CULINAIRE ORIGINAL 20 %

Der Standard bei Kochsahne

Debic

Immer mehr Köche entdecken die Vorteile der Debic Culinaire Original 20 %

Liebe Köche,
in Zeiten einer beispiellosen Krise für das Gastgewerbe sind wir alle ständig auf der Suche nach neuen Wegen und Lösungen. Dementsprechend vielfältig ist der Veränderungsprozess, den wir alle bewältigen müssen. Wir befinden uns in einer anderen, neuen Welt, in der Köche flexibel reagiert und Lösungen erarbeitet haben, um unter anderem Take-away und Lieferservice zu ermöglichen. Auch perfektionieren Köche ihre Gerichte weiterhin, um ihre Gäste immer wieder überraschen und begeistern zu können. Die Messlatte wird immer höher gelegt!

Auch wir von Debic arbeiten daran, unsere Produkte stetig zu verbessern. Deswegen sind wir so stolz auf unsere Debic Culinaire Original 20%, eine sehr zuverlässige Kochsahne, die für alle Anwendungen stabil genug ist. Säuerliche Saucen, egal ob kalt oder warm, Dressings, Suppen und Espumas – die Debic Culinaire Original 20% passt zu allem. Nicht ohne Grund steigen immer mehr Köche auf diese vielseitige Sahne um.

Seit Jahren setzt die Debic Culinaire Original 20% den Maßstab auf dem Markt. Dies wurde möglich, da wir uns stets auf Innovation konzentriert haben und dies auch weiterhin tun. Wir sind nicht allein mit unserem Enthusiasmus, auch unsere Ambassadors glauben an unsere Kochsahne. Deswegen lassen sie uns gerne an einigen von ihren Gerichten teilhaben, die sie mit der Debic Culinaire Original 20% kreiert haben. An ihnen lässt sich erkennen, wie aus einer guten Idee ein Signature Dish wird. Das macht den Unterschied zwischen einem interessanten Geschmack und einer unvergesslichen Erfahrung. Der Teufel steckt im Detail, wie das Sprichwort so schön sagt!

Die Rezepte von Thomas Bühner, Petr Kunc, Sidney Schutte, Luca Montersino, Jordi Guillem und unseren Culinary Advisors findest du auf den folgenden Seiten.

Warum europäische Spitzenköche sich für die Debic Culinaire Original 20% entscheiden

100 YEARS DEBIC
SCAN & SEE

„IN GERICHTEN MIT NUR WENIGEN ZUTATEN MUSS DIE SAHNE PERFEKT SEIN."

Thomas Bühner
Ehem. La Vie***, Osnabrück

„NUR WENN MEINE SAHNE TECHNISCH PERFEKT IST, KANN ICH MIT LEIDENSCHAFT KOCHEN."

Petr Kunc
Salabka, Prag

„WEIL ICH BLIND AUF MEINE SAHNE VERTRAUEN KÖNNEN MUSS."

Sidney Schutte
Spectrum**, Amsterdam

„WEIL ICH DIE ZUTATEN IN MEINEN KREATIONEN NICHT VERSTECKE."

Luca Montersino
Koch, Alba

„WEIL ICH EIN HALBES JAHR LANG MEINE SPEISEKARTE PERFEKTIONIERE."

Jordi Guillem
Lo Mam, Tarragona

Entdecke ihre Rezepte ab S. 36.

DIE IDEALE SAHNE FÜR JEDES GERICHT

DEBIC CULINAIRE ORIGINAL 20 %

Der Standard bei Kochsahne

20 %
MILCHFETTGEHALT

CREMIGER SAHNE-GESCHMACK

REDUZIERT SCHNELL

VERWENDUNG

Saucen
Die ideale Basis für die Zubereitung von Saucen dank schnellem Reduzieren ohne Verdickungsmittel.

Suppen
Verleiht deiner Suppe einen vollen Sahnegeschmack. Da sie schnell bindet, eignet sie sich ideal, um deiner Suppe à la minute den letzten Schliff zu geben.

Espumas
Der beste Stabilisator, um Luft im Espuma zu halten. Ideal ist ein Verhältnis von 50 % Sahne und 50 % anderen Zutaten.

Cremes
Verleiht Cremes einen vollen, sahnigen Geschmack. Zusätzlich kannst du dein Produkt mehrmals erhitzen, ohne an Qualität einzubüßen.

Dressings
Ihr Fettanteil ermöglicht ein vollständig emulgiertes Dressing, auch in Kombination mit Säuren wie Essig oder Zitronensaft.

EIN VIELSEITIGES SORTIMENT FÜR PROFIS

Milchprodukte sind in der Profiküche unverzichtbar. Debic ist bestrebt, deren täglichen Gebrauch so einfach wie möglich zu gestalten, ohne dass der einzigartige Geschmack und die funktionalen Eigenschaften etwa von Sahne verloren gehen. So hast du als Koch mehr Zeit für deine Kreativität. Denn das macht schließlich den Unterschied. Für dich und deine Gäste.

Entdecke das gesamte Sortiment auf Debic.com.

Entdecke die grenzenlosen Möglichkeiten

Debic Culinaire Original 20% ist eine Allround-Sahne, die für das Abbinden von Suppen und Saucen wie auch für viele andere Verwendungsbereiche geeignet ist. Die ideale Basis für luftige Espumas, feine Cremes oder frische Dressings.

SAUCEN

Maximale Flexibilität und endlose Variationen mit Zwei-Komponenten-Saucen.

SUPPEN

Bereite Suppen schnell und effizient zu, ohne an Frische oder Qualität einzubüßen.

ESPUMAS

Eine der Techniken, die nicht mehr aus der modernen Küche wegzudenken ist. Debic Culinaire Original 20 % ist die ideale Basis für stabilen Schaum.

CREMES

Gemüsecremes gehören heute zur Crème de la Crème der modernen Küche.

DRESSINGS

Eine einfache Technik, bei der die Ölkomponente des klassischen Dressings durch Sahne ersetzt wird.

In der klassischen französischen Küche waren Saucen eine Welt für sich. Die Basis bildeten Bouillons, Fonds, Demi-glaces, Extrakte, Glaces und gebundene Grundsaucen. Es gibt unzählige Bücher, in denen alle Grundsaucen, daraus abgeleitete Saucen, Varianten davon und Varianten der Varianten zu finden sind. Einige dieser Klassiker haben die Evolution überlebt; viele wurden durch leichtere, weniger komplizierte Varianten ersetzt.

SAUCEN

Auf den folgenden Seiten stellen wir dir einige Varianten vor:

1. Basissahnesauce
Die Basis für die meisten Saucen ist ein Fond oder eine Bouillon. Dazu kommen, abhängig von den jeweiligen Zutaten, Wein, Püree oder Coulis, Sahne, Gewürze oder Butter. Mit diesem Rezept hast du eine gute und stabile Basis, die perfekt im Mise en Place vorbereitet werden kann. Dank der Kochsahne kannst du auch Saucen mit Butter hervorragend erneut erhitzen.

2. Beurre blanc
Eine säuerliche Sauce auf Basis von eingekochtem Weißwein, Gewürzen und Butter. Die Kochsahne sorgt dafür, dass die Sauce schön homogen wird und nicht gerinnt, auch wenn sie noch mal aufgewärmt wird. Die Beurre blanc auf Seite 12/13 ist mit frischen Austern angereichert, was einen schönen salzigen Kontrast zu der frischen, säuerlichen Sauce bildet.

3. Sauce mit Schichten
In diesen Rezepten fügen wir eine Reihe unterschiedlichster Zutaten zusammen. Gemüse spielt dabei eine wichtige Rolle. Es aromatisiert nicht nur, sondern sorgt auch für eine bessere Bindung der Sauce. Auf die Art entstehen mehrschichtige Grundsaucen mit einer zusätzlichen Geschmacksdimension, die du im Anschluss nach Vorliebe mit einreduzierter Sahne abrunden kannst. So gelingt dir aus zwei Komponenten die passende Sauce zu jedem Gericht, wie zum Beispiel die Zimt-Basilikum-Sahnesauce auf Seite 14/15 oder die Ras-el-Hanout-Sahnesauce auf Seite 16/17.

