

Unser Rezept
des Monats
Februar²⁰

herba cuisine

BASIC[®]

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	BASIC sweet
40 g	BASIC textur
2 g	BASIC flavor Seafood
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	BASIC textur
60 g	BASIC sweet
30 g	Weißweinessig
10 g	Ingwerpaste
7 g	Salz
2 g	BASIC flavor Raz el hangout

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	BASIC textur
125 g	Geflügelfond
125 g	Sahne
60 g	Rapsöl
60 g	BASIC sweet
50 g	Limettensaft
40 g	Orangensaft
8 g	Salz
1 g	BASIC flavor Arrabbiata

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten im Messbecher zusammenführen, mixen und ggf. durch ein Haarsieb passieren.
2. Masse in einen 1 Liter Espuma-Siphon füllen, zwei N₂O-Kapseln aufschrauben, kräftig schütteln und 30 Minuten kaltstellen.
4. Vor dem Anrichten eine dritte N₂O-Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Tipp: Kann auch nicht aufgeschäumt als Dip verwendet werden.

