

Mezzalune Bergkäse-Kartoffel

mit getrüffeltem Rahm-Wirsing



Zutaten (für 10 Portionen)

1500 g Mezzalune Bergkäse-Kartoffeln
Finesse Universal, Pfeffer, Muskat, Trüffelöl

220 g Béchamelsauce
1000 ml Wasser

1200 g Wirsing
400 g Karotten
100 g Zwiebeln, gewürfelt
100 g Butter

80 g Original Schweizer Kalbsjus
800 ml Wasser

Mezzalune Bergkäse-Kartoffel

mit getrüffeltem Rahm-Wirsing

Zubereitung

- 1 Mezzalune Bergkäse-Kartoffeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abschütten und in etwas Butter schwenken. Mit Finesse Universal und Pfeffer würzen.
- 2 Béchamel in heißes Wasser einrühren und aufkochen lassen.
- 3 Wirsing in Streifen schneiden, Karotten in Würfel schneiden und beide Gemüse getrennt blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
- 4 Zwiebeln in Butter anschwitzen, Wirsing und Karotten zugeben und kurz mit anschwitzen. Leicht würzen und die Sauce zu dem Gemüse geben. Kurz durchkochen lassen und mit Trüffelöl abschmecken.
- 5 Original Schweizer Kalbsjus in heißes Wasser einrühren und kurz aufkochen lassen
- 6 Wirsing auf einem Teller anrichten, Mezzalune Bergkäse Kartoffeln aufsetzen und etwas Trüffel überhobeln. Etwas Original Schweizer Kalbsjus um die Paste gießen und mit frittierten Kartoffelwürfeln dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 98115 Mezzalune Bergkäse- Kartoffel (o. Abb.)



Art.-Nr. 98030
Original Schweizer Kalbsjus



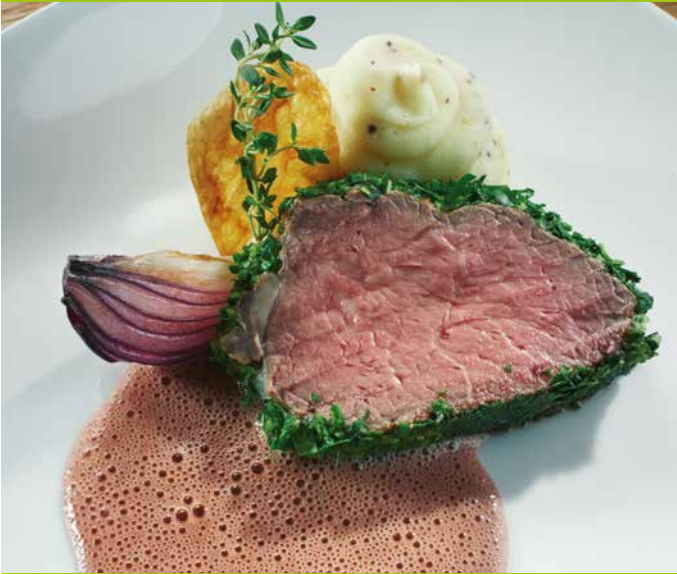
Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 98929
Béchamelsauce

Roastbeef

mit Kräuterkruste, Rotweinsauce und Senf-Kartoffel-Püree



Zutaten (für 10 Portionen)

1500 g	Roastbeef	250 g	Kartoffel-Püree
	Finesse für Fleisch	100 ml	Wasser
100 g	Texturgeber	300 ml	Sahne
100 g	gemischte Kräuter, gehackt	100 g	Butter
		100 g	grober Senf
50 g	Schalotten		Finesse Universal,
400 ml	Rotwein		Pfeffer, Muskat
100 ml	Portwein		
100 g	kalte Butter		
100 g	Texturgeber		
20 g	Schweizer Bratenjus		

