



An Festtagen wie Ostern möchte ich meinen Senioren etwas Besonderes bieten.

Attraktive Rezepte für festliche Anlässe in Ihrem Seniorenheim finden Sie auf [ufs.com/senioren](http://ufs.com/senioren)

Mehr Infos zum Dekopaket „Unser Osterfest“ finden Sie auf [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



[www.ufs.com/senioren](http://www.ufs.com/senioren)

 Unilever  
Food  
Solutions

# POCHIERTES EI mit Champignons und Spaghetti

ZUTATEN für 10 Personen

- Pochiertes Ei:**  
10 Stk. Eier
- Beilage:**  
500 g KNORR Collezione Italiana Spaghetti  
20 g Salz
- Sauce:**  
200 ml KNORR Velouté Weiße Grundsauce 1-2-3, zubereitet  
150 g Champignons, frisch  
50 g Zwiebeln  
10 ml Sonnenblumenöl  
50 ml Weißwein  
200 ml RAMA Cremefine Schlagcreme  
2 g Salz  
2 g Schwarzer Pfeffer (Mühle)

ZUBEREITUNG

- Pochiertes Ei:**
- Eier aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren (Zimmertemperatur).
  - Bei 65°C eine Stunde im Sous-vide-Becken garen.
- Beilage:**
- Spaghetti in kochendem Salzwasser kochen.
- Sauce:**
- Champignons schneiden, mit Zwiebeln in Öl andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit RAMA Schlagcreme auffüllen.
  - Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
  - Die Hälfte der Champignons und die zubereitete Velouté zugeben und mixen. Die gemixte Sauce durch einen Sieb schütten.
  - In einen iSi Gourmet Whip füllen und eine Patrone dazu geben.
  - Spaghetti in einem tiefen Teller anrichten, Ei dazu, Champignon-Sauce darüber schäumen und mit Champignons garnieren.



# BANANEN-ROULADE

ZUTATEN für 10 Personen

- |                   |                    |                            |                                       |
|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| <b>Biskuit:</b>   | 100 g Weizenmehl   | <b>Füllung:</b>            | 250 g Bananen                         |
| 120 g Eiweiß      | 35 g MONDAMIN      | 250 g Blattgelatine        | 8 g                                   |
| 50 ml Trinkwasser | Feine Speisestärke | 100 g Zartbitterschokolade | 200 g CARTE D'OR Mousse Stracciatella |
| 1 g Salz          | 2 g Zimt, gemahlen | 500 ml Milch               |                                       |
| 100 g Zucker      | 4 g Backpulver     |                            |                                       |
| 80 g Eigelb       | 10 g Puderzucker   |                            |                                       |

ZUBEREITUNG

- Biskuit:**
- Eiweiß, Wasser und Salz zusammen schlagen und erst kurz vor Ende Zucker begeben und steif schlagen. Eigelb unterheben, danach das gesiebte Mehl, Speisestärke, Zimt und das Backpulver.
  - Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes GN-Blech geben und bei 175°C für ca. 8-10 Minuten backen.
  - Nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Tuch geben, einrollen und auskühlen lassen.
- Füllung:**
- Die kalte Milch und das CARTE D'OR Stracciatella Pulver 3-5 Minuten aufschlagen und dann die aufgelöste, temperierte Gelatine und die gehobelte Zartbitterschokolade einarbeiten.
  - Die Creme auf den vorbereiteten aufgerollten Biskuit streichen, zusammen mit den geschnittenen Bananen wieder zusammenrollen und danach kühlstellen.



# UNSER OSTER-MENÜ



# LAMMKOTELETTS mit Knoblauch-Kräuter-Kruste, Zuckerschoten und Sandkartoffeln

ZUTATEN für 10 Personen

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <b>Fleisch:</b>                                   | 20 g KNORR Primerba Knoblauch            | <b>Beilage:</b>                                 | 1,2 kg Kartoffelwürfel                  |
| 1,2 kg Lammkotelett                               | 10 g Rosmarinzwig                        | 50 ml PHASE Professional Butter Flavour         | 50 ml PHASE Professional Butter Flavour |
| 30 g KNORR Würzmix für Grill- und Pfannengerichte |  | 10 g KNORR Aromat Universal                     | 100 g Paniermehl                        |
| 50 ml PHASE Professional Butter Flavour           | <b>Gemüse:</b>                           | 50 g PHASE Professional wie Butter zu verwenden |   |
| 600 g Knoblauch-Kräuter-Kruste                    | 40 ml Olivenöl                           |   |   |
| <b>Sauce:</b>                                     | 30 g Schalotten, fein gehackt            |   |   |
| 1 l KNORR Delikatess Sauce zu Braten              | 800 g Zuckerschoten, geputzt, blanchiert |   |   |
| 200 ml Rotwein                                    | 40 g KNORR Gemüsekrönung                 |   |   |
| 30 g Schalotten, fein gehackt                     | 200 g Kirschtomaten                      |   |   |

