

Provenzalischer Fischeintopf



Zutaten (für 10 Portionen)

60 g	Fischfond	200 g	Tomaten, gehäutet
1800 ml	Wasser		
200 ml	Weißwein		
50 ml	Noilly Prat	200 g	Knoblauchsauce Cayennepfeffer, Safran
	Würzpaste Knoblauch, Thymian, Safran	20	Baguette-Scheiben
200 g	Zucchini		Olivenöl
200 g	Fenchel		Finesse für Fisch, Finesse Universal, Pfeffer
200 g	Staudensellerie		
300 g	Rotbarbenfilet, küchenfertig		
300 g	Petersfisch		
300 g	Garnelen		
300 g	Miesmuscheln		

Provenzalischer Fischeintopf

Zubereitung

- 1 Fischfond in heißes Wasser einrühren, Weißwein und Noilly Prat zugeben und aufkochen lassen. Mit Würzpaste Knoblauch, Thymian und Safran abschmecken.
- 2 Gemüse in Rauten schneiden und im Fischfond garen.
- 3 Rotbarbe und Petersfisch in Stücke schneiden, würzen und mit etwas Olivenöl anbraten. Zusammen mit den Muscheln, Tomaten und Garnelen in den heißen Fond geben und gar ziehen lassen.
- 4 Knoblauchsauce mit etwas Safranpulver und Cayennepfeffer abschmecken.
- 5 Baguette-Scheiben in einer Pfanne rösten und mit der Knoblauchcreme bestreichen.
- 6 Fischeintopf in einem tiefem Teller anrichten und zusammen mit dem Croustini servieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



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

Warmes Sandwich

mit Blattsalat in Sauerrahm-Kräuter Dressing



Zutaten (für 10 Portionen)

10 Tramzinibrot Scheiben

300 g Zander, ohne Haut
100 g Blattspinat, fein gehackt
200 ml Sahne

1000 g Lachs

50 g Gartenkräuter Dressing
300 ml Wasser
80 ml Sonnenblumenöl
50 ml Sauerrahm

500 g feiner Blattsalat
20 Kirschtomaten

Finesse Universal, Finesse für Fisch, Pfeffer

Warmes Sandwich

mit Blattsalat in Sauerrahm-Kräuter Dressing

Zubereitung

- 1 Tramzinibrot in gleichmäßige Quadrate schneiden.
- 2 Aus Zander, Sahne und Blattspinat eine grüne Fischfarce herstellen.
- 3 Brotscheiben von einer Seite mit der Fischfarce einstreichen. Lachs in 10 Scheiben schneiden, würzen und auf die Farce legen. Mit einer anderen Brotscheibe abdecken und leicht festdrücken. In einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und im Ofen garen.
- 4 Gartenkräuter Dressing in Wasser und Öl einrühren, Sauerrahm zugeben und mit einem Mixstab kurz auf mixen.
- 5 Sandwiche quer halbieren und auf einen Teller anrichten. Den Blattsalat und halbierte Kirschtomaten rundherum verteilen und mit dem Sauerrahm-Kräuter Dressing marinieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92601
Finesse für Fisch



Art.-Nr. 92457
Gartenkräuter
Dressing



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal

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

Asiatische Rinderbouillon

mit Glasnudeln, Chili und Lauchzwiebeln



Zutaten (für 10 Portionen)

33 g *Ochsenkraftbouillon*
1500 ml *Wasser*
Fischsauce, Zitronengras

200 g *Glasnudeln*

200 g *Shiitake Pilzen*
100 g *Lauchzwiebeln*

Chilischoten, Korianderblätter
Finesse Universal

Asiatische Rinderbouillon

mit Glasnudeln, Chili und Lauchzwiebeln



Zubereitung

- 1 Ochsenkraftbouillon in heißes Wasser einrühren, Zitronengras und Chilischote zugeben und ziehen lassen. Passieren und mit Fischsauce abschmecken.
- 2 Glasnudeln mit warmem Wasser übergießen und ziehen lassen.
- 3 Von den Shiitake Pilzen die Stiele entfernen und in Scheiben schneiden. In die leicht siedende Bouillon geben und weich köcheln lassen. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und ebenfalls zugeben. Abschmecken.
- 4 Glasnudeln in einen Teller geben und mit der heißen Bouillon übergießen. Fein geschnittene Chilischoten Ringe und Korianderblätter auf die Suppe streuen.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 98748
Ochsenkraftbouillon



