

Unser Rezept  
des Monats  
Februar<sup>20</sup>

herba cuisine

BASIC<sup>®</sup>

# COBIA CEVICHE

mit Mais-Palmenherz-Chutney und Avocadoespuma

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



# Cobia Ceviche

Mais-Palmenherz-Chutney | Avocadoespuma

## Cobia Ceviche

30 g	rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten
600 g	Cobiafilet, Sashimi Qualität
120 g	Limettensaft aus frischen Limetten
40 g	<b>BASIC sweet</b>
40 g	<b>BASIC textur</b>
2 g	<b>BASIC flavor Seafood</b>
30 g	Frühlingslauch, in feine Streifen geschnitten
10 g	Meersalz
30 g	Kirschtomaten, geviertelt
100 g	Olivenöl

### ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln schälen und in hauchdünne Ringe schneiden.
2. Fischfilet abspülen und trockentupfen.
3. Filet in 2 cm große gleichmäßige Würfel schneiden. Limettensaft mit BASIC sweet, BASIC textur und BASIC flavor mixen und über das Fischfilet geben.
4. Ca. 15 Minuten marinieren.
5. Frühlingslauch, Salz, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Olivenöl hinzugeben und kräftig durchmengen.

**Tipp:** Vor dem Anrichten frischen Koriander unterheben. Als Beilage eignet sich gegrillter Mais oder frisches Brot.

## Mais-Palmenherz-Chutney

150 g	Weißwein
150 g	heller Portwein
150 g	Zwiebeln, gewürfelt
300 g	Maiskörner
100 g	Palmenherz, gewürfelt
50 g	<b>BASIC textur</b>
60 g	<b>BASIC sweet</b>
30 g	Weißweinessig
10 g	Ingwerpaste
7 g	Salz
2 g	<b>BASIC flavor Raz el hangout</b>

### ZUBEREITUNG

1. Weißwein, Portwein und Zwiebeln zur Hälfte reduzieren.
2. Maiskörner und Palmherzwürfel hinzugeben.
3. BASIC textur und BASIC sweet zusammen zugeben und unter den Chutneyansatz rühren.
4. Mit den restlichen Zutaten abschmecken.
5. 5 Minuten köcheln lassen, anschließend kaltstellen.

# Cobia Ceviche

Mais-Palmenherz-Chutney | Avocadoespuma

## Avocadoespuma

280 g	Avocado
150 g	<b>BASIC textur</b>
125 g	Geflügelfond
125 g	Sahne
60 g	Rapsöl
60 g	<b>BASIC sweet</b>
50 g	Limettensaft
40 g	Orangensaft
8 g	Salz
1 g	<b>BASIC flavor Arrabbiata</b>

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten im Messbecher zusammenführen, mixen und ggf. durch ein Haarsieb passieren.
2. Masse in einen 1 Liter Espuma-Siphon füllen, zwei N<sub>2</sub>O-Kapseln aufschrauben, kräftig schütteln und 30 Minuten kaltstellen.
4. Vor dem Anrichten eine dritte N<sub>2</sub>O-Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

**Tipp:** Kann auch nicht aufgeschäumt als Dip verwendet werden.

