

## Der Kühle

Gemischter Blattsalat mit Nordseekrabben, jungem Spinat und Ei



### **Zutaten** (für 10 Portionen)

400 g Gemischter Blattsalat  
200 g Junger Blattspinat  
500 ml Sylter Dressing

500 g Nordseekrabben  
50 ml Zitronenöl  
Zitronenpfeffer

10 Eier  
30 Radieschen  
50 g Erbsensprossen  
50 g Schnittlauch

*Finesse Universal, Muskat*

## Der Kühle

Gemischter Blattsalat mit Nordseekrabben, jungem Spinat und Ei

### **Zubereitung**

- 1 Krabben mit Zitronenöl und Zitronenpfeffer marnieren.
- 2 Eier hart kochen, halbieren und mit etwas Muskat würzen.
- 3 Radieschen in feinen Scheiben schneiden.
- 4 Blattsalat mit dem Blattspinat und den Radieschen Scheiben vermischen. Mit Sylter Dressing marinieren und in einer Schale anrichten. Marinierte Krabben und die Eier aufsetzen und mit Erbsensprossen und Schnittlauch dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 92293 Sylter Dressing (o. Abb.)



Art.-Nr. 92630  
Finesse Universal



Art.-Nr. 92614  
Zitronenpfeffer

## Der Tomatige

Gemischter Blattsalat mit bunten Tomaten, Mozzarella und Basilikum



### **Zutaten** (für 10 Portionen)

600 g *Gemischter Blattsalat*  
500 ml *Balsamico Dressing*

50 *Mini Mozzarella-Kugeln*

800 g *Bunte Tomaten*  
100 g *Schalotten*

*Basilikum*

*Finesse Mediteran, Finesse Universal*

## Der Tomatige

Gemischter Blattsalat mit bunten Tomaten, Mozzarella und Basilikum



### Zubereitung

- 1 Tomaten in Spalten schneiden, fein gewürfelte Schalotten zugeben und mit etwas Olivenöl und Finesse Mediterran marinieren.
- 2 Blattsalat mit Basilikum-Blättern mischen und mit Balsamico Dressing marinieren. In einer Schale anrichten und die Tomaten Spalten und den Mozzarella auf dem Salat anrichten. Mit Basilikum dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 92291 Balsamico Dressing (o. Abb.)



Art.-Nr. 92630  
*Finesse Universal*



Art.-Nr. 92609  
*Finesse Mediteran*

## Der Klassische

Gemischter Blattsalat mit Melone, luftgetrocknetem Schinken und Parmesan



### **Zutaten** (für 10 Portionen)

600 g *Gemischter Blattsalat*  
500 ml *Italian Dressing*

600 g *Melone*  
150 g *Parmesan*  
300 g *Luftgetrockneter Schinken*  
30 *Grissini-Stangen*

*Finesse Universal*

## Der Klassische

Gemischter Blattsalat mit Melone, luftgetrocknetem Schinken und Parmesan



### Zubereitung

- 1 Melone halbieren, Kerne und Schale entfernen und in Würfel schneiden.
- 2 Parmesan fein raspeln. Auf einem Backpapier dünn ausbreiten und bei 180 °C für 8 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Stücke brechen.
- 3 Schinken fein schneiden und vorsichtig in individuelle Streifen reißen.
- 4 Blattsalat mit Italien Dressing marinieren und in einer Schale anrichten. Melonenwürfel, Schinken und Parmesan auf dem Salat anrichten. Grissini-Stangen in den Salat stecken und sofort servieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 92292 *Italian Dressing* (o. Abb.)



Art.-Nr. 92630  
*Finesse Universal*

## Der Kernige

Gemischter Blattsalat mit Hüttenkäse, gerösteten Sonnenblumenkernen und Gemüsebällchen



### Zutaten (für 10 Portionen)

600 g Gemischter Blattsalat  
300 g Karotten  
500 ml Joghurt Dressing

500 g Hüttenkäse  
20 g Würzpaste Gartenkräuter  
40 g Schnittlauch

80 g Sonnenblumenkerne

30 Gemüsebällchen

Finesse Universal, Pfeffer

## Der Kernige

Gemischter Blattsalat mit Hüttenkäse, gerösteten Sonnenblumenkernen und Gemüsebällchen

### Zubereitung

- 1 Hüttenkäse mit fein geschnittenen Schnittlauchröllchen verrühren und mit Würzpaste Gartenkräuter abschmecken.
- 2 Karotten schälen und fein raspeln.
- 3 Sonnenblumenkerne in einer Pfanne trocken rösten.
- 4 Gemüsebällchen mit etwas Öl rundherum kross braten.
- 5 Blattsalat mit Joghurt Dressing marinieren und anrichten. Gemüsebällchen und Hüttenkäse auf dem Salat anrichten und mit Karottenraspeln und gerösteten Sonnenblumenkernen garnieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 97899 Gemüsebällchen (o. Abb.)