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal

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

Zucchiniküchlein

mit Tomaten-Gurkensalat und Fetacreme



Zutaten (für 10 Portionen)

1000 g	Zucchini	250 g	Fetakäse
2	Eier	150 g	Frischkäse
100 g	Mehl	10 g	Würzpaste
100 g	Texturgeber		Knoblauch
100 g	Lauchzwiebeln	70 ml	Milch
10 g	Würzpaste	50 ml	Olivenöl
	Knoblauch	100 g	gelbe Paprika
		20 g	Petersilie, gehackt
50 g	Paprika Kräuter Dressing		Finesse Universal, Pfeffer, Zucker
250 ml	Wasser		schwarze Oliven
125 ml	Sonnenblumenöl		
500 g	Tomaten		
500 g	Schlangengurke		

Zucchiniküchlein

mit Tomaten-Gurkensalat und Fetacreme

Zubereitung

- 1 Zucchini grob raspeln, in ein Sieb geben und mit Salz bestreuen. 15 Minuten im Wasser ziehen lassen und danach etwas auspressen. Mit Mehl, Texturgeber und Ei vermengen, klein geschnittene Lauchzwiebeln und Würzpaste Knoblauch zugeben und abschmecken. Zu kleinen Puffern in einer Pfanne abbacken.
- 2 Paprika Kräuter Dressing in Wasser und Öl einrühren und mit einem Mixstab kurz aufmixen.
- 3 Tomaten in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Gurken schälen, halbieren und Kerne entfernen. In Scheiben schneiden und zusammen mit den Tomaten mit dem Dressing marinieren.
- 4 Fetakäse und Frischkäse in ein hohes Gefäß geben. Milch, Olivenöl, Paprika und Würzpaste Knoblauch zugeben und mit einem Mixstab zu einer homogenen Masse mixen. Petersilie zugeben und abschmecken.
- 5 Zucchinipuffer auf einem Teller anrichten und den Tomaten-Gurkensalat daneben geben. Dip mit einigen schwarzen Oliven dekorieren und dazu servieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

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

Art.-Nr. 99122 Schwarze Oliven (o. Abb.)



Art.-Nr. 92382
Paprika Kräuter
Dressing



Art.-Nr. 90346
Texturgeber



Art.-Nr. 92500
Würzpaste Knoblauch

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

Thai Curry Suppe

mit frittierten Reisbällchen



Zutaten (für 10 Portionen)

100 g Schalotten, gewürfelt
50 ml Sonnenblumenöl
300 g Rundkornreis
700 ml Gemüsebouillon aus Clarion PUR

100 g Lauchzwiebeln
100 g rote Paprika
200 g Hähnchenbrust
Mehl, Eier, Paniermehl, Frittier Öl

375 g Thai Currysuppe
2250 ml Wasser
250 ml Kokosmilch
150 ml fettarme Milch

Koriander, schwarzer Sesam
Finesse Universal, Pfeffer

Thai Curry Suppe

mit frittierten Reisbällchen

Zubereitung

- 1 Öl in einem Topf erhitzen. Darin die Schalotten und den Reis anschwitzen. Mit Gemüsebouillon auffüllen und den Reis unter mehrmaligem Umrühren ausquellen lassen. Wenn eine cremige Konsistenz erreicht ist, abschmecken und auf ein Blech schütten. Auskühlen lassen.
- 2 Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, Paprika und Hähnchenbrust in Würfel schneiden. Alles zusammen braten, würzen und einige Korianderblätter zugeben.
- 3 Reis in 20 gleichmäßige Teile teilen, zu Kugeln formen, dabei etwas Füllung in die Mitte geben. Panieren und in heißem Öl ausbacken.
- 4 Thai Currysuppe in heißes Wasser einrühren, aufkochen lassen und mit Kokosmilch verfeinern.
- 5 Milch leicht erhitzen und mit einem Mix-Stab schaumig mixen.
- 6 Suppe in einem tiefen Teller anrichten, Reisbällchen in die Mitte setzen und mit etwas Koriander und schwarzem Sesam dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 98341
Thai Currysuppe



