



KÖSTLICHE REZEPTE AB 12 PERSONEN

Rezepte von Sergio Herman | Fotos von Tony Le Duc

**KitchenAid®** 



# MIX WITH THE BEST KÖSTLICHE REZEPTE AB 12 PERSONEN

Die KitchenAid® Artisan™ Küchenmaschine mit Schüsselheber ist das leistungsstärkste, langlebigste, leiseste und zweifellos beste KitchenAid-Gerät seiner Klasse. Der 1,3-PS-Motor vollbringt wahre Spitzenleistungen. Zusammen mit der besonders großen Rührschüssel mit einem Fassungsvermögen von 6,9 Liter sorgt sie für die schnelle und effiziente Verarbeitung sehr großer Mengen – ideal sowohl für leidenschaftliche Gourmets als auch für Profi-Köche.

Um Ihnen zeigen zu können, welche Freude am Kochen und Backen Sie haben werden, und welche Spitzenergebnisse Sie mit KitchenAid erzielen können, haben wir einen absoluten Spitzenkoch zu Rate gezogen. Sergio Herman ist Chefkoch und Eigentümer des mit unter anderem drei Michelin-Stemen ausgezeichneten Restaurants Dud Sluis (Sluis, Niederlande). Speziell für KitchenAid hat er einige ganz exklusive Rezepte kreiert. Dabei gibt er einige wertvolle Geheimnisse preis – zum Beispiel wie man aus einer großen Menge eines Basisrezepts verschiedene febstliche Geschmacksvarianten zaubert.

Sergio Herman holt sich aus allen Ecken der Welt Inspiration für seine innovativen Geschmackskombinationen. Begeisterung und Leidenschaft sind die Grundlage für seinen Ruf als einer der kreativsten Chefköche der Niederlande.

Ob Sie nun ein Essen für eine große Gruppe von Freunden, ein Familientreffen, eine Party oder einen Supper-Club planen: Mit Sergio Hermans Rezepten werden Sie Ihre Gäste mit Sicherheit beeindrucken. Und weil das Kochen mit KitchenAid so viel Spaß macht, werden Ihnen Ihre Gäste nur allzu gern bei den letzten Vorbereitungen helfen – und nebenher mit einem Gläschen Champagner anstoßen!

Präsentieren Sie Ihre kulinarischen Köstlichkeiten auf großen Serviertellern und schönen Schalen. So kommen Ihre Originalität und Kreativität optimal zur Geltung.

Wir hoffen, dass Sie viel Freude mit Ihrem KitchenAid® Artisan™ Küchenmaschine mit Schüsselheber haben werden und dass dieses Buch ein Stammgast in Ihrer Küche wird.

Dirk Vermeiren Geschäftsführer KitchenAid Europa, Inc.















Ergibt 2 Focacce Zubereitung: 1 Stunde Kochen: 40 Minuten Servieren: 40 Minuten

Grundrezept Focaccia:
750 g\* 00-Mehl (weiches Weizenmehl
aus Italien)
250 g doppelt gemahlener
Hartweizengrieß
35 g Meersalz
15 g Zucker
40 g frische Hefe
250 g lauwarmes Milch
250 g lauwarmes Wasser
15 g Olivenöl
1 g Poudre d'or (Gewürzmischung
für Meeresfrüchte, erhältlich im
Fachgeschäft)

# FOCACCIA

Die beiden Mehlsorten, Salz und Zucker in der Rührschüssel mit dem Knethaken auf Stufe 1 verkneten. Hefe, Milch, Wasser und Olivenöl verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. In die Rührschüssel geben und 15 Minuten lang kneten, bis sich eine feste Teigkugel gebildet hat. 10 Minuten unter einem feuchten Geschirruch ruhen lassen. Dann noch fünf Minuten auf Stufe 1 kneten. Die Hälfte des Teigs aus der Rührschüssel nehmen und das Poudre d'Or in die Schüssel geben. Zwei Minuten auf Stufe 1 kneten. Dann unter einem feuchten Geschirrtuch ruhen lassen.

Beide Teigkugeln zu gleich großen, etwa 1 cm dicken Stücken ausrollen. Mit einem Spezialgerät oder ersatzweise mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Zwei Backbleche großzügig mit Olivenöl einfetten und den Teig darauflegen. Den Teig mit Olivenöl bestreichen. Der Teig muss ganz mit Olivenöl bedeckt sein. Mit Frischhaltefolie vorsichtig abdecken und gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Wenn Sie einen Steinofen haben, diesen auf 240°C vorheizen. Die Focacce direkt auf dem Steinboden 4 Minuten backen. Dann umdrehen und weitere 3 Minuten backen. Danach die Focacce mit Fleur de sel bestreuen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Bei einem elektrischen Ofen am besten ein Pizzablech auf 240°C vorheizen. Heißes Blech aus dem Ofen nehmen, schnell mit Olivenöl bestreichen, den aufgegangenen Teig darauflegen und 3 Minuten backen. Die Focacce umdrehen und weitere 3 Minuten backen, bis beide Seiten goldbraun sind.

Das fertige Brot nach dem Backen in Streifen schneiden und so frisch wie möglich verwenden. Wenn Sie die Focacce einige Stunden nach dem Backen benötigen, sollten Sie sie vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und nochmal in den Steinofen schieben.





Ergibt 14 Focacce
14 frische, gesäuberte
Jakobsmuscheln, Größe 3-4
Olivenöl und frischer Zitronensaft
250 g Rucola
Balsamessig
2 x Gewürztagetes Zitrone
Fleur de sel und frisch gemahlener,
schwarzer Pfeffer

Hasehusscreme:
100 g Eigelb
50 g ungesüßte Haseinusspaste
(erhältlich im Gastronomiegroßhandel)
14 g Cabernet-Sauvignon-Essig
60 g Wasser
4 g Meersalz
700 g Maiskeimöl
200 g Haseinussöl



Ergibt 14 Focacce
300 g frische Nordseekrebse (nur
weißes Fleisch), in Court-bouillon
gekocht
50 g frische Mayonnaise
2 Eler, 6 Minuten halbweich gekocht
und durch ein Sieb gedrückt
Einige Tropfen Zitronensaft
Einige Scheiben Ibérico-Schinken
Eine Handvoll junge Rote-BeteSprossen und Kikunakresse zum
Garnieren
Salz und Pfeffer

## FOCACCIA MIT MARINIERTEN JAKOBSMUSCHELN, HASELNUSSCREME UND RUCOLA

Jakobsmuscheln: Jakobsmuscheln in fünf gleich große Scheiben schneiden. In Olivenöl, Zitronensaft, Fleur de sel und schwarzem Pfeffer marinieren.

Haselnusscreme: Eigelb, Haselnusspaste, Essig, Wasser und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 6 vermischen. Auf Stufe 8 nach und nach die beiden Öle zugießen, wie bei einer Mayonnaise. Ein wenig lauwarmes Wasser zugeben, wenn die Mischung zu dick wird oder gerinnt.

Servieren: Die Focaccia naturell in Rechtecke von 8 cm x 4 cm schneiden. Dies sollte 14 Portionen ergeben. Haselnusscreme großzügig mit der Spritztülle auf jede Scheibe spritzen. Mit überlappenden Muschelscheiben und Rucola-Blättern belegen, die in Olivenöl, ein wenig Balsamessig, Salz und Pfeffer mariniert wurden. Mit Blütenblättern der Gewürztagetes und extra Haselnusscreme garnieren.

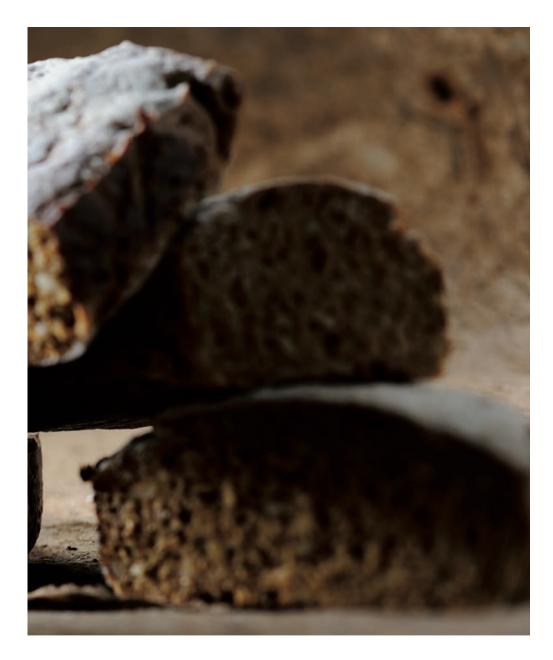
# FOCACCIA MIT POUDRE D'OR, NORDSEEKREBS-SALAT UND IBÉRICO-SCHINKEN

Krebse: Das Krebsfleisch mit der Mayonnaise, Ei, Zitronensaft, ein wenig Salz und Pfeffer verrühren.

Servieren: Focaccia mit Poudre d'Or in Rechtecke von 8 cm x 4 cm schneiden. Dies sollte ebenfalls 14 Portionen ergeben. Das Brot mit Krebssalat, Schinkenröllchen, Rote-Bete-Sprossen und Kikunakresse belegen.













Für 16 Portionen Zubereitung: Am Vortag 45 Minuten Kochen: 30 Minuten Servieren: 15 Minuten

Brot: 18 g frische Hefe 1,4 kg Wasser 2 kg natürliches Dinkelmehl

Tatarbeefsteak:

1 kg Rindfleisch aus der Oberschale
(ax 3 og pro Person)
70 g Essiggurken, in feinen Würfeln
54 g Kapern, gehackt
½ Bund glatte Petersille, fein gehackt
2 EL Mayonales
6 EL Olivenöl
2 EL Worcestershire-Sauce
100 g Parmesan, frisch gerieben
60 g Schalotten, in feinen Würfeln
Cabernet-Sauvignon-Essig
32 Wachteleier
Fleur de sel und Pfeffer

Garnierung:
Gehobelter Parmesan
Portulak und Fleur de Sel
Mayonnaise mit grobem Senf, siehe
Spätzle mit Tintenfischragout und
Harissa-Mayonnaise (Seite 36, doch
hier Harissa durch groben Senf
ersetzen)

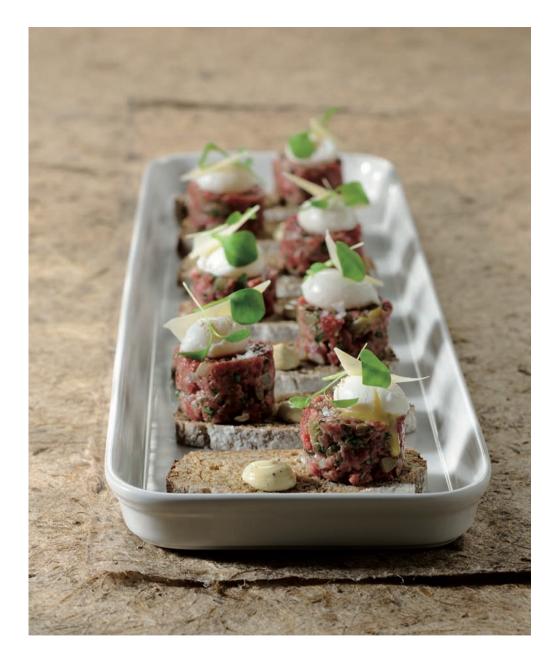
# TATARBEEFSTEAK MIT POCHIERTEN WACHTELEIERN UND DINKELBROT

Brot: Dieser Teig kann max. drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie müssen ihn also nicht sofort backen. Hefe im Wasser auflösen, Mehl hirzugeben und in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Über Nacht kalt stellen und den Teig so ruhen lassen. Fünf Brotformen mit Backpapier auskleiden und in jede Form eine 680 g schwere Teigkugel geben. Mit Mehl bestäuben und unter einem feuchten Geschirtruch gehen lassen.

Jedes Brot 13 Minuten in einem Umluftofen bei 220°C (Lüftung Stärke 5, mit 70 % Dampf) backen. Die Ofentemperatur auf 170°C drosseln und weitere 11 Minuten ohne Dampf (mit derselben Lüftungseinstellung) backen. Die Brote aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Die erkalteten Brote weitere 6 Minuten bei 230°C (mit 90 % Dampf) backen.

Tatarbeefsteak: Fleisch in Stücke hacken und auf Stufe 4 durch den Fleischwolf drehen. Alle anderen Zutaten mit dem flachen Quirl auf Stufe 1 untermischen. Die Wachteleier 1,5 Minuten in Salzwasser mit einem Schuss Essig pochieren.

Servieren: Alle Brote in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und eine Portion Tatar mithilfe eines Metallrings auf den Brotscheiben anrichten. Jede Portion Tatar mit einem Wachtelei, gehobeltem Parmesan, Portulak und Fleur de Sel garnieren. Neben das Tatar mit der Spritztülle etwas Mayonnaise auf den Teller geben.





Für 14 Portionen Zubereitung: 1 Stunde Kochen: 30 Minuten Servieren: 30 Minuten

850 g 'oo'-Mehl (weiches Weizenmehl aus Italien) 850 g doppelt gemahlener Hartweizengrieß 400 g lauwarmes Wasser 40 g Olivenöl 20 g Salz

2 Gurken, geschält und entkernt 1 süße Zwiebel 1/2 Bund glatte Petersilie

Pici-Salat:

10 Tomatenkompott-Quenelles, siehe Spinat-Hummer-Parmesan-Cannelloni mit Tomatenkompott (Seite 24) 300 g Pecorino

1 italienische, getrocknete Wurst guter Qualität (Salsiccia)

Olivenöl (mindestens) 20 Jahre alter Balsamessig Abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone Junge Basilikum- und Petersiliensprossen zum Garnieren

Oliventapenade:

3 Schalotten, fein gehackt 2 Knoblauchzehen, zerdrückt 750 g entsteinte, grüne Oliven (Oliven schmecken besser, wenn Sie sie selbst entsteinen)

100 ml Sushi-Essig 100 ml Weißwein

10 Anchovis, gehackt 2 EL Tomatenkompott, siehe Spinat-Hummer-Parmesan-Cannelloni mit Tomatenkompott (Seite 24) 150 g schwarze Olivencreme (erhältlich im

italienischen Feinkosthandel)

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Basilikumcreme: 1 Sträußchen Basilikum 3 EL Hühnerbrühe

1/4 Knoblauchzehe

2 TL Cabernet-Sauvignon-Essig 40 g Eiweiß

1 g Xantana (erhältlich im Gastronomiegroßhandel) 300 ml Olivenöl Salz und Pfeffer

Seebarsch:

2 Filets eines 3 kg schweren, frischen, wilden

Olivenöl und frischer Zitronensaft

Fleur de sel und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

## MARINIERTER SEEBARSCH MIT OLIVENTAPENADE UND SALAT AUS HANDGEROLLTEN PICI

Pici: Alle Zutaten in der Rührschüssel mit dem Knethaken auf Stufe 2 verkneten. 1 Stunde ruhen lassen. Von Hand ausrollen und in Pasta-Formen in der Größe von Hopfensprossen schneiden. Dieser Salat wird aus einem Viertel der mit diesem Rezept zubereiteten Pasta hergestellt. Der restliche Teig kann für die spätere Verwendung eingefroren werden.

