

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE



TOP THEMEN

- +** Aromenvielfalt – Kombinationen, die überraschen
- +** Von der Biene zum Honig
- +** Bereit für den Tag der Liebe? Das Rosenmenü



Inhalt

Liebe Köchinnen und Köche, der Frühling erwacht! Mit ihm kommen nicht nur frische Kräuter und geschmackvolle Gemüsesorten, sondern auch unzählige Möglichkeiten für spannende Aromakombinationen. Hast du dich auch schon einmal gefragt, warum gewisse Zutaten besonders gut zusammenpassen, während andere überhaupt nicht harmonieren? Stichwort Foodpairing – das sagt dir bestimmt etwas. Auf der Suche nach neuen, aufregenden Frühlingskombinationen sind wir in dieser Ausgabe unter dem Future Menus Trend „Kulinarischer Hochgenuss“ genau auf dieses Thema gestossen. Dabei geht es nicht nur um das Zusammenspiel von süss und sauer oder herzhaft und bitter, sondern um eine tiefere Auseinandersetzung mit den Aromen selbst. So starten wir mit dem Ursprung des Foodpairings und stellen Gerichte in den Fokus, die für den modernen Ansatz prägend sind. Doch bevor der Frühling so richtig Fahrt aufnimmt, steht noch ein besonderes Ereignis an – der Tag der Liebe. Am Valentinstag überzeugen Rosen nicht nur als dekoratives Element, sondern auch im Menü mit ihrem feinen, blumigen Aroma. Wir sind gespannt, mit welchen aufregenden Kombinationen du deine Gäste überraschen wirst!



Andreas Williner
Eidg. dipl. Küchenchef,
Leiter der Culinary Fachberatung



4
**FUTURE MENUS TREND –
KULINARISCHER
HOCHGENUSS**
Aromen, die überraschen



16
**DIE HONIGERNTEN –
VON DER BIENE ZUM HONIG**
Ein Besuch beim „Honighus“
in Neftenbach



6
**FOODPAIRING –
DIE WISSENSCHAFT DER MODERNEN KÜCHE**
Innovative Kombinationen kreieren und kulinarische
Grenzen neu definieren



20
**AROMAKÜCHE –
VIELFALT IM KONZENTRAT**
Von der Herstellung bis zum
Einsatz von Aroma Boostern



12
**HONIG –
INSPIRATION & REZEPTE**
Von Sorten und Produkten
bis zum Honigmenü



26
**DIE ESSENZ DER ROSEN –
AROMEN, DIE WIR LIEBEN**
Herzhaftes Kreationen und süsse Verführungen
im Rosenmenü

Aromen, DIE ÜBERRASCHEN

Der **FUTURE MENUS Trend „Kulinarischer Hochgenuss“** dreht sich um innovative Geschmackserlebnisse und hochwertige Kulinarik, die den Genuss ins Zentrum stellt. Ziel ist es, Gästen ein Erlebnis zu bieten, das weit über die bloße Nahrungsaufnahme hinausgeht. Lebensmittel und ihre Aromen werden analysiert und gezielt kombiniert, um überraschende Geschmackserlebnisse zu schaffen. Aspekte, wie die Vielfalt und Tiefe der Aromen sowie moderne Zubereitungstechniken spielen dabei eine entscheidende Rolle. Dieses Prinzip eröffnet unerwartete, perfekt abgestimmte Kombinationen und verwandelt Essen in ein Erlebnis, das Neugier weckt und neue Dimensionen des Genusses erschliesst.

Doch was bedeutet das für die Schweiz? Ein einfaches Beispiel: das kräftig-würzige Aroma von Appenzeller Käse in Älplermagronen, kombiniert mit salzigem Speck und gerösteten Zwiebeln – und natürlich dem süss-säuerlichen Apfelmus. Während diese Kombination für ausländische Küchen überraschend sein mag, passt sie in der Schweiz einfach perfekt. Was das für Gründe hat, erfährst du auf den nächsten Seiten.

Jakobsmuschel | Frühlingsalat |
Honig-Knoblauch-Hollandaise



Löwenzahn passt hervorragend zu Honig, Knoblauch und Ei – aber auch zu so viel mehr! Warum das so ist und wie man passende Kombinationen herausfindet, verraten wir auf den nächsten Seiten.



Löwenzahn

Am Beispiel von einem der ersten Frühlingsgemüse, dem Löwenzahn, ist hervorragend zu erkennen, wie sich die gleichen Aromen durch ihre Zubereitungsart, Konsistenz aber auch Temperatur unterscheiden können. So haben die in Öl eingelegten Blüten einen süsslich-milchig und leicht erdig und leicht honigartig wirken. Die jungen Blätter weisen einen zarten und angenehm bitteren Geschmack mit einer knackigen Struktur auf. Dünstet man diese, verlieren sie die Bitterkeit und entwickeln eine erdige Note.



Entdecke jetzt die Küchentrends von morgen!



