

Wild auf Sauce



Gute Sauce unterstreicht
den Wildgeschmack und hat
eine sämige Bindung.

Mehr auf www.ufs.com/wild

 Unilever
Food
Solutions



Wildente



mit aromatischer Orangensauce
auf Linsen-Lauchgemüse



Titelrezept

REHFILET MIT ZITRONIGER WACHOLDERSAUCE & WURZELGEMÜSE

» Eine Wildsauce mit einem Hauch von Wacholder und Zitrone «

Zutaten für 10 Personen:

Fleisch

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Rehfilet | 1,3 kg |
| Salz & Pfeffer | |
| Wachholderbeeren, zerstoßen | 5 g |
| PHASE Professional Butter Flavour | 100 ml |
| Rosmarinzweig | 1 kl. Stk. |

Sauce

| | |
|------------------------------------|---------|
| Zucker | 40 g |
| Schalotten, fein geschnitten | 200 g |
| Knoblauch | 15 g |
| Wachholderbeeren | 15 Stk. |
| Rotwein | 750 ml |
| KNORR Bratenjus pastös, zubereitet | 1,5 l |
| Zitronenstreifen | 5 g |
| Zitronensaft | 35 g |
| Gin | 50 ml |
| PHASE Professional „Wie Butter“ | 25 g |
| Salz & Pfeffer | |

Gemüse

| | |
|--|--------|
| Karotten | 250 g |
| Schalotten | 250 g |
| Pastinaken | 250 g |
| Schwarzwurzel | 250 g |
| KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse | 20 g |
| Wasser | 600 ml |
| Bohnen | 150 g |
| PHASE Professional „Wie Butter“ | 30 g |
| Salz & Pfeffer | |
| Rosmarinzweig | 3 Stk. |

Zubereitung:

Fleisch

1. Rückenfilet würzen, mit Wacholder rundherum einreiben, in PHASE Professional Butter Flavour zusammen mit dem Rosmarinzweig rosa braten, warm stellen und ruhen lassen.

Sauce

2. Zucker karamellisieren, Zwiebeln, Knoblauch und Wachholderbeeren hinzugeben, mit Rotwein ablöschen und auf 2/3 einreduzieren, KNORR Bratenjus pastös hinzufügen auf die Hälfte einkochen.
3. Zitronensaft und Zitronenschale hinzugeben, für 15 Minuten ziehen lassen, Soße passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, vor dem Servieren mit PHASE Professional „Wie Butter“ montieren.

Gemüse

4. Karotten, Pastinaken schälen und würfeln zusammen mit den Schalotten in der Gemüse Bouillon bissfest garen, danach abgießen.
5. Das Gemüse in PHASE Professional Butter Flavour mit den Fava Bohnen ansautieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

6. Das Rehfilet schräg durchschneiden, Gemüse gefällig auf dem Teller anrichten, mit der Sauce und Rosmarin ausgarnieren.



PHASE Professional „Wie Butter“
Art.-Nr. 95358, 20 x 250 g



KNORR Bratenjus pastös
Art.-Nr. 49850, 6 x 1,2 kg EC

WILDENTE MIT AROMATISCHER ORANGENSAUCE AUF LINSEN-LAUCHGEMÜSE

» Eine winterliche Soße mit einem Orangen-Zimt-Aroma, das ideal zu Wildgeflügel passt «

Zutaten für 10 Personen:

Fleisch

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Wildentenbrust | 1,3 kg |
| Salz & Pfeffer | |
| PHASE Professional Butter Flavour | 100 ml |

Sauce

| | |
|------------------------------------|--------|
| Tannenhonig | 50 g |
| Vanilleschote (1 Stk.) | 7 g |
| Zimtstange (ganz) | 2 g |
| KNORR Professional Knoblauch Paste | 20 g |
| Orangensaft | 100 ml |
| KNORR Professional Ingwer Paste | 15 g |
| Rotwein | 500 ml |
| KNORR Bratenjus pastös | 1,5 l |
| Orangenzeneten | 5 g |
| PHASE Professional „Wie Butter“ | 35 g |
| Salz & Pfeffer | |
| evtl. etwas frischer Rosmarin | |

Linsen-Lauchgemüse

| | |
|--|--------|
| Linsen, fertig gekocht | 300 g |
| Lauch, in 2,5 cm große Ringe schneiden | 800 g |
| Champignons | 250 g |
| PHASE Professional Butter Flavour | 100 ml |
| Balsamicoessig | 100 ml |
| Salz & Pfeffer | |

Zubereitung:

1. Wildentenbrust parieren, danach in einem Sous Vide-Beutel vakuumieren und in einem Sous Vide-Becken bei 58° C 25 Minuten garen, anschließend 5 Minuten ruhen lassen, danach in PHASE Professional Butter Flavour anbraten.