Pici-Salat: Die Pici 10-12 Minuten in Salzwasser mit einem Schuss Olivenöl kochen. Gurke in Streifen schneiden, die gleich groß sind wie die Pici. Schalotten fein hacken und mit den Gurkenscheiben vermischen. Petersilie fein hacken und in den Pici-Salat geben. Das Tomatenkompott hinzufügen und dann geriebenen Pecorino und Salsiccia unterheben. Salat mit Olivenöl und Balsamessig würzen. Zum Schluss geriebene Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben.

Tipp: Das übrig bleibende, geschmacksintensive Salatdressing können Sie prima als Vinaigrette für ein anderes Gericht verwenden.

Tapenade: Schalotten und Knoblauch weich dünsten. Sie sollten jedoch keine Farbe annehmen. Oliven zugeben und das Ganze mit dem Sushi-Essig und dem Weißwein ablöschen. Die meiste Flüssigkeit einkochen lassen. Die restlichen Zutaten zufügen und großzügig würzen. Mit dem feinen Mahlwerk auf Stufe 4 pürieren. 3 Esslöffel der Tapenade mit ein wenig Olivenöl und Balsamessig zu einer Vinaigrette für den Seebarsch

Basilikumcreme: Alle Zutaten mit Ausnahme des Olivenöls zusammen mit Salz und Pfeffer im KitchenAid® Blender glatt rühren 🕖. Die Creme mit dem Olivenöl andicken und durch ein feines Sieb gießen.

Seebarsch: Seebarschfilets in kleinere Portionen schneiden und diese überlappend auf einer großen Platte anrichten. Einfrieren. Danach sehr dünn schneiden, bis Sie ein einziges, langes Carpaccio erhalten. Auftauen lassen. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Fleur de sel und schwarzem Pfeffer marinieren. Den Pici-Salat auf dem Carpaccio anrichten und Quenelles aus lauwarmer Oliventapenade zwischen die Salatzutaten legen. Basilikumcreme über das Carpaccio träufeln.





20 g Olivenöl

Füllung:

Ergibt 32 Cannelloni Zubereitung: 1 Stunde Kochen: 1,5 Stunden Servieren: 20 Minuten

Pasta-Teig (diese Menge ergibt mehr als Sie benötigen; der Rest lässt sich vakuunwerpackt im Kühlschnank bis zu vier Tage aufbewahren): 1 kg 'oo'-Meh (weiches Weizenmehl aus Italien) 1 g. Eigelb (etwa 280 g) 6 Eier 14 g S

Tomatenkompott: 2 große Zwiebeln, fein gehackt 4 Knoblauchzehen, fein gehackt Ein Spritzer Olivenöl 2 Zweige Thymian 1 Zweig Rosmarin

2 TL getrockneter Oregano 100 ml Weißwein Zucker

3 x 800-g-Dosen Tomaten in Würfeln Salz und Pfeffer

1 kg Baby-Spinat
3 Schalotten, in feinen Würfeln
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Ein Stück Butter
100 g Hummerbouillon
1 EL Tomatenkompott (siehe oben)
1 kg Hummerfleisch, in Court-bouillon
gekocht und gewürfelt
200 g Parmesan, frisch gerieben
Salz und Pfeffer

Zum Servieren: Eine Vinaigrette aus Balsamessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer Geriebener Parmesan Baby-Spinat

# SPINAT-HUMMER-PARMESAN-CANNELLONI MIT TOMATENKOMPOTT

Pasta-Teig: Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf Stufe 1 verkneten. Bei Bedarf einen Schuss Wasser zugeben. Der Pasta-Teig sollte weich und elastisch sein. Den Teig auf Stufe 2 durch den Teigroller laufen lassen und danach die Einstellung immer weiter verfeinern, sodass die Pasta immer dünner wird. Nehmen Sie so viel Teig, wie Sie für 32 cannelloni der Maße 10 cm 8 8 cm benötigen (etwa die Hälfte des Teiges). Der restliche Teig kann ausgerollt und zwischen Backpapier eingefroren werden. Pasta zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Dem Kochwasser dabei kein Ol hinzufügen!

Tomatenkompott: Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Oregano in Olivenöl weich dünsten, aber nicht bräunen. Mit Wein ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Mit Stalz, Peffer und einer Prise Zucker würzen. Die Tomatenwürfel zugeben und bei schwacher Hitze mindestens zwei Stunden einkochen lassen. Je länger das Kompott kocht, desto konzentrierter sind Geschmack und Konsistenz.

Füllung: Spinat, Schalotten und Knoblauch in Butter dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell austretende flüssigkeit abgießen. Hummerbouillon und Tomatenkompott hinzugeben und eindicken lassen. Vom Herd nehmen. Das Hummerfleisch und den Parmesan hinzufügen. Gut vermischen, bis eine schöne, gebundene Masse entsteht. Gießen Sie eventuell austretende flüssigkeit ab. Abkühlen lassen. Die Füllung mit den Pasta-Blättern umwickeln und zu 32 Cannelloni fest zusammenrollen.

Servieren: Cannelloni auf Tellern anrichten und einige Tomatenkompott-Quenelles daneben anrichten. Vinaigrette um das Gericht tröpfeln und mit geriebenem Parmesan und Baby-Spinatblättern garnieren.















Für 12 Portionen Zubereitung: 1 Stunde Kochen: 20 Minuten Servieren: 15 Minuten

Anchovis-Aioli:
190 g Anchovis aus der Dose "Serie
Oro", abgetropft (Öl aufbewahren)
1 Knoblauchzehe
200 g Eigehl (etwa 10)
60 g lauwarmes Wasser
20 g Cabernet-Sauvignon-Essig
10 g Salz
1 I Maiskeimöl

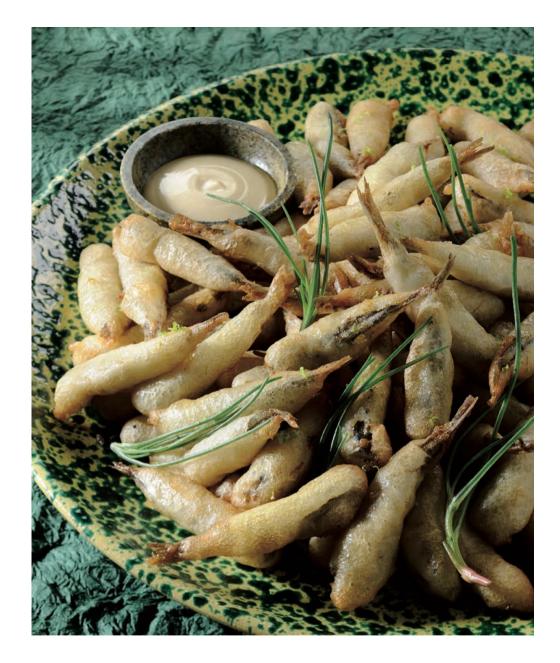
Tempura:
810 g Mehl
15 g Zucker
10 g Salz
38 g frische Hefe
1,075 kg Wasser
1,5 kg frische Anchovis oder sehr
kleine Sardinen
Pflanzliches Öl, zum Frittieren
Geriebene Limettenschale
Fleur de sel und frisch gemahlener,
schwarzer Pfeffer
Barba di frate (Mönchsbart), Seegras
oder Queller zum Garnieren

# TEMPURA MIT KLEINEN FISCHEN UND ANCHOVIS-AIOLI

Aioli: Anchovis und Knoblauch in der Rührschüssel mit dem feinen Mahlwerk auf Stufe a pürieren. Eigelb, Wasser, Essig und Salz mit dem Schneebesen auf Stufe 6 untermischen. Nach und nach Anchovisid und Maiskeimöl wie bei einer Mayonnaise zugießen. Mit ein wenig Pfeffer würzen und über Nacht ruhen lassen. Das Aioli am nächsten Tag durch ein feines Sieb drücken.

Tempura-Teig: Mehl, Zucker und Salz in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl vermischen. Auf Stufe z beginnen, dann auf Stufe 4 hochschalten. Hefe in Wasser auflösen. Zu den Trockenzutaten geben und zwei Minuten auf Stufe 4 rühren. Dann 20 Minuten gehen lassen. Ein letztes Mal vor dem Abkühlen umrühren. Der Teig sollte immer gekühlt sein, solange Sie mit ihm arbeiten. Je kälter er ist, desto stärker ist der Soufflé-Effekt.

Tempura: Köpfe und Bauchinhalt der Anchovis entfernen, unter kaltem, strömendem Wasser gut abspülen und auf einem trockenen Geschirtruch trocknen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sorgfältig trocken tupfen und durch den gekühlten Tempura-Teig ziehen. In pflanzlichem Öl bei 170°C frittieren. Mit Limettenschale, Fleur de sel und Pfeffer würzen. Mit der Gemüsegarnierung Ihrer Wahl garnieren und mit dem Anchovis-Aioli servieren.









Ergibt etwa 36 Brötchen Zubereitung: 15 Minuten Kochen: 3 Stunden

Brot: 1,220 kg weißes Biobrotmehl (vorzugsweise von einer alten Getreidesorte) 760 g Wasser (20°C) 14 g frische Hefe 30 g Salz

### BRÖTCHEN-VIERERLEI

Alle Zutaten genau abwiegen. Mehl in die Rührschüssel geben. Die Hefe in Wasser auflösen und auch in die Rührschüssel geben. Alles etwa 10 Minuten auf Stufe 1 mit dem Knethaken verkneten. Wichtig ist, dass der Teig nicht zu lange und nicht zu stark geschlagen wird. Etwa zwei Minuten vor Schluss Salz zufügen. Der Teig sollte jetzt glatt und elastisch sein und eine Temperatur von 25°C oder 26°C haben. Teig mit einem Geschirrtuch abdecken, damit er nicht abkühlt. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mit dem Knethaken auf Stufe 1 erneut kneten, damit die Luft entweicht. Den Teig wieder abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Danach erneut die Luft aus dem Teig schlagen. Zum Schluss den Teig erneut abdecken und 140 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte an einem warmen Ort (25°C) aufgehen, damit er nicht abkühlt und austrocknet.

Danach den Teig in vier Portionen zu je 500 g aufteilen und jeweils gemäß den folgenden Anweisungen weiterverarbeiten. Es ist sehr wichtig, den Teig vorsichtig zu behandeln, damit nicht alle Luft aus dem Teig entweicht. Die Teigportionen in kleine Stücke teilen und daraus Brötchen formen. Mit der Naht nach oben in ein leicht bemehltes Geschirrtuch legen und 30-40 Minuten aufgehen lassen. Danach mit der Naht nach unten auf ein Backbleck legen und oben einschneiden. Den Steinofen auf 240°C mit wenig Dampf vorheizen. Die Brötchen in den Ofen schieben und die Temperatur auf 220°C drosseln. 15-20 Minuten backen. Die Brötchen nach dem Backen auf einem Gitter abkühlen lassen.

#### Zwiebel und Speck

100 g geräucherter Schinkenspeck, fein gehackt 75 g Zwiebel, gewürfelt

Zwiebel und Speck in der Pfanne anbraten. Gut abtropfen und abkühlen lassen. 60 g abwiegen und in den Teig einarbeiten. Den Teig in Portionen zu je 65 g teilen.

#### Seetang

10 g getrockneter Seetang in Pulverform (erhältlich im Reformhaus)

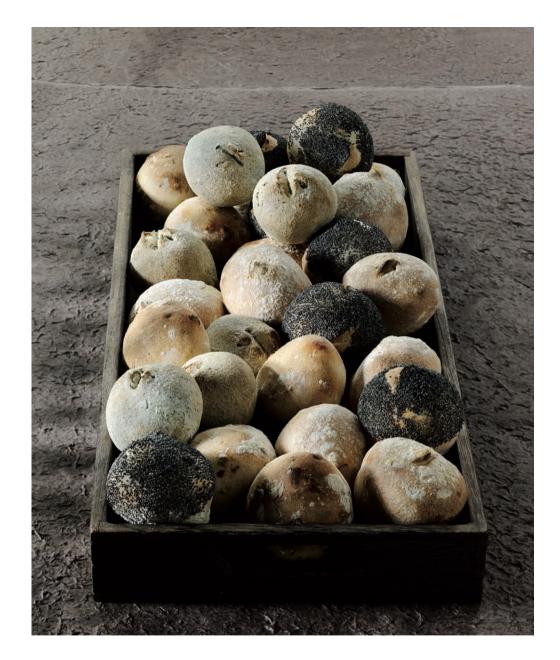
Das Seetangpulver in den Brotteig einarbeiten und dann in 50-g-Portionen zerteilen.

#### Naturell

Den Teig in Portionen zu je 50 g teilen.

#### Mohr

Den Teig in Portionen zu je 50 g teilen. Die Teigbälle mit der Oberseite nach unten durch Mohnsamen rollen.





Für 24 Portionen Zubereitung: 2 Stunden Kochen: 30 Minuten Servieren: 30 Minuten

Harissa: 75 g frische rote Chilischoten, ohne Samen

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 TL Kreuzkümmel 1 TL Koriandersamen

1 TL Koriandersam
1/2 TL Kümmel

1 TL Salz Olivenöl

1 EL Tomatenmark

4 EL Tomaten in Würfeln

Mayonnaise: 100 g Eigelb

1 Ei 2 EL Senf

1,5 EL Essig 1,1 I Sonnenblumen- oder Maiskeimöl Salz und frisch gemahlener, weißer

Spätzle: 1 kg Mehl 14 g Salz 300 g lauwarmes Wasser 10 Eier 80 g Tintenfischtinte

Tintenfisch: 24 x 80 g Tintenfisch, gesäubert und in dünne Ringe geschnitten 2 Knoblauchzehen, zerdrückt 1 l kräftige Hühnerbrühe 2 EL geschlagene Sahne 1 kleine Flasche Colatura di Alici (Anchovis-Essenz; wenn nicht verfügbar, durch Fischsauce ersetzen) Harissa (siehe oben) 200 g Parmesan, gerieben 2 Schalotten, fein gehackt ½ Bund glatte Petersilie, gehackt Spritzer Zitronensaft 2 Stück Bottarga (geräucherter und gepresster Rogen, erhältlich im italienischen Feinkosthandel) Geriebene Zitronenschale und junge Petersiliensprossen zum Garnieren Salz und Pfeffer

## SPÄTZLE MIT TINTENFISCHRAGOUT UND HARISSA-MAYONNAISE

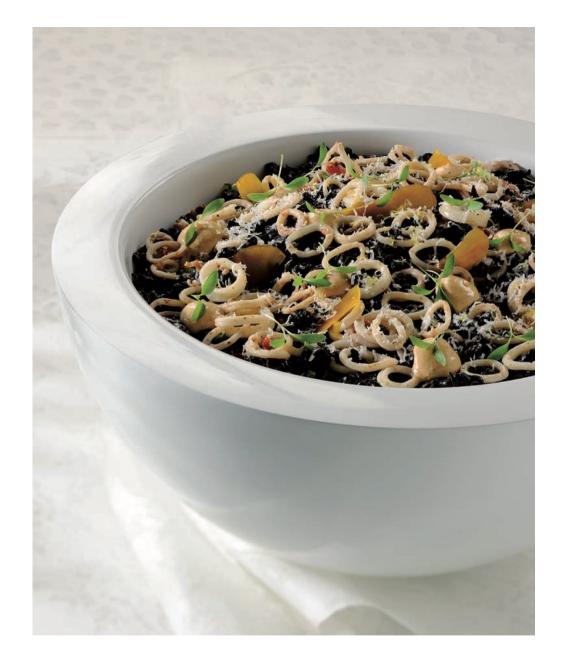
Harissa: Diese Paste ähnelt Sambal Oelek und hält sich in einem gut verschlossenen Behälter mehrere Wochen im Kühlschrank. Chilischoten, Zwiebeln und Knoblauch sorgfältig mischen. Gewürze und Salz zu einem feinen Pulver zermahlen. Die Kräuter und Gewürze in etwas Olivenöl weich dünsten, ohne Farbe anzunehmen oder am Boden haften zu bleiben. Tomatenmark und Tomatenwürfel zugeben und bei niedriger Hitze zu einer pikanten Paste einkochen lassen.