Schritt für Schritt

BASIS-SAHNESAUCE

ZUTATEN FÜR 1 LITER BASISSAHNESAUCE

2,5	l	Bouillon (aus Fisch-, Fleisch- oder Gemüse)
500	ml	Weißwein
500	ml	Debic Culinaire Original 20%
200	g	Debic Markenbutter
		Salz
		Kräuter und Gewürze (optional)

ZUBEREITUNG

1. Die Bouillon und den Weißwein zusammen auf 500 ml einreduzieren.
2. Debic Culinaire Original 20% hinzufügen und die Sauce kochen, bis sie abgebunden ist.
3. Nach Geschmack Debic Markenbutter, Gewürze oder Kräuter hinzufügen.
4. Die Konsistenz der Sauce kontrollieren, mit Salz abschmecken und servieren.

TIPP
Für ein perfektes Ergebnis brauchst du die passende Sahne – eine Zutat, die sich beim Kochen oft kompliziert oder instabil verhält. Aus diesem Grund hat Debic Anfang der 80er-Jahre die Debic Culinaire Original 20% eingeführt, eine Kochsahne mit nur 20% Fettgehalt statt der üblichen 30%. Einfach in der Anwendung, voller Geschmack und unter allen Bedingungen perfekt stabil!

Schellfisch

mit Beurre blanc von Austern, weißem Spargel und Erbsen

Der Schellfisch ist schon lange bekannt. In seiner Glanzzeit wurde er König des Meeres genannt. Er ist verwandt mit dem Kabeljau, hat aber einen viel feineren Geschmack. In diesem Gericht ist die Grundsauce mit Austern angereichert. Dadurch entsteht ein toller Kontrast zwischen der Süße der Austern und der Säure und Cremigkeit der Beurre blanc. Der Spargel ist in Butter gegart, wodurch er einen intensiveren Geschmack erhält.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Schellfisch

2		Schellfische (1,6–1,8 kg pro Stück)
100	g	Kombu-Algen
100	g	Debic Markenbutter

Beurre blanc von Austern

10	g	Schalotten
60	ml	Weißwein, trocken
40	ml	Fischfond
100	ml	Debic Culinaire Original 20%
2		Gillardeau-Austern
30	g	Debic Markenbutter

Weißer Spargel

500	g	Spargel, weiß
50	g	Debic Markenbutter

Erbsen

300	g	Erbsen, grün
50	g	Debic Markenbutter
		Salz

Garnitur

50	g	Erbsen, geschält
1		Schale Erbsensprossen

ZUBEREITUNG

Schellfisch
Den Schellfisch filetieren. Kombu zwischen die Filets geben und 3 Stunden lang marinieren. Den Kombu entfernen und die Filets zusammen mit der Debic Markenbutter vakuumieren. 30 Minuten lang bei 44 °C im Bain-Marie oder einem Kombidämpfer garen.

Beurre blanc von Austern
Die Schalotten fein schneiden. Den Weißwein zusammen mit den Schalotten einkochen und auf die Hälfte einreduzieren. Die Reduktion durch ein feines Sieb passieren, Fischfond hinzufügen und bei starker Hitze 5 Minuten lang kochen lassen. Debic Culinaire Original 20% hinzugeben. Die Sauce ca. 6 Minuten lang kochen lassen, bis sie abgebunden ist. Austern mit in die Sauce geben und anschließend kalte Butterwürfel hinzufügen. Mit dem Stabmixer aufmontieren und durch ein feines Sieb passieren.

Weißer Spargel
Den Spargel schälen und mit der Mandoline oder dem Sparschäler in längliche Streifen schneiden. In Debic Markenbutter anschwitzen, bis sie al dente sind.

Erbsen
Erbsen blanchieren und schälen. In Debic Markenbutter erwärmen und mit Salz abschmecken.

ANRICHTEN

Beurre blanc in die Mitte des Tellers dressieren. Spargelstreifen auf den Teller geben, den Fisch und die Erbsen darauf platzieren. Das Gericht mit Erbsen und Erbsensprossen fertigstellen.

Langsam gegarter

Hokkaido-Kürbis

mit Zimt-Basilikum-Sahnesauce

Ein Gericht mit dem beliebten Kürbis in der Hauptrolle. Durch das langsame Garen bekommt das Fruchtfleisch des Hokkaidos eine cremige Textur, die an herzhaftes Toffee erinnert. Der komplexe Geschmack von Basilikum und Zimt aus der Sahnesauce wird durch die Salsa aus schwarzem Knoblauch und Haselnuss noch verstärkt.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Hokkaido-Kürbis

1		Hokkaido-Kürbis
60	ml	Olivenöl
		Salz und Pfeffer

Zimt-Basilikum-Sahnesauce

500	ml	Debic Culinaire Original 20%
2		Zimtstangen
20	g	Basilikumblätter, frisch
20	g	Spinatblätter, frisch
1	l	Karottensaft (Entsafter)
2	l	Gemüse-Demi-glace

Kürbisbonbon

1	kg	Kürbis, in Würfeln
400	ml	Debic Culinaire Original 20%
		Salz und Pfeffer

Salsa aus schwarzem Knoblauch

500	g	Zwiebeln, klein gehackt
100	ml	Weißweinessig
200	ml	Weißwein
100	g	Zucker
40	ml	Olivenöl
30	g	Knoblauch, schwarz
60	g	Kürbiskerne, geröstet

Kürbisringe

1	kg	Butternut-Kürbis
50	ml	Olivenöl
10	g	Ingwer, gerieben
1		Vanilleschote (ohne Mark, optional)

Thailändisches Basilikumöl

150	g	Thai-Basilikum
40	g	Spinatblätter
300	g	Traubenkernöl

Dekoration

geröstete Haselnüsse, gerieben
Tagetesblüten

ZUBEREITUNG

Hokkaido-Kürbis
Den kompletten Hokkaido-Kürbis 1,5 Stunden lang bei 130 °C im Ofen garen, bis er vollständig gar ist. In Stücke schneiden und die Fäden entfernen. Mit dem Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zimt-Basilikum-Sahnesauce
Die Debic Culinaire Original 20% mit den Zimtstangen und dem Basilikum aufkochen. Für 30 Minuten aromatisieren lassen. Zimtstangen herausnehmen. Die Sahne mit dem Spinat bei 70 °C im Thermomix zubereiten, bis die Sahne eine leuchtend grüne Farbe angenommen hat. Die Sahnemischung anschließend durch ein feines Sieb passieren. Den Karottensaft bis auf 100 ml einkochen. Die Gemüse-Demi-glace hinzufügen und auf 500 ml einreduzieren lassen. Die Karottensaft-Gemüse-Demi-glace mit der Zimt-Basilikum-Sahne zu einer feinen Sauce köcheln lassen.

Kürbisbonbon
Die Kürbiswürfel 50 Minuten lang bei 140 °C im Ofen rösten, bis sie leicht karamellisiert und durchgegart sind. Die Debic Culinaire Original 20% auf die Hälfte einreduzieren. Alles zusammen im Thermomix zu einer glatten Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salsa aus schwarzem Knoblauch
Die klein gehackten Zwiebeln mit dem Essig, Weißwein, Zucker und Olivenöl erhitzen und so lange köcheln, bis die Feuchtigkeit vollständig verdampft ist und die Zwiebeln eine goldbraune Farbe angenommen haben. Abkühlen lassen und fein gehackte schwarze Knoblauchzehen und geröstete Kürbiskerne daruntermischen.

Kürbisringe
Den Kürbis in 4 mm dünne Scheiben schneiden und mit einem runden Ausstecher Ringe ausschneiden. Die Kürbisringe mit dem Olivenöl, dem Ingwer und der Vanilleschote in einen Vakuumbeutel geben und vakuumieren. 30 Minuten lang bei 100 °C dämpfen. Der Kürbis sollte dabei weich gegart sein, aber die Ringe sollten trotzdem ihre Form behalten. Sofort danach den Kürbis in Eiswasser abkühlen und die Kürbisringe vakuumiert und gekühlt lagern. Vor dem Servieren und Anrichten den Kürbis im Vakuumbeutel oder unter der Wärmelampe erhitzen.