ZUBEREITUNG

- Fleisch:**
- Lammkoteletts mit Würzmix würzen und in PHASE Butter Flavour rosa sautieren. Herausnehmen und mit einer Scheibe Knoblauch-Kräuter-Kruste belegen. Unter dem Salamander gratinieren und warmstellen.
- Sauce:**
- Delikatesssauce nach Anleitung zubereiten. Schalotten anschwitzen, Knoblauchpaste und Rosmarinzwig hinzugeben, mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Anschließend mit der vorbereiteten Sauce auffüllen und 3 Minuten weiterkochen. Sauce à part servieren.
- Gemüse:**
- Olivenöl erhitzen und Schalotten darin mit den Zuckerschoten dünsten. Gemüsekrönung und halbierte Kirschtomaten zugeben und gut erwärmen.
- Beilage:**
- Kartoffel in Butter Flavour knusprig sautieren und mit Aromat abschmecken. Paniermehl und PHASE Professional wie Butter zu verwenden zugeben und leicht braun werden lassen.

# UNSER 1. MAI FEIERTAGS-MENÜ



## HAUPTSPEISE

### Glasierte, gefüllte **KALBSBRUST** mit Krokettten und Mischgemüse

#### ZUTATEN für 10 Personen

<b>Fleisch:</b>	
2 kg	Kalbsbrust
40 g	Würzmix für Grill- und Pfannengerichte
240 g	PFANNI Semmelknödel (lose Mischung)
300 ml	Trinkwasser
50 ml	PHASE Professional Butter Flavour
200 g	Mirepoix
30 g	Tomatenmark
300 ml	Weißwein
120 g	KNORR Delikatess Sauce zu Braten
1 l	Trinkwasser
8 cl	Madeira
<b>Gemüse:</b>	
800 g	Kaisergemüse
40 g	KNORR Gemüsekrönung Butternote und Kräuter
<b>Beilage:</b>	
375 g	PFANNI Krokettten
1 l	Trinkwasser

#### ZUBEREITUNG

- Fleisch:**
- Kalbsbrust mit Würzmix für Grill- und Pfannengerichte würzen, mit zubereiteter Semmelknödelmasse füllen und binden.
  - In PHASE Professional Butter Flavour anbraten, Fleisch herausnehmen und Mirepoix anrösten.
  - Den restlichen Fettstoff abgießen, Tomatenmark beigegeben und mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren.
  - Mit zubereiteter KNORR Delikatess Sauce zu Braten auffüllen und aufkochen.
  - Kalbsbrust wieder dazugeben und zugedeckt im Ofen zu 3/4 weich garen. Des Öfteren arrosieren und die Sauce abfetten und abschäumen.
  - Im letzten Viertel der Garzeit den Deckel entfernen und die Kalbsbrust durch häufiges Arrosieren glasieren.
  - Kalbsbrust herausnehmen, Bindfaden entfernen und warm stellen. Die Sauce passieren, zur gewünschten Konsistenz einkochen, mit Madeira verfeinern und abschmecken.
- Gemüse:**
- Tiefgekühltes Gemüse auf Lochbleche (GN) verteilen, im Kombisteamer mit Dampf garen, herausnehmen und mit Gemüsekrönung abschmecken.
- Beilage:**
- Kroketttenpulver mit kaltem Wasser anrühren und 5 Minuten stehen lassen. Die Masse gut verrühren, bis sie geschmeidig ist und sich vom Geschirrrand löst.
  - Krokettten formen und bei 180 °C in der Frittüre backen.

## VORSPEISE

### **GNOCCHI** mit Salbeibutter

#### ZUTATEN für 10 Personen

1,5 kg	KNORR Gnocchi
250 g	Butter
40 g	Salbeiblätter
200 g	Walnusskerne
10 g	KNORR Aromat Universal
3 g	Schwarzer Pfeffer (Mühle)
200 g	Parmesan

#### ZUBEREITUNG

##### Gnocchi:

- Gnocchi in Salzwasser kochen und nebenbei Butter aufschäumen lassen.
- Salbeiblätter zupfen (evtl. die großen Blätter klein schneiden) und zusammen mit den Walnüssen zur Butter geben. In der schäumenden Butter „sautieren“ bis der Salbei schön knusprig ist und mit Aromat und Pfeffer abschmecken.
- Gnocchi in einem tiefen Teller anrichten und mit der schäumenden Salbeibutter übergießen.
- Parmesan à part servieren.



