

FRANZÖSISCHE REZEPTKLASSIKER FÜR FLEXITARIER IX

Dauphine Kartoffeln mit Erdnusspüree, glasierten Karotten,
Kopfsalatemulsion und marinierte Seezunge



BASIC dry | BASIC flavor | BASIC color | BASIC gel | BASIC sweet | BASIC textur



Dauphine Kartoffeln

Erdnusspüree | glasierte Karotten | Kopfsalatemulsion | marinierte Seezunge

Dauphine Kartoffeln

500 g	Kartoffeln
40 g	Butter
110 g	Mehl
20 g	Speisestärke
150 g	Eier
3 g	Backpulver
150 g	Wasser
7 g	Salz
10 g	Pfeffer
10 g	Muskat

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und kochen.
2. ¼ Liter Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Mehl und Speisestärke vermengen und unter Rühren zugeben, bis sich eine homogene Masse gebildet hat.
4. Eier nach und nach unterrühren.
5. Masse abkühlen und das Backpulver hinzugeben.
6. Kartoffeln hineinpressen und mit dem Brandteig verrühren.
7. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.
8. Mit 2 in heißes Fett getauchte Teelöffel portionsweise Bällchen vom Teig abstechen, ins heiße Frittierfett gleiten lassen und ausbacken.

Erdnusspüree

70 g	Butter
80 g	weißer Lauch, in Ringe geschnitten
15 g	Knoblauch, gehackt
280 g	Erdnüsse, ungesalzen
70 g	Weißwein
80 g	Misopaste Lupine Schwarzwald
230 g	Gemüsefond
140 g	Sahne
15 g	BASIC dry hell
15 g	Trüffelöl
5 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. Butter in einer Pfanne schmelzen.
2. Lauch, Knoblauch und die Erdnüsse in der Butter leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen.
3. Misopaste, Gemüsefond, Sahne hinzugeben.
4. BASIC dry und Trüffelöl hinzugeben und 2 Minuten bei höchster Stufe mit einem Pürierstab mixen.
5. Mit Salz abschmecken.

Dauphine Kartoffeln

Erdnusspüree | glasierte Karotten | Kopfsalatemulsion | marinierte Seezunge

Glasierte Karotten

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

ZUBEREITUNG

1. Butter im Topf schmelzen.
2. Alle anderen Zutaten hinzugeben, auf 80 °C erhitzen und mit einem Schneebesen einrühren.
3. Blanchierte Karotten hinzugeben und bei mäßiger Temperatur erhitzen.

Unser Tipp: 100 g Glasage reichen für 500 g blanchierte Karotten

Kopfsalatemulsion

470 g	Kopfsalat
60 g	Weißweinessig
190 g	Sonnenblumenöl
10 g	Salz
45 g	BASIC sweet
220 g	BASIC textur
4 g	BASIC flavor Pörkölt

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Messbecher geben und mit einem Pürierstab 2 Minuten auf höchster Stufe mixen.
2. Die Masse durch ein feines Sieb geben. Anschließend in einen 1 Liter Espuma-Siphon füllen, zwei N₂O-Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln.
3. Liegend in einem Kühlschrank bei 4 °C lagern.

Dauphine Kartoffeln

Erdnusspüree | glasierte Karotten | Kopfsalatemulsion | marinierte Seezunge

Marinierte Seezunge

670 g	Seezungenfilets
120 g	Fischfond
100 g	Olivenöl
40 g	Schalotten, in Steifen geschnitten
40 g	BASIC textur
10 g	Knoblauch, in Scheiben geschnitten
6 g	Meersalz
4 g	Thymian
10 g	BASIC falvor Seafood

ZUBEREITUNG

1. Eine größere Pfanne oder einen Topf erhitzen. Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch und BASIC flavor hinzugeben und leicht anrösten. Dann etwas abkühlen lassen.
2. In einen Messbecher füllen. BASIC textur dazugeben und mit dem Fischfond auffüllen. Dann mit einem Pürierstab auf höchster Stufe 2 Minuten mixen.
3. Die Marinade über die Seezunge geben und für ca. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
4. Eine Pfanne erhitzen. Olivenöl dazugeben und die Seezunge darin von beiden Seiten anbraten.



Herbafood Ingredients GmbH
herba cuisine

Phöbener Chaussee 12 | 14542 Werder (Havel) | Deutschland
www.herbacuisine.de