

Unser Rezept
des Monats
Oktober²⁰

herba cuisine

BASIC

KÜRBIS-KOKOS-SÜPPCHEN

mit Mango-Flusskrebstatar

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



Kürbis-Kokos-Süppchen

mit Mango-Flusskrebstatar

Kürbis-Kokossüppchen

| | |
|-------|-----------------------|
| 200 g | Hokkaidokürbis |
| 50 g | Zwiebeln |
| 20 g | Karotten |
| 60 g | Sellerieknolle |
| 30 g | Kürbiskernöl |
| 400 g | Asiafond |
| 30 g | Misopaste |
| 200 g | Kokosmilch |
| 10 g | BASIC dry hell |

ZUBEREITUNG

1. Kürbis, Zwiebeln, Karotten und Sellerie in Würfel schneiden.
2. Kürbiskernöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin 5 Minuten anschwitzen.
3. Mit Asiafond ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen.
4. Misopaste, Kokosmilch und BASIC dry hell hinzugeben und alles 2 Minuten mithilfe eines Stabmixers mixen.

Tipp: Je nach Kürbis variiert die Zugabe von BASIC dry um ca. 2 g/Liter, deshalb besser etwas weniger dosieren und gegebenenfalls nachdosieren.

Kokosschaum

| | |
|-------|---------------------|
| 400 g | Kokosmilch |
| 200 g | Nussbutter |
| 200 g | Kürbissuppe |
| 200 g | BASIC textur |

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Messbecher geben und 2 Minuten mit einem Mixstab auf höchster Stufe mixen.
2. Masse in einen 1 Liter Espuma-Siphon geben, zwei N₂O-Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln.
3. Bei ca. 60 °C warmstellen.

Kürbis-Kokos-Süppchen

mit Mango-Flusskrebstatar

Flusskrebs-Mangotatar

| | |
|-------|----------------------|
| 350 g | Flusskrebse, gekocht |
| 400 g | Mango |
| 5 g | Zitronenabrieb |
| 110 g | BASIC textur |
| 60 g | Limettensaft |
| 60 g | Misopaste |
| 15 g | Koriander |

ZUBEREITUNG

1. Flusskrebse mit einem Kochmesser kleinhacken und in eine Schüssel geben.
2. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in feine Brunoise schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.
3. Zitronenabrieb, BASIC textur, Limettensaft und Misopaste hinzugeben und alles miteinander vermengen.
4. Koriander waschen, die Blätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und unter die Masse heben.



Herbafood Ingredients GmbH

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