

herba cuisine

BASIC®

PRODUKTE

FRANZÖSISCHE REZEPTKLASSIKER FÜR FLEXITARIER IV



**QUORNBURGER AUF SPARGEL
MIT SAUCE MALTAISE UND TOMATENGEL**
(WAHLWEISE MIT RINDERFLANKSTEAK)

QUORNBURGER

auf Spargel mit Sauce Maltaise und Tomatengel

mit BASIC® Produkten

Quornburger

- 130 g Schalotten
- 20 g Schnittlauch
- 20 g Petersilie
- 660 g Quorn (vegetarisches Hackfleisch)
- 1 g **BASIC flavor Curry, mild**
- 160 g **BASIC textur**
- 9 g Salz

1. Schalotten, Schnittlauch und Petersilie schneiden.
2. Anschließend mit den restlichen Zutaten vermengen.
3. Masse zu Burgern formen und in Butter 2 Minuten von jeder Seite braten.

Tipp: Schmeckt auch mit Rinders flanksteak statt Burger. Dafür Rinder flanksteaks von beiden Seiten 1 Minute scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und für 20 Minuten in den auf 120 Grad (Ober- und Unterhitze) vorgewärmten Backofen geben.

Spargelglasage

- 210 g Butter
- 720 g Spargelfond
- 18 g Zucker
- 28 g Salz
- 0,5 g Muskat
- 0,3 g weißer Pfeffer
- 23 g **BASIC dry hell**

1. Butter in einem Topf schmelzen.
2. Alle anderen Zutaten hinzugeben und auf 80 °C erhitzen. BASIC dry mit einem Schneebesen einrühren und anschließend alles mit einem Pürierstab 1 Minute auf höchster Stufe mixen.
3. Den blanchierten Spargel mit einem Teil der Glasage erhitzen.

Tipp: Pro Portion 250 g Spargel in 1 Liter Wasser mit 15 g Salz und 20 g Butter circa 10 Minuten bei 80 Grad ziehen lassen. Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, den Spargel im gesalzenen Eiswasser abschrecken, um das Weitergaren zu stoppen.

Sauce Maltaise

- 150 g Kalbsfond
- 10 g Grapefruitsaft
- 250 g Orangenreduktion
- 220 g Butter
- 170 g Eigelb
- 200 g **BASIC textur**

1. Alle Zutaten, außer das Eigelb und BASIC textur miteinander aufköcheln lassen und mixen.
2. BASIC textur hinzufügen und erneut mixen.
3. Dann das Eigelb hinzufügen und noch einmal mixen.
4. In einen 1 Liter Espuma-Shipon füllen, zwei N₂O-Kapseln aufschrauben, kräftig schütteln und bei 62 °C warmstellen.

Tomatengel

- 500 g Tomatensaft
- 300 g **BASIC textur**
- 60 g Zitronensaft
- 60 g **BASIC sweet**
- 10 g Salz
- 70 g Olivenöl
- 1 g **BASIC flavor Grill BBQ**

1. Alle Zutaten in einen Messbecher geben und mit einem Stabmixer 1 Minute auf höchster Stufe mixen.
2. Anschließend die Masse in Spritzflaschen abfüllen und im Kühlschrank lagern.