

Unser Rezept
des Monats
April²⁰

herba cuisine

BASIC[®]

BURRATA

mit Oliventapenade, Tomatensalsa und
Orangen-Basilikum-Espuma

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



Burrata

Oliventapinade | Tomatensalsa | Orangen-Basilikum-Espuma

Oliventapinade

720 g	schwarze Kalamata-Oliven
100 g	Olivenöl
170 g	BASIC textur
10 g	BASIC flavor Pfeffer-Mediterran

ZUBEREITUNG

1. Kalamata-Oliven über einem Sieb abtropfen lassen.
2. Abgetropfte Oliven zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Messbecher geben und mit einem Pürierstab auf höchster Stufe für ca. 2 Minuten pürieren.

Tomaten-Salsa

140 g	Zwiebeln
650 g	Tomaten
30 g	Schnittlauch
30 g	Olivenöl
30 g	heller Balsamicoessig
60 g	BASIC textur
47 g	BASIC sweet
3 g	schwarzer Pfeffer
10 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und in Würfel schneiden.
3. Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden.
4. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen.

Burrata

Oliventapinade | Tomatensalsa | Orangen-Basilikum-Espuma

Orangen-Basilikum-Espuma

280 g	Orangensaft
280 g	Sahne
220 g	BASIC textur
80 g	BASIC sweet
80 g	Basilikum
60 g	Basilikumöl
2 g	Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einem Messbecher zusammenführen und mit einem Pürierstab auf höchster Stufe für ca. 2 Minuten pürieren.
2. Masse durch ein Haarsieb passieren und in einen 1 Liter Espuma-Siphon füllen, zwei N₂O-Kapseln aufschrauben, kräftig schütteln und 30 Minuten kaltstellen.
3. Vor dem Anrichten eine dritte N₂O-Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

