



Curry Purpur mit gedämpftem Kabeljau,

Kohlgemüse und Kartoffel-Curcuma-Püree

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Curry Purpur

1 Stange Zitronengras, 100 g Zwiebel in Würfel geschnitten, 1 l Kokosmilch, 4 Limettenblätter, 1 TL brauner Zucker, Stärke, 1 Limette (Saft)

WIBERG Produkte: 350 ml Veggie-Bouillon mit Ursalz, Ursalz pur fein, Sesam-Öl, Curry Purpur

Curry Purpur

Zitronengras in Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in der Veggie-Bouillon ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Kokosmilch, Limettenblätter sowie braunen Zucker hinzufügen und erneut 10 Minuten bei schwacher Hitze weiterkochen. Anschließend fein pürieren, passieren und je nach Belieben mit Stärke eindicken. Vor dem Servieren mit Limettensaft, Ursalz, Sesam-Öl sowie Curry Purpur abschmecken und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Gedämpfter Kabeljau

1,2 kg Kabeljaufilet entgrätet ohne Haut

WIBERG Produkte: Ursalz Fisch BIO Würzmischung, Zitrus-Öl, Curry Purpur

Gedämpfter Kabeljau

Kabeljaufilet mit Ursalz Fisch einreiben, mit etwas Zitrus-Öl verfeinern und glasig dämpfen. Vor dem Servieren mit Curry Purpur bestreuen.

Kartoffel-Curcuma-Püree

800 g Kartoffeln mehlig und geschält, 200 ml Milch

WIBERG Produkte: BASIC Kartoffel Gewürzsatz, Sesam-Öl

Kartoffel-Curcuma-Püree

Kartoffeln in gleichmäßige Stücke schneiden und in mit BASIC Kartoffel gewürztem Wasser weich kochen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und mit Sesam-Öl verfeinern. Je nach Belieben erneut mit BASIC Kartoffel abschmecken.

Garnitur

frische Sprossen und Kohlgemüse

WIBERG®

www.wiberg.eu  



Purpur Kokos-Pannacotta

mit weißer Schokoladen-Passionsfrucht-Mousse

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Purpur Kokos-Pannacotta

1,3 l Kokosmilch, 100 g Kristallzucker

WIBERG Produkte: 15 g Aspik klar, 20 g Vanillezucker Gourmet, Crema di Aceto Pflaume, Curry Purpur

Purpur Kokos-Pannacotta

Etwas Kokosmilch erhitzen, Aspik klar zugeben und vollständig auflösen. Übrige Kokosmilch sowie Kristallzucker, Vanillezucker einrühren und mit Crema di Aceto Pflaume und Curry Purpur abschmecken. Die gesamte Flüssigkeit nun in die gewünschten Formen gießen und für einige Stunden kalt stellen.

Weißer Schokoladen-Passionsfrucht-Mousse mit Curry Purpur

280 g weiße Kuvertüre, 10 Eigelb,

140 g Kristallzucker, 500 ml Obers/Sahne geschlagen

WIBERG Produkte: Vanille Gourmet gemahlen, 100 ml AcetoPlus Passionsfrucht, 3 g Aspik klar, Curry Purpur

Weißer Schokoladen-Passionsfrucht-Mousse mit Curry Purpur

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Eigelb mit Kristallzucker sowie Vanille warm/kalt aufschlagen und Obers/Sahne sowie die geschmolzene Kuvertüre unterheben. AcetoPlus Passionsfrucht erhitzen, Aspik klar zugeben, vollständig auflösen und zügig in die Schokoladenmousse einrühren. Anschließend mit Curry Purpur verfeinern und kalt stellen.

Lila-Limetten-Glace

300 ml Apfelsaft, 1,5 g Agar-Agar, 2 Limetten (Saft)

WIBERG Produkte: Curry Purpur

Lila-Limetten-Glace

200 ml Apfelsaft mit Agar-Agar verrühren, einmal aufkochen und sofort kalt stellen. Sobald die Flüssigkeit zu gelieren beginnt mit Limettensaft und Curry Purpur abschmecken. Mit dem übrigen Apfelsaft bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und erneut kalt stellen.