Sauce

2. Honig karamellisieren, mit Orangensaft und Rotwein ablöschen, würzen mit Zimt, Rosmarin, KNORR Professional Knoblauch und Ingwer Paste auf die Hälfte einreduzieren, Zimtstange herausnehmen.
3. KNORR Bratenjus pastös hinzugeben, einreduzieren auf die Hälfte, Orangenzeneten hinzufügen und 15 Minuten ziehen lassen. Die Soße passieren, abschmecken mit Salz und frischem Rosmarin, vor dem Servieren mit PHASE Professional „wie Butter“ versehen.

Linsen-Lauchgemüse

4. Die Champignons in PHASE Professional Butter Flavour scharf anbraten, Lauchringe dazugeben kurz mit anbraten, mit Balsamicoessig ablöschen, Linsen beifügen durchschwenken mit Salz & Pfeffer abschmecken.





HIRSCHRAGOUT MIT TRAUBEN & PILZEN,

SELLERIE-ERDÄPFELPÜREE

» Wildragout abgestimmt mit dem frischen süßsauren Geschmack von Trauben «

Zutaten für 10 Personen:

Ragout

| | |
|------------------------------------|--------|
| Hirschkeule - ohne Knochen | 1,6 kg |
| PHASE Professional Butter Flavour | 200 ml |
| Zwiebeln | 270 g |
| KNORR Professional | |
| Knoblauch Paste | 20 g |
| Rohrzucker | 50 g |
| Wacholderbeeren | 20 |
| Thymian, frisch | 3 g |
| Lorbeerblätter | 4 |
| Rotwein | 800 ml |
| KNORR Bratenjus pastös, zubereitet | 1,6 l |
| KNORR braune Roux | |
| Salz & Pfeffer | |

Garnitur

| | |
|---------------------------------|-------|
| Creme Champignons | 200 g |
| Weintrauben, geschält, entkernt | 200 g |
| PHASE Professional „Wie Butter“ | 30 g |
| Salz & Pfeffer | |

Sellerie - Erdäpfelpüree

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Knollensellerie, geschält, gewürfelt | 400 g |
| RAMA Cremefine Kochcreme | 400 ml |
| KNORR Professional | |
| Konzentrierte Bouillon Gemüse | 15 g |
| Erdäpfelpüree, zubereitet | 500 g |

Zubereitung:

Ragout

- Das Fleisch in 3 x 3 cm große Stücke schneiden, in PHASE Professional Butter Flavour anbraten, Zwiebeln und Knoblauch mitbraten, mit dem Rohrzucker bestreuen und karamellisieren lassen.
- Mit dem Rotwein ablöschen, würzen mit Thymian, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren, auf die Hälfte ein reduzieren, mit KNORR Bratenjus aufgießen, kochen bis das Fleisch zart geworden ist, mit etwas brauner Roux abziehen.

Garnitur

- Trauben halbieren, die Waldchampignons anbraten, danach mit den Trauben zum Ragout geben mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Sellerie-Erdäpfelpüree

- Knollensellerie mit RAMA Cremefine Kochcreme und der KNORR konzentrierten Gemüse Bouillon weich garen, pürieren, mit dem Erdäpfelpüree binden.

Anrichten

- Ragout anrichten, Selleriepuree daneben gefällig dressieren, mit Trauben, Pilzen und frischem Thymian ausgarnieren.



KNORR Professional Knoblauch
Art.-Nr. 66761, 2 x 750 g DOS



KNORR Braune Roux
Art.-Nr. 07426, 6 x 1 kg EC

TIPP

Geschmorte Hirschroulade mit Kroketten und Speckbohnen

Hirsch geht auch anders. Machen Sie eine leckere Hirschroulade. Super einfach durch direktes Garen in der Sauce, ohne anbraten. Die Rouladenrollen in die zubereitete Sauce geben und im Ofen garschmoren.



