

!D

BE
ORIGINAL

Wurde alles, was wir tun,
schon einmal gemacht?





08

BE ORIGINAL

Ein Leben lang arbeitet man am eigenen, unverwechselbaren Stil. In einer Welt, in der sich jeder als einzigartig und besonders profiliert, scheint Originalität das Zauberwort zu sein. Aber was genau heißt Originalität?



08 REPORTAGE

Chefköchin Karen Keygnaert findet Originalität im eigenen Stil

„Ich möchte mir in meinem eigenen Restaurant treu bleiben. Das ist für mich Originalität.“

14 REZEPT

Kabeljaufilet mit Erbsen und Bärlauch



14

16 REZEPT

Taube zwischen Winter und Frühling

22 DIE PASSION VON ...

Niels van den Berg

Manager für Kommunikation & Trends bei Rungis, dem führenden Gemüsespezialisten für die niederländische Gastronomie.

22





26

26 TECHNIK

Crème de la Crème

Die unendlichen Präsentationsmöglichkeiten für Gemüsecremes.



46



50

36 REZEPT

Moderne Interpretationen klassischer Gerichte mit den Techniken von heute

46 REPORTAGE

Les Artizans, Paris

Die Kombination von Pâtisserie und Gastronomie.

50 DEBIC CULINAIRE ORIGINAL

DIE INNOVATION DES JAHRES!

Besonders cremig und kürzere Kochzeit mit der Kochsahne von Debic. Optimale Bindung und eine noch höhere Ergiebigkeit bei gleicher Qualität.

54 DESSERTS

Gemüsedesserts

Überraschende Desserts auf Gemüsebasis!



58

58 REZEPT

Panna Cotta von Zuckermais mit Limette und weißer Schokolade

Das ID Magazin ist eine Publikation von FrieslandCampina Foodservice

P.O. Box 640, 3800 AP Amersfoort
Niederlande
info.de@debic.com

Tel.: +49 (0) 7131 489222 **debic.com**

Haftungsausschluss: Aus den Informationen in dieser Publikation können keine Rechte abgeleitet werden.

Redaktionsteam: Joost van der Werf, Stacey De Ridder, Lianne Boeljon, André van Dongen,

Sofie Vanderhasselt, Jeroen van Oijen, Force451
Rezepte: Karen Keygnaert, Ruben Somers, André van Dongen

Texte: André van Dongen, Linda van 't Land, Sofie Vanderhasselt, Jeroen van Oijen

Fotografie: Kasper van 't Hoff, Philippe Hiest

Illustration: Leen Loef

Konzept, Design und Umsetzung: Force451

Teller: Studio Mattes (außer Teller in der Reportage über Karen Keygnaert)

Copyright 2019: Jede Vervielfältigung dieser Publikation, auch auszugsweise, bedarf der vorherigen Genehmigung des Herausgebers. Für Satz- oder Druckfehler können weder FrieslandCampina Foodservice noch Force451 haftbar gemacht werden.

BE ORIGINAL

Original oder Neuinterpretation

Jeder Designer, Künstler, Architekt oder Koch mit Selbstachtung kennt es: Ein Leben lang bastelt man am eigenen, unverwechselbaren Stil. In einer Welt, in der sich jeder als einzigartig und besonders profiliert, scheint Originalität das Zauberwort zu sein. Aber was bedeutet das?

Wir alle bauen auf dem Wissen der Köche vorheriger Generationen auf. Was wir auch machen, wir sind nicht die Ersten.

Ist Originalität also nicht einfach eine neue Anordnung dessen, was bereits besteht? Muss das Rad immer neu erfunden werden? Steht Authentizität nicht auch immer für Originalität?

Authentisch bedeutet „echt“ oder „verlässlich“. Häufig nutzt man dieses Adjektiv, um Dinge zu beschreiben, die jahrelang auf dieselbe Art verrichtet werden. Auch Menschen, die auf uns „echt“ wirken, bezeichnen wir als authentisch. In einer Welt mit scheinbar grenzenlosen Möglichkeiten genießt Authentizität einen besonders hohen Stellenwert.

Die klassisch französische Küche umfasst jahrhundertalte Gerichte, die man durchaus als authentisch bezeichnen kann. Da Authentizität heutzutage das A und O ist, eignen sich diese Gerichte hervorragend als Grundlage für raffinierte Neuinterpretationen. Dazu kann beispielsweise die Verwendung klassischer Zutaten an einer ungewöhnlichen Stelle zählen, wie der Einsatz von Gemüse in einem Dessert. Originalität und Authentizität können sich perfekt ergänzen – vorausgesetzt natürlich, man kombiniert klug.

Innerhalb des Debic Produktsortiments sticht unsere Kochsahne als besonders authentisch hervor. Debic Culinaire Original 20% wurde über die Jahre immer wieder optimiert – die Basis jedoch blieb unverändert. Weil sie gut ist, wie sie ist. Die Entwicklung richtete sich nach den Anforderungen unserer Anwender: in diesem Fall den Köchen. Jedes klassische Gericht, jedes Original war in der Vergangenheit nicht ohne Grund erfolgreich. Entscheidend bei einer Neuinterpretation ist, sich nicht zu weit von der Grundlage zu entfernen. Moderne Ansichten und Wünsche des Gastes können Anlass zu kleinen Veränderungen bieten und ermöglichen die Einbindung seines eigenen Stils. Das Original muss allerdings erkennbar bleiben.

Im aktuellen Magazin widmen wir uns diesem Thema. Wir möchten Sie inspirieren und dazu ermutigen: Be original!
Oder: Zeigen Sie Ihr wahres Ich!

Und nun viel Vergnügen beim Lesen!

on?



Pas une tomate, 1853
Not a tomato

Oil on canvas
Purchase: 1966
2708 (MK)



JETZT NOCH BESSER

Auch wenn unsere Kochsahne schon immer DAS Original war, fanden wir, dass es noch besser geht. Denn auch wir streben immer nach Perfektion.

Wir haben die Bindekraft unserer Rezeptur verbessert. Die neue Debic Culinaire Original 20% kocht jetzt noch schneller ein und bringt bis zu 10% mehr Ergiebigkeit!* Auf Seite 50 erfahren Sie mehr dazu.

* Getestet in Weißweinsauce im Beisein eines Notars. Verbesserte Rezeptur im Vergleich mit der vorherigen Rezeptur von Debic Culinaire Original 20%.

Ein vielseitiges Sortiment für Profis



Milchprodukte sind in der Profiküche unverzichtbar.

Debic strebt danach, den täglichen Gebrauch der Produkte so einfach wie möglich zu gestalten, ohne dass deren vollmundiges Aroma und funktionale Eigenschaften verloren gehen. So haben Sie als Koch mehr Zeit für Ihre Kreativität.

Denn das macht schließlich den Unterschied. Für Sie und Ihre Gäste.

Entdecken Sie das ganze Sortiment auf Debic.com.



**„Originalität
heißt vor
allem:
sich selbst
treu zu
bleiben.“**

Die flämische
Chefköchin
Karen Keygnaert
findet Originalität
im eigenen Stil





Karen Keygnaert kochte in Flandern, Belgien, seit Jahren auf Sternenniveau. Aber die Zubereitung und das Servieren umfangreicher Gourmet-Menüs gingen ihr persönlich zunehmend gegen den Strich. Deshalb wählte sie für die Cantine Copine in Brügge ein Konzept im kleineren Stil: 14 Tische, fünf Tage die Woche, eine offene Küche und viel Nähe zu den Gästen. „Ich finde das viel charmanter.“

Wenn Karen Keygnaert mit ihrem Mann essen geht, möchte sie sich vor allem mit ihm unterhalten. „Ich habe kein Interesse daran, dass Mitarbeiter eine halbe Stunde an meinem Tisch stehen und mir erklären, was auf dem Teller liegt und wie viel Mühe es gekostet hat, das Gericht zuzubereiten. In so einem Moment möchte ich mich mit meinem Mann unterhalten und nicht auf andere Geschichten um mich herum achten müssen. Ich wollte ein Restaurant kreieren, in dem ich selbst gerne essen würde. Und so entstand die Cantine Copine. Ich möchte mir in meinem eigenen Restaurant selbst treu bleiben. Das bedeutet für mich Originalität.“

Klassische Ausbildung

Karen Keygnaert genoss eine klassische Ausbildung bei Arnold Hanbuckers im Sternerestaurant De Herborist in Brügge. Gemeinsam mit ihrem Mentor eröffnete sie 2009, ebenfalls in Brügge, das Restaurant A'Qi. Nachdem Hanbuckers in den Ruhestand ging, führte Karen Keygnaert das Restaurant fast vier Jahre alleine weiter und das sehr erfolgreich. Alle Tische waren stets ausgebucht und genauso wie ihr Mentor erhielt Karen, als bisher einzige Chefköchin in Flandern, einen Michelinsterne.

Trotz des Erfolgs wurde Karen während eines Urlaubs auf Fuerteventura mit ihrem Mann bewusst, dass sie unter keinen Umständen ins A'Qi zurückkehren möchte. „Ich hatte die Nase einfach voll. Nie sah ich meine Gäste oder nur selten. Ich war in der Küche versteckt. In meinem neuen Restaurant bin ich den Menschen, für die ich koche, viel näher. Jeder, der hereinkommt, geht zunächst durch die Küche. So kann ich mich kurz mit allen unterhalten. Das ist für mich viel schöner und ich glaube, meine Gäste sehen das genauso. Diese Offenheit vermittelt das Gefühl, willkommen zu sein. Ich finde, dieses Konzept ist viel herzlicher und charmanter als jenes, das man aus einem konventionellen Restaurant kennt.“



Zweifel an der Zukunft der Gastronomie

Karen hegt zudem Zweifel am Fortbestand der Gourmetküche. „Die Leute möchten nicht mehr stundenlang am Tisch sitzen, mit dem ganzen Theater drumherum. Sie wollen Wahlmöglichkeiten und kein festgelegtes Menü vorgesetzt bekommen. Dabei spielt auch der Preis eine Rolle. Kochen auf Sternenniveau ist rentabel kaum möglich. Man schaue sich nur einmal an, was alles an Luxusprodukten auf dem Teller liegen muss. Hinzu kommt die arbeitsintensive Zubereitung. Wie können Köche mit einer sehr großen Küchenbrigade das nur bewerkstelligen? Ich halte die Cantine Copine bewusst klein. Wir haben 14 Tische im Restaurant und ich arbeite mit einem Koch, einem Auszubildenden und einer fest angestellten Serviceleiterin. Sie kennt, genauso wie ich, unsere Gäste beim Namen und ihre Vorlieben.“

Karen ist glücklich mit ihrem festen Team: Serviceleiterin Päivi, Koch Ruben und Azubi Oannes. „Wir bieten leckeres Essen, einen schönen Raum und eine angenehme Atmosphäre. Kein Firlefanz rund um die Küche. Wenn uns Gäste danach fragen, können wir jederzeit erklären, was auf dem Teller liegt. Aber wir drängen ihnen diese Infos nicht auf. So können Gäste bei uns zum Beispiel auch nur schnell eine Kleinigkeit zum Lunch essen. Denn manchmal sind Geschäftsleute bereits nach einer Stunde wieder verschwunden.“



„Ich halte die Cantine Copine bewusst klein.“

„Wir sind alle Köche. Einige von uns sind Männer, andere Frauen.“

Weiblicher Koch

Wegen der kleinen Belegschaft verlässt Karen Keygnaert die Küche ihres jetzigen Restaurants nur selten. Trotzdem gelang es der frankoamerikanischen Chefköchin Dominique Crenn (Atelier Crenn ***, San Francisco), Karen im Sommer 2018 einige Tage nach San Francisco zu holen. Hier kochte Karen gemeinsam mit Crenn und einer weiteren Köchin aus New Orleans bei einer exklusiven „Women in Food“-Veranstaltung. „Eine unglaubliche Ehre, dafür von jemandem ausgesucht worden zu sein, der seit Jahren mein berufliches Vorbild ist“, blickt Karen auf die Einladung zurück. Normalerweise mag sie es nicht, wenn der Fokus darauf gelegt wird, dass sie eine Frau ist. „Wir sind alle Köche. Einige von uns sind Männer, andere Frauen. Ich persönlich finde das nicht so bemerkenswert und würde es selbst nie extra hervorheben. Eine eigene Kategorie bei Fachwettbewerben als ‚Bester weiblicher Koch des Jahres‘ finde ich daher auch fast abschätzig. Als seien wir eine andere Kategorie. Unsinn! Glücklicherweise gibt es immer mehr Frauen in den Küchen.“

Auch der Name ihres Restaurants, Cantine Copine, ist eine Anspielung auf ihr Geschlecht. „Natürlich verbirgt sich darin ein Hinweis auf das Weibliche“, gibt Karen zu. „Ich bin schließlich eine Frau. Aber Cantine Copine steht für viel mehr: die Kantine von Freunden. Ich möchte in diesem Restaurant das Freundschaftliche in den Fokus setzen. Ich wünsche mir eine lockere, angenehme Atmosphäre, in der man mit Freunden und Familie lecker essen kann. Eigentlich muss sich ein Restaurantbesuch so anfühlen, als käme man nach Hause.“ Das freundschaftliche Gefühl in der Cantine Copine wird durch eine Stempelkarte für Stammgäste, die „Lunchkarte für echte Freunde“, zusätzlich gefördert. Wer hier regelmäßig isst und die Karte stempeln lässt, erhält nach zehn Lunch-Besuchen den elften gratis.