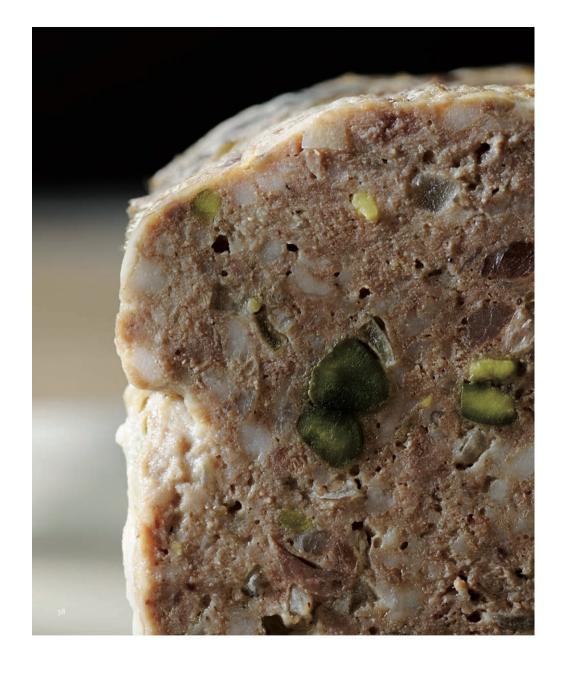
Mayonnaise: Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Eigelb, Ei, Senf, Essig und Gewürze in der Rührschüssel mit dem Rührbesen auf Stufe 6 mixen. Das Öl tropfenweise unter ständigem Rühren hinzugießen. Wenn die Mayonnaise dick genug ist, kurz vor dem Servieren Harissa nach Geschmack unterrühren.

Spätzle: Mehl, Salz und Wasser in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe z verkneten. Die Eier nacheinander auf Stufe 6 unterkneten. Zum Schluss die Tinte zugeben. Zwei Stunden kalt stellen. Den Teig über einem Topf mit kochendem Wasser durch ein Sieb drücken. Die Spätzle etwa zwei Minuten kochen, dann in Eiswasser gleiten lassen. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Tintenfisch: Tintenfisch mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Vier große Pfannen mit jeweils etwas Maiskeimöl stark erhitzen. Tintenfisch in kurzen Schüben knusprig braten. Den Inhalt der Pfannen in ein großes Sieb geben und schnell abkühlen lassen, sonst gart der Tintenfisch weiter und wird zäh. Die Pfannen mit Hühnerbrühe ablöschen. Kurz einkochen lassen. Dann alles in einen großen Topf geben. Spätzle und geschlagene Sahne zugeben. Mit Colatura, Pfeffer und ein wenig Harissa würzen. Die Sauce mit Parmesan binden.

Den Topf vom Herd nehmen, Tintenfisch, Schalotten und Petersille hineingeben. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Mit dünn geschnittenem Bottarga, noch etwas Parmesan, geriebener Zitronenschale und Petersiliensprossen garnieren











Ergibt 4 Pasteten à 1,1 kg Zubereitung: Am Vortag 1 Stunde Kochen: 1 Stunde

1,2 kg Hasenschmorbraten (siehe unten) 800 g Schweineleber 900 g Schweinehalsspeck 1,2 kg Schweinebauchfett (nur weiße 100 g Rotwein 50 g Cognac 2 Eier 2 Zwiebeln, fein gehackt

40 g gehackte Pistazien
2 Wacholderbeeren, feingemahlen
16 g frisch gemahlener schwarzer 34 g Pökelsalz (Salz mit einem geringen Anteil Nitrit, das Verfärben verhindert) 34 g Meersalz Butter zum Einfetten Schweinenetzfett (Crépinette) zum

# HASENPASTETE

Das Fleisch des Hasenschmorbratens, die Schweineleber, Speck und Bauchfett in Stücke schneiden, die gut vom Fleischwolf verarbeitet werden können. Erst das ganze Fleisch auf Stufe 4 ins Mahlwerk geben. Dann mit den restlichen Zutaten - mit Ausnahme des Schweinenetzes - in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 vermischen.

Vier Pasteten-Formen leicht mit ein wenig Butter einreiben, mit dem Schweinenetz auskleiden und die Hasenmasse hineingeben: in jede Form etwa 1,1 kg Fleisch füllen. Das Fleisch mit Schweinenetz abdecken und mit Deckel in ein Wasserbad stellen. Zwei Stunden im Ofen bei 140°C garen. Danach abkühlen lassen und aus der Form nehmen.



2,5 kg Hasenschlegel Wacholderbeeren Lorbeerblätter Thymian Einige Rosmarinzweige 1 Flasche Rotwein ½ Flasche Portwein 1/4 Flasche Cognac 2 Zwiebeln, fein gehackt

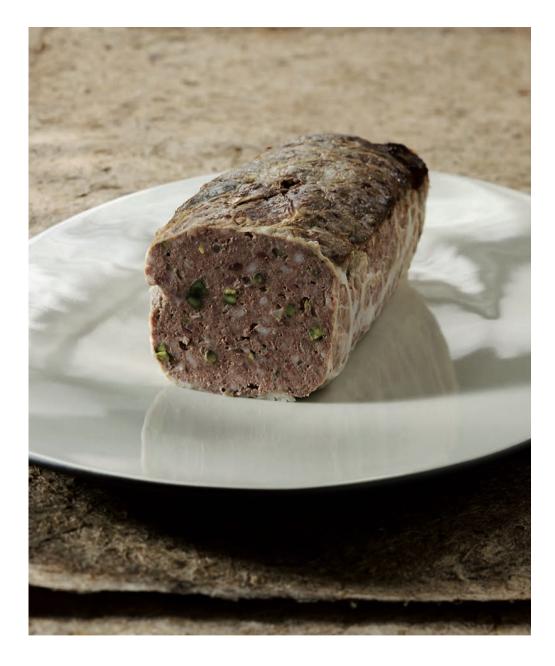
Auskleiden der Formen

1 Knoblauchknolle, halbiert 1 l Hühnerbrühe

200 ml Hasenbouillon Pökelsalz (siehe oben) und schwarzer Pfeffer

### HASENSCHMORBRATEN

Hasenschlegel mit Pökelsalz und Pfeffer würzen. Alle anderen Zutaten mit Ausnahme der Hasen- und Hühnerbrühe dazugeben und vakuumiert über Nacht marinieren. Am nächsten Tag beide Brühen hinzugießen und die Hasenschlegel in der Marinade bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dann die Schlegel entbeinen und das Fleisch für die Pastete verwenden.

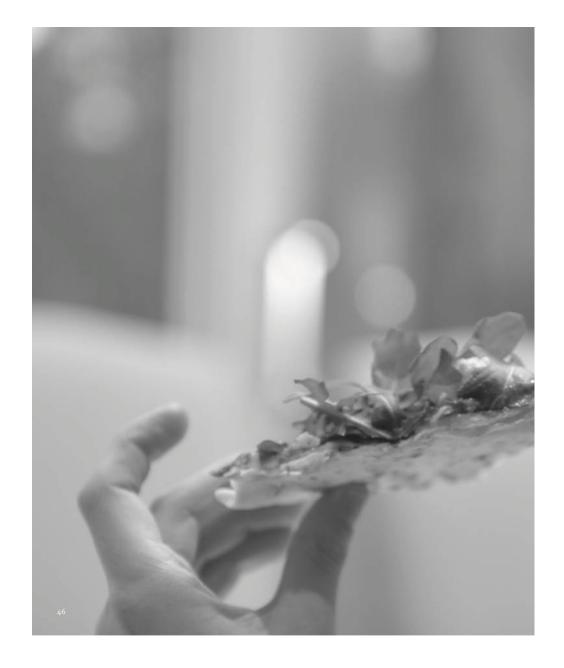


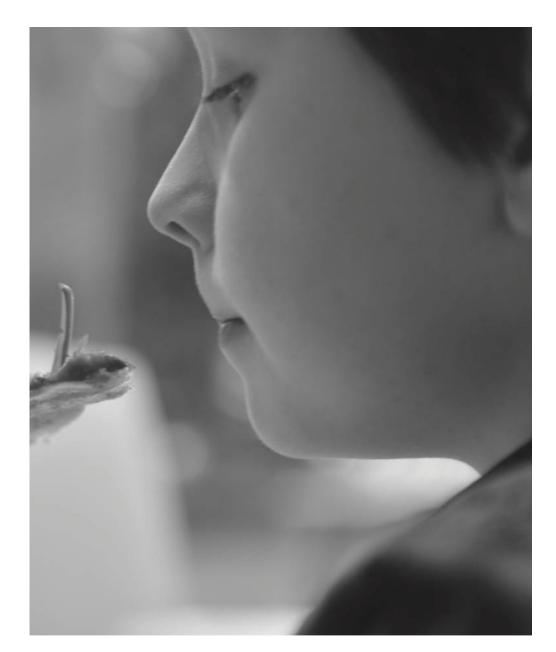














Ergibt 35 Mini-Pizzen à 60 g Zubereitung: 20 Minuten Kochen: 50 Minuten Servieren: 20 Minuten

Grundrezept Pizzateig:
24 g frische Hefe
245 g lauwarme Milch
1,5 kg '00-'Mehl (weiches Weizenmehl
aus Italien)
525 g Wasser
45 g Salz
22 g Zucker

# 2 x Pizza Sergio

Hefe in der Milch auflösen. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen. Mit dem Knethaken auf Stufe 1 in der Rührschüssel zu einem elastischen Teig verkneten. 30 Minuten ruhen lassen, dann zwei Minuten auf Stufe 1 kneten. Noch einmal wiederholen. Dann den Teig in 35 Portionen zu je 60 g teilen.

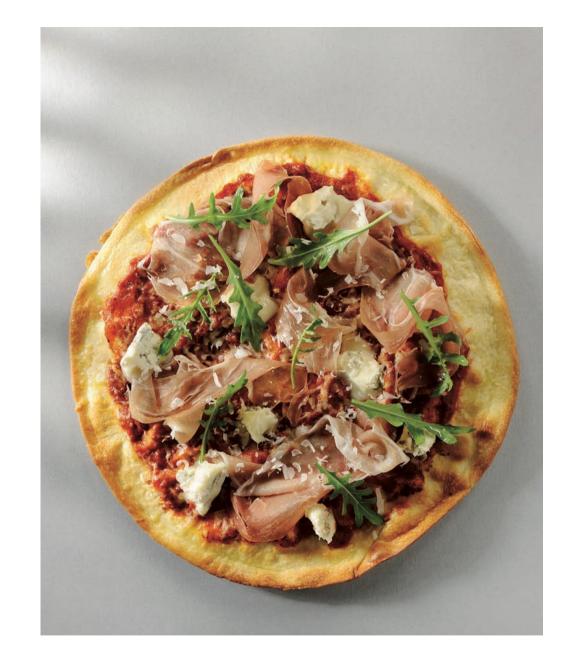




1 Schöpflöffel Tomatenkompott (siehe Spinat-Hummer-Parmesan-Cannelloni mit Tomatenkompott (Seite 24) 35 Scheiben Prosciutto 500 g Gorgonzola 150 g Parmesan, frisch gerieben Olivenöl

# PIZZA MIT TOMATE, GORGONZOLA UND PROSCIUTTO – SO WIE'S SERGIO BEI ROMAGNA'S MAG

Alle Teigportionen zu Mini-Pizzen ausrollen. Mit Tomatenkompott bedecken. Dann 10 Minuten gehen lassen. 6-7 Minuten bei 230°C und voller Belüffung backen. Die Pizzen nach dem Backen mit Prosciutto, Gorgonzola und etwas Parmesan belegen. Mit Olivenöl beträufeln und noch eine Minute im Ofen erhitzen. Die Pizzen mit Rucola bestreuen und servieren.





1 Schöpflöffel Tomatenkompott (siehe Spinat-Hummer-Parmesan-Cannelloni mit Tomatenkompott (Seite 2), 150 g Parmesan, frisch gerieben 700 g Rindfleisch aus der Oberschale, in Carpaccio-Scheiben geschnitten 1 Block Gänselber, dünn geschnitten 100 g schwarzer Trüffel, dünn geschnitten Olivenöl Fleur de sel und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer Junge Brunnenkressesprossen zum Garnieren

# PIZZA MIT CARPACCIO, SCHWARZEM TRÜFFEL UND GÄNSELEBER

Alle Teigportionen zu Mini-Pizzen ausrollen. Mit Tomatenkompott bedecken und mit ein wenig Parmesan bestreuen. Dann 10 Minuten gehen lassen. 4-6 Minuten bei 230°C bei voller Belüffung backen. Die Pizzen aus dem Ofen nehmen und sofort mit Carpaccio, Gänseleber, schwarzem Trüffel und noch etwas Parmesan belegen. Mit Olivenöl, Fleur de sel und Pfeffer abrunden. Mit Brunnenkressesprossen garnieren.