## NACHSPEISE

### **CREMESCHNITTE**

#### ZUTATEN für 10 Personen

320 g	Blätterteig	3 Stk.	Blattgelatine
250 ml	RAMA Cremefine Kochcreme	200 ml	RAMA Cremefine Schlagcreme
80 g	Eigelb	40 g	Aprikosengelee
60 g	Zucker	100 g	Puderzucker
30 g	MONDAMIN Feine Speisestärke	100 ml	Trinkwasser
1 Stk.	Vanilleschote	5 ml	Zitronensaft

#### ZUBEREITUNG

- Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einer Gabel dicht einstechen.
- In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen, auskühlen lassen.
- RAMA Kochcreme, Eigelb, Zucker, MONDAMIN und Vanilleschote in einer Pfanne kräftig rühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen, bis die Füllung eine cremige Konsistenz hat. Vom Herd nehmen, leicht auskühlen lassen, Vanilleschote entfernen. Gut ausgedrückte Gelatine unter ständigem Rühren in der Creme auflösen.
- Im Kühlschrank leicht fest werden lassen.
- Creme durchrühren und geschlagene RAMA Schlagcreme sorgfältig darunterziehen. Nochmals 15 Minuten kühl stellen, gelegentlich durchrühren.
- Blätterteig dritteln. Cremefüllung in den Spritzsack füllen, gleichmäßig auf das erste Rechteck spritzen. Nochmals wiederholen und mit dem letzten Blätterteigdeckel abschließen, kühl stellen.
- Glasur: Gelee erwärmen, sorgfältig auf den Deckel pinseln. Puderzucker, Wasser und Zitronensaft verrühren (die Konsistenz soll leicht fließend sein). Bei Bedarf Wasser ergänzen.
- Glasur auf den Deckel gießen, mit dem Spachtel überziehen. Restliche Glasur abtropfen lassen, antrocknen lassen. Cremeschnitte leicht anfrieren und zuschneiden.



► ALLE REZEPTE FINDEN SIE AUF UFS.COM

# SPARGELCREMESUPPE

mit Spargelstückchen und Rohschinken

**ZUTATEN** für 10 Personen

- Suppe:**  
 240 g KNORR Spargel Cremesuppe mit feiner Butternote  
 2 l Trinkwasser  
 200 ml RAMA Cremefine Schlagcreme
- Einlage:**  
 250 g Spargel  
 250 g Spargel, grün  
 200 g Roher Schinken  
 10 g Kerbelblätter

**ZUBEREITUNG**

- Suppe:**
- Suppe nach Anleitung zubereiten, falls Spargelfond vorhanden, diesen an Stelle von Wasser verwenden.
  - RAMA Cremefine Schlagcreme aufschlagen und kurz vor dem Servieren unter die Suppe mischen.
- Einlage:**
- Spargelstücke erwärmen und zusammen mit dem Rohschinken gefällig in Suppentellern anrichten. Mit gezupftem Kerbel garnieren.
  - Mit der Suppe auffüllen, oder die Suppe am Tisch vor dem Gast einfüllen.



# EISBECHER ROMANOW

**ZUTATEN** für 10 Personen

- 800 g Erdbeeren  
 100 g CARTE D'OR Dessert Topping Erdbeer  
 2 cl Maraschino  
 800 g CARTE D'OR Bourbon Vanille Eis  
 200 ml RAMA Cremefine Schlagcreme  
 40 ml Milch  
 10 g Minze, Marokko

**ZUBEREITUNG**

- Eisbecher:**
- Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln.
  - Mit dem Topping und Maraschino marinieren und in die Eisbechergläser verteilen.
  - Vanilleeis mit dem Eisportionierer ausstechen und pro Glas zwei oder drei Kugeln anrichten.
  - RAMA Cremefine Schlagcreme mit Milch aufschlagen und den Eisbecher damit garnieren. Mit Pfefferminze dekorieren.



# UNSER MUTTERTAGS-MENÜ



# KALBSRAGOUT

mit Karotten und Kartoffelpüree

**ZUTATEN** für 10 Personen

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Fleisch:</b>                                  | <b>Garnitur:</b>  | 400 g Karottenscheiben TK                     |
| 2 kg Kalbsragout                                 | 250 g Champignons                                       | 200 ml KNORR Gemüse Kraftbouillon, zubereitet |
| 8 g KNORR Würzmix für Grill- und Pfannengerichte | 40 ml PHASE Professional Butter Flavour                 | 30 g KNORR Gemüsekrönung                      |
| 60 ml Rapsöl                                     | 100 g Perlzwiebeln                                      | Butternote und Kräuter                        |
| 500 g Knollensellerie                            | 4 g KNORR Aromat Universal                              | 400 g Erbsen TK                               |
| 250 g Zwiebelbrunoise                            | 50 g KNORR Salat-Croûtons Classic mit feiner Butternote | <b>Beilage:</b>                               |
| 500 g Lauch                                      | 15 g Schnittlauchröllchen                               | 1,5 kg PFANNI Blitz-Püree                     |
| 300 ml Weißwein                                  | <b>Gemüse:</b>  |   |
| 180 g KNORR Delikatess Sauce zu Braten           | 40 g Schalotten, fein gehackt                           |   |
| 1,5 l Trinkwasser                                | 60 g PHASE Professional wie Butter zu verwenden         |   |

