

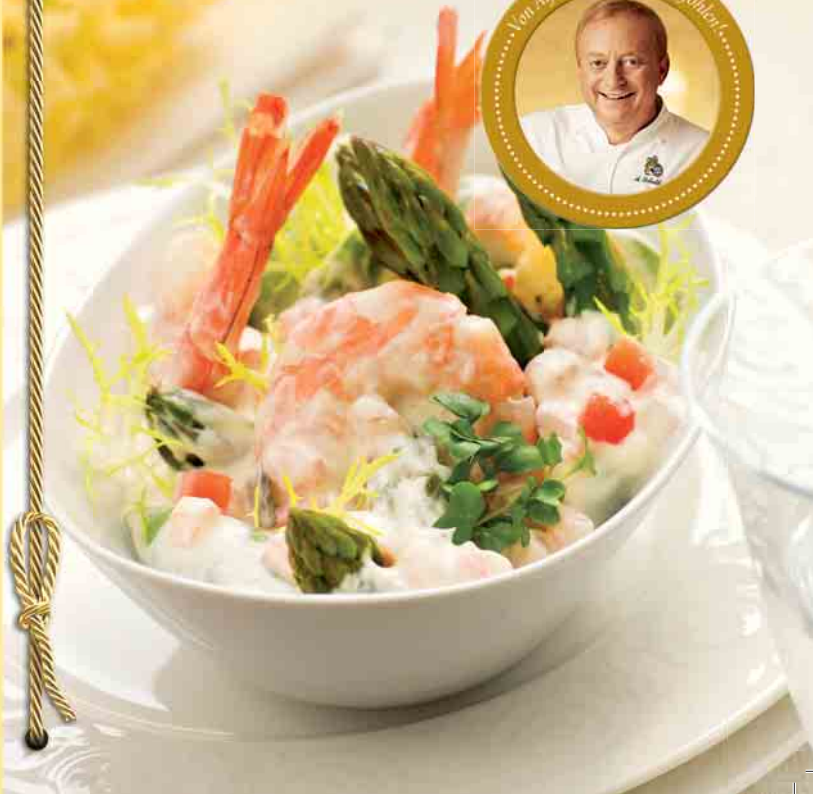
Escoffier



Escoffier GmbH
Frauenstr. 31
D-82216 Maisach
Tel.: +49 (0)81 41/93 90
www.escoffier.de

Escoffier

„Festlicher Brunch für Genießer“



*„Den Frühling einfach genießen –
mit festlichen Gaumenfreuden von Escoffier.“*

Die Tage werden wieder länger, die Temperaturen steigen, alles blüht und gedeiht. Und was gibt es Schöneres, als den Frühling mit einem Festessen im Kreise der Familie zu begrüßen?

Das gelingt übrigens einfacher, als Sie denken, denn mit den Feinkost-Produkten von Escoffier zaubern Sie im Handumdrehen kulinarische Frühlingsgefühle auf den Tisch. Zum einen steckt in Escoffier die ganze Erfahrung und Kreativität von Alfons Schuhbeck drin. Zum anderen werden für Escoffier nur erlesene Zutaten ausgewählt und mit einer Kunstfertigkeit verarbeitet, wie sie nur Spitzenköche beherrschen. Das Resultat können Sie sich auf der Zunge zergehen lassen. Zum Beispiel bei unserem festlichen Frühlingsbrunch für Genießer. Guten Appetit.

*„Dem Guten kann
man nie genug haben.“*



(Alfons Schuhbeck)



INHALT



Brunch:

Getrüffelter Salat von Crevetten und Spargelspitzen

Knoblauchbrot

Lammkeule auf Kartoffeln und Gemüse geschmort

Karotten-Ingwer-Gemüse

Zitronen-Minze-Eiscreme mit Erdbeeren



Getrüffelter Salat von Crevetten und Spargelspitzen

(4–6 Portionen)

Zutaten:

150 g Spargelspitzen (frisch gekocht und erkaltet)

150 g Crevetten

100 g Tomatenwürfel ohne Schale und Kerne

150 g Crème fraîche, 1 TL Sahnemeerrettich

1 Spritzer Limonensaft, 1 TL Escoffier Trüffel-Creme

Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Zum Garnieren:

Escoffier Cocktail-Sauce und etwas Gartenkresse

Von Escoffier benötigen Sie:

Cocktail-Sauce

Trüffel-Creme

Zubereitung:

Crème fraîche, Trüffel-Creme, Limonensaft und Sahnemeerrettich in eine Schüssel geben und glatt verrühren. Den Spargel in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Crevetten ebenfalls zum Abtropfen in ein Sieb geben. Spargel, Crevetten und Tomatenwürfel zur Sauce geben, mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Serviervorschlag:

In eine passende Porzellanschale ein wenig Friseésalat oder Kopfsalatsstreifen geben, Crevettensalat einfüllen und mit Escoffier Cocktail-Sauce und Kresse garnieren.



Knoblauchbrot

(1 Laib Brot)

Zutaten:

500 g Weizenmehl Typ 405, 310 ml lauwarmes Wasser, 40 ml Escoffier
Ajoli-Sauce, 3 EL Olivenöl, 1 Würfel frische Backhefe, 2 TL Meersalz

Von Escoffier benötigen Sie:
Ajoli-Sauce

Zubereitung:

Wasser, Hefe und die Escoffier Ajoli-Sauce in einem Gefäß glatt verrühren und 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefeflüssigkeit und das Salz zugeben. Mit den Knethacken des Handrührgerätes den Teig 6–8 Minuten kneten, dabei nach und nach das Öl zugeben. Am Ende den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte mit der Hand nachkneten, Laib auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 25 Minuten gehen lassen.

Knoblauchbrot im Backofen bei 200 °C 30 Minuten backen.
Nach dem Backen das Brot mit etwas kaltem Wasser besprühen.

Tipp 1:

Dieses Knoblauchbrot ist sehr mild im Knoblauchgeschmack und eignet sich deshalb sehr gut als Begleiter aller Speisen während des gesamten Brunchs. Lauwarm schmeckt es sehr gut zu den feinen Escoffier Pâté-Produkten, als Sandwich oder einfach zu einer leckeren Suppe.

Tipp 2:

Teig zu Brötchen oder Bagels formen und nach dem Aufgehen 20–25 Minuten backen. Bagels zuvor mit Sesam bestreuen.

Tipp 3:

Den Teig in 3 Teile portionieren und diese zu Strängen auf die Länge einer Kastenform ausrollen. Daraus einen Zopf flechten und in der gefetteten Form 25 Minuten gehen lassen. Danach ca. 30 Minuten backen.



Lammkeule auf Kartoffeln und Gemüse geschmort

(6–8 Portionen)

Zutaten:

- 1 Lammkeule (ca. 1,5 kg)
- 4 Knoblauchzehen, 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Suppengrün, 5 EL Olivenöl
- 400 ml Escoffier Lamm-Fond, 1 Zweig frische Minze
- ½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 TL Rosmarin geschnitten
- 1 TL Thymian gerebelt, Saft von 1 Zitrone, Salz

Von Escoffier benötigen Sie:
Lamm-Fond

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Das Suppengrün (Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel) waschen und schälen, dann in Stifte schneiden. Den Knoblauch schälen und in kleine Stifte schneiden und die Lammkeule damit spicken. Die Lammkeule mit der Hälfte des Zitronensafts beträufeln und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und darin die Lammkeule rundum anbraten. Die Kartoffeln um die Keule legen, leicht salzen und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln. Den Lamm-Fond zugießen und den Bräter in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen geben. Nach 45 Minuten die Keule wenden und das Gemüse zugeben. Weiter 30 Minuten im Backofen belassen. Minze klein hacken und kurz vor dem Servieren über die Lammkeule streuen.

Tipp:

Lammkeule mit Knoblauch spicken: Dazu mit einem kleinen, spitzen Messer in die Keule einstechen. Einen Knoblauchstift auf die Messerspitze legen und diesen auf der Klinge in den Einstich schieben. Nun das Messer herausziehen.