Originalität ausleben

Die Inspiration für Ihre Kreativität zieht Karen aus dem Alltag. Bevor sie Köchin wurde, studierte sie Architektur. Außerdem entwirft sie Schmuck, schreibt und malt. „Das hat natürlich Einfluss auf meinen Kochstil“, betont sie. „Ich bin nicht einfach nur Köchin. Alles, was man in der Freizeit außerhalb der Küche unternimmt, formt die Persönlichkeit und somit auch den Kochstil. Wenn mich etwas berührt, möchte ich das auf irgendeine Art einbringen können. Aber immer innerhalb der Grenzen meines persönlichen Stils. Zum Beispiel der Trend, Produkte mit Stickstoff einzufrieren: Das passt nicht zu mir und deshalb werde ich diese Technik auch nie anwenden.“ Gelingt es ihr noch immer, ihre Originalität auszuleben? „Was bedeutet Originalität? Alles ist bereits erfunden oder schon vor uns gemacht worden. Ich koche nun seit 25 Jahren und muss meinen Stil nicht mehr drastisch ändern. Wenn aber neue Mitarbeiter Ideen oder Techniken mitbringen oder ich bestimmte Zutaten auf Instagram entdecke, dann bin ich dafür immer offen. Auf dem Farmers' Market in San Francisco habe ich zum Beispiel die leckersten Erbsen meines Lebens probiert: einfach roh aus der Schote. Das war phänomenal! Ich wollte sie direkt in meiner eigenen Küche verwenden. Das gilt auch für Geräte. Ich koche klassisch, liebe aber meine Alto-Shaam-Wärmeschublade, die mir dabei hilft, Gerichte perfekt zu servieren. Und wenn mich Ingrédients du Monde auf die Spur neuer Kräuter und Gewürze bringt, finde ich das einfach nur großartig. Ich muss das Rad nicht ständig neu erfinden.“

Wenn es um Originalität geht, legt Karen großen Wert darauf, offen für andere Einflüsse zu sein und dabei gleichzeitig sich selbst treu zu bleiben. „Ich verlasse mich zum Beispiel ganz stark auf meine Intuition. Vielleicht ist das wieder die Frau in mir. Wenn ein arroganter Verkäufer auf der Schwelle steht, kann er mit noch so guten Produkten ankommen, ich werde bei ihm trotzdem nichts kaufen. Ich möchte einfach bei allem, was ich mache, ein gutes Gefühl haben.“

Selbstschutz

Karen hat mittlerweile gelernt, nicht nur mit ihrem Betrieb, sondern auch mit sich selbst achtsam umzugehen. „Ich möchte kein Sklave meines Geschäfts sein. Deshalb achte ich auf meine Freizeit. Ich gehe am Wochenende nicht ans Telefon, außerdem nutze ich ein Online-Reservierungssystem. Sonntags haben wir geschlossen und ich habe frei. Dieser Tag ist nur für meinen Mann und mich reserviert. Nur in Ausnahmefällen weichen wir davon ab. Auch montags hat das Restaurant geschlossen, dann kümmere ich mich um die Buchhaltung. Wenn ein Lieferant nur um fünf Uhr morgens liefern kann, suche ich mir einen neuen. Ich kann und will nicht mehr Tag und Nacht parat stehen. Ich habe ohnehin genug Arbeit.“

„Ich muss
das Rad
nicht
ständig
neu
erfinden.“





**„Es tut mir
leid, aber
ohne Butter
oder Sahne
kann ich
nicht
kochen.“**

Allergie oder Vorlieben?

In der Cantine Copine dürfen Gäste selbst entscheiden, was sie essen möchten und was nicht. „Deshalb besucht man doch ein Restaurant, nicht wahr? Natürlich hören wir auch hier häufig, dass jemand eine Allergie hat. Kein Problem. Und es kann sein, dass man etwas einfach nicht so gerne mag. Auch das ist in Ordnung! Ich habe auch meine Vorlieben und mir macht es nichts aus, wenn der Gast etwas nicht essen darf oder möchte. Ich bevorzuge es, wenn man ehrlich ist: Ist man wirklich allergisch oder mag man es einfach nicht? Dann kann ich besser einschätzen, wie problematisch es ist, wenn davon Spuren enthalten sind. Ich kann besser arbeiten, wenn die Menschen ehrlich sagen, was sie wollen.“

Auch auf Vegetarier nimmt Karen Rücksicht. Die Karte enthält immer mindestens eine vegetarische Vor- und Hauptspeise, die regelmäßig ausgetauscht werden. Und vegan? Sie lacht. „Es tut mir leid, aber ohne Butter oder Sahne kann ich nicht kochen.“

Speisekarte

Seit Kurzem findet man auf Karens Speisekarte den Hinweis, dass man nicht einfach nur eine Vorspeise bestellen kann. „Ursprünglich hatte ich eine Karte, die Gerichte nicht explizit als Vor- oder Hauptspeise kennzeichnete. Jedes Gericht konnte als kleine oder große Portion bestellt werden. Ich dachte: Dann nehmen die Gäste eben drei kleine Portionen. Doch das machte fast niemand. Es schien die Gäste eher zu verwirren. Daraufhin riet mir mein Buchhalter, zu der Einteilung in Vor- und Hauptspeisen zurückzukehren. Von Gästen, die den ganzen Samstagabend einen Tisch mit einer Vorspeise und einer Flasche Wasser belegen, kann ich nicht überleben. Da bin ich konsequent: Wenn etwas nicht funktioniert, wird gegengesteuert. Deshalb haben wir die Einteilung der Karte kürzlich überarbeitet. Und das scheint einen Riesenunterschied zu machen.“



Cantine Copine
Steenkaai 34S, 8000 Brügge, Belgien

cantinecopine.be

Kabeljaufilet

mit Erbsen und Bärlauch



„Bärlauch ist das erste Grün, das im Frühling erhältlich ist. Das ist auch der ideale Zeitpunkt, um ihn zu verarbeiten, da die Blätter klein und saftig sind. In meinem Garten ist ein wahrer Acker entstanden, weil ich ihn einige Jahre in Ruhe gelassen habe. Jetzt verwende ich die jungen Blätter und lasse den Rest erst mal blühen. Bärlauch ist wegen des würzigen Aromas eines meiner Lieblingsträuter und weil er den langersehnten Frühling ankündigt. Das Gleiche gilt auch für die ersten Erbsen.“

KAREN KEYGNAERT, INHABERIN UND CHEFKÖCHIN DER CANTINE COPINE IN BRÜGGE

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Kabeljau

2 kg Kabeljau mit Haut
200 ml Debic Markenbutter, geklärt

Weißweinsauce

1 Schalotte
Champignonstiele
50 ml Debic Braten & Backen
125 ml Weißwein
125 ml Debic Schlagsahne 32%
Reismehl
125 g Debic Markenbutter

Knollensellerie

2 Knollensellerie

Kartoffel-Brunoise

5 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
250 ml Debic Schlagsahne 32%

Erbsen

2 kg Erbsenschoten
100 ml Debic Markenbutter, geklärt
Wasabiblüten

Bärlauchöl

50 g Bärlauch
50 g Spinat
100 ml Maiskeimöl

Garnitur

Bärlauchblätter, frisch
100 g Arënkha-Heringskaviar





ZUBEREITUNG

Kabeljau

Kabeljau in gleich große Portionen von je 200 Gramm teilen. Die Hautseite in Debic Markenbutter anbraten und im Ofen 5 Minuten bei 180 °C weitergaren.

Weißweinsauce

Schalotte und Champignonstiele in Debic Braten & Backen andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Debic Schlagsahne 32% hinzugeben und einkochen lassen. Mit Reismehl binden. Kurz vor dem Servieren mit kalter Debic Markenbutter montieren.

Knollensellerie

Aus dem Knollensellerie Ringe ausstechen. Blanchieren und in einer beschichteten Pfanne anbraten. Direkt vor dem Servieren kurz abbrennen.

Kartoffel-Brunoise

Kartoffeln in Brunoise schneiden. Kurz blanchieren. Debic Schlagsahne einkochen und die Kartoffel-Brunoise untermischen. Nach Geschmack würzen.

Erbsen

Erbsen aus den Schoten schälen. Eine Schote pro Person ganz lassen. Die Erbsen blanchieren und mit der geklärten Debic Markenbutter vermengen. Die ganzen Schoten vorsichtig öffnen und mit den Wasabiblüten garnieren.

Bärlauchöl

Alle Zutaten zu einem Öl mixen. Der Spinat sorgt für eine sattgrüne Farbe. Das Öl durch ein Passiertuch gießen. Das passierte Öl in einer Quetschflasche aufbewahren.

ANRICHTEN

Knollensellerie auf den Teller geben. Das Innere mit Kartoffel-Brunoise und den Erbsen füllen. Darauf das Kabeljau-filet anrichten. Die Weißweinsauce um den Knollensellerie dressieren und Bärlauchöl darüber träufeln. Mit Erbsenschote garnieren. Mit frischen Bärlauchblättern und dem Heringskaviar drapieren.

„Tauben gehören seit meiner Kindheit zu meinem absoluten Lieblingsgericht.“

Der Zeitraum zwischen Winter und Frühling, wenn die ersten Früchte noch nicht reif sind und Wintergemüse etwas verbraucht wirken, ist für mich die schwierigste Zeit zum Kochen. Deshalb freue ich mich auf den ersten rosigen Rhabarber, ein wirklich vielseitiges Gemüse, das der Kombination mit Roter Bete die nötige Frische verleiht.“

KAREN KEYGNAERT, INHABERIN UND CHEFKÖCHIN DER CANTINE COPINE IN BRÜGGE





Taube zwischen Winter und Frühling

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Taube

10	Tauben
100 ml	Debic Braten & Backen
500 ml	Rotwein
1	mittelgroße Zwiebel
1	Knoblauchzehe

Rote Bete

5	Rote Bete
70 ml	Olivenöl
	Salz
2	Zweige Rosmarin
2	Knoblauchzehen

Rhabarber

80 ml	Debic Markenbutter
5	Stangen Rhabarber
20 g	Puderzucker

Crumble von Roter Bete

200 g	altbackenes Brot
100 g	Schnitzel von Roter Bete
	Salz
20 ml	Olivenöl

Rosmarinsauce

150 ml	Orangensaft
1	Zweig Rosmarin
150 ml	Taubenfond
20 ml	Sojasauce
	Reismehl

Garnitur

2	Strünke Radicchio
	Olivenöl
2	Triebe Gartenmelde

ZUBEREITUNG

Taube

Tauben filetieren und die Brustfilets kurz in Debic Braten & Backen anbraten. In der Wärmeschublade warmhalten. Die Keulen in der Pfanne mit geschlossenem Deckel etwas länger garen. Aus den Karkassen in Rotwein, Zwiebel und Knoblauch einen Fond ziehen.

Rote Bete

Rote Bete waschen, mit reichlich Olivenöl und Salz bestreichen. Mit Rosmarin und Knoblauchzehen in eine ofenfeste Form geben, mit Alufolie abdecken. Bei 180 °C für 4 Stunden im Ofen garen lassen. Schale entfernen, in Scheiben schneiden und rund ausstechen. Einen Teil der Rote-Bete-Schnitzel mit dem Bratensatz pürieren. Die restlichen Schnitzel für den Crumble von Roter Bete beiseitestellen.

Rhabarber

Debic Markenbutter klären. Rhabarber waschen und in gleichmäßige Stäbchen schneiden. Auf ein Backblech geben und mit der Debic Markenbutter übergießen. Mit Puderzucker bestreuen. Den Rhabarber kurz bei 180 °C im Ofen backen, bis er weich ist.

Crumble von Roter Bete

Das altbackene Brot mit den Rote-Bete-Schnitzeln, Salz und Olivenöl mixen. Auf einem Backblech verteilen und bei 150 °C zum knusprigen Crumble backen.

Rosmarinsauce

Orangensaft zusammen mit Rosmarin und Taubenfond einkochen lassen. Mit Sojasauce nach Geschmack würzen und leicht mit Reismehl abbinden.

Garnitur

Die Radicchio-Strünke in Dreiecke schneiden und mit etwas Olivenöl bestreichen.

ANRICHTEN

Rhabarberstäbchen auf dem Teller dressieren. Taubenfilet und -keulen darum drapieren. Rote Bete Scheiben und Püree, zusammen mit dem Crumble an der Taube anrichten. Mit Rosmarinsauce, Radicchio-Ecken und Gartenmeldetrieben abrunden.



„Bei diesem Dessert habe ich mich von der Farbenlehre inspirieren lassen. Ich bin von klein auf damit aufgewachsen, denn mein Vater ist Maler und unterrichtet. Die Kombi Fenchel und grüner Apfel bildet einen frischen Kontrast zur Panna cotta.“

RUBEN SOMERS, KOCH IN DER CANTINE COPINE IN BRÜGGE

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Panna cotta von schwarzem Sesam

500	g	Debic Schlagsahne 32%
30	g	Zucker
50	g	Schokolade, weiß
70	g	Sesampaste, schwarz
3		Gelatineblätter

Kandierter Fenchel

1	l	Wasser
600	g	Zucker
10	ml	Limettensaft
1		Sternanis
1		Fenchel

Sorbet von Granny Smith

5		Granny-Smith-Äpfel
		Sauerampfer
500	ml	Zuckersirup
10	ml	Limettensaft

Karamellisierte weiße Schokolade

200	g	Schokolade, weiß
-----	---	------------------

Limettengel

50	ml	Limettensaft
50	ml	Zuckersirup
1,6	g	Agar-Agar

Luftschokolade mit schwarzem Sesam

250	g	Schokolade, weiß
40	g	Kakaobutter
70	g	Sesampaste, schwarz

Garnitur

100	g	Quark, frisch
		Blätter Bronzefenchel

ZUBEREITUNG

Panna cotta von schwarzem Sesam

Für die Panna cotta alle Zutaten bis auf die Gelatine vermengen. Aufkochen und danach kurz abkühlen lassen, bevor die eingeweichten Gelatineblätter hinzugefügt werden. Panna cotta auf Silikonformen verteilen und im Kühlschrank erstarren lassen. Um sie später leichter aus der Form lösen zu können, kurz im Gefrierfach aushärten lassen.