Roastbeef

mit Kräuterkruste, Rotweinsauce und Senf-Kartoffel-Püree

Zubereitung

- 1 Roastbeef parieren und rundherum mit Finesse für Fleisch würzen und anbraten. Im Ofen langsam rosa braten. Zum Ende der Garzeit mit Texturgeber einreiben und durch die Kräuter wälzen.
- 2 Schalotten andünsten und mit etwas Zucker karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und um die Hälfte einreduzieren lassen. Passieren, Texturgeber, Schweizer Bratenjus und kalte Butter einrühren und abschmecken.
- 3 Kartoffel-Püree in max. 80 °C heißes Wasser einrühren, Sahne und Butter unterrühren und mit Senf abschmecken.
- 4 Senf-Kartoffel-Püree auf einem Teller anrichten, Roastbeef aufschneiden und je eine Scheibe an das Püree legen. Rotweinsauce um das Fleisch gießen und mit einer frittierten Kartoffelscheibe und etwas Thymian dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 70569 Kartoffel-Püree (o. Abb.)



Art.-Nr. 70714
Original Schweizer Bratenjus



Art.-Nr. 90346
Texturgeber



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 92623
Finesse für Fleisch

Veggie Burger de Luxe



Zutaten (für 10 Portionen)

10	Burgerbrötchen
10	Steaks, ohne Fleisch
400 g	Mayonnaise
20 g	Würzpaste Pesto Rosso
400 g	Paprika, gelb und rot
100 g	Zwiebeln
200 ml	Tomatensaft
	Finesse Chili
20	gegrillte Borettane-Zwiebeln
200 g	Spinatsalat

Veggie Burger de Luxe



Zubereitung

- 1 Steaks und Burgerbrötchen in Konvektomaten erhitzen.
- 2 Mayonnaise mit Würzpaste Pesto Rosso verrühren.
- 3 Paprika und Zwiebeln in Würfel schneiden. In etwas Öl andünsten, mit Finesse für Chili würzen und zusammen mit dem Tomatensaft weich schmoren lassen.
- 4 Pesto Mayonnaise auf dem halbiertem Burgerbrötchen verstreichen, Steaks auflegen und mit den halbierten Borettane-Zwiebeln und dem Paprikagemüse belegen. Spinatsalat auflegen und zuklappen. Mit Pommes frites servieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 97913 Steaks, ohne Fleisch (o. Abb.)



Art.-Nr. 99191
Borettane-Zwiebeln



Art.-Nr. 92607
Finesse Chili



Art.-Nr. 92514
Pesto Rosso

Triangoli Rosmarin-Lamm

mit Ratatouille und Fourme d'Ambert-Sauce



Zutaten (für 10 Portionen)

1000 g	Triangoli	70 g	Lammjus
	Rosmarin-Lamm	700 ml	Wasser
	Olivenöl, Rosmarin	100 g	Blauschimmelkäse

50 ml	Olivenöl	1500 g	Lammrückenfilet
100 g	Zwiebeln		Finesse für Fleisch

400 g	Zucchini		Finesse Universal,
400 g	Auberginen		Pfeffer, Muskat,
400 g	geschälte rote Paprikaschoten		Roux dunkel

10 g	Würzpaste Knoblauch
------	---------------------

10 g	Würzpaste Kräuter der Provence
------	--------------------------------

400 g	Tomaten, abgezogen
-------	--------------------

Triangoli Rosmarin-Lamm

mit Ratatouille und Fourme d'Ambert-Sauce

Zubereitung

- 1 Triangoli Rosmarin-Lamm in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abschütten und in Olivenöl und einem Zweig Rosmarin schwenken. Mit Finesse Universal und Pfeffer würzen.
- 2 Alle Gemüse in gleichgroße Würfel schneiden. Außer den Tomaten alle Gemüse je nach Garzeit anschwitzen. Würzpaste Knoblauch und Würzpaste Kräuter der Provence zugeben und dann zusammen mit den Tomaten abgedeckt im eigenem Saft schmoren lassen. Abschmecken.
- 3 Lammjus in heißes Wasser einrühren und aufkochen. Den Käse etwas zerbröseln und in die Jus einrühren. Eventuell mit etwas Roux abbinden.
- 4 Lammrückenfilet mit Finesse für Fleisch würzen und in einer Pfanne anbraten. Im Ofen rosa garen.
- 5 Ratatouille auf einem Teller anrichten und die Triangoli Rosmarin-Lamm daneben anrichten. Fleisch aufschneiden, neben die Pasta stellen und die Sauce um das Fleisch gießen. Mit frittiertem Rucola dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 98117 Triangoli Rosmarin-Lamm (o. Abb.)