**ZUBEREITUNG**

- Fleisch:**
- Ragout mit Würzmix würzen und in Rapsöl anbraten. Gemüse begeben, mitrösten und mit Weißwein ablöschen.
  - Mit Bratensauce auffüllen und zugedeckt im Ofen weichschmoren. Herausnehmen und das Mirepoix herausstechen.
  - Sauce abschmecken und falls nötig nachbinden.
- Garnitur:**
- PHASE Butter Flavour erhitzen und Champignons sautieren, Silberzwiebeln zugeben und mit Aromat würzen.
  - Croutons begeben und auf dem Ragout anrichten.
  - Mit Schnittlauch bestreuen.
- Gemüse:**
- Schalotten in PHASE Professional wie Butter zu verwenden dünsten, Karotten zugeben und kurz mitdünsten.
  - Bouillon und Gemüsekrönung zugeben und zugedeckt weichdünsten.
  - Am Schluss die Flüssigkeit reduzieren und Karotten mit den Erbsen darin glasieren.
- Beilage:**
- Kartoffelpüree nach Anleitung zubereiten.

# SPARGELCREMESUPPE



in pürierter Form

**ZUTATEN** für 10 Personen

- Suppe:**  
 240 g KNORR Spargel Cremesuppe mit feiner Butternote  
 2 l Trinkwasser  
 200 ml RAMA Cremefine Kochcreme
- Garnitur:**  
 150 ml RAMA Cremefine Schlagcreme  
 230 ml KNORR Gekörnte Brühe Gemüse 1-2-3, zubereitet  
 250 g KNORR Basis für pürierte Kost und Auflauf  
 250 g Spargelpüree

**ZUBEREITUNG**

- Suppe:**
- Suppe nach Anleitung zubereiten, mit RAMA Cremefine Kochcreme verfeinern, aufkochen und in Suppentassen anrichten.
- Garnitur:**
- Alle Zutaten für das Küchlein miteinander verrühren.
  - In Backmatten oder ausgefetteten Timal-förmchen abfüllen und ca. 20 Minuten bei 90°C dämpfen.
  - Herausnehmen, stürzen und zur Suppe servieren.



# EISBECHER ROMANOW



in pürierter Form

**ZUTATEN** für 10 Personen

- 500 g Erdbeeren  
 100 g CARTE D'OR Dessert Topping Erdbeer  
 2 cl Maraschino  
 800 g CARTE D'OR Bourbon Vanille Eis  
 200 ml RAMA Cremefine Schlagcreme  
 40 ml Milch

**ZUBEREITUNG**

- Eisbecher:**
- Erdbeeren waschen, putzen und mit Topping und Maraschino pürieren und passieren.
  - Erdbeercouli auf die Eisbechergläser verteilen.
  - Vanilleeis mit dem Eisportionierer ausstechen und pro Glas zwei oder drei Kugeln anrichten.
  - RAMA Cremefine Schlagcreme mit Milch aufschlagen und den Eisbecher damit garnieren.



# UNSER MUTTERTAGS-MENÜ PÜRIERT



HAUPTSPEISE

# KALBSRAGOUT



PÜRIERTE KOST

mit Karotten und Püree in pürierter Form

**ZUTATEN** für 10 Personen

- Fleisch:**  
 580 g Kalbsragout, gegart  
 360 ml KNORR Delikatess Sauce zu Braten  
 60 g KNORR Basis für pürierte Kost und Auflauf
- Sauce:**  
 1,5 l KNORR Delikatess Sauce, zubereitet vom Schmoren des Ragouts
- Gemüse:**  
 800 g Karotten, gegart  
 70 ml KNORR Gekörnte Brühe Gemüse 1-2-3, zubereitet  
 130 g KNORR Basis für pürierte Kost und Auflauf
- Beilage:**  
 2 kg PFANNI Blitz-Püree, zubereitet

**ZUBEREITUNG**

- Fleisch:**
- Gegartes, abgekühltes Ragout durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes lassen und anschließend fein mixen. Restliche Zutaten begeben und mixen, bis eine homogene Masse entsteht.
  - In Formen füllen, aufklopfen, abstreichen und mit Klarsichtfolie fest umwickeln. Bei 90°C, 100% Dampf 40 Minuten im Kombidämpfer garen.
- Sauce:**
- Die „Schmorsauce“ aufwärmen und über das Ragout geben.
- Gemüse:**
- Gegarte, abgekühlte Karotten fein mixen. Restliche Zutaten begeben und mixen, bis eine homogene Masse entsteht.
  - In Formen füllen, aufklopfen, abstreichen und mit Klarsichtfolie fest umwickeln oder mit einer Lochtülle auf Klarsichtfolie dressieren und zu einer Rolle formen.
  - Bei 90°C, 100% Dampf 40 Minuten im Kombidämpfer garen, portionieren und gefällig anrichten.
- Beilage:**
- Kartoffelpüree nach Anleitung zubereiten und gefällig auf dem Teller anrichten.

