# TRENDIGI & GLUSCHTIGI REZÄPT



## TACOS MIT GEZUPFTEM RINDFLEISCH



**MIT DER RUB-GEWÜRZMISCHUNG**

---

## GLASIERTES FRIED CHICKEN

**MIT DER KOREANISCHEN GEWÜRZMISCHUNG**

---

## VANILLE-CHEESECAKE-MOUSSE

**MIT KARAMELLISIERTEN POPCORN-STÜCKCHEN**



McCormick FOODSERVICE

Butty DEPUIS 1890 FOODSERVICE

VAHINÉ PROFESSIONNEL



# TACOS MIT GEZUPFTEM RINDFLEISCH

## MIT DER RUB-GEWÜRZMISCHUNG

**10 PERS.**




## ZUTATEN:

- 1 kg Rindfleisch, geeignet zum Schmoren (Schulterstück)
- 20 g **RUB-Mix**
- 60 ml Honig
- 3 rote Zwiebeln
- 5 dl Wasser
- 30 ml Öl

## SCHRITTE:

- Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Rindfleisch von allen Seiten goldbraun anbraten.
- Die roten Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden, zum Fleisch geben und alles 3 bis 4 Minuten garen.
- Den Honig über das Fleisch giessen und dieses anschliessend von allen Seiten mit dem **RUB-Mix** würzen.
- Wasser hinzufügen, zum Kochen bringen, den Schmortopf zudecken und bei 150 °C etwa 4 Stunden in den Ofen stellen. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden und bei Bedarf Wasser nachgiessen.
- Das Fleisch nach dem Garen in Fasern zupfen, damit es die Sauce gut aufnimmt.
- Das Fleisch in Tacos mit Tomatensalsa und Avocado-Püree servieren.



# GLASIERTES FRIED CHICKEN

## MIT DER KOREANISCHEN GEWÜRZMISCHUNG

10 PERS.




## ZUTATEN:

- 15 g **Koreanische Gewürzmischung**
- 30 g Sojasauce
- 15 g Sesamöl
- 20 g Reisessig
- 30 g Honig
- 50 g Wasser

## SCHRITTE:

Zubereitung der Basis:

- Sesamöl, Sojasauce, Honig, Reisessig und Wasser in eine Pfanne giessen.
- Die Mischung aufkochen und dann die koreanische Gewürzmischung hinzufügen.
- Mit dem Schneebesen verrühren und leicht einkochen lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat.



# VANILLE-CHEESECAKE-MOUSSE

## MIT KARAMELLISIERTEN POPCORN-STÜCKCHEN

10 PERS.








## ZUTATEN:

- 325 g Frischkäse (Philadelphia)
- 400 ml Rahm mit 35 % Fettgehalt
- 60 g Zucker
- 15 g **Vanillepaste Vahiné Bourbon**
- Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- **Karamellisierte Popcorn-Stückchen von Vahiné**

## SCHRITTE:

- Den Frischkäse mit dem Zucker, der Vanillepaste und der Zitronenschale verrühren, bis eine glatte und feste Masse entsteht.
- Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben.
- Die Cheesecake-Mousse in einen Spritzsack füllen und auf kleine Gläschen oder Dessertschälchen verteilen.
- Die **Popcorn-Stückchen** erst kurz vor dem Servieren hinzufügen.