

Braten und Ragout

von der Lammkeule mit Pariser Kartoffeln



Zutaten (für 10 Portionen)

3000 g	Lammkeule	100 g	Mie de Pain
	Finesse für Fleisch	50 g	Butter
		50 g	Texturgeber
200 g	Würfel von Karotten, Sellerie und Zwiebeln	20 g	Würzpaste
			Kräuter der Provence
20 g	Pomodoro Doppia concentrato	50 g	gehackte Kräuter
200 ml	Rotwein	2000 g	Kartoffeln, festkochend
100 g	Delikatess Bratensaft	100 g	Butter
10 g	Würzpaste Knoblauch		Finesse Universal, Pfeffer, Roux dunkel
1000 ml	Wasser Rosmarin		

Braten und Ragout

von der Lammkeule mit Pariser Kartoffeln

Zubereitung

- 1 Die Lammkeule in ihre Einzelteile zerlegen. Ober- und Unterschale zur Seite legen und das restliche Fleisch in Würfel schneiden.
- 2 Fleischwürfel anbraten, Gemüse zugeben und ebenfalls Farbe nehmen lassen. Tomatenmark zugeben und etwas mitrösten. Mehrmals mit Rotwein ablöschen, mit Wasser auffüllen und Bratensaft und Würzpaste Knoblauch zugeben. Aufkochen lassen, Rosmarinweig zugeben und abgedeckt im Ofen weich schmoren lassen. Eventuell mit Roux binden.
- 3 Ober- und Unterschale würzen, rundherum anbraten und im Ofen langsam rosa garen. Entnehmen und ruhen lassen. Mie de Pain, Butter, Texturgeber, Würzpaste Kräuter der Provence und gehackte Kräuter zu einer homogenen Masse verrühren. Abschmecken, auf dem Fleisch verteilen und unter dem Salamander gratinieren.
- 4 Kartoffeln mit einem Pariser Ausstecher ausstechen. In Salzwasser blanchieren und in Butter goldgelb schwenken.
- 5 Lammragout auf einem Teller anrichten, Fleisch tranchieren und daneben geben. Mit Pariser Kartoffeln servieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 99276 Pomodoro Doppia concentrato (o. Abb.)
Art.-Nr. 92623 Finesse für Fleisch (o. Abb.)
Art.-Nr. 92501 Würzpaste Kräuter der Provence (o. Abb.)
Art.-Nr. 92120 Delikatess Bratensaft (o. Abb.)
Art.-Nr. 92500 Würzpaste Knoblauch (o. Abb.)
Art.-Nr. 90346 Texturgeber (o. Abb.)



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 92133
Roux dunkel

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Gluten (Weizen)

Brust von Maispoularde

auf Morchelrahmsauce und Zartweizenrisotto



Zutaten (für 10 Portionen)

10	Maispoulardenbrüste	400 g	Ebly
		200 g	Paprika
100 g	Blattspinat	200 g	Zucchini
50 g	getrocknete Tomaten	50 ml	Olivenöl
		200 ml	Gemüsebouillon aus Clarion PUR
100 ml	Sahne	100 g	Parmesan, gerieben
200 g	Morcheln, eingeweicht		Finesse Universal, Finesse für Geflügel
50 g	Schalotten, gewürfelt		
50 g	Butter		
100 ml	Weißwein		
100 ml	Sahne		
60 g	Original Schweizer Kalbsjus		
500 ml	Wasser		