Kandierter Fenchel

Für den kandierten Fenchel einen Sirup aus Wasser, Zucker, Limettensaft und Sternanis kochen. Fenchel im Ganzen blanchieren, bis er halb gar ist. Dann im Sirup auf kleiner Stufe langsam weitergaren und darin abkühlen lassen, sobald er gar ist. Fenchel in feine Streifen schneiden.

Sorbet von Granny Smith

Kerngehäuse der Äpfel entfernen, nicht schälen. Alle Zutaten zu einer glatten Mischung mixen. Auf Pacossierbecher verteilen und einfrieren. Das Sorbet pacossieren und in die gewünschten Formen geben. Im Gefrierschrank aufbewahren.

Karamellisierte weiße Schokolade

Weißer Schokolade in Stücken auf einer Backmatte verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C backen. Regelmäßig mit einer Gabel umrühren, bis die Schokolade braune Cluster bildet.

Limettengel

Für das Limettengel den Limettensaft zusammen mit dem Zuckersirup zum Kochen bringen. Agar-Agar hinzufügen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Luftschokolade mit schwarzem Sesam

Schokolade mit Kakaobutter im Wasserbad schmelzen. Sesampaste hinzugeben und auf 29 °C abkühlen lassen. Die Masse zweimal durch ein feines Sieb passieren. In eine Siphonflasche umfüllen, zwei Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Einen kleinen Plastikbehälter in einen größeren Behälter mit Eiswasser setzen, den kleinen Behälter mit der Schokolade aus der Siphonflasche befüllen und vakuumieren. Die Maschine ausstellen, sobald die Schokolade den Rand des Behälters erreicht. Schokolade im Gefrierfach aufbewahren.

ANRICHTEN

Panna cotta in der Tellermitte anrichten. Darauf das Sorbet geben und mit kleinen Spritzern Limettengel und Quark anordnen. Dazu den kandierten Fenchel, die karamellisierte und Luftschokolade sowie die Blätter des Bronzefenchels drapieren.



Panna cotta von schwarzem Sesam

mit Sorbet von Granny
Smith, kandiertem Fenchel
und weißer Schokolade





Monica Beltran, Spanien
Culinary Advisor Gastronomie



André van Dongen, Niederlande
Culinary Advisor Gastronomie



Andrea Gamberini, Italien
Culinary Advisor Gastronomie

DEBIC CULINARY- ADVISOR- TEAM EUROPA

Hinter Debic steht ein wachsendes Team von Culinary Advisors in ganz Europa mit einem reichen Wissens- und Erfahrungsschatz, den wir gerne mit Ihnen teilen möchten.



Sofie Vanderhasselt, Belgien
Culinary Advisor Gastronomie



Arno Arens, Deutschland
Culinary Advisor Gastronomie



Tom van Meulebrouck, International
Culinary Advisor Gastronomie



Timo Maier, Deutschland
Culinary Advisor Gastronomie



Jürgen Dravnieks, Deutschland
Culinary Advisor Gastronomie



Alex Cristobal, Spanien
Culinary Advisor Patisserie



Dré Eversteijn, Niederlande
Culinary Advisor Patisserie



Nicht auf dem Foto: Bruno Van Vaerenbergh (International Culinary Advisor Patisserie),

Damien Pichon (Frankreich, Culinary Advisor Patisserie), Andrew Ma (China, Culinary Advisor Patisserie) und Alessandro Comaschi (Italien, Culinary Advisor Patisserie).



Werden Sie ein Sahnekünstler!

Einfach schütteln und sprühen


Jetzt können Sie glänzen! Mit Debic Profi-Sprühsahne werden auch Sie zum Sahnekünstler. Europas Nummer 1 unter den Profi-Sprühsahnen bietet:

- Einen ausgezeichneten Stand
- Die beste Struktur
- Eine einzigartige Spritztülle für die perfekte Sahnedekoration

Entdecken Sie den kreativen Sahnekünstler in sich und meistern Sie die Kunst der perfekten Sahnegarnitur.

Besuchen Sie Debic.com und lassen Sie sich inspirieren!



A man in a white chef's uniform with 'Rungis' and 'Niels van den Berg' logos is sitting on a stack of blue plastic crates in a warehouse. He is looking towards the camera with a serious expression. The background shows more stacks of crates and industrial shelving.

Beim Gemüsespezialisten
Rungis steht der Geschmack
im Mittelpunkt.

„Wir kaufen
unser Gemüse
dort, wo es am
besten schmeckt.“

*Niels van den Berg, Küchenchef und Manager
für Kommunikation & Trends bei Rungis*



„Gemüse war schon immer meine Leidenschaft.“

Niels ist Manager für Kommunikation & Trends bei Rungis, dem Gemüsespezialisten für die Gastronomie. Er beschäftigt sich immer mit den aktuellsten Trends, hält Gastvorträge im Rahmen der Kochausbildung, unterstützt Landwirte, macht neueste Produkte auf dem Markt ausfindig, organisiert Veranstaltungen und liefert Köchen Inspiration. In der Vergangenheit war er als Chefkoch – häufig als Entremetier – in verschiedenen führenden Restaurants tätig, einige davon mit Michelinstern. „Gemüse war schon immer meine Leidenschaft. Ich finde, wenn man Fleisch oder Fisch weglässt, muss immer noch ein vollwertiges Gericht auf dem Teller liegen. Gemüse auf die richtige Art und so aromatisch wie möglich zuzubereiten, ist eine wahre Kunst. Ein Steak in die Pfanne hauen kann eigentlich jeder. Die richtige Zubereitung von Knollensellerie ist viel aufwendiger.“

In Ländern wie Japan und Frankreich wird Obst und Gemüse erstklassiger Qualität nicht an den Erstbesten verkauft. Ein großer Teil bleibt innerhalb der Landesgrenzen. Anders in den Niederlanden. Hier werden gerade die besten Paprika für den Export genutzt. Familienunternehmen und Gemüsespezialist Rungis in Barendrecht, Südholland, wählt das Beste aus beiden Welten. „Wenn möglich, kaufen wir lokal. Was im Ausland besser ist, erwerben wir dort. Die Köche haben die Wahl.“

„Herrlich, oder?“, sagt Chefkoch Niels van den Berg mit einem breiten Grinsen. In seiner Hand liegt hellgrüner, knackiger Salat voller Tautropfen. Seine Gäste dürfen probieren – der Geschmack ist überraschend, salzig. Beim Gang durch das Kühlhaus hinter Rungis nimmt Niels hier und da Gemüse und Obst aus den Regalen und schneidet es vorsichtig auf. Manchmal sieht das Produkt ganz gewöhnlich aus, überrascht jedoch mit unglaublich viel Aroma oder einem besonderen Inneren. Wie die süßen Tomaten aus den Cevennen in Südfrankreich oder die Chioggia-Rüben mit ihrem kräftigen Pink und den weißen Ringen im Inneren. Manche Sorten überraschen einen besonders, wie die peruanischen Knollen, die Rungis gerade eingeführt hat.



Saisonal

Rungis hat etwa 3.000 Produkte im Sortiment: ausschließlich Gemüse und Obst und daraus hergestellte Erzeugnisse. Produkte, die aus der ganzen Welt frisch angeliefert werden, sind nicht ganzjährig erhältlich. Das Sortiment im Lager ist saisonal abhängig. Wobei das relativ ist. „Der Kunde ist König“, so Niels. „Wenn sich ein Koch etwas wünscht, das am anderen Ende der Welt wächst, dann liefern wir es. Wir geben beim gesamten Sortiment an, was aus dem Freiland kommt. Zusätzlich geben wir immer die Empfehlung mit, möglichst saisonal zu kochen.“

Rungis achtet beim Einkauf vor allem auf den Geschmack. „Wir kaufen unsere Produkte da ein, wo sie zum gegebenen Zeitpunkt am besten schmecken. Morcheln beispielsweise beziehen wir aus der ganzen Welt. Wintertrüffel hingegen kaufen wir im Sommer aus Tasmanien, dort ist dann Hochsaison. Geschmack und Aroma sind für uns das Allerwichtigste. Wir sind Gemüsebauern und möchten unseren Köchen einfach nur das Beste liefern.“



„Wenn sich ein Koch etwas wünscht, das am anderen Ende der Welt wächst, dann liefern wir es.“

Alte Gemüsesorten

Ausgerechnet Geschmack war in Europa lange Zeit zweitrangig. In der Vergangenheit mussten in erster Linie viele Mäuler gestopft werden, deshalb ging es vorwiegend um den Ertrag eines Ackers. „Gerade beim Handel lag der Fokus noch lange Zeit auf Menge und Preis“, berichtet Niels. „Köche denken da glücklicherweise anders. Und entscheiden sich für Geschmack.“

Das führt dazu, dass das Aussehen von Gemüse heutzutage eine eher untergeordnete Rolle spielt. Anders als beim niederländischen Prinz Willem von Oranien im 17. Jahrhundert, der alles daran setzte, die ursprünglich gelben und violetten Karotten orange zu färben. Mit Erfolg wohlgemerkt. Doch heute sind uns solche Banalitäten nicht mehr wichtig. Vielmehr schätzen wir nun Gemüse in ihrer ursprünglichsten Form. „Das Veredeln von Gemüse, um beispielsweise eine andere Form oder Farbe zu erreichen, hat uns viel gebracht“, erläutert Niels. „Es wurde eingeführt, um zum einen Krankheiten vorzubeugen und zum anderen, um den Geschmack zu verbessern bzw. ihn den Wünschen der Kunden anzupassen. Heutzutage aber darf Gemüse immer öfter genauso sein, wie es eigentlich ist. Wir möchten wieder zurück zum Ursprünglichen.“





„Es ist wie
beim Wein:
Im Produkt
schmeckt man
den Boden.“



Terroir

Niels ist davon überzeugt, dass Kenner die Herkunft von bestimmten Gemüsesorten am bloßen Geschmack festmachen können.

„Es ist wie beim Wein: Im Produkt schmeckt man den Boden. So hinterlässt das niederländische Marschland zum Beispiel durchaus seine Spuren in den dort angebauten Rüben oder Kartoffeln. Neben dem Boden haben außerdem auch Klima, Temperatur und Düngung Einfluss auf das Aroma von Obst und Gemüse. Wussten Sie eigentlich, dass wir vermutlich nur einen kleinen Prozentsatz aller existierenden Gemüsesorten kennen und verarbeiten? Einen Teil davon verwenden wir noch nicht in unseren Küchen. Und einen anderen haben wir vermutlich noch gar nicht entdeckt. Faszinierend, oder?“

Niels' Leidenschaft für Gemüse ist unübersehbar. „Bereits eine kleine Menge Zitruschale kann für das Aroma eines Gerichts Welten ausmachen“, sagt er erfreut, während er ein paar herrliche Blutorange in den Händen hält. „Es gibt so viele verschiedene Aromen und unzählige Zubereitungsarten. Das macht Gemüse faszinierend – und gleichzeitig wundervoll.“

Das **Familienunternehmen Rungis** besteht seit 30 Jahren bzw. 150 Jahreszeiten. Niels erklärt seine Rechnung: „Wir arbeiten mit fünf Jahreszeiten. Wir haben den Frühsommer, der uns zum Beispiel Hülsenfrüchte bringt, und den Spätsommer, dem wir unter anderem unsere Artischocken zu verdanken haben.“

rungis.nl







Crème de la Crème

Eine Speisekarte ohne Gemüsecremes ist heutzutage kaum noch vorstellbar. Die Präsentationsmöglichkeiten dieses sahnigen Elements sind schier unendlich. Genauso wie die Geschmacksvielfalt! Dadurch zählen Gemüsecremes zur Crème de la Crème der modernen Küche.

Gemüsecreme

Die Essenz einer guten Gemüsecreme beginnt beim richtigen Garen. Das Gemüse einfach nur mit viel Wasser im Topf zu garen, kommt dem Aroma der Creme nicht zugute. Darum sollte man unbedingt auf Alternativen ausweichen. Gart man Gemüse z.B. sous vide, erhält man alle Aromen. Und beim Rösten kreiert man sogar neue. Ein gutes Gericht besteht aus unterschiedlichen Strukturen. Dabei kann eine federleichte Creme zusätzliche Textur verleihen.

Zu Beginn zeigen wir Ihnen Schritt für Schritt die Technik zur Herstellung und Präsentation von Gemüsecremes. Außerdem liefern wir acht inspirierende herzhafte und süße Rezepte, mit denen Sie das Beste aus Ihren Produkten holen können, um selbst zur Crème de la Crème unter den Köchen zu werden.



Schritt für Schritt

Crème von Urkarotten

Diese Komponente eignet sich für Hauptgerichte mit Fisch und für vegetarische Rezepte.