Art.-Nr. 92630 Finesse Universal (o. Abb.)

Art.-Nr. 92133 Roux dunkel (o. Abb.)

Art.-Nr. 92500 Würzpaste Knoblauch (o. Abb.)

Art.-Nr. 92501 Würzpaste Kräuter der Provence (o. Abb.)



Art.-Nr. 92623
Finesse für Fleisch



Art.-Nr. 70712
Lammjus

Schellfisch

mit Limonen Hollandaise und Orangen-Basilikum Karotten



Zutaten (für 10 Portionen)

1000 g	Schellfisch	80 ml	Gemüsebouillon aus Clarion PUR
	Zitronenpfeffer	100 g	Basilikum
		50 g	Pinienkerne, geröstet
75 ml	Gemüsebouillon aus Clarion Pur	50 g	Parmesan, gerieben
100 g	Texturgeber		
180 g	Butter, geschmolzen 50 °C		
80 g	Eigelb		Finesse Universal, Pfeffer, Zucker
25 ml	Weißwein- reduktion		Olivenöl
25 ml	Limonensaft		
1500 g	Karotten		
400 ml	Orangensaft		
200 ml	Olivenöl		
80 g	Texturgeber		

Schellfisch

mit Limonen Hollandaise und Orangen-Basilikum Karotten

Zubereitung

- 1 Schellfisch in 10 gleichmäßige Stücke schneiden, trocken tupfen und in Olivenöl von beiden Seiten braten. Mit Zitronenpfeffer würzen.
- 2 Gemüsebouillon, Weißweinreduktion, Limonensaft und Texturgeber mixen und auf 50 °C erwärmen. Langsam die Butter und Eigelb untermixen und abschmecken. In einen Espuma Siphon abfüllen, 2 N₂O Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Bei max. 60 °C warmstellen.
- 3 Karotten schälen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl andünsten. Würzen und mit Orangensaft ablöschen und darin weich kochen lassen.
- 4 Olivenöl, Texturgeber, Gemüsebouillon, Basilikum und Pinienkerne in einem hohem Gefäß mixen. Parmesan unterrühren und abschmecken.
- 5 Orangen-Karotten auf einem Teller anrichten und den gebratenen Fisch aufsetzen. Basilikum Pesto um den Fisch verteilen und mit dem Sahne Siphon mehrere Punkte von der Limonen Hollandaise aufdressieren. Mit etwas frittiertem Rucola dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 92103 Clarion PUR (o. Abb.)



Art.-Nr. 90346
Texturgeber



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 92614
Zitronenpfeffer

Kalbsragout

mit Morcheln, Lauchzwiebeln und Tagliatelle



Zutaten (für 10 Portionen)

2000 g	Kalbsragout Finesse für Fleisch	50 g 600 g	Spitzmorcheln Lauchzwiebeln
400 g	Schalotten, fein gewürfelt	800 g	Tagliatelle
10 g	Würzpaste Knoblauch		Thymian Finesse Universal, Pfeffer
50 g	Tomatenmark		
50 ml	Cognac		
200 ml	Weißwein		
2000 ml	Wasser		
120 g	Delikatess Bratensaft		
60 g	Demi-Glace		
300 ml	Sahne Roux hell		

