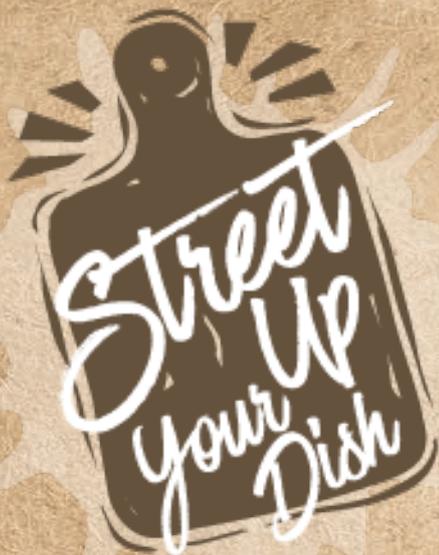


A U S G A B E J U N I 2 0 2 1

# DIESEN SOMMER HEIßT ES STREET UP!



JETZT MIT SPANNENDEN INSIGHTS VON  
UNSEREN CULINARY ADVISORS!



CREATIVITY NEVER RESTS



# NEUE IDEEN, NEUE ZUTATEN, NEUE LIEBLINGSGERICHTE!



## CAKE POPS

Den Biskuitboden mit den Händen in kleine Stücke zerbröseln. Frischkäse und fertiges NESTLÉ DOCELLO MOUSSE PRALINÉ unterheben. Masse zu jeweils einer Kugel aus 30g formen. Die Kugel mit einem langen Holzspieß schockfrieren. Schokoglasur sowie Zitronenglasur erwärmen und die gefrorene Kugel darin drehen und sofort danach in den Smarties drehen. Die Cake Pops im Kühlschrank auftauen lassen.



**Zutaten für 10 Portionen:** 350 g Biskuitboden | 180 g Frischkäse | 60 g NESTLÉ DOCELLO MOUSSE PRALINÉ | 60 ml Kuhmilch 1,5% Fett | 100 g Schokoladenüberzugsmassen | 100 g Zitronengraspaste | 200 g NESTLÉ SMARTIES

### EMPFEHLUNG:

Die DOCELLO Cake Pops können mit sämtlichem Crunch bestehend aus Nüssen, Waffeln oder Mischungen hergestellt werden. Ein fertiger DOCELLO Cake Pop wiegt ca. 50 g.



## NAAN PIZZA

Das Naanbrot mit BUITONI TOMATEN-SUGO bestreichen. CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE mit Wasser verrühren und das Lachsfilet darin marinieren. Das Naanbrot mit Lachs, Kichererbsen, Paprika, Frühlingslauch, Blaubeeren und Gorgonzola belegen. Im vorgeheizten Combidämpfer bei 300°C 4 Minuten backen.

**Zutaten für 10 Portionen:** 800 g Pitafladenbrot | 300 g BUITONI TOMATEN-SUGO | 25 g CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE | 25 ml Wasser | 750 g Lachs, roh, in Würfeln | 100 g Kichererbsen | 70 g Paprika, gelb, frisch, in Würfeln | 70 g Frühlingslauch, in Ringen | 150 g Blaubeeren, frisch | 300 g Gorgonzola, in Würfeln

### EMPFEHLUNG:

Anstelle von Gorgonzola kann auch Schafskäse verwendet werden.



## PORK RIBS MIT BRATKARTOFFEL-BOHNENSALAT

Die Schweinerippchen mit dem Messer an jeder 3. Rippe durchschneiden. Barbecue Sauce mit CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT DEMI GLACE verrühren. Die Rippchen darin eine Stunde marinieren. Die Rippchen im vorgeheizten Combidämpfer bei 130°C 2 Stunden garen. Vor dem Servieren kurz gratinieren. THOMY COMBIFLEX erhitzen und die Kartoffeln darin goldgelb anbraten und danach kühl stellen. Für den Salat die kalten Kartoffeln mit den Bohnen, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Reissessig und Sonnenblumenöl vorsichtig vermengen. Zum Schluss mit Dill bestreuen.

**Zutaten für 10 Portionen:** 2,5 kg Schälrippe, Schwein | 250 g Barbecue-Grillsauce | 250 ml CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT DEMI GLACE | 50 ml THOMY COMBIFLEX | 1 kg Kartoffeln, gegart, in Würfeln | 400 g Buschbohnen grün, Konserve abgetropft | 100 g Zwiebeln, rot, frisch, in Würfeln | 4 g Pfeffer, schwarz, gestoßen | 10 g Salz | 60 ml Reissessig | 50 ml Sonnenblumenöl | 15 g Dill, frisch, gehackt



### EMPFEHLUNG:

Mit einem Gemüsechip (Rote Beete, Kartoffel oder Süßkartoffel) garnieren.



## GEGRILLTE YAKA STICKS MIT FERMENTIER- TER PFEFFERPASTE UND EINGELEGTEM INGWER GURKEN SALAT

Für die Yaka Sticks Holzspieße in Wasser einlegen. GARDEN GOURMET VEGANE FILET-STREIFEN in CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT MIT RÖSTAROMA, Wasser und Sojasauce einlegen. 30 Minuten ziehen lassen. GARDEN GOURMET VEGANE FILET-STREIFEN der Marinade entnehmen, mit Sesamöl beträufeln und aufspießen. Die Zwiebelwürfel mit kaltem Wasser abspülen. Mit Gurke und eingelegtem Ingwer vermischen. CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE mit Sojasauce und Honig verrühren. Die Sticks auf jeder Seite für 1-2 Minuten anbraten. Die heißen Filet-Spieße mit der fermentierten Pfeffersauce beträufeln. Zuckerschoten in sehr feine Streifen schneiden. Spieße mit Salat und den Zuckerschoten-Streifen servieren. Mit schwarzem Sesam garnieren.