Brust von Maispoularde

auf Morchelrahmsauce und Zartweizenrisotto

Zubereitung

- 1 Das Innenfilet der Maispoularde entfernen. In Stücke schneiden, salzen und leicht anfrieren lassen. Aus dem angefrorenen Geflügelfleisch und Sahne eine Farce herstellen. Blattspinat blanchieren und fein hacken, getrocknete Tomaten in Würfel schneiden und beides unter die Farce rühren. In die Brüste eine Tasche schneiden und mit der Face füllen. Mit Finesse für Geflügel würzen, anbraten und im Ofen garen.
- 2 Morcheln mit Schalotten und Butter andünsten und mit Weißwein ablöschen. Kalbsjus in heißes Wasser einrühren, Sahne und Morcheln zugeben und abschmecken.
- 3 Ebly in reichlich Salzwasser kochen. Abschütten. Gemüse würfeln und in Olivenöl andünsten. Ebly zugeben und mit Gemüsebouillon angießen. Kurz aufkochen lassen und den Parmesan unterrühren. Cremig einkochen lassen und abschmecken.
- 4 Zartweizenrisotto in ein Förmchen füllen und auf einem Teller anrichten. Maispoularde in Scheiben schneiden und neben das Risotto geben. Morchelrahmsauce angießen und mit frischen Kräutern dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

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

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



Art.-Nr. 92619
Finesse für Geflügel



Art.-Nr. 99174
getrocknete Tomaten



Art.-Nr. 98030
Original Schweizer
Kalbsjus

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Keine

BBQ Rippchen

mit Süßkartoffelpüree



Zutaten (für 10 Portionen)

20 Schälrippchen
Barbecue Gewürz

100 ml Apfelsaft
100 ml Sweet Chili Sauce
50 ml Apfelessig
50 g Texturgeber
20 ml Worcestersauce

1500 g Süßkartoffeln
200 ml Milch
100 g Butter
Chiliflocken, Muskatnuss

200 g Barbecue Sauce
Finesse Universal

BBQ Rippchen

mit Süßkartoffelpüree

Zubereitung

- 1 Silberhaut von den Rippchen entfernen und mit dem Barbecue Gewürz einreiben. 1 Stunde ziehen lassen. Im Konvektomaten erst bei Dampf und dann bei trockener Hitze garen.
- 2 Apfelsaft, Sweet Chili Sauce, Apfelessig, Texturgeber und Worcestersauce verrühren und die Rippchen im Ofen damit regelmäßig einstreichen.
- 3 Süßkartoffeln in Salzwasser kochen, abschütten und bei milder Hitze etwas ausdampfen lassen. Zerstampfen und mit Milch und Butter glattrühren. Mit Chilischoten und Muskat abschmecken.
- 4 Rippchen in mundgerechte Stücke zerteilen und mit Süßkartoffelpüree und Barbecue Sauce servieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

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



Art.-Nr. 90346
Texturgeber



Art.-Nr. 92408
Barbecue Sauce



Art.-Nr. 92613
Barbecue Gewürz

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Senf

Kabeljau

mit Chorizokruste auf Püree von weißen Bohnen und gelbem Paprikarahm



Zutaten (für 10 Portionen)

1500 g	Kabeljau	300 g	gelbe Paprika
	Zitronenpfeffer	100 g	Zwiebeln
		500 ml	Gemüsebouillon aus Clarion PUR
200 g	Chorizo	80 g	Béchamelsauce
150 g	Paprika bunt		Finesse Universal,
150 g	Mozzarella		Pfeffer, Zucker
100 g	Zwiebeln		
10 g	Würzpaste Basilikum		
600 g	weiße Bohnen		
	Clarion PUR		
10 g	Würzpaste Knoblauch		
100 ml	Olivöl		