Thailändisches Basilikumöl
Das Thai-Basilikum, die Spinatblätter und das Traubenkernöl 5 Minuten lang im Thermomix auf Stufe 5 bei 80 °C verarbeiten. Das Öl durch einen Kaffeefilter passieren und abkühlen lassen.

Hühner-roulade

mit Ras-el-Hanout-Sahnesauce

Eine spannende Variation der klassischen Hühnerroulade. Durch unterschiedliche Kräuter erhält der Couscous eine enorme Vielfalt an Aromen, die von der Würzigkeit und Cremigkeit der Ras-el-Hanout-Sahnesauce so richtig hervorgebracht werden. Die Anrichtung mit frisch-süßem Aprikosengel sorgt für eine kleine Überraschung.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Hühnerroulade

1		ganzes Huhn
120	ml	Debic Culinaire Original 20%
20	g	Spinat, blanchiert
100	g	Pistazien, grün
		Salz und Pfeffer
100	ml	Debic Braten & Backen

Ras-el-Hanout-Sahnesauce

1	l	Knollenselleriesaft (Entsafter)
2	l	Hühnerfond, hell
1		Zwiebel, in feinen Streifen
2		Knoblauchzehen, fein gehackt
20	g	Ras el-Hanout
50	ml	Debic Braten & Backen
500	ml	Debic Culinaire Original 20%
3		Zitronen, Abrieb
		Salz

Couscous mit grünen Kräutern

200	g	Couscous
220	ml	Wasser, kochend
50	ml	Olivenöl
50	g	Schalotten, fein gehackt
1	TL	Kümmel, gemahlen
		Salz
20	gr	Blattpetersilie, frisch
20	g	Korianderblätter, frisch
5	g	Estragonblätter, frisch
5	g	Dillspitzen, frisch
10	g	Minzblätter, frisch
100	ml	Olivenöl, Extra Vergine
1		Chilischote, grün
50	g	Pistazien
		Salz und Pfeffer

Pistazien-Knollensellerie-Creme

100	g	Pistazien, frittiert
100	g	Pistazien
100	ml	Milch
300	g	Knollenselleriepüree
		Salz
		Limettensaft

Aprikosengel

1	kg	Aprikosen, frisch
200	ml	Ginger Ale
9	g	Agar-Agar
220	g	Zucker

Pistazienbiskuit (herzhaft)

10	g	Eiweißpulver
100	ml	Dashi
150	g	Eiweiß, pasteurisiert
80	g	Pistazienpulver
30	g	Mehl Typ 405
60	g	Eigelb

ZUBEREITUNG

Hühnerroulade
Das ganze Huhn hohl auslösen, ohne die Haut zu beschädigen. Die Keulen und die Flügel auslösen. Das ausgelöste Huhn zurechtparieren, alle weiteren Teile auslösen, klein schneiden und zur Seite stellen. Die ausgelöste Fleischmenge sollte etwa 100 g ergeben. Die Debic Culinaire Original 20% auf 50 °C erhitzen und zusammen mit dem blanchierten Spinat 2 Minuten lang im Thermomix homogen verrühren. Durch ein feines Sieb passieren. Aus einer Hälfte der Pistazien im Thermomix ein feines Pulver mahlen. Aus den Hühnerwürfeln und der Sahne-Spinat-Mischung im Thermomix eine feine und homogene Farce herstellen und anschließend die restlichen Pistazien darunterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Farce gleichmäßig auf das ausgelöste Huhn verteilen und dieses straff in Frischhaltefolie einrollen. Die Roulade vakuumieren und für 80 Minuten bei 64 °C sous-vide garen. Anschließend in Eiswasser abkühlen. Die Roulade aus der Folie entnehmen und in Debic Braten & Backen goldbraun von allen Seiten braten. Aufschneiden und warm servieren.

Ras-el-Hanout-Sahnesauce
Den Knollenselleriesaft mit dem Fond in einen Topf geben. Auf 500 ml einreduzieren lassen. Zwiebel, Knoblauch und Ras el-Hanout in Debic Braten & Backen anschwitzen. Mit der Debic Culinaire Original 20% ablöschen, den Zitronenabrieb hinzufügen und kurz köcheln lassen. Die Sahnemischung durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz abschmecken.

Grüner Kräuter-Couscous
Den Couscous in einer großen Schüssel wiegen, mit kochendem Wasser übergießen und mit Folie abdecken. Etwa 10 Minuten lang ziehen lassen, dann mit einer Gabel umrühren. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die fein gehackte Schalotte glasig anschwitzen und darauf achten, dass sie keine Farbe annimmt. Den gemahlenen Kümmel hinzufügen und kurz sautieren. Mit Salz würzen und abkühlen lassen. Für die grüne Kräuterpaste die Kräuter mit dem Olivenöl im Mixer sehr fein verarbeiten, sodass sie eine pestoähnliche Struktur bekommt. Die Chilischote hauchdünn schneiden, die Pistazien hacken und beides zusammen mit den angeschwitzten Schalotten unter den Couscous heben. Nach Belieben grüne Kräuterpaste dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pistazien-Knollensellerie-Creme
Die Nüsse zusammen mit der Milch im Mixer zu einer feinen Masse verarbeiten. Das Knollenselleriepüree hinzufügen und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Aprikosengel
Die Aprikosen entkernen und im Thermomix pürieren. Die restlichen Zutaten hinzugeben und im Thermomix auf 100 °C erhitzen. Auf ein Blech geben und abkühlen lassen. Die Masse im Mixer zu einem feinen und homogenen Gel verarbeiten.

Pistazienbiskuit (herzhaft)
Alle Zutaten im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Durch ein feines Sieb passieren und anschließend in einen 1-Liter-Siphon füllen. Mit 2 Gaskapseln belüften. Die Masse in Pappbecher spritzen, in die zuvor ein Loch in den Boden gestochen wurde. Die Becher maximal bis zur Hälfte befüllen. 40 Sekunden lang bei höchster Stufe in der Mikrowelle garen. Auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

SUPPEN

Suppe ist nicht nur ein Gäste-Liebling, auch für dich hält sie eine Menge an Vorteilen parat. Mit Suppen erzielst du das ganze Jahr über eine große Gewinnmarge. Als leidenschaftlicher Koch weißt du zweifellos, wie man eine köstliche Suppe zubereitet. Die Grundzutaten hast du ohnehin meist schon in deiner Küche. Diese musst du nur noch mit frischen Gewürzen verfeinern.

Suppe ist relativ einfach in der Zubereitung, was aber nicht bedeutet, dass sie ein langweiliges Gericht sein muss. Im Gegenteil, Suppe lässt sich endlos variieren, der Kreativität werden keinerlei Grenzen gesetzt. Als Amuse-Bouche, Vorspeise oder eine vollständige Mahlzeit: Suppe ist ein sehr vielseitiges Gericht und daher ein absolutes „Muss“ in jedem Restaurant. Gäste sind immer auf der Suche nach etwas Besonderem. Biete ihnen also das gewisse Extra, indem du deine Suppe auf eine besondere Art und Weise verfeinerst und servierst. Es gibt zahlreiche Variationen, die auch mit kleinem Aufwand große Wirkung zeigen können.

Auf den folgenden Seiten findest du verschiedene Rezepte, bei denen dieselbe Basiscremesuppe benutzt wird. Diese Rezepte sind einfach in der Zubereitung und eignen sich gut zum Einfrieren, sodass du immer eine gute Basis auf Vorrat hast.

Schritt für Schritt

BASIS-CREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 2 LITER BASISCREMESUPPE

100	ml	Debic Braten & Backen
100	g	Schalotten, fein geschnitten
20	g	Knoblauch, fein geschnitten
2	l	Geflügelbouillon (alternativ Gemüsebrühe)
1	l	Debic Culinaire Original 20%

Verwende Gemüsebrühe, um eine vegetarische Variante herzustellen.

ZUBEREITUNG

1. Debic Braten & Backen erhitzen und Schalotten sowie Knoblauch darin anschwitzen.
2. Geflügelbouillon und Debic Culinaire Original 20% hinzufügen und auf 2 Liter einreduzieren.
3. Durch ein feines Spitzsieb passieren und sofort herunterkühlen.
4. Die Basiscremesuppe vakuumieren und im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.