Kalbsragout

mit Morcheln, Lauchzwiebeln und Tagliatelle

Zubereitung

- 1 Kalbsragout mit Finesse für Fleisch würzen und rundherum mit den Schalotten kräftig anbraten. Tomatenmark und Würzpaste Knoblauch zugeben und kurz anrösten. Mit Cognac und Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Wasser aufgießen, etwas gehackten Thymian, Delikatess Bratensaft und Demi-Glace zugeben, abdecken und weich schmoren lassen.
- 2 Spitzmorcheln in Wasser einweichen, halbieren, waschen und gut abtropfen lassen. Lauchzwiebeln waschen, halbieren und in gleichmäßige Stücke schneiden. Zusammen kurz anschwitzen und kurz vor Ende der Garzeit zu dem Kalbsragout geben.
- 3 Flüssigkeit vom Kalbsragout abpassieren, etwas reduzieren lassen und mit der Sahne verkochen. Fleisch wieder zur Sauce geben, abschmecken und mit etwas Roux hell abbinden.
- 4 Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgießen, kurz abspülen und in etwas Butter schwenken.
- 5 Tagliatelle auf einem Teller anrichten. Kalbsragout auf die Nudeln geben und mit einem Thymianzweig dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 99312 Tagliatelle (o. Abb.)
 Art.-Nr. 92120 Delikatess Bratensaft (o. Abb.)
 Art.-Nr. 92134 Roux hell (o. Abb.)



Art.-Nr. 70772
Demi-Glace



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 92623
Finesse für Fleisch



Art.-Nr. 92500
Würzpaste Knoblauch

Surf and Turf

mit Thai Green Curry und asiatischem Gemüse



Zutaten (für 10 Portionen)

150 g Thai Green Curry
400 ml Wasser
300 ml Milch
300 ml Kokosmilch

1000 g Streifen von Karotte, Kaiserschote, Lauch
300 g Thai Spargel
200 g Mu Err Pilze, eingeweicht

1200 g Rinderfiletmedaillon á 120 g

20 Black Tiger Prawns
10 Zitronengrasstengel

Finesse Universal, Pfeffer,
Finesse Asia, Finesse für Fleisch
Olivenöl, Sesamöl
schwarzer Sesam

Surf and Turf

mit Thai Green Curry und asiatischem Gemüse

Zubereitung

- 1 Wasser, Milch und Kokosmilch erhitzen, Thai Green Curry einrühren und aufkochen lassen.
- 2 Gemüse in Sesamöl sautieren und würzen.
- 3 Rinderfilets mit Finesse für Fleisch würzen und rosa braten.
- 4 Garnelen mit Finesse Asia würzen, auf die Zitronengrasstengel spießen und ebenfalls braten.
- 5 Gemüse rund auf einem Teller anrichten. Rinderfilet und Garnelen aufsetzen und die Sauce um das Gemüse laufen lassen. Mit schwarzem Sesam dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 92606
Finesse Asia



Art.-Nr. 98911
Thai Green Curry



Art.-Nr. 92623
Finesse für Fleisch

Parmesan Polenta

mit scharfen Karotten und Haselnussjus



Zutaten (für 10 Portionen)

1600 ml	Milch	Sonnenblumenöl
320 g	Polentagrieß	Finesse Universal,
	Clarion PUR	Pfeffer, Zucker
200 g	Parmesan	
1500 g	Karotten	
	Peperoni mit	
	Malvenblüten	
	Zitronensaft	
70 g	Jus zu Braten	
700 ml	Wasser	
100 g	Haselnussblätter	
100 g	eingeweichte	
	Cranberrys	

Parmesan Polenta

mit scharfen Karotten und Haselnussjus

Zubereitung

- 1 Milch aufkochen und mit Clarion PUR würzen, Polentagrieß einrühren und für 3–4 Minuten unter ständigem Rühren weiter kochen lassen. Geriebenen Parmesan unterrühren. Polenta 3 cm hoch auf einem geölten Blech verteilen. Auskühlen lassen, anschließend in Streifen schneiden und in einer Pfanne braten.
- 2 Karotten in Spalten schneiden und mit etwas Sonnenblumenöl und Peperoni mit Malvenblüten andünsten. Würzen, knapp mit Wasser bedecken und weich köcheln lassen. Wasser abgießen und mit etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken.
- 3 Jus zu Braten in heißes Wasser einrühren und aufkochen lassen. Cranberrys kurz mit durchkochen lassen, geröstete Haselnussblätter zugeben und abschmecken.
- 4 Haselnussjus auf einen Teller gießen und Polenta und Karotten darauf anrichten. Mit etwas Kresse und einem Parmesanchip dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92103
Clarion PUR