# UNSER VATERTAGS-MENÜ



## HAUPTSPEISE

Grilliertes **SCHWEINESTEAK** mit Kräuterschaum, provenzalischer Tomate und Pommes frites

### ZUTATEN für 10 Personen

<b>Fleisch:</b>		<b>Gemüse:</b>	
1,5 kg Schweinerückensteak		5 Stk. Tomaten, halbiert, ausgehöhlt	
35 g KNORR Würzmix für Grill- und Pfannengerichte		5 g KNORR Aromat Universal	
40 ml PHASE Professional Butter Flavour		90 ml Olivenöl	
<b>Kräuterschaum:</b>		200 g Paniermehl	
300 ml RAMA Cremefine Schlagcreme, geschlagen		20 g KNORR Primerba Herbes de Provence	
40 g Senf		15 g KNORR Primerba Knoblauch	
40 g KNORR Primerba Gartenkräuter		<b>Beilage:</b>	
10 g Zitronen, Abrieb		2 l PHASE Goldflex	
40 ml Zitronensaft		1,2 kg Pommes frites, breit	
60 g Petersilie, gehackt		30 g KNORR Würzmix für Kartoffeln/Pommes	

### ZUBEREITUNG

- Fleisch:**
- Schweinesteak mit KNORR Würzmix für Grill- und Pfannengerichte würzen.
  - Mit PHASE Professional Butter Flavour bepinseln und grillieren oder sautieren.
- Kräuterschaum:**
- RAMA Schlagcreme mit den restlichen Zutaten mischen, Masse in einen Dressiersack füllen und gefällig portionieren.
  - Kräuterschaum auf die heißen Steaks geben.
- Gemüse:**
- Tomaten mit Aromat würzen. Restliche Zutaten miteinander mischen und die halbierten Tomaten damit füllen.
  - In eine feuerfeste Form geben und im Ofen bei 180°C garen. Alle Komponenten gefällig auf einem Teller anrichten.
- Beilage:**
- Pommes frites in PHASE Goldflex vorfrittieren und bei 170°C nochmals knusprig frittieren.
  - Mit Würzmix würzen und auf dem Teller anrichten.

## VORSPEISE

# KRAFTBRÜHE mit Grießklößchen und Markklößchen

### ZUTATEN für 10 Personen

<b>Suppe:</b>	
100 g KNORR Professional Bouillon Rind	
2,5 l Trinkwasser	
40 ml Sherry	
<b>Einlage:</b>	
80 g PHASE Professional wie Butter zu verwenden	
100 g Vollei	
170 g Hartweizengrieß	
5 g KNORR Aromat Universal	
500 ml KNORR Klare Fleischsuppe, zubereitet	
20 g KNORR Mark-Klößchen	

### ZUBEREITUNG

- Suppe:**
- Rinderbouillon nach Anleitung zubereiten, mit Sherry parfümieren und in Suppentassen anrichten.
- Einlage:**
- PHASE Professional wie Butter zu verwenden schaumig rühren, Vollei und Hartweizengrieß begeben und verrühren. Masse mit Aromat abschmecken und kühl stellen.
  - Mit 2 Kaffeelöffeln Klößchen formen und in der heißen Bouillon 20 Minuten pochieren (die Klößchen gehen dabei auf das Doppelte auf). Herausnehmen und in die Kraftbrühe geben.
  - KNORR Mark-Klößchen in Bouillon nach Anleitung zubereiten, herausnehmen und mit der Kraftbrühe servieren.



## NACHSPEISE

# SAVARIN mit Eierlikör-Schaum

### ZUTATEN für 10 Personen

<b>Teig:</b>		80 g Zucker	
150 ml Milch		200 g Aprikosengelee	
55 g Hefe		<b>Kompott:</b>	
25 g Zucker		400 g LUKULL Dessert-Kirschen	
360 g Mehl		<b>Schaum:</b>	
285 ml Vollei		25 g CARTE D'OR Puddingcreme mit Vanilleschmack	
7 g Salz		180 ml Milch	
125 g PHASE Professional wie Butter zu verwenden		100 ml Cremefine Schlagcreme	
500 ml Trinkwasser		100 ml Eierlikör 20%	
3 Beutel LIPTON English Breakfast			

### ZUBEREITUNG

- Teig:**
- Milch, Hefe, Zucker und Weizenmehl in einen Rührkessel geben. Vollei und Salz verrühren, mit der PHASE Professional wie Butter zu verwenden in den Rührkessel geben und zu einem plastischen Teig kneten.
  - Dressiersack mit Lochtülle Nr. 12 bestücken und den Teig in gebutterte, mehlierte Savarinformen 3/4 hoch einfüllen. Savarin gut aufgehen lassen.
  - Im Backofen bei einer Ofentemperatur von 200-220°C und offenem Dampf-abzug etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
  - Wasser aufkochen, Teebeutel zugeben und ziehen lassen.
  - Beutel entfernen, Zucker darin auflösen und Savarins damit tränken.
  - Savarin auf ein Kuchengitter legen und mit dem erwärmten Aprikosengelee apricotieren. Savarin mittig auf einem Teller anrichten.
- Kompott:**
- Sauerkirschen in die Mitte des Savarins geben.
- Schaum:**
- Alle Zutaten für den Schaum gut verrühren und in einen iSi Gourmet Whip füllen.
  - Mit einer Patrone begasen und etwas Schaum auf die Savarins geben oder à part servieren.