Kabeljau

mit Chorizokruste auf Püree von weißen Bohnen und gelbem Paprikarahm

Zubereitung

- 1 Kabeljau in gleichmäßige Stücke schneiden, mit Zitronenpfeffer würzen und auf ein gefettetes Blech setzen.
- 2 Chorizo in einem Blitzmixer fein pürieren. Paprika, Mozzarella und Zwiebeln fein würfeln und mit der Chorizo vermengen. Mit Würzpaste Basilikum verfeinern. Chorizokruste auf den Fisch auftragen und im Ofen überbacken.
- 3 Über Nacht eingeweichte Bohnen in reichlich Wasser weich kochen und pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Olivenöl und Kochwasser bis zur gewünschten Konsistenz glattrühren. Mit Würzpaste Knoblauch und Clarion PUR abschmecken.
- 4 Gelbe Paprika und Zwiebeln zusammen andünsten. Mit Gemüsebouillon auffüllen und langsam weichkochen lassen. Pürieren, durch ein feines Sieb passieren und Béchamelsauce einrühren. Aufkochen und abschmecken.
- 5 Bohnenpüree auf einem Teller anrichten, Kabeljau an das Bohnenpüree setzen und Rahmpaprika um den Fisch geben.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

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

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

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



Art.-Nr. 92614
Zitronenpfeffer



Art.-Nr. 92503
Würzpaste Basilikum



Art.-Nr. 98929
Béchamelsauce

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Gluten (Weizen), Milch

Kalbsfilet im Brickteig

mit Chutney von der Höri Bülle und Birnensauce



Zutaten (für 10 Portionen)

250 g	Geflügelfarce	200 ml	Weißwein
200 g	Steinchampignons	50 ml	Weißweinessig
20 g	Würzpaste Champignon- Steinpilz	80 g	Original Schweizer Kalbsjus
1500 g	Kalbsfilet	400 ml	Wasser
20	Wirsingblätter, blanchiert	300 ml	Birnensaft
10	Brickteigblätter Eigelb	200 ml	Sahne
			Finesse Universal, Finesse für Fleisch, Pfeffer Roux hell
500 g	Zwiebeln		
50 g	Ingwer		
25 g	rote Peperoni		
50 ml	Öl		
2 g	Currypulver		
100 g	Zucker		

Kalbsfilet im Brickteig

mit Chutney von der Höri Bülle und Birnensauce

Zubereitung

- 1 Steinchampignons in feine Würfel schneiden, anbraten und Würzpaste Champignon-Steinpilz zugeben. Auskühlen lassen und unter die Geflügelfarce rühren.
- 2 Kalbsfilet in 10 gleichmäßige Stücke schneiden, mit Finesse für Fleisch würzen und rundherum anbraten. Wirsingblätter mit der Geflügelfarce bestreichen und das Kalbsfilet darin einrollen. Brickteig mit Eigelb einstreichen und das vorbereitete Kalbsfilet darin einrollen. Außen auch mit Eigelb einstreichen und im Ofen rosa garen.
- 3 Zwiebeln, Ingwer und Peperoni in feine Würfel schneiden und mit Curry in Öl andünsten. Zucker, Wein, Essig, Lorbeerblatt zugeben und 15 Minuten einkochen lassen. Abschmecken.
- 4 Original Schweizer Kalbsjus in heißes Wasser einrühren und aufkochen lassen. Birnensaft und Sahne zugeben. 5 Minuten leise köcheln lassen. Abschmecken und mit etwas Roux abbinden.
- 5 Kalbsfilet tranchieren und je zwei Scheiben auf einen Teller legen. Birnensauce um das Filet geben und eine Nocke von Chutney daneben setzen.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

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

Art.-Nr. 92134 Roux hell (o. Abb.)

Art.-Nr. 92610 Finesse für Fleisch (o. Abb.)



Art.-Nr. 98030
Original Schweizer
Kalbsjus



Art.-Nr. 92531
Würzpaste
Champignon-Steinpilz



Art.-Nr. 92615
Currypulver

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Keine

Schweinelendchen

mit Pfifferlingshaube und Speckbohnen



Zutaten (für 10 Portionen)

