



Schonend gegarte Blutwurst-Forellenrondelle
Frittierte Reiskugel mit Physaliskern

Milder Curryshot parfümiert mit Kaffee (nicht rezeptiert)
für 5 Personen

Schonend gegarte Blutwurst-Forellenrondelle

130 g Blutwurst*, 250 g Bio Forellenfilets*, Fleur de Sel, Zitronenpfeffer, Limettenblatt, Bio Pfeffer (schwarz)* **

- 1 Die Blutwurstmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in fünf gebutterte Formen verteilen. Anschliessend unter Dampf bei maximal 85°C 10 Minuten schonend garen.
- 2 In der Zwischenzeit die Haut von den Forellenfilets entfernen, entgräten und in kleine Würfel schneiden. Mit Fleur de Sel, Zitronenpfeffer und gehacktem Limettenblatt und einigen Tropfen Zitronenöl abschmecken.
- 3 Die Masse in die Formen verteilen und leicht pressen. Unter Dampf erneut 6 Minuten bei 60°C pochieren.
- 4 Die schonend gegarten Blutwurst-Forellenrondellen lauwarm servieren.

Frittierte Reiskugel mit Physaliskern

150 g Jasmin Reis Max Havelaar**, 5 St Physalis

Zum Panieren:

1 St Bio Landei*, Cashewnüsse Max Havelaar**, Mandeln, Sesam, Paniermehl aus Bio Brot*

- 1 Den Jasmin Reis kochen und auskühlen.
- 2 Die Mandeln, Cashewnüsse mörsern und mit dem Panierbrot und Sesam mischen.
- 3 Die gewaschene Physalis mit rund 30 g Jasmin Reis zu einer Kugel formen. In der Eimasse wenden und in der Panierbrot-Nussmischung panieren.
- 4 In der Friteuse bei 170° C ausfrittieren.

* Bio-Knospe Produkte

** Max Havelaar-zertifizierte Produkte

Rezeptidee der Schweizer Kochnationalmannschaft





Bio Suisse bringt den Geschmack zurück

BIOSUISSE

Der Trend zu Bio weitet sich auch auf die Gastronomie aus. Bio Suisse bietet darum verschiedene Gastronomiemodelle an, mit denen sich Knospe-Produkte in die Küche integrieren lassen.

Gute Gründe für die Knospe in der Gastronomie:

- Sie können auf einfache und sichere Art auf das gestiegene Bedürfnis nach Bio-Lebensmitteln eingehen
- Ihre Gäste können sich auf garantiert natürliche, gesunde, schmackhafte und authentische Produkte verlassen
- Durch die Vertrauenswürdigkeit und Bekanntheit der Knospe profiliert sich Ihr Betrieb
- Sie leben Verantwortungsbewusstsein vor und setzen ein positives Zeichen für (potentielle) Gäste sowie für die Gesellschaft

Wir freuen uns, Sie hier an der Igeho Sonderschau „Genuss ohne Kompromisse“ in Halle 2.2. ausführlicher zu informieren.

Weitere Infos und Rezepte unter: www.bio-suisse.ch

Mit Max Havelaar nachhaltige Akzente setzen



Max Havelaar – das Gütesiegel für fairen Handel. Auch in der Gastronomie.

Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) fördert den Konsum von Produkten aus benachteiligten Regionen, die fair gehandelt sowie nach strengen, sozialen und ökologischen Kriterien produziert wurden, und zeichnet diese mit ihrem Label aus.

Mehrere hundert Gastro-Betriebe haben sich seit 2007 als Partner von Max Havelaar registriert und profitieren so von vielen Vorteilen wie z.B. Verkaufsförderungs- und Werbematerial oder dem kostenlosen Eintrag im Restaurant-Finder.

Das Produktsortiment für die Gastronomie ist breit: über 100 Kaffee-Röstungen, Tee, Fruchtsäfte, Reis, Honig, Zucker, Früchte und vieles mehr kann über die üblichen Einkaufskanäle beschafft werden.

Produkte mit Max Havelaar-Label ergänzen auch regionale, saisonale und biologische Angebote optimal.

Setzen Sie auf Fairtrade-Produkte und sprechen Sie darüber!

Weitere Informationen unter www.maxhavelaar.ch