Karotten-Ingwer-Gemüse

(3–4 Portionen)

Zutaten:

500 g geschälte Karotten, 200 ml Escoffier Gemüse-Fond, 2 EL Butter
1 EL Zucker, 20–30 g Ingwerstücke in Sirup (z.B. von Fuchs Gewürze)
½ Bund Petersilie, etwas Speisesalz

Von Escoffier benötigen Sie:
Gemüse-Fond

Zubereitung:

Die Karotten mit der Küchenmaschine oder einem Gemüsehobel
in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Den Ingwer fein hacken.
Die Petersilie waschen, trocken schleudern und grob hacken.

Die Butter in einen weiten Topf geben, erhitzen, den Zucker zufügen
und unter Rühren etwas braun karamellisieren. Karottenscheiben
zufügen und 1 Minute dünsten. Den Gemüse-Fond zugießen und
aufkochen. Das Gemüse bei starker Hitze im offenen Topf etwa
8–9 Minuten kochen. Dabei sollte die Flüssigkeit so weit einkochen,
bis die Karottenscheiben einen feinen Glanz erhalten.

Ingwer und Petersilie zufügen, mischen und das Gemüse mit Salz würzen.

Tipp:

Karotten-Ingwer-Gemüse passt ideal zu Geflügel wie Hähnchen
oder Pute, aber auch zu gebratenem oder gedünstetem Fisch.



Zitronen-Minze-Eiscreme mit Erdbeeren

(4–6 Portionen)

Zutaten:

3 Eigelb, 125 ml Vollmilch, 125 ml Sahne, 90 g Zucker
2 Gläschen Escoffier Minz-Zitronen-Sauce, 400 g Erdbeeren
1 Päckchen Vanillezucker (z.B. von Fuchs Gewürze)

Von Escoffier benötigen Sie:
Minz-Zitronen-Sauce

Zubereitung:

Eigelb und Zucker in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen schaumig rühren. Milch und Sahne aufkochen und nach und nach in den Eigelbschaum rühren. Die Masse auf ein heißes Wasserbad setzen und bis etwa 70 °C unter Rühren erhitzen. Anschließend abkühlen lassen. Dazu die Schüssel auf Eiswürfel stellen. Danach die Escoffier Minz-Zitronen-Sauce in die Masse einrühren.

Die Eismasse in die Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren vorbereiten. Dazu den Stielansatz entfernen und die Früchte in Scheiben schneiden. Kurz vor dem Anrichten den Vanillezucker unter die Erdbeeren heben.

Serviervorschlag:

Rund um die Erdbeeren etwas von der Minz-Zitronen-Sauce geben und das Eis mit einem Minzblättchen garnieren.

„Mein Tipp für die Zutaten:
Nehmen Sie von allem nur das Beste!“

Die werden ja immer besser.

Die Fonds von Escoffier waren geschmacklich aus unserer Sicht schon immer etwas ganz Besonderes. Jetzt werden sie so aufwendig und konsequent klassisch zubereitet, dass sie mit wenigen, aber hochwertigen Zutaten auskommen. Vergleichen Sie selbst:



Gutes Gelingen –
mit unseren „5-Sterne-Köchen“.



Fonds

👑 Fonds sind die Basis feiner Suppen und Saucen. Aber auch für die Zubereitung von Risottogerichten sind sie eine wertvolle Zutat. Im 400-ml- und 200-ml-Glas erhältlich.



Soup Duett

👑 Gourmetsuppen auf Fondbasis. Fond und feine Zutaten werden erst beim Kochen zusammengeführt und garantieren höchsten Genuss, wie frisch zubereitet.



Kalte Saucen

👑 Raffinierte Saucenspezialitäten – von klassisch bis exklusiv – zur Verfeinerung zahlreicher Gerichte oder Dressings und als ideale Begleiter zum Grillen.



Beilagen-Saucen

👑 Hochwertige Frucht-Saucen in vier Sorten verleihen vielen Gerichten das köstliche Extra. Ideal auch als Kochzutat. Oder einfach direkt aus dem Glas ohne Aufwärmen verwenden.



Trüffel

👑 Das kulinarische i-Tüpfelchen für jedes Gericht – in drei exquisiten Varianten: eingelegte Sommertrüffel, Trüffel-Carpaccio und Trüffel-Creme mit weißen Piemont-Trüffeln.