ZUBEREITUNG

- 1 Garen**
 1 kg Urkarotten schälen und zusammen mit 100 ml Debic Braten & Backen vakuumieren. Bei 85 °C für 1 Stunde sous vide im Warmwasserbad oder Kombidämpfer garen.
- 2 Mixen**
 Die warmen Karotten im Mixer fein zerkleinern. 100 ml Debic Culinaire Original 20% sowie 100 ml Mango-Kombucha hinzufügen.
- 3 Seihen**
 Die Creme durch ein feines Sieb passieren und mit Salz würzen. Bis zum Gebrauch kühl lagern.
- 4 Wieder aufwärmen**
 Die Creme im Topf wieder aufwärmen.



Pastinakencreme

Zutaten

500 g	Pastinaken
100 ml	Debic Braten & Backen
100 ml	Debic Culinaire Original 20%
2 g	Instantkaffee
10 g	Apfeldicksaft

Zubereitung

Pastinaken schälen und Schale anderweitig verwenden. In gleich große Stücke schneiden und mit Debic Braten & Backen vermischen. Die Pastinaken bei 180 °C im Backofen backen, bis sie gar sind. Die noch warmen Pastinaken im Mixer fein zerkleinern und Debic Culinaire Original 20%, Instantkaffee und Apfeldicksaft zugeben.

Diese Komponente eignet sich für Hauptgerichte mit Wild oder Geflügel und für Desserts.



Diese Komponente eignet sich für Hauptgerichte mit Geflügel oder Fisch und für vegetarische Rezepte.



Crème von Erbsen

Zutaten

1 kg	Erbsen
300 ml	Debic Culinaire Original 20%
10 g	Estragon
20 ml	Estragonessig
5 g	Wasabi
	Salz

Zubereitung

Erbsen kurz blanchieren. Debic Culinaire Original 20% erhitzen. Die Erbsen zusammen mit der warmen Kochsahne im Mixer fein zerkleinern und die restlichen Zutaten hinzufügen. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz würzen.



Spinatcreme

Zutaten

300	ml	Debic Culinaire Original 20%
100	ml	Debic Braten & Backen
2		Schalotten
2		Knoblauchzehen
1	kg	Spinat
		Salz

Zubereitung

Debic Culinaire Original 20% auf 100 ml einreduzieren. Debic Braten & Backen erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin sautieren. Den Spinat hinzugeben und schmoren, bis er gar ist. Im Mixer zerkleinern und die einreduzierte Sahne hinzugeben. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken.



Diese Komponente eignet sich für Hauptgerichte mit Fisch und für vegetarische Rezepte.



Creme von Blumenkohl

Zutaten

700	g	Blumenkohl
500	ml	Debic Culinaire Original 20%
5	g	Garam Masala
		Salz

Zubereitung

Blumenkohl in Debic Culinaire Original 20% gar kochen. Abgießen und im Mixer mit 100 ml Kochflüssigkeit zerkleinern. Durch ein feines Sieb passieren. Das Garam Masala in etwas Fett andünsten. Die Blumenkohlcreme mit etwas Salz und Garam Masala würzen.

Diese Komponente eignet sich für Hauptgerichte mit Geflügel und für vegetarische Rezepte.





Diese Komponente eignet sich besonders für Desserts.

Kürbiscreme

Zutaten

1	Butternut-Kürbis
100 ml	Debic Culinaire Original 20%
20 g	Ingwerwurzel
10 ml	Yuzu-Saft
50 g	Honig

Zubereitung

Den Kürbis in Alufolie wickeln und 1 Stunde bei 180 °C im Backofen garen. Das Fleisch herauskratzen, die weiteren Zutaten hinzufügen und im Mixer fein zerkleinern. Durch ein feines Sieb passieren. Falls gewünscht mit Honig abschmecken.

Selleriecreme

Zutaten

1 kg	Sellerie
500 ml	Debic Culinaire Original 20%
30 g	Miso, weiß

Zubereitung

Den Sellerie schälen und in gleich große Stücke schneiden. In Debic Culinaire Original 20% kochen und anschließend im Sieb abtropfen lassen. Die Kochflüssigkeit aufbewahren. Den Sellerie fein schneiden und das weiße Miso hinzufügen, falls nötig auch etwas Kochflüssigkeit. Durch ein feines Sieb passieren und ggf. mit weißem Miso abschmecken.

Diese Komponente eignet sich für Hauptgerichte mit Geflügel und für vegetarische Rezepte.



Creme von Zwiebeln der Cevennen

Zutaten

25	Nelken
1 kg	Zwiebeln der Cevennen
400 ml	Debic Culinaire Original 20%
50 g	Debic Markenbutter
	Gellan
	Salz

Diese Komponente eignet sich für Vorspeisen mit Fisch oder Fleisch und für vegetarische Rezepte.



Zubereitung

Nelken in die Zwiebeln stecken und 30 Minuten bei 180 °C im Backofen garen. Die Zwiebeln schälen und die Nelken entfernen. Im Mixer fein zerkleinern. Debic Culinaire Original 20%, Debic Markenbutter und Gellan hinzufügen. Zum Kochen bringen und abkühlen lassen. Im Mixer fein zerkleinern und mit Salz abschmecken.

Diese Komponente eignet sich für Hauptgerichte mit Geflügel oder Fisch und für vegetarische Rezepte.



Crème von gelben Karotten

Zutaten

1	kg	gelbe Karotten
100	ml	Debic Braten & Backen
200	ml	Debic Culinaire Original 20%
		Salz

Zubereitung

Karotten schälen und mit Debic Braten & Backen vakuumieren. Bei 85 °C für 1 Stunde sous vide im Warmwasserbad oder Kombidämpfer garen. Die warmen Karotten im Mixer fein zerkleinern und Debic Culinaire Original 20% hinzufügen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz würzen.



Crème von Romanesco

Zutaten

700	g	Romanesco
500	ml	Debic Culinaire Original 20%
8		Anchovis, gesalzen
		Salz

Zubereitung

Romanesco vakuumieren und bei 85 °C für 1 Stunde sous vide im Warmwasserbad oder Kombidämpfer garen. Den warmen Romanesco im Mixer fein zerkleinern, Debic Culinaire Original 20% und die Anchovis hinzufügen. Durch ein feines Sieb passieren und eventuell mit Salz würzen.



Diese Komponente eignet sich für Hauptgerichte mit Fisch.



Crème von Avocados

Zubereitung

- 6 Avocados, reif
- 100 ml Debic Culinaire Original 20%
- 2 Limetten
- 5 g Minzblätter

Zubereitung

Avocados schälen und das Fruchtfleisch vakuumieren. Bei 43 °C für 1 Stunde sous vide garen. Debic Culinaire Original 20% auf 40 °C erhitzen. Limetten auspressen. Die Avocados im Mixer fein zerkleinern, Minzblätter und Limettensaft hinzufügen.



Diese Komponente eignet sich für Desserts und für Vorspeisen mit Fisch.

Crème von gebackenem Knoblauch

Zutaten

- 20 g Knoblauch
- 200 ml Debic Culinaire Original 20%
- 100 g Geflügelbouillon
- 50 g Debic Markenbutter
- Gellan
- Salz

Zubereitung

Knoblauch für ca. 1 Stunde bei 160 °C im Ofen backen. Debic Culinaire Original 20% mit dem Knoblauch und der Bouillon bis zum Siedepunkt erhitzen. Debic Markenbutter, Gellan und Salz unter Rühren hinzufügen. Durch ein feines Sieb passieren und herunterkühlen. Die Masse im Mixer fein zerkleinern und erneut durch ein feines Sieb passieren.

Diese Komponente eignet sich für Vorspeisen mit Fleisch, Fisch oder Geflügel.



Crème von Roter Bete

Zutaten

- 1 kg Rote Bete
- 200 ml Debic Braten & Backen
- 5 g Rote-Bete-Pulver
- 5 g Blaubeerpulver, geräuchert
- Salz

Zubereitung

Die Rote Bete bei 180 °C in Debic Braten & Backen für 1 Stunde im Ofen gar rösten. Rote Bete schälen und im Mixer fein zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzufügen und die Masse durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz abschmecken.

Diese Komponente eignet sich für Hauptgerichte mit Fisch oder Fleisch und für vegetarische Rezepte.





FRAGEN SIE UNSERE KÖCHE

Küchenwissen wird häufig von einer Kochgeneration an die nächste weitergegeben. Viele Dinge nehmen wir dann einfach hin, doch ab und zu hinterfragen wir das Handeln dann doch und ob es nicht vielleicht einen besseren Weg gibt. Hinter Debic steht ein wachsendes Team von Culinary Advisors (siehe S. 20) in ganz Europa mit einem reichen Wissen und Erfahrungsschatz, den wir gerne mit Ihnen teilen möchten.

Was unterscheidet Kochsahne von normaler Sahne?

Die größten Unterschiede bestehen vor allem im Fettanteil und in der Anwendung. Debic Culinaire Original enthält 20% Milchfett, normale Sahne 30 bis 35%. Damit normale Sahne aufgeschlagen werden kann, ist dieser Fettgehalt unbedingt erforderlich. Weniger relevant ist er für die warme Zubereitung. Und in der modernen, leichten Küche wird Kochen mit weniger Fett immer populärer. Bei der Entwicklung der Kochsahne hat das Debic Team genau zugehört und ist auf die Herausforderungen eingegangen, denen Köche täglich in ihren Küchen gegenüberstehen. Als Grundlage diente die Original (Schlag-)Sahne. Sie wurde so angepasst, dass sie weder gerinnt noch eine Haut bildet. Die verbesserte Kochsahne ist gefrier- und taustabil, außerdem ist die Zugabe von Alkohol und Säure problemlos möglich. Vor allem bei der Herstellung von Saucen ist das Einkochverhalten essenziell. Hier glänzt die Debic Culinaire Original 20%.

Was ist eine Coeur-de-Boeuf-Tomate?

Wörtlich übersetzt heißt Coeur de Boeuf „Ochsenherz“. Und tatsächlich gibt es rein optisch einige Gemeinsamkeiten. Die Form ist fest, widerstandsfähig und immer unterschiedlich. Die Ochsenherztomaten, mit denen Sie möglicherweise arbeiten, weichen etwas vom Original ab – der Vergleich mit einem Rinderherz ist allerdings weiterhin stimmig. Am wichtigsten aber ist natürlich der Geschmack. Und der überzeugt! Wie viele andere Tomatensorten auch, enthält die Coeur de Boeuf viel Umami. Diese Tomaten reifen von innen nach außen und sind dadurch, auch wenn sie außen noch grün sind, bereits verzehrbar. Im reifen und überreifen Zustand eignet sich die Coeur de Boeuf vor allem für warme Gerichte. Sie zeichnet sich durch ihr festes Fruchtfleisch und den geringen Saftgehalt aus. Deshalb eignet sie sich beispielsweise außerordentlich gut für die Verarbeitung zu Carpaccio oder einer Tomatenrolle.



Wie stelle ich das beste Pulver aus Gemüse her?

Wir verwenden viele aromatische Gemüsesorten wie Zwiebeln, Bleich- und Knollensellerie, Lauch und Karotten, um Bouillons und Saucen mehr Aroma und Charakter zu verleihen. Dafür trocknen wir das Gemüse, entziehen ihm Flüssigkeit und erhalten aus dem frischen Produkt die feinen Aromen. Sie können dann eingesetzt werden, um zum Beispiel Butter, Öl oder ein komplettes Gericht abzurunden oder ihm einen einzigartigen Geschmack zu verleihen. Das funktioniert übrigens nicht nur mit den genannten Gemüsesorten, sondern auch mit Petersilienwurzeln, Roter Bete, Pastinaken, Artischocken oder Schalen, die Sie normalerweise entsorgen würden. Um das volle natürliche Aroma zu erhalten, muss man das Gemüse bei niedrigen Temperaturen trocknen, unter 50 °C ist ideal. Am besten verwendet man dazu einen Dörrautomaten oder Heißluftofen. Diese sind nämlich mit einem automatischen Gebläse ausgestattet, das warme Luft zirkulieren lässt und so für ein gleichmäßiges Ergebnis sorgt. Im Anschluss das getrocknete Gemüse im Mixer fein mahlen und in einem gut verschlossenen Behälter aufbewahren.

Was ist Burrata?

In den letzten Jahren erscheint Burrata immer häufiger auf den Speisekarten. Aber was genau ist das eigentlich? Burrata ist eine besondere Form des Mozzarellas in Bezug auf Struktur und Aroma. Im Gegensatz zum „normalen“ Mozzarella wird Burrata nicht ausschließlich aus Büffelmilch, sondern auch aus Kuhmilch hergestellt. Die Füllung des Käses besteht aus einer Mischung aus Sahne und Mozzarella-Strängen. Der Geschmack ist sehr zart und sobald der Käse angeschnitten wird, läuft die cremige Füllung heraus.

Haben Sie auch eine Frage an unsere Culinary Advisors?

Dann senden Sie uns eine E-Mail an info.de@debic.com.

Zur Beantwortung Ihrer Fragen stehen Ihnen die folgenden Spezialisten von Debic zur Verfügung:
Jürgen Dravnieks, Senior Culinary Advisor; Timo Maier, Culinary Advisor und Arno Arens, Culinary Advisor.

Vom Klassiker inspiriert

Traditionelle Gerichte aus verschiedenen Ländern scheinen für Neuinterpretationen meistens ungeeignet zu sein. Warum? Sie sind auf Grundlage eines Originals durch jahrelange Verfeinerung entstanden – und eigentlich nicht mehr zu verbessern. Wie kann man sich trotzdem von einem Klassiker, seinen Basiszutaten und Techniken, inspirieren lassen?



