



Frühling mit BASIC textur[®]
SPARGELSAISON
100 % Küche und 100 % Textur

Inhaltsverzeichnis

Dressing

S. 4 | **Spargel-Dressing**

S. 4 | **Spargel-Apfel-Salat**

Suppe

S. 5 | **Spargelcremesuppe**

Sauce

S. 6 | **Sauce Choron**

S. 6 | **Sauce Hollandaise**

S. 7 | **Sauce nach Art Hollandaise (vegan)**

S. 8 | **Sauce Béarnaise**

S. 8 | **Sauce Maltaise**

S. 9 | **Weißweinreduktion**

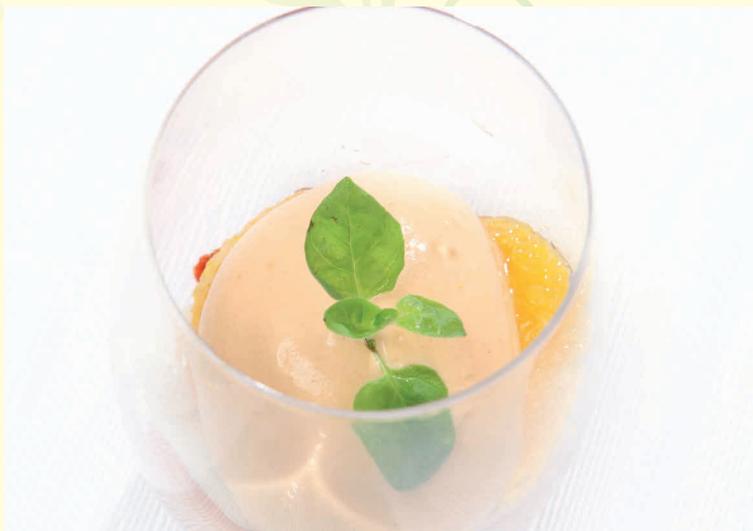
Beilagen

S. 10 | **Spargelcreme (gebacken)**

Eis

S. 11 | **Spargeleis**





Dressing | Spargel-Dressing, Spargel-Apple-Salat

Spargel-Dressing

Zutaten (Portion ergibt 1 kg)

420 g	Spargelfond
240 g	BASIC textur
150 g	Olivenöl
100 g	BASIC sweet
80 g	Orangensaft
5 g	Salz
5 g	Arganöl

Zubereitung

1. BASIC textur und Spargelfond aufmischen.
2. BASIC sweet hinzugeben und mixen.
3. Öle hinzugeben und mixen.
4. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mixen.

Spargel-Apple-Salat

Zutaten (Portion ergibt 1 kg)

300 g	Äpfel
300 g	Spargel
150 g	Staudensellerie
100 g	Basilikumöl
60 g	heller Balsamessig
50 g	Limettenöl
25 g	BASIC sweet
10 g	Salz
5 g	Estragon, blanchiert

Zubereitung

1. Den Spargel in ca. 8 cm lange Stücke schneiden, dann längs vierteln.
2. Den Staudensellerie in Streifen schneiden, beides mit etwas Salz und Zucker würzen und für ca. 10 Minuten ziehen lassen, anschließend den Sud abgießen.
3. Äpfel schälen und in die Form des Spargels schneiden.
4. Spargel, Sellerie, Äpfel und Estragon mischen und mit Essig, Öl und Gewürzen abschmecken.

Suppe | Spargelcremesuppe

Spargelcremesuppe

Zutaten (Portion ergibt 1 kg)

620 g	Spargelfond
190 g	BASIC textur
100 g	Butter
90 g	Kokosmilch, cremig

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen und mit einem Pürierstab schaumig mixen.

Tipp:

Als Einlage den blanchierten Spargel mit frischer Melone kurz mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten und mit BASIC sweet und Salz abschmecken.



Saucen | Sauce Choron, Sauce Hollandaise

Sauce Choron

Zutaten (Portion ergibt 1 kg)

390 g	Butter, 40 – 60 °C
210 g	BASIC textur
175 g	Eigelb
100 g	Spargelfond oder Kalbsfond
80 g	Tomatenmark
25 g	Weißweinreduktion (siehe S. 9)
20 g	Salz
1 g	Cayennepfeffer, gemahlen

Zubereitung

1. Kalbsfond und BASIC textur in einem Topf mixen und auf ca. 60 °C erhitzen.
2. Butter während des Mixens hinzugeben.
3. Die restlichen Zutaten hinzugeben und nochmals mixen.

Zubereitung als Saucenschaum

1. In einen 1 Liter Espuma-Siphon füllen, zwei N₂O-Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln.
2. Im Wasserbad bei maximal 62 °C warmstellen.

Sauce Hollandaise

Zutaten (Portion ergibt 1 kg)

380 g	Butter, 40 – 60 °C
220 g	BASIC textur
170 g	Eigelb
150 g	Spargelfond oder Kalbsfond
60 g	Weißweinreduktion (siehe S. 9)
20 g	Salz
1 g	Cayennepfeffer, gemahlen

Zubereitung

1. Kalbsfond und BASIC textur in einem Topf mixen und auf ca. 60 °C erhitzen.
2. Butter während des Mixens hinzugeben.
3. Die restlichen Zutaten hinzugeben und nochmals mixen.

Zubereitung als Saucenschaum

1. In einen 1 Liter Espuma-Siphon füllen, zwei N₂O-Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln.
2. Im Wasserbad bei maximal 62 °C warmstellen.

Saucen | Sauce nach Art Hollandaise (vegan)

Sauce nach Art Hollandaise (vegan)

Zutaten (Portion ergibt 1 kg)

350 g	Alböl
320 g	BASIC textur
260 g	Spargelfond
25 g	Weißweinreduktion (siehe S. 9)
25 g	BASIC sweet
10 g	Salz
8 g	Zitronensaft
1 g	Cayennepfeffer, gemahlen
1 g	Muskatblüte, gemahlen

Zubereitung

1. BASIC textur und Spargelfond in einem Topf erwärmen und mit einem Pürierstab glattmischen.
2. Alböl zugeben und 1 Minute mixen, bis eine glatte Emulsion entsteht.
3. Die restlichen Zutaten zugeben und mixen.

Zubereitung als Saucenschaum

1. In einen 1 Liter Espuma-Siphon füllen, zwei N_2O -Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln.
2. Im Wasserbad bei 65 °C bis maximal 75 °C 20 Minuten warmstellen.



Saucen | Sauce Béarnaise, Sauce Maltaise

Sauce Béarnaise

Zutaten (Portion ergibt 1 kg)

260 g	Weißweinreduktion (siehe S. 9)
260 g	Eigelb
260 g	zerlassene warme Butter
220 g	BASIC textur

Zubereitung

Alle Zutaten im Messbecher zusammen pürieren.

Zubereitung als Saucenschaum

1. In einen 1 Liter Espuma-Siphon füllen, zwei N₂O-Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln.
2. Im Wasserbad bei maximal 63 °C warmstellen.

Sauce Maltaise

Zutaten (Portion ergibt 1 kg)

400