Foodpairing

EIN ANSATZ DER MODERNEN KÜCHE

Die Verbindung zwischen Wissenschaft, Kreativität und Handwerk – der Foodpairing-Ansatz beschäftigt sich mit der Kunst, Zutaten gezielt zu kombinieren, um harmonische Geschmackserlebnisse zu schaffen.

10'000

AROMAMOLEKÜLE IN 14 KATEGORIEN



DIE BEDEUTUNG DES AROMAS

Wenn wir sagen, dass etwas gut schmeckt, meinen wir meist, dass es gut riecht. Tatsächlich steuert der **Geruchssinn 80 % unseres Geschmackserlebnisses**, während **Geschmack und Tastsinn nur 20 %** ausmachen. Der Geruchssinn kann bis zu **10'000 verschiedene Geruchsmoleküle** unterscheiden, die direkt mit Düften und Aromen verbunden sind. Lebensmittel, die gleiche Moleküle enthalten, passen gut zusammen und schaffen ungewöhnliche Kombinationen. **Beispiel:** Bittermandelaroma in Apfelsaft und einem Schuss Randensaft täuscht Kirschsaff vor – gleiche Aromen und Farben führen zu einem überraschenden Geschmackserlebnis.

DAS AROMARAD ...

... vereinfacht die Beschreibung von Aromen, indem es die rund **10'000 Aromamoleküle in 14 Kategorien** unterteilt. Dadurch lassen sich Schlüsselaromen leicht erkennen und benennen. Es hilft, charakteristische Aromen schnell zu erfassen und macht es einfacher, harmonische Kombinationen und Geschmackspaarungen zu entdecken.

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| ● FRUCHTIG (ÄPFEL) | ● GERÖSTET (KAFFEE) |
| ● ZITRUS (ZITRONE) | ● NUSSIG (HASELNUSS) |
| ● BLUMIG (ROSEN) | ● HOLZIG (ZIMT) |
| ● GRÜN (GURKE) | ● WÜRZIG (ANIS) |
| ● KRAUTIG (THYMIAN) | ● KÄSIG (EMMENTALER) |
| ● VEGETABIL (FRÜHLINGSZWIEBEL) | ● ANIMALISCH (FLEISCH) |
| ● KARAMELL (KARAMELL) | ● CHEMISCH (KOHLE) |

AROMAKETTEN

Gemeinsame Aromaverbindungen auf einen Blick – Aromaketten bilden die Schlüsselaromen von Zutaten sowie deren Kombination mit anderen ab. Siehst du einen farbigen Punkt, so ist das Aromamolekül in dem Lebensmittel vorhanden. Ist der Punkt grösser, so ist es ziemlich ausgeprägt – und wenn keiner vorhanden ist, dann gibt es keine oder nur vereinzelt Aromamoleküle der Kategorie. Die Tomate verfügt z.B. über verschiedene ausgesprägte Aromen von fruchtig bis zu käsig. Kombiniert man sie mit Basilikum ist festzustellen, dass folgende Moleküle übereinstimmen:

Aromakette Tomate Basilikum



Kombiniert man die Tomate jedoch mit Erdbeere sind es andere Aromagruppen, die präsent sind:

Aromakette Tomate Erdbeere



DIE VIelfALT DES GESCHMACKS

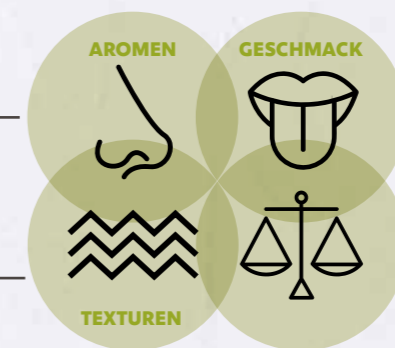
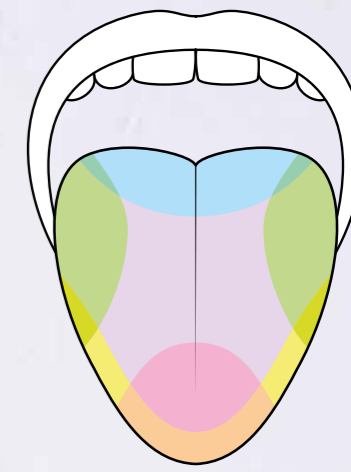
5

GRUNDGESCHMACKSRICHTUNGEN

Geschmack ist ein Sinneseindruck, der es uns ermöglicht, fünf Grundrichtungen zu unterscheiden: **süss, salzig, sauer, bitter und umami**. Jede Geschmacksrichtung hat ihre eigenen spezifischen Moleküle, die Geschmacksknospen aktivieren und durch den Kontakt Signale an unser Gehirn senden. So wird uns vermittelt, wie etwas schmeckt:

- Süss:** Wird durch Zucker und andere Süsstoffe ausgelöst.
- Salzig:** Wird hauptsächlich durch Natriumionen in Salz verursacht.
- Sauer:** Entsteht durch Säuren wie von Zitronen oder Essig.
- Bitter:** Wird durch verschiedene chemische Verbindungen wie Alkaloide oder bestimmte pflanzliche Stoffe verursacht.
- Umami:** Wird durch Aminosäuren wie Glutamat erzeugt, die in vielen proteinreichen Lebensmitteln vorkommen.