TIPPS

- Arbeite mit saisonalen Produkten. Diese sind zur Erntezeit reichlich vorhanden und daher meist günstiger, wodurch du Kosten einsparen kannst.
- Suppen sind ideal, um Gemüse- und Fleischabschnitte anderer Gerichte zu verarbeiten. Perfekt, um die „Null-Abfall-Regel“ einzuhalten.

Gelbe Currysuppe

Gyoza mit Kaisergranat, Bergamotte, Curryöl, Koriander, Weichschalenkrebs und Sesam-Garnelen-Cracker

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Suppe

2	l	Basiscremesuppe (S. 19)
200	ml	Kokosmilch
1		Stängel Zitronengras, gepresst
2		Limettenblätter
		Fischsauce

Gelbe-Curry-Reduktion

50	g	Currypaste, gelb
100	ml	Weißwein
600	ml	Geflügelbouillon
20	g	Ingwer

Garnitur

2		Reisblätter mit schwarzem Sesam
1		japanischer Rettich
10		Kaisergranatschwänze
20	ml	Olivenöl
1		Bergamotte, Zeste
		Salz
10		Gyoza-Teigblätter
1		Ei
3		Weichschalenkrabben
100	ml	Tempura
		Salz
50	ml	Calamansi-Essig
		Koriander
		gelbe Blüten, essbar
		Blatt der ostindischen Kirsche
		Curryöl

ZUBEREITUNG

Die Basiscremesuppe wie auf S. 19 beschrieben zubereiten. Die gelbe Currypaste in Öl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Die Geflügelbrühe und den Ingwer hinzufügen. Auf 300 ml einreduzieren, in Eiswürfelformen portionieren und einfrieren. Die Reisblätter bei 170 °C frittieren. Den japanischen Rettich auf der Mandoline fein hobeln und mit einem gewellten Ausstecher ausstanzen. Die Kaisergranatschwänze fein würfeln und mit dem Olivenöl, der Bergamotte-zeste und Salz abschmecken. Die Gyoza-Teigblätter mit Ei bestreichen und mit dem Kaisergranattatar füllen. Zusammenfalten, gut andrücken und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

ANRICHTEN

Die Basiscremesuppe erhitzen, die Kokosmilch, das Zitronengras, die Limettenblätter und die Reduktion hinzufügen. Kurz aufkochen und dann durch ein feines Sieb passieren. Mit Fischsauce abschmecken. Die Krabben durch den Tempurateig ziehen und knusprig ausbacken. Mit Salz abschmecken. Die Rettichscheiben bis zur Mitte einschneiden, in Calamansi-Essig marinieren und zu Kegeln eindrehen. Die Gyoza in einem Dampfkorb dämpfen und mit Olivenöl und Salz besprenkeln. Die Gyoza und die ausgebackenen Krabben auf den Tellern anrichten und mit Garnelencrackern, Koriander, gelben Blüten und Rettich fertigstellen. Die Suppe optional erst am Tisch in die Teller gießen und mit Curryöl beträufeln.

TIPP
Spare an Kosten, indem du die Suppe in großen Mengen zubereitest und dann portionsweise einfrierst. Effizient und kostengünstig!

Spinat-Brunnen-kresse-Suppe

mit Tintenfisch-Gnocchi

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Suppe

2	l	Basiscremesuppe (Rezept S. 19)

Spinat-Brunnenkresse-Pulver

500	g	Spinat
300	g	Brunnenkresse
80	g	grüne Kräuter (Schnittlauch, Blattpetersilie, Basilikum, Kerbel)

Tintenfisch-Gnocchi

1	kg	Tintenfisch, frisch
1	g	Tintenfischtinte
10	g	Salz
		Fischfond

Garnitur

200	g	Brunnenkresse, fein
10		Knusperbrotscheiben
50	ml	Kräuteröl, grün

ZUBEREITUNG

Die Basiscremesuppe wie auf S. 19 beschrieben zubereiten. Den Spinat, die Brunnenkresse und die grünen Kräuter blanchieren. In Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Kräuter im Mixer fein zerkleinern und kalt stellen. Alternativ die Kräuter einfrieren und anschließend im Pacojet fein pacossieren. Bis zur Verwendung im Gefrierschrank bereitstellen. Den Tintenfisch im Mixer fein zerkleinern und in 2 gleiche Portionen teilen. Die Tinte des Tintenfischs zu einem Teil hinzufügen und beide Portionen abschmecken. Die Farce jeweils in einen separaten Spritzbeutel geben, in 3D-Silikonkugelformen füllen und einfrieren. Die Kugeln herauslösen und im Tiefkühler aufbewahren.

ANRICHTEN

Die Basiscremesuppe erhitzen, die vorbereiteten Kräuter hinzugeben und mit Salz abschmecken. Die gefrorenen Tintenfisch-Gnocchi im Fischfond leicht pochieren. Die warmen schwarzen und weißen Gnocchi auf den Tellern anrichten und mit à la minute aufgeschäumter Spinat-Brunnenkresse-Suppe auffüllen. Mit feiner Brunnenkresse, Knusperbrot und einigen Tropfen Kräuteröl garniert servieren.

TIPP
Serviere die Suppe als zusätzlichen Gang, um den Preis deines Menüs erhöhen zu können.

ESPUMAS

SCHÄUMEN MIT SIPHON

Um mit dem Siphon einen schönen Schaum zu erzeugen, benötigt man einen „Stabilisator“, der die Luft im Schaum hält. Als Bindemittel können Gelatine, Sahne oder auch Eiweiß dienen. Auf den nächsten drei Seiten stellen wir eine Reihe von Espumas auf Sahnebasis vor und zeigen, wie einfach sie sich zubereiten lassen. Um einen stabilen Schaum zu erzeugen, wird ein Milchfettgehalt von mindestens 10% benötigt. Die Debic Culinaire Original hat einen Fettgehalt von 20%. Daher lässt sich mit einem Verhältnis von 50 : 50 gut arbeiten, also mit 50% Debic Culinaire Original und 50% einer anderen Flüssigkeit. Als herzhafte Ergänzung sind zum Beispiel Gurkensaft oder Sauerkrautsaft denkbar, als süße Alternativen bieten sich Flüssigkeiten wie Erdbeer-Coulis oder Piña Colada an.

Schritt für Schritt

KALTE ESPUMAS

ZUBEREITUNG

1. Vermische die Debic Culinaire Original 20% 1 : 1 mit anderen Flüssigkeiten. Hier werden 500 ml Debic Culinaire Original 20%, 300 ml Erdbeerpüree, 100 ml Läuterzucker und 100 ml Zitronensaft verwendet.
2. Mit einem Schneebesen gut vermischen.
3. Die Masse in einen 1-Liter-Siphon füllen und mit 2 Gaskapseln belüften.
4. Vor Gebrauch gut schütteln.

TIPP

50 % Debic Culinaire Original 20%

50 % andere Flüssigkeiten

DULCE-DE-LECHE-ESPUMA

1		kleine Dose Kondensmilch
500	ml	Debic Culinaire Original 20%
		Salz

Zubereitung
Die ungeöffnete Kondensmilchdose 3 Stunden lang in einem mit Wasser gefüllten Topf kochen. Die Debic Culinaire Original 20% in einem Topf zum Kochen bringen und die karamellisierte Kondensmilch hinzufügen. Gut vermischen und mit Salz abschmecken. In einen 1-Liter-Siphon füllen und mit 2 Gaskapseln belüften. 3 Stunden lang durchkühlen. Vor Gebrauch kräftig schütteln.

ZITRONEN-QUARK-ESPUMA

500	ml	Debic Culinaire Original 20%
300	g	Quark
150	g	Lemon Curd

Zubereitung
Alle Zutaten in einem Messbecher vermengen und in einen 1-Liter-Siphon füllen. Mit 2 Gaskapseln belüften. Gut durchkühlen und vor Gebrauch kräftig schütteln.

