

REZEPTE GAST 2023

WIBERG Team Inspiration

“Golden Pulled Pork“ mit Mais, Whiskey-Zwieberl und Ajvar „Rubin“

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Pulled Pork

fertiges Pulled Pork von Tulip

WIBERG Produkte: Braune Sauce vegan, Exquisite Golden BBQ

Mais-Espuma

250 g Maiskörner aus der Dose, 150 ml Maisfond, 40 g Butter, 100 ml Kokosmilch, 5 g Agar Agar,

WIBERG Produkte: 1 TL Ursalz pur fein, 1 Msp. Cayennepfeffer

Whiskey-Zwieberl

Rohrzucker braun, Perlwiebel geschält, Whiskey

WIBERG Produkte: Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, Pfeffer-Cuvée, Lorbeerblätter, Thymian gefriergetrocknet, Ursalz pur fein

Ajvar Rubino

Rote Paprika in feine Würfel geschnitten, Auberginen in feine Würfel geschnitten, Zwiebel in feine Würfel geschnitten, Zucker

WIBERG Produkte: Paprika Rubino, Tomaten-Essig, BIO Natives Oliven-Öl Extra Italien, Veggie-Bouillon mit Ursalz

Räucherjus

Wasser

WIBERG Produkte: Braune Grundsauce pastös, Dip-Sauce Smoked Honey

ZUBEREITUNG

Pulled Pork

Pulled Pork nach Anleitung backen oder grillen und anschließend mit Braune Sauce vegan und Golden BBQ abschmecken.

Mais-Espuma

Alle Zutaten fein pürieren und durch ein Spitzsieb gießen. Aufkochen und überkühlen. Erneut fein pürieren und in eine kleine iSi Flasche gießen. Mit einer Kapsel befüllen, 12 x schütteln und schäumen.

Whiskey-Zwieberl

Zucker karamellisieren und das Oliven-Öl hinzufügen, die Zwiebeln kurz anrösten. Mit Whiskey ablöschen und mit den Gewürzen einkochen.

Ajvar Rubino

Paprika, Auberginen und Zwiebeln in Oliven-Öl anrösten. Paprizieren und mit etwas Essig ablöschen. Die Gewürze hinzufügen und alles langsam einkochen lassen.

Räucherjus

Aus den beiden Saucen mit etwas Wasser eine Glace herstellen.

WIBERG

REZEPTE GAST 2023

WIBERG Team Inspiration

Mozartkugel à la WIBERG

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Cake-Pop

350 g Mehl glatt Typ 700, 250 ml Milch, 100 g Zucker, 100 g Butter, 2 Eier, 25 g Kakaopulver

WIBERG Produkte: 2 TL Vanille zuckersüß, 1 TL Backpulver aus Weinstein, Trennfett

Nougat-Schoko-Kardamom-Sauce

100 g Nougat, 100 g Butter

WIBERG Produkte: 200 g Sweet & Spicy – Schoko & Kardamom

Marzipan-Amaretto-Espuma

100 g Marzipan Rohmasse, 50 ml Amaretto, 200 ml Obers/Sahne

WIBERG Produkte: 25 ml Mandel-Öl Plus Orange

Pistazien-Gold-Crumble

180 g Mehl, 180 g Kristallzucker, 130 g kalte Butter grob zerkleinert

WIBERG Produkte: 120 g Pistazien grob gehackt, 50 g Exquisite Azteken Gold

ZUBEREITUNG

Cake-Pop

Aus allen Zutaten einen Rührteig herstellen und im Cake-Pop-Maker mit Hilfe von Trennfett ausbacken.

Nougat-Schoko-Kardamom-Sauce

Alle Zutaten im Wasserbad erwärmen und zu einer Sauce rühren.

Marzipan-Amaretto-Espuma

Alle Zutaten aufkochen und glattrühren. Durch ein Sieb passieren und kaltstellen. Im iSi Siphon aufschäumen.

Pistazien-Gold-Crumble

Aus Mehl, Kristallzucker, Butter und den Pistazien einen Crumble herstellen und diesen kurz bei 170 °C backen. Erkalten lassen und mit Azteken Gold vermischen.

Garnitur: WIBERG Sweet and Salty – Karamell & Ursalz

WIBERG