Ergibt 4 Brioches à 750 g Zubereitung: 15 Minuten Kochen: 1,5 Stunden Servieren: siehe nachfolgende Rezepte

1,140 kg naturbelassenes Mehl (z. B. Camp Rémy) oder feingemahlenes Biomehl 120 g Zucker 855 g Eier (etwa 15) 855 g weiche Butter, in Würfeln 24 g Salz 30 g frische Hefe

# **BRIOCHES**

Brioches: Mehl und Zucker in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe z vermischen. Eier und Hefe mit einem Handmixgerät verrühren. Zu den Trockenzutaten geben und 10 Minuten verkneten, bis der Teig glatt ist. Der Teig sollte stets eine Temperatur zwischen 24°C und 26°C haben. Butter zufügen und zu einem glatten, weichen und elastischen Teig verkneten. Kalt stellen. Der Teig muss kühl sein, um ihn verarbeiten zu können.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche in 4 Portionen à 750 g zerteilen und vier Brotformen mit Öl einfetten. Den Teig zu Kugeln formen und in die Formen legen. Mit feuchten Geschirrtüchern abdecken und etwa eine Stunde gehen lassen, oder bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die Brioches 8 Minuten in einem Umluftofen bei 210°C (Lüftung Stärke 4, mit 10 % Dampf) backen. Dann die Brioches weitere 26 Minuten bei 170°C backen (ohne Dampf). Kurz in der Form abkühlen lassen. Dann auf ein Gitter stürzen.

Tipp: Wenn Sie den Teig in kleinere Portionen (z. B. 50 g) aufteilen, können Sie ihn so einfrieren. Die Brioches können dann vor dem Backen direkt auf Silkonmatten auftauen und aufgehen. So haben Sie frisch gebackene Mini-Brioches, wann immer Sie möchten.





# Ergibt mindestens 40 Portionen

2 Brioches 30 g geklärte Butter 6 EL Rohrzucker Verschiedene Beeren der Salson: Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren, schwarze Johannisbeeren Winterportulak zum Garnieren

Zitrusjoghurt:
1 l Joghurt, abgetropft in einem
Musselintuch
6 og Zucker
25 og halbsteif geschlagene Sahne
Saft von 1 Zitrone
Abgeriebene Schale von ½ Zitrone
Abgeriebene Schale von ½ Limette

# KARAMELL-BRIOCHE MIT BEEREN UND ZITRUSJOGHURT

Die Rinde der Brioches abschneiden und das Brot in Streifen schneiden. Die geklärte Butter zusammen mit dem Rohrzucker in einem Topf erhitzen. Das entstehende Karamell sollte hell sein. Die Briochestreifen darin auf allen Seiten goldbraun anbraten. Das Brot dabei schubweise hinzufügen, da es sonst nicht bräunt. Abkülhel nassen. Alle Zutaten für den Zitrusjoghurt in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 1 verrühren. Die karamellisierten Briochestreifen mit Zitrusjoghurt und Beeren bedecken. Mit Winterportulak gamireen.





#### Ergibt etwa 16 Toasts

1 Brioche Geklärte Butter 1,5 kg Waldpilze Butter 3 Bananenschalotten, fein gehackt 2 Knoblauchzehen, fein gehackt 3 Et halbsteif geschlagene Sahne 1 kleine Dose Trüffeljus Frischer Zitronensaft nach Geschmack ½ Bund glatte Petersille, fein gehackt 32 Scheiben Lardo di collonnata Salz und Pfeffer

Steinpilz-Baisers:
400 g Steinpilz/us aus der Dose
150 g Wasser
50 g Trüffeljus aus der Dose
190 g Eiweißpulver Desi meringue
(erhältlich im Gastronomiegroßhandel)
8 g Voronev-Albumin
(gefriergetrocknetes Eiweißpulver,
rehältlich im Gastronomiegroßhandel)

Garnierung: Geriebene Zitronenschale Schalotten in feinen Scheiben Mini-Senfkresse

# BRIOCHE-TOAST MIT GEBRATENEN WALDPILZEN UND LARDO DI COLLONNATA

Toast: Brioche in dicke Toastscheiben schneiden und in der Pfanne auf beiden Seiten in geklärter Butter anbraten. Oder mit geklärter Butter bestreichen und im Ofen bei 180°C goldbraun rösten. Die Waldpilze in Scheiben schneiden und in geklärter und normaler Butter zu gleichen Teilen anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben und weiterdünsten. Wenn die Pilze fertig gegart sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Sahne und Trüffeljus zugeben, bis ein schönes Ragout entsteht. Mit einem Spritzer Zitroensaft und der gehackten Petersilie abrunden.

Steinpilz-Baisers: Alle Zutaten vermischen und dann mit einem Handmixgerät verrühren. Mit dem Schneebesen auf Stufe 6 mixen, bis die Masse ganz hell ist. Dies kann bis zu 30 Minuten dauern. Mit der Spritztülle auf Sillikonmatten spritzen und 2 Stunden bei 90°C im Ofen trocknen lassen.

Servieren: Auf jeden heißen Toast zwei Scheiben Lardo legen und dann die Pilze und je zwei Steinpilz-Baisers. Mit geriebener Zitronenschale, Schalotten und Senfkresse garnieren.











Ergibt mindestens 20 Gläser Zubereitung: 20 Minuten Kochen: 1 Stunde Servieren: 30 Minuten

Heidelbeergelee: 1 l Heidelbeerpüree, 10 % gesüßt 250 g Zucker 7 g Agar-Agar 1 x 3,5 g Gelatineblatt, in kaltem Wasser eingeweicht und ganz ausgedrückt

Sternanis-Sabayon: 525 g Schlagsahne 200 g Eigelb (etwa 10) 185 g Zucker 285 g süßer Weißwein 1 Vanilleschote, aufgeschlitzt und ausgekratzt 0,5 g gemahlener Sternanis

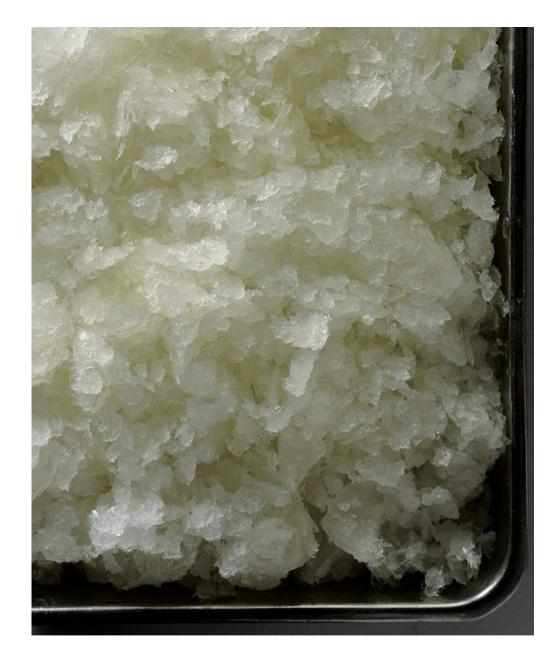
Gin-Tonic-Granita: 1 kg Tonic 250 g Zucker 400 g Gin 300 g frischer Zitronensaft

## KALTES STERNANIS-SABAYON MIT GIN-TONIC-GRANITA UND HEIDELBEERGELEE

Gelee: Heidelbeerpüree, Zucker und Agar-Agar zum Kochen bringen. Gut umrühren und dann die Gelatine darin auflösen. 1 cm hoch in eine niedrige Form gießen oder 20 Gläser füllen (mindestens 40 g Gelee pro Glas verwenden).

Sabayon: Die Sahne in der Rührschüssel mit dem Rührbesen auf Stufe 4 halbsteif schlagen. Eigelb, Zucker und Weißwein im Wasserbad mixen und dann zu einem schaumigen Sabayon schlagen. Das Gemisch in die Rührschüssel gießen, sobald das Sabayon eine schöne dicke Spur hinterlässt. Vanille und Sternanis untermischen. Mit dem Rührbesen auf Stufe 1 rühren, bis das Sabayon kalt ist. Zum Schluss die halbfeste Schlagsahne mit dem flachen Quirl auf Stufe 1 unterheben. Auf das Heidelbeergelee in den Gläsern löffeln und im Kühlschrank fest werden

Granita: Aus 250 g Tonic und dem Zucker einen Sirup herstellen. In die Rührschüssel geben und die restlichen Zutaten mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 zwei Minuten lang unterziehen. In einer niedrigen Form einfrieren. Die Masse regelmäßig mit einer Gabel umrühren, damit große Eiskristalle entstehen. Die Gläser mit einem Löffel Granita garnieren und servieren.







Ergibt 35 Dacquoises Zubereitung: 30 Minuten Kochen: 30 Minuten Servieren: 20 Minuten

Kokoscreme (diese Menge ergibt mehr als Sie benötigen; den Rest können Sie einfrieren): 663 g Kokosmilch 21 g Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht und ganz ausgedrückt 320 g Eigelb eitwa 16) 239 g Zucker 663 g gekühlte Crème double

Dacquoise: 150 g gemahlene Mandeln 50 g Mehl 300 g Puderzucker 160 g Kokosraspel 500 g Eiweiß (etwa 13) 200 g Zucker

Ananas: 2 reife, süße Ananas, geschält 2 EL fein geschnittene Minze 2 EL fein geschnittenes Basilikum ½ EL fein geschnittener Estragon

Kokosnuss-Chips:
400 g Kokosmilch
100 g Isomalt (erhältlich im
Gastronomiegroßhandel)
80 g sehr feiner Zucker
20 g Glucose
2 g Xantana (erhältlich im
Gastronomiegroßhandel)

Garnierung: junge Basilikumsprossen

# KOKOS-DACQUOISE MIT KOKOSCREME UND ANANAS

Kokoscreme: Kokosmilch aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und Gelatine zufügen. Rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Eigelb und Zucker in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 6 schlagen. Die heiße Kokosmilch zu der Eigelbmasse gießen. Auf Stufe 4 mixen. Nach zwei Minuten auf crème double hineinrühren und noch zwei Minuten auf Stufe 4 weiterrühren. Diese Mischung auf Eis abkühlen lassen, bis sie halbfest ist. Dann umrühren, bis die Masse glatt ist, und in 35 kleine Gläser oder Formen löffeln. Kalt stellen, bis die Masse ganz fest ist.

Dacquoise: Gemahlene Mandeln, Mehl, Kokosraspel und Puderzucker vermischen. Eiweiß in der Rührschüssel mit dem Schneebsen auf Stufe 6 steif schlagen. Zucker zugeben und rühren, bis die Masse dick wird. Dann nach und nach die Trockenzutaten mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 hineingeben. Mit der Spritztülle den Teig in schönen runden Formen aufspritzen. Bei 170°C 8-12 Minuten backen. Noch warm mit einem runden Metallschneider ausschneiden, damit Sie perfekte, runde Dacquoises erhalten.

Ananas: Ananas fein würfeln und mit den Kräutern vermischen.

Kokosnuss-Chips: Alle Zutaten mit Ausnahme von Xantana mischen, bis sie sich auflösen. Mit einem Handmiker Xantana untermischen und über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag die Masse dünn auf eine Silikonmatte streichen und bei 120°C 30 Minuten backen.

Servieren: Kokoscreme aus der Form nehmen und auf den Dacquoises anrichten. Mithilfe eines Metallrings Ananassalat neben der Kokoscreme anrichten. Mit Kokos-Chips und Basilikumsprossen gamieren.









Ergibt 36 Chiboust-Törtchen à 90 g Zubereitung: 30 Minuten Kochen: 50 Minuten Servieren: 40 Minuten

Chiboust:
200 g Eigelb (etwa 10)
275 g Zucker
300 g Maracuja-Coulis
5 x 3,5 g Gelatineblätter, in kaltem
Wasser eingeweicht und ganz
ausgedrückt
150 g frischer Zitronensaft
350 g Eiweiß (etwa 9)
200 g halbsteif geschlagene Sahne

Tuiles: 400 g Eiweiß (etwa 10) 200 g Mehl 400 g dunkler Roh-Rohrzucker 400 g Butter

Mascarpone:
1x 3,5 g Gelatineblatt, in kaltem
Wasser eingeweicht und ganz
ausgedrückt
4,90 g Mango-Maracuja-Coulis
1 kg Mascarpone
90 g Puderzucker
35 g frischer Zitronensaft
Abgeriebene Schale von 1/k
Kaffrilimett

Mango-Chips: 300 g Mango-Coulis 50 g Isomalt (erhältlich im Gastronomiegroßhandel) 40 g sehr feiner Zucker 10 g Glucose

Garnierung: Tropischer Früchte-Coulis Atsinakresse

## MARACUJA-CHIBOUST MIT MANGO-LIMETTEN-MASCARPONE

Chiboust: Eigelb und 75 g Zucker in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 verrühren, bis die Masse hell und dick ist. 200 g Maracuja-Coulis erhitzen. Darin die Gelatine auflösen und danach den Coulis-Rest und den Zitronensaft unterrühren. Die Eigelbmasse unterheben. Eiweiß steif schlagen. Zusammen mit den restlichen 200 g Zucker in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 6 dicker werden lassen. Mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 die Eigelbmasse vorsichtig unterheben. Zum Schluss die halbsteif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. In zylindrische Formen geben und einfrieren.

Tipp: Erst einen Teil der Eiermasse in die Creme rühren, um sicherzustellen, dass sich keine Klümpchen im Mousse befinden.

Tuiles: Eiweiß in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 2 leicht schlagen. Mehl und Zucker vermischen und dann auf Stufe 2 unter das Eiweiß mischen. Butter zergehen lassen, zum Kochen bringen und auf 8°C abkühlen lassen. Die Rührschüssel mit dem Ausgussschutz abdecken und die geschmolzene Butter tropfenweise auf Stufe 6 in den Teig tröpfeln lassen. Für weitere zwei Minuten auf Stufe 2 rühren. Den Teig künl stellen, bis er fest ist. Sie können den Teig auch zur späteren Verwendung einfrieren.

Den Teig mit einem Palettenmesser dünn auf eine Silikonmatte nach dem Muster Ihrer Wahl aufstreichen. Etwa zwei Minuten bei 170°C backen, bis sich der Teig trocken anfühlt. In Formen schneiden und vier weitere Minuten backen.

Mascarpone: Die Gelatine im Coulis auflösen. Dann alle Zutaten in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 verrühren.

Mango-Chips: Alle Zutaten auflösen und über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag die Mischung dünn auf eine Silikonmatte streichen und im Ofen bei 120°C 35 Minuten backen.

Servieren: Chiboust-Mousse aus der Form nehmen und auf Tellern anrichten. Mit der Spritztülle Mascarponehäufchen und Coulis-Kleckse in verschiedenen Größen neben die Chiboust-Törtchen spritzen. Mit den Tuiles, den Mango-Chips und der Atsinakresse garnieren.