PARMESAN-ESPUMA

100	ml	Vollmilch
350	g	Parmesankäse
500	ml	Debic Culinaire Original 20%
		Salz

Zubereitung
Die Milch erhitzen und nach und nach den fein geriebenen Parmesankäse darin schmelzen. Die Debic Culinaire Original 20% hinzufügen und gut mischen, gegebenenfalls mit Salz abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren und in einen 1-Liter-Siphon füllen. Mit 2 Gaskapseln belüften. Einige Stunden durchkühlen und vor Gebrauch kräftig schütteln.

SAUERKRAUT-ESPUMA

500	ml	Debic Culinaire Original 20%
300	g	Sauerkraut
100	ml	Dashi (oder Geflügelbouillon)
		Salz

Zubereitung
Die Debic Culinaire Original 20% erhitzen und das Sauerkraut hinzufügen. Das Sauerkraut vorsichtig garen lassen, dann das Dashi dazugeben. Alles im Mixer fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz abschmecken. In einen 1-Liter-Siphon füllen und mit 2 Gaskapseln belüften. Einige Stunden durchkühlen und vor Gebrauch kräftig schütteln.

ZAZIKI-ESPUMA

400	ml	Debic Culinaire Original 20%
1		Gurke
4		Knoblauchzehen
300	g	griechischer Joghurt
50	ml	Olivenöl
5	g	Dill
		Salz

Zubereitung
Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz abschmecken. In einen 1-Liter-Siphon füllen. Mit 2 Gaskapseln belüften. Gut durchkühlen und vor Gebrauch kräftig schütteln.

SEEALGEN-ESPUMA

800	ml	Debic Culinaire Original 20%
250	g	Chuka Wakame (Seealgensalat)
		Salz

Zubereitung
Die Debic Culinaire Original 20% erhitzen und die Chuka Wakame hinzufügen. Ziehen lassen und die Masse im Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz abschmecken. In einen 1-Liter-Siphon füllen und mit 2 Gaskapseln belüften. Einige Stunden durchkühlen und vor Gebrauch kräftig schütteln.

CREMES

Gemüsecremes dürfen heutzutage auf keiner Speisekarte fehlen. Sie bieten unendliche Präsentationsmöglichkeiten und eine beeindruckende Geschmacksvielfalt. Dadurch zählen Gemüsecremes zur Crème de la Crème der modernen Küche.

Das Geheimnis einer guten Gemüsecreme steckt im 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 samtige Creme zusätzliche Textur verleihen.

Schritt für Schritt

CREME VON URKAROTTEN

Zunächst erklären wir dir Schritt für Schritt, wie Gemüsecremes zubereitet werden. Außerdem liefern wir acht inspirierende herzhafte und süße Rezepte, mit denen du das Beste aus deinen Produkten herausholen kannst, um selbst zur Crème de la Crème unter den Köchen zu werden.

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 pürieren. 100 ml Debic Culinaire Original 20% sowie 100 ml Mango-Kombucha hinzufügen.

3. **Passieren**
   Die Creme durch ein feines Sieb passieren und mit Salz würzen. In Eiswasser abschrecken und bis zum Gebrauch kühl lagern.

4. **Wieder aufwärmen**
   Die Creme im Topf wieder aufwärmen.

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

TIPP
Benutze ein feines Sieb, um eine extra glatte Creme zu erhalten.

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 anschwitzen. Den Spinat hinzugeben und kurz kochen, bis er weich ist. Im Mixer pürieren und die Sahnereduktion hinzugeben. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken.

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

Creme vom Blumenkohl

Zutaten

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

Zubereitung
Blumenkohlröschen in Debic Culinaire Original 20% weich kochen. Abgießen und im Mixer mit 100 ml Kochflüssigkeit pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Das Garam Masala in etwas Fett anschwitzen. Die Blumenkohlcreme mit etwas Salz und Garam Masala abschmecken.

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. Den Pulp herauskratzen, die weiteren Zutaten hinzufügen und im Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Nach Gusto mit Honig abschmecken.

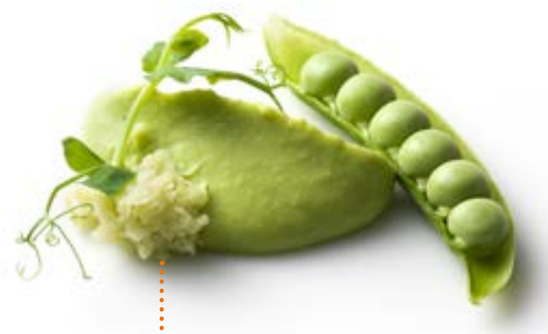
Selleriecreme

Zutaten

1	kg	Sellerieknolle
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% weich kochen und anschließend absieben. Die Kochflüssigkeit aufbewahren. Den Sellerie pürieren, weißes Miso und nach Bedarf noch etwas Kochflüssigkeit hinzufügen. Durch ein feines Sieb passieren und nach Gusto mit Miso nachwürzen.

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



Creme 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.

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

Das Geheimnis eines Salats liegt im Dressing. Mit anderen Worten: Ein guter Salat zeichnet sich durch das Dressing aus. Debic möchte dir gerne verschiedene Dressings vorstellen, die auf der Debic Culinaire Original 20% basieren. Eine einfache Technik, bei der die Ölkomponente des klassischen Dressings durch die Kochsahne ersetzt wird. Das Resultat: kein Absetzen von Fett und ein Dressing mit perfekter Konsistenz, das sich gut auf dem Salat verteilen lässt.

DRESSINGS

Salat von halb getrockneten

Kirschtomaten

mit schwarzem Knoblauch, Basilikum und Ranch-Dressing

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Ranch-Dressing

3		Knoblauchzehen, geröstet
50	ml	Knoblauchessig
5	g	Savora-Senf
5	g	Salz
500	ml	Debic Culinaire Original 20%
20	g	Schnittlauch, gehackt

Salat

10		schwarze Knoblauchzehen
30		Kirschtomaten
10	g	Puderzucker
10	g	Salz
1		Bund Basilikum
5	g	Maldon-Salz

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch im Ofen bei 220 °C 10 Minuten backen. Alle Zutaten für das Dressing bis auf den Schnittlauch und die Debic Culinaire Original 20% vermischen. Die Kochsahne nach und nach unterrühren, bis eine homogene Mixtur entsteht. Das Dressing kann auch im Mixer oder mit einem Stabmixer zubereitet werden. Den fein gehackten Schnittlauch hinzufügen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Kirschtomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen und enthäuten. Mit Salz und Puderzucker bestreuen und 6 Stunden bei 90 °C im Ofen trocknen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

ANRICHTEN

Das Dressing auf dem Boden des Tellers verteilen. Die Tomaten in der Mitte anrichten. Das Gericht mit schwarzem Knoblauch, Basilikum und Maldon-Salz abschließen.

Caesar Salad

mit Wachteleiern, Croutons, Parmesankäse, Anchovis, Speck und Caesar-Dressing

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Caesar-Dressing

40	g	Anchovis, in Öl eingelegt
20	g	Dijonsenf
40	g	Parmesankäse, geraspelt
35	ml	Zitronensaft
20	ml	Weißweinessig
10	g	schwarzer Pfeffer, gemahlen
400	ml	Debic Culinaire Original 20%

Salat

300	g	geräucherter Speck
30		Wachteleier
5		Romanasalatherzen
30		Anchovis, in Öl eingelegt
200	g	Parmesankäse
10	g	Schnittlauch, gehackt
10	g	Kerbel

Croutons

2		Scheiben Tramezzini-Brot
100	ml	Debic Braten & Backen
1		Knoblauchzehe
5	g	Meersalz

ZUBEREITUNG

Für das Dressing alle Zutaten bis auf die Debic Culinaire Original 20% vermischen. Die Kochsahne nach und nach unterrühren, bis eine homogene Mixtur entsteht. Das Dressing kann auch im Mixer oder mit einem Stabmixer zubereitet werden. Kühl stellen. Den geräucherten Speck in dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Silikonmatten im Ofen knusprig ausbacken. Die Wachteleier 3 Minuten kochen und sofort unter kaltem Wasser schälen. Für die Croutons das Tramezzini-Brot in dünne Streifen schneiden. Debic Braten & Backen mit dem gehackten Knoblauch vermischen. Das Brot damit bestreichen, mit Salz bestreuen und im Ofen bei 180 °C für 6–8 Minuten knusprig backen.