20 Schweinefilet-Medaillons à 75 g

80 g Béchamelsauce

250 ml Wasser

500 g Pfifferlinge

100 g Schalotten

20 g Würzpaste Champignon-Steinpilz

20 g Petersilie

1500 g grüne Bohnen

100 g Butter

20 Speck-Scheiben

Bohnenkraut

Petersilie

Finesse für Fleisch, Finesse Universal

Schweinelendchen

mit Pfifferlingshaube und Speckbohnen



Zubereitung

- 1 1 Medaillons etwas plattieren und rundherum mit Finesse für Fleisch würzen. Anbraten und im Ofen saftig garen.
- 2 Béchamelsauce nach Anleitung zubereiten und auskühlen lassen.
- 3 Pfifferlinge mit Schalotten anbraten, Würzpaste Champignon-Steinpilz zugeben und abschmecken.
- 4 Béchamelsauce mit den grob gehackten Pfifferlingen und gehackter Petersilie mischen. Auf den Schweinefiletmedaillons verteilen und unter dem Salamander gratinieren.
- 5 Grüne Bohnen blanchieren und mit Speckscheiben zu Bündchen aufrollen. In Butter und Bohnenkraut sautieren.
- 6 Schweinefilet auf einen Teller setzen und die Bohnenbündchen daneben geben. Mit kleinen gebratenen Kartoffeln servieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92531
Würzpaste Champignon-Steinpilz



Art.-Nr. 98929
Béchamelsauce



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 92623
Finesse für Fleisch

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Gluten (Weizen), Milch

Involtini von der Pute

auf frischem Spinat



Zutaten (für 10 Portionen)

20 dünne Putenschnitzel

200 g schwarze Oliven

50 ml Olivenöl

10 g Würzpaste All'Italiana

20 Parmaschinken Scheiben

200 g getrocknete Tomaten

100 g Velouté

600 ml Wasser

2000 g Spinat

50 ml Olivenöl

50 g Schalotten, gewürfelt

*Finesse für Fleisch, Finesse Universal, Muskat
Rosmarin, Tomaten*

Involtini von der Pute

auf frischem Spinat



Zubereitung

- 1 Putenschnitzel zwischen zwei Plastikfolien gut plattieren. Mit Finesse für Fleisch würzen.
- 2 Oliven fein pürieren und mit Olivenöl und Würzpaste All'Italiana vermischen. Putenschnitzel mit der Olivenpaste einstreichen, mit Parmaschinken und getrockneten Tomaten belegen. Aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Rundherum gut anbraten und im Ofen gar ziehen lassen.
- 3 Velouté in heißes Wasser einrühren und aufkochen lassen.
- 4 Spinat in Olivenöl und Schalotten schwenken und Velouté zugeben. Abschmecken.
- 5 Puten-Involtini aufschneiden und zusammen mit dem Spinat auf einem Teller anrichten. Mit einem Rosmarinzwig und gewürfelten Tomaten garnieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 70769 Velouté (o. Abb.)



Art.-Nr. 99174
Getrocknete Tomaten



Art.-Nr. 99122
Schwarze Oliven



Art.-Nr. 92504
Würzpaste
All'Italiana



Art.-Nr. 92623
Finesse für Fleisch



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Keine

Tournedo

mit Olivenkruste, Barolojus und Artischockengemüse



Zutaten (für 10 Portionen)

150 g	Parmesan, gerieben	50 g	Schalotten, gewürfelt
150 g	Paniermehl	150 ml	Barolo
150 g	Oliven schwarz, gehackt	70 g	Original Schweizer Bratenjus
150 g	Cashewkerne, geschält, gehackt	700 ml	Wasser
40 g	Würzpaste Pesto rosso	1000 g	feine grüne Bohnen, geputzt
150 g	Butter	500 g	Artischocken, geputzt
3 Eier			
20	Rinderfilet Tournedos à 75 g		Finesse Universal, Finesse für Fleisch Olivenöl, Butter Rosmarin