### EMPFEHLUNG:

Der Salat kann auch mit roter Beete, Karotten oder Daikon-Rettich serviert werden. Dazu Sushi Reis servieren.

**Zutaten für 10 Portionen:** 1 kg GARDEN GOURMET VEGANE FILET-STREIFEN | 40 ml CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT MIT RÖSTAROMA | 200 ml Wasser | 100 ml Sojasauce | 50 ml Sesamöl | 50 g Zwiebeln, frisch, geschält, in feinen Würfeln | 400 g Gurke, frisch, in Würfeln | 20 g Ingwer, eingelegt | 20 g CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE | 100 ml Sojasauce | 100 ml Honig | 100 g Zuckerschoten, roh | 10 g Sesam, schwarz, geröstet



# GESCHMACKVOLL NACHGEFRAGT: UNSERE KOCH-PROFIS IM PORTRÄT!



PASSEND ZU UNSERER INTERVIEW-SERIE MÖCHTEN WIR EUCH  
CULINARY ADVISOR **DIRK BOCK** VORSTELLEN,  
DER EIN GROSSER FAN VON STREETFOOD IST UND UNS SEINE FAVORITEN  
UND WERTVOLLE TIPPS VERRÄT.



“  
**STREET FOOD BEDEUTET  
FÜR MICH FRISCHE,  
REGIONALITÄT UND  
VERSCHIEDENE AROMEN.**

Dirk Bock, Culinary Advisor  
”

## WAS BEDEUTET STREET FOOD FÜR DICH?

› Street Food bedeutet für mich, Frische, Regionalität, Essen im Stehen, verschiedene angenehme Kräuter/Aromen und Bratgerüche.

## HAST DU EIN LIEBLINGS STREET FOOD GERICHT?

› Das kommt immer auf das Land an, in dem ich gerade bin und auf den Street Food Markt, den ich besuche.

## WAS MACHT STREET FOOD FÜR DICH SO BESONDERS?

› Man lernt die Länder und die Leute (Köche) in denen man gerade auf Reisen ist, noch einmal von einer ganz anderen Seite kennen.

## WELCHE LÄNDERKÜCHE MAGST DU AM LIEBSTEN UND WARUM?

› Ich finde die asiatischen Street Food Märkte am interessantesten, da hier die größte Vielfalt geboten wird. Nicht von einem Stand, aber in der Vielzahl.

## WELCHES GARDEN GOURMET PRODUKT FINDEST DU IST AM BESTEN FÜR STREET FOOD GEEIGNET?

› Für mich sind unsere Garden Gourmet vegane Filetstreifen am besten geeignet, da ich sie sehr vielseitig einsetzen kann.

## STREET FOOD GERICHTE SIND FÜR IHRE SCHNELLE ZUBEREITUNG BEKANNT, SIEHST DU DAS AUCH SO?

› Ja und nein. Ja, weil ich viele Produkte schnell anbraten (oder in einem Wok frittieren oder kochen) und dann (in Kombination mit einer leckeren Sauce) in ein tolles Gericht verwandeln kann. Nein, weil für Suppen und Schmorgerichte doch eine längere Garzeit benötigt wird.

## WIE KREATIV MUSS STREET FOOD SEIN?

› Kreativität ist schon cool, aber muss nicht unbedingt sein. Manchmal ist das klare, pure, frische Produkt der Star auf dem Teller.

## WELCHE ZUTAT DARF FÜR DICH BEI UNSEREN STREET FOOD REZEPTEN AUF KEINEN FALL FEHLEN?

› Ganz klar unser Chef flüssiges Konzentrat Geflügel, da ich ihn in jedes Street Food Rezept einsetzen kann - außer ins Dessert.

## WAS IST DEIN TIPP FÜR EIN HIPPEES UND BESONDERES STREET FOOD ANGEBOT?

› Die Vielfalt. Ganz verschiedene Gerichte aus aller Herren Länder!



# DIE STREETFOOD MUST-HAVES DAMIT GEHT'S UP IN DER KÜCHE!



2 kg Packung

## GARDEN GOURMET VEGANE FILET-STREIFEN

So vielseitig, so gut!

- Die veganen Filet-Streifen sind echte Allrounder
- » Ob als angebratenes Salat-Topping, warm in einer Sauce zu Pasta oder kleingeschnitten auf dem Sandwich
  - » Natürliche Optik, wie selbst geschnitten
  - » Kein Bratverlust
  - » Hält langen Standzeiten stand
  - » Warm und kalt ein Genuss

## CHEF FERMENTIERTE PFEFFERPASTE

Pepper up your dish!

Die Pfefferpaste eignet sich perfekt zum

- » Abschmecken von Saucen, z.B. der klassischen Pfefferrahmsauce
- » Zubereiten einer Pfefferbutter (aufgeschlagene Butter mit Pfefferpaste) für z.B. Steaks
- » Marinieren von Fleisch, Fisch oder Gemüse mit einem BBQ-Pfeffer Rub
- » Gratiniere von Steaks, Fisch und Gemüse mit einer Pfefferkruste
- » Verfeinern einer Honig-Pfeffer-Hollandaise
- » Würzen und Dippen, z.B. Mayonnaise mit CHEF Fermentierter Pfefferpaste



450 g Dose



## APPETIT AUF NOCH MEHR LECKERE IDEEN?

[WWW.NESTLEPROFESSIONAL.DE](http://WWW.NESTLEPROFESSIONAL.DE)