Als Beilage empfehlen wir:

KNORR Knusper-Kroketten
vorgebacken
Art.-Nr. 07010, 4 x 2 kg BTL

Hirschragout

mit Trauben & Pilzen, Sellerie-Erdäpfelpüree





Wildschwein

mit glasierten Äpfeln &
Kohlsprossenblättern in leichter Wildrahmsauce



WILDSCHWEIN MIT GLASIERTEN ÄPFELN & KOHLSPROSENBLÄTTERN IN WILDRAHMSAUCE

» Wildrahmsoße passt zu allen Wildsorten, ideal zu dem natürlich zarten Fleisch. «

Zutaten für 10 Personen:

Fleisch

| | |
|---------------------------------|---------|
| Wildschweinsteaks / Karree | 1,4 kg |
| PHASE Professional „Wie Butter“ | 25 g |
| Wachholderbeeren, zerstoßen | 20 Stk. |
| Thymian, frisch | 4 g |
| Salz & Pfeffer, schwarz, | |
| frisch geschrötert | |

Gemüse

| | |
|---------------------------|-------|
| Schalotten, rot, geschält | 300 g |
| Äpfel | 300 g |
| Champignons | 500 g |
| Kohlsprossenblätter | 200 g |
| Thymian, frisch | |

Garnitur

| | |
|----------------------|-------|
| roter junger Mangold | 100 g |
|----------------------|-------|

Sauce

| | |
|------------------------------------|--------|
| KNORR Bratenjus pastös, zubereitet | 1,25 l |
| RAMA Cremefine Schlagcreme | 0,25 l |
| Preiselbeer-Gelee | 35 g |
| Salz & Zitronensaft | |

Zubereitung:

Fleisch

1. Wildschweinrückensteaks würzen in PHASE Professional „Wie Butter“ braten, kurz vor dem Ende den frischen Thymian einlegen und am Herdrand ziehen lassen.

Gemüse

2. Schalotten in PHASE Professional „Wie Butter“ ohne Farbe ansautieren, Champignons beifügen und gut durchschwenken, Äpfel dazu geben und ohne Farbe mitschwenken, zum Schluss die Kohlsprossenblätter und den frischen Thymian untermischen und nur kurz schwenken, mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Sauce

3. KNORR Bratenjus pastös mit RAMA Cremefine Schlagcreme leicht einkochen, abschmecken mit Preiselbeer-Gelee, Salz und Zitronensaft.



PHASE Professional „Wie Butter“
Art.-Nr. 95358, 20 x 250 g



KNORR Bratenjus pastös
Art.-Nr. 49850, 6 x 1,2 kg EC

FÜR PRÄMIENJÄGER UND PUNKTESAMMLER: DIE UNILEVER FOOD SOLUTIONS TREUEAKTION



So einfach funktioniert's:

1 Registrieren & teilnehmen

Registrieren Sie sich kostenlos und unverbindlich für die Unilever Food Solutions Treueaktion unter www.ufs.com/Treueaktion

2 Treuepunkte sammeln

Sie finden die Codes für Ihre Treuepunkte auf den oben abgebildeten Promotion Produkten und weiteren zahlreichen Produkten von Unilever Food Solutions. Geben Sie Ihre gesammelten Codes online ein und lassen Sie sich die Treuepunkte auf Ihrem persönlichen Treuepunkte-Konto gutschreiben.

3 Prämie auswählen

Lösen Sie Ihre gesammelten Treuepunkte ganz einfach online gegen Ihre Wunschprämie ein. Es erwartet Sie eine große Auswahl an hochwertigen und attraktiven Treueprämiens für die Küche Ihres Unternehmens.

Mehr Informationen unter www.ufs.com/Treueaktion



Unilever Food Solutions

Foodservice-Bereich der Unilever Austria GmbH
Stella-Klein-Löw-Weg 13 · 1023 Wien

T 01/6 05 35-230 E contact.foodsolutions@unilever.com W www.ufs.com

 **Unilever
Food
Solutions**