

Unser Rezept
des Monats
JULI 19

herba cuisine

BASIC®

PRODUKTE

JAKOBSMUSCHELN

mit Labskaus, Roter Bete
und Limettenhollandaise

Jeden Monat kreieren unsere Produktexperten ein neues Rezept für Sie.
Lassen Sie sich von den vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten unserer BASIC Produkte überraschen!



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



Jakobsmuscheln

mit Labskaus, Roter Bete und Limettenhollandaise

Jakobsmuschelmarinade

35 g	Knoblauch
5 g	BASIC flavor Seafood
100 g	Olivenöl
220 g	Fischfond
90 g	BASIC textur
550 g	Jakobsmuscheln

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch und BASIC flavor Seafood in 20 g Olivenöl anschwitzen.
2. Mit Fischfond ablöschen und mit BASIC textur texturieren.
3. Das restliche Olivenöl mit einem Sabmixer 1 Minute untermixen und bei 4 °C im Kühlschrank runterkühlen.
4. Die Jakobsmuscheln hinzugeben und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Labskaus

300 g	Kartoffeln
200 g	rote Bete, gegart und geschält
250 g	Rinderbrust, gepökelt und gekocht
80 g	Gewürzgurkensud
150 g	Gewürzgurken
5 g	Salz
3 g	BASIC flavor BBQ
12 g	BASIC dry hell

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen.
2. Alle anderen Zutaten, außer BASIC dry mit ein Stabmixer 1 Minute auf höchster Stufe pürieren.
3. Kartoffeln abgießen, mit einer Kartoffelpresse zerkleinern und zu der anderen Masse dazugeben.
4. Zum Schluss mit BASIC dry hell texturieren und erneut aufkochen.

Jakobsmuscheln

mit Labskaus, Roter Bete und Limettenhollandaise

Limettenhollandaise

350 g	Kalnsfond
60 g	Limettensaft
220 g	Butter
200 g	BASIC textur
170 g	Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten, außer das Eigelb und BASIC textur, miteinander aufköcheln lassen und mixen.
2. BASIC textur hinzufügen und erneut mixen.
3. Danach das Eigelb hinzufügen und noch einmal mixen.
4. Zum Schluss in einen 1 Liter Espuma-Siphon füllen, zwei N₂O-Kapseln aufschrauben und bei 62 °C warmstellen.

Korianderpesto

150 g	Koriander, blanchiert
140 g	Petersilie, blanchiert
60 g	Pinienkerne
100 g	Parmesan
140 g	BASIC textur
10 g	Salz
400 g	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Messbecher geben und mit einem Stabmixer 1 Minute auf höchster Stufe mixen.
2. Im Kühlschrank bei 4 °C lagern.