Garnitur

frische Blüten, Kaki

WIBERG®

www.wiberg.eu  



Schweinefilet im Speckmantel

mit gebratener Leber, Pflaumen-Essigzwiebeln,
Kartoffelgratin und gepfeffertes Pflaumenglace

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Schweinefilet im Speckmantel mit gebratener Leber

1 kg Schweinefilet küchenfertig, 150 g Bauchspeck,
400 g Schweineleber küchenfertig

WIBERG Produkte: Burger Mix Spicy, Natives Oliven-Öl
Extra Andalusien, Crema di Aceto Pflaume

Pflaumen-Essigzwiebel

300 g Zwiebel in kleine Würfel geschnitten

WIBERG Produkte: 200 ml Rotwein Balsam-Essig,
Pfeffer bunt geschrotet, Thymian gefriergetrocknet,
Crema di Aceto Pflaume, Ursalz pur fein

Kartoffelgratin

800 g Kartoffeln festkochend und roh, 100 g Butter flüssig

WIBERG Produkte: BASIC Kartoffel Gewürzsatz,
Majoran gefriergetrocknet

Gepfefferte Pflaumenglace

WIBERG Produkte: Braune Grundsauce pastös,
Pfeffer bunt geschrotet, Crema di Aceto Pflaume

Garnitur

Rosenkohlblätter sautiert, Zwiebeln gebraten

ZUBEREITUNG

Schweinefilet im Speckmantel mit gebratener Leber

Schweinefilet mit Burger Mix Spicy würzen und mit Speck
umwickeln. Im Backrohr bei 170 °C ca. 15 Minuten garen.
Leber bei mittlerer Hitze in Oliven-Öl anbraten, mit Crema di Aceto
Pflaume glasieren und mit Burger Mix Spicy abschmecken.

Pflaumen-Essigzwiebel

Zwiebelwürfel zusammen mit Rotwein Balsam-Essig, Pfeffer
bunt geschrotet und Thymian reduzieren und mit Crema di Aceto
Pflaume und Ursalz abschmecken.

Kartoffelgratin

Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden, mit BASIC Kartoffel
sowie Majoran würzen und mit der flüssigen Butter vermengen.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Gastroblech geben, fest
andrücken und bei 165 °C solange garen bis die Kartoffeln weich
sind. Noch im warmen Zustand mit einem weiteren Gastroblech
beschweren und über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren in die
gewünschte Form schneiden und in der Pfanne oder im Backrohr
goldgelb braten/backen.

Gepfefferte Pflaumenglace

Braune Grundsauce aufkochen und mit Pfeffer sowie Crema di
Aceto Pflaume abschmecken.

WIBERG®

www.wiberg.eu  



Warmer Kürbiskuchen

mit glasierten Pflaumen und würziger Pflaumencreme

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Warmer Kürbiskuchen

200 g Mandeln gemahlen, 100 g Walnüsse gemahlen, 140 g Dinkelmehl Typ 630, 120 g Koch-/Blockschokolade geraspelt, 7 Eigelb, 100 g Staub-/Puderzucker, 7 Eiweiß, 180 Kristallzucker, 300 g Kürbis geschält und fein geraspelt

WIBERG Produkte: Lebkuchen Gewürzmischung, 12 g Backpulver aus Weinstein, Ursalz pur fein, 40 ml Erdnuss-Öl, 40 ml Zitrus-Öl, Trennfett, Dessert-Streuzucker, Curry Purpur

Warmer Kürbiskuchen

Mandeln, Walnüsse, Mehl und Lebkuchen Gewürzmischung mit Backpulver und Schokolade vermengen. Eigelb mit Staub-/Puderzucker schaumig rühren. Eiweiß mit Kristallzucker und einer Prise Ursalz steif aufschlagen. Beide Massen zusammenführen und die übrigen Zutaten unterheben. In eine mit Trennfett besprühte Muffinform füllen und bei 165 °C ca. 15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Dessert-Streuzucker und Curry Purpur bestäuben.

Glasierte Pflaumen

500 g Pflaumen entkernt, 1 EL Butter

WIBERG Produkte: Vanille Gourmet gemahlen, Crema di Aceto Pflaume

Glasierte Pflaumen

Pflaumen in Spalten schneiden und in Butter glasieren. Anschließend mit Vanille Gourmet und Crema di Aceto Pflaume abschmecken.

Würzige Pflaumencreme

300 ml Obers/Sahne

WIBERG Produkte: BASIC Dessert Süßspeisen-Zubereitung, 150 ml Crema di Aceto Pflaume

Würzige Pflaumencreme

Obers/Sahne zusammen mit BASIC Dessert cremig aufschlagen und mit Crema di Aceto Pflaume verfeinern.

Alternativ: Obers/Sahne mit BASIC Dessert und Crema di Aceto Pflaume vermengen und in eine iSi-Flasche geben. Mit einer Kapsel befüllen, schütteln und schäumen.

Garnitur

Crema di Aceto Pflaume

WIBERG®

www.wiberg.eu  