

A U S G A B E N O V E M B E R 2 0 2 1

DIESEN WINTER WIRD'S GLAMOURÖS!



JETZT MIT SPANNENDEN INSIGHTS VON
UNSEREN CULINARY ADVISORS!



CREATIVITY NEVER RESTS



NEUE IDEEN, NEUE ZUTATEN, NEUE LIEBLINGSGERICHTE!



GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE/ ROTE ZWIEBELMARMELADE/ SCHALOTTEN

GARDEN GOURMET® SENSATIONAL® BURGER auftauen, mit Frühlingslauch, Schalotten und CHEF® VEGAN FLÜSSIG KONZENTRAT HUHNGESCHMACK vermengen und die Zucchini Blüten damit füllen. Die gefüllten Zucchini Blüten im Ofen 20 min. bei 160 °C garen. THOMY® COMBIFLEX erhitzen, rote Zwiebeln mit CHEF® SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION, CHEF® VEGAN FLÜSSIGES KONZENTRAT, RINDSGESCHMACK, CHEF® SIGNATURE FLÜSSIGES KONZENTRAT DEMI GLACE und NESTLÉ® DOCELLO DESSERTSAUCE CARAMEL anschwitzen. Apfelsaft dazugeben und ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze kochen. Mit Profi-Binder binden. Eine Stunde kühlen. Blatt Petersilie unterheben. Schalotten mit Rote Beete Saft und CHEF® VEGAN FLÜSSIGES KONZENTRAT HUHNGESCHMACK vakuumieren und 20 min. Bei 160 °C Dampf garen. Dann anrichten.

Zutaten für 10 Portionen: 1,2 kg GARDEN GOURMET® SENSATIONAL® BURGER | 100 g Frühlingslauch, frisch, in Streifen | 100 g Schalotten, frisch, geschält, in Würfeln | 20 g CHEF® VEGAN FLÜSSIG KONZENTRAT HUHNGESCHMACK | 300 g Zucchini Blüten | 10 ml THOMY® COMBIFLEX | 400 g Zwiebeln, rot, frisch, in Ringen | 10 g CHEF® SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION | 10 g CHEF® VEGAN FLÜSSIG KONZENTRAT RINDSGESCHMACK | 24 g CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT DEMI GLACE | 20 g NESTLÉ® DOCELLO DESSERTSAUCE CARAMEL, SERVIERTERTIG | 150 ml Apfelsaft naturtrüb | 20 g NESTLÉ PROFESSIONAL® PROFI BINDER | 10 g Blatt Petersilie, gehackt | 600 g Schalotten, frisch | 100 ml Rote Beete Saft, ungesüßt | 25 g CHEF® VEGAN FLÜSSIGES KONZENTRAT, HUHNGESCHMACK, 1L



VUNA®-TELLO/ SÜßKARTOFFEL

GARDEN GOURMET® VUNA® mit Mayonnaise, Wasser, CHEF® VEGAN FLÜSSIGES KONZENTRAT HUHNGESCHMACK, und CHEF® SIGNATURE ZITRONENPASTE, sowie Pfeffer in den Mixer geben und kurz pürieren. Masse darf nicht zu fein gemahlen werden. Zum Schluss die fein gehackten Kapern unterziehen. Süßkartoffelscheiben blanchieren und portionieren. Olivenöl, Wasser mit CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE aufmixen und die Süßkartoffeln damit bepinseln. Die VUNA®-Sauce mittig auf den Süßkartoffeln anrichten.

Zutaten für 10 Portionen: 250 g GARDEN GOURMET® VUNA® | 625 g Mayonnaise, vegan | 125 ml Wasser | 45 g CHEF® VEGAN FLÜSSIGES KONZENTRAT, HUHNGESCHMACK, 1L | 10 g CHEF® SIGNATURE ZITRONENPASTE | 4 g Pfeffer, schwarz, gemahlen | 50 g Kapern Konserve abgetropft | 1,5 kg Süßkartoffel frisch, geschält, in Scheiben | 20 ml Olivenöl | 50 ml Wasser | 20 g CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE

EMPFEHLUNG:

Alternativ kann man auch blanchierte Selleriescheiben nehmen. Als Garnitur frittierte Kapern.