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE



TEXTUREN UND IHRE WIRKUNG

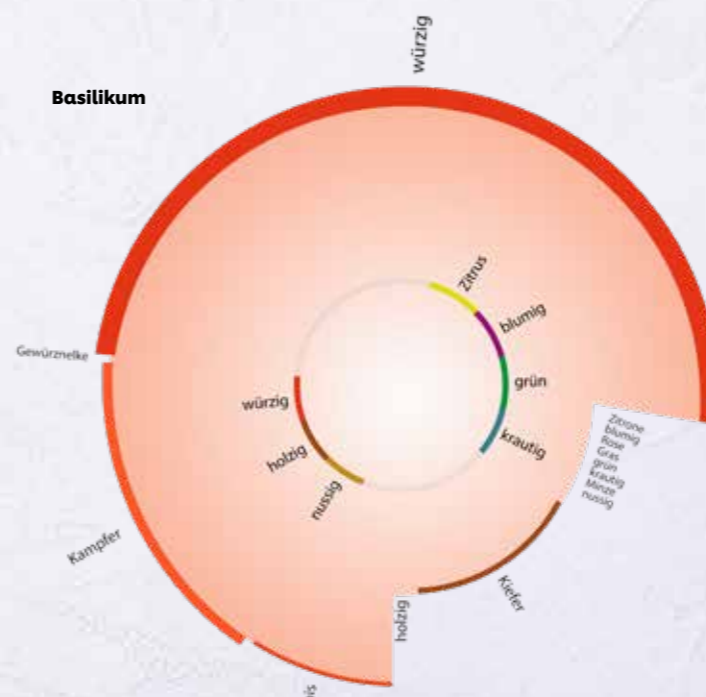
Texturen werden durch unseren Tastsinn wahrgenommen und verändern sich im Mund, beispielsweise durch Kauen oder auf der Zunge zergehen lassen. **Beispiel:** Der Unterschied zwischen Würfelzucker, Zuckerröhre und der Karamellschicht auf der Crema Catalana zeigt, wie Textur unsere Geschmackseindrücke verändert.

FETT, ALKOHOL UND SCHÄRFE ...

... sind wichtige Geschmacksträger, die unser Geschmackserlebnis bereichern. **FETT** sorgt für eine cremige Textur und intensiviert den Geschmack, während **ALKOHOL** die Aromen verstärkt. **SCHÄRFE** aktiviert Schmerzrezeptoren und fügt eine aufregende Note hinzu. **Beispiel:** Der Weisswein im Käsefondue verstärkt die Käse-Aromen, wodurch ein intensiverer Geschmack entsteht.

FOOD-PAIRING – PASSENDE KOMBINATIONEN FINDEN

- HAUPTZUTAT WÄHLEN**
Entscheide dich für eine Zutat, die im Fokus deines Gerichts stehen soll, wie z.B. Basilikum.
- AROMAPROFIL DER ZUTAT VERSTEHEN**
Jede Zutat hat ein eigenes Aromaprofil. Nutze Tools wie das Aromarad, Kombinationsraster oder den Foodpairing-Tree, um die Schlüsselaromen zu identifizieren.
- AROMAKOMBINATIONEN VERSTEHEN**
Im Kombinationsraster sind weitere Zutaten und deren Aromaprofil abgebildet. Alle vorhandenen Aromen werden durch einen farbigen Punkt markiert. Schlüsselaromen sind intensiver und durch einen grösseren Punkt gekennzeichnet. Umso mehr gemeinsame Punkte zu sehen sind, umso besser passen die Zutaten zusammen.
- PASSENDE AROMEN FINDEN**
Suche nun nach Kombinationen, die gleiche Aromen aufweisen. Wir haben uns dabei am Buch „Die Kunst des Foodpairings“ von Peter Coucauyt, Bernard Lahousse und Johan Langenbick orientiert. Aber auch eine Google-Suche bietet Einblick in Aromen, die zusammenpassen.



Das **Aromarad** zeigt: Basilikum enthält die Aromen der Kategorie **zitrus, blumig, grün, krautig, nussig, holzig, würrzig**. Besonders ausgeprägt sind die Zutaten **holzig** und **würrzig**, was durch einen grösseren Kreis erkennbar ist.

HONIG

SCHWEIZER HONIGSORTEN

flüssiges Gold



Für **1 Kilo Honig** braucht es **ca. 100'000 Flugkilometer** und **ca. 150 Millionen Blütenbesuche** (und dadurch bestäubte Blüten).

1 Biene produziert 2,5 - 3 g Honig in ihrem Leben.

Im Jahr 2022 wurden **in der Schweiz** rechnerisch **rund 1,4 kg Honig** pro Kopf als Nahrungsmittel verbraucht.

