



Pepperama



WASABI-, ORANGEN- UND ZITRONENPFEFFER

Pfeffer für alle Sinne!
Raffinierte Mischungen – herrliche Farben

ZANDERFILET IM WASABIPFEFFER-MANTEL

auf Champagnerkraut



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

20 x 80 g	Zanderfilet, ohne Gräten und Haut
200 g	Reisflocken
1 Bund	Petersilie, grob gehackt
1 kg	Sauerkraut
150 g	Butter
1	Ei
150 g	Schalotten, fein geschnitten
250 ml	Champagner
200 ml	Sahne
200 g	geschlagene Sahne
etwas	FISCHFOND (Art.-Nr. 00924)
etwas	DILLSPITZEN GTK (Art.-Nr. 62089)
etwas	FISCHGEWÜRZ MIT MEERSALZ UND KRÄUTERN (Art.-Nr. 62021)
etwas	OLIVENÖL EXTRA VERGINE (Art.-Nr. 62399)
etwas	BRATZWIEBEL FLÜSSIG (Art.-Nr. 62696)
etwas	WASABIPFEFFER (Art.-Nr. 62440)

ZUBEREITUNG

Fisch: Zander mit **FISCHGEWÜRZ MIT MEERSALZ UND KRÄUTERN** würzen, die Fleischseite mit dem **WASABIPFEFFER**-Reismantel abdecken. Im vorgeheizten **OLIVENÖL** auf der Hautseite braten.

Wasabi-Reismantel: 50 g Schalotten in 50 g Butter glasig anschwitzen, mit 1 Liter fertigem **FISCHFOND** aufgießen und einmal aufkochen lassen. Die Petersilie mit der Hälfte des **FISCHFONDS** in einem Mixer pürieren und abseihen. Die zwei Fonds wieder vermischen, Reisflocken hinzugeben. Mit **WASABIPFEFFER** würzen, die Petersilienstücke dazugeben und kaltstellen. Nach dem Erkalten das Ei dazugeben und gut umrühren.

Champagnerkraut: Sauerkraut waschen. 100 g Schalotten in 100 g Butter glasig anschwitzen, das Sauerkraut dazugeben, einmal umrühren und mit 100 ml Champagner und 100 ml **FISCHFOND** ablöschen. **DILLSPITZEN GTK** dazugeben und abgedeckt 15 Minuten lang kochen lassen. Danach den restlichen Champagner und die flüssige Sahne beimengen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Anrichten: Die geschlagene Sahne vorsichtig unter das Sauerkraut heben und den gebratenen Zander darauf platzieren, mit **WASABIPFEFFER** würzen und mit **BRATZWIEBEL FLÜSSIG** nappieren.

WASABIPFEFFER

Art.-Nr. 62440

Der **RAPS WASABIPFEFFER** gehört in der Gewürzlade in die erste Reihe. Der charakteristische, scharf-gemüsige Geschmack der Wasabiwurzel trifft auf feinsten schwarzen, weißen und grünen Pfeffer. Meersalz und etwas Senf runden diese einzigartige Mischung zu einem Geschmacksbild, das hervorragend zu Fisch- und Meeresfrüchten passt. Pikante Hühnerfleisch- und Rindfleischgerichte bleiben im Langzeitgedächtnis.

350 g Tresordose



RINDERCARPACCIO

mit **ORANGENPFEFFER**



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

- 700 g Rinderfilet
- etwas Dijonsenf
- 50 g frische Petersilie, gehackt
- 200 g Vogerlsalat
- etwas **JOGURTDRESSING (Art.-Nr. 62371)**
- etwas **DECORADO (ART.-NR. 62192)**
- einige Kirschtomaten
- etwas Kresse
- etwas **BRATZWIEBEL FLÜSSIG (Art.-Nr. 62696)**
- etwas **VANILLESALZ LAVENDEL (Art.-Nr. 62334)**
- etwas **ORANGENPFEFFER (Art.-Nr. 62480)**
- etwas **PONDICHERY PFEFFER (Art.-Nr. 62370)**
- etwas **OLIVENÖL EXTRA VERGINE (Art.-Nr. 62399)**

ZUBEREITUNG

Das gesäuberte Rinderfilet der Länge nach einschneiden und zwischen einer Klarsichtfolie vorsichtig ausklopfen. Mit Dijonsenf, **ORANGENPFEFFER** und frisch gehackter Petersilie marinieren, fest einrollen und einfrieren.

Kalte Sauce: Mayonnaise mit **BRATZWIEBEL FLÜSSIG**, Zitronensaft, Salz und **PONDICHERY PFEFFER** abschmecken und mit Milch zu einer dickflüssigen Sauce verrühren.

