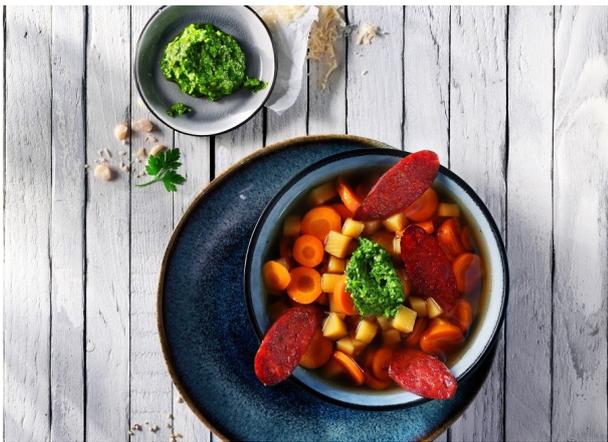


REZEPT

## Suppen & Saucen



Bunter Mohren-Ingwer-Eintopf mit grünem Pesto und gerösteter Chorizo / Foto: Kikkoman

### Hokkaido-Mispel Suppe mit Schwarzkohlchips

#### Zutaten:

Für die Suppe: 800 g Hokkaido Kürbis, 200 g Zwiebel, 1,7 l Knorr Gemüse Kraftbouillon, 150 ml Flora Professional Plant zum Schlagen 1l - Alternative zu Schlagsahne auf pflanzlicher Basis vegan, 200 g Mispelmarmelade, Salz und Pfeffer, Muskatnuss, gemahlen  
Für die Schwarzkohlchips: 200g Schwarzkohl, 30 ml Olivenöl, 10 g Thymian, frisch, Salz  
Für die Garnitur: Flora Professional Plant zum Kochen 1l - Alternative zu Kochsahne auf pflanzlicher Basis vegan, 20 ml Chiliöl

#### Zubereitung:

Hokkaido-Kürbis aufschneiden, entkernen, salzen, auf ein Blech legen und im vorgeheizten Konvektomat auf 180 Grad anbraten. Fein gewürfelte Zwiebel in Phase Professional Butter Flavour anschwitzen. Die gebratenen Kürbisstücke zugeben, mit dem fertig zubereiteten Knorr Professional Gemüsefond sowie der Flora Plant Kochcreme aufgießen, etwa 15 Minuten kochen lassen. Mispel-Marmelade zugeben, fein mixen, abschmecken.  
Für die Schwarzkohlchips Backofen auf 100 Grad Celsius vorheizen. Die weichen Grünkohlblätter vom Stiel entfernen und in mundgerechte Stücke zerpfücken. Die Blätter waschen, trockenschleudern und mit Olivenöl, Thymian gut vermischen. Die Chips auf einem Backpapier auslegen und auf dem Gitter für eine halbe Stunde trocknen. Die portionierte Suppe mit Chiliöl und Flora Plant Kochcreme dekorieren und mit Schwarzkohlchips anrichten.

&nbsp;

### Gänsekeule in Bratapfeljus

Zutaten für 100 Portionen:

20 kg Gänsekeule, 800 g Maggi Rôtidor Würzmischung für Fleisch o.k.A., 100 ml Thomy Combiflex, 5 kg Apfel (frisch, geschält, gewürfelt), 7,5 l Wasser, 2,5 l Apfelsaft naturtrüb, 1 l Chef Flüssiges Konzentrat Demi Glace, 300 ml Chef Flüssiges Konzentrat Ente, 400 g Nestlé Professional Profi Binder, 100 ml Nestlé Docello Dessertsauce Caramel, servierfertig, 400 ml Mandelsirup

Zubereitung:

Gänsekeule mit Maggi Rôtidor Würzmischung für Fleisch o.k.A. würzen. Auf ein GN-Blech geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 165 Grad Hitze 75 Minuten garen. Thomy Combiflex erhitzen und Apfelwürfel darin anschwitzen. Wasser und naturtrüben Apfelsaft hinzufügen, Chef Flüssiges Konzentrat Demi Glace, Chef Flüssiges Konzentrat Ente und Nestlé Professional Profi Binder hinzufügen und mindestens fünf Minuten kochen. Mit Nestlé Docello Dessertsauce Caramel, servierfertig und Mandelsirup abschmecken. Mit Calvados-Äpfeln und Trockenobst garnieren.

&nbsp;

### Hirschkeule auf Moosbeersauce und Kartoffelgemüse

Zutaten für 100 Portionen:

20 kg Hirschkeule, ohne Knochen, 500 g Maggi Fondor Universal-Würzmittel o.k.A., 200 g Wacholderbeere, grob gemahlen, 500 ml Thomy Combiflex, 15 l Wasser, 1,5 kg Maggi Gekörnte Bratenjus, 3 kg Moosbeeren, getrocknet, 5 g Muskatnuss, gemahlen, 15 l Wasser, 150 g Maggi Klare Gemüsebrühe, 5 l Buttermilch, 20 g Muskatnuss, gemahlen, 3,5 kg Kartoffeln, geschält, gegart, in Würfeln, 1,5 kg Karotten (geschält, in Würfeln, gegart), 2 kg gelbe Karotten (geschält, in Würfeln), 2 kg Pastinake (geschält, gegart, in Würfeln), 1,5 kg Steckrübe (geschält, gegart, in Würfeln), 1,5 kg Staudensellerie (frisch, in Würfeln), 50 g Estragon (frisch, gehackt)