Quelle: Statista

Honig besteht zu **max. 15 - 18% aus Wasser**.

Er enthält bis zu **30 verschiedene Zuckerarten**.

Alpenhonig

Tannenhonig

Akazienhonig

Kastanienhonig

Blütenpollen

Rapshonig

Lindenhonig

Löwenzahnhonig

Sommer-
Blütenhonig

Frühlings-
Blütenhonig

Gelée Royale

Wabenhonig

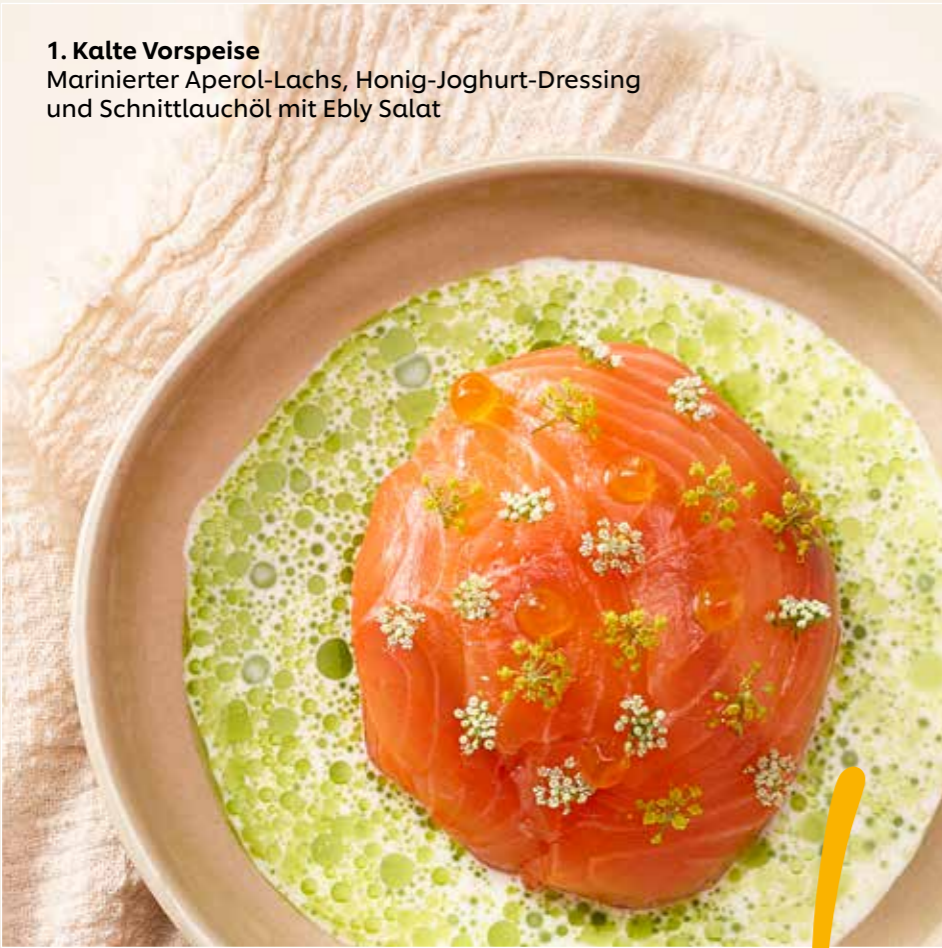
Honig-Likör

HONIG PRODUKTE



Bienenwachs

1. Kalte Vorspeise
Marinierter Aperol-Lachs, Honig-Joghurt-Dressing
und Schnittlauchöl mit Ebyl Salat



2. Suppe
Geräucherte Milchsuppe mit in Honig
glasierten Kalbsmilken und Kohlrabi



5. Hauptgang
Pouletbrust mit Honig-Chili-Kruste,
knuspriger Basmatireisrolle
und Pak Choi



3. Warme Vorspeise
In Honig glasierte Kalbfleisch-Tätschli
mit Brennnessel-Gnocchi



7 GÄNGE

Honig

MENÜ

4. Sorbet
Zitronensorbet mit Ananas-
Tapioka-Salat und Mandel-
Honig




6. Käsegang
Lauwarmer Honig-Rum-Baba mit
Urnäscher Edelweiss und Feigensenf



7. Dessert
Bienenstich, Honig-Lavendel-Panna-Cotta,
Honig-Crunch und Vanille Glace



 Zu den Rezepten



FLÜSSIGES GOLD

vom Bienenstock zum intensiven Geschmackserlebnis



In ihrer Imkerei „Honighus“ stellen Eva und Claudio Greuter mit grosser Leidenschaft und Hingabe Honig her.

Glänzend goldige Farbe, flüssig-klebrige Textur und unverwechselbarer Geschmack – Honig ist ein wahres Multitalent in der Küche und darüber hinaus.

