Lammkeule geschmort und rosa gebraten

Lammkeule mit Garam Masala und Sesam-Öl über Nacht marinieren. Knoblauch Scheiben in Wasser aktivieren. Gewürfelte Lammkeule in Sesam-Öl scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch Scheiben sowie Paprika mitbraten und mit 1,5 l Wasser aufgießen. Anschließend mit Garam Masala sowie Ingwer abschmecken und solange garen, bis die Keule weich ist. Vor dem Servieren mit Brauner Grundsauce binden und mit AcetoPlus Mango sowie Ursalz abschmecken.

Sesam-Hummus

Kichererbsen zusammen mit 1 TL Backpulver weichkochen. 2/3 des Wassers abgießen. Tahin hinzugeben, mit Marrakesch, Sesam-Öl sowie Ursalz abschmecken und fein pürieren.

Okraschoten

Okraschoten einige Sekunden blanchieren. Vor dem Servieren in Sesam-Öl anbraten und mit Ursalz, Pfeffer sowie Granatapfel-Essig abschmecken.

Ein Papadam oder kurz Papad ist ein sehr dünner frittiertes Fladen aus Linsenmehl. Papadams haben eine knusprige Konsistenz und werden in der indischen und singhalesischen Küche als Beilage oder Zwischenmahlzeit gereicht.



Foto: FRUTAROM oder FRUTAROM Savory Solutions Austria/Germany GmbH

Couscous-Salat mit Granatapfel-Kernen

süß-sauren Feigen
& mariniertem Schafskäse

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Couscous-Salat mit Granatapfel-Kernen

- 600 g Couscous 68720
- 2 Granatäpfel 339
- 1 Zwiebel in Würfel geschnitten 31395
- 100 g junger Blattspinat 103
- 1 Liter Vital-Gemüse-Bouillon 9137671
- Garam Masala indische Gewürzmischung 9245945
- BIO Granatapfel-Essig 9247018
- Ursalz pur fein 9152658
- Sesam-Öl 9108944
- Pistazien 69908

Süß-saure Feigen

- 5 Feigen 325
- 20 g Rohrzucker 67810
- Granatapfel-Essig 9247018
- Ursalz pur fein 9152658
- Pfeffer schwarz geschrotet 9108793

Marinierter Schafskäse

- 400 g Schafskäse 57787
- Bambusspieße 79464
- Tandoori indische Gewürzubereitung 9245948
- Sesam-Öl 9108944

Couscous-Salat mit Granatapfel-Kernen

Veggie-Bouillon erhitzen, mit Garam Masala abschmecken und Couscous darin dünsten. Granatapfel-Essig mit Ursalz würzen und mit dem Sesam-Öl verrühren. Sobald der Couscous abgekühlt ist, das Dressing darüber verteilen und kräftig durchmischen. Granatapfel-Kerne, Zwiebel sowie Pistazien unterrühren. Blattspinat ebenfalls mit dem Dressing marinieren und dekorativ am Couscous anrichten.

Süß-saure Feigen

Feigen halbieren und mit Zucker bestreuen. In einer Pfanne hell karamellisieren, mit Granatapfel-Essig ablöschen und mit Ursalz und Pfeffer würzen. Mit einem Deckel verschließen und einige Minuten garen.

Marinierter Schafskäse

Schafskäse in beliebige Stücke schneiden. Tandoori mit etwas Sesam-Öl verrühren und den Schafskäse damit marinieren. Auf Bambusspieße stecken und auf dem Couscous-Salat anrichten.



Foto: Mazzetti

Tortellini la grossa Bologna

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE BRÜHE

500 g Tafelspitz	57551
250 g Porree	147
250 g Staudensellerie	144
250 g Möhren	146
2-3 Zwiebeln	127
5 Lorbeerblätter	67822
10 Nelken	911286
1 Bund Petersilie	222
2-3 EL Salz	67950
10 EL Mazzetti Bianco Condimento	60077

FÜR DIE TORTELLINI

750 g Mehl Type 405 & etwas für die Arbeitsfläche	68732
5 Eier (Größe M)	58599
10 EL Olivenöl	67177
Salz	67950

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g Bauchspeck in Scheiben	56157
Gearter Tafelspitz	
2-3 Ei (Größe M)	58599
100 g Parmesan gerieben	57766

Tafelspitz waschen und trocken tupfen. Porree, Sellerie und Möhren schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und mit Lorbeerblättern und Nelken spicken. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter fein hacken. Stiele aufheben.