Spargel à la Flamande

Oder: Spargel nach flämischer Art. Der Ursprung des Gerichts geht bis ins Mittelalter zurück und bestand anfänglich nur aus Spargel, gekochten Eiern, Petersilie und geklärter Butter. Mit der Zeit kamen immer mehr Variationen dazu und heute wird das Gericht beispielsweise mit gekochten Mini-Kartoffeln oder auch Schinken serviert. **Seite 38**



Spätzle

Für die Herstellung von Spätzle braucht man lediglich Mehl, Eier, Salz und Wasser. Um die typische Form zu erhalten, werden die Spätzle vom Brett geschabt, alternativ kann man auch einen Spätzlehobel oder eine -presse verwenden. Im deutschsprachigen Raum ist das Gericht sehr beliebt. Spätzle werden in Wasser gekocht und danach gebraten oder mit Butter oder Sahne sowie Speck verfeinert und anschließend mit Käse gratiniert.

Seite 40

Insalata Caprese

Diese typisch italienische Vorspeise mit Tomate, Basilikum und Mozzarella wird auch Insalata Tricolore genannt. Wie die Pizza Margherita ist dieser Salat von den drei Farben der italienischen Flagge inspiriert. Womöglich haben wir hier die bekannteste Kombination von Zutaten: unschlagbar aromatisch trotz ihrer Schlichtheit. **Seite 42**



Crêpes Suzette

Dieses Dessert wurde 1890 zum ersten Mal dem Prince of Wales serviert und soll nach der jungen Dame benannt sein, die ihn damals begleitete. Die dünnen Crêpes werden mit Grand Marnier flambiert. Mittlerweile ist Crêpes Suzette eins der bekanntesten Gerichte aus der traditionellen französischen Küche.

Seite 44

INSPIRIERT VON SPARGEL À LA FLAMANDE
.....

Spargel in weißem Miso

angerichtet mit
frittiertem Eigelb,
Sellerie und Trüffel



„Ich kombiniere dieses Gericht mit qualitativ hochwertigen japanischen Zutaten wie weißem Miso und gereifter Sojasauce. Die beste Methode zum Kochen von Spargel ist das Sous-vide-Garen. So werden die Geschmacksmoleküle nicht an das Wasser abgegeben, sondern bleiben im Spargel erhalten. Die Eigelbe erhalten eine samtige Struktur, wenn sie durchgefroren bei -19 °C ins Kochwasser gegeben werden. Die frisch-saure Note verdankt das Gericht den grünen Äpfeln und sauren Gurken, die perfekt mit dem Sellerie und schwarzen Trüffel harmonieren.“

ANDRÉ VAN DONGEN, CULINARY ADVISOR BEI FRIESLANDCAMPINA



REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Spargel

30	Stangen Spargel
150 g	Debic Markenbutter
90 g	Miso, weiß

Gel von saurer Gurke und grünem Apfel

2	Granny-Smith-Äpfel
15	saure Gurken
4 g	Agar-Agar

Eigelbcreme

5	Eier
	Salz

Frittiertes Eigelb

10	Eier
100 g	Mehl
100 g	Panko (asiatisches Paniermehl)

Knusprige Petersilie

10 ml	Olivöl
30	Blätter Petersilie, glatt

Selleriecreme

300 g	Sellerieabschnitte
300 ml	Debic Culinaire Original 20%
30 g	Miso, weiß
	Salz

Glasierter Sellerie

1	Sellerie
200 ml	Kalbsfond
	Sojasauce, gereift

Garnitur

1	Trüffel
---	---------

ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen und mit der Debic Markenbutter und dem weißen Miso vakuumieren. Den Vakuumbbeutel 25 Minuten bei 85 °C im Wasserbad garen. Auf Eiswasser runterkühlen und in den Kühlschrank stellen. Für das Gel die ungeschälten Äpfel und die sauren Gurken in einen Entsafter geben und 400 ml Flüssigkeit sammeln. In eine kleine Pfanne geben und das Agar-Agar hinzugeben. 3 Minuten kochen und auf Eiswasser runterkühlen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen und im Mixer fein pürieren. In einen Spritzbeutel füllen und aufbewahren. Für die Eigelbcreme die Eier vollständig einfrieren. Im Kühlschrank auftauen lassen und die Eigelbe vom Eiklar trennen. Die Eigelbe im Mixer zu einer glatten Paste verrühren und mit Salz abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen. Für das frittierte Eigelb das Eigelb vom Eiklar trennen. Die Eigelbe einfrieren. Die gefrorenen Eigelbe mit Mehl bestäuben, in Eiweiß wenden und mit Panko panieren. Im Gefrierschrank aufbewahren. Für die knusprige Petersilie einen flachen Teller mit Klarsichtfolie auslegen. Mit ein wenig Olivenöl einfetten und die Petersilienblätter flach darauflegen. Mit Olivenöl bestreichen. In der Mikrowelle bei voller Wattzahl 1 Minute lang trocknen. Den Sellerie schälen und in gleich große, 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher runde Stücke ausstechen. Für die Creme die Ausstanzabschnitte des Selleries in Debic Culinaire Original 20% kochen, abtropfen lassen und im Mixer fein zerkleinern. Mit Miso und Salz abschmecken. Für den glasierten Sellerie die runden Selleriestücke im Kalbsfond bissfest garen. Selleriestücke herausnehmen und abschrecken. Fond absieben und einreduzieren lassen. Mit Sojasauce abschmecken.

GARNITUR

Die Selleriecreme aufwärmen und auf den Tellern verteilen. Den Spargel aufwärmen und auf der Creme anrichten. Die Eigelbe bei 180 °C frittieren. Die gegarten Selleriestücke im einreduzierten Fond glasieren. Das Gericht mit den glasierten Selleriestücken, dem Gel, der Eigelbcreme und frischem Trüffel anrichten. Mit ein wenig reduziertem Fond angießen.

„Dieses Gericht ist eine Neuinterpretation der ursprünglichen Ofenvariante. Ich habe alle Komponenten isoliert und separat zubereitet. Der Bauchspeck ist vakuumgegart und deshalb superzart. Durch das Übergießen mit heißem Öl auf chinesische Art wird die Außenseite herrlich knusprig. Die Petersilie, die meist fein gehackt über die Spätzle gestreut wird, habe ich in den Teig eingearbeitet. Schließlich habe ich drei spezielle Mikrowellentechiken in diesem Gericht angewendet: das Garen der Schalotten, die krosse Zubereitung von Käse und das Trocknen von Petersilie.“

ANDRÉ VAN DONGEN, CULINARY ADVISOR FRIESLANDCAMPINA

INSPIRATION À LA SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE AUS DEM OFEN

Petersilien- spätzle

an krossem
Bauchspeck
und gerösteten
Schalotten



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Petersilienpulver

2 Bund Petersilie, glatt

Bauchspeck

1 kg Bauchspeck
1 l Pökelbad
100 ml Sojasauce, hell
50 g Feine Speisestärke
2 l Arachidöl

Spätzle

500 g Mehl
6 Eier
200 ml Wasser
20 g Petersilienpulver

Schalotten

10 Schalotten
50 ml Debic Braten & Backen

Käsechips

150 g Gruyère

Petersilienchips

10 ml Olivenöl
30 Blätter Petersilie, glatt

Petersilienrahmsauce

200 ml Debic Culinaire Original 20 %
20 g Petersilienpulver
300 ml Kalbsfond
Salz
Pfeffer

Jus

500 ml Kalbsfond
200 ml Kochflüssigkeit vom Bauchspeck

Garnitur

10 Erbsensprossen
100 g Erbsen



ZUBEREITUNG

Petersilie blanchieren und auf Eiswasser abkühlen. Danach in einem Pacojetbecher einfrieren und à la minute zu Pulver pacosieren. Den Rest im Gefrierschrank aufbewahren.

Den Bauchspeck 12 Stunden im Pökelsbad pökeln. Danach mindestens 30 Minuten wässern und sous vide garen (das beste Ergebnis wird nach 72 Stunden bei 60 °C erzielt). Kochflüssigkeit auffangen und den Speck abkühlen. Den Speck mit der hellen Sojasauce bestreichen und danach im Maismehl wälzen. Den Speck danach einige Stunden im Kühlschrank trocknen lassen. Die Zutaten für die Spätzle zu einem Teig vermengen. In einen Spritzbeutel füllen und dünne Streifen in kochendes Salzwasser spritzen. Gar kochen und abkühlen lassen.

Die Schalotten putzen, halbieren und mit Debic Braten & Backen vakuumieren. Für 2 Minuten in der Mikrowelle garen. Sofort in Eiswasser abkühlen.

Den Gruyère mit einer Reibe auf ein Stückchen Backpapier reiben und im Mikrowellenofen garen, bis er kross ist. In einem verschlossenen Behälter aufbewahren. Für die Petersilienchips Klarsichtfolie über einen flachen Teller spannen. Leicht mit Olivenöl bestreichen und die Petersilienblätter flach darauf anordnen. Mithilfe eines Pinsels mit Olivenöl bestreichen. In der Mikrowelle auf voller Leistung 1 Minute trocknen. Den Bauchspeck in einem Sieb über einen Topf legen und mehrmals mit Arachidöl mit einer Temperatur von 200 °C übergießen, bis

er schön goldbraun und knusprig ist. In gleichmäßige Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Debic Braten & Backen erhitzen und die Spätzle hinzufügen.

ANRICHTEN

Spätzle erhitzen, mit Salz würzen und auf den Tellern dressieren. Debic Culinaire Original 20% und das Petersilienpulver in den Kalbsfond geben und zu einer samtigen Sauce einreduzieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kalbsfond mit der Kochflüssigkeit des Bauchspecks zur Jus einkochen. Die Schalotten auf der flachen Seite braun anbraten und die Schichten voneinander trennen. Das Gericht mit den Erbsen, Jus und Käsechips ausdekorieren.

INSPIRATION À LA INSALATA CAPRESE

Burrata-Mousse

an dreifarbiger
Tomatensauce





„Meine Inspiration bestand darin, die Farben der italienischen Flagge zu ehren. Der Besuch beim Gemüsespezialisten Rungis brachte mich auf die Idee, verschiedene Tomatensorten mit ihren speziellen Aromen und Farben zu verwenden. Burrata ist eine Sonderform des Mozzarellas mit einem sahnigen Kern. Dieser herrliche Käse kommt aus Apulien und ist eine echte Delikatesse der italienischen Küche. Ich kombiniere diese Zutaten in einem Gericht: eine Burrata-Mousse mit diversen Strukturen und Aromen von Tomate und Basilikum. Eine wahre Hommage an diesen Klassiker!“

ANDRÉ VAN DONGEN, CULINARY ADVISOR FRIESLANDCAMPINA

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Burrata-Mousse

3–4	Gelatineblätter
500 ml	Debic Schlagsahne 32%
500 g	Büffelmozzarella
50 ml	Olivener Öl
1	Zitrone, Saft
	Salz

Grüne Tomatensauce

1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
50 ml	Debic Braten & Backen
6	Green-Tiger-Tomaten
1	Bund Basilikum
	Salz
	Pfeffer

Weißer Tomatensauce

1 kg	Fleischtomaten, reif
	Salz
300 ml	Debic Culinaire Original 20%
	Pfeffer

Rote Tomatensauce

500 g	Romatomen
2	Zweige Basilikum
25 ml	Olivener Öl
	Salz
	Pfeffer

Tomatenchips

3	Green-Tiger-Tomaten
20 g	Puderzucker

Garnitur

50 g	Mozzarella, gefriergetrocknet
	Basilikumkresse
10 g	Tomatenpulver
5 g	Maldon-Meersalz

ZUBEREITUNG

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Debic Schlagsahne 32% auf 40 °C erwärmen und zusammen mit dem Mozzarella im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Die restlichen 400 ml Debic Schlagsahne auf Joghurtdicke schlagen, die Gelatine schmelzen und zum Mozzarella hinzufügen. Mozzarella mit der Debic Sahne vermengen und mit Olivenöl, Zitronensaft sowie Salz abschmecken. In die 3D-Kugelformen füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen und zum Lösen aus der Form in den Gefrierschrank geben. Für die grüne Tomatensauce die Schalotte mit dem Knoblauch in Debic Braten & Backen andünsten. Die grünen Tomaten in Stücke schneiden und mit andünsten. Im Mixer fein pürieren, durch ein feines Sieb passieren und herunterkühlen. Basilikum blanchieren und auf Eiswasser herunterkühlen. Das Basilikum zusammen mit der Tomatensauce fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank aufbewahren. Die Fleischtomaten für die weiße Tomatensauce in grobe Stücke teilen und mit Salz vermengen. Ein Kugelsieb auf einem passenden Kessel oder Topf mit einem nassen Passiertuch auslegen. Die Tomaten ins Sieb geben und leicht drücken. Mindestens 12 Stunden abtropfen lassen. Die Abtropfflüssigkeit reduzieren lassen und Debic Culinaire Original 20% hinzugeben. Auf Saucenkonsistenz einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank aufbewahren. Für die rote Tomatensauce die Tomaten zusammen mit dem Basilikum und Olivenöl vakuumieren und 1 Stunde bei 85 °C sous vide garen. Durch ein Sieb passieren und alles zu einer kräftigen Tomatensauce einkochen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Kühlschrank aufbewahren. Die grünen Tomaten für die Tomatenchips in dünne Scheiben schneiden, mit Puderzucker bestreuen und auf eine Silikonmatte legen. Im Ofen oder Dörrautomaten bei 50 °C trocknen. In einem gut verschlossenen Behälter aufbewahren.

ANRICHTEN

Die drei Saucen auf dem Teller dressieren, die Burrata-Mousse-Bällchen daneben anrichten. Das Gericht mit gefriergetrocknetem Mozzarella, Basilikumkresse, Tomatenpulver und Salz fertigstellen.