Art.-Nr. 92283 Joghurt Dressing (o. Abb.)



Art.-Nr. 92630  
Finesse Universal



Art.-Nr. 92502  
Würzpaste Gartenkräuter

## Der Gegrillte

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Rindfleischstreifen, gegrillter Mini-Paprika und gegrillten Lauchzwiebeln



### **Zutaten** (für 10 Portionen)

550 g Gemischter Blattsalat  
50 g Koriander  
500 ml Thousand Island Dressing

600 g Rinderhüfte  
Steakpfeffer

20 Mini Paprika  
300 g Lauchzwiebeln  
400 g Borretane Zwiebeln

Finesse für Fleisch, Würzpaste Knoblauch,  
Finesse Universal

## Der Gegrillte

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Rindfleischstreifen, gegrillter Mini-Paprika und gegrillten Lauchzwiebeln

### **Zubereitung**

- 1 Fleisch in feine Streifen schneiden und kross anbraten.
- 2 Mit Finesse für Fleisch und Steakpfeffer würzen.
- 3 Mini Paprika und Lauchzwiebeln in einer Pfanne braten, etwas Würzpaste Knoblauch zugeben und abschmecken.
- 4 Blattsalat mit Korianderblätter mischen, mit Thousand Island Dressing marinieren und in einer Schale anrichten.
- 5 Rindfleischstreifen und gegrilltes Gemüse auf dem Salat anrichten und mit Koriander ausgarnieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 92286 Thousand Island Dressing (o. Abb.)



Art.-Nr. 92623  
Finesse für Fleisch



Art.-Nr. 92611  
Grober Steakpfeffer



Art.-Nr. 92630  
Finesse Universal



Art.-Nr. 92500  
Würzpaste Knoblauch

## Der Frische

Gemischter Blattsalat mit gebratenem Lachs, Fenchel, Rote Beete Sprossen und Grapefruit



### Zutaten (für 10 Portionen)

600 g Gemischter Blattsalat  
50 g Rote Beete Sprossen  
500 ml Sauerrahm Dressing

800 g Frischer Lachs

1000 g Fenchelknollen  
5 Grapefruits

*Finesse für Fisch, Zitronenpfeffer, Finesse Universal*

## Der Frische

Gemischter Blattsalat mit gebratenem Lachs, Fenchel, Rote Beete Sprossen und Grapefruit

### Zubereitung

- 1 Grapefruit filetieren und den Saft auffangen.
- 2 Fenchel putzen und das zarte Grün beiseite legen. In Scheiben schneiden und in einer Pfanne leicht braun braten. Abschmecken
- 3 Lachs in Würfel schneiden und mit dem Grapefruitsaft marinieren. Mit Finesse für Fisch und Zitronenpfeffer würzen und in einer Pfanne braten.
- 4 Blattsalat und Rote Beete Sprossen mit Sauerrahm Dressing marinieren und in einer Schale anrichten. Gebratenen Fenchel und Grapefruitfilet auflegen. Lachs auf dem Salat anrichten und mit Fenchelgrün garnieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 92287 Sauerrahm Dressing mit Kräutern (o. Abb.)



