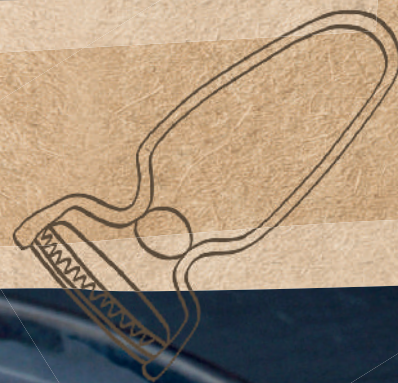




A U S G A B E A P R I L 2 0 2 1

DER LEGENDÄRE KLASSIKER NEU INTERPRETIERT



JETZT MIT SPANNENDEN INSIGHTS VON
UNSEREN CULINARY ADVISORS!



CREATIVITY NEVER RESTS



NEUE IDEEN, NEUE ZUTATEN, NEUE LIEBLINGSGERICHTE!



SPARGELSTRUDEL/ ROTE BEETE CRUMBEL/ INGWER- HOLLANDAISE

Strudelteig auf Folie auseinanderlegen und Blatt für Blatt mit THOMY COMBIFLEX bestreichen, je Strudel ca. 5 Blatt. GARDEN GOURMET ROTE BEETE FALAFEL auftauen und auseinanderbröseln. Die Brösel im Combidämpfer bei 150°C 8 Minuten backen. Zwiebelwürfel, weißen und grünen Spargel, Walnüsse und Tomaten miteinander vermengen und mit CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE würzen. Die Gemüsemasse auf die Strudelblätter geben, einen Teil der Rote Beete Brösel mit dazu und zu einem Strudel aufrollen. Den Strudel mit Butter bestreichen und im Combidämpfer bei 180°C 30 Minuten backen. THOMY LES SAUCES HOLLANDAISE erhitzen und mit dem Ingwersaft abschmecken. Zum Anrichten den gebackenen Strudel mit dem restlichen Rote Beete Crumbel garnieren.

Zutaten für 10 Portionen: 500 g Strudelteig | 20 ml THOMY COMBIFLEX | 600 g GARDEN GOURMET ROTE BEETE FALAFEL | 100 g Zwiebel, weiß, in Würfel, angeschwitzt | 800 g Spargel, grün, frisch, in Scheiben, blanchiert | 800 g Spargel, weiß, geschält, in Scheiben, gegart | 100 g Walnüsse, gehackt | 400 g Tomaten, frisch, geschält, in Würfel | 60 g CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE | 20 g Butter | 500 g THOMY LES SAUCES HOLLANDAISE | 30 ml Ingwersaft



EMPFEHLUNG:

Die Ingwer-Hollandaise in ein Sahne Syphon geben und portionieren, dadurch wird sie luftiger.

LIGURISCHE PASTA/ SPANFERKEL/ SPARGEL/ BOHNEN/ ? KRÄUTER PESTO/ LIMETTENSCHAUM

THOMY COMBIFLEX erhitzen, Spargel, breite Bohnen, Karotten und Bandnudeln dazugeben und mit CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE abschmecken. Frankfurter Kräutermischung, mit Parmesan, Haselnüssen, Olivenöl und CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE verrühren und etwas in die Nudelmischung geben. THOMY SAUCE HOLLANDAISE GOURMET erhitzen mit Limettensaft abschmecken, in ein Sahne Syphon geben und mit zwei Patronen bestücken. Spanferkelrücken erhitzen und zusammen anrichten.

Zutaten für 10 Portionen: 20 ml THOMY COMBIFLEX | 500 g Spargel, weiß, geschält, in Scheiben, gegart | 250 g Bohnen, grün, breit, blanchiert | 250 g Karotten, frisch, in Scheiben, blanchiert | 1,4 kg Bandnudeln, breit, gegart | 60 g CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE | 40 g Frankfurter Kräutermischung, gehackt | 40 g Parmesan, fein gerieben | 50 g Haselnüsse, gemalen | 50 ml Olivenöl | 10 ml CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE | 500 g THOMY SAUCE HOLLANDAISE GOURMET | 25 ml Limettensaft | 1,5 kg Spanferkelrücken, gegart



SPARGEL/ RHABARBER AUS DEM WOK/ ASIA HOLLANDAISE/ VEGETARISCHE FILETSTREIFEN

THOMY COMBIFLEX erhitzen, Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Spargel weiß und grün dazugeben, mit CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE würzen. Rhabarber, GARDEN GOURMET VEGETARISCHE FILETSTREIFEN und Udon Nudeln dazugeben, mit Wasser ablöschen. Mit MAGGI THAI SWEET CHILI SAUCE auffüllen und aufkochen. THOMY LES SAUCES HOLLANDAISE erhitzen und mit CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA abschmecken, damit das Wok Gericht garnieren.

Zutaten für 10 Portionen: 200 ml THOMY COMBIFLEX | 200 g Zwiebel, weiß, in Würfel | 600 g Spargel, weiß, feine Scheiben | 600 g Spargel, grün, frisch, in feinen Scheiben | 80 ml CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE | 600 g Rhabarber frisch, geschält, gewürfelt | 800 g GARDEN GOURMET VEGETARISCHE FILETSTREIFEN, GEGRILLT | 800 g Udon Nudeln, gegart | 400 ml Wasser | 600 g MAGGI THAI SWEET CHILI SAUCE | 500 ml THOMY LES SAUCES HOLLANDAISE | 10 g CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA



EMPFEHLUNG:

Mit Kurpuk garnieren.