Art.-Nr. 99241
Peperoni mit Malvenblüten



Art.-Nr. 98920
Jus zu Braten



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal

Maibockrücken

mit Frühlingsmorcheln, kleinem Gemüse und Wacholderjus



Zutaten (für 10 Portionen)

50 g	Morcheln, getrocknet	100 ml	fettarme H-Milch Finesse Universal, Pfeffer Wacholderbeeren
100 g	Jus zu Wild		Roux dunkel
50 g	Butter		
50 g	Schalotten, gewürfelt		
300 ml	Rotwein		
800 ml	Wasser		
1500 g	Maibockrücken Finesse für Fleisch		
300 g	Spargel, weiß		
300 g	Frühlingslauch		
300 g	Kaiserschoten		
100 g	Erbsen, TK		
300 g	Karotten		

Maibockrücken

mit Frühlingsmorcheln, kleinem Gemüse und Wacholderjus

Zubereitung

- 1 Morcheln in Wasser einweichen.
- 2 Gemüse einzeln blanchieren und sofort abkühlen. Zusammen mit gut ausgedrückten Morcheln in Butter sautieren und würzen.
- 3 Schalotten in Butter anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Zerdrückte Wacholderbeeren zugeben und reduzieren lassen. Mit Wasser aufgießen und Jus zu Wild einrühren. Aufkochen lassen, passieren, mit Roux dunkel abbinden und abschmecken.
- 4 Maibockrücken mit Finesse für Fleisch würzen, anbraten und im Ofen rosa garen.
- 5 Milch leicht erwärmen und mit dem Mixstab aufschäumen.
- 6 Maibockrücken tranchieren und zusammen mit Gemüse auf dem Teller anrichten. Mit Wacholderjus nappieren und mit Milchschaum und frittierten Kartoffellocken dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 92133
Roux dunkel



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 70715
Jus zu Wild



Art.-Nr. 92623
Finesse für Fleisch

Offene Lasagne

mit Lachs und Spargel



Zutaten (für 10 Portionen)

20 Lasagneplatten
Olivenöl

1500 g Lachs
Zitronenpfeffer

30 weiße Spargelstangen
30 grüne Spargelstangen
30 Kirschtomaten

150 g Zitronen-Butter-Sauce
700 ml Wasser

Dill
Finesse Universal, Pfeffer

Offene Lasagne

mit Lachs und Spargel

Zubereitung

- 1 Lasagneplatten in Salzwasser al dente kochen, kalt abspülen und mit Olivenöl bestreichen. Zum Anrichten in etwas Kochwasser und Olivenöl erwärmen und abschmecken.
- 2 Lachs in Scheiben schneiden und mit Zitronenpfeffer würzen, mehlieren und in einer Pfanne saftig braten.
- 3 Spargel in Salzwasser knackig kochen, entnehmen und in Eiswasser abschrecken. Zusammen mit den Kirschtomaten in Olivenöl braten.
- 4 Zitronen-Butter-Sauce in heißes Wasser einrühren und aufkochen. Vor dem Servieren kräftig aufmixen.
- 5 Lasagneplatten, Lachs und Spargel übereinander geben und die Sauce um die Lasagne geben. Mit etwas frischem Dill dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 92614
Zitronenpfeffer



Art.-Nr. 98917
Zitronen-Butter-Sauce

Kalbssteak

mit Karotten-Kerbelkruste und Ingwersauce



Zutaten (für 10 Portionen)