Die intensiven Aromen reichen von fruchtig und blumig bis hin zu würzig oder karamellartig, je nach Jahreszeit, Herkunft und Art der Blüten, die die Bienen besucht haben. Doch was macht diesen Unterschied aus? Wie beeinflusst die Umgebung und Jahreszeit die Geschmacksnuancen des Honigs? Um diesen Fragen auf den Grund zu gehen, haben wir die erfahrenen Imker Eva und Claudio vom „Honighus“ in Neftenbach einen Tag lang begleitet. Mit ihrer Leidenschaft und dem sorgfältigen Handwerk haben sie uns den Prozess von der Biene bis zum Honig genauer erklärt. „Ein Bienenvolk hat ein perfekt organisiertes System mit klar definierter Aufgabenteilung – und das schon ab der Geburt“, erklärt Eva, während sie uns ihre Bienenstöcke zeigt. Nach dem Schlüpfen wissen Bienen instinktiv, was zu tun ist und beginnen bereits am ersten Tag ihres Lebens damit, die Wabe, aus der sie geschlüpft sind, zu reinigen, damit die Königin später neue Eier einlegen kann. Sind sie 3 Tage alt geht die Arbeit als Ammenbienen weiter. Bis etwa zu ihrem 12. Lebensstag pflegen und füttern sie die Larven, zuerst die Älteren und später die Jüngeren. „Ihr kennt ja die typische Wabenstruktur? Daran erkennt man, wie fleissig Bienen sind, denn sie bauen ihre Waben selbst, und das in einer Perfektion, sodass eine der anderen gleicht“,

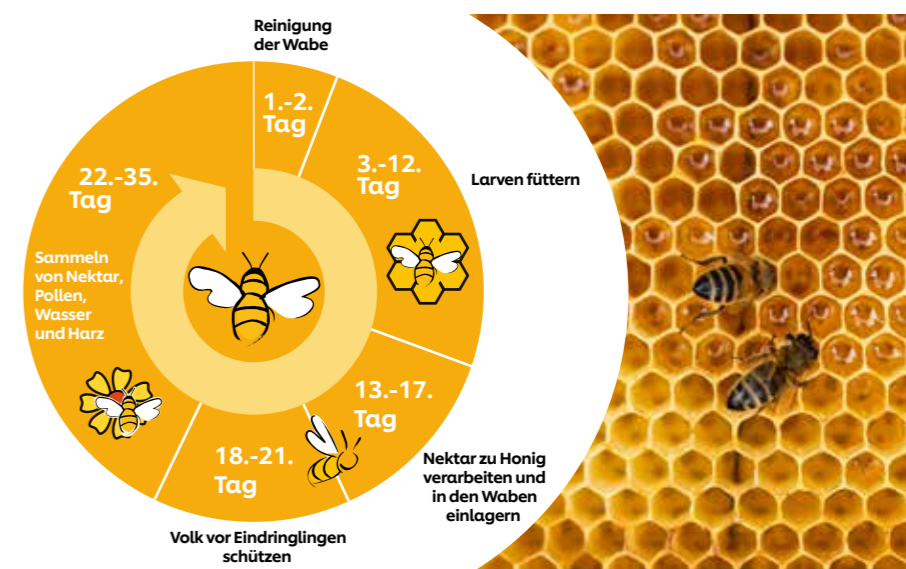


Unsere Honigbienen sammeln ihren Honig rund um unser Haus sowie in den umliegenden Wäldern, Feldern und Gärten von Neftenbach und Umgebung.

beschreibt Claudio die Aufgabe der Arbeiterbiene zwischen dem 13. bis etwa zum 17. Lebensstag. Sie empfangen den Nektar von Sammlerinnen, verarbeiten ihn zu Honig und lagern ihn in den Waben ein. Zum Schutz vor Feuchtigkeit und Verunreinigungen versiegeln sie die Waben mit einer dünnen Wachsschicht und kennzeichnen somit, dass sie fertig befüllt sind. Ab dem 18. Lebensstag übernehmen die Bienen die Aufgabe der Wächterinnen und schützen das Volk vor Eindringlingen, bis ab dem 22. Lebensstag ihre letzte Lebensaufgabe beginnt: das Sammeln von Nektar, Pollen, Wasser und Harz. Sie starten mit Orientierungsflügen in der Nähe des Stocks und erweitern diese auf bis zu 5 Kilometer, um die besten Blütenquellen zu finden. Doch wie wird aus Nektar und Pollen schlussendlich Honig? Eva zeigt auf eine Arbeiterin im Stock: „Seht ihr die zwei Bienen? Sie verarbeiten gerade den Nektar in den Waben zu Honig“. Sammlerinnen nehmen mit dem Rüssel den Nektar auf und übergeben diesen den Arbeiterinnen,