Tafelspitz, Gemüse, gespickte Zwiebel und Petersilienstiele mit 5 Liter kaltem Wasser und 2,5 EL Salz in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 90 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Gelegentlich Schaum mit einer Kelle abschöpfen.

In der Zwischenzeit für die Tortellini Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen, Eier Öl und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem kühlen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Tafelspitz aus dem Topf nehmen und Brühe durch ein Sieb passieren. Gemüse und Brühe beiseite stellen.

Für die Füllung der Tortellini Fleisch und Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Bauchspeck mit Tafelspitz in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Eier trennen. Tafelspitz und Bauchspeck mit Eiweiß und Parmesan vermengen und zu kleinen Kugeln formen. Eigelb in einer kleinen Schüssel verquirlen.

Teig für die Tortellini ausrollen und in ca. 4x4 cm große Stücke schneiden. Je eine Tafelspitzkugel mittig auf ein Teigstück legen, die Ränder mit Eigelb bepinseln und zu Tortellini formen.

Tortellini in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen. Brühe aufkochen und mit Mazzetti Bianco Condimento abschmecken. Tortellini mit Brühe, Gemüse und Petersilie servieren.



Foto: Kraft Heinz Foodservice

gebackene Süßkartoffel

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

10 große Süßkartoffeln (à 350 g)	
10 Eier, hart gekocht, gepellt	58585
400 g Kidneybohnen	66556
400 g Kichererbsen	66552
20 g Schnittlauch, in Ringe geschnitten	220
400 g HEINZ Creamy Black Pepper House Ranch Sauce	55263
	Salz 67950
10 Scheiben Frühstücksbacon (à 10 g)	56157
	50 g Kresse 218

Süßkartoffeln auf einem gelochten GN-Blech geben, im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100 °C Dampf ca. 10-15 Minuten vorgaren. Süßkartoffeln weiter ca. 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen oder Kombidämpfer bei 220 °C Heißluft backen.

Für das Topping Eier hacken. Kidneybohnen, Kichererbsen, Schnittlauchringe und HEINZ Creamy Black Pepper House Ranch Sauce vermischen und mit Salz würzen. Für die Baconchips Baconscheiben halbieren, auf ein flaches GN-Blech legen und im vorgeheizten Ofen oder Kombidämpfer bei 220 °C Heißluft ca. 5 Minuten knusprig braten.

Süßkartoffeln kreuzweise einschneiden, leicht auseinander drücken, mit Bohnen-Erbsen-Mischung füllen, mit Kresse und Ei bestreuen und mit Baconchips servieren.



Foto: Unilever Food Solutions

geschmorte Lammkeule

mit Oliven, Püree und
sautierten Bohnen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

2 kg Lammkeule ohne Knochen	43070
250 g Röstgemüse	
150 ml Rotwein	68195
500 ml Wasser	
30 g KNORR PROFESSIONAL® Konzentrierte Saucenbasis Rind	
5 g frischer Thymian	215
5 g Rosmarin	217
5 g KNORR PROFESSIONAL® Gewürzpaste Knoblauch	2706761

Beilagen und Anrichten:

200 g Oliven	68656
500 g Grüne Bohnen	31059
800 g Pfanni Kartoffel- Flocken Flocken-Locker	2702028
50 ml Olivenöl	67176

Lamm:

Lammkeulen würzen und binden. In einem heißen Bräter anbraten. Die Lammkeule aus dem Bräter nehmen und anschließend das Röstgemüse in den Bräter geben. Das Tomatenmark anrösten und mit dem Rotwein ablöschen. Wasser, Saucenbasis Rind und Kräuter zugeben. Die Lammkeulen wieder in den Bräter geben und im Ofen auf 68°C Kerntemperatur übernacht garen.

Beilagen und Anrichten:

Das Lamm portionieren. Die Sauce passieren und etwas einkochen. Die Bohnen blanchieren und mit den Oliven in einer Pfanne sautieren. Das Püree heiß machen und das Olivenöl untermischen. Das Püree in die Mitte einer tiefen Schale geben und die Bohnen und die Oliven anrichten. Das portionierte Lamm auf das Püree legen und mit der Sauce nappieren.