

Unsere Rezepte:

„Pflanzlich“

Cevapcici mit Ratatouille, Brauner Sauce und würzigen Kartoffelcroutons

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Cevapcici mit Ratatouille

1,2 kg Greenforce Cevapcici vorfrittiert, 700 g Greenyard Paprika-Würfel rot, grün, gelb, 500 g Greenyard Auberginen-Würfel, 1 kg Tomatenpulp, 400 g Greenyard Artischocken-Böden ganz 7/9 cm, 500 g Zucchini-Würfel

WIBERG Produkte: Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, AcetoPlus Paprika, Paprika geräuchert, Würzcreme provenzalischer Art, Paprika Rubino

Braune Sauce und würzigen Kartoffelcroutons

1 l Wasser, Öl zum Frittieren, 700 g AVIKO Steamfresh Kartoffelwürfel

WIBERG Produkte: 100 g Braune Sauce vegan, Paprika geräuchert

ZUBEREITUNG

Cevapcici mit Ratatouille

Cevapcici regenerieren. Paprika- und Auberginen-Würfel in Oliven-Öl anschwitzen. Tomatenpulp hinzugeben und 20 Minuten kochen lassen. Artischocken und Zucchini-Würfel hinzugeben, mit AcetoPlus Paprika, Paprika geräuchert und Würzcreme provenzalischer Art abschmecken und weitere 20 Minuten kochen lassen.

Braune Sauce und würzigen Kartoffelcroutons

Wasser mit Braune Sauce vegan anrühren und bei Gebrauch erwärmen. AVIKO Kartoffelwürfel knusprig frittieren und mit geräuchertem Paprika abschmecken.





WIBERG



Unsere Rezepte:

„Beef im Glas“

Rinder-Bouillon neu inszeniert

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

„Beef im Glas“ Rinder-Bouillon neu inszeniert

500 ml Wasser, 200 g gekochtes Rindfleisch in Würfel geschnitten, 200 g gekochte Selleriewürfel, 200 g gekochte Karotten, 50 g frischer Schnittlauch, 2 l Wasser

WIBERG Produkte: 55 g Fleisch-Bouillon mit Ursalz, 28 g Aspik Super

ZUBEREITUNG

„Beef im Glas“ Rinder-Bouillon neu inszeniert

500 ml Wasser mit Fleisch-Bouillon würzen. Aspik darin auflösen und auf ein Blech gießen. Erkalten lassen und in Würfel schneiden. Geliertes Aspik, Fleisch, Gemüse und Schnittlauch in einem Glas anrichten. Vor dem Gast mit kochendem Wasser übergießen. Umrühren und fertig.

Weitere Rezepte

finden Sie auf wiberg.eu



MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

Unsere Rezepte:

„Graved Lachs“

Lemon-Chili-Pepper-Lachs mit Mais und Bohnen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Lemon-Chili-Pepper-Lachs mit Mais und Bohnen

1 kg Lachsfilet von Die Räucherei, 1 kg Greenyard Maiskörner supersweet, 500 g Greenyard Flageoletbohnen, 8 g Agar-Agar
WIBERG Produkte: 15 g Lemon-Chili-Pepper, 20 g Ursalz pur fein, 10 g Vanille zuckersüß, Veggie-Bouillon mit Ursalz, Erdnuss-Öl, AcetoPlus Karotte

ZUBEREITUNG

Lemon-Chili-Pepper-Lachs mit Mais und Bohnen

Lachsfilet mit Lemon-Chili-Pepper, Ursalz und Vanille mindestens 24 Stunden marinieren. Maiskörner in Veggie-Bouillon kochen und pürieren. Durch ein feines Haarsieb gießen. Für 1 l Püree 8 g Agar-Agar einrühren, aufkochen und erkalten lassen. Im kalten Zustand nochmals feinpürieren. In eine iSi-Flasche gießen, mit Kapseln versehen schütteln und schäumen. Die Bohnen in etwas Erdnuss-Öl erwärmen, mit Aceto Plus Karotte verfeinern und leicht salzen. Die Bohnen zusammen mit dem Maispüree sowie Lemon-Chili-Pepper-Lachs anrichten.

Garnitur: zerstoßene Erdnüsse, gepoppter Mais



The WIBERG logo is displayed in a bold, red, sans-serif font.

Unsere Rezepte:

"Japanese"

Pulled Pork mit Hummerchips und Senfkaviar

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Pulled Pork mit Hummerchips und Senfkaviar

1 kg TULIP – Danish Crown Schweineschulter, 10 Hummerchips, Greenyard Blumenkohlpüree

WIBERG Produkte: Wok-Sauce Teriyaki, Gomashio grob, Shichimi Togarashi grob, Würzsauce N° 1

ZUBEREITUNG

Pulled Pork mit Hummerchips und Senfkaviar

Schweineschulter leicht salzen und im Vakuum für 16 Stunden bei 72 °C garen. Anschließend mit Wok-Sauce Teriyaki bestreichen und im Backrohr bei 160 °C 30 Minuten braten. Anschließend in Stücke zupfen und mit Gomashio, Shishimi Togarashi und Würzsauce N° 1 verfeinern. Hummerchips mit Blumenkohlpüree bestreichen und das Pulled Pork darauf verteilen. Mit Senfkaviar und Röstzwiebel verfeinern.

Garnitur: Senfkaviar, WIBERG Röstzwiebel

Weitere Rezepte

finden Sie auf wiberg.eu



 **MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.**

Unsere Rezepte:

„Sweet and Salty“

Karamell-Mousse mit Balsamico-Kirschen und Blüten-Schokolade

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

„Sweet and Salty“ Karamell-Mousse mit Balsamico-Kirschen und Blüten-Schokolade

250 g Obers/Sahne, 50 ml Baileys, 100 g Zucker,
500 g Kirschen aus der Dose/Glas, 1 EL Maizena

WIBERG Produkte: 500 g Sweet & Salty – Karamell & Ursalz,
Rotwein Balsam-Essig, Lebkuchen

ZUBEREITUNG

„Sweet and Salty“ Karamellmousse mit Balsamico-Kirschen und Blüten-Schokolade

Obers/Sahne, Baileys und Sweet & Salty Karamell & Ursalz verrühren und in eine iSi-Flasche gießen. Mit einer Kapsel befüllen, schütteln und schäumen. Zucker karamellisieren und mit Rotwein Balsam-Essig abschmecken. Mit Kirschensaft ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Maizena binden und Lebkuchen abschmecken. Zum Schluss die Kirschen hinzufügen.

Garnitur: Blüten-Schokolade, Mürbteigschälchen

Weitere Rezepte

finden Sie auf wiberg.eu



W MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.