



mit Leib & Seele
FOOD-SERVICE
FÜR DIE REGION

REZEPTE DES MONATS **JUNI** 2019



Rezept & Bild: Unileverfoodsolutions

Gebratene Weideschafskeule

mit knusprigem Strudel und Gemüse

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

FLEISCH:

- 60 ml Olivenöl 67176
- 50 g Primerba Herbes de Provence 67834
- 30 g Würzmix für Grill 9142704
- 250 g Zwiebelbrunoise 31401
- 20 g Primerba Knoblauch 2700725
- 60 g Zitronenabrieb 314
- 100 g Petersilie 222
- 5 g Würzpaste Chili 2753534
- 1,5 kg Schafskeule ohne Knochen 43072

BEILAGE:

- 5 Stück Gemüsestrudel 44670

GEMÜSE:

- 20 ml Professional Butter Flavour 2717371
- 100 g rote Paprika 116
- 100 g Karottenwürfel 263
- 200 g Kichererbsen 66552
- 300 g Peperonata 2744833
- 1 g Zimt gemahlen 67856
- 1 g Kurkuma 9195791
- 5 g Aromat Universal 2700749

ZUBEREITUNG

1. Olivenöl mit Herbes de Provence, Würzmix, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Chillipaste mischen.
2. Schafskeule rundherum mit der Mischung einreiben und auf die gewünschte Garstufe im Kombisteamer braten.
3. Herausnehmen, kurz abstehen lassen und aufschneiden.
4. Phase Professional wie Butter erhitzen, Schalotten darin sautieren und mit Rotwein ablöschen.
5. Mit der Bratenjus aufgiessen, Thymian dazu geben und 5 Minuten leicht köcheln lassen, dann passieren.
6. Gemüsestrudel nach Anleitung zubereiten und halbieren.
7. Butter Flavour erhitzen und Zwiebel und Brunoise darin dünsten.
8. Kichererbsen, Gewürze und Peperonata zugeben.
9. Bei niedriger Hitze 5 Minuten köcheln lassen.
10. Mit Aromat und Zitronenabrieb abschmecken.



mit Leib & Seele
FOOD-SERVICE
FÜR DIE REGION



Rezept & Bild: Lantmännern Unibake

Bella Italia

mit geröstetem Gemüse, Pesto und Rucola

ZUTATEN

- 4 Hamburger Buns Vollkorn Gigant pur 44141
- 4 EL veganes Pesto Rosso 2700757
- 4 EL veganes Pesto Genovese
- 50 g Rucola 205
- optional Basilikum 213
- Pfeffer 67846
- Salz 67949

GEMÜSE:

- 3 Paprikaschoten, gelb und rot 116/120
- 1 Zucchini 104
- 1 Aubergine 106
- 4 EL Olivenöl 67176
- 1 EL Balsamico bianco 66678
- 2 Zweige Rosmarin 217

ZUBEREITUNG

1. Für das Gemüse: Paprika vierteln, entkernen, in große Stücke schneiden. Zucchini und Auberginen in Scheiben schneiden. Olivenöl mit dem Balsamico bianco und gehacktem Rosmarin verrühren.
 2. Gemüse damit marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill oder im vorgeheiztem Ofen bei etwa 220 °C für etwa 10 Minuten anrösten, anschließend abkühlen lassen.
 3. Die untere Hälfte des Hamburger Bun Vollkorn Gigant pur kurz auftoasten und mit einem Esslöffel Pesto Rosso bestreichen. Mit reichlich geröstetem Gemüse sowie Rucola und nach Wunsch mit frisch gezupftem Basilikum belegen. Die obere Brötchenhälfte mit jeweils einem Esslöffel Pesto Genovese bestreichen und den Burger damit abschließen – ein sonniger Gruß aus Bella Italia!
- TIPP** Bei veganer Zubereitung sollte man unbedingt auf ein veganes Pesto zurückgreifen. Das Grillgemüse darf auch vorgeschnitten oder tiefgekühlt verwendet werden.



mit Leib & Seele
FOOD-SERVICE
FÜR DIE REGION



Rezept & Bild: www.schneefrost.de

Bratknoffeln

mit Leberkäse und Spiegelei

ZUTATEN für 4 Personen

800 g Bratknoffeln 33750
4 Scheiben Leberkäse 42484
4 Eier 58585
2 EL Sonnenblumenöl 67189
Pfeffer 67846
Salz 67949

ZUBEREITUNG

1. Die Bratknoffeln nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Leberkäse von beiden Seiten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Inzwischen die Spiegeleier braten und nach Belieben salzen und pfeffern.
3. Bratknoffeln, Leberkäse und Spiegeleier zusammen anrichten.



mit Leib & Seele
FOOD-SERVICE
FÜR DIE REGION



Rezept & Bild: unileverfoodsolutions.com

Frittierte Avocados

mit Paprika-Mayonnaise

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

AVOCADO:

- 700 g Avocado 31410
- 10 g Gemüse Kraftbouillon 2704847
- 20 g Speisestärke 2701604
- 140 ml Kokosnuss-Milch 57789
- 150 g Panko Paniermehl 68708

GARNITUR:

- 5 Stück Ciabatta 34118
- 150 g rote Paprika 115
- 167 g Lauchzwiebeln 131
- 100 ml Vinaigrette Himbeere 2775480

MAYONNAISE:

- 600 g Salatmayonnaise 55110
- 30 g Würzpaste Paprika 2766769
- 10 g Pang Gang Chili-Tomate 2797932

ZUBEREITUNG

AVOCADO:

1. Avocado Scheiben mit Gemüsebouillon würzen und in Speisestärke wenden (gut abklopfen).
2. Avocados kurz durch die Kokosmilch ziehen und in Panko-Panade panieren.
3. Panierte Scheiben in der Fritteuse knusprig frittieren.

GARNITUR:

1. Die Ciabattabrötchen schneiden und toasten.
2. Peperoni und Frühlingszwiebeln schneiden und mit der Vinaigrette marinieren.
3. Lauchzwiebeln schneiden und zur Seite stellen für die Deko.

MAYONNAISE:

1. Mayo mit den restlichen Zutaten mischen.



mit Leib & Seele
FOOD-SERVICE
FÜR DIE REGION



Rezept & Bild: ruf.eu

Bienenstich **mit Pudding und Sahne**

ZUTATEN

TEIG:

- 750 g Mehl 68725
- 14 g Hefe 69961
- 1 TL Zitronenschalen-Aroma
- 100 g Zucker 67802
- 8 g Vanillin Zucker 69950
- 1 Ei 58585
- 150 g Butter 57793
- 300 ml Milch 57704

GUSS:

- 150 g Butter 57793
- 100 g Zucker 67802
- 3 EL Honig 222
- 8 g Vanillin Zucker 69950
- 3 EL Sahne 57694
- 200 g gehobelte Mandeln 69905

FÜLLUNG:

- 500 ml Milch 57704
- 74 g Vanillepudding 69948
- 75 g Zucker 67802
- 250 g Sahne 57694
- 30 g Gelatine 69943
- 8 g Vanillin Zucker 69950

ZUBEREITUNG

TEIG:

1. Mehl in einer großen Schüssel mit der Hefe vermischen. Anschließend das Ei, Butter, Zucker, Bourbon Vanille Zucker, Zitronenschalen-Aroma und Milch hinzufügen. Alles mit einem elektrischen Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig kneten.
2. Die Schüssel mit dem Teig abdecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.
3. Wenn der Teig aufgegangen ist, diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und so groß wie ein Backblech rechteckig ausrollen.
4. Den ausgerollten Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, in alle Ecken gut andrücken und abgedeckt weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

GUSS:

1. Butter, Zucker, Honig, Bourbon Vanille Zucker und die Sahne in einem Kochtopf aufkochen lassen.
2. Die Mandeln anschließend unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Anschließend die Mandeln dünn auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
3. Den Kuchen anschließend komplett auskühlen lassen.

FÜLLUNG:

1. Währenddessen 400 ml Milch in einem Kochtopf zum Kochen bringen. In die restlichen 100 ml Milch das Puddingpulver und den Zucker einrühren.
2. Die kochende Milch von der Herdplatte nehmen, das angerührte Puddingpulver einrühren und erneut kurz aufkochen lassen.
3. Den Pudding in eine flache Schale füllen und mit Klarsichtfolie abdecken.
4. Wenn der Pudding komplett ausgekühlt ist, die Sahne mit 3 gehäuften Teelöffeln Gelatine und dem Bourbon Vanille Zucker anrühren.
5. Die Sahne vorsichtig unter den Pudding heben.

ANRICHTEN:

1. Das Gebäck vierteln und jedes Viertel waagrecht durchschneiden. Die Creme auf dem unteren Boden glattstreichen.
2. Den oberen Boden mit den Mandeln in die gewünschte Größe schneiden und auf der Creme platzieren.
3. Den Bienenstich im Kühlschrank fest werden lassen und zum Servieren in Stücke schneiden.



Rezept & Bild: Alpenhain

Panini

mit Rotter Klosterkäse

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

1050 g Rotter Klosterkäse (30 Scheiben á 35 g) 57779
500 g Salatgurken 108
300 g Tomaten 110
250 g frischer junger Spinat 103
1000 g Pesto Rosso 2700757
10 St. Panini 49061

ZUBEREITUNG

1. Gemüse putzen und waschen.
2. Rotter Klosterkäse in Scheiben schneiden.
3. Gurken und Tomaten scheiden.
4. Panini-Boden und Deckel mit Pesto Rosso bestreichen
5. Das fertig belegte Panini im Panini-Grill grillen.