ANRICHTEN

Den Romanasalat waschen, in dicke Streifen schneiden und mit dem Caesar-Dressing anmachen. Den Speck, die Wachteleier und die Anchovis zum Salat geben und auf dem Teller anrichten. Das Gericht mit den Croutons, Parmesan und frischen Kräutern fertigstellen.

Vitello-Tonnato-Salat

mit Pastrami, Rucolasalat, Taggiasca-Oliven, Kapern und Thunfisch-Dressing

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Thunfisch-Dressing

2		Dosen Thunfisch, in Öl eingelegt
10	g	Kapern, in Essig eingelegt
1		Knoblauchzehe
20	ml	Zitronensaft
10	g	Puderzucker
20	g	Anchovis
4	g	Salz
500	ml	Debic Culinaire Original 20%
50	g	Schalotten, fein geschnitten

Salat

800	g	Pastrami
1		Kopf Eisbergsalat
100	g	Rucolasalat

Garnitur

1		rote Zwiebel
1/2		Salatgurke
10	g	Kapern
50	g	Taggiasca-Oliven

ZUBEREITUNG

Für das Dressing alle Zutaten bis auf die Schalotten und die Debic Culinaire Original 20% vermischen. Die Kochsahne unterrühren, bis eine homogene Mixtur entsteht. Das Dressing kann auch im Mixer oder mit einem Stabmixer zubereitet werden. Die geschnittene Schalotte hinzufügen und im Kühlschrank lagern. Die Pastrami auf der Schneidemaschine in dünne Scheiben schneiden. Den Eisbergsalat zerkleinern. Die Zwiebel in dünne Ringe und die Gurke in kleine Würfel schneiden.

ANRICHTEN

Den Eisbergsalat mit dem Dressing anmachen und auf dem Teller verteilen. Die Pastrami auf dem Eisbergsalat anrichten und mit etwas Thunfisch-Dressing beträufeln. Das Gericht mit dem Rucola, den Zwiebelringen, den Kapern, der Gurke und den eingelegten Oliven fertigstellen.

Kreationen von europäischen

SPITZEN-KÖCHEN

Debic Culinaire Original 20% auf höchstem Niveau

Bio-Kalbsrücken

mit aromatischer Gewürzsauce und Crudités

Eine Kreation von Jordi Guillem

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Kalbsrücken

500	g	Bio-Kalbsrücken
100	ml	Debic Braten & Backen
		Salz und Pfeffer

Sauce

2		Zwiebeln, rot
4		Knoblauchzehen
40	g	Ingwer, frisch
400	g	Tomaten
		Pfeffer
10	g	Currypaste, rot
4		Lorbeerblätter
2	g	Kreuzkümmel
5	g	Garam Masala
5	g	Madras-Curry
2		Nelken
5	g	Salz
500	ml	Debic Culinaire Original 20%
3	g	Koriander
100	g	Granny-Smith-Äpfel

Garnitur

100	g	Lauch
100	g	Karotten
50	g	Zwiebeln, rot
50	g	Korianderblätter, gehackt
100	ml	Olivenöl, Extra Vergine
2		Limetten, Saft

ZUBEREITUNG

Kalbsrücken

Das Kalbfleisch würfeln. Debic Braten & Backen in eine Bratpfanne geben, das Fleisch bei starker Hitze kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Sauce

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in derselben Pfanne anbraten. Die Tomaten grob hacken und hinzugeben. Pfeffer, Currypaste, Lorbeerblätter sowie den Kreuzkümmel, das Garam Masala, Curry, Nelken und Salz hinzufügen, mit Debic Culinaire Original 20% bedecken und 5 Minuten lang köcheln lassen. Die Sauce passieren, den Koriander hacken und mit den Apfelwürfeln hinzugeben und beiseitestellen.

Garnitur

Das Gemüse in Julienne schneiden und zusammen mit den Korianderblättern ca. 30 Minuten lang in Eiswasser geben. Trocken tupfen und in den Kühlschrank stellen.

ANRICHTEN

Die Sauce etwas einreduzieren, die Kalbsrückenwürfel hinzugeben und ziehen lassen (rosa oder nach Gusto). Auf dem Teller anrichten, das knackige rohe Gemüse und die restlichen Apfelwürfel hinzufügen und mit den Korianderblättern dekorieren. Zum Schluss mit etwas Olivenöl und Limettensaft nappieren.

Kürbiscremesuppe

mit frischem Ingwer, knusprigen Garnelen und Haselnüssen

Eine Kreation von Luca Montersino

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Kürbissuppe mit Ingwer

100	g	Lauch
75	ml	Olivenöl, Extra Vergine
75	g	Debic Markenbutter (1)
900	g	Kürbis
75	g	Ingwer, frisch
15	g	Salz
3	g	Pfeffer, weiß
1,5	l	Gemüsebrühe
5	g	Currypulver
75	g	Debic Markenbutter (2)
300	ml	Debic Culinaire Original 20%

Garnelen

600	g	Garnelen
100	g	Reismehl
400	g	Vollei
100	g	Haselnüsse, gehackt
300	g	Panko-Paniermehl

Garnitur

15	g	Thymian
10	g	Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Kürbissuppe mit Ingwer

Den klein geschnittenen Lauch in Öl und Debic Markenbutter (1) andünsten und den in Würfel geschnittenen Kürbis und den klein geschnittenen Ingwer hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kochende Gemüsebrühe hinzugeben, bis alles bedeckt ist. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend fein pürieren. Mit dem Currypulver abschmecken und die Debic Markenbutter (2) sowie die Debic Culinaire Original 20% nach und nach einarbeiten, um der Suppe eine cremige und glatte Konsistenz zu verleihen.

Garnelen

Die Garnelen säubern. Das Reismehl und die Eier zu einer glatten Masse verrühren. Die gehackten Haselnüsse mit dem Panko-Paniermehl mischen. Die Garnelen durch die Ei-Mehl-Mischung ziehen und mit der Haselnuss-Panko-Mischung panieren.

ANRICHTEN

Die Kürbiscremesuppe mit frischem Thymian, Schnittlauch und ein paar Tropfen der Debic Culinaire Original 20% anrichten. Die frittierten Garnelen auf den Tellerrand legen und servieren.

Karamellisierter Kabeljau

mit Minzerbsenpüree & Königskrabbe

Eine Kreation von Thomas Bühner

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Kabeljau

900	g	Kabeljau
23	g	Salz
1	l	Wasser
500	ml	Debic Culinaire Original 20%
80	ml	Debic Braten & Backen

Erbsenpüree

50	g	Petersilie
5	g	Minze
1	kg	Erbsen, gefroren
300	ml	Hühnerbrühe
30	g	Debic Markenbutter
200	ml	Debic Culinaire Original 20%

Königskrabbe

1	kg	Königskrabbe
200	g	Debic Markenbutter
3		Thymianzweige
5	g	Zitronenschale
200	ml	Sonnenblumenöl

Erbsenkaviar

100	g	Forellenkaviar
60	g	Erbsen, gefriergetrocknet

Erbsen

200	g	Erbsen, frisch

Garnitur

Kräuter, frisch
Blüten, essbar

ZUBEREITUNG

Kabeljau
Den Kabeljau in Stücke von je 90 g schneiden. Das Salz im Wasser auflösen und den Kabeljau 12 Stunden lang in die Wasser-Salz-Lösung legen. Den Fisch unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Den Kabeljau in der Debic Culinaire Original 20% wenden, dann ca. 4 Minuten lang in Debic Braten & Backen vorsichtig anbraten (leicht karamellisieren). Falls nötig, während des Bratens 1 Schuss Debic Culinaire Original 20% hinzufügen.