welche direkt mit der Verarbeitung beginnen. Während der Nektar im Mund ist werden Enzyme freigesetzt, die den Zucker im Nektar in Frucht- und Traubenzucker aufspalten. Dieser Prozess verwandelt den dünnflüssigen Nektar allmählich in den dickflüssigen Honig, den wir kennen. Danach lagern die Bienen ihn in den Waben ein und reduzieren den Wassergehalt durch gezieltes Fächeln mit ihren Flügeln. Das Zusammenspiel der Umgebung, der besuchten Blüten und der Jahreszeit haben dabei einen grossen Einfluss auf die geschmacklichen Nuancen des Honigs. Claudio erklärt: „Im Frühling, wenn Raps und Obstbäume in voller Blüte stehen, entsteht ein heller, mild-süsser Honig. Im Sommer, wenn die Bienen Sonnenblumen und vermehrt Waldblüten anfliegen, entwickelt sich ein dunkler Honig mit einem besonders aromatischen Charakter. Unseren Honig haben wir beispielsweise von Wäldern, Feldern, Gärten von Neftenbach und Umgebung. Aber die Bienen sammeln auch Nektar von Raps, Sonnenblumen, Apfel- und Birnenblüten.“

DER LEBENSZYKLUS EINER HONIGBIENE




Von der Biene zum Honig ...

Um die 13 Tage sind Bienen als Sammlerinnen unterwegs, was schlussendlich einer gesamten Lebenszeit von 4 bis maximal 6 Wochen entspricht. Sobald sie sich schwach oder krank fühlen, fliegen sie zum Sterben vom Volk weg, um nicht zur Last zu fallen. Die kurze Lebenszeit der Bienen bedeutet gleichzeitig auch, dass regelmässig neue Bienen geboren werden müssen, um das Volk aufrechtzuerhalten. Eine besondere Rolle dabei spielt die Königin, von welcher es nur eine in jedem Stock gibt. Sie ist das einzige fruchtbare Weibchen im Volk, welches Eier legen kann – täglich bis zu 2'000 Mal. Wie man zu einer Königin wird, erklärt uns Claudio ganz genau: „Königinnen schütten spezielle Pheromone, auch „Königinnenstoff“ genannt, aus und wenn sie älter oder schwächer werden, dann schüttert sie weniger aus. Das ist für die Arbeiterbienen das Zeichen: Wir müssen eine neue Königin aufziehen!“ Die Bienen beginnen Weiselzellen zu ziehen, welche der Königin genug Platz zum Wachsen bieten. Sie ist grösser und kräftiger als ihr Volk, da

sie ausschliesslich mit Gelée Royale gefüttert wird – einem besonders nährstoffreichen Futtersaft. Dieser wird von den Ammenbienen aus ihren Drüsen produziert und ausgewählten Larven zugefüttert.

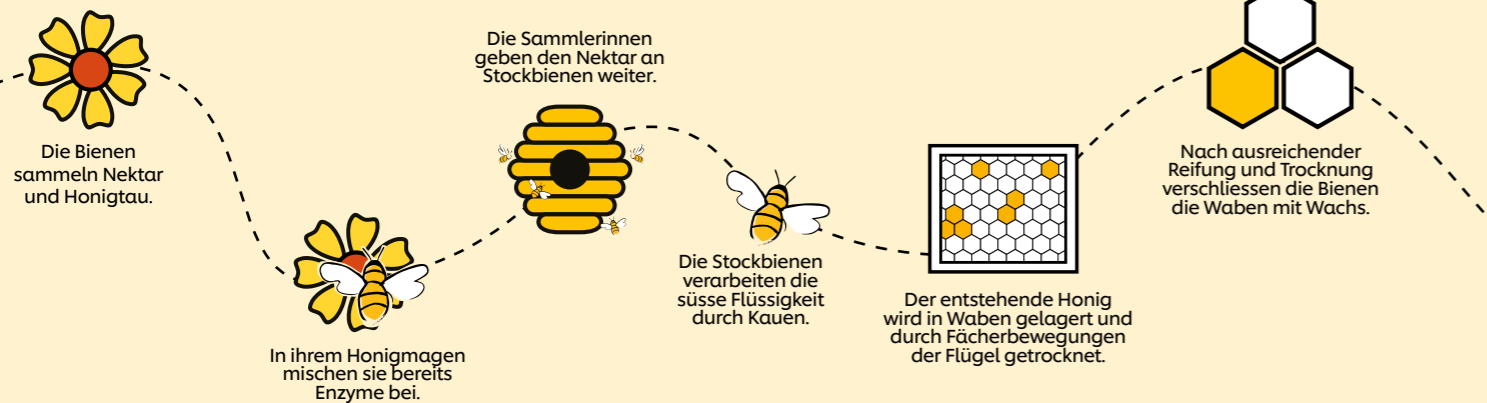
Die Honiggewinnung

Nachdem wir viel über das faszinierende Leben im Bienenstock und die Rolle der Königin gelernt haben, steht nun die Frage im Raum: Wie kommt der Honig eigentlich vom Bienenstock zu uns auf den Tisch? Claudio und Eva holen ein kleines Gerät, den Rauchbläser und erklären: „Ihr müsst euch vorstellen, das Bienenvolk hat als oberstes Ziel sich selbst und vor allem die Königin zu beschützen. Wenn ein Eindringling kommt und die Bienen stört, sorgt das für Stress und Unruhe im ganzen Stock. Sobald der Rauch in den Stock geblasen wird, denken die Bienen es könnte ein Feuer in der Nähe sein und saugen sich mit Honig voll, um bei einem möglichen Fluchtmanöver vorbereitet zu sein. Gleichzeitig verdeckt der Rauch die Alarmpheromone, die von aufgeregten Bienen