PANINI WIE FOLGT AUFBAUEN:

Panini Boden
Spinatblätter
Rotter Klosterkäse
Tomaten
Gurkenscheiben
Spinatblätter
Panini Deckel



mit Leib & Seele
FOOD-SERVICE
FÜR DIE REGION



Bild & Rezept: unilever Foodsolutions

Sedani mit Gemüsesauce

und Ziegenkäse-Crumble

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

1 kg Sedani 68556
50 g Professional wie Butter 2795358
50 ml Professional wie Butter 2795358
100 g Zwiebelbrunoise 127
10 g Würzpaste Knoblauch 2766761
250 g Paprika rot gewürfelt 116
250 g Auberginen gewürfelt 106
250 g Zucchini gewürfelt 104
100 g Tomaten getrocknet in Öl 68628
Salz 67820
Pfeffer 1248714

Italiana Tomato Pronto 2787971
Weißbrot 34165
Ziegenfrischkäse 58676
Oregano 67819

ZUBEREITUNG

1. Sedani in Salzwasser al dente kochen. Abschütten, in Phase Professional wie Butter zu schwenken und abschmecken.
2. Phase erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Aubergine und Zucchini darin anbraten. Mit Pronto ablöschen und aufkochen. mit getrockneten Tomaten, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ziegenfrischkäse grob zerbröseln. Weißbrot im Kombidämpfer bei 80°C ca. 2 Stunden trocknen. Abkühlen lassen und mit dem Ziegenfrischkäse vermischen.
4. Heiße Pasta in einen tiefen Teller geben, mit Gemüsesauce nappieren. Mit den Crumbels und frischem Oregano garnieren.



mit Leib & Seele
FOOD-SERVICE
FÜR DIE REGION



Rezept & Bild: Friesenkronen Feinkost

Matjes-Filets

mit gratiniertem Spargel und Kartoffelsalsa

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Für den Matjes und den Spargel:

20 Matjes Filets Nordischer Art (Der große Klassiker) 56062
50 Stangen weißer Spargel 188
60 ml Olivenöl 67177
Salz, Pfeffer 67820, 1248714
250 g Parmesan 57766

Für die Kartoffelsalsa:

1 rote Zwiebel 130
1 rote Chilischote 122
1 Rote Paprika 116
1/2 Bund Petersilie, kraus 221
800 g Kartoffeln 502
2 EL Olivenöl 67177
4 EL Limettensaft 68191
Salz 67820

ZUBEREITUNG

1. Für die Kartoffelsalsa Zwiebel schälen und fein würfeln. Chili waschen, der Länge nach halbieren und Kerne entfernen. Fruchtfleisch fein schneiden. Paprika waschen und grob hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Kartoffeln schälen, waschen und in feine Würfel schneiden.
2. Kartoffelwürfel in kochendem Wasser ca. 5 Minuten garen. Anschließend abgießen und abkühlen lassen. Kartoffelwürfel in einer Schüssel mit Zwiebel, Chili, Paprika, Petersilie, Öl und Limettensaft vermengen und mit Salz abschmecken.
3. Matjes Filets auf Küchenpapier abtropfen. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Spargel darin rundherum ca. 4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Backofengrill vorheizen. Gebratene Spargelstangen auf ein Backblech legen, Parmesan darüber reiben und Spargel auf mittlerer Schiene im heißen Ofen ca. 2 Minuten gratinieren. Matjes Filets mit Spargel und Kartoffelsalsa anrichten.



mit Leib & Seele
FOOD-SERVICE
FÜR DIE REGION



Bild & Rezept: Lamb Weston

Sweet Green

Süßkartoffel-Pommes mit grünem Spargel und Sauce Hollandaise

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

2 kg Sweet Potato 33694
500 g grüner Spargel 354
400 ml Hollandaise (Lukull) 2707402
Wasabipaste 68509
20 Datteln
Butter 57793
Zucker 67802
Salz 67949
Zitrone 312
Honig 69894

ZUBEREITUNG

1. Den Spargel schälen und in Wasser (mit etwas Salz, Zucker und Zitrone) blanchieren. Anschließend abkühlen lassen. Die Hollandaise in eine Schüssel geben und mit der Wasabipaste (nach Geschmack) und ein wenig Honig verrühren, in den ISI Spender abfüllen. Im Wasserbad warmstellen.
2. Die Datteln klein schneiden und in etwas Butter anrösten. Den Spargel klein schneiden und ebenfalls in etwas Butter schwenken. Die Sweet Potato nach Vorgabe frittieren und auf einem tiefen Teller anrichten. Den Spargel sowie die Datteln darauf verteilen und mit mehreren Tupfen Hollandaise toppen.