Tournedo

mit Olivenkruste, Barolojus und Artischockengemüse

Zubereitung

- 1 Parmesan, Paniermehl, Oliven, Cashewkerne, Ei und Würzpaste Pesto rosso vermischen und mit der weichen Butter zu einer geschmeidigen Masse rühren. Abschmecken. Zu Rollen formen und in Klarsichtfolie einschlagen. In den Kühlschrank legen.
- 2 Tournedos rundherum mit Finesse für Fleisch würzen und rosa braten. In Scheiben geschnittene Olivenkruste auf die Tournedos legen und unter dem Salamander überbacken.
- 3 Schalotten mit Barolo aufkochen und einreduzieren lassen. Schweizer Bratenjus in heißes Wasser einrühren, aufkochen und passierte Rotweinreduktion zugeben. Kurz durchkochen lassen und abschmecken.
- 4 Bohnen blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Artischocken in Scheiben schneiden und von beiden Seiten braten. Bohnen zugeben und abschmecken.
- 5 Barolojus auf einen Teller geben und je 2 Tournedos aufsetzen. Artischockengemüse daneben legen und mit einem Rosmarinzwig dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 92630 Finesse Universal (o. Abb.)
Art.-Nr. 92623 Finesse für Fleisch (o. Abb.)



Art.-Nr. 99123
Schwarze Oliven in
Scheiben



Art.-Nr. 70714
Original Schweizer
Bratenjus



Art.-Nr. 92514
Würzpaste Pesto rosso

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Soja

Rotbarben

mit Garnelengröstl und Estragon-Hollandaise



Zutaten (für 10 Portionen)

20 Rotbarbenfilet, küchenfertig
Finesse für Fisch

20 Garnelen, küchenfertig
200 g Zwiebeln
400 g grüne Bohnen, gekocht
Butter

200 g Sauce Hollandaise
700 ml Wasser
40 g grober Senf
Estragon

Finesse Universal, Pfeffer

Rotbarben

mit Garnelengröstl und Estragon-Hollandaise

Zubereitung

- 1 Rotbarbenfilet mit Finesse für Fisch würzen, in Mehl wenden und kross braten.
- 2 Garnelen, Zwiebeln und Bohnen würfeln. Zuerst die Garnelen in Butter anbraten, Zwiebeln und Bohnen zugeben und würzen.
- 3 Sauce Hollandaise in heißes Wasser einrühren, groben Senf und fein geschnittenen Estragon unterrühren.
- 4 Estragon-Hollandaise auf einen Teller geben, Rotbarbenfilet aufsetzen und das Garnelengröstl über den Fisch geben. Mit etwas frischen Kräutern dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 98914
Sauce Hollandaise



Art.-Nr. 92601
Finesse für Fisch

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Gluten (Weizen), Eier, Milch, Sellerie

Jakobsmuscheln

mit Spaghettini, grünem Spargel und Pesto Rosso



Zutaten (für 10 Portionen)

2000 g Spaghettini

800 g grüner Spargel

300 g Kirschtomaten

200 g Lauchzwiebeln

20 Jakobsmuscheln, küchenfertig

Zitronenpfeffer, Würzpaste Pesto rosso

Oliveöl, Basilikum

Jakobsmuscheln

mit Spaghettini, grünem Spargel und Pesto Rosso



Zubereitung

- 1 Spaghettini in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und abspülen.
- 2 Jakobsmuscheln mit Zitronenpfeffer würzen und braten.
- 3 Gemüse in gleichmäßige Stücke schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Spaghettini zugeben und mit etwas Weißwein ablöschen. Mit Würzpaste Pesto rosso abschmecken.
- 4 Spaghettini in einem Teller anrichten, Jakobsmuscheln aufsetzen und mit Basilikum dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 97902 Spaghettini (o. Abb.)



Art.-Nr. 92514
Würzpaste Pesto rosso



Art.-Nr. 92614
Zitronenpfeffer

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Gluten (Weizen)

Couscous-Taler

mit Lauchsauce und Sesam-Curry-Kartoffelpüree



Zutaten (für 10 Portionen)

400 g	Couscous	50 ml	Noilly Prat
750 ml	Gemüsebouillon aus Clarion PUR	50 g	Sesam
		100 g	Schalotten
100 g	Schalotten	100 g	Butter
100 g	rote Paprika	20 g	Currypulver
100 g	Karotten		
100 g	Sellerie	250 g	Kartoffel-Püree
100 g	Zucchini	1250 ml	Wasser
		250 ml	Sahne
4	Eier		
200 g	Magerquark		Chiliflocken
50 g	Mehl		Finesse Universal, Pfeffer
			Sesamöl, Sonnenblumenöl
300 g	grüner Lauch		
100 ml	Béchamelsauce		
500 ml	Wasser		
50 ml	Weißwein		

Couscous-Taler

mit Lauchsauce und Sesam-Curry-Kartoffelpüree

Zubereitung

- 1 Couscous mit Gemüsebouillon aufkochen und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten quellen lassen.
- 2 Gemüse würfeln und in einer Pfanne andünsten. Würzen.
- 3 Gut abgetropften Couscous mit dem Gemüse vermischen. Eier, Mehl und Magerquark unterrühren und mit Chiliflocken und Finesse Universal abschmecken. Zu Talern formen und in einer Pfanne braten.
- 4 Lauch in feine Streifen schneiden und kurz blanchieren. Béchamelsauce in heißes Wasser einrühren, Weißwein und Noilly Prat zugeben und kurz einkochen lassen. Blanchierten Lauch zugeben, pürieren und durch ein Sieb passieren. Abschmecken.
- 5 Sesam rösten. Schalotten in Butter andünsten, Curry zugeben und kurz weiter dünsten.
- 6 Kartoffel-Püree in heißes Wasser einrühren, Curry-Schalotten, Sahne und Sesamöl zugeben und gut verrühren. Abschmecken.
- 7 Lauchsauce auf einen Teller geben und die Couscous-Taler aufsetzen. Kartoffel-Püree daneben anrichten und mit etwas Lauchstroh dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

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

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

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



Art.-Nr. 92615
Currypulver



Art.-Nr. 98929
Béchamelsauce

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Gluten (Weizen), Milch

Zucchini,

gefüllt mit Bulgur und Schafskäse



Zutaten (für 10 Portionen)

300 g *Bulgur*

10 *große Zucchini*

600 g *Pomodi Concassé*

20 g *Würzpaste Basilikum*

10 g *Würzpaste Knoblauch*

300 g *Schafskäse*

30 *Cocktailtomaten*

200 g *Legierte Basilikumcreme*

900 ml *Wasser*

100 ml *Sahne*

Finesse Universal, Pfeffer

Zucchini,

gefüllt mit Bulgur und Schafskäse



Zubereitung

- 1 Bulgur in reichlich Wasser kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.
- 2 Zucchini längs halbieren, aushöhlen und das Zucchiniflesh in kleine Stücke schneiden. Gewürfeltes Zucchiniflesh anbraten. Pomodi Concassé, Würzpasten Basilikum und Knoblauch zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Bulgur zugeben und abschmecken.
- 3 Die Füllung auf die ausgehöhlten Zucchini verteilen. Gewürfelten Schafskäse und halbierte Cocktailtomaten aufsetzen. Bei 160 °C im Ofen für ca. 20 Minuten backen.
- 4 Basilikumcreme in heißes Wasser einrühren, aufkochen und mit Sahne verfeinern. Mit einem Mixstab kräftig aufschäumen.
- 5 Basilikumschaum auf einen Teller geben, Zucchinihälften aufsetzen und mit Basilikum garnieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 99267 *Pomodi Concassé (o. Abb.)*



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 98330
Legierte Basilikumcreme



Art.-Nr. 92500
Würzpaste Knoblauch



Art.-Nr. 92503
Würzpaste Basilikum

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Gluten (Weizen), Eier, Milch