CARTE D'OR

ERFRISCHEND ANDERS:

VEGETARISCHE REZEPTE UND RAFFINIERTE DESSERTKOMPOSITIONEN!

Poggemeier

Wir sind Ihre Inspiration und Quelle für Gastronomiebedarf und kreative Ideen. Kontaktieren Sie unseren Außendienst und lassen Sie sich rund um das Thema Eis und Desserts sowie die neuesten Trends beraten.

www.poggemeier.com

CARTE D'OR

Liebe Gastronominnen, liebe Gastronomen,

Vegetarier, Veganer oder Flexitarier? Inzwischen gibt es ganz unterschiedliche Ernährungsweisen, die bewusst komplett auf tierische Produkte verzichten oder ihren Verzehr zumindest einschränken. Vor allem in der Gastronomie bringen die neuen Lebensstile viele Facetten auf die Speisekarte. Gerade frische Gemüse- und Obstsorten sowie aromatische Gewürze bieten zahlreiche kreative Möglichkeiten.

Sorgen Sie für frischen Wind in der Küche und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit besonderen Genussmomenten auf vegane und vegetarische Art! Lassen Sie sich von der Kombination aus leckeren Hauptgerichten und erfrischenden Desserts inspirieren. Sie werden überrascht sein, welche abwechslungsreichen Geschmackserlebnisse Sie aus der raffinierten Kombination von einfachen Zutaten zaubern können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit den Kreationen!

Ihr Langnese Business Team

Weitere und regelmäßig neue Rezeptideen außerhalb des Folders finden Sie auf **www.langnese-business.de**

NO BEEF CLASSIC BURGER

Und du wirst nichts vermissen!

Zutaten:

10 Hamburger-Brötchen

10 No Beef Burger– vegetarischer Burger auf Soja-basis

200 g Cheddarkäse, Scheiben

100 g HELLMANN'S Real Mayonnaise

100 g HELLMANN'S Ketchup

100 g HELLMANN'S Yellow Mustard

100 g Blattsalat, Mix

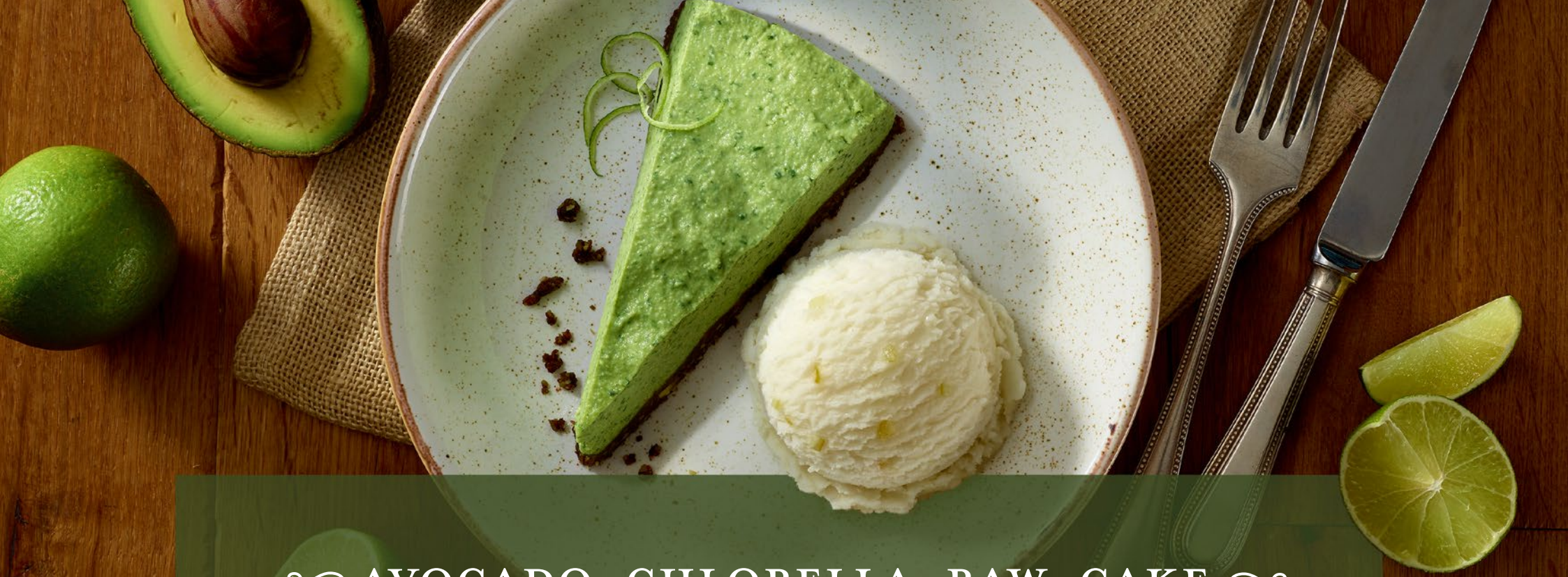
100 g Fleischtomaten, Scheiben

100 g Salatgurke, Scheiben

100 g Zwiebeln, rot, Ringe

Zubereitung:

No-Beef-Burger-Patties wie empfohlen zubereiten. Mit allen weiteren Zutaten zu einem Burger zusammenbauen.



AVOCADO-CHLORELLA-RAW-CAKE

und Carte D'Or Zitrone Sorbet

Zutaten für eine 24-cm-Springform:

Für den Boden:

100 g Mandeln

200 g Datteln

120 g Pistazien

50 g Kakao (roh)

Für die Füllung:

150 g Cashews (für mindestens 8 Stunden eingeweicht)

2 Avocados (ohne Schale und Kern)

eine Handvoll frischen Blattspinat

1 TL Chlorella-Pulver

250 ml Reis-, Mandel- oder Kokosmilch

120 g Agavendicksaft (je nach Geschmack auch etwas mehr)

75 ml Limettensaft

1 Prise Meersalz

3–4 Kardamomkapseln

10 Kugeln **Carte D'Or Zitrone Sorbet**

Zubereitung:

Füllung: Die Datteln leicht hacken und zusammen mit den Mandeln, Pistazien und dem Kakao in den Blender geben. In kurzen Intervallen mixen, bis alles fein gemahlen ist. Die Menge auf 3 Portionen aufteilen, damit der Mixer nicht so schwer arbeiten muss. Eine Springform mit Backpapier auslegen, die Dattel-Nuss-Mischung einfüllen und gut und gleichmäßig andrücken. Die Kardamomkapseln öffnen und von den Samen befreien. Diese zusammen mit den restlichen Zutaten in den Blender geben und gut durchmixen. Die Masse sollte cremig sein und frei von Cashewstücken. In der Regel dauert das 1–2 Minuten, je nachdem was für ein Blender benutzt wird. Die Masse auf dem Dattel-Nuss-Boden gleichmäßig verteilen. Jetzt ist nur noch Warten angesagt. Den Kuchen ins Gefrierfach geben und ihn für mindestens 8–12 Stunden dort lassen.

SALAD BOWL MIT TEMPURA NO CHICKEN CHUNKS

Leckere Salad Bowl mit allem, was du brauchst

Zutaten:

Chunks:

500 g No Chicken Chunks – Geschnetzeltes auf Sojabasis

nach Bedarf Tempuramehl

nach Bedarf PHASE Goldflex

Salad Bowl:

500 g Quinoa

20 g KNORR Gemüse-Kraftbouillon

300 g Kichererbsen, gekocht

500 ml Rote-Beete-Saft

10 g KNORR PROFESSIONAL Würzpaste Ingwer

10 g KNORR PROFESSIONAL Würzpaste Knoblauch

5 g Salz

300 g Feldsalat

100 ml KNORR PROFESSIONAL Balsamico-Vinaigrette

Zubereitung:

Chunks: Tempura zubereiten, die Chunks durchziehen und in PHASE Goldflex bei 170° C ausbacken. **Salad Bowl:** KNORR Quinoa nach Packungsanleitung mit KNORR Gemüse-Kraftbouillon zubereiten. Für das Hummus den Rote-Beete-Saft reduzieren und mit allen anderen Zutaten mixen. Feldsalat mit Vinaigrette anmachen.