Erbsenpüree mit Minze
Petersilie und Minze kurz blanchieren. Die Erbsen auftauen lassen und die Hühnerbrühe erhitzen. Die Erbsen mit den blanchierten Kräutern in den Mixer geben. Die heiße Hühnerbrühe hinzugeben, zu einer homogenen Masse pürieren und zuletzt die Debic Markenbutter sowie die Debic Culinaire Original 20% hinzufügen. Abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Königskrabbe
Königskrabben 5–6 Minuten lang in kochendes Salzwasser geben. Kurz auf Eiswasser abkühlen lassen und aus den Krabbenbeinen das Fleisch entnehmen. Mit Debic Markenbutter, Thymian und Zitronenschale vakuumieren und bei 65 °C im Wasserbad erhitzen. Die Karkassen der Königskrabben in kleinere Stücke schneiden. 1/4 des Öls stark erhitzen, dann die Karkassen 10 Sekunden lang darin anbraten. Das restliche Öl hinzugeben und alles 2 Stunden lang bei 65 °C ziehen lassen. Anschließend das Öl durch ein feines Sieb passieren und aufbewahren.

Erbsenkaviar
Den Forellenkaviar mit ein paar Tropfen Wasser mischen, sodass sich die einzelnen Eier leicht voneinander trennen. Die gefriergetrockneten Erbsen zu einem feinen Pulver pacossieren.

Erbsen
Die Erbsen sehr kurz blanchieren, die äußere Schale entfernen und beiseitestellen.

ANRICHTEN

Die Erbsen in Debic Markenbutter erhitzen. Das Erbsenpüree mit Minze in die Mitte des Tellers geben. Den karamellisierten Kabeljau mittig auf dem Püree platzieren. Den Forellenkaviar trocken tupfen und im Erbsenpulver wenden. Mit Erbsenkaviar, Erbsen, Krabbenöl, frischen Kräutern und Blüten garnieren und servieren.

Beluga-Stör

mit Variationen vom Blumenkohl, Karotten-Bisque und Yuzu-Frucht

Eine Kreation von Petr Kunc

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Beluga-Stör

1	l	Wasser
10	g	Salz
800	g	Stör
200	g	Debic Markenbutter

Blumenkohlpüree

200	g	Blumenkohl
50	g	Schalotten-Knoblauch-Confit
200	g	Debic Markenbutter
1	l	Milch
10	g	Salz

Blumenkohl-Couscous

300	g	Blumenkohl
50	ml	Olivenöl, Extra Vergine
2	g	Salz

Blumenkohl süßsauer

200	g	Blumenkohl
200	ml	Weißweinessig
20	g	Zucker
100	ml	Wasser
1		Prise Kurkuma
100	ml	Rote-Bete-Saft

Frittierter Blumenkohl

100	g	Blumenkohl
200	g	Mehl
2		Eier
200	g	Panko-Paniermehl
1	l	Pflanzenöl

Yuzu-Baiser (ca. 120 Stück)

17	g	Albumin (Protein)
17	g	Isomalt
100	g	Puderzucker
40	ml	Yuzu-Saft
70	ml	Wasser

Karotten-Bisque

100	g	Karotten
100	g	Debic Markenbutter
10	g	Madras-Curry
5	g	Salz
500	ml	Gemüsebrühe
500	ml	Debic Culinaire Original 20%
500	ml	Lobster-Bisque
20	ml	Ponzu-Saft

Garnitur

10	g	Kräuter, frisch
50	g	Blüten, essbar
50	g	Himbeeren, frisch
20	g	Trüffel, schwarz (optional zur Deko)

ZUBEREITUNG

Beluga-Stör
Das Wasser salzen. Den Stör säubern, entgräten, filetieren und 30 Minuten lang in Salzwasser marinieren. Anschließend die benötigte Menge am Stück für ca. 6–8 Minuten bei 68 °C dämpfen. Danach das Filet für 2 Minuten in auf 80 °C erhitzter Debic Markenbutter garen.

Blumenkohlpüree
Den Blumenkohl in kleine Stücke schneiden und mit dem Schalotten-Knoblauch-Confit in Debic Markenbutter anschwitzen. Die Milch hinzugeben, mit Salz würzen und weich kochen. Den Blumenkohl absieben und die Milch zur Seite stellen. Den Blumenkohl zu einem feinen Püree mixen, dabei peu à peu und nach Gusto die heiße Milch dazugeben.

Blumenkohl-Couscous
Den rohen Blumenkohl fein reiben und bei mittlerer Hitze in Olivenöl braten, bis er gar ist. Mit Salz würzen.

Blumenkohl süßsauer
Den Blumenkohl in kleine Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zwei Marinaden (süß und sauer) zubereiten. Für die erste Marinade 100 ml Essig mit 10 g Zucker, 100 ml Wasser und Kurkuma miteinander vermischen, für die zweite 100 ml Essig, 10 g Zucker und 100 ml Rote-Bete-Saft. Den blanchierten Blumenkohl auf die Marinaden verteilen und aromatisieren lassen.

Frittierter Blumenkohl
Den Blumenkohl in kleine Röschen schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Blumenkohl in Mehl, Ei und Panko-Paniermehl wenden und in heißem Öl frittieren.

Yuzu-Baiser
Alle Zutaten in einer Anschlagmaschine steif schlagen. Die Baisermasse mit einem Spritzbeutel perlenförmig auf eine Silikonmatte dressieren und 24 Stunden lang bei 55 °C im Ofen trocknen lassen.

Karotten-Bisque
Die Karotten in kleine Stücke schneiden und in Debic Markenbutter anschwitzen. Curry und Salz hinzugeben und ebenfalls leicht anschwitzen lassen. Mit Brühe und Debic Culinaire Original 20% auffüllen und die Karotten weich kochen. Alles in einer Küchenmaschine mixen und durch ein feines Sieb streichen. Karottenbasis und Lobster-Bisque im Verhältnis 1 : 1 verrühren und mit Ponzu-Saft abschmecken.

ANRICHTEN

Den Blumenkohl-Couscous mit einem runden Ausstechring mittig auf dem Teller anrichten. Den Fisch darauf platzieren. Die Blumenkohlvariationen auf dem Fisch arrangieren und mit Baiserperlen, Kräutern, Blüten und Himbeeren dekorieren. Die heiße Karotten-Bisque vor dem Gast langsam in den Teller gießen.

Gepuffter Tapioka

mit Blauschimmelkäse, grünen Bohnen, Rhabarber und Senfkörnern

Eine Kreation von Sidney Schutte

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Blauschimmelkäsecreme

130	g	Blauschimmelkäse
90	g	Debic Schlagsahne 32%
9	g	Sosa Instantgel (vegetarisch)
130	g	Joghurt

Dillpulver

2		Bund Dill
		Salz

Gepuffte Cracker

200	ml	Wasser
650	g	Tapioka
100	g	Sosa Airbag Patata

Saft von grünen Bohnen

500	g	Bohnen, grün
		Limettensaft
		Sushi-Essig
		Xanthan Gum

Senfkörner süßsauer

100	ml	Essig
60	ml	Wasser
35	g	Zucker
1		Lorbeerblatt
1		Knoblauchzehe
40	g	Senfkörner

Grüne Bohnen

200	g	Bohnen, grün

Quarkcreme aus Ziegenmilch

90	g	Quark aus Ziegenmilch
80	g	Eiweiß
20	ml	Aceto Bianco
250	ml	Olivenöl

Rhabarber

100	g	Rhabarber-Coulis
100	ml	Rhabarbersaft
20	g	Zucker
300	g	Rhabarber

ZUBEREITUNG

Blauschimmelkäsecreme
Den Blauschimmelkäse schmelzen und die restlichen Zutaten hinzugeben. Im Kühlschrank kalt stellen, danach luftig und cremig aufschlagen.

Dillpulver
Den Dill von den Stängeln trennen und 2 Minuten lang bei 800 Watt in der Mikrowelle trocknen. Zeit und Wattzahl können je nach Mikrowelle variieren. In einer Kaffeemühle fein mahlen und eine Prise Salz hinzugeben.

Gepuffte Cracker
Wasser und Tapioka 20 Minuten lang zusammen bei 90 °C im Thermomix erhitzen. Die Mischung abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. 3 mm dicke und 20 cm lange Streifen auf eine Backmatte spritzen. Mit Sosa Airbag Patata bestreuen und trocknen lassen, bis sich die Masse verfestigt hat. In Öl bei 180 °C frittieren.

Saft von grünen Bohnen
Die grünen Bohnen blanchieren und in den Entsafter geben. Je einen Spritzer Limettensaft und Sushi-Essig hinzugeben und mit Xanthan Gum binden.

