

herba cuisine

BASIC®



FRANZÖSISCHE REZEPTKLASSIKER FÜR FLEXITARIER VIII

„Coeur de Boeuf“ –
Ochsenherztomate mit Kartoffelgratin, karamellisiertem
Apfel und Oliventapenade



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



Coeur de Boeuf

gebackene Ochsenerztomate | Kartoffelgratin | Oliventapenade | karamellisierter Apfel

Coeur de Boeuf (Ochsenerztomate)

5000 g	Coeur de Boeuf
240 g	BASIC textur
520 g	Apfelsaft, klar
90 g	Sonnenblumenöl
85 g	Apfelessig
55 g	BASIC sweet
10 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. Coeur de Boeuf in Scheiben schneiden.
2. BASIC textur und Apfelsaft im Messbecher vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren, dann das Öl unterrühren.
3. Die restlichen Zutaten hinzugeben und unterrühren.
4. Tomatenscheiben mit dem Dressing marinieren und im Ofen bei 120 °C ca. 20 Minuten backen.

Kartoffelgratin

1500 g	Kartoffeln, in Scheiben geschnitten
440 g	Gemüsefond oder Wasser
250 g	BASIC textur
150 g	Sahne
50 g	Zwiebeln, gewürfelt, blanchiert
8 g	Salz
1 g	weißer Pfeffer
1 g	Muskat

ZUBEREITUNG

1. Kartoffelscheiben in einer Auflaufform aufschichten.
2. Restliche Zutaten kalt zusammenführen und mixen.
3. Gratinsoße die Kartoffelscheiben geben und bei 160 °C 45 Minuten gratinieren.

Coeur de Boeuf

gebackene Ochsenerztomate | Kartoffelgratin | Oliventapenade | karamellisierter Apfel

Oliventapenade

200 g schwarze Oliven
40 g Kapern
50 g Sardellen
40 g Zitronensaft
20 g Olivenöl
50 g **BASIC textur**

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Messbecher geben und 1 Minute mit einem Stabmixer auf höchster Stufe mixen.

Karamellisierter Apfel

900 g Äpfel, gewürfelt
100 g **BASIC sweet**

ZUBEREITUNG

Apfelwürfel mit BASIC sweet 2 Minuten auf mittlerer Stufe 3 Minuten köcheln lassen.



Herbafood Ingredients GmbH
herba cuisine

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