KOKOSMOUSSE MIT SCHOKOBRÖSELN UND GLASIERTEN MÖHREN

und Carte D'Or Kokos-Blaubeer

Zutaten:

150 g Schokobiskuit
Saftiger Schokoladen-Nuss-Kuchen

4 EL Kokoslikör

Für die glasierten Möhren:

500 ml Passionsfruchtsaft

1–2 TL Speisestärke

etwas kaltes Wasser

12 zarte junge Möhren (maximal 1 cm dick, 8 cm lang)

Für die Brösel:

100 g Schoko-Knuspermüsli

2 EL Nussöl

2–3 TL Kakao

Für die Mousse:

1 Beutel Carte D'Or Mousse Kokos

0,5 L Hafermilch

10 Kugeln **Carte D'Or Kokos-Blaubeer**

Zubereitung:

Glasierte Möhren: Passionsfruchtsaft auf 150 ml einkochen. Die Stärke mit dem Wasser anrühren und den Saft damit binden. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit mit einem kleinen Messer die Schale der Möhren abschaben. **Brösel:** Saftigen Schokoladen-Nuss-Kuchen und Knuspermüsli in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Rollholz fein zerbröseln. In eine Schüssel geben. Öl und Kakao zufügen und alles gründlich vermengen. **Mousse:** Einen Beutel Carte D'Or Mousse Kokos in 500 ml Milch aufschlagen. Die Mousse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Den Schokoladen-Nuss-Kuchen in nicht zu kleine Scheiben schneiden, diese mit Kokoslikör beträufeln und im Wechsel mit der Kokosmousse in Tontöpfe (ersatzweise große Gläser) füllen. Mit den Bröseln bestreuen. Die Möhren durch den abgekühlten Sirup ziehen und jeweils drei Stück in jeden Topf stecken. Mit dem restlichen Sirup servieren.

THAI RED CURRY MIT JACKFRUIT, PAK CHOI UND WILDREIS

Fruchtiges Curry

Zutaten:

Curry:

20 g KNORR Gemüse-Kraftbouillon

500 ml Wasser

500 g FLORA Professional Plant zum Kochen 1 L Alternative zu Kochsahne auf pflanzlicher Basis, vegan

100 ml Kokosmilch

60 g KNORR Thai-Red-Curry-Paste

Zitronengras

Limettenblätter

Einlage:

150 g Zwiebeln, rot

600 g Jackfruit

350 g Pak Choi

200 g Kaiserschoten

167 g Radicchio

300 g The Vegetarian Butcher **No Chicken Chunks**

PHASE PROFESSIONAL Butter Flavour

Reis:

300 g Wildreis

Optionale Fleischkomponente:

500 g Hähnchenbrustfilet

PHASE PROFESSIONAL Butter Flavour

KNORR Thai-Red-Curry-Paste

Zubereitung:

Curry: Alle Zutaten miteinander aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen. **Einlage:** Gemüse wie gewünscht schneiden. No Chicken Chunks anbraten. Gemüse nach Gargrad zugeben und in die Currysauce auffüllen. **Reis:** Wildreis in leicht gesalzenem Wasser kochen. **Optionale Fleischkomponente:** Hühnchen in Streifen schneiden. Mit der Curry-Paste marinieren und in PHASE PROFESSIONAL Butter Flavour anbraten.

MALABI ISRAELISCHER MILCHPUDDING

und Carte D'Or Himbeer Sorbet

Zutaten:

100 g KNORR Coconut Milk Powder

660 ml Wasser

80 g Zucker (je nach Geschmack)

1 Vanilleschote

20 g Rosenwasser

4 gehäufte EL Mondamin Feine Speisestärke

5 Maracujas

100 g ungesalzene Pistazien

Himbeeren zum Garnieren

10 Kugeln **Carte D'Or Himbeer Sorbet**

Zubereitung:

Wasser und KNORR Coconut Milk Powder verrühren. Die Hälfte der Kokosmilch in einem kleinen Topf erwärmen, Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit dem Zucker zur Kokosmilch geben. Die andere Hälfte der Kokosmilch in einem kleinen Schälchen mit der Maisstärke vermischen und glatt rühren. Sobald die Kokosmilch leicht zu köcheln beginnt, die Maisstärke-Kokos-Mischung sowie das Rosenwasser dazugeben und stetig rühren. Die Masse sollte sich schnell verfestigen und die Konsistenz eines Vanillepuddings annehmen. Den fertigen Pudding in kleine Gefäße füllen und bei Zimmertemperatur erkalten lassen. Sobald das Malabi abgekühlt ist, sollte es in den Kühlschrank. Nach 2–3 Stunden ist es fertig und kann mit dem Maracujamark, gehackten Pistazien und Himbeeren sowie jeweils einer Kugel Carte D'Or Himbeer Sorbet getoppt werden.

