

herba cuisine

BASIC®

PRODUKTE

Unser Rezept
des Monats
JUNI 19

DREIERLEI VOM KANINCHEN

mit Erbsenpüree, Glasage und Estragonmayonnaise

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



Dreierlei vom Kaninchen

mit Erbsenpüree | Glasage | Estragonmayonnaise

Kaninchenrücken

680 g	Kaninchenrücken
55 g	Sonnenblumenöl
25 g	Salz
85 g	Knoblauch
15 g	Rosmarin
15 g	Thymian
5 g	BASIC flavor Harissa
120 g	Butter

ZUBEREITUNG

1. Kaninchenrücken im Sonnenblumenöl von allen Seiten scharf anbraten.
2. Salz, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und BASIC flavor Harissa hinzugeben und ebenfalls mit anbraten.
3. Die Butter hinzugeben und den Kaninchenrücken mit der schäumenden Butter übergießen (arosieren).
4. Vom Herd nehmen und Kaninchen je nach Größe 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Kaninchenleber

700 g	Kaninchenleber
50 g	Sonnenblumenöl
20 g	Salz
80 g	Knoblauch
20 g	Rosmarin
20 g	Thymian
10 g	BASIC flavor BBQ
100 g	Butter

ZUBEREITUNG

1. Kaninchenleber im Sonnenblumenöl von beiden Seiten scharf anbraten.
2. Salz, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und BASIC flavor BBQ hinzugeben und ebenfalls mit anbraten.
3. Die Butter hinzugeben und den Kaninchenleber mit der schäumenden Butter übergießen (arosieren).
4. Vom Herd nehmen und kurz ruhen lassen.

Confierte Kaninchenkeule

460 g	Kaninchenkeule
15 g	Meersalz
8 g	Zucker
10 g	Thymian
70 g	BASIC flavor Creolisches Jerk
500 g	Gänseschmalz

ZUBEREITUNG

1. Die Kaninchenkeulen in einen Behälter legen, großzügig mit Meersalz, Zucker und Thymianzweigen bestreuen und über Nacht kalt stellen.
2. Die Kaninchenkeulen von Salz und Thymian befreien, unter fließend kaltem Wasser gut abwaschen und mit einem Küchentuch trocknen.
3. Die getrockneten Kaninchenkeulen mit BASIC flavor Creolisch Jerk einreiben, mit Gänseschmalz bedecken und im vorgeheizten Ofen bei 90 – 95 °C 3 bis 4 Stunden garen. **Wichtig:** Die Keulen müssen vollständig vom flüssigen Schmalz bedeckt sein.

Dreierlei vom Kaninchen

mit Erbsenpüree | Glasage | Estragonmayonnaise

Erbsenpüree

600 g	Tiefkühlerbsen, aufgetaut
180 g	Geflügelfond
120 g	Butter, warm
20 g	Salz
10 g	Zitrusabrieb
8 g	BASIC dry

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Thermomix geben und 2 Minuten bei 100 °C auf höchster Stufe mixen.

Glasage

500 g	Wasser
300 g	Butter
167 g	BASIC textur
20 g	Salz
13 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und auf ca. 90 °C erhitzen.
2. Mit einem Pürierstab 3 Minuten emulgieren, den Mixstab am Boden des Topfes belassen, damit das Gerät keine Luft zieht.
3. 2 Minuten köcheln lassen und danach vom Herd nehmen.
4. Je nach Bedarf heiß oder kalt verwenden.

Estragonmayonnaise

220 g	Geflügelfond
280 g	BASIC textur
400 g	Sonnenblumenöl
35 g	Estragonessig
20 g	Chiliöl
15 g	Salz
15 g	Estragon, blanchiert
20 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Geflügelfond und BASIC textur aufmischen.
2. Alle anderen Zutaten hinzugeben und erneut mixen.