Für 14 Portionen Zubereitung: 1 Stunde Kochen: 15 Minuten Servieren: 5 Minuten

Savoiardi-Kekse (diese Menge ergibt etwa 70 Kekse mit einem Durchmesser von 5 cm): 450 g Eigelb (etwa 23) 390 g Zucker 190 g Mehl 180 g Speisestärke 1 Vanilleschote, aufgeschlitzt und ausgekratzt 360 g Eiweiß (etwa 9)

Thai-Sirup: 570 g Zucker 615 g Wasser 750 g frischer Zitronensaft 2 Stängel Zitronengras 5 cm Ingwer 12 Kaffirlimettenblätter ½ rote Chilischote, ohne Samen

Exotisches Gelee: 275 g Thai-Sirup (siehe oben) 150 g Ingwerpüree (erhältlich im Gastronomiegroßhandel) 1,5 x 3,5 g Gelatineblatt

Maracuja-Baisers: 150 g Eiweiß 50 g Puderzucker 9 g Zitronensäure 125 g Maracuja-Coulis 250 g Zucker 125 g Wasser

Tiramisù: 6 Eigelb 250 g Palmzucker, fein gemahlen 60 g Puderzucker 150 g stark eingekochter Kaffee 200 g geschlagene Sahne

Garnierung: Abgeriebene Schale von 1 Limette Limettenkresse Getrocknete Maracuia (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)

### THAI-TIRAMISU

Savoiardi: Eigelb und Zucker so lange mit dem Schneebesen auf Stufe 6 schlagen, bis die Masse hell und dick ist. Mehl, Stärke und Vanille mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 unterrühren. Zum Schluss Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Mit der Spritztülle Kringel auf Silikonmatten spritzen und fünf Minuten bei 200°C im Ofen backen. Danach für eine Stunde bei 90°C trocknen lassen.

Sirup: Alle Zutaten aufkochen und eine Stunde ziehen lassen. Danach den Sirup abseihen. Für das Gelee und zum Einweichen der Savoiardi-Kekse verwenden.

Exotisches Gelee: Aus allen Zutaten ein Gelee zubereiten. Abkühlen lassen und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit einem kleinen Löffel kleine, kieselartige Formen kreieren.

Maracuja-Baisers: Nehmen Sie hierfür das Rezept für Zitrusbaisers (siehe Seite 104). Die Masse zu dünnen Kreisen ausstreichen und im Ofen bei 90°C zwei Stunden trocknen lassen.

Tiramisù: Eigelb, Palmzucker und Puderzucker so lange mit dem Schneebesen auf Stufe 4 schlagen, bis die Masse hell und dick ist. Mascarpone mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 unterziehen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Kaffee dazu gießen und dann die geschlagene Sahne unterheben. Abwechselnd einen in Sirup eingeweichten Keks und Tiramisù-Creme aufeinander schichten. Mit einem Savoiardi-Keks abschließen und etwas exotisches Gelee auf dem Keks anrichten. Mit Maracuja-Baisers, Limettenschale, Limettenkresse und getrockneter Maracuja garnieren.





Ergibt 2 Kuchen Zubereitung: 20 Minuten Kochen: 50 Minuten

Gewürzöl: 2 kleine rote Chilischoten 1 Stängel Zitronengras 4 Kaffirlimettenblätter 400 g Olivenöl

Limquat-Mousseline: 150 ml Limquatsaft 150 ml Limettensaft 220 g Zucker 150 g Butter 6 Eier

Kuchen:
416 g Mehl
4 g gemahlener Zimt
10 g Matcha (gemahlener Grüntee aus
Japan)
1,5 g Backpulver
4,5 g Backpulver
4,5 g Backnatron
6 g Salz
460 g Zucker
50 g Kokosraspel
Abgeriebene Schale von 2 Limetten
2 cm x 2 cm frischer Ingwer, fein
gerieben
310 g Gewürzöl (siehe oben)
325 g Kokosmilch
170 g Eier
Koriandersprossen zum Garnieren

### GEWÜRZKUCHEN

Gewürzöl: Die ersten drei Zutaten hacken, in das Olivenöl geben und auf 50°C erhitzen. Zwei Stunden ziehen lassen und dann abseihen.

Limquat-Mousseline: Die Zitrussäfte zusammen mit Zucker und Butter erhitzen, bis alles geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und die Eier hineinrühren. Wieder auf den Herd stellen und die Masse unter ständigem Rühren bei mäßiger Hitze vorsichtig eindicken lassen, bis eine glatte Mousseline-Sauce entsteht. Abkühlen lassen, dann verrühren.

Kuchen: Die ersten zehn Zutaten in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 6 verrühren. Dann das Gewürzöl und die Kokosmilch unterrühren. Die Eier nacheinander unterschlagen. Zwei Backformen großzügig einfetten und mit Backpapier auslegen. In jede Backform 800 g Teig einfüllen. 15 Minuten bei 200°C bei voller Belüftung backen. Prüfen Sie, ob sich die Kuchen in der Mitte elastisch anfühlen. Wenn nicht, weitere fünf Minuten backen. Mit der Limquat-Mousseline servieren und mit Koriandersprossen garnieren.





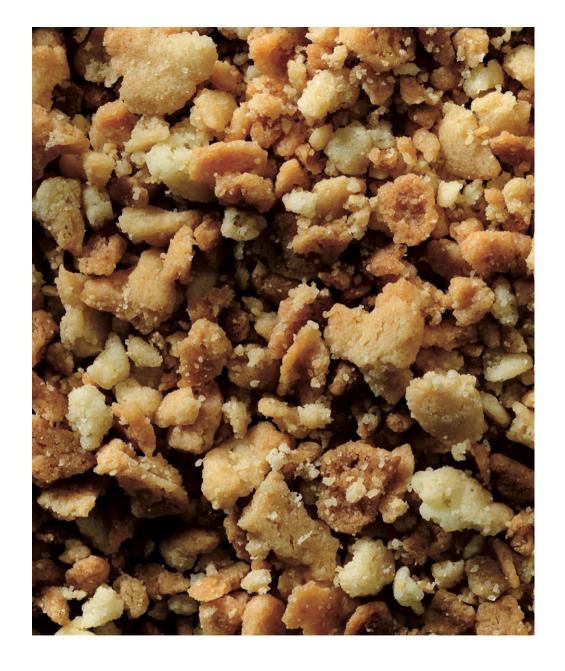


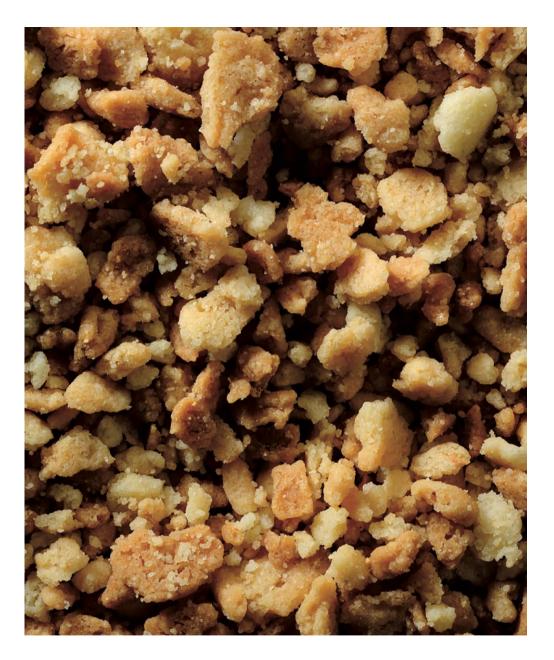
















Für 40 Portionen Zubereitung: 30 Minuten Kochen: 1 Stunde Servieren: 20 Minuter

Schokokuchen 315 g weiche Butter 315 g Puderzucker 415 g gemahlene Mandeln 65 g Kakaopulver 6 g Backpulver 6 g Backnatron 10 Eier

Zimteiscreme: 200 g Eigelb (etwa 10) 333 g Zucker 5 g gemahlener Zimt 7 g Stabilisator für Eiscreme (erhältlich im Gastronomiegroßhandel) 1 | Milch 1 Vanilleschote

1 l Crème double Crumble:

1 kg weiche Butter 1 kg Zucker 750 g gemahlene Mandeln Goldpuder, z. B. von Sosa 10 reife Comice-Birnen, geschält und in runde Scheiben geschnitten

Garnierung: Atsinakresse

# SCHOKOKUCHEN MIT ZIMTEISCREME UND BIRNEN-CRUMBLE

Schokokuchen: Butter in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 cremig rühren. Puderzucker, gemahlene Mandeln, Kakaopulver, Backpulver und Backnatron in einer großen Schüssel vermischen und dann zur Butter geben. Die Rührschüssel mit dem Ausgussschutz abdecken und die Eier nacheinander auf Stufe 8 hineingeben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Gastronorm-Blech (professionelles Backblech) geben. 8 bis 10 Minuten im Kombi-Ofen bei 200°C bei voller Belüftung backen. Abkühlen lassen und danach in 80 gleich große Stücke schneiden.

Zimteiscreme: Eigelb, Zucker, Zimt und Stabilisator in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 verrühren. Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote abkochen, Schote entnehmen und dann in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 2 in die Eiermasse rühren. Wenn alles gut vermischt ist, die gekühlte Crème double hinzugeben und eine weitere Minute rühren. Abkühlen lassen und in eine Eismaschine geben und einschalten.

Crumble: Butter in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 schlagen, bis sie cremig ist. Mehl, Zucker und gemahlene Mandeln in einer anderen Schüssel vermischen und auf Stufe 2 unter die Butter mischen, bis eine krümelige Masse entsteht. Mit Goldpuder vermischen und die Hälfte der Masse zur späteren Verwendung einfrieren.

Tipp: Den Teig durch ein grobes Sieb oder eine Reibe (mit großen Löchern, damit Sie eine krümelige Mischung erhalten) drücken.

Den Teig auf Silikonmatten verkrümeln und drei Stunden an einem warmen, trockenen Ort trocknen lassen. Dann bei 170°C backen und dabei regelmäßig umrühren, damit die Streusel eine schöne goldbraune Farbe

Servieren: Die Schokoladenkuchenstücke auf einem Servierteller anrichten und auf jedem Stück eine Zimteis-Quenelle legen. Mit je zwei Birnenscheiben garnieren und mit Streuseln und Atsinakresse bestreuen.





Marzipan:

Ergibt mindestens 30 Sablés Zubereitung: 30 Minuten Kochen: 1,5 Stunden Servieren: 40 Minuten

Sablés (diese Menge ergibt mehr als Sie benötigen; den Rest können Sie ausrollen und einfrieren): 940 g weiche Butter 975 g Mehl 2 g Salz 100 g Zitronat 525 g Broyage (gemahlene Mandeln und Zucker in gleichen Teilen) 450 g Puderzucker

375 g gemahlene Mandeln, leicht geröstet 375 g Puderzucker 40 g Eiweiß 30 g Beurre noisette, zerlassen Ein großzügiger Schuss hochwertiger

Apfelkompott: 8 Äpfel (Pink Lady) 30 g Butter Zucker ½ Vanilleschote 30 g Calvados 30 g Wasser 6 frische Blätter Zitronenverbena Frischer Zitronensaft

Karamellcreme:
1 kg Mascarpone
200 g flüssige Karamellsauce
100 g Milch
40 g Puderzucker
40 g Dulce de leche in Pulverform
(erhältlich im Gastronomiegroßhandel)

Garnierung: Limettenkresse

## SABLÉS MIT APFELKOMPOTT UND MARZIPAN

Sablés: Butter in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 cremig rühren. Mehl, Salz, Zitronat, Broyage und Puderzucker auf Stufe 6 unterrühren. Dann nacheinander die Eier hinzufügen.

Den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier 8 mm dick ausrollen. Dann im Gefrierfach/-schrank fest werden lassen. An einem kühlen Ort auf Sillkonmatten legen und über Nacht ruhen lassen. Dadurch verformen sich die Sablés nicht.

Marzipan: Mandeln in einer Getreidemühle feinmahlen. Mit den restlichen Zutaten vermischen und in der Rührschüssel mit dem Knethaken auf Stufe z zu einer sehr festen Teigkugel verkneten. Dann zwischen zwei Schichten Backpapier 5 mm dick ausrollen. Was Sie jetzt an Teig brauchen, kann kurz eingefroren und dann weiterverarbeitet werden. Was Sie nicht brauchen, kann weiter im Gefriefrach/-schrank bleiben.

Die Sablés mit einem runden Ausstecher ausstechen. Dann das Marzipan mit einem kleineren Ausstecher ausstechen. Beide Kreise aufeinanderlegen und bei 170°C 7-9 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und noch einmal mit dem größten Ausstecher ausstechen, da der Sablé-Teig dazu neigt, sich beim Backen zu verformen.

Apfelkompott: 7 Äpfel schälen und würfeln (1 cm x 1 cm). Die Apfelwürfel in 30 g Butter weich dünsten. Eine gute Prise Zucker zufügen, je nach Süße der Äpfel. Die aufgeschlitzte Vanilletschote, Wasser, Calvados und Zitronenverbena zufügen. Bei niedriger Hitze zu einem weichen Kompott kochen. Die Äpfel sollten schön karamellisieren. Äpfel der Sorte Pink Lady kochen nicht zu Mus, sondern behalten ihre Form.

Den letzten Apfel in dünne Scheiben schneiden und für jedes Törtchen einen Kreis ausschneiden, mit demselben Durchmesser wie die Törtchen.

Karamellcreme: Alle Zutaten in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 vermischen.

Servieren: Apfelkompott auf den Marzipan-Sablés mithilfe eines Metallrings anrichten. Mit einer Apfelscheibe abschließen und mit Karamellcreme und Limettenkresse garnieren.







Ergibt 24 Törtchen à 5 cm Zubereitung: 40 Minuten Kochen: 1 Stunde Servieren: 15 Minuten

Frangipane: 1 kg weiche Butter 200 g Mandelpaste 800 g gemahlene Mandeln 600 g Zucker 800 g Eier (etwa 14)

Feigenkompott: 40 Feigen 180 ml frischer Zitronensaft 300 ml Portwein 200 g Zucker Saft von 1 Orange

Spekulatiuscreme: 400 g Spekulatiuspaste 100 g Eigelb 200 g gekühlte Crème double 100 g Milch

Garnierung: 24 getrocknete Kirschen Apfelblüte Essbares Goldblatt

# MANDELFRANGIPANE MIT FEIGENKOMPOTT UND SPEKULATIUSCREME

Frangipane: Butter und Mandelpaste in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 verrühren. Die gemahlenen Mandeln und den Zucker vermischen und auf Stufe 1 unterrühren. Nach zwei Minuten Rühren die Eier nacheinander auf Stufe 6 hineinrühren.

Den Frangipane-Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Backform 15 bis 20 Minuten bei 200°C bei voller Belüftung backen. Prüfen Sie wie bei einem Kuchen, ob sich der Frangipane-Teig weich anfühlt. Nach dem Abkühlen ganz nach Wunsch in Stücke oder Formen schneiden.