Den Teller mit ein wenig **OLIVENÖL EXTRA VERGINE** und Zitronensaft beträufeln. Das leicht angetaute Carpaccio mithilfe einer Schneidemaschine in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Mit **VANILLESALZ LAVENDEL** und **ORANGENPFEFFER** nachwürzen, mit etwas Parmesan belegen und mit der Sauce nappieren.

Den Salat mit **JOGURTDRESSING** marinieren.

ORANGENPFEFFER

Art.-Nr. 62480

Gebrochener weißer und schwarzer Pfeffer, schonend getrocknete Orangenschalen, aromatisches Orangenöl und verkapseltes Steinsalz - so liest sich die Lizenz zum Verwöhnen. Unser **ORANGENPFEFFER** ruft laut nach Carpaccios, Steakvariationen, exotischen Salaten oder knusprigem Geflügel.

800 g Tresordose



GESCHMORTE HÜHNERKEULE

mit **ZITRONENPFEFFER** und begleitet von **TOMATINO**-Kartoffeln



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

- 10 x 200 g Hühnerkeule, geputzt, Fleisch am Knochen entlang herunterdrücken
- 200 g Kohlrabi, tourniert
- 200 g Karotten, tourniert
- 100 g Kohlsprossen, halbiert und blanchiert
- 100 g Brokkoliröschen, blanchiert
- 100 g rote Paprika, in Rauten geschnitten
- 200 g Spitzpaprika
- 150 g Schalotten, fein geschnitten
- 100 ml Portwein
- 2 St Zitronensaft und -zesten
- 1 kg Kartoffeln geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 l Sahne
- 300 g Butter in Würfel geschnitten
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 1 l **HÜHNER-BOUILLON (Art.-Nr. 62002)**
- etwas **ZITRONENPFEFFER (Art.-Nr. 62042)**
- etwas **KOCHSALZ GECOATET (Art.-Nr. 62271)**
- etwas **OLIVENÖL EXTRA VERGINE (Art.-Nr. 62399)**
- etwas **TOMATINO (Art.-Nr. 62394)**

ZUBEREITUNG

Geschmorte Hühnerkeule: Die Hühnerkeulen mit **KOCHSALZ GECOATET** einmassieren, in **OLIVENÖL EXTRA VERGINE** kurz anbraten und herausnehmen. Zum Bratensatz etwas Butter (ca. 100 g) geben, die Hälfte der Schalotten glasig anschwitzen, den fein geschnittenen Spitzpaprika und die vorgebratenen Hühnerkeulen dazugeben. Mit **ZITRONENPFEFFER** und Zitronenzesten würzen und kurz anrösten. Mit Portwein ablöschen, mit der **HÜHNER-BOUILLON** und Zitronensaft aufgießen, abdecken und langsam schmoren lassen. Bei Bedarf mit **HÜHNER-BOUILLON** aufgießen. Kurz bevor die Hühnerkeulen fertig sind, die Karotten und den Kohlrabi dazugeben und weiter schmoren. Zum Schluss die Brokkoliröschen und die Kohlsprossen hinzugeben und noch einmal kräftig aufkochen. Den Hühnereintopf mit frisch gehackter Petersilie verfeinern und mit etwas Butter (ca. 100 g) binden. Die Hühnerkeulen beim Anrichten mit etwas **ZITRONENPFEFFER** garnieren.

TOMATINO-Kartoffeln: Die zweite Hälfte der Schalotten in der restlichen Butter (ca. 100 g) glasig anschwitzen, mit **HÜHNER-BOUILLON** und Sahne aufgießen, mit **TOMATINO** und Salz würzen und einmal aufkochen lassen. Die Kartoffelscheiben zur Sahne geben und vorsichtig köcheln lassen. Nach 10 Minuten in Weckgläser füllen, abdecken und bei 160 °C – 170 °C fertig garen. Im Weckglas servieren.

ZITRONENPFEFFER

Art.-Nr. 62042

Gewürzmischung mit Salz speziell für die Fisch- und Geflügelküche; für exotisch-raffinierte Gerichte, kalte Vorspeisen wie Carpaccio oder auch zum Beizen von Lachs, herrlich auch für kalte Hühnersalate, Geflügelgerichte und Fisch. Feine, getrocknete Zitronenschalen treffen auf spritzigfruchtiges Zitronenöl und Steinsalz, rund abgestimmt mit edlem Pfeffer.