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Kürbisküchlein

300	g	Weizenmehl
400	ml	Vollmilch
200	g	Kürbispüree
150	g	Eigelb
5	g	Salz
15	g	Puderzucker
5	ml	Debic Braten & Backen

Karamellsauce

300	g	Zucker
350	ml	Karottensaft (aus dem Entsafter)
350	ml	Orangensaft
4		Kardamomkapseln

Kürbis-Espuma

300	ml	Debic Crème Caramel
200	ml	Kürbispüree

Kandierter Kürbis

200	g	Kürbis
100	ml	Läuterzucker (1:1)

Vanilleeis

1	l	Vollmilch
1	l	Debic Schlagsahne 32%
1		Vanilleschote
800	g	Zucker
650	g	Eigelb

Toffee von Karotten und Kürbis

300	g	Karottenpulpe (Pulpe aus dem Entsafter)
100	g	Zucker
300	g	Kürbispüree
75	g	Debic Markenbutter

Kürbis-Baiser

130	g	Kürbispüree
30	g	Eiweißpulver
30	g	Puderzucker
30	g	Kristallzucker
		Lebensmittelfarbe, orange

Garnitur

10		Karottenchips
		Limettenkresse
		Kürbiskerne



„Um einen Klassiker wie diesen umzustylen – ohne dabei das Wesentliche aus den Augen zu verlieren – habe ich nach aktuellen Desserttrends gesucht. Ich wollte eine Kombination mit Gemüse finden. Aber was passt zum Originalrezept mit Orange? Und wie kann man in diesem Dessert Gemüse verarbeiten, ohne den Charakter der Speise komplett zu verändern? Das Resultat ist ein Dessert mit sehr vielen Texturen wie knusprig, fest, zart und sahnig mit den Aromen von Kürbis, Karotten, Orangen, Kardamom und Vanille.“

ANDRÉ VAN DONGEN, CULINARY ADVISOR FRIESLANDCAMPINA

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig im Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Küchlein in Debic Braten & Backen ausbacken. Abkühlen lassen und zweimal falten. Den Zucker für die Sauce karamellisieren sowie den Karotten- und Orangensaft hinzufügen. Den gequetschten Kardamom hinzugeben und zur Karamellsauce einkochen. Für die Espuma Debic Crème Caramel mit dem Kürbispüree vermischen und in eine Siphonflasche mit einem halben Liter Fassungsvermögen umfüllen. Eine Sahnekapsel aufschrauben, kräftig schütteln und in die Kühlung stellen. Den Kürbis zum Kandieren in gleich große Würfel schneiden und im Läuterzucker garen. Für das Eis die Milch, Debic Schlagsahne 32% und Vanille in einem Topf auf 70 °C erhitzen. Unterdessen den Zucker und das Eigelb in einer Schüssel verrühren. Einen Teil der warmen Milch-Sahne-Mischung dazu geben, mit dem Schneebesen kräftig durchrühren und zum Rest der Milch-Sahne-Mischung in den Topf geben. Alles bei 80 °C garen. Durch ein feines Sieb passieren, mindestens 8 Stunden ruhen lassen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten. Für das Toffee die Karottenpulpe mit dem Zucker bei geringer Hitze erhitzen, bis die Karotten gar sind. Kürbispüree und Debic Markenbutter hinzufügen, alles gut durcherhitzen. Im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten und durch ein feines Sieb passieren. Eventuell etwas Läuterzucker hinzufügen, wenn die Masse zu dickflüssig ist. In einen Spritzbeutel füllen. Für das Baizer das Kürbispüree mit dem Eiweißpulver luftig aufschlagen. Puderzucker und Zucker mischen und in drei Schritten der Kürbismischung hinzufügen. In einen Spritzbeutel mit flacher Tülle umfüllen. Die Silikonmatten mit orangefarbener Lebensmittelfarbe einsprühen und Baizer-Kleckse darauf spritzen. Im Ofen bei 50 °C trocknen. In einem gut verschlossenen Behälter mit Silikongranulat aufbewahren.

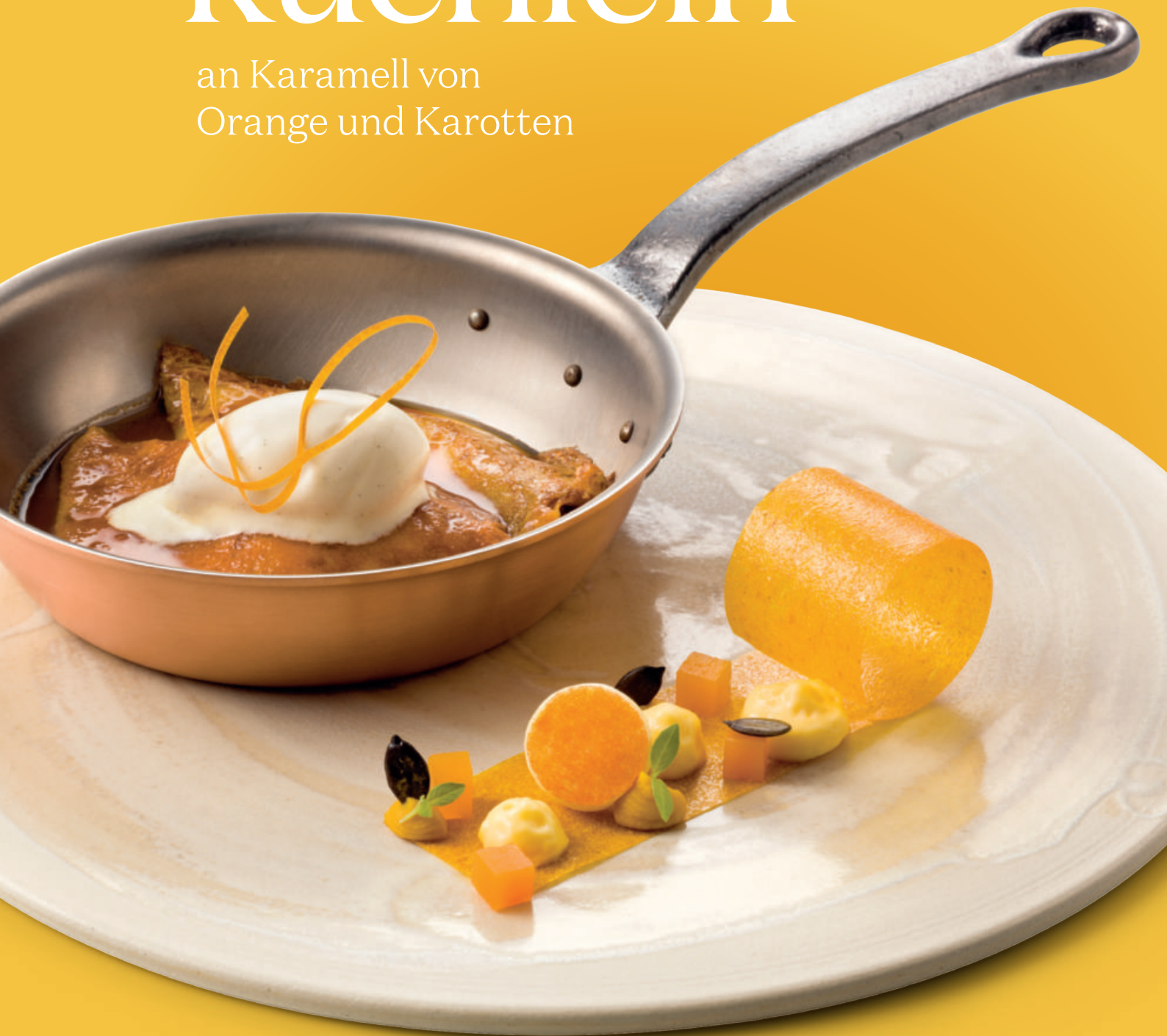
ANRICHTEN

Die Karamellsauce in einer kleinen Sauteuse erhitzen. Die Küchlein darin aufwärmen. Mit einem Nockenlöffel Vanilleeis ausstechen und aufdressieren. Sauteuse auf dem Teller platzieren. Das Gericht mit Karottenchips, Kürbis-Espuma, kandiertem Kürbis, Baizer, Limettenkresse und den Kürbiskernen anrichten.

INSPIRATION À LA CRÊPES SUZETTE

Kürbis- küchlein

an Karamell von
Orange und Karotten





*Les Artizans in Paris
kombiniert Patisserie
und Gastronomie.*

LES ARTIZANS

„Frühstücks- genuss bis Ladenschluss.“

Patrick Canal ist gemeinsam mit Mathieu Mandard Inhaber des Les Artizans in Paris und war lange auf der Suche nach einem geeigneten Standort für sein Restaurant. Die Immobilie sollte genug Platz für ein Restaurant und eine Patisserie bieten. Außerdem wollte er sicher sein, dass sich seine Investition auch lohnt. „Die Tatsache, dass es in dieser Gegend keinen Leerstand gibt, sehen wir als Garantie für Erfolg.“



Die Rue de Montorgueil ist sehr touristisch. Die unzähligen Hotels, Restaurants und Cafés teilen sich die Straße mit bezaubernden Läden für Obst, Käse und Fisch und machen sie für jeden Parisbesucher zu einem Muss. Die Lage zwischen dem Centre Pompidou und Les Halles unterstützt die Lebendigkeit und Anziehungskraft der Straße noch mal zusätzlich. „Natürlich hat jedes Restaurant in Paris einen gewissen Anteil an Touristen. Bei uns sind es rund 60 Prozent unserer Gäste. Wir kooperieren mit einigen Hotels, die keine Verpflegung anbieten, und betrachten dies als Win-win-Situation. Dank unseres atypischen Stils, der Kombination von Restaurant und Patisserie, haben wir in der Nachbarschaft mittlerweile einen treuen Kundenstamm aufgebaut. Bei uns bekommt man zu jeder Tageszeit das Beste, das die Pariser Gastronomie zu bieten hat: Croissants und Brioches zum Frühstück, Brunch, Aperitivo mit Fleisch und Käse aus der Nachbarregion, Lunch, eine Tasse Tee oder Kaffee mit feinem Gebäck oder Macarons, Dinner ... Bei Les Artizans ist man vom frühen Morgen bis spät in die Nacht willkommen!“

Die ersten Schritte

Patrick Canal machte mit 16 Jahren seine ersten beruflichen Schritte in der Küche seines Onkels in Perpignan, Frankreich. Dieser Onkel sollte ihm ein guter Lehrmeister sein. Er vermittelte Patrick umfangreiches Wissen aus der klassischen französischen Küche sowie die nötige Leidenschaft. Zwei Jahre später, im Jahr 1988, lockte ihn das große gastronomische Abenteuer in weite Ferne, nach Paris. Mithilfe seines Onkels landete Patrick in der Küche des renommierten Restaurants Le Dôme in der Nachbar-

schaft von Montparnasse. „Dieses Abenteuer war von kurzer Dauer“, berichtet Patrick. „Kurz darauf habe ich meinen Militärdienst angetreten.“ Nach seiner Dienstpflicht griff Patrick sofort wieder zum Kochlöffel: im Bristol Palace in Paris, einem Fünf-Sterne-Hotel mit namhafter Sterneküche. „Damals war es ganz normal, dass man als junger Koch für anderthalb bis zwei Jahre alle Positionen im Team durchlief. Danach wurde einem vom Küchenchef oder Besitzer ein anderes Restaurant oder Hotel ähnlichen Stils empfohlen, um auch dort die Kniffe der Branche zu lernen. Heute ist das wegen des akuten Mangels an solch klassisch geschulten Köchen fast unmöglich geworden. Man schickt die besten Kräfte nicht weg, man versucht, sie so lange wie möglich an das Geschäft oder die Küche zu binden. Als ich 24 war, bin ich für zwei Jahre auf einem amerikanischen Kreuzfahrtschiff mitgefahren. Dort habe ich enorm viel Küchenerfahrung gesammelt und kulturelle Unterschiede erfahren. Zurück in Paris sammelte ich noch weitere Erfahrung bei Prunier, einer Luxus-Sterne-Brasserie mit fantastischer Austernbar im Viertel Victor Hugo.“

Schritt in die Selbstständigkeit

„Natürlich arbeitete ich während dieser Zeit ständig an der Idee, selbst ein eigenes Restaurant zu eröffnen. Ich sah es genau vor mir: Gemeinsam mit meinem Partner, unser eigener Kundenkreis, unsere eigene Speisekarte und Gerichte, die von Herzen kommen und gleichzeitig auf fundiertem Fachwissen basieren. Meine Frau, die ich in dieser dynamischen Phase kennenlernte, teilte meine Ambitionen. Deshalb haben wir im Jahr 2000 in Perpignan, meinem Geburtsort, ein eigenes Restaurant eröffnet.“



„Trotz aller Passion, unserem Ehrgeiz und einem tollen Kundenkreis vermissten wir jedoch die Großstadt. Nach fünf wunderbaren Jahren beschlossen wir, das Geschäft zu verkaufen und wieder in Richtung Paris zu ziehen. Wir arbeiteten gemeinsam in einigen gehobeneren Brasserien, um schließlich für sieben Jahre das Restaurant Le Tournon zu betreiben. Ein Restaurant in guter Lage gegenüber dem Senat, mit klassisch geprägter Küche. Hier war uns ein guter Kundenkreis garantiert, der kulinarisch Anspruchsvolles zu würdigen weiß. Vielleicht war es genau das, was wir im Süden vermisst hatten.“