60 g	Béchamelsauce	2 Bund	Kerbel
250 ml	Wasser	2	Chili
		100 g	Schalotten
500 g	Karotten		
2	Eigelb		Finesse Universal, Pfeffer
20 g	Kerbel		Finesse für Fleisch
20 g	Butter		Sojasauce, Honig
100 g	Schalotten, gewürfelt		Olivenöl, Sonnenblumenöl
100 g	kandierter Ingwer, gewürfelt		
120 g	Demi Glace		
800 ml	Wasser		
1500 g	Kalbsrückensteak		
1000 g	Schupfnudeln		
10	Lauchstreifen		

Kalbssteak

mit Karotten-Kerbelkruste und Ingwersauce

Zubereitung

- 1 Béchamelsauce nach Anleitung zubereiten und auskühlen lassen.
- 2 Karotten in Salzwasser nicht zu weich kochen und sofort im Eiswasser abkühlen. Abschütten, gut abtrocknen und grob hacken. Mit Béchamelsauce, Eigelb und gehacktem Kerbel mischen und abschmecken.
- 3 Schalotten und Ingwer in Butter andünsten und mit Wasser auffüllen. Demi Glace einrühren und aufkochen lassen. Passieren und mit Honig und Sojasauce abschmecken.
- 4 Kalbssteaks mit Finesse für Fleisch würzen und in heißem Olivenöl „halb“ braten. Auf ein Gitter setzen und mit Karotten-püree bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (oder Salamander) bei starker Hitze goldgelb gratinieren.
- 5 Schupfnudeln in etwas Sonnenblumenöl anbraten und mit den Lauchstreifen zu kleinen Päckchen binden. Kerbel hacken und mit Schalotten, gewürfelten Chilis und etwas Olivenöl vermischen und würzen.
- 6 Etwas Sauce auf die Teller geben und die Kalbssteaks dazu-legen. Kerbel-Salsa daneben geben und Schupfnudelpäckchen aufsetzen.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 97950 Schupfnudeln (o. Abb.)

Art.-Nr. 70772
Demi Glace



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 92623
Finesse für Fleisch



Art.-Nr. 98929
Béchamelsauce

Seelachs mit Knusperhaube

und jungem Spinat



Zutaten (für 10 Portionen)

100 g	Schalotten	160 g	Fischsauce
150 g	getrocknete Tomaten	600 ml	Wasser
	Tomaten	50 ml	Weißwein
400 g	Butter	50 ml	Noilly Prat
400 g	Panko-Brösel		Estragon
20 g	Würzpaste Knoblauch	150 ml	Sahne, geschlagen
20 g	Würzpaste Gartenkräuter		Sonnenblumenöl, Zitronensaft Finesse Universal, Pfeffer, Muskat
2000 g	Seelachsfilet Finesse für Fisch		
2000 g	Blattspinat		
200 g	rote Zwiebeln		

Seelachs mit Knusperhaube

und jungem Spinat



Zubereitung

- 1 Gewürfelte Schalotten in Butter glasig dünsten. Abgetropfte und gewürfelte getrocknete Tomaten und Panko-Brösel zugeben und verrühren. Würzpaste Gartenkräuter und Würzpaste Knoblauch zugeben und kräftig abschmecken.
- 2 Seelachs in Portionen schneiden, auf ein gefettetes Backblech legen und leicht mit Finesse für Fisch würzen. Mit der Bröselmischung bestreichen und im Ofen goldbraun überbacken.
- 3 Gewürfelte rote Zwiebeln mit etwas Öl in einen Topf geben. Andünsten, Spinat zugeben, abdecken und nur kurz garen. Etwas Zitronensaft zugeben und gut abschmecken.
- 4 Fischsauce in heißes Wasser einrühren, Weißwein und Noilly Prat zugeben und aufkochen lassen. Mit fein geschnittenem Estragon abschmecken. Vor dem Servieren geschlagene Sahne unterrühren und sofort servieren.
- 5 Blattspinat auf einem Teller anrichten, Fisch aufsetzen und mit der Estragonsauce nappieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 99174
Getrocknete Tomaten



Art.-Nr. 92502
Würzpaste
Gartenkräuter



Art.-Nr. 92500
Würzpaste Knoblauch



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 98942
Fischsauce



Art.-Nr. 92601
Finesse für Fisch