800 g Tresordose



ROSA LAMMRÜCKEN

in Sahne-Gemüse-Marinade geschmort,
mit Mais-Cornflakes-Rösti



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

2 kg	Lammkronen
1 l	Sahne
500 g	Karotten, 2 x 2 cm Würfel
500 g	Pastinaken, 2 x 2 cm Würfel
100 g	Schalotten, fein geschnitten
80 ml	Weinbrand
80 ml	Weißwein
100 g	Cornflakes
200 g	Mais aus der Dose
3	Eier
1 Bund	Petersilie, fein gehackt
150 g	Butter
2	LORBEERBLÄTTER (Art.-Nr. 62115)
etwas	ORANGENPFEFFER (Art.-Nr. 62480)
etwas	KOCHSALZ GECOATET (Art.-Nr. 62271)
etwas	OLIVENÖL EXTRA VERGINE (Art.-Nr. 62399)
etwas	HÜHNER-BOUILLON (Art.-Nr. 62002)
etwas	ROSENBLÜTENBLÄTTER ROT (Art.-Nr. 62331)
etwas	PFEFFER SCHWARZ GEMAHLEN (Art.-Nr. 62132)

ZUBEREITUNG

Marinade: Einen 1/2 Liter **HÜHNER-BOUILLON** kochen und auskühlen lassen. Das Würfelgemüse mit den Schalotten in 80 g Butter anrösten und sobald es Farbe bekommen hat mit Weißwein und Weinbrand ablöschen. 100 ml **HÜHNER-BOUILLON** und die Sahne

dazu geben und kräftig aufkochen lassen. Mit **LORBEERBLÄTTERN** und **ORANGENPFEFFER** würzen und auskühlen lassen.

Lammkronen: Die Lammkronen parieren. Die Knochen säubern und in Alufolie einpacken. Sobald die Marinade kalt ist, die vorbereiteten Lammkronen in die Marinade einlegen und über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag die Lammkronen aus der Marinade nehmen und leicht abtupfen, mit **KOCHSALZ GECOATET** würzen und in vorgeheiztem **OLIVENÖL EXTRA VERGINE** kurz und kräftig anbraten. Lammkronen auf ein Backblech legen und mit etwas **ORANGENPFEFFER** nachwürzen. Die restliche Butter auf das Lamm legen und im Kombidämpfer bei 80 °C garen, bis die Lammkronen eine Kerntemperatur von 52 °C erreicht haben. Die Bratenreste mit etwas **HÜHNER-BOUILLON** (ca. 100 ml) ablöschen, die Marinade dazugeben, aufkochen und dann langsam köcheln lassen. Die Lammkronen aus dem Ofen nehmen, die Alufolie von den Knochen nehmen, 4 – 5 Minuten ziehen lassen und portionieren. Mit **ORANGENPFEFFER** nachwürzen und mit dem Gemüse anrichten. Die Marinade als Sauce verwenden.

Mais-Cornflakes-Rösti: Mais und Cornflakes zusammenrühren, mit Salz und **PFEFFER SCHWARZ GEMAHLEN** abschmecken. Fein gehackte Petersilie und die aufgeschlagenen Eier dazu geben, kurz umrühren und im vorgeheizten **OLIVENÖL EXTRA VERGINE** braten. Abtropfen lassen und mit den Lammkronen anrichten. Mit **ROSENBLÜTENBLÄTTERN** dekorieren.

VANILLE-ZITRONENGRAS-EIS

mit **ZITRONENPFEFFER**-Limettenconfit



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

1 l	Sahne
150 g	Muscovadozucker
400 g	Kristallzucker
2	Limetten (Filets, Saft und Zesten von 2 Limetten) Restliche Limettenschale für Dekoration in dünne Streifen schneiden)
2 St	Zitronengras (geschnitten)
100 ml	Apfelsaft
100 ml	weißer Portwein
3	VANILLESCHOTEN (Art.-Nr. 62877) (der Länge nach aufgeschnitten und ausgekratzt)
	ZITRONENPFEFFER (Art.-Nr. 62042)
1 EL	APFEL-PUNSCHWÜRZUNG (Art.-Nr. 62386)
80 g	Cranberrys getrocknet

ZUBEREITUNG

Vanille-Zitronengras-Eis: 200 g Kristallzucker, 100 g Muscovadozucker, Limettenzesten, Zitronengras, ausgekratzt **VANILLEMARK** und die **VANILLESCHOTEN** in einen beheizbaren Mixer geben und 1 Stunde lang bei ca. 60 °C auf Stufe 3 ziehen lassen, dann auskühlen lassen. Sobald die Masse kalt ist, abseihen und im Mixer mit einem Aufschlagzusatz 3 Minuten auf Stufe 5 aufschlagen, danach sofort in Form füllen und einfrieren.

Zitronenpfeffer-Limettenconfit: Den restlichen Kristallzucker leicht anschmelzen und mit Portwein und Apfelsaft ablöschen. Etwas **ZITRONENPFEFFER**, Limettensaft und Muscovadozucker dazugeben und mit **APFEL-PUNSCHWÜRZUNG** abschmecken und leicht aufkochen. Kurz vor dem Anrichten die Limettenfilets und die getrockneten Cranberrys dazugeben und leicht aufkochen. Eis portionieren und mit heißem Limetten-Confit überziehen. Garnieren und mit **ZITRONENPFEFFER** abrunden.