Paris war wie leer gefegt

In dieser Zeit machte Patrick die Bekanntschaft mit Mathieu Mandard, einem jungen, talentierten Pâtissier, der genau wie er dem Lockruf von Paris nicht widerstehen konnte. „Wir hatten jahrelang eine rein geschäftliche, professionelle Beziehung. Und ja, bei einem guten Glas Wein teilt man dann auch schon mal Träume und Pläne. So entstand die Idee, der Kombination von Restaurant und Pâtisserie eine konzeptionelle Form zu verleihen.“

Zwischen Konzeptphase und Eröffnung des Les Artizans verstrichen zweieinhalb Jahre. Vor allem die Suche nach einer passenden Immobilie hat die ehrgeizigen Unternehmer viel Zeit gekostet, weil die Lage ausgezeichnet sein musste, eine Küche unverzichtbar war, Platz für 50 Gäste vorhanden sein sollte, eine Pâtisserie und ein Schaufenster zur Präsentation des feinen Gebäcks gewünscht waren. „Abgesehen von den sehr schwierigen Verhandlungen zur Immobilie, die wir im Auge hatten, mussten wir 2015 die Anschläge in Paris und deren Folgen verarbeiten“, berichtet Patrick. „Paris war wie leer gefegt. Es gab keine Touristen, keine Spaziergänger, keine Kunden, keinen Umsatz und kein Einkommen mehr. Nicht die beste Zeit, um geschäftliche Entscheidungen zu treffen.“

„Ich glaube an die Cuisine de Bistrot.“

Praxiserfahrung

Mittlerweile läuft unser Betrieb. Es wurde ordentlich investiert, aber immer mit Bedacht. „Natürlich sind gute Gastfreundschaft und eine verlässliche Küche ausschlaggebend für den Erfolg. Ich finde aber, dass man bei Investitionen in das Geschäft oder in eine Immobilie immer sicherstellen sollte, dass sich das Ganze beim anschließenden Verkauf auch auszahlt. Das haben wir bei der Wahl dieses Standorts und den Investitionen, die wir getätigt haben, berücksichtigt.“

Auch beim Einkauf werden die Kosten scharf kalkuliert. „Ich habe einen Schlachter, der mir alle zwei Wochen die richtigen Fleischstücke liefert, die ich selbst zerlege, verarbeite und reifen lasse. Übung macht den Meister. Ich weiß mittlerweile, wie ich ein Tier zerlege und das Maximum heraushole. So erziele ich dann auch den höchsten Ertrag.“ Und die eigene Verarbeitung des Fleisches bietet für Patrick einen weiteren Vorteil. „Durch solche Techniken unterscheide ich mich von anderen Küchen. Das ist für die nächste Kochgeneration interessant. Fleisch zerlegen kann man sich nicht einfach in der Schule oder im Restaurant von nebenan perfekt aneignen. Auszubildende müssen sich auf die Suche nach Häusern machen, die dafür bekannt sind und ihre Laufbahn daran anpassen. Ich finde, dass diese Techniken zum Grundwissen eines Kochs gehören. Die Schule ist natürlich die erste Grundlage. Aber erst in der Küche und am Ofen lernt man, die Techniken wirklich zu perfektionieren.“

Pariser Köche

Patrick teilt die Sorge seiner Kollegen über die Rekrutierung neuer Köche in den Küchen von Paris. „Viele meiner Bekannten sind in der Gastronomie beschäftigt und fragen sich zunehmend, ob sie in diesem Bereich bleiben wollen. Ob sie darin wachsen können und wollen, mit einer fast unbezahlbaren Brigade. Die neue Generation ist ziemlich übermütig und denkt schnell, dass sie alles beherrscht. Ich lasse sie eine Béarnaise schlagen oder ein Lammkarree auslösen und zerlegen. Dann sieht man schnell, was sie wirklich draufhaben.“

„Paris hat den Vorteil, dass viele Köche immer wieder das Lokal wechseln. So wie ich suchen auch sie nach Erfahrungen und Herausforderungen. Andererseits wird die Entscheidung zu bleiben durch die hohen Lebenshaltungskosten in Paris und den extremen Zeitaufwand beim Pendeln aufgrund von Staus oder überfüllten Metros zwischen Wohnung und Arbeitsplatz deutlich erschwert.“

PATRICK CANAL ÜBER SOCIAL MEDIA:

„Ich muss zugeben, dass die neuen Medien nicht unbedingt mein Gebiet sind. Dabei bekomme ich Unterstützung von meinem Geschäftspartner und Pâtissier Mathieu und natürlich auch von unseren Kindern. Ich finde das sehr wichtig, denn ich spüre den Einfluss von Bloggern, Vloggern, Instagram-Foodies und Influencern immer wieder am eigenen Leib. Sie haben die Lifestyle-Rubriken der Zeitungen und Magazine übernommen.“

Zukunft

Wegen des Mangels an gut ausgebildetem Personal werden laut Patrick immer mehr Küchen ihre Anzahl an Essen reduzieren oder auf Convenience zurückgreifen. „Damit kann man seine Marge halten und den Gerichten dennoch eine eigene Signatur verleihen. Man hat heute keine andere Wahl.“ Patrick glaubt zudem, dass die Küche von morgen durch Schlichtheit und Purismus geprägt sein wird. „Keine Mousse oder Espuma mehr, keine acht verschiedenen Strukturen auf dem Teller. Das alles wird zu Ende gehen. Ich glaube an die Cuisine de Bistrot, eine sehr klassische Küche ohne Firlefanz als Teil der französischen Gastronomie. Basissaucen, Grundzubereitungen wie Tripes, Côtes de Boeuf, Pasteten, Terrinen und Schweins-haxen. Für die Elite, die Feinschmecker, die Gastronomen und Foodies, die nur das Beste möchten, wird die Gastronomie im exklusiven Rahmen mit stilvoller Bedienung weiter bestehen. Das gehört zur französischen Kultur. Aber das Bistrot, Restaurant oder die Brasserie an der Ecke werden sich rasch neu erfinden müssen.“



Les Artizans
30 rue de Montorgueil
75001 Paris

lesartizans.fr





DIE INNOVATION DES JAHRES!

WARUM DEBIC CULINAIRE ORIGINAL 20%?

Leichte Suppen, glatte, perfekt gebundene Saucen – sie sind unverzichtbar im Repertoire eines jeden Kochs. Und sie brauchen die perfekte Sahne. Eine Zutat, die durchaus instabil und schwer zu verarbeiten sein kann. Deshalb brachte Debic in den frühen 80ern Debic Culinaire Original auf den Markt, eine Kochsahne mit nur 20% Fett statt der üblichen 30%. Einfach anzuwenden, voll im Geschmack und mit immer perfekter Konsistenz!

Auch wenn unsere Kochsahne schon immer DAS Original war, fanden wir, dass es noch besser geht. Denn auch wir streben immer nach Perfektion.

Wir haben die Bindekraft unserer Rezeptur verbessert. Die neue Debic Culinaire Original kocht jetzt noch schneller ein und bringt bis zu 10% mehr Ergiebigkeit!*



*Jetzt mit
.....
10% mehr
.....
Ergiebigkeit**

* Getestet in Weißweinsauce im Beisein eines Notars. Verbesserte Rezeptur im Vergleich mit der vorherigen Rezeptur von Debic Culinaire Original 20%.

DER BEWEIS IST DIE SAUCE

Um die Vorteile der verbesserten Debic Culinaire Original zu testen, probiert man sie am besten selbst aus. Zum Beispiel in einer Beurre blanc.

ZUTATEN

90 g Schalotten
550 ml Weißwein
360 ml Fischfond
1 l **Debic Culinaire Original 20%**
275 g Butter

ZUBEREITUNG

Schalotten fein schneiden.
Weißwein zusammen mit Schalotten einkochen und auf die Hälfte einreduzieren.





Die Reduktion durch ein feines Sieb passieren.



Fischfond hinzufügen und bei starker Hitze 5 Minuten kochen lassen.



Debic Culinaire Original 20% hinzugeben. Die Sauce ca. 6 Minuten kochen lassen, bis sie abgebunden ist.



Kalte Butter hinzufügen und mit dem Stabmixer aufmontieren. Die Sauce danach nicht mehr aufkochen.



Saucenkonsistenz prüfen, abschmecken und servieren.

Das Ergebnis:

**10%
MEHR
ERGIEBIGKEIT***


Zubereitet mit
Debic
Culinaire Original 20%

Zubereitet mit
**der verbesserten Debic
Culinaire Original 20%**



* Getestet in Weißweinsauce im Beisein eines Notars.
Verbesserte Rezeptur im Vergleich mit der vorherigen Rezeptur von Debic Culinaire Original 20%.





GEMÜSE- DESSERTS

Gemüse spielt auf den Speisekarten europäischer Restaurants eine immer größere Rolle. Neben den üblichen Gemüsebeilagen wird immer häufiger ein Gang angeboten, der komplett aus Gemüse besteht. Es trägt nicht mehr ausschließlich den Stempel „gesund“: Der Verbraucher hat entdeckt, dass Gemüse auch sehr lecker sein kann!

Durch ihre Vielseitigkeit eignet sich Gemüse außerordentlich gut für die Verarbeitung in Desserts. Das ist keineswegs abwegig: In vielen Ländern wird z. B. aus Rüben Kristallzucker hergestellt. Aber auch geröstete Pastinaken entwickeln ein süßes Karamellaroma. Bei diesem Dessertkonzept geht es um Geschmackskombinationen mit verschiedenen Gemüsesorten. Wir zeigen, wie ein Basispüree hergestellt und in Kombination mit Debic zu Desserts verarbeitet wird.

GEMÜSEPÜREE ALS BASIS

Um Gemüse in einem Dessert zu verarbeiten, nehmen wir ein Gemüsepüree als Basis. Dazu können abhängig vom gewählten Gemüse verschiedene Techniken angewandt werden. Hier kommt die Schritt-für-Schritt-Anleitung, um ein Basispüree herzustellen.

ZUBEREITUNG

1

Vakuumgaren fester Gemüsesorten wie zum Beispiel Karotten. Der Vorteil dieser Technik besteht darin, dass sämtliche Aromen vom Produkt erhalten bleiben. Die Karotten bei 85 °C für 1 Stunde garen.

Rösten ist eine warme Zubereitungstechnik. Da das Produkt im Ganzen und ohne Wasserzugabe gegart wird, bleiben mehr Nährstoffe erhalten als beim Kochen. Das Rösten eines Produktes dauert länger als das Kochen und auch das Endergebnis ist ein völlig anderes. Der Zucker im Produkt kann karamellisieren, wodurch Farbe, Geruch und Aroma des Gemüses verändert werden. So ist ein gerösteter Kürbis viel aromatischer als die gekochte Variante.

Beim **Sieden** von Gemüse werden ballaststoffreiche, feste Gemüsesorten bei mäßiger Hitze in einer kleinen Menge Fett gegart und mit einem Stück Backpapier abgedeckt. Beim Sieden verliert das Gemüse viel Flüssigkeit, das zum Garen verwendet wird. Das Backpapier sorgt dafür, dass die Flüssigkeit nicht verdunstet und sich im Topf niederschlägt. So brennt das Gemüse nicht an.

Das **Ofenrösten** verleiht Gemüse ein ganz spezielles Aroma. Durch die direkte Hitze des Ofens kann der Zucker im Produkt noch stärker karamellisieren, wodurch Farbe, Geruch und Aroma des Gemüses verändert werden. Pastinaken werden zum Beispiel süßer und bekommen nicht nur die karamelltypische Farbe, sondern auch das Aroma.

2 3

Um das gegarte Gemüse zu einem Püree zu verarbeiten, wird es im Mixer fein zerkleinert und püriert.

Damit das Püree wirklich glatt ist, wird es durch ein feines Sieb gestrichen. Danach kann das Gemüse in Debic Desserts weiterverarbeitet werden.





Dessert auf dem Teller oder im Glas

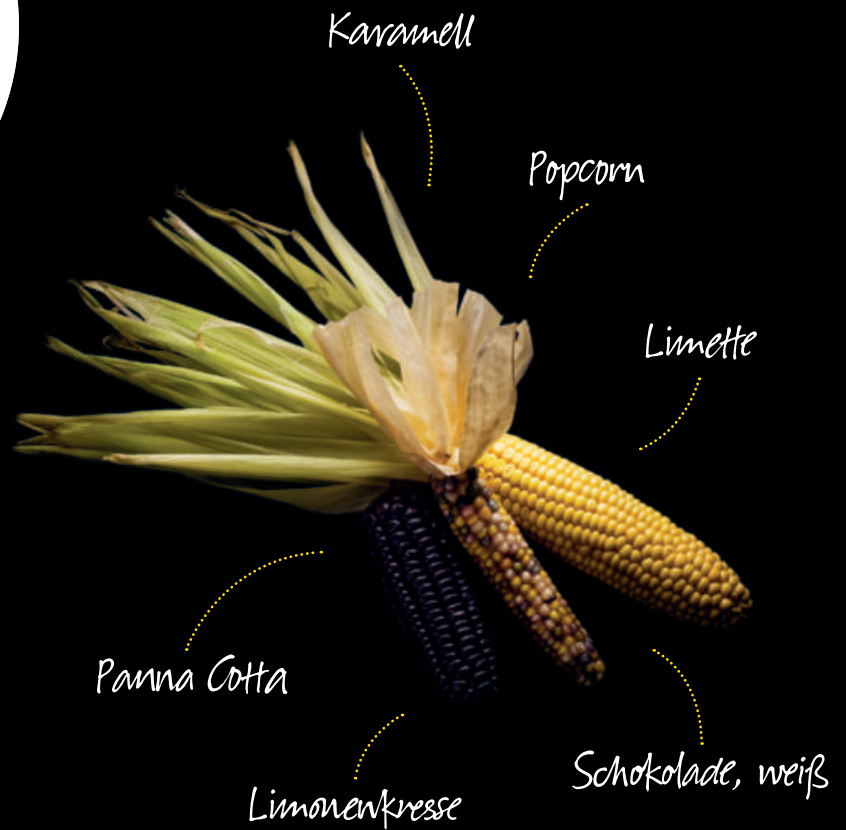
Wir zeigen Ihnen, dass ein Dessert nicht nur auf einem Teller, sondern auch in einem Glas präsentiert werden kann, ohne dabei die Essenz der Geschmackskombination zu verlieren. Mit den gleichen Zutaten, aber deutlich einfacher. Eine perfekte Anrichtemöglichkeit also für unsere Gemüsedesserts.