KARTOFFELN & GEMÜSE/ ROTE BEETE FALAFEL/ ZIEGENFRISCHKÄSE-HOLLANDAISE

Kartoffeln längsseitig etwas anschneiden, damit sie nicht auf dem Blech umfallen. Kartoffeln auf ein Blech setzen und im Combidämpfer bei 160 °C trockener Hitze 40 Minuten weich garen. Mit einem Messer der Länge nach aufschneiden und auseinander drücken, so dass eine Öffnung entsteht. Mit einem Löffel die Innenseiten etwas auseinander drücken. Butter braun werden lassen, mit Salz abschmecken. Mit der Salzbutter die Innenseiten der Kartoffeln bestreichen. Pfifferlinge in Butter anbraten, Zuckererbsen und Bohnen dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse mit Schnittlauch und Kerbel in die offene Kartoffel stecken. THOMY® SAUCE HOLLANDAISE GOURMET erhitzen, Ziegenfrischkäse, Noilly Prat, CHEF® SIGNATURE ZITRONENPASTE, CHEF® SIGNATURE WEIßWEINREDUKTION dazugeben und kurz aufkochen. In einen Sahnesyphon füllen und mit zwei Patronen bestücken, warm stellen. GARDEN GOURMET® ROTE BEETE FALAFEL im Combidämpfer bei 160 °C trockener Hitze 10 Minuten erwärmen.

Zutaten für 10 Portionen: 2 kg Kartoffeln, mehlig kochend | 50 g Butter, zerlassen | 1 g Salz | 100 g Pfifferlinge, frisch, geputzt | 20 g Butter | 100 g Zuckererbsen gekocht | 200 g Bohnen grün, blanchiert | 1 g Salz | 0,2 g Pfeffer, weiß, gemahlen | 10 g Schnittlauch, frisch | 10 g Kerbel, frisch | 5 g Salz | 200 ml THOMY® SAUCE HOLLANDAISE GOURMET | 100 g Ziegenfrischkäse | 1,5 g Cayennepfeffer, gemahlen | 30 ml Noilly Prat | 1 g CHEF® SIGNATURE ZITRONENPASTE | 1 g CHEF® SIGNATURE WEIßWEINREDUKTION | 600 g GARDEN GOURMET® ROTE BEETE FALAFEL



EMPFEHLUNG:

Im Ofen angebratene Hokkaido-Kürbis-Spalten passen sehr gut dazu.



LACHS/ MANGOSENF /BROCCOLI/ ERDNUSS

Lachfilet in 2,5 cm große Würfel schneiden. Wasser, Zucker, CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT FISCH, CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA, CHEF® SIGNATURE ZITRONENPASTE und Curcuma zu einer Marinade (Brain) herstellen und aufkochen danach runterkühlen. Lachsfiletwürfel 10 Minuten in der kalten Marinade einlegen. Danach auf ein Sieb schütten und in Olivenöl herausbraten. Die Marinade kann danach wieder aufgekocht, runtergekühlt werden und ein weiteres Mal verwendet werden. Für die Mango-Senf-Sauce werden Orangensaft, Mangopüree, Dijon-Senf, Honig, Zitronensaft und CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL miteinander gemischt. Aus Wasser, Erdnussbutter, Honig und Balsamicoessig eine Erdnuss-Sauce herstellen. Den Broccoli leicht salzen und mit der Erdnuss-Sauce bestreichen. Mit Duftreiscreme und Karottenjulienne garnieren.

Zutaten für 10 Portionen: 1,2 kg Lachsfilet, ohne Haut | 350 ml Wasser | 80 g Zucker, braun | 35 g CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT FISCH | 25 g CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA | 15 g CHEF® SIGNATURE ZITRONENPASTE | 0,5 g Curcuma, gemahlen | 80 ml Olivenöl | 200 ml Orangensaft | 300 g Mangopüree | 8 g Dijon-Senf, fein | 25 g Honig | 30 ml Zitronensaft | 20 g CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL | 1,5 kg Broccoli gedünstet (zubereitet ohne Fett) | 8 g Salz | 125 ml Wasser | 125 g Erdnussbutter | 25 g Honig | 5g Balsamicoessig, weiß

EMPFEHLUNG:

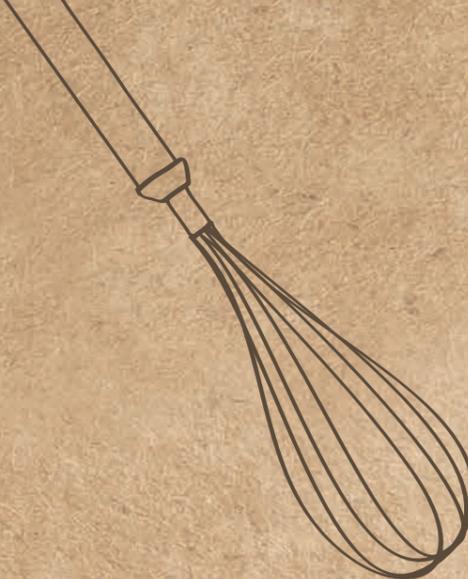
Dazu passt sehr gut eine Duftreiscreme.



