

herba cuisine

BASIC

Unser Rezept
des Monats
März 21

ZANDER

mit Bärlauchschaum, rote Bete-Schalotten und Selleriepüree

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



Zander

mit Bärlauchschaum, rote Bete-Schalotten und Selleriepüree

Gebratenes Zanderfilet

600 g	Zanderfilet, frisch
20 ml	Sonnenblumenöl
2	Knoblauchzehen
1	Zweig Rosmarin
1	Zweig Thymian
70 g	Butter
10 g	Meersalzflocken
2 g	weißer Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Zanderfilet portionieren.
2. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite ca. 3 Minuten braten.
3. Knoblauchzehen zerdrücken und mit Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben.
4. Butter hinzugeben und die Temperatur verringern.
5. Den Fisch wenden und mit der schäumenden Butter übergießen.
6. Ca. 3 Minuten ruhen lassen, gegebenenfalls mit einem Deckel abdecken.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bärlauchschaum

220 g	Fischfond
10 ml	Zitronensaft
75 g	Bärlauch, blanchiert
35 g	Bärlauchöl
5 g	Salz
75 g	BASIC textur
50 g	Sahne
50 g	Nussbutter

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Messbecher geben und mithilfe eines Mixstabes 1 Minute auf höchster Stufe mixen.
2. Alles durch ein Sieb passieren, in einen 0,5 Liter Espuma-Siphon geben, eine N₂O-Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln.
3. Bei 60 °C im Wasserbad warmstellen.

Zander

mit Bärlauchschaum, rote Bete-Schalotten und Selleriepüree

Rote Bete Schalotten

300 g	Schalotten
600 g	Rote Bete Saft
50 ml	Himbeeressig
8 g	Salz
1 g	Pfeffer, weiß
1 g	Muskat
5 g	BASIC dry hell

ZUBEREITUNG

1. Schalotten schälen, quer halbieren und in einen Topf geben.
2. Alle weiteren Zutaten, außer BASIC dry hinzugeben und köcheln lassen, bis die Schalotten weich sind.
3. Zum Schluss mit BASIC dry texturieren. Je nachdem wieviel Flüssigkeit einreduziert ist, variiert die Menge an BASIC dry hell.

Selleriepüree

300 g	Sellerieknolle
70 g	Zwiebeln
130 g	Nussbutter
3 g	Zitrusöl
8 g	Salz
380 g	Hühnerfond
100 g	Sahne
9 g	BASIC dry hell

ZUBEREITUNG

1. Sellerie und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
2. Butter und Zitrusöl im Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, bis sich die Molke bräunlich färbt.
3. Sellerie, Zwiebeln und Salz in den Topf geben und kurz anschwitzen.
4. Mit Hühnerfond ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen.
5. Sahne und BASIC dry hinzugeben und mit einem Pürierstab 1 Minute auf höchster Stufe mixen.



Herbafood Ingredients GmbH

Phöbener Chaussee 12 | 14542 Werder (Havel) | Deutschland

www.herbacuisine.de