PANNA COTTA VON ZUCKERMAIS

mit Limette und weißer Schokolade



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Maispüree

1	kg	Mais, gefroren
100	ml	Wasser

Panna Cotta

1	l	Debic Panna Cotta
200	g	Maispüree
100	g	Schokolade, weiß
1		Limette, Zesten + Saft

Karamellchips

50	g	Popcorn
10	ml	Pflanzenöl
200	g	Zucker

Garnitur

		Zuckerdekor
10	St.	Limonenkresse

ZUBEREITUNG

Den Mais auftauen und mit dem Wasser im Mixer fein zerkleinern. Durch ein sehr feines Sieb streichen. Im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren. Die Debic Panna Cotta auf 50 °C erwärmen und die restlichen Zutaten hinzufügen. Nochmals erwärmen, damit alle Zutaten aufgelöst werden, dann durch ein feines Sieb passieren. Auf tiefen Tellern portionieren und im Kühlschrank stocken lassen.

Popcorn in einer Schicht Öl puffen und in einem gut verschlossenen Behälter aufbewahren. Den Zucker karamellisieren und mit einem Löffel ein Gitter auf einer Silikonmatte ziehen. Popcorn hineindrücken und aushärten lassen. In einem gut verschlossenen Behälter mit einem Silica-Tütchen aufbewahren.

ANRICHTEN

Das Dessert mit Zuckergitter und Limonenkresse ausgarnieren.

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Parfait

100	g	Erdbeersorbet
15	g	Tomatenmark
100	g	Mascarpone
25	g	passierte Tomaten
500	ml	Debic Parfait
10	ml	Zitronensaft
		Salz

Rotes Gelee

500	g	Basisgelee
50	g	passierte Tomaten
50	g	Erdbeerpüree
8		Gelatineblätter

Basilikumgranité

2		Bund Thai-Basilikum
400	ml	Wasser
200	g	Zucker

Garnitur

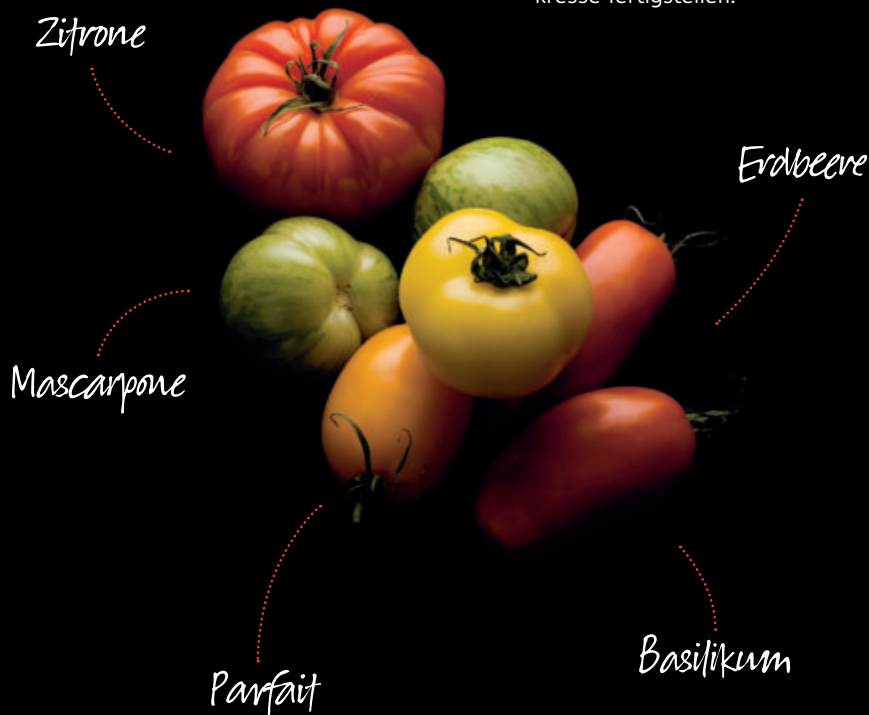
1		Basilikumkresse
---	--	-----------------

ZUBEREITUNG

Das Erdbeersorbet in eine Halbkugelform-Silikonmatte mit einem Durchmesser von ca. 3 cm füllen, glatt streichen und durchfrieren. Anschließend zwei gefrorene Hälften zusammenpressen, sodass eine Kugel entsteht, und wieder einfrieren. Das Tomatenmark kurz in einer Pfanne anschwitzen. Die Mascarpone mit passierten Tomaten und erkaltetem Tomatenmark glatt rühren. Debic Parfait in der Küchenmaschine luftig aufschlagen und die Mascarpone Masse schrittweise unterheben. Zitronensaft und Salz hinzugeben und die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Zwei Lagen Plastikfolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und einen großen Klecks Parfait in die Mitte dressieren. Die gefrorene Erdbeersorbet-Kugel in die Mitte geben und mit etwas Parfait bedecken. Die Enden der Folie zusammenfalten und verschließen. Einfrieren. Das Basisgelee erwärmen und passierte Tomaten, Erdbeerpüree und die eingeweichten Gelatineblätter hinzufügen. Bei 30 °C warmhalten. Die Folie vom Parfait entfernen und einen Spieß hineinstecken. Das Parfait durch das Gelee ziehen und im Gefrierschrank aufbewahren. Die Basilikumblätter kurz blanchieren und in Eiswasser herunterkühlen. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen und abkühlen. Basilikum mit Läuterzucker im Mixer zerkleinern und durch ein feines Sieb streichen. In einen großen Behälter füllen und einfrieren. Das Basilikumgranité mehrfach mit einer Gabel umrühren, damit sich Eiskristalle bilden. In einem gut verschlossenen Behälter aufbewahren.

ANRICHTEN

Die Tomate auf den Teller legen und 5 Minuten Temperatur annehmen lassen. Den Spieß entfernen und einen Stielansatz auf der Tomate dekorieren. Das Granité auf die Teller geben und die Tomate obenauf legen. Mit Basilikumkresse fertigstellen.



MASCARPONE- PARFAIT

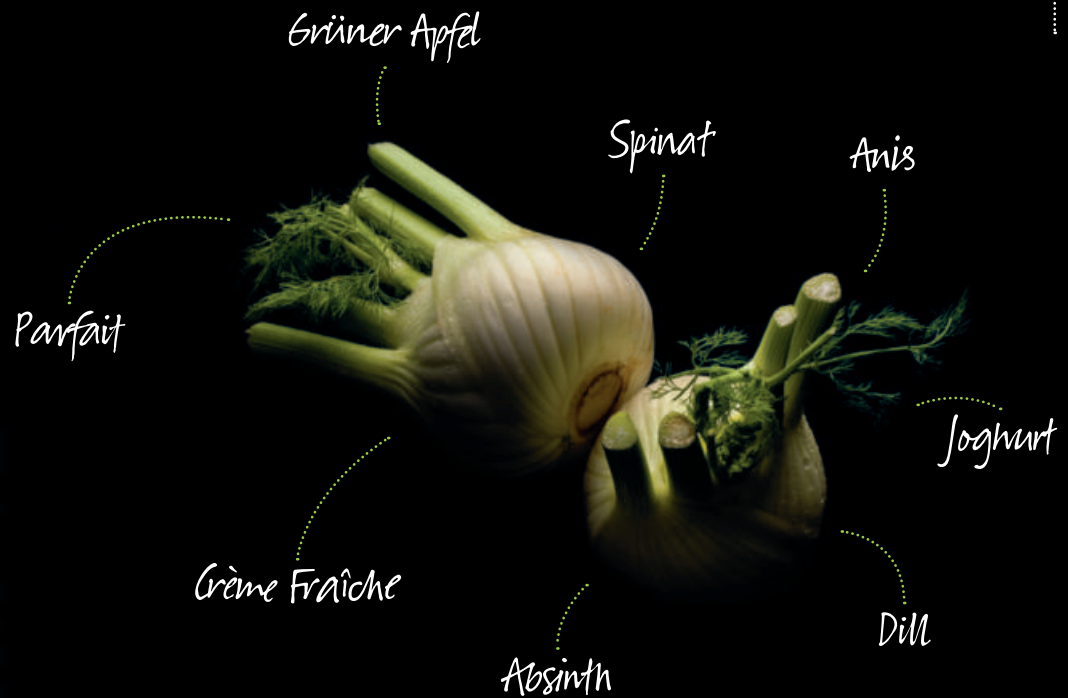
mit Tomate,
Erdbeersorbet
und Basilikum





PARFAIT VON STERNANIS

mit Fenchel und Spinat



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Fenchelpüree

1 kg Fenchel

Spinatrolle

2 Gelatineblätter
400 ml Spinatpüree
7 g Agar-Agar
Salz

Parfait von Sternanis

300 ml Debic Parfait
5 Sternanis, gequetscht
100 ml Absinth

Fenchelmousse

150 g Crème Fraîche
4 Gelatineblätter
250 g Fenchelpüree
200 g Debic Schlagsahne 32%

Joghurtschnee

2 Granny-Smith-Äpfel
500 ml Vollmilchjoghurt

Kandierter Fenchel

2 Fenchelknollen
50 ml Läuterzucker (1:1)
1 Zitrone, Saft + Zesten
1 Sternanis

Dillöl

1 Bund Dill
100 ml Sonnenblumenöl

Garnitur

2 Granny-Smith-Äpfel
10 Fenchelblüten
10 Tropfen Lakritzlikör
10 essbare Blüten, weiß
5 g Dill

ZUBEREITUNG

Fenchel vakuumieren und bei 85 °C für 1 Stunde sous vide garen. Im Mixer fein zerkleinern. Durch ein feines Sieb passieren und im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahren. Für die Spinatrolle die Gelatine einweichen, das Spinatpüree mit Agar-Agar erwärmen und kurz aufkochen lassen. Die eingeweichte Gelatine und Salz hinzufügen, auf Eiswasser herunterkühlen. Fein mixen, durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen. Die Spinatmasse auf ein Stück Acetatfolie streichen. Aufrollen und in einen Edelstahlzylinder schieben. An die Enden ein Stück Folie mit einem Klecks Spinatpüree setzen, um die Hülse zu verschließen. In den Gefrierschrank stellen, bis das Gelee gefroren ist. Für das Parfait von Sternanis einen kleinen Teil des Debic Parfaits erhitzen und darin die gequetschten Sternanise für 30 Minuten aromatisieren lassen. Durch ein feines Sieb passieren und kalt stellen. Das restliche Debic Parfait in einer Küchenmaschine luftig aufschlagen und die Infusion von Sternanis und den Absinth hinzufügen. In einen Spritzbeutel füllen. Das Parfait in die gefrorenen Spinathüllen dressieren. Vollständig gefrieren lassen, aus der Form holen und Unebenheiten nacharbeiten. Für die Fenchelmousse Crème Fraîche erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Mit dem Fenchelpüree vermischen. Debic Schlagsahne 32% in der Küchenmaschine luftig aufschlagen und alles vermengen. Die Mousse in den Zylinder füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Für den Joghurtschnee die grünen Äpfel in den Entsafter geben und den Saft mit dem Joghurt vermischen. In Pacossierbechern einfrieren. Den Fenchel mit dem Gemüse-hobel schneiden. Läuterzucker mit Zitrone und Sternanis aufkochen. Den Fenchel hinzufügen und gar simmern. Dill blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Dill gut abtrocknen und zusammen mit dem Öl im Mixer fein zerkleinern. Durch ein feines Sieb passieren und in einen Siphon abfüllen.

ANRICHTEN

Den Joghurtschnee für 8 Sekunden pacossieren und ins Gefrierfach stellen. Den Vorgang einige Male wiederholen. Fenchelmousse und Parfait auf kalten Tellern anrichten. Mit Apfelbrunoise, Fenchelblüten, Lakritzlikör, weißen essbaren Blüten, Joghurtschnee, Dillöl-Emulsion und Dill ausgarnieren und fertigstellen.

Jetzt
bis zu
10%
ergiebiger*



Geschaffen für die Hände von Profis

Debic Kochsahne Culinaire Original 20%

Kochen mit Sahne? Debic Kochsahne!

- Besonders cremig in Geschmack und Textur
- Perfektes Koch- und Bindeverhalten:
kein Gerinnen, kein Absetzen von Fett
- Außerordentlich ergiebig: noch geringerer Wasserverlust
- Problemlose Zugabe von Alkohol und Säure
- Gefrier- und taustabil

Entdecken Sie den Unterschied – und überzeugen Sie sich selbst!

Debic. Immer etwas Besonderes.



* Getestet in Weißweinsauce im Beisein eines Notars. Verbesserte Rezeptur im Vergleich mit der vorherigen Rezeptur von Debic Culinaire Original 20%.