GEBEIZTE LACHSFORELLE/ DILLSORBET/ SANDDORN-HOLLANDAISE/ NUSSKARTOFFELN

Zwei Lachsforellenfilet auf der Innenseite mit Salz, Pfeffer, Zucker, Fenchel, Koriander und Dill würzen, zusammenklappen, vakuumieren und nach Dicke 12 h bis 18 h kühlstellen. Die Filets abwaschen, trocken tupfen, von der Haut befreien und portionieren. Für das Sorbet, den geputzten Dill mit dem Rapsöl und dem CHEF VEGANES FLÜSSIGES KONZENTRAT HUHNGESCHMACK, auf 70 Grad erhitzen, pürieren, passieren und kaltrühren. Das Dillöl mit der Sahne binden und einfrieren, zum anrichten Nocken formen. Den Sanddornsaft mit dem Honig erhitzen, mit einen Teil der Milch MAGGI SAUCE HOLLANDAISE anrühren, alles aufkochen und mit der Buttermilchenden. Die Sauce in einen ISI füllen, oder im Wasserbad warmstellen. Den blanchierten Spargel erwärmen.

Zutaten für 10 Portionen: 1,5 kg Lachsforelle, Filet, frisch, mit Haut | 10 g Dill, frisch, gehackt | 5 g Pfeffer, grob | 25 g Meersalz, grob | 20 g Zucker | 2 g Fenchelsaat | 2 g Koriander, grob gemahlen | 40 g Dill frisch | 40 ml Rapsöl | 10 g CHEF VEGANES FLÜSSIGES KONZENTRAT HUHNGESCHMACK | 100 ml Sahne, 30% Fett | 7 ml Sanddornbeere Fruchtsaft | 2 g Honig | 14 g MAGGI SAUCE HOLLANDAISE | 125 ml Milch, 1,5 % Fett | 25 g Butter | 1 kg Spargel, grün, frisch, blanchiert

EMPFEHLUNG:

Dazu reichen wir Nusskartoffeln.



GESCHMACKVOLL NACHGEFRAGT: UNSERE KOCH-PROFIS IM PORTRÄT!



ZUM START UNSERER INTERVIEW-SERIE MÖCHTEN WIR EUCH
HEAD OF CULINARY ADVISORS **CARSTEN ESSER** VORSTELLEN,
DER UNS APPETIT AUF SEIN LIEBLINGS-SPARGELGERICHT MACHT &
HEIßE TIPPS RUND UM DAS BELIEBTE FRÜHLINGSGEMÜSE SERVIERT.

WIE ISST DU SPARGEL AM LIEBSTEN?

› Klassisch als Stangenspargel mit einer guten Sauce Hollandaise.

WAS IST DIR WICHTIGER: SPARGEL ODER HOLLANDAISE?

› Beides. Es gehört einfach zusammen. Mit einer guten Sauce steht und fällt ein Gericht!

WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN WEIßEM UND GRÜNEM SPARGEL?

› Weißer Spargel wird auch als weißes Gold bezeichnet. Er zeichnet sich durch seinen feinen, ausgewogenen Geschmack aus. Der grüne Spargel hat eine kräftigere Eigennote.

WORAUF MUSS MAN BEIM SPARGELKAUF ACHTEN?

› In erster Linie auf Frische. Ist das Spargelende feucht, ist das ein gutes Zeichen.

WIE SCHÄLT MAN SPARGEL AM BESTEN?

› Vom Kopf zum Stielende, ohne den Spargelkopf zu beschädigen.

WIE KANN MAN SPARGEL ZUBEREITEN UND WAS IST DEINE LIEBSTE METHODE?

› Klassisch mit Butter, Salz und Zitrone in siedendem Wasser garziehen, Sous-Vide, Dämpfen, Braten oder Grillen. Ich mag die klassische Variante, esse aber auch gebratenen Spargel sehr gerne.

WIE WIRD SPARGEL IN ANDEREN LÄNDERKÜCHEN ZUBEREITET?

› In Italien gerne im Risotto oder gebraten als Vorspeise.
In Frankreich kalt mit Vinaigrette, in Asien im Wok, um einige Beispiele zu nennen.

WAS IST DEIN TOP-TIPP FÜR DIE SPARGELSAISON?

› Fügt unserer warmen THOMY Sauce Hollandaise ein kaltes Stück Butter und einen Schuss Weißwein hinzu und füllt die Sauce in einen Sahnesyphon, bestückt mit 2 Gaspatronen. Ein Spargel-Traum!

**SPARGEL IST FÜR
MICH WIE FRÜHLING
AUF DEM TELLER!**

Carsten Esser, Head of Culinary Advisors



DAS SPARGEL MUST-HAVE DAMIT GEHT'S UP IN DER KÜCHE!



1 l Packung

THOMY LES SAUCES HOLLANDAISE

- » Nicht nur zur Spargelzeit ein leckerer Begleiter
- » Zart-cremig und mit typisch mildem Geschmack
- » Vielseitig einsetzbar - zu Fisch, Fleisch oder Gemüse
- » Basis für viele kreative Saucenableitungen
- » Servierfertig
- » Koch- und mikrowellenstabil
- » Cook & Chill-tauglich
- » Mit hochwertigem Sonnenblumenöl

MAGGI SPARGEL- CREMESUPPE

- » Cremige Suppe mit intensivem Spargelgeschmack
- » Basis für viele kreative Saucenableitungen
- » Vielseitig einsetzbar: als saisonale Vorspeise oder zum Verfeinern von Spargelrisotto
- » Servierfertig in Handumdrehen
- » Unser Tipp: um Zutaten wie Karotten, Frühlingszwiebeln, Petersilie oder auch Reis und Kartoffeln ergänzen



In den Größen 700 g und 2 kg erhältlich



APPETIT AUF NOCH MEHR LECKERE IDEEN?

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.DE