

herba cuisine

BASIC®

PRODUKTE

Unser Rezept
des Monats
MAI 19

MAIBOCKKRÜCKEN

mit Rhabarberconfit, Morchelrahmsoße
und Kartoffelschaum

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



Maibockrücken

mit Rhabarberconfit | Morchelrahmsoße | Kartoffelschaum

Maibockrücken

900 g	Rehrücken
9 g	BASIC flavor BBQ
15 g	Sonnenblumenöl
420 g	Röstgemüse
150 g	Zwiebeln
10 g	Thymian
10 g	Rosmarin
78 g	Knoblauch
600 g	trockener Rotwein
750 g	Wildfond
18 g	Salz
30 g	BASIC dry dunkel

ZUBEREITUNG

1. Rehrücken mit BASIC flavor BBQ und etwas Sonnenblumenöl marinieren und anschließend vakuumieren.
2. Für die Sauce: Gemüse stark anrösten, Zwiebeln hinzufügen und mit anrösten. Thymian, Rosmarin und Knoblauch hinzufügen und mit Rotwein ablöschen. Wildfond hinzufügen und mit Salz abschmecken. Alles passieren und auf die Hälfte reduzieren. Anschließend BASIC dry dunkel hinzufügen und aufmixen.
3. Den Rehrücken in einer Pfanne anbraten und anschließend für 5 Minuten in den 130 °C vorgeheizten Ofen schieben.

Rhabarberconfit

55 g	Schalotten, gewürfelt
15 g	Sonnenblumenöl
450 g	Rhabarber, grob geschnitten
7 g	BASIC gel jam II
4 g	BASIC dry hell
140 g	Zucker
300 g	Geflügelfond
20 g	grüner Pfeffer in Lake, abgetropft
10 g	Balsamicoessig, hell

ZUBEREITUNG

1. Schalotten in Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Dann den Rhabarber hinzugeben und 3 Minuten mitkochen.
2. BASIC gel jam II, BASIC dry hell und Zucker vermengen.
3. Den Geflügelfond und den grünen Pfeffer in einen separaten Topf geben und mit der Zuckermischung aufkochen. Dann den Essig hinzugeben. Verarbeitungstemperatur 50 – 60 °C.
4. Masse über den Rhabarber geben und abkühlen lassen.

Maibockkrücken

mit Rhabarberconfit | Morchelrahmsoße | Kartoffelschaum

Morchelrahmsoße

30 g	Morcheln, getrocknet
200 g	Weißwein
20 g	Sonnenblumenöl
70 g	Schalotten
400 g	Geflügelfond
250 g	Sahne
15 g	BASIC dry dunkel
10 g	Salz
1 g	Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die getrockneten Morcheln in der Hälfte vom Weißwein einweichen.
2. Die Schalotten in Würfel schneiden, in Sonnenblumenöl anschwitzen und mit dem restlichen Weißwein ablöschen.
3. Geflügelfond, Sahne und BASIC dry dunkel hinzufügen und mixen.
4. Morcheln abtropfen und dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelespuma

300 g	Kartoffelwasser
40 g	Butter
350 g	Kartoffel, gekocht
180 g	BASIC textur
120 g	Sahne
12 g	Salz
1 g	Muskat

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten miteinander aufköcheln lassen.
2. Anschließend vorsichtig mit einem Pürierstab anmixen und durch ein Haarsieb geben.
3. Die Masse in einen 1 Liter Espuma-Siphon füllen, zwei N₂O-Kapseln aufschrauben, kräftig schütteln und bei 70 °C warmstellen.



Herbafood Ingredients GmbH
herba cuisine

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