VEGANES FALAFEL-SANDWICH

Einfach ein Gedicht ...

Zutaten:

800 g Kichererbsen aus der Konserve, abgetropft

40 ml Olivenöl

100 g Zwiebeln, rot, fein gewürfelt

10 g KNORR PROFESSIONAL Würzpaste Knoblauch

5 g KNORR PROFESSIONAL Würzpaste Paprika

5 g Kreuzkümmel

20 ml KNORR PROFESSIONAL Vinaigrette Zitrus

Garnitur:

400 g Focaccia, Scheiben

200 g HELLMANN'S Vegan Mayo

100 g Rucola, geputzt

200 g Karotten, geraspelt

200 g Rettich, fein geschnitten

4 g Jalapeño, frisch, roh, fein geschnitten

Zubereitung:

Falafel: Zwiebeln anschwitzen. Alle Zutaten vermengen und mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Zur Not mit etwas Kichererbsenmehl oder Mehl nachbinden. Kleine Bällchen formen und bei 180° C im Ofen backen. **Garnitur:** Focaccia rösten und mit allen Zutaten belegen.

SÜSS-SALZIGES BEERENDESSERT

und Carte D'Or Himbeer Sorbet

Zutaten:

1 EL Butter

75 g Salzbrezeln

5 EL brauner Zucker

Zimt

Lukull Rote Grütze

500 g Rama Cremefine Schlagcreme

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Saure Sahne

10 Kugeln **Carte D'Or Himbeer Sorbet**

Zubereitung:

Butter schmelzen. Brezeln grob zerbröseln. Mit 1 EL Zucker, 1/2 TL Zimt und Butter mischen und beiseitestellen. 250 ml Rama Cremefine Schlagcreme, 3 EL Zucker und Vanillezucker im hohen Rührbecher mit dem Schneebesen des Rührgeräts aufschlagen. Saure Sahne glatt rühren und unter die Rama heben. Creme, Lukull Rote Grütze und Brezelmix abwechselnd in sechs Gläsern (oder mehr bei kleinen Gläser) schichten. Bis zum Servieren kalt stellen.

LAUWARMER BLÜTENKOHL-BROKKOLI-SALAT

mit Rote-Beete-Laibchen und Kichererbsencreme

Zutaten:

Salat:

700 g Blumenkohl (violett und gelb)

500 g Brokkoliröschen, wild

nach Bedarf PHASE PROFESSIONAL Butter Flavour

200 ml KNORR PROFESSIONAL Vinaigrette Sesam Soja

Creme:

300 g Kichererbsen, gekocht

100 ml Orangensaft

5 ml KNORR PROFESSIONAL Flüssige Bouillon Gemüse, konzentriert

400 g HELLMANN'S Vegan Mayo

Zubereitung:

Salat: Blumenkohl und Brokkoli in Butter Flavour scharf anbraten und mit KNORR PROFESSIONAL Vinaigrette Sesam Soja abschmecken. Violetten und gelben Blumenkohl hauchdünn auf der Aufschnittmaschine aufschneiden und als Garnitur nutzen. **Rote Beete:** Rote-Beete-Laibchen in PHASE PROFESSIONAL Butter Flavour braten. **Creme:** Kichererbsen mit dem Orangensaft und der konzentrierten KNORR PROFESSIONAL Bouillon fein pürieren. Unter die Mayo heben.

VEGANE SCHOKO-RIEGEL MIT NÜSSEN

und Carte D'Or Mango Sorbet

Zutaten für eine „Tafel" Rocky Roads:

100 g Datteln (entsteint)

500 g Brokkoliröschen, wild

3 gehäufte EL Kakao

80 g Kokosfett

50 ml KNORR Coconut Milk Powder (fertig angerührt)

4 Aprikosen

2 EL Pistazien, ungesalzen

2 Handvoll Mandeln

1 TL Orangenabrieb

1 Prise Zimt

1 Form, circa 10 cm x 18 cm (das kann auch problemlos eine abschließbare Box sein)

10 Kugeln **Carte D'Or Mango Sorbet**

Zubereitung:

Die entsteinten Datteln grob hacken, mit etwas kochendem Wasser übergießen und für circa 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Aprikosen fein würfeln und das Kokosfett, falls es fest sein sollte, leicht erwärmen, sodass es wieder flüssig wird. Die Datteln abschütten, leicht ausdrücken und in einen Blender geben. Das Kakaopulver zusammen mit Kokosfett, Kokosmilch und Zimt dazugeben und so lange mixen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Je nach Blender dauert es etwa 3–5 Minuten. Die Masse sollte frei von Klümpchen sein. Die Form mit Backpapier auslegen, die Kakao-Dattel-Masse hineingießen und gleichmäßig glatt streichen. Dann die Nüsse und Trockenfrüchte darauf verteilen und sorgfältig andrücken, sodass sie später beim Essen nicht herunterfallen. Zum Schluss noch mit etwas Orangenabrieb bestreuen. Das Ganze für 1–2 Stunden in das Gefrierfach geben. Danach in Streifen oder Würfel schneiden und direkt naschen, oder wieder zurück ins Gefrierfach damit. Dort sind die Rocky Roads etwa einen Monat haltbar.

NUSSIGER SCHOKOLADEN-RAW-CAKE MIT DATTELKARAMELL

und Carte D'Or Kokos-Blaubeer

Zutaten für ein Brownieblech:

150 g Walnüsse

150 g Mandeln

500 g entsteinte Datteln (getrocknete Datteln, 20 Minuten vorher einweichen)

60 g Kakaopulver

1 Prise Meersalz

1 Prise Zimt

400 ml KNORR Coconut Milk Powder (angerührt)

200 g dunkle Schokolade

1 Vanilleschote

Pistazien und Früchte als Deko

10 Kugeln **Carte D'Or Kokos-Blaubeer**

Zubereitung:

Ein Brownieblech mit Frischhaltefolie oder Backpapier auslegen. Für den Kuchenboden Mandeln, Walnüsse und 250 g Datteln (gehackt) in der Küchenmaschine zerkleinern, bis eine grobe, klebrige Masse entsteht. Das Kakaopulver zusammen mit etwas Salz und einer Prise Zimt hinzugeben und nochmals gut durchmixen. Die fertige Masse in eine Brownieform geben, gleichmäßig verteilen und mit der flachen Hand gut andrücken. Kurz beiseitestellen. Die restlichen Datteln grob mit einem Küchenmesser hacken und zusammen mit etwa 50 ml Kokosmilch und dem Mark einer Vanilleschote in den Blender geben und so lange mixen, bis eine zähflüssige, karamellartige Konsistenz erreicht ist. Falls die Mischung noch zu zäh sein sollte, etwas Kokosmilch hinzugeben. Das Dattelkaramell auf den Kuchenboden geben und gleichmäßig verteilen. Für die Schokocreme die Tafel Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Kokosmilch in einem kleinen Topf erhitzen. Mit einem Schneebesen kontinuierlich rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Damit die Schokolade nicht anbrennt, kann sie auch einfach über einem Wasserbad geschmolzen werden. Sobald die Schokolade schön cremig ist, den Topf vom Herd nehmen und kurz auskühlen lassen. Danach vorsichtig auf das Dattelkaramell gießen. Den Brownie über Nacht oder mindestens für 6–8 Stunden in das Eisfach stellen.
Kurz vor dem Servieren herausnehmen, portionieren und mit Früchten und Pistazien garnieren. Solange der Kuchen noch schön gekühlt ist, ist das Schneiden übrigens wesentlich leichter!

UNSERE LECKEREN ERFRISCHUNGEN

Passend zu jedem Dessert!

KOKOS-BLAUBEER

Eis mit Kokosnussgeschmack, durchzogen von einer fruchtigen Blaubeersauce und feinen Kokosnussstückchen.

MANGO SORBET

Erfrischendes Mango Sorbet mit Mangostückchen.

HIMBEER SORBET

Zart schmelzendes Himbeer Sorbet, köstlich verfeinert mit Himbeerstückchen.

ZITRONE SORBET

Sorbet mit Zitronen-stückchen aus Sizilien.

CARTE D'OR

Besuchen Sie uns auf

www.langnese-business.de

und

www.unileverfoodsolutions.de

Dort finden Sie eine umfangreiche Sammlung von köstlichen Eiskreationen für jeden Anlass sowie Ideen rund um Desserts mit Eis.

FSC
www.fsc.org
RECYCLED
Papier aus Recyclingmaterial
FSC® C005266

68451250

Unilever Food Solutions

Wir sind für dich da.