

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

herba cuisine

BASIC<sup>®</sup>

# SPECKGARNELE

## mit Estragonkartoffeln und Sauce Hollandaise

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



# Speckgarnele

## Estragonkartoffeln | Sauce Hollandaise

### Speck-Garnele

170 g	Orangensaft
5 g	<b>BASIC flavor Seafood</b>
45 g	<b>BASIC textur</b>
500 g	Garnelen
230 g	Bacon
50 g	Olivenöl

#### ZUBEREITUNG

1. Orangensaft, BASIC flavor, Olivenöl und BASIC textur zu einer Marinade vermischen.
2. Anschließend die Garnelen für ca. 1 Stunde in der Marinade einlegen.
3. Die Garnelen herausnehmen und mit Speck umwickeln.
4. 1–2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Garnelen darin 2–3 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten von jeder Seite anbraten.

### Estragonkartoffeln

600 g	Kartoffeln
50 g	Knoblauch
150 g	Schalotten
100 g	Olivenöl
10 g	Meersalz
40 g	Estragon, frisch
50 g	Butter
1 g	Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Kartoffeln gründlich waschen und halbieren.
3. Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln.
4. Kartoffeln, Knoblauch und Zwiebeln mit Olivenöl bestreichen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
5. Mit Meersalz bestreuen und auf mittlerer Schiene für 25 – 30 Minuten in den Ofen schieben.
6. Estragon waschen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Blätter grob hacken.
7. Butter in einem Topf zerlassen und Estragon dazugeben.
8. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.
9. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit der Butter besprenkeln.

# Speckgarnele

Estragonkartoffeln | Sauce Hollandaise

## Sauce Hollandaise

79 g	Spargelfond
110 g	<b>BASIC textur</b>
180 g	Butter warm, 40 – 60 °C
0,5 g	Cayennepfeffer
5,5 g	Salz
90 g	Eigelb
30 g	Weißweinreduktion
5 g	Zitronensaft, 100 %

### ZUBEREITUNG

1. Spargelfond und BASIC textur im Topf auf 60 °C erhitzen.
2. Alles mit einem Pürierstab mixen.
3. Anschließend Butter während des Mixens hinzugeben.
4. Restliche Zutaten hinzugeben und nochmals mixen.

## Confierte Tomaten

350 g	Olivenöl
30 g	Schalotten
10 g	Knoblauch
3 g	<b>BASIC flavor Arrabiatta</b>
10 g	Salz
600 g	Kirschtomaten

### ZUBEREITUNG

1. Olivenöl in einem Topf erhitzen.
2. Schalotten, Knoblauch und BASIC flavor im Olivenöl langsam erhitzen.  
20 Minuten ziehen lassen.
3. Kirschtomaten hinzugeben und weitere 15 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.



Herbafood Ingredients GmbH

Phöbener Chaussee 12 | 14542 Werder (Havel) | Deutschland

[www.herbacuisine.de](http://www.herbacuisine.de)