

WIBERG TEAM INSPIRATION

REZEPTE

INTERNORGA 2025

Gelber Curcuma-Cone

Waldpilz-Tatar | Sauerkirsch-Mayo | karamellisierte Zwiebeln

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Pilz-Tatar

500 g gemischte Pilze (Kräutersaitlinge, Champignons, Austernpilze)

WIBERG Produkte: Steinpilze getrocknet, Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, Pilz-Aroma, Umami Style, Pfeffer schwarz gemahlen, Ursalz pur fein

Karamellisiertes Zwiebelpüree

1 kg Zwiebeln in feine Streifen geschnitten, 100 g Butter, 100 g Zucker, 100 ml Obers/Sahne

WIBERG Produkte: 1 TL Ursalz pur fein, 1 EL Hühner-Bouillon, 1 TL Ursalz pur fein, 1 EL Vanille zuckersüß

Sauerkirschen-Mayo 10 g Eigelb pasteurisiert, 90 g Eiweiß

WIBERG Produkte: 30 ml Apfel-Essig, 5 g Ursalz pur fein, 1 EL Würzsauce N° 1, 2 TL Umami Style, 120 ml Distel-Öl, 100 ml AcetoPlus Sauerkirsche

ZUBEREITUNG

Waldpilz-Tatar

FrISChe Waldpilze und eingeweichte Steinpilze in Oliven-Öl anschwitzen und kräftig abschmecken. Alles hacken und mit den karamellisierten Zwiebeln vermengen.

Karamellisiertes Zwiebelpüree

Zwiebeln in Butter mit Salz andünsten, bis sie weich sind. Sobald die Flüssigkeit der Zwiebeln verdunstet ist, die Zwiebeln bräunen, anschließend karamellisieren lassen. Obers/Sahne zugeben würzen und fein pürieren.

Sauerkirschen-Mayo

Für die Sauerkirschen-Mayo alle Zutaten bis auf Distel-Öl und AcetoPlus Sauerkirsche im Thermomix mischen. Danach das Öl und AcetoPlus langsam einlaufen lassen, abschmecken und kühl stellen.

Garnitur: WIBERG Würzsauce Tasty & Umami, frischer Schnittlauch

WIBERG

Roter Paprika-Cone

Guacamole | schwarze Bohne | Chorizo

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Guacamole

1 Avocado, 1 Limette (Saft), 1 EL Crème fraîche

WIBERG Produkte: Tomatenflocken, Avocado & Bowl, Basilikum-Öl

Schwarzer Bohnenhummus

200 g Schwarze Bohnen weichgekocht (Konserve), 30 g Dörripflaumen eingeweicht

WIBERG Produkte: Kreuzkümmel gemahlen, Grill-Mexikana Style, Salat-Öl, Ursalz pur fein

Chorizo

200 g Chorizo grob faschiert/gewolft, 2 Zwiebeln in Würfel geschnitten

WIBERG Produkte: 3 EL Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, 1 TL Knoblauch Pur, 1 Msp. Pfeffer schwarz geschrotet

ZUBEREITUNG

Guacamole

Avocado hacken und mit Limettensaft und Crème fraîche verrühren, mit Tomatenflocken, Avocado & Bowl und Basilikum-Öl verfeinern.

Schwarzer Bohnenhummus

Sämtliche Zutaten fein pürieren und herzhaft abschmecken.

Chorizo

Chorizo mit den Zwiebeln in Oliven-Öl auslassen. Mit Knoblauch Pur und Pfeffer würzen.

Garnitur: WIBERG Spicy & Chili Würzsauce

WIBERG

Schwarzer Sepia-Cone

Cremiger Geflügel-Curry-Salat | Erbse | Limette

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Cremiger Geflügel-Curry-Salat | Erbse | Limette

300 g Hühnerbrust gegart, 100 g Erbsen, 50 g Mayonnaise, 20 ml Limette (Saft)

WIBERG Produkte: 80 ml Aioli Sauce, 1 EL Curry grün, 1 EL Kerbel gfg, 1 EL Crema di Aceto Limette-Grüntee

ZUBEREITUNG

Cremiger Geflügel-Curry-Salat | Erbse | Limette

Hühnerbrust kleinwürfelig schneiden, Erbsen hacken. Alles mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken.

Garnitur: WIBERG Tomatenflocken

WIBERG

Grüner Brennessel-Cone

Wasserbüffel | Mozzarella | Ratatouille

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Wasserbüffel gebeizt

200 g Wasserbüffelfleisch (Büffel-Bill), 3 g Nitritpökelsalz,
WIBERG Produkte: 8 g Camargue Style, 2 g Vanille zuckersüß

Ratatouille

200 g Grillgemüse (Auberginenscheiben, Zucchini-scheiben und Paprika rot/gelb von Bonduelle), 70 ml Tomatenpulpe (Tomaten passiert)

WIBERG Produkte: Basilikum-Öl, Camargue Style, Knoblauch Granulat, Kräuter der Provence gfg

Mozzarella-Espuma

200 g Wasserbüffelmozzarella mit Lake (Büffel-Bill), 50 g Crème fraîche, 50 ml Schlagobers/Sahne, 1 EL iSi-Texturgeber

WIBERG Produkte: 1 TL Vanille zuckersüß, 1 TL Kräuter der Provence gfg

ZUBEREITUNG

Wasserbüffel gebeizt

Sämtliche Zutaten vermengen und mindestens 3 Wochen vakuumieren. Vor Gebrauch, dünn aufschneiden oder hacken.

Ratatouille

Grillgemüse in der Küchenmaschine kurz zerkleinern. Anschließend mit Tomatenpulpe vermischen und kräftig abschmecken.

Mozzarella-Espuma

Sämtliche Zutaten pürieren, passieren und in eine kleine iSi-Flasche gießen. Mit einer Kapsel befüllen, 10 x schütteln und schäumen.

Garnitur: Kresse

WIBERG

Süßer Knusper-Cone **Szechuan-Marille | Kokos | Blütenzucker**

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Szechuan- Marillen-Ragout

300 g Marillen/Aprikosen in Würfel geschnitten frisch oder tiefgekühlt, 50 ml Ahornsirup, 80 g Marillen-/Aprikosen-Püree

WIBERG Produkte: ½ TL Szechuanpfeffer, 50 ml AcetoPlus Marille

Kokosmousse

200 ml Kokospüree, 70 g Crème fraîche, 2 TL iSi-Texturgeber

WIBERG Produkte: 1 EL Vanille zuckersüß, 1 EL AcetoPlus Passionsfrucht, Blütenzucker bunt

ZUBEREITUNG

Szechuan-Marillen-Ragout

Alle Zutaten aufkochen und erkalten lassen.

Kokosmousse

Sämtliche Zutaten pürieren, passieren und in eine kleine iSi-Flasche gießen. Mit einer Kapsel befüllen, 10 x schütteln und schäumen.

Garnitur: WIBERG Sweet & Salty Karamell & Ursalz, WIBERG Blütenzucker bunt

WIBERG