Feigenkompott: Feigen auslöffeln und das Fruchtfleisch in einem Topf bei mittlerer Hitze zusammen mit allen anderen Zutaten erhitzen. Aufkochen lassen und dann den Herd herunterschalten. Köcheln lassen, bis alles ganz weich gekocht ist. Pürieren und wieder in den Topf geben. Wenn die gesamte Flüssigkeit verdampft ist, die Mischung in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 8 zu einem Kompott schlagen.

Spekulatiuscreme: Die Spekulatiuspaste und das Eigelb in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 verrühren. Dann nach und nach die Crème double und die Milch auf Stufe 2 unterziehen.

Servieren: Etwas Spekulatiuscreme für jedes Frangipane-Törtchen auf einen Servierteller streichen und die Törtchen daraufsetzen. Jeweils mit etwas extra Spekulatiuscreme, einer getrockneten Kirsche, Apfelblüte und Goldblatt garnieren.





Für 16 Portionen Zubereitung: 30 Minuten Kochen: 1 Stunde Servieren: 20 Minuten

Schokomousse (diese Menge reicht für 48 Portionen; frieren Sie den Rest zur späteren Verwendung ein):
8 grob gehackte Tonkabohnen
1,350 kg Crime double
270 g Eigelb (etwa 14)
6 Eier
150 g Zucker
750 g Schokolade (70 % Kakaoanteil), geschmolzen
Velours-Schokolade (eine Mischung aus geschmolzener Schokolade und geschmolzener Kakaobutter) als Spray

Sirup: 180 g Zucker 90 g Wasser

Kaffee-Sabayon:
250 g Crême double
100 g Sehr Safrker Espresso
25 g Weißwein
25 g Wasser
100 g Eigelb
100 g Zucker
1 x 3,5 g Gelatineblatt, in kaltem
Wasser eingeweicht und ganz
ausgedrückt.

Karamellschokolade: 250 g Zucker 80 g Glucose 80 g Wasser 85 g Schokolade (70 % Kakaoanteil), geschmolzen

# SCHOKOMOUSSE MIT TONKABOHNE, KAFFEE-SABAYON UND KARAMELLSCHOKOLADE

Mousse: Tonkabohnen in einer Pfanne ohne Fett rösten, zur Crème double geben und 1,5 Stunden bei 50°C erhitzen. Die Crème in einem Eisbad abkühlen lassen, abseihen und in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 5 halbsteif schlagen. In eine andere Schüssel geben. Eigelb, Eier und 150 g Zucker in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 5 verrühen.

Sirup: Aus Zucker und Wasser einen Sirup herstellen und auf 121°C erhitzen. In die Rührschüssel geben und diese mit dem Ausgussschutz abdecken. Auf Stufe 4 herunterschalten und fünf Minuten weiterrühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Nach und nach die geschmolzene Schokolade hinzufügen und schließlich die Tonkabohnencreme unterheben. Das Schokomousse in Formen löffeln und im Gefrierfach/schrank fest werden lassen. Vor dem Servieren aus der Form nehmen und mit der Yelours-Schokolade besprühen.

Sabayon: Die Crème in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 6 halbsteif schlagen. Kalten Kaffee, Weißwein, Wasser und Eigelb mit dem Zucker verrühren. Im Wasserbad schlagen, bis das Sabayon schaumig ist. Es ist fertig, wenn der Schneebesen eine dicke Spur in der Masse hinterflässt und die Eiermischung warm ist. Das Sabayon in die Rührschüssel gießen, die Gelatine hinzufügen und mit dem Rührbesen auf Stufe 1 rühren, bis das Ganze erkaltet ist. Dann auf Stufe 1 die halbsteif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Kalt stellen.

Karamellschokolade: Aus Zucker, Glucose und Wasser ein helles Karamell herstellen. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und dann di geschmolzene Schokolade hineinrühren. Dünn zwischen zwei Silikommatten ausrollen und danach in Stücke brechen.

Servieren: Das Schokomousse auf einem Servierteller anrichten und einige Karamellschokosplitter senkrecht gegen das Mousse "lehnen". Mit einem Klecks Sabayon garnieren.













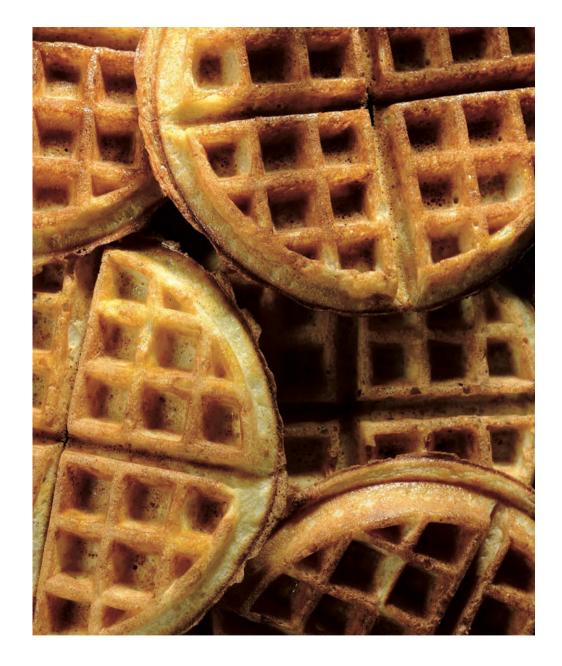


Ergibt 14 Waffeln à 250 g (im KitchenAid-Waffeleisen gebacken) Zubereitung: 50 Minuten Kochen: 1 Stunde Servieren: 20 Minuten

Grundrezept Waffeln: 2 Vanilleschoten 1 l Milch 1 l Wasser 50 g frische Hefe 8 Eier, getrennt 1 kg Mehl 10 g Salz 400 g zerlassene Butter

# BRÜSSELER WAFFELN

Waffeln: Vanilleschoten aufschlitzen und in der Milch bei 80°C ziehen lassen. Nach einer Stunde abseihen. Dann Wasser und Hefe in die Milch rühren. Die Masse muss 30°C warm bleiben. Eigeb in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 8 schlagen. Hefemischung hineinrühren und dann das Mehl mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 unterheben. Alles in eine andere Schüssel geben. Eiweiß mit dem Schneebesen auf Stufe 6 steif schlagen. Salz hinzufügen. Die geschmolzene Butter in einem dünnen Strahl in den Teig geben und dan das geschlagene Eiweiß unterheben. Unter einem feuchten Geschirrtuch gehen lassen.





Vanillejoghurt: 2 I Joghurt 120 g Zucker 500 g halbsteif geschlagene Sahne Inhalt einer ausgeschabten großen Vanilleschote

Schokoeiscreme:
633 g Gianduja-Schokolade (Valrhona)
1,125 kg Milch
150 g Eigelb
265 g Zucker
6,5 g Stabilisator für Eiscreme
(erhältlich im Gastronomiegroßhandel)
375 g Crème double

½ Portion Grundrezept Waffeln (siehe oben)

Garnierung: Eingelegte, süßsaure Kirschen (Spezialität aus Lyon)



3/2 Portion Grundrezept Waffeln (siehe oben) 110 g Karamell-Crispies (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)

Reispudding: 200 g Risottoreis 1 I Milch 150 g Zucker 2 Vanilleschoten, aufgeschlitzt 150 g Crème double

Garnierung: Frische Mango, geschält und in runde Stücke geschnitten Limettenkresse Puderzucker

# BRÜSSELER WAFFELN MIT VANILLEJOGHURT UND SCHOKOEISCREME

Joghurt: Der Joghurt in einem Musselintuch über Nacht abtropfen lassen. Den abgetropfte Joghurt am nächsten Tag in die Rührschüssel geben und mit dem flachen Quirl sämig schlagen. Den Zucker auf Stufe 3 unterrühren. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat und der Joghurt cremig ist, die geschlagene Sahne und Vanille auf Stufe 1 unterheben.

Eiscreme: Schokolade fein hacken. Milch zum Kochen bringen, Schokolade hinzugeben und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Eigelb, Zucker und Stabilisator so lange mit dem Schneebesen auf Stufe 4 schlagen, bis die Masse hell und dick ist. Die heiße Schokolade auf Stufe 2 untermischen. Crème double zugeben und weiterrühren, bis die Masse glatt ist. Abkühlen lassen und in eine Eismaschine geben und einschalten.

Die Waffeln nach den Anweisungen auf dem Waffeleisen backen.

Servieren: Waffeln auf Tellern anrichten und auf jede Waffel eine Eiscreme-Quenelle legen. Mit Vanillejoghurt und süßsauren Kirschen garnieren.

# KARAMELLWAFFELN MIT REISPUDDING UND MANGO

Die Karamell-Crispies in den Teig rühren. Die Waffeln nach den Anweisungen auf dem Waffeleisen backen.

Reispudding: Risottoreis unter ständigem Rühren mit der Milch, dem Zucker und der Vanille bei niedriger Hitze kochen. Crème double unterrühren, wenn der Reis weich ist. Lauwarm auf die Waffeln löffeln und servieren. Mit der frischen Mango, Limettenkresse und Puderzucker garnieren.





Ergibt 120 Krapfen à 25 g Zubereitung: 10 Minuten Kochen: 1 Stunde

120 g frische Hefe
1,5 l lauwarme Milch
1,5 kg Mehl
150 g heller Rohrzucker
15 g Salz
120 g zerlassene Butter
30 g frischer Zitronensaft
5 Eier
400 g fein gewürfelter Apfel
300 g Rosinen, in süßem Weißwein
eingeweicht
300 g gehackte Pistazien

# "OLIEBOLLEN" (NIEDERLÄNDISCHE KRAPFEN)

In der Rührschüssel Hefe in Milch auflösen. Mehl, Zucker, Salz und zerlassene Butter mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 unterschlagen. Milch hineingießen und weiter auf Stufe 4 schlagen. Eier nacheinander auf Stufe 6 hinzufügen. Teig unter einem feuchten Geschirrtuch aufgehen lassen.

Danach Apfelwürfel, Rosinen und Pistazien auf Stufe 2 unterheben. Teig in eine größere Schüssel geben (sonst läuft die Rührschüssel über) und wieder aufgehen lassen, bevor die "Oliebollen" in pflanzlichem Ol bei 180 C frittiert werden: Das ergibt besonders luftige und knusprige Krapfen. Die "Oliebollen" in einer Servierschüssel hoch auftürmen und mit Puderzucker bestäuben. Heiß servieren.



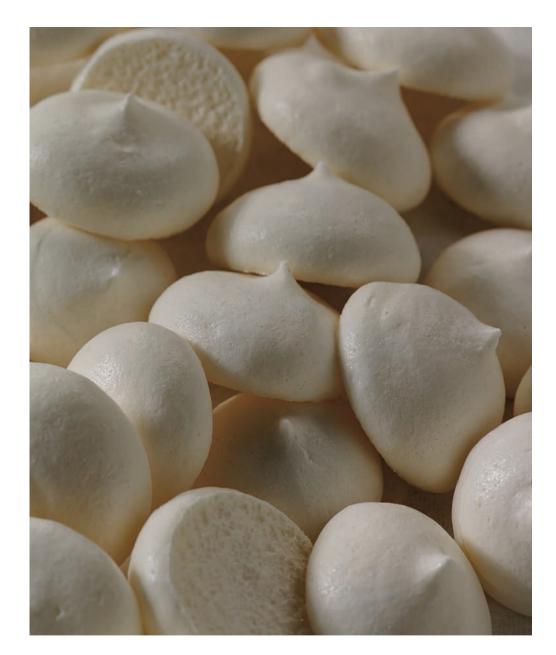
















Ergibt 120 Baisers Zubereitung: 20 Minuten Kochen: 30 Minuten Servieren: 20 Minuten

Baisers: 450 g pasteurisiertes Eiweiß (erhältlich im Gastronomiegroßhandel) 150 g Puderzucker 750 g Zucker 300 g Wasser 9 g Zitronensäure

Binden: 150 g frischer Limettensaft 75 g frischer Orangensaft 1 g Xantana (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)

Zitronenjoghurt: 2 l Joghurt (= 650 g abgehangenes Joghurt) 120 g Zucker 500 g halbsteif geschlagene Sahne Saft von 2 Zitronen

Garnierung: Pro Baiser 1 Himbeere, 1/4 Erdbeere, ½ Brombeere und 2 rote Johannisbeeren

# ZITRUSBAISERS MIT ZITRONENJOGHURT UND ROTEN FRÜCHTEN

Baisers: Eiweiß in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 5 steif schlagen. Weiterrühren und nach und nach den Puderzucker auf Stufe 2 unterziehen. Aus Zucker und Wasser einen Sirup herstellen und auf 117°C erhitzen. Nach und nach auf Stufe 8 den Sirup in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 6 herunterschalten und unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Zum Schluss die Mischung aus Zitronensaft und -säure untermischen.

Die Bindemittel mit dem elektrischen Handmixgerät vermischen und unter die Baisermasse heben. Mit der Spritztülle Baiserformen auf Silikonmatten spritzen und vier Stunden bei 90°C im Ofen trocknen lassen.

Tipp: In einer luftdicht verschlossenen Dose halten sich die Baisers eine

Joghurt: Den Joghurt in einem Musselintuch über Nacht abtropfen lassen. In die Rührschüssel geben und mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 verrühren. Den Zucker auf Stufe 3 hinzufügen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat und der Joghurt glatt und cremig ist, die geschlagene Sahne auf Stufe 1

Servieren: Mit der Spritztülle kleine Tupfer Zitronenjoghurt in die Zitrusbaisers spritzen und mit 1 Himbeere, ½ Erdbeere, ½ Brombeere und 2 roten Johannisbeeren garnieren.





Ergibt 100 Marshmallows Zubereitung: 15 Minuten Kochen: 15 Minuten Servieren: 20 Minuten

350 g Eiweiß (etwa 9)
400 g Zucker
50 g Glucose
120 g Wasser
11 x 3,5 g Gelatineblätter, in kaltem
Wasser eingeweicht und ganz
ausgedrückt
100 g warme Milch
Orangenblütenwasser nach
Geschmack (Orangenblütenwasser ist
unterschiedlich stark, also vorsichtig
zugeben)
48 Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe

Garnierung: 600 g Kokosraspel 80 g getrocknetes Joghurtpulver (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)

# MARSHMALLOWS MIT ORANGENBLÜTENWASSER, KOKOS UND JOGHURT

Eiweiß in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 5 schlagen. Zucker, Glucose und Wasser zu einem Sirup einkochen und auf 117°C erhitzen. Eiweiß mit dem Sirup auf Stufe 8 mischen und andicken. Auf Stufe 6 so lange schlagen, bis die Masse kalt ist. Wenn die Baiser-Masse etwa 40°C erreicht hat, die Gelatine vorsichtig in der Milch auflösen und auf Stufe 6 zur Baiser-Masse geben. Zum Schluss die Lebensmittelfarbe zugeben.

Die Masse in eine tiefe Gastronorm-Form geben, die mit Frischhaltefolie ausgelegt ist. Fest werden lassen. Dann in gleich große Stücke schneiden und in einer Mischung aus Kokosraspel und Joghurtpulver wälzen.