abgegeben werden, sodass die Bienen weniger aggressiv auf uns reagieren.“ Nachdem der Rauch die Bienen beruhigt hat, entfernt Eva vorsichtig die Honigwaben aus dem Stock und streift die verbliebenen Bienen mit einer Bürste weg. Im nächsten Schritt müssen die Waben von dem Wachs befreit werden, das die Bienen verwendet haben, um die Zellen zu verschliessen. Mit einer speziellen Entdeckungsgabel schabt sie das Wachs vorsichtig von den Waben ab, sodass der Honig beim Schleudern herausfliessen kann. Das Schleudern findet in einer grossen zylindrischen Maschine statt, wobei bis zu vier Waben Platz haben. Durch das schnelle Drehen der Waben wird der Honig ausgeschleudert, ohne dass die Waben beschädigt werden und das dauert etwa 10 Minuten. Der flüssige Honig sammelt sich am Boden und wird anschliessend gefiltert, um Wachsreste oder andere Verunreinigungen zu entfernen. Abschliessend wird der Honig einige Tage ruhengelassen, bevor er abgefüllt wird und als besondere Zutat vielen Gerichten sein einzigartiges Aroma verleiht. 



SO PRODUZIEREN BIENEN HONIG



Quelle: PureBee



AROMAKÜCHE

Vielfalt in Konzentrat

VON DER HERSTELLUNG BIS ZUM EINSATZ VON AROMA BOOSTERN

Maximale Intensität, minimaler Aufwand

Wie der Name schon sagt, steckt in Konzentraten das volle Aroma in gebündelter Form. Mit nur einer kleinen Menge verleihst du deinen Gerichten eine beeindruckende Geschmackstiefe, unkompliziert und platzsparend. Dabei sind Konzentrate unglaublich vielseitig: Von aromatischen Ölen, Pasten und feinen Essenzen über Sirupe, Reduktionen und Fonds bis hin zu Pulvern - sie eröffnen dir unzählige Möglichkeiten, deine Kreationen zu verfeinern.

Keine Zeit? Kein Problem!

Das Sortiment von Knorr Professional bietet dir eine Auswahl an hochwertigen Konzentraten, wie beispielsweise unser Gemüse Extrakt - hergestellt in unserer Fabrik in Thayngen für maximalen Geschmack mit hohem Gemüseanteil.

1. Knorr Gewürzpaste Ingwer
2. Brennesselpesto
3. Geröstete Knoblauch-Paste
4. Knorr Gemüse Extrakt
5. Knorr Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig
6. Knorr Konzentrierte Bouillon Gemüse flüssig
7. Knorr Konzentrierte Bouillon Rind flüssig
8. Knorr Coconut Milk Powder
9. Rosen Sirup
10. Rosenöl
11. Schnittlauchöl
12. Orangenöl



Wie machen wir UNSER EXTRAKT VON ANFANG BIS ENDE

Prozess der Agglomeration



Perfect Match!

SPANNENDE KREATIONEN AUS DER AROMAKÜCHE

Ob zum Verfeinern deiner Gerichte, als geschmackvolle Basis für Suppen, als Aroma-Booster in Dips oder zum Abrunden von Saucen – Konzentrate überzeugen durch ihre Vielseitigkeit. Sie sind nicht nur in ihrer Anwendung flexibel, sondern kommen auch in unterschiedlichen Konsistenzen daher. Und was befindet sich in deiner Aromaküche?

FOOD PAIRING LÄDT DICH DAZU EIN, MUTIG ZU EXPERIMENTIEREN UND WAHRE GESCHMACKSEXPLSIONEN ZU ERSCHAFFEN.



Brennnessel-Spinat-Pizokel

Gemüse Extrakt



Gemüsekonzentrat

Spargel-Kurkuma-Suppe |
Mango | Orangenöl



Fisch-Tartelette | geröstete
Knoblauch-Emulsion

Gerösteter Knoblauch



Schnittlauchöl

11.

Hausgemachte Pommes-frites |
Pesto-Gin-Mayonnaise



Pesto



2.