Art.-Nr. 92601  
*Finesse für Fisch*



Art.-Nr. 92614  
*Zitronenpfeffer*



Art.-Nr. 92630  
*Finesse Universal*

## Der Klare

Gemischter Blattsalat mit gebratenem Mais-Hähnchen, Mango und gegrillter Feige



### Zutaten (für 10 Portionen)

600 g Gemischter Blattsalat  
500 ml Klares Kräuter Dressing

800 g Mais-Hähnchen Brust  
5 g Currypulver  
100 ml Fruchtpüree Mango

10 Feigen  
100 ml Portwein

5 Mangos reif  
1 rote Chili  
200 g Fruchtpüree Mango

Finesse für Geflügel, Chilifäden, Zucker, Finesse Universal

## Der Klare

Gemischter Blattsalat mit gebratenem Mais-Hähnchen, Mango und gegrillter Feige

### Zubereitung

- 1 Hähnchen Brüste mit Curry, Finesse für Geflügel und Fruchtpüree Mango marinieren. Eine Stunde ziehen lassen, anbraten und saftig garen.
- 2 Portwein mit Finesse Universal und Zucker abschmecken. Feigen einschneiden, mit Portwein übergießen und kurz bei hoher Temperatur im Ofen grillen. Mango in Würfel schneiden, Fruchtpüree Mango und fein geschnittene Chili zugeben und abschmecken.
- 3 Blattsalat mit dem Kräuter Dressing marinieren und in einer Schale anrichten. Hähnchen Brüste in Scheiben schneiden und mit den Mangowürfeln auf dem Salat anrichten. Gegrillte Feigen aufsetzen und mit Chilifäden garnieren.

### Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 92630 Finesse Universal (o. Abb.)  
Art.-Nr. 92289 Klares Kräuter Dressing (o. Abb.)



Art.-Nr. 92615  
Currypulver



Art.-Nr. 99243  
Chilifäden



Art.-Nr. 92205  
Fruchtpüree Mango



Art.-Nr. 92619  
Finesse für Geflügel

## Der Nussige

Gemischter Blattsalat mit Ziegenkäse, Trauben, Birnen und Haselnüssen



### **Zutaten** (für 10 Portionen)

600 g Gemischter Blattsalat  
50 g Oregano  
500 ml French Dressing

20 Ziegenfrischkäse-Taler

600 g Birne  
300 g Trauben ohne Kerne  
50 g Butter

100 g Haselnüsse  
Chili  
100 g Croutons provencal

Finesse Universal

## Der Nussige

Gemischter Blattsalat mit Ziegenkäse, Trauben, Birnen und Haselnüssen



### Zubereitung

- 1 Haselnüsse hacken mit etwas Chili in einer Pfanne rösten.
- 2 Birnen in Spalten schneiden. Zusammen mit den Trauben und etwas Butter in einer Pfanne braten. Zum Ende der Garzeit etwas Zucker aufstreuen und karamelisieren lassen.
- 3 Blattsalat und Oreganoblätter mit French Dressing marinieren und in einer Schale anrichten.
- 4 Ziegenkäse Taler, Birnespalten und Trauben auf dem Salat anrichten und mit Croutons und gerösteten Haselnüssen garnieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 08783 Croutons provencal (o. Abb.)

Art.-Nr. 92290 French Dressing (o. Abb.)



Art.-Nr. 92630 Finesse  
Universal



## Rote Kokos-Curry-Suppe

mit Jakobsmuschel-Zitronengras-Spieß und frittiertem Basilikum



### Zutaten (für 10 Portionen)

200 g Thai Red Curry  
800 ml Kokosnussmilch  
800 ml Milch  
400 ml Wasser

10 Jakobsmuscheln  
10 Zitronengrassstengel

20 Basilikumblätter

200 ml fettarme H-Milch

Finesse Asia, Pfeffer  
Sonnenblumenöl

## Rote Kokos-Curry-Suppe

mit Jakobsmuschel-Zitronengras-Spieß und frittiertem Basilikum

### Zubereitung

- 1 Thai Red Curry nach Anleitung mit Kokosnussmilch, Milch und Wasser zubereiten.
- 2 Jakobsmuscheln mit Finesse Asia würzen, auf die Zitronengrassstengel spießen und in einer Pfanne braten.
- 3 Basilikumblätter in heißem Sonnenblumenöl frittieren.
- 4 Milch leicht erwärmen und mit einem Mixstab aufmixen.
- 5 Suppe in einem Teller anrichten. Jakobsmuschel-Zitronengras-Spieß quer über die Suppe legen. Mit Milchschaum, frittiertem Basilikum und Finesse Asia dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 98910  
Thai Red Curry



Art.-Nr. 92606  
Finesse Asia

# Süßkartoffelsuppe

mit Gemüsebällchen



## Zutaten (für 10 Portionen)

1000 g Süßkartoffeln, küchenfertig  
100 g Schalotten  
30 g Ingwer  
2 St Zitronengras  
1500 ml Gemüsebouillon aus Clarion PUR  
750 ml Orangensaft