Tipp: Sie können die Marshmallows stattdessen auch in einer Mischung aus Puderzucker und Speisestärke wälzen.





Ergibt 120 Makronen Zubereitung: 45 Minuten Kochen: 1,5 Stunden Servieren: 30 Minuten

Grundrezept Makronen:
500 g Zucker
125 g Wasser
325 g Eiweiß
500 g Broyage (gemahlene Mandeln
und Zucker in gleichen Teilen)
500 g Puderzucker
8 g Matcha (gemahlener Grüntee aus
Japan), gesiebt

# MAKRONEN

Aus Zucker und Wasser einen Sirup herstellen. 150 g Eiweiß mit dem Rührbesen auf Stufe 4 steif schlagen. Eiweiß mit dem Sirup auf Stufe 8 andicken. Dabei den Sirup in dünnem Strahl zugießen. Noch zwei Minuten auf Stufe 4 weiter mixen. Broyage, Puderzucker und 175 g Eiweiß in einer separaten Schüssel verrühren. Auf Stufe 2 zum Teig geben. 850 g Teig für die Makronen mit Himbeer-Ganache beiseite stellen. Den gesiebten Matcha unter den restlichen Teig heben.

Kleine Teighäufchen mit einem Durchmesser von 3 cm mit der Spritztülle auf mit Silikonmatten ausgelegte Backbleche spritzen. Mit der Backblechnerseite einmal kräftig auf die Arbeitsfläche schlagen, um Luftblasen entweichen zu lassen. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen und trocknen lassen. Die Makronen danach 12 Minuten bei 159°C in einem belüfteten Ofen (mit 2 % Dampf) backen. Die Temperatur auf 120°C drosseln und noch vier Minuten weiterbacken. Die Makronen auskühlen lassen. Dann von den Silikonmatten lösen.





320 g Schlagsahne 32 g Invertzucker 600 g Himbeer-Coulis, über Nacht in frischer Zitronenverbena mariniert 960 g Guanaja-Kuvertüre (70 %, Valrhona)

# MAKRONEN MIT ZITRONENVERBENA, HIMBEER-GANACHE UND ZARTBITTERSCHOKOLADE

Sahne zusammen mit Invertzucker erhitzen. Dann Himbeer-Coulis zufügen. Schokolade im Wasserbad zergehen lassen. Dann in die Rührschüssel geben und auf Stufe 4 mit dem flachen Quidt schlagen. Die warme Sahne und die Himbeermischung langsam zugießen. Zunächst scheint die Masse zu gerinnen, doch nach und nach erhält die Ganache einen schönen Glanz. Die Ganache im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren die Ganache glatt rühren. Die Makronen mit der Spritztülle füllen.

Tipp: Wenn Sie die gefüllten Makronen über Nacht in den Kühlschrank stellen, erzielen Sie damit diese typische Pariser Weichheit.



110 g Zucker 470 g frischer Limettensaft Fein geriebene Schale von 1 Limette 150 g Schlagsahne 30 g Invertzucker 900 g Vollmilchschokolade Jivara Lactée (40 %, Valrhona)

# GRÜNTEE-MAKRONEN MIT LIMETTEN-GANACHE

Zucker mit dem Limettensaft aufkochen lassen und einen Sirup herstellen. Vom Herd nehmen und die Limettenschale zugeben. Befolgen Sie die Anweisungen des Rezepts weiter oben.







Ergibt 60 Madeleines à 25 g Zubereitung: 15 Minuten Kochen: 15 Minuten

8 Eier 400 g Zucker Saft von 2 Limetten Abgeriebene Schale von 1 Limette, 1/2 Zitrone und 1/4 Orange 400 g Mehl
16 g Backpulver
200 g zerlassene, gesalzene Butter
200 g Beurre noisette, zerlassen

# MADELEINES

Eier, Zucker, Limettensaft und Zitrusschale in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 schlagen, bis die Masse hell und dick ist. Mehl und Backpulver in einer zweiten Schüssel vermischen. In drei Schüben mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 unter die Eiermasse heben. Dann die geschmolzene Butter und Beurre noisette auf der gleichen Stufe nach und nach unterziehen.

8-cm-Formen für Madeleines leicht einfetten. Die Formen mit je 25 g Teig füllen und 6-8 Minuten in einem vorgeheizten Umluftofen bei 200°C backen.

Tipp: Sie können die Madeleines auch in der Form 6 Minuten bei 170°C vorbacken, dann aus der Form nehmen und weitere 2 Minuten bei 220°C







Ergibt mindestens 30 Gläser Zubereitung: 10 Minuten Kochen: 30 Minuten

785 g Schlagsahne 300 g Eigelb (etwa 15) 275 g Zucker 425 g süßer Weißwein 1,5 Vanilleschoten, aufgeschlitzt und ausgekratzt

### SABAYON

Die Sahne in der Rührschüssel mit dem Rührbesen auf Stufe 4 halbsteif schlagen. Eigelb, Zucker und Weißwein im Wasserbad mixen und dann zu einem schaumigen Sabayon schlagen. Das Gemisch in die Rührschüssel gießen, sobald das Sabayon eine dicke Spur hinterlässt. Vanille zufügen und mit dem Schneebesen auf Stufe 1 rühren, bis das Sabayon kalt ist. Zum Schluss die halbfeste Schlagsahne mit dem flachen Quirl auf Stufe 1 unterheben. In die Gläser löffeln und im Kühlschrank fest werden lassen.





Ergibt 120 Madeleines à 25 g Zubereitung: 30 Minuten Kochen: 30 Minuten

16 Eier 800 g Zucker Saft von 4 Limetten Abgeriebene Schale von 2 Limetten. 1 Zitrone und ½ Orange 800 g Mehl 32 g Backpulver 400 g zerlassene, gesalzene Butter 400 g Beurre noisette, zerlassen

#### MADELEINES

Eier, Zucker, Limettensaft und Zitrusschale in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 schlagen, bis die Masse hell und dick ist. Mehl und Backpulver in einer zweiten Schüssel vermischen. In drei Schüben mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 unter die Eiermasse heben. Dann die geschmolzene Butter und Beurre noisette auf der gleichen Stufe nach und nach unterziehen.

8-cm-Formen für Madeleines leicht einfetten. Die Formen mit je 25 g Teig füllen und 6-8 Minuten in einem vorgeheizten Umluftofen bei 200°C

Tipp: Sie können die Madeleines auch in der Form 6 Minuten bei 170°C vorbacken, dann aus der Form nehmen und weitere 2 Minuten bei 220°C

114 | BASISREZEPTE



Ergibt etwa 2,5 kg Zubereitung: 25 Minuten

1,125 kg gemahlene Mandeln, leicht 1,125 kg Puderzucker 120 g Fiweiß 90 g Beurre noisette, zerlassen Ein großzügiger Schuss hochwertiger

#### MARZIPAN

Mandeln in einer Getreidemühle feinmahlen. Die restlichen Zutaten vermischen und in der Rührschüssel mit dem Knethaken auf Stufe 2 zu einer festen Teigkugel verkneten. Dann zwischen zwei Schichten Backpapier 5 mm dick ausrollen. Was Sie jetzt an Teig brauchen, kann kurz eingefroren und dann weiterverarbeitet werden. Was Sie nicht brauchen. kann weiter im Gefrierfach/-schrank bleiben.

Tipp: Ist das Marzipan zu krümelig, können Sie ein wenig extra Eiweiß zugeben. Aber seien Sie vorsichtig: Fügen Sie nicht zu viel auf einmal hinzu (fügen Sie jeweils 1/2 Eiweiß hinzu), sonst wird das Marzipan zu feucht.







Ergibt 2 Kuchen Zubereitung: 40 Minuten Kochen: 15 Minuten

630 g weiche Butter 830 g gemahlene Mandeln 130 g Kakaopulver 12 g Backpulver 12 g Backnatron 20 Eier

#### **SCHOKOKUCHEN**

Butter in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 cremig rühren. Puderzucker, gemahlene Mandeln, Kakaopulver, Backpulver und Backnatron in einer großen Schüssel vermischen und dann zur Butter geben. Die Rührschüssel mit dem Ausgussschutz abdecken und die Eier nacheinander auf Stufe 8 unterziehen. Den Teig auf zwei mit Backpapier ausgekleidete Gastronorm-Bleche (professionelle Backbleche) geben. 8-10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C und voller Belüftung backen. Abkühlen lassen und danach in 80 gleich große Stücke schneiden.

Tipp: Sie können den Schokokuchen auch in runden Backformen (30 cm Durchmesser) backen. In diesem Fall gilt eine Backzeit von 30-40 Minuten bei 180°C.

# BASISREZEPT





Ergibt mindestens 144 Tuiles Zubereitung: 10 Minuten Kochen: 50 Minuten

600 g Eiweiß (etwa 15) 300 g Mehl 600 g dunkler Roh-Rohrzucker 600 g Butter

# TUILES

Eiweiß in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 2 leicht schlagen. Mehl und Zucker vermischen und dann auf Stufe 2 unter das Eiweiß mischen. Butter zergehen lassen, zum Kochen bringen und auf 80°C abkühlen lassen. Die Rührschüssel mit dem Ausgussschutz abdecken und die zerlassene Butter tropfenweise auf Stufe 6 in den Teig gießen. Für weitere zwei Minuten auf Stufe 2 rühren. Den Teig kühl stellen, bis er fest ist. Sie können den Teig auch zur späteren Verwendung einfrieren.

Den Teig mit einem Palettenmesser dünn auf Silikonmatten nach dem Muster Ihrer Wahl aufstreichen. Etwa zwei Minuten bei 170°C backen, bis sich der Teig trocken anfühlt. In Formen schneiden und vier weitere Minuten harken



Ergibt 4 Focacce Zubereitung: 30 Minuten Kochen: 55 Minuten

1.5 kg '00-'Mehl (weiches Weizenmehl aus Italien) 500 g doppelt gemahlener Hartweizengrieß 70 g Meersalz 30 g Zucker 80 g frische Hefe 500 g lauwarmes Wilch 500 g lauwarmes Wasser 30 g Olivenöl

#### FOCACCIA

Die beiden Mehlsorten, Salz und Zucker in der Rührschüssel mit dem Knethaken auf Stufe 1 verkneten. Hefe, Milch, Wasser und Olivenöl verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. In die Rührschüssel geben und 15 Minuten lang kneten, bis sich eine feste Teigkugel gebildet hat. 10 Minuten unter einem feuchten Geschirtuch ruhen lassen. Dann weitere 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

Den Teig in vier Portionen verteilen und in gleich große, etwa 1 cm dicke Stücke ausrollen. Mit einem Spezialgerät oder ersatzweise mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Zwei Backbleche großzügig mit Olivenöl einfetten und den Teig darauflegen. Den Teig mit Olivenöl bestreichen. Der Teig muss ganz mit Olivenöl bedeckt sein. Mit Frischhaltefolie vorsichtig abdecken und gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Wenn Sie einen Steinofen haben, diesen auf 240°C vorheizen. Die Focacce direkt auf dem Steinboden 4 Minuten backen. Dann umdrehen und weitere 3 Minuten backen. Danach die Focacce mit Fleur de sel bestreuen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Bei einem elektrischen Ofen am besten ein Pizzablech auf 240°C vorheizen. Heißes Blech aus dem Ofen nehmen, schnell mit Olivenöl bestreichen, den aufgegangenen Teig darauflegen und 3 Minuten backen. Die Focacce umdrehen und weitere 3 Minuten backen, bis beide Seiten goldbraun sind.

Das fertige Brot nach dem Backen in Streifen schneiden und so frisch wie möglich verwenden. Wenn Sie die Focacce einige Stunden nach dem Backen benötigen, sollten Sie sie vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und nochmal in den Steinofen schieben.

116 | BASISREZEPTE



Ergibt etwa 2 kg Zubereitung: 35 Minuter

200 g Eigelb 2 Eier 4 EL Senf

- 3 EL Weißweinessig
- 2 I Sonnenblumen- oder Maiskeimöl Salz und frisch gemahlener, weißer Pfeffer

#### MAYONNAISE

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Eigelb, Eier, Senf, Essig und Gewürze in der Rührschüssel mit dem Rührbesen auf Stufe 6 mixen. Das Öl tropfenweise unter ständigem Rühren hinzugießen.



Ergibt 180 Makronen Zubereitung: 30 Minuten Kochen: 1 Stunde

750 g Zucker 187,5 g Wasser 225 g Eiweiß (etwa 6) 750 g Broyage (gemahlene Mandeln und Zucker in gleichen Teilen) 750 g Puderzucker 262,5 g Eiweiß (etwa 7)

#### MAKRONEN

Aus Zucker und Wasser einen Sirup herstellen. 225 g Eiweiß mit dem Rührbesen auf Stufe 4 steif schlagen. Eiweiß mit dem Sirup auf Stufe 8 andicken. Dabei den Sirup in dünnem Strahl zugießen. Noch zwei Minuten auf Stufe 4 weitermixen. Broyage, Puderzucker und 262,5 g Eiweiß in einer separaten Schüssel mixen. Dann diese Masse auf Stufe 2 unter den Teig hehen

Kleine Teighäufchen mit einem Durchmesser von 3 cm mit der Spritztülle auf mit Silikommatten ausgelegte Backbleche spritzen. Mit der Backblechunterseite einmal kräftig auf die Arbeitsfläche schlagen, um Luftblasen entweichen zu lassen. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen und trocknen lassen. Die Makronen danach 12 Minuten bei 150°C in einem belüfteten Ofen (mit 2 % Dampf) backen. Die Temperatur auf 120°C drosseln und noch vier Minuten weiterbacken. Die Makronen auskühlen lassen. Dann von den Silikommatten lösen.



#### LESERHINWEISE

1 TL = Teelöffel = 5 ml 1 EL = Esslöffel = 15 ml Löffelangaben beziehen sich immer auf gestrichene Löffel.

1 Ei = 60 g 1 Eigelb = 20 g 1 Eiweiß = 40 g

Eier sollten immer erst Zimmertemperatur annehmen, bevor sie verwendet werden.

Rohei sollte von Schwangeren, Senioren, Kindern und Menschen mit geschwächtem Immunsystem nicht verzehrt werden.

Wenn nicht anders angegeben, ist Butter ungesalzen. Crème double hat einen Fettgehalt von mindestens 35 %. Sie sollte zum Schlagen immer gekühlt sein.

Zitrusfrüchte sollten vor der Verwendung der Schale gründlich abgerieben werden, es sei denn, Sie verwenden unbehandeltes oder biologisches Obst.

Die Zubereitung der Rezepte in diesem Buch erfolgte mit einer professionellen Backofen-Dampfgarer-Kombination. Die Rezepte können jedoch auch mit einem herkömmlichen Ofen zubereitet werden. In diesem Fall müssen Kochzeiten und Ofentemperaturen unter Umständen angepasst werden.