Zubereitung:

Hirschkeule mit Maggi Fondor Universal-Würzmittel o.k.A und Wacholder würzen. Thomy Combiflex erhitzen und die Hirschkeule darin anbraten. Wasser erhitzen und Maggi Gekörnte Bratenjus hineinrühren. Angebratene Hirschkeule hinzugeben und bei mittlerer Hitzezufuhr 90 Minuten garen. Moosbeeren hinzufügen und mit Muskatnuss abschmecken. Wasser erhitzen und Maggi Klare Gemüsebrühe hineinrühren. Buttermilch hinzufügen und mit Muskatnuss abschmecken. Kartoffeln, Karotten, Pastinaken, Steckrübe und Staudensellerie zugeben und mit gehacktem Estragon abrunden. Mit Wasserkresse und getrockneten Gemüsechips garnieren.

&nbsp;

### Trüffel-Nudeln mit Wachtelei

Ein Rezept von Thomas Bühner für Debic

Zutaten für zehn Portionen:&nbsp;Für die Nudeln: 300 g Tagliatelle, 750 ml Debic Culinaire Original 20 %, 40 g schwarze Trüffel, 50 g Parmesan, 4 g Salz I&nbsp;Für die Wachteleier: 30 Wachteleier, 50 g Trüffel (diese Trüffel werden später für die Nudeln verwendet), 300 ml Traubenkernöl, neutral I&nbsp;Für die Garnitur: 100 g Frühlingszwiebeln, 50 g Parmesan, Kräuter, frisch

Zubereitung:

Für die Trüffelnudeln Tagliatelle, Debic Culinaire Original 20 %, 40 Gramm Schwarze Trüffel, Parmesan und Salz in einen Vakuumbbeutel geben und zehn bis 15 Minuten lang dämpfen, bis die Nudeln al dente sind. Die Wachteleier zusammen mit Trüffeln zwei bis drei Tage lang in ein gut schließendes Behältnis legen, damit die Eier den Geschmack der Trüffeln annehmen. Das Eiweiß vom Eigelb trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Das Öl auf zirka 60 Grad Celsius erhitzen, über das Eigelb gießen und ruhen lassen. Das verbleibende Eiweiß für weitere Gerichte verarbeiten.

Für die Garnitur Frühlingszwiebeln putzen, in einen Vakuumbbeutel geben und verschließen. In der Mikrowelle eine Minute bei 700 Watt erhitzen und sofort in Eiswasser herunterkühlen. Den Beutel mit den Nudeln öffnen und kurz in der Sauteuse erwärmen. Die Nudeln in die Mitte des Tellers drapieren und mit drei lauwarmen Eigelben, den frisch gehobelten Trüffeln sowie geriebenem Parmesankäse garnieren. Mit den geschnittenen, in Butter sautierten Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern anrichten.

&nbsp;

Bunter Mohren-Ingwer-Eintopf mit grünem Pesto und gerösteter Chorizo

Zutaten für zehn Portionen:

750 g Möhren, 25 g Ingwer, 750 g Kartoffeln, 1 Gemüsezwiebel, 50 ml Rapsöl, 2 l Gemüsebrühe, 200 ml Kikkoman Soja-Sauce salzreduziert &nbsp;400 g Chorizo  
&nbsp;Für das Pesto: 200 g Blatt Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 150 g Macadamia-Nüsse, 140 ml Olivenöl, 4 EL geriebener Parmesan, Salz, Weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Möhren und Ingwer in Scheiben schneiden und Kartoffeln und Zwiebel schälen und würfeln. Rapsöl in ein feuerfestes Gefäß gießen. Ingwerscheiben, eine Lage Kartoffeln, danach eine Lage Möhren und Zwiebelwürfel hineinschichten. Eine weitere Lage Kartoffeln und Möhren darüber schichten. Mit Brühe und Kikkoman Soja-Sauce aufgießen. Zudeckt bei schwacher Hitze rund 45 Minuten garen.

Inzwischen Chorizo in dünne Scheiben schneiden und auf Backpapier auslegen und rund acht Minuten bei 150 Grad knusprig rösten. Pesto aus Petersilienblättern, Knoblauch, Macadamia-Nüssen und Olivenöl herstellen. Parmesan unterrühren und abschmecken. Möhre Eintopf auf vorgewärmten Suppentellern anrichten. Chorizo-Scheiben sowie Pesto darüber verteilen und sofort servieren.

&nbsp;

Orientalische Kartoffelsuppe mit Granatapfelkernen und Falafel

Zutaten für zehn Portionen:

2 Zwiebeln (in Streifen geschnitten), 1 kg mehligkochende Kartoffel (in Scheiben geschnitten), eine Banane, 500 ml Mandelmilch, 2 l Wasser, Wiberg Erdnuss-Öl Kaltgepresst, aus gerösteten Erdnüssen, 44 g Wiberg Veggie-Bouillon mit Ursalz pflanzlich, 10 g Wiberg Ras El Hanout Orientalische Gewürzzubereitung, 30 ml Wiberg BIO Granatapfel-Essig Aus dem Saft reifer Granatäpfel, naturtrüb, 5 % Säure, Wiberg Ursalz pur fein, unjodiert &nbsp;Für die Falafel: Eine Zwiebel, 250 g Kichererbsen, &nbsp; 50 ml