150 g Lauch  
20 Gemüsebällchen

Currypulver, Finesse Universal, Zitronenpfeffer  
Sonnenblumenöl

# Süßkartoffelsuppe

mit Gemüsebällchen



## Zubereitung

- 1 Süßkartoffeln würfeln, einen kleinen Teil zur Seite stellen und mit Schalotten, Ingwer, Zitronengras und etwas Currypulver andünsten. Gemüsebouillon und Orangensaft angießen und abgedeckt weich kochen lassen. Die Suppe glatt pürieren und abschmecken.
- 2 Restliche Süßkartoffeln in kleine Würfel schneiden und anschwitzen. Gemüsebällchen in einer Pfanne leicht anbraten. Lauch in feine Streifen schneiden und frittieren.
- 3 Suppe in einem tiefen Teller anrichten. Gemüsebällchen und Süßkartoffelwürfel in die Mitte geben und mit frittierten Lauchstreifen, Milchschaum und Zitronenpfeffer dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 97899 Gemüsebällchen (o. Abb.)



Art.-Nr. 92615  
Currypulver



Art.-Nr. 92103  
Clarion PUR



Art.-Nr. 92614  
Zitronenpfeffer



Art.-Nr. 92630 Finesse  
Universal

# Bunter Quinoa Salat

mit Joghurt-Minz Dressing



## Zutaten (für 10 Portionen)

500 g	Quinoa	250 g	körniger Frischkäse
1500 ml	Gemüsebouillon aus Clarion PUR		Kresse, feine Blattsalate
100 g	Schlangengurke		Finesse Universal,
100 g	Paprika, rot		Pfeffer, Zucker,
100 g	Paprika, gelb		Crema Balsamico
100 g	Paprika, orange		Himbeere
50 g	Joghurt Dressing		
250 ml	Wasser		
125 ml	Sonnenblumenöl		
100 g	Sauerrahm		
10 ml	Zitronensaft		
	Minze		

# Bunter Quinoa Salat

mit Joghurt-Minz Dressing

## Zubereitung

- 1 Quinoa mit kaltem Wasser abspülen und in Gemüsebouillon aus Clarion PUR weich kochen lassen. Abgießen und kalt spülen.
- 2 Gemüse schälen und in feine Würfel schneiden.
- 3 Joghurt Dressing nach Anleitung zubereiten. Sauerrahm, Zitronensaft und fein gehackte Minze unterrühren.
- 4 Quinoa mit dem gewürfelten Gemüse vermengen, mit Dressing marinieren und abschmecken.
- 5 Quinoa Salat auf einem Teller anrichten und etwas körnigen Frischkäse darauf verteilen. Mit Kresse und Blattsalat umlegen und mit Crema Balsamico Himbeere dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92103  
Clarion PUR



Art.-Nr. 92515  
Joghurt Dressing



Art.-Nr. 92630  
Finesse Universal



Art.-Nr. 99206  
Crema Balsamico Himbeere

## Pikanter Tomatensaft

mit Basilikum-Espuma



### Zutaten (für 10 Portionen)

500 ml Tomatensaft  
50 g Texturgeber  
10 ml Wodka  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

100 g Basilikum  
100 ml Basilikumöl  
400 ml Wasser  
250 g Texturgeber

Zitronenpfeffer, Finesse Universal, Zucker

## Pikanter Tomatensaft

mit Basilikum-Espuma



### Zubereitung

- 1 Tomatensaft, Texturgeber und Wodka verrühren und mit den Gewürzen leicht pikant abschmecken. Kalt stellen.
- 2 Blätter vom Basilikum abzupfen.
- 3 Wasser, Zucker, Finesse Universal und Zitronenpfeffer über den Basilikum gießen. Sofort mit einem Mixstab pürieren und passieren.
- 4 Texturgeber und Öl zum Basilikum Fond geben und aufmischen.
- 5 In einen Espuma Siphon abfüllen. Zwei N<sub>2</sub>O Kapseln aufschrauben, kräftig schütteln und kalt stellen.
- 6 Tomatensaft in kalte Shoot-Gläser abfüllen und den Basilikum-Espuma aufdressieren. Mit etwas Basilikum und Peperoni garnieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 90346  
Texturgeber



Art.-Nr. 92630  
Finesse Universal



Art.-Nr. 92614  
Zitronenpfeffer