118 | INDEX

## REZEPTVERZEICHNIS

#### BASISREZEPTE

- · Focaccia 116
- · Madeleines 114
- · Makronen 117
- · Marzipan 115
- · Mayonnaise 117
- · Sabayon 114
- · Schokokuchen 115
- · Tuiles 116

#### **BROT**

- · 2 x Pizza Sergio 48
- · Brioches 54
- · Brötchen-Viererlei 34
- · Focaccia 12

#### DESSERTS

- · Brüsseler Waffeln mit Vanillejoghurt und
- Schokoeiscreme 94
- · Kaltes Sternanis-Sabayon mit Gin-Tonic-Granita und Heidelbeergelee 62
- $\cdot$  Karamell-Brioche mit Beeren und Zitrusjoghurt  $\,$  56  $\,$
- Karamellwaffeln mit Reispudding und Mango 94
   Kokos-Dacquoise mit Kokoscreme und Ananas 64
- Mandelfrangipane mit Feigenkompott und Spekulationscreme 84
- · Maracuja-Chiboust mit Mango-Limetten-Mascarpone 66
- · Sablés mit Apfelkompott und Marzipan 82
- · Schokokuchen mit Zimteiscreme und Birnen-Crumble 80
- · Schokomousse mit Tonkabohne, Kaffee-Sabayon und Karamellschokolade 86
- · Thai-Tiramisu 68

#### GEBÄCK

- · Brüsseler Waffeln 92
- · Gewürzkuchen 70
- · Madeleines 112
- · Oliebollen 96

#### HAUPTGERICHTE

- · Spätzle mit Tintenfischragout und Harissa-Mayonnaise 36
- · Spinat-Hummer-Parmesan-Cannelloni mit Tomatenkompott 24

#### PETITS-FOURS

- · Grüntee-Makronen mit Limetten-Ganache 110
- · Makronen 108
- $\cdot \, \mathsf{Makronen} \, \mathsf{mit} \, \mathsf{Zitronenverbena}, \mathsf{Himbeer}\text{-}\mathsf{Ganache} \, \mathsf{und}$
- Zartbitterschokolade 110
- · Marshmallows mit Orangenblütenwasser, Kokos und loghurt 106
- · Zitrusbaisers mit Zitronenjoghurt und roten Früchten 104

#### VORSPEISEN

- · Brioche-Toast mit gebratenen Waldpilzen und Lardo di collonnata 58
- · Focaccia mit marinierten Jakobsmuscheln, Haselnusscreme und Rucola 14
- Focaccia mit Poudre d'Or, Nordseekrabben-Salat und Ibérico-Schinken 14
- · Hasenpastete 40
- · Hasenschmorbraten 40
- Marinierter Seebarsch mit Oliventapenade und Salat aus handgerollten Pici 22
- · Pizza mit Carpaccio, schwarzem Trüffel und Gänseleber 52
- · Pizza mit Tomate, Gorgonzola und Prosciutto 50
- · Tatarbeefsteak mit pochierten Wachteleiem und Dinkelbrot 20
- · Tempura mit kleinen Fischen und Anchovis-Aioli 30



#### ZUTATENVERZEICHNIS

# Α

Agar-Agar 62 Albumin 58 Ananas 64 Anchovis, aus der Dose 22, 30 Anchovis-Essenz 36 Anchovis, frisch 30 Apfel 82, 96

# В

Basilikum 22, 64
Beurre noisette 112, 114, 115
Birne 80
Bottarga 36
Bouillon (Hasen-) 40
Bouillon (Hühner-) 22, 36, 40
Bouillon (Hummer-) 24
Brombeeren 104
Broyage 82, 108, 117
Butter 54, 66, 70, 80, 82, 84, 92, 96, 112, 114, 115, 116

# C

Calvados 82
Chilischoten, rot 36, 68, 70
Cognac 40
Coulis, Himbeere 110
Coulis, Mango 66
Coulis, Mango-Maracuja 66, 68

# D

Dulce de leche 82

# E

Ei 14, 24, 36, 40, 54, 70, 80, 82, 84, 86, 92, 96, 112, 114, 115, 117
Ei (Wachtel-) 20
Eigelb 14, 24, 30, 36, 62, 64, 66, 68, 80, 84, 86, 94, 114, 117

Eiweiß 64, 66, 68, 104, 106, 108, 115, 116, 117 Eiweißpulver 58 Espresso 86 Essig (Sushi-) 22 Essig, Cabernet Sauvignon 14, 22, 30 Essiggurken 20 Estragon 64

# F

Feigen 84

# G

Gänseleber 52
Gelatine 62, 64, 66, 68, 86, 106
Gin 62
Glatte Petersilie 20, 22, 36, 58
Glucose 64, 66, 86, 106
Gorgonzola 50
Grüne Oliven 22
Gurke 22

#### H

Hartweizengrieß 12, 22, 116
Haselnusspaste 14
Hasenschlegel 40
Hefe 12, 20, 30, 34, 48, 54, 92, 96, 116
Heidelbeerpüree 62
Himbeeren 104
Hummer 24

# 1

Ibérico-Schinken 14 Ingwer 68, 70 Ingwerpüree 68 Isomalt 64, 66

Jakobsmuscheln 14 Joghurt 56, 94, 104 Joghurtpulver 106

120 | INDEX

# K

Kaffee 68
Kaffilimettenblatt 68,70
Kakaopulver 80, 115
Kapern 20
Karamellsauce 82
Kokosmilch 64,70
Kokosraspel 64,70
Koriandersamen 36
Krebs 14
Kreuzkümmel 36
Kümmel 36

# L

Lardo di collonnata 58 Limette 30, 56, 68, 70, 110, 112, 114 Limettensaft 70, 104, 110, 112, 114 Limquatsaft 70

# M

Mandeln, gemahlen 64, 80, 82, 84, 115
Mandelpaste 84
Mango 94
Mascarpone 66, 68, 82
Matcha 70, 108
Mayonnaise 14, 20
Mehl 30, 36, 54, 64, 66, 68, 70, 80, 82, 92, 96, 112, 114, 116
Mehl (Brot-) 34
Mehl (Dinkel-) 20
Mehl, '00' 12, 22, 24, 48, 116
Milch 12, 48, 80, 82, 84, 92, 94, 96, 106, 116
Minze 64
Mohn 34

# 0

Öl (Haselnuss-) 14 Öl (Maiskeim-) 14, 30, 36, 117 Öl (Oliven-) 20, 22, 70 Orange 112, 114 Orangenblütenwasser 106 Orangensaft 84, 104

# P

Parmesan 20, 24, 36, 50, 52 Pecorino 22 Pilze 58 Pistazien 40, 96 Pökelsalz 40 Port 40, 84 Prosciutto 50

## R

Rindfleisch 20, 52 Risotto-Reis 94 Rosinen 96 Rote Johannisbeeren 104 Rucola 14, 50

#### S

Sahne/Crème double 36, 56, 58, 62, 64, 66, 68, 80, 84, 86, 94, 104, 110, 114 Schokolade 94, 110 Schokolade, 70 % 86, 110 Schwarze Olivencreme 22 Schwarzer Trüffel 52 Schweinebauchfett 40 Schweinehalsspeck 40 Schweineleber 40 Schweinenetzfett 40 Seebarsch 22 Seetangpulver 34 Senf 36, 117 Speck 34 Spekulatiuspaste 84 Spinat 24 Stärke 68 Steinpilzius 58

Sternanis 62

#### T

Tinte (Tintenfisch) 36
Tintenfisch 36
Tomaten, aus der Dose 24
Tomaten, gewürfelt 36
Tomatenmark 36
Tonic 62
Tonkabohnen 86
Trüffelius 58

## V

Vanille 62, 68, 80, 82, 92, 94, 114

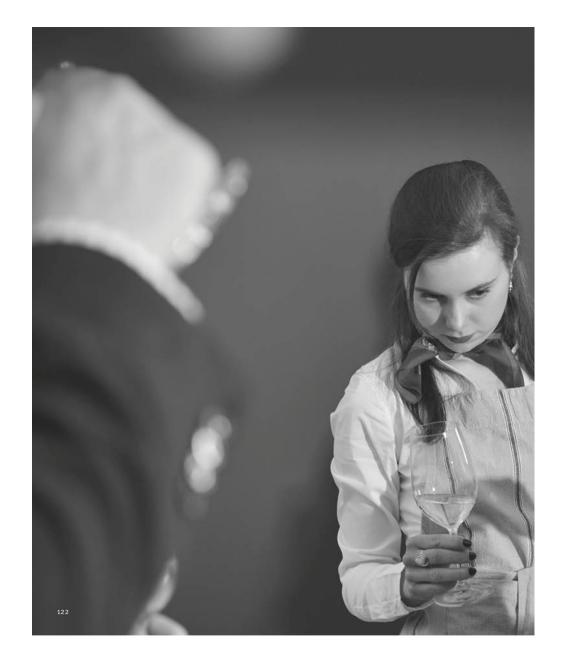
# W

Wein, rot 40 Wein, weiß 22, 24, 86 Wein, weiß/süß 62, 114 Worcestershire-Sauce 20 Wurst 22

# X

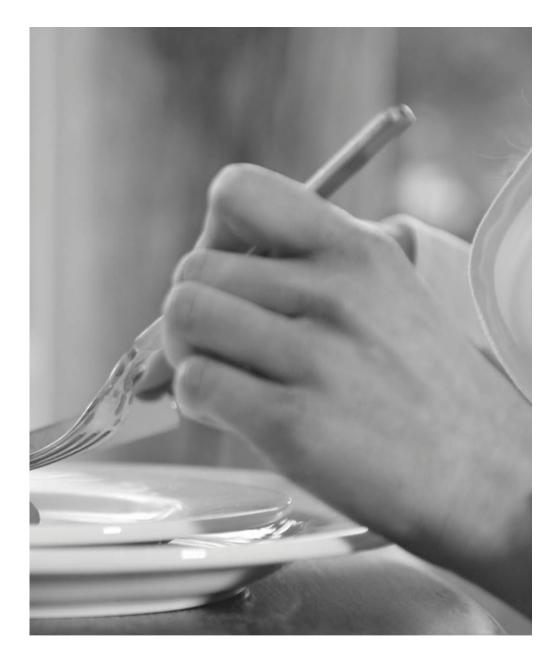
Xantana 22, 64, 104

# Z











© 2016

#### KitchenAid Europa, Inc.

Niiverheidslaan 3 box 5 B-1853 Strombeek-Bever, Belgien www.kitchenaid.eu

DE

- ® Registered trademark/ ™ Trademark of KitchenAid USA
- © 2016 All rights reserved

Alle Rechte vorbehalten. Nichts aus dieser Ausgabe darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Herausgebers vervielfältigt, in einem automatisierter Datenbestand gespeichert oder in irgendeiner elektronischen oder mechanischen Form oder in Form von Fotokopien, Aufnahmen oder auf irgendeine andere Art und Weise übertragen werden

Rezepte

Sergio Herman

Fotos

Tony Le Duc

Food styling Nick Bril

Buchdesign Nej De Doncker

Lavout-Unterstützung

lu'cifer

Redaktion

Veerle de Pooter

Druck und Druckvorbereitung:

Daneels Graphic Group www.daneels.be

Übersetzung

Alle Abbildungen in diesem Buch wurden

fotografiert mit NIKON D8ooe, 36 Mp

Satz in

Meta Pro type

126 | NACHWEISE

#### AUTOREN

#### Sergio Herman (1970)

erbte die Liebe zum Kochen von seinem Vater, den er als leidenschaftlichen Küchenmeister in Erinnerung hat. Sergio Hermans Restaurant *Oud Sluis* liegt in Zeeland, einer an die Nordsee grenzende Provinz im Südwesten der Niederlande. Sergio Herman arbeitet nur mit den allerbesten Produkten, direkt vom Land oder aus dem Meer. Frische Aromen und delikate, säuerliche Geschmacksnuancen kennzeichnen seine ultraleichten Kreationen. Sergio Herman hat sich zu einem vollendeten Stilisten und Puristen entwickelt, der es wie kein anderer versteht, Gerichte mit großer Tiefe und subtiler Spannung auf den Tisch zu zaubern. Sergio Herman bekam 1995 seinen ersten Michelin-Stern, wurde inzwischen aber bereits mit dem dritten Michelin-Stern ausgezeichnet. Von GaultMillau erhielt er die absolute Höchstnote – 20 von 20 Punkten –, und im Restaurantführer San Pellegrino World's 50 Best Restaurants rangiert er auf Platz 17 in der Weltrangliste.

www.sergioherman.com

#### Tony Le Duc (1961)

arbeitet seit 1984 als Fotograf und wird häufig als Flanderns individualistischster Lebensmittelfotograf beschrieben. Bis heute hat er mehr als 50 Kochbücher illustriert und in den vergangenen 27 Jahren wurde er mit mehreren internationalen Auszeichnungen für seine eindrucksvollen Arbeiten im Bereich Lebensmittelfotografie bedacht. 2011 widmete das FOMU (Fotografiemuseum Antwerpen) Le Duc eine Retrospektive und einen Katalog.

Seit 2004 hat sich Tony Le Duc als Herausgeber kulinarischer Projekte etabliert und Gesamtkonzepte geschaffen, bei denen Fotografie, Layout, Typografie, Inhalt und Papierwahl gleichermaßen wichtig sind. 90 Jahre KitchenAid® – Das Kochbuch und Das Blender-Kochbuch – Rund um die Uhr wurden von Le Ducs Verlag Minestrone herausgegeben.

Sein neuestes Projekt ist ein gastronomisches Kunstobjekt mit dem Namen Sergiology. Es ist eine Limited Edition über die Inspirationsquellen und Kreationen von Sergio Herman, wobei Nej de Doncker für Illustration und Design verantwortlich ist.

www.tonvleduc.eu www.minestrone.be

#### Nei De Doncker (1958)

ist ein Designer im weitesten Sinne des Wortes, der sowohl grafisches Design für Druckwerke gestaltet als auch Corporate Identity und Gebäudebeschilderungen entwickelt. Er war als Art Director für Kluwer Publishers tätig, lehrte am Sint Lucas Pavilioen in Antwerpen und war als Art Director und externer Kurator an ABC2004/Antwerp World Book Capital beteiligt. In den vergangenen zehn Jahren hat sich Nej de Doncker auf die Integration von Kunst, Produktentwicklung und Design konzentriert und arbeitet eng mit Architekten und Künstlern zusammen. In seinem eigenen Designstudio liegt der Schwerpunkt auf Buchdesign. 2007 war er gemeinsam mit Tony Le Duc Koautor der kulinarischen Publikation Slawinski – eine Hommage an den umstrittenen belgischen Küchenchef Willy Slawinski. 2009 entwarf er das Design für 90 Jahre KitchenAid® -Das Kochbuch für Minestrone.

www.nei.be