# ROHSCHINKEN-MUFFIN mit Spargelsalat

ZUTATEN für 10 Personen

- |  |  |                |   |
|--|--|----------------|---|
| <b>Salat:</b>                                |  | <b>Muffin:</b> |   |
| 350 g Spargel                                |  | 150 g          | Roher Schinken                            |
| 350 g Spargel, grün                          |  | 300 ml         | Trinkwasser                               |
| 130 g Artischockenherzen                     |  | 100 ml         | RAMA Cremefine Schlagcreme                |
| 150 g Kirschtomaten                          |  | 140 g          | KNORR Basis für pürierte Kost und Auflauf |
| 20 ml Sonnenblumenöl                         |  |                |   |
| 20 g Schnittlauchröllchen                    |  |                |   |
| 100 g Blattsalat Mix                         |  |                |   |
| 180 ml KNORR Professional Vinaigrette Zitrus |  |                |   |

ZUBEREITUNG

- Salat:**
- Spargel im Salzwasser separat knackig kochen, im Eiswasser abschrecken und abschütten. In 2 cm lange Stücke schneiden.
  - Artischocken abtropfen lassen und vierteln. Kirschtomaten waschen und halbieren. Artischocken, Kirschtomaten und Spargel im heißen Öl schwenken.
  - Den lauwarmen Salat mit der Vinaigrette und dem Schnittlauch anmischen. Salatblätter auf einem Teller anrichten und Gemüse darauf anrichten.
- Muffin:**
- Rohschinken in kleine Würfel schneiden.
  - Wasser und RAMA Schlagcreme in eine Schüssel geben und Basis für pürierte Kost begeben.
  - Alles mit dem Schneebesen umrühren und in eine gebutterte Form füllen.
  - Bei 180°C ca. 12 Minuten backen und dazu servieren.



# MERINGUES mit marinierten Erdbeeren und parfümiertem Vanilleschaum

ZUTATEN für 10 Personen

- Meringues:**
- 20 Stk. Meringues
  - 350 g Erdbeeren
  - 50 g CARTE D'OR Dessert Topping Erdbeer
  - 30 ml Kirschklikör
  - 25 g Puderzucker
- Schaum:**
- 200 ml RAMA Cremefine Schlagcreme
  - 40 ml Milch
  - 20 g Vanillezucker
  - 40 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

- Meringues:**
- Geputzte und geviertelte Erdbeeren mit Topping, Kirsch und Puderzucker marinieren.
  - Gefällig mit den Meringues arrangieren.
- Schaum:**
- RAMA mit Milch, Vanillezucker und Puderzucker aufschlagen oder gut vermischen, in einen iSi Gourmet Whip geben und mit einer Patrone begasen.
  - Etwas Vanilleschaum auf die Erdbeeren mit Meringues geben oder à part servieren.



# UNSER PFINGST-MENÜ



# Geschmorte KALBSBEINSCHEIBE, italienischer Art mit Ratatouille und Polenta

ZUTATEN für 10 Personen

- |   |                |                                   |  |
|---|----------------|-----------------------------------|--|
| <b>Fleisch:</b>                                   |                |                                   |  |
| 1,9 kg Kalbshaxen                                 | 8 g            | KNORR Primerba Herbes de Provence | 1,5 kg Ratatouille TK                            |
| 30 g KNORR Würzmix für Grill- und Pfannengerichte | 1,5 l          | KNORR Delikatess Sauce zu Braten  | 20 g KNORR Tomaten Sauce und Suppe, kaltquellend |
| <b>Garnitur:</b>                                  |                |                                   | 5 g KNORR Aromat Universal                       |
| 60 g Mehl   | 10 g           | Knoblauch                         | 5 g KNORR Primerba Pesto Rosso                   |
| 100 ml PHASE Professional Butter Flavour          | 10 g           | Zitronen                          | 10 g Basilikum, frisch                           |
| 500 g Mirepoix                                    | 20 g           | Blattpetersilie                   | <b>Beilage:</b>                                  |
| 50 g Tomatenmark                                  | <b>Gemüse:</b> |                                   | 1,3 l KNORR Gekörnte Brühe                       |
| 200 ml Rotwein                                    | 40 ml          | Olivenöl                          | Gemüse 1-2-3, zubereitet                         |
|   | 100 g          | Zwiebeln, rot                     | 250 g Polenta, roh                               |

ZUBEREITUNG

- Fleisch:**
- Kalbshaxen würzen, mehlieren, in PHASE Butter Flavour allseitig anbraten und herausnehmen. Mirepoix zugeben, rösten, Tomatenmark begeben und ebenfalls mitrösten. Bratensatz mit Rotwein ablöschen und alles im Schockkühler gut kühlen.
  - Danach Fleisch mit Gemüse, Bratensatz, Kräuterpaste und Bratensauce in Sous-vide-Kochbeutel abfüllen, in der Vakuummaschine zu 99% vakuumieren und im Kombisteamer mit Dampf bei 97°C 90 Minuten garen.
  - Den Garpunkt kontrollieren und im Schnellkühler innerhalb von kürzester Zeit auf 2°C Kerntemperatur abkühlen.
  - Nun kühl lagern und nach Gebrauch erwärmen.
- Garnitur:**
- Alle Zutaten für die Garnitur mischen und etwas auf die Kalbsbeinscheibe geben.