GESCHMACKVOLL NACHGEFRAGT: UNSERE KOCH-PROFIS IM PORTRÄT!

PASSEND ZU UNSERER INTERVIEW-SERIE MÖCHTEN WIR EUCH
CULINARY ADVISOR **BARBARA ROEDER** VORSTELLEN,

DIE EIN GROSSER FAN VON GLAMOUR IST UND UNS IHRE
FAVORITEN UND WERTVOLLEN TIPPS VERRÄT.



**GLAM UP BEDEUTET FÜR
MICH DEM GERICHT EINEN
GEWISSEN ZAUBER ZU
VERLEIHEN.**

Barbara Roeder, Culinary Advisor



WAS BEDEUTET GLAM UP FÜR DICH BZW. WIE WÜRDEST DU GLAM UP DEFINIEREN?

› Glam Up bedeutet für mich dem Gericht einen gewissen Zauber zu verleihen, es festlicher und glänzender zu machen. Ich verbinde damit das Besondere und Außergewöhnliche. Das Gericht strahlen lassen und zum Highlight machen.

WAS IST DEIN LIEBLINGS-GLAM UP-GERICHT?

› Kürbis/ Topinambur/ Goldforelle/ Dillö und gefüllte Entenbrust/ Black Garlic Farce/ Wirsing/ rote Kartoffelcreme

WELCHE ZUTATEN VERWENDEST DU AM LIEBSTEN FÜR GLAM UP GERICHTE? UND WIESO?

› Es fängt bei der Planung an. Ich verwende Gemüse, das besonders farbintensiv ist. Ich nehme gerne Minigemüse oder besondere Schnittformen, Fleisch oder Fisch fein gefüllt oder souffliert. Saucen und Öle mit besonderer geschmacklicher Intensivität, aber nur wenige Aromen, damit der Gaumen nicht überfordert wird.

Zur Dekoration verwende ich gerne: Essbare Blüten, getrocknete Obst- oder Gemüsescheiben, Kresse und Kräuter, Karamellchips mit Saaten und Körner z.B. einen Sesamchip, essbares Papier aus Gemüse oder Kartoffeln, gepopptes Getreide und - falls es passt - darf es auch etwas Blattgold sein.

CHEF STEHT FÜR MAXIMALE KREATIVITÄT - WELCHES CHEF-PRODUKT AUS UNSEREM PORTFOLIO IST BESONDERS GUT FÜR GLAM UP GERICHTE GEEIGNET?

› Alle CHEF LCF's und Signature Paste. Sie verleihen den Gerichten die geschmackliche Tiefe, pimpen den Eigengeschmack der verwendeten Rohstoffe optimal auf und unterstützen den Geschmack der Gesamt-Komposition. Desweiteren sind sie kalt und warm verwendbar und vom Handling sehr einfach einsetzbar.

IST GLAM UP FÜR DICH DER KOCHPROZESS ODER IST ES EHER DAS ANRICHTEN?

› Beides! Mit Sorgfalt und hervorragenden Produkten gekocht, kreativ und modern angerichtet.

HAST DU EINEN TIPP MIT DEM MAN GERICHTE KOSTENGÜNSTIG GLAMOURÖS ANRICHTEN BZW. OPTISCH AUFWERTEN KANN?

› Mit Gemüsechips, Kräuterölen, ein besonders intensives Farbspiel oder besonders schönes Geschirr verwenden.

WELCHES GLAM UP GERICHT LÄSST SICH BESONDERS GUT UND SCHNELL ZUZUBEREITEN?

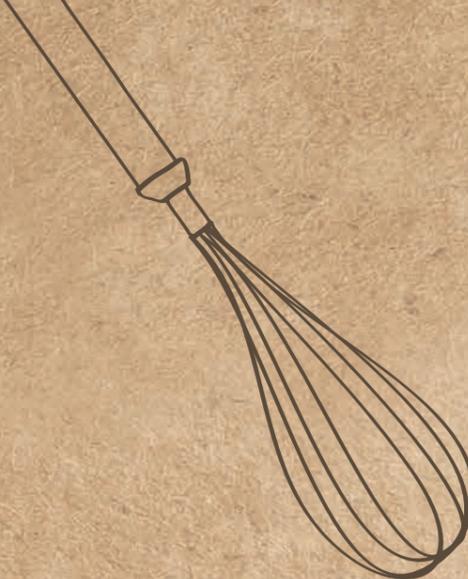
› Lammfilet/ Hibiskuslack/ Birnenpolenta



GESCHMACKVOLL NACHGEFRAGT: UNSERE KOCH-PROFIS IM PORTRÄT!