Crevetten-Spargel-Toast |
Schnittlauchmayonnaise



 Zu den
vollständigen
Rezepten



So schmeckt Frühling

LEICHTE SUPPEN MIT FRISCHEN AROMEN

Gemüse-Essenz | Tortellini |
Kräutertempura



- Essenz:**
40 g **Knorr Professional Gemüse Extrakt**
2 l Wasser
500 g Birnen
5 g Kardamomkapseln
1 cl Williams
- Tortellini:**
50 g Schalotten
150 g Chorizo
1 cl **Oliogastro Bratcrème 20**
150 g Linsen, grün
5 dl **Knorr Professional Gemüse Extrakt**, zubereitet
- 30 g **Knorr Professional Stocki Kartoffelstock**
400 g Weissmehl
4 Stück Eier
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Essenz:

- Bouillon, Wasser, Birnen und Kardamom aufkochen
- 15 Minuten leicht köcheln
- Passieren und mit Williams parfümieren

PERFEKTE HARMONIE DER AROMEN

Wasser und Land

Muscheln | Sencha | Ibericoschinken



Suppe:

- 2 cl **Oliogastro Bratcrème**
200 g Zwiebeln
60 g Knollensellerie
60 g Pfälzer Rüben
60 g Lauch
200 g Miesmuscheln, TK
1 dl Weisswein
1 l **Knorr Professional Gemüse Extrakt**, zubereitet
- 6 dl Vollrahm
40 g **Knorr Professional weisser Roux**
5 g **Knorr Professional Aromat**
Salz und Pfeffer

Sencha-Schaum:

- 2 dl Milch
10 g Sencha-Pulver
5 g **Knorr Professional Gemüse Extrakt**

Zubereitung

Suppe:

- Fettstoff erhitzen und Gemüse darin andünsten
- Muschelfleisch beigegeben und kurz mitdünsten
- Mit Weisswein ablöschen, leicht einkochen lassen
- Mit Gemüsebouillon und Milch auffüllen
- Für 20 Minuten leicht köcheln lassen
- Fein pürieren, abbinden und abschmecken

Sencha-Schaum:

- Milch mit beiden Pulver verrühren
- Auf dem Herd mit dem Schwingbesen einen Schaum aufrühren

Zu den
vollständigen
Rezepten



Valentinstags Menü 2025

Trilogie von Auster, Hummer und Poulet

Gewürz-Rosensüppchen
mit Weissem Portwein und Perlhuhn

Sautierter Lachs
Kohlrabi-Apfel-Rosen-Crème

Geräuchertes, rosa gebratenes Entrecôte
Estragon-Rosen-Hollandaise
Kräuter-Rosen Couscous und Gurkensalat
oder

Rosa gebratenes Lammkotelette
Rosen-Olivenöl Emulsion
Kräuter-Rosen Couscous und Kefen-Austernseitlingsgemüse

süsser Valentinstagstraum

MY FOREVER PAIRING -
EIN PROST AUF DIE

Liebe

Valentinstags-Cocktail
Crème de Cassis | Rosen

Rosen-Praliné



Zum
Rezept



Das Rosenmenü

FISCHGANG
Sautierter Lachs |
Kohlrabi-Apfel-Rosen-Crème



HAUPTGANG
Geräuchertes, rosa gebratenes Entrecôte |
Estragon-Rosen-Hollandaise | Gurkensalat



Kräuter-Rosen Couscous

SUPPE
Gewürz-Rosensüppchen |
weisser Portwein | Perlhuhn



Zu den
Rezepten



KALTE VORSPEISENHÄPPCHEN
Rosen-Mandel-Poulet-Tartelette |
Sprossen und Kräuter
Erdbeer-Rosen-Gazpacho mit Hummer
Austern mit Rosen-Sauerkirschen-Praline



HAUPTGANG
Rosa gebratenes Lammkotelette |
Rosen-Olivenöl Emulsion |
Kefen-Austernseitlingsgemüse



La vie en rose

DIE KUNST, ZU VERFÜHREN



Süßer Valentinstagstraum
Sauerkirschen |
Rosen-Meringues |
Kirsch-Rosen-Mousse |
Ruby-Schoggi

Pâtisserie

IN PERFEKTION



Dessertpralinen
kreiert von Rolf Mürner



WORKSHOP

PÂTISSERIE IN PERFEKTION MIT ROLF MÜRNER

Ausgefallene und besondere
Pâtisserie-Kreationen präsentiert von
Rolf Mürner. Erlerne die Dessert-Kunst.

04.03.25 | 14.05.25 | 02.10.25 | 27.11.25

Zur
Anmeldung



Mehr als Rezepte:

**MODERNE
SCHWEIZER
KÜCHE** 

Auszug aus unserem **Workshop-Programm 2025**

FUTURE TRENDS

UNWIDERSTEHLICHES GEMÜSE

Mit kreativen, pflanzlichen Gerichten ist Gemüse nicht mehr deine Beilage, sondern wird zum Star auf dem Teller.

20.03.25 | 30.09.25 | 20.11.25

**INTERESSIERT?
BESUCHE UNSERE
WEBSITE!**



Bleibe informiert – folge uns:



@ufschefs.ch



@Culinary Fachberatung CH



@chefmanship

Fotografie by
Food Visuals AG



**Unilever
Food
Solutions**