- Gemüse:**
- Olivenöl erhitzen und Zwiebeln darin dünsten. Ratatouille zugeben und mit sautieren.
  - Wenig Wasser und Tomatenpulver zugeben und zugedeckt weich dünsten.
  - Mit Aromat, Pesto und Basilikum vollenden.
- Beilage:**
- Bouillon nach Anleitung herstellen, Polenta zur heißen Bouillon geben, 2 Minuten leicht köcheln lassen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.
  - Eventuell vor dem Servieren mit etwas Olivenöl und geriebenem Parmesan verfeinern.

# TOP-PRODUKTE FÜR DIE SENIORENVERPFLEGUNG

## KNORR Basis für pürierte Kost und Auflauf

1 × 3,2 kg-EIM  
Art.-Nr.: 80905



- Einfache Anwendung in wenigen Schritten
- Geschmacksneutral
- Perfekte Konsistenz
- Gut löslich
- Gefriertastabil

## KNORR Delikatess Sauce zu Braten

1 × 10 kg-EIM  
Art.-Nr.: 98390



- Ausgewogene, kräftige braune Grundsauce zu Braten
- Zur schnellen Herstellung brauner Saucen
- Mittlere Bindung – ideal zum Verlängern selbst hergestellter Saucen oder als Basissauce für Ableitungen
- Unterstützt den typischen Fleischgeschmack
- Rein pflanzlich

## KNORR Gemüse Kraftbouillon

1 × 12,5 kg-EIM  
Art.-Nr.: 4847



- Sofort lösliche Gemüsebrühe mit Suppengrün
- Eine harmonisch schmeckende, rein pflanzliche Gemüsebouillon – geeignet für vegetarische und vegane Ernährung
- Ideal als Würzmittel für Gemüsegerichte

## KNORR Spargel Cremesuppe mit feiner Butternote

6 × 1,8 kg-KTN  
Art.-Nr.: 444



- Ausgewogene Komposition aus Spargel und leichter, feiner Butternote
- Mit 7,6 % Spargel

## KNORR Gekörnte Brühe Gemüse

1 × 12,5 kg-EIM  
Art.-Nr.: 4896



- Sofort lösliche Brühe
- Besonders würzig im Geschmack
- Rein pflanzlich

## PHASE Professional wie Butter zu verwenden

20 × 250 g-Wrappers  
Art.-Nr.: 95358



- Gut wie Butter\*\* – Besser im Preis
- Anwendung wie Butter – zum Kochen, Backen, Braten
- Frisch, authentisch und cremig im Geschmack

\*\* Quelle: unabhängiges Marktforschungsinstitut (TNS), Befragung von 165 Profiköchen zur Gesamtbewertung des Produktes im Vergleich zu Butter.

## KNORR Klare Fleischsuppe mit Suppengrün

1 × 12 kg-EIM  
Art.-Nr.: 351



- Zur schnellen Herstellung von Bouillons, Brühen, Fonds und Suppen
- Sofort löslich
- Ideal auch als Würzmittel zum Verfeinern von Suppen, Saucen und Beilagen
- Ausgewogener, kräftiger Fleischgeschmack

## PHASE Goldflex

1 × 10 l-EIM  
Art.-Nr.: 7488



- Hochwertiges 100 % Pflanzenfett
- Durch seine halbflüssige Konsistenz handlich, sauber und zeitsparend in der Verarbeitung
- Einfach in der Anwendung
- Geschmacksneutral und lange Verwendbarkeit

## PHASE Professional Butter Flavour

3 × 3,7 l-FL  
Art.-Nr.: 2087



- Flüssiges, aromatisiertes Pflanzenfett mit natürlichem Butteraroma
- Einfaches Handling
- Sofort verfügbar und sauber zu dosieren
- Höchste Hitzestabilität
- Ideal auch zum Abschmecken von Gemüse, Nudeln, Reis und Püree

## KNORR Professional Bouillon Rind

2 × 800 g-DOS  
Art.-Nr.: 95210



- Perfekt für das Ansetzen von gebundenen und klaren Suppen sowie weißen, braunen und roten Saucen
- Leichte Löslichkeit durch gelierte Konsistenz
- Vollmundiger Geschmack

## KNORR Gnocchi

4 × 3 kg-BIB  
Art.-Nr.: 957



- Zubereitung in Topf, Pfanne oder Kombidämpfer – nur wenige Minuten Kochzeit
- Hohe Bain-Marie-Stabilität

## PFANNI Kartoffel-Granulat Blitz-Püree mit Vollmilch

1 × 5 kg-KTN  
Art.-Nr.: 2122



- Mit zusätzlichen Zutaten wie z.B. Speck, Paprika oder Kräutern lassen sich viele Ableitungen kreieren
- Mit Ei binden für Gnocchi, Schupfnudeln, Galetten, Duchesse etc.