Art.-Nr. 92103
Clarion PUR



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal

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

Matjesspieß

mit sommerlichem Kartoffelsalat



Zutaten (für 10 Portionen)

20 Matjesfilet
Dill, Zitronensaft

750 g Kartoffeln
100 g Erbsen TK
100 g Gurken
100 g Radieschen
100 g Halb getrocknete Tomaten

50 g French Dressing
250 ml Wasser
125 ml Sonnenblumenöl

Finesse Universal, Pfeffer

Matjesspieß

mit sommerlichem Kartoffelsalat

Zubereitung

- 1 Matjesfilets mit Zitronensaft und gezupftem Dill marinieren. Etwas durchziehen lassen, aufrollen und je zwei Stücke auf Spieße stecken.
- 2 Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, pellen und in kleine Würfel schneiden. Erbsen blanchieren und kalt abschrecken. Gurken, Radieschen und Halb getrocknete Tomaten in Würfel schneiden.
- 3 French Dressing in Wasser und Öl einrühren und mit einem Mixstab für 1 Minute aufmixen.
- 4 Kartoffeln mit den Gemüsewürfeln vermengen und mit dem Dressing vermischen. Mit Finesse Universal und Pfeffer abschmecken. Durchziehen lassen und nach Bedarf noch etwas nachwürzen.
- 5 Kartoffelsalat in einem Glas anrichten, Matjesspieß einstecken und mit etwas frischem Dill dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92397
French Dressing



Art.-Nr. 99174
Halb getrocknete
Tomaten



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Eier, Milch, Senf

Bunter Tomatensalat

mit gegrillten Riesengarnelen



Zutaten (für 10 Portionen)

50 g *Dressing Italienische Art*
300 ml *Wasser*
80 ml *Sonnenblumenöl*

2000 g *gemischte bunte Tomaten*
500 g *Mini Mozzarella-Kugeln*
Basilikum

20 *Riesengarnelen, küchenfertig*
Finesse für Fisch
10 g *Würzpaste All'Italiana*

Crema Aceto Balsamico
Finesse Universal, Pfeffer, Zucker

Bunter Tomatensalat

mit gegrillten Riesengarnelen

Zubereitung

- 1 Dressing Italienische Art nach Anleitung zubereiten.
- 2 Tomaten in Scheiben schneiden. Mit dem Dressing marinieren, etwas durchziehen lassen und abschmecken. Basilikum in Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren mit den Mozzarella-Kugeln unter den Tomatensalat mischen.
- 3 Riesengarnelen mit Finesse für Fisch leicht würzen und in einer Pfanne braten. Kurz vor Ende der Garzeit etwas Würzpaste All'Italiana zugeben und durchschwenken.
- 4 Tomatensalat auf einem Teller anrichten, gebratene Riesengarnelen aufsetzen und mit Crema Aceto Balsamico und einem Strauß Basilikum dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92601
Finesse für Fisch



Art.-Nr. 92458
*Dressing
Italienische Art*



Art.-Nr. 99207
Crema Aceto Balsamico



Art.-Nr. 92504
Würzpaste All'Italiana



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Gluten (Weizen), Senf, Schwefeldioxid und Sulfite

Erbsen-Minz Süsschen

mit Forellentatar



Zutaten (für 10 Portionen)

100 g Schalotten, gewürfelt
50 g Butter
800 g Erbsen
1000 ml Gemüsebouillon aus Clarion PUR
100 g Minze
100 g Velouté
250 ml Sahne