Senfkörner süßsauer
Alle Zutaten außer den Senfkörnern 5 Minuten lang erhitzen. Dann die Senfkörner hinzugeben und weiterkochen, bis diese weich sind. Zur Seite stellen und vollständig auskühlen lassen.

Grüne Bohnen
Die grünen Bohnen mit einem runden, glatten Ausstecher (1 cm Durchmesser) ausstanzen.

Quarkcreme aus Ziegenmilch
Alle Zutaten mit einem Handmixer zu einer glatten und luftigen Creme verarbeiten.

Rhabarber
Das Rhabarber-Coulis mit dem Saft und dem Zucker erhitzen. Den frischen Rhabarber in 4 x 4 mm große Stücke schneiden und in der Flüssigkeit blanchieren. Im Saft abkühlen lassen.

ANRICHTEN

Die Blauschimmelkäsecreme und die Quarkcreme aus Ziegenmilch mit einem Spritzbeutel auf die Teller dressieren. Den gepufften Tapioka auf den Tellern arrangieren und mit den süßsauren Senfkörnern, dem Rhabarber, dem Dillpulver und den grünen Bohnen ausdekorieren. Den Saft von grünen Bohnen auf den Teller nappieren und fertigstellen.

Debic Culinaire Original 20 % und das Take-away-Konzept

Aufgrund der Corona-Krise waren Restaurants in ganz Europa gezwungen, umzudenken und kreativ zu werden, um die notwendigen Einnahmen zu sichern. Viele von ihnen reagierten mit cleveren Lösungen, wie z. B. mit Take-away- und Lieferservice-Optionen für ihre Gerichte.

TAKE-AWAY TIPPS

Nun, da viele Kunden sich an die Take-away-Option gewöhnt haben, bieten einige Unternehmen diesen Service weiterhin an. Vor allem, weil die Distanz-Regelungen die Zahl der Kunden erheblich begrenzen. Um ihre Kunden weiterhin bedienen zu können, suchen Köche nach Gerichten, die sowohl in nachhaltigen Einwegverpackungen als auch auf dem Teller serviert werden können. Gleichzeitig ist es wichtig, dass diese Gerichte von den Kunden zu Hause erneut erhitzt werden können, ohne dass an Qualität eingebüßt wird.

Zuverlässige Qualität von Debic
Mit der Debic Culinaire Original 20% können Köche sicher sein, dass ihre Kreationen nicht an Qualität verlieren und auch dem Lieferservice und dem Take-away standhalten.

- Kann in der Mikrowelle, im Ofen oder im Bain-Marie erneut erhitzt werden.
- Keine Veränderung in der Textur oder Konsistenz nach erneutem Erhitzen.
- Ist gefrier- und taustabil und unempfindlich gegen Temperaturschwankungen.
- Ist für den Transport in Thermoboxen geeignet.
- Kann kondensiertes Wasser ohne Bindungsverlust aufnehmen.

Die Debic Culinaire Original 20% ist für viele verschiedene Zubereitungen geeignet, wie Saucen, Suppen, Dressings und Cremes. Mit weiteren Tipps & Tricks kann Take-away zu einer großen Chance für dich und dein Restaurant werden.

HALTE ES EINFACH

Viele Köche sind auf der Suche nach Gerichten, die sie in ihrem Restaurant auf Tellern servieren können, die aber auch zum Mitnehmen geeignet sind. Die Zubereitung der Gerichte bleibt gleich, wodurch zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen werden können. Halte es einfach und reduziere deine Arbeitsschritte pro Gericht. Erstelle ein kurzes Schritt-für-Schritt-Video oder eine Zeichnung, die deinen Kunden dabei hilft, das Gericht ohne Probleme zu Hause fertigzustellen.

Geeignete Gerichte:
Quiches, Gratins, pikante Torten und Salate mit cremigen Dressings.

SCHAFFE EIN ERLEBNIS

Damit deine Kunden sich zu Hause wie ein Küchenchef fühlen, kannst du einen Baukasten für Desserts zusammenstellen. Bereite alles so vor, dass deine Kunden ihr Dessert zu Hause selbst zubereiten können. Erstelle ein kurzes Schritt-für-Schritt-Video oder eine Zeichnung, die deinen Kunden dabei hilft, das Gericht ohne Probleme zu Hause fertigzustellen.

Geeignete Gerichte:
Tatar von Fisch oder Fleisch mit einer Creme; Sahnesauce mit Fisch, Geflügel oder Schwein, langsam gegart bei niedriger Temperatur.

VERBREITE DIE NEWS

Teile deine Take-away-Speisekarte über soziale Medien und/oder über Flyer.

BIETE EXTRAS AN

Kleine Extras wie kostenlose Desserts oder Treuekarten stärken die Kundenloyalität und kurbeln die Mundpropaganda an.

HANDLE NACHHALTIG

Benutze Einwegbehälter aus nachhaltigen Materialien wie Bambus oder Mais. Immer mehr Kunden legen Wert auf Nachhaltigkeit.

VERMARKTE DICH UND DEIN PRODUKT

Drucke dein Logo auf die Verpackung, um einen Wiedererkennungswert zu schaffen.

GESTALTE DEN BESTELLVORGANG EINFACH

Bequemlichkeit wird großgeschrieben. Wenn du noch keinen Webshop hast, solltest du darüber nachdenken, dir einen aufzubauen. Er erleichtert Online-Bestellungen und wird dein Geschäft anheizen.

FEST ENTSCHLOSSEN, EINEN UNTERSCHIED ZU MACHEN

Wir von Debic und FrieslandCampina möchten und müssen einen Unterschied machen. Nicht nur in Bezug auf unsere Produkte, sondern auch als Organisation sind wir entschlossen, die Milchversorgungskette so nachhaltig wie möglich zu gestalten. Dies ist unerlässlich, wenn wir gemeinsam weiterhin mit den besten Zutaten, die unser Planet zu bieten hat, arbeiten möchten. Neben der nachhaltigen Gestaltung unserer Betriebe und dem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen möchten wir unseren ökologischen Fußabdruck auch in der übrigen Milchversorgungskette verringern.

Die Verpackungen unserer hochwertigen Molkereiprodukte sind zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit unerlässlich. Wir arbeiten gemeinsam mit Lieferanten, Wissenschaftlern und Kunden daran, die Auswirkungen für die Umwelt zu reduzieren. Zum Beispiel verringern wir die Menge des eingesetzten Materials und erhöhen den Anteil erneuerbarer oder recycelter Materialien. Wir entwickeln unsere Produkte und Verpackungen ständig weiter, damit du und wir in Zukunft davon profitieren können. Gemeinsam auf dem Weg zu einer noch nachhaltigeren Welt.

VERANTWORTUNGSVOLLER UMGANG MIT RESSOURCEN

Grüne Energie bei der Produktion

Unsere Produktionsstätte in Lummen, Belgien, wird zu 100 % mit Ökostrom betrieben. Der größte Teil davon wird von den Milchviehhaltern von FrieslandCampina erzeugt. Darüber hinaus ist es unser Ziel, bis 2050 klimaneutral zu sein.

NACHHALTIGE MILCHWIRTSCHAFT

Weltweit führend bei CO_2-Emission/kg Milch

Die Milch, die wir von Debic zur Herstellung unserer Produkte verwenden, wird sehr effizient produziert. Der CO_2-Ausstoß pro Liter Milch ist nur etwa halb so hoch wie der weltweite Durchschnitt in diesem Sektor. Milch ist die wichtigste Zutat in unserer Debic Culinaire Original 20 %.

PRODUKTION & VERPACKUNG

Verwendung von FSC-zertifiziertem Karton

Alle Debic Kartons werden aus FSC-Karton hergestellt, auch die für die Debic Culinaire Original 20 %. Die Boxen sind vollständig recycelbar und enthalten 80 % recyceltes Material.

FrieslandCampina Foodservice
P.O. Box 640, 3800 AP Amersfoort, Niederlande
info.de@debic.com
Tel.: +49 (0) 7131 489222 Debic.com

Debic ist eine Marke von FrieslandCampina

Debic. Geschaffen für die Hände von Profis.