## KNORR Gemüsekrönung Butternote und Kräuter

1 × 10 kg-EIM  
Art.-Nr.: 908



- Hervorragender Geschmack im Handumdrehen für Gemüse-Zubereitungen dank aromatischer Kräuter und feiner Butternote
- Optimaler Glanz für Ihr Gemüse
- Ausgezeichnet geeignet für feine Gemüse wie Leipziger Allerlei, Erbsen, Karotten oder Zucchini

## KNORR Aromat Universal

1 × 12,5 kg-EIM  
Art.-Nr.: 748



Zum Würzen und Verfeinern Ihrer Gerichte

## KNORR Primerba Knoblauch

2 × 340 g-DOS  
Art.-Nr.: 725



- Erspart das Rüsten, Hacken und Putzen und überzeugt mit intensivem Knoblauchgeschmack
- Ideal in der Warm- und Kaltanwendung
- Speziell zum Würzen von Fleisch und Saucen sowie zur Zubereitung von Salatdressings, Dips und Buttermischungen

## RAMA Cremefine Schlagcreme

12 × 1 l-TE  
Art.-Nr.: 7484



- Die clevere Alternative zu Sahne
- Sehr hohe Standstabilität
  - Bis zu 50% höheres Aufschlagvolumen als Sahne
  - Natürlich im Geschmack

## RAMA Cremefine Kochcreme

12 × 1 l-TE  
Art.-Nr.: 7485



- Hohe Stabilität in heißen Suppen und Saucen
- Cook und Chill geeignet
- Bain-Marie stabil
- 15% Fett

## MONDAMIN Feine Speisestärke

4 × 2,5 kg-KTN  
Art.-Nr.: 1604



- Eignet sich besonders zum Verfeinern von Kuchen, Torten, Desserts und Süßspeisen
- Gibt dem Gebäck eine besonders feine und zarte Krume
- Aus reiner Maisstärke

## CARTE D'OR Puddingcreme mit Vanillegeschmack

3 × 5 kg-BTL  
Art.-Nr.: 98272



- Kalt und warm einsetzbar (kaltquellend)
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten – auch für süße Suppen und Soßen geeignet
- Geringe Kosten durch effizienten Zubereitungsprozess
- Regenerationstauglich in zahlreichen Systemen
- Speziell für Großküchen konzipiert

## LUKULL Dessert Kirschen

6 × 2 kg-DOS  
Art.-Nr.: 2562



- Ausgesuchte Kirschen in leicht gebundenem Aufguss
- Erfrischend fruchtiger Geschmack
- Heiß oder kalt – saisonunabhängig – sofort servierfertig

\* **Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.):** Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie und Senf können nicht ausgeschlossen werden.  
**Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.):** Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.  
**Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur:** Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.  
**Ohne MSG laut Rezeptur:** Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl.: MonoSodium Glutamate = MSG).

# NUR JETZT: UFS WEBSHOP-AKTION 2-FACH PUNKTE UND TOP-PRÄMIEN SICHERN

Küchenmaschine, Pürrierstab, Grill und vieles mehr – nutzen Sie die Chance: Für jede Bestellung eines **KNORR Delikatess Sauce zu Braten 10 kg-Eimers** oder einer **KNORR Gemüse Kraftbouillon im 12,5 kg-Eimer** gibt es jetzt das 2-fache an Treuepunkten.

**2-FACH  
PUNKTEN**

Unilever  
Food  
Solutions  
ONLINE-SHOP



**Vorschau auf  
den Sommer –**

unser Dekopakett unterstützt Sie bei Ihrem Sommerfest im Seniorenheim! Infos erhalten Sie bei Ihrem UFS-Ansprechpartner und auf [ufs.com](http://ufs.com).

Einfach über den UFS-Webshop bestellen, alles andere läuft wie gewohnt über Ihren favorisierten Handelspartner. Laufzeit: April – Juni 2019.

**Infos auf [ufs.com](http://ufs.com)**



## Unilever Food Solutions

Foodservice Bereich der Unilever Deutschland GmbH | Postfach 570112 · 22771 Hamburg

T 04 0/3 43 49 30 E [ufsservice@unilever.com](mailto:ufsservice@unilever.com) W [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Folgen Sie uns auf: [www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsDACH](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsDACH)

[www.instagram.com/UnileverFoodSolutions\\_DACH](https://www.instagram.com/UnileverFoodSolutions_DACH)

67826893