PASSEND ZU UNSERER INTERVIEW-SERIE MÖCHTEN WIR EUCH AUCH
CULINARY ADVISOR **JANKO HILLIGES** VORSTELLEN,

FÜR JANKO KANN ES IM WINTER NICHT GLAMOURÖS GENUG SEIN -
DAFÜR VERRÄT ER UNS SEINE FAVORITEN UND TIPPS.



**FÜR MICH IST GLAM UP EINE
AUFWERTUNG EINES
GERICHTES, UM BESONDERE
EMOTIONEN HERVORZURUFEN.**

Janko Hilliges, Culinary Advisor

WAS BEDEUTET GLAM UP FÜR DICH BZW. WIE WÜRDEST DU GLAM UP DEFINIEREN?

› Für mich ist Glam Up eine Aufwertung eines Gerichtes, um besondere Emotionen hervorzurufen. Glam Up ist nicht nur definiert über den Wareneinsatz von teuren Produkten, sondern auch durch innovative Ideen, die gewisse Emotionen hervorrufen. Man kann kreativ ohne Grenzen mit einer kreativen Leichtigkeit und Freiheit ein Gericht entsprechend in Szene setzen. Das Gericht kann so aufgewertet werden, dass es von der optischen Betrachterweise einem Fine Dining Gericht entspricht.

WAS IST DEIN LIEBLINGS-GLAM UP-GERICHT?

› Lammfilet/ Hibiskuslack/ Birnenpolenta weil es einfach ein ehrliches Gericht ist, welches Süße und Säure vereint und wunderbar in Optik und Geschmack ist.

WELCHE ZUTATEN VERWENDEST DU AM LIEBSTEN FÜR GLAM UP GERICHTE? UND WIESO?

› Ich verwende sehr gerne bunte Kressen. Es gibt viele unterschiedliche tolle Kressesorten, wie z.B. die Sakura Kresse oder die Shiso Kresse. Diese sind nicht nur gesund, sondern bringen auch viel Optik und Farbe in ein Gericht. Gemüsechips in allen Variationen sind auch sehr gut geeignet, weil diese optisch auch super aussehen. Diese kann man auch sehr gut selber machen. Frisches Gemüse und frische Kräuter vermitteln die gewisse Frische. Auch Schäume können eine Leichtigkeit erzeugen und damit das Gericht aufwerten.

CHEF STEHT FÜR MAXIMALE KREATIVITÄT - WELCHES CHEF-PRODUKT AUS UNSEREM PORTFOLIO IST BESONDERS GUT FÜR GLAM UP GERICHTE GEEIGNET?

› Für die Glam Up Gerichte eignen sich sehr gut die CHEF Pasten. Sie veredeln ein Gericht, indem sie noch mehr Aufwertung, Persönlichkeit und Identifizierung in ein Gericht bringen können.

IST GLAM UP FÜR DICH DER KOCHPROZESS ODER IST ES EHER DAS ANRICHTEN?

› Das Eine funktioniert ohne das Andere nicht. Der Kochprozess muss 100%ig gestaltet werden, das bedeutet mit viel Liebe und viel Detailverliebtheit. Aber das eigentliche Glam Up macht für mich eher das Anrichten aus. Der erste Eindruck muss stimmen und Appetit auf das Gericht machen.

HAST DU EINEN TIPP MIT DEM MAN GERICHTE KOSTENGÜNSTIG GLAMOURÖS ANRICHTEN BZW. OPTISCH AUFWERTEN KANN?

› Mit Brotchips, diese kann man mit Olivenöl im Ofen trocknen. Einfache Lebensmittel, die jeder zu Hause hat. Diese müssen nicht teuer sein, können aber ein Gericht enorm aufwerten. Essbare Blüten eignen sich auch sehr gut.

WELCHES GLAM UP GERICHT LÄSST SICH BESONDERS GUT UND SCHNELL ZUZUBEREITEN?

› Ein schönes Schweinefilet (Schweinefilet/ Petersilienmantel/ Trüffeljus/ Pfifferlinge/ Schmortomate), das gut zubereitet ist, von dem man super viel hat - zum Anschauen und Genießen.



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

Dieselbe bewährte Qualität,
Neue weiße Verpackung

ab Januar 2022



200 ml Flasche



200 ml Flasche

CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL

Vielseitig anwendbar!

- » Praktischer Allrounder im Arbeitsalltag
- » Basis für Suppen, Bouillons, helle und dunkle Saucen
- » Geeignet für kalte oder warme Gerichte
- » Zum Abschmecken oder zum Verfeinern von Gerichten
- » Zum Abrunden von Dressings



APPETIT AUF NOCH MEHR
LECKERE IDEEN?

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.DE