300 g Forellenfilet
200 g Apfel
1 Limone
Sonnenblumenöl

Strudelteig
Frittier-Öl

Minze
Finesse Universal, Pfeffer, Zucker

Erbsen-Minz Süsschen

mit Forellentatar

Zubereitung

- 1 Gewürfelte Schalotten in Butter andünsten, Erbsen zugeben und Gemüsebouillon angießen. Würzen. Erbsen gar kochen, abgezupfte Minz-Blättchen zugeben und mit einem Mixstab fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren, Velouté und Sahne einrühren, kurz aufkochen lassen und abschmecken.
- 2 Forellenfilet und Äpfel in feine Würfel schneiden. Mit Limonenabrieb, Limonensaft und etwas Sonnenblumenöl marinieren.
- 3 Strudelblätter in heißem Öl frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in Stücke brechen.
- 4 Forellentatar auf einem knusprigen Strudelblatt anrichten, Suppe kurz aufmixen, in ein Glas abfüllen und zusammen mit dem Forellentatar servieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal



Art.-Nr. 92103
Clarion Gemüsebouillon PUR



Art.-Nr. 70769
Velouté

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

Pfifferlingcreme

mit Speckschaum



Zutaten (für 10 Portionen)

250 g Pfifferlingcremesuppe

2250 ml Wasser

250 ml Sahne

1 Kastenweißbrot, nicht aufgeschnitten

100 g Butter

200 g Speck, geräuchert

50 g Butter

50 g Schalotten

100 ml Weißwein

300 ml Wasser

400 ml Sahne

250 g Pfifferlinge

Sonnenblumenöl, Schnittlauch
Finesse Universal, Pfeffer

Pfifferlingcreme

mit Speckschaum



Zubereitung

- 1 Pfifferlingcremesuppe nach Anleitung zubereiten und mit Sahne verfeinern.
- 2 Rinde vom Weißbrot entfernen und auf der Aufschnittmaschine in dünne längliche Scheiben schneiden. Mit flüssiger Butter von beiden Seiten einstreichen. Ringförmig in runde Porzellanformen stellen und bei 220 °C kross backen.
- 3 Speck mit Butter und gewürfelte Schalotten anschwitzen, danach mit Weißwein ablöschen. Leicht würzen, Wasser zugeben und um die Hälfte reduzieren. Sahne zugeben und weitere 5 Min. kochen lassen. Durch ein Sieb passieren und auf 500 ml einkochen lassen. Gegebenenfalls kurz aufschäumen und durch ein Haarsieb in den ISI-Bläser abfüllen.
- 4 Pfifferlinge anbraten und würzen.
- 5 Pfifferlingcremesuppe in einem Teller anrichten. Brotring in die Mitte setzen und mit Speckschaum füllen. Pfifferlinge um den Ring verteilen und mit Schnittlauch dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 98562
Pfifferlingcreme



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal

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

Felchenküchlein vom Bodensee

mit Melonen-Gurkensalat und Musti Sauce



Zutaten (für 10 Portionen)

1000 g	Felchenfilet, küchenfertig	10 g	Dill
150 g	Mie de Pain	300 g	Mayonnaise
150 ml	Milch	200 g	Ketchup
2	Eier	20 g	Würzpaste
50 g	Frühlingszwiebeln, gehackt	10 g	All'Italiana
50 g	Petersilie, gehackt		Schnittlauch
100 g	Mayonnaise		Kresse
10 g	Backpulver		Salz, Pfeffer,
20 g	Finesse für Fisch		Finesse Universal
1000 g	Honigmelone		
	Schlangengurken		
20 g	Senf		
50 g	Akazienhonig		
150 ml	Olivenöl		
100 ml	Sherryessig		

Felchenküchlein vom Bodensee

mit Melonen-Gurkensalat und Musti Sauce

Zubereitung

- 1 Felchenfilet im Konvektomat bei niedrigster Feuchtigkeitseinstellung pochieren, auskühlen, abtrocknen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
- 2 Mie de Pain und Milch über den Fisch geben.
- 3 Mayonnaise, Ei, Petersilie, Frühlingszwiebeln, Backpulver und Finesse für Fisch vermischen. Mit den Felchen-Stücken vermischen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
- 4 Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Felchen-Masse zu kleinen Küchlein formen, mit Mehl bestäuben und beidseitig goldbraun braten.
- 5 Gewaschene Gurken in Würfel schneiden. Melone entkernen und in Würfel schneiden. Senf, Honig, Öl, Sherry Essig und Dill verrühren und mit Gurken und Melonen vermischen. Abschmecken.
- 6 Mayonnaise, Ketchup und die Würzpaste verrühren. Fein geschnittenen Schnittlauch zugeben und abschmecken.
- 7 Gurken-Melonensalat und Kresse auf einem Teller anrichten. Felchenküchlein aufsetzen und mit Blüten dekorieren. Mit Musti Sauce servieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92601
Finesse für Fisch



Art.-Nr. 92504
Würzpaste All'italiana



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal

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

Tempura vom Rotbarsch

auf Glasnudelsalat



Zutaten (für 10 Portionen)

400 g	Glasnudeln	1000 g	Rotbarsch
			Finesse für Fisch
100 g	Karotten	100 g	Tempura Mehl
100 g	Kaiserschoten	100 ml	Wasser
100 g	rote Paprika		
100 g	Sojasprossen	300 ml	Curry-Ananas Sauce
100 ml	Sesamöl		
50 ml	süße Chilisaucе		Frittier-Öl
50 ml	Weißweinessig		Finesse Universal
20 ml	Fischsauce		Chilifäden
10 g	Würzpaste		
	Knoblauch		
	Limonensaft		
	Finesse Asia		

Tempura vom Rotbarsch

auf Glasnudelsalat

Zubereitung

- 1 Glasnudeln in reichlich Salzwasser nach Anleitung kochen. Abschütten und gründlich kalt abspülen.
- 2 Gemüse in Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten.
- 3 Glasnudeln und Gemüse mit Sesamöl, Chilisaucе, Essig, Fischsauce, Würzpaste und Limonensaft marinieren und mit Finesse Asia würzen.
- 4 Rotbarsch in Streifen schneiden und mit Finesse für Fisch würzen. Tempura Mehl mit Wasser anrühren, den Fisch durch den Teig ziehen und in heißem Öl ausbacken. Auf Küchenrolle abtropfen lassen.
- 5 Glasnudelsalat auf einem Teller anrichten und mit Chilifäden dekorieren. Tempura-Rotbarsch dazugeben und mit der Curry-Ananas Sauce servieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 98942 Fischsauce (o. Abb.)



Art.-Nr. 99243
Chilifäden



Art.-Nr. 92606
Finesse Asia



Art.-Nr. 92500
Würzpaste Knoblauch



Art.-Nr. 92601
Finesse für Fisch



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal

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

Saté vom Hähnchenbrustfilet

mit exotischem Gurkensalat



Zutaten (für 10 Portionen)

1000 g Hähnchenbrustfilet
30 Bambus-Spieße
100 ml Sweet Chili Sauce

50 g Gartenkräuter Dressing
250 ml Wasser
125 ml Öl

1000 g Schlangengurke, geschält
500 g Ananas, geschält
500 g Mango, geschält
200 g rote Paprika

110 g Currysauce
500 ml Wasser

*Finesse Universal, Finesse für Geflügel,
Asiatische Fischsauce, Koriander*

Saté vom Hähnchenbrustfilet

mit exotischem Gurkensalat

Zubereitung

- 1 Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden und mit Finesse für Geflügel und Sweet Chili Sauce würzen. Auf Bambus-Spieße spießen und kurz in der Grillpfanne braten.
- 2 Gartenkräuter Dressing nach Anleitung zubereiten.
- 3 Schlangengurke, Mango und Ananas längs in Scheiben schneiden und mit dem Dressing vermischen. Gewürfelte rote Paprika zugeben und mit Fischsauce abschmecken.
- 4 Currysauce in heißes Wasser einrühren und aufkochen lassen.
- 5 Gurkensalat auf einem Teller anrichten, Saté-Spieße anlegen und mit frischen Sprossen dekorieren. Currysauce daneben geben.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92372
Gartenkräuter Dressing



Art.-Nr. 92112
Currysauce



Art.-Nr. 92619
Finesse für Geflügel



Art.-Nr. 92630
Finesse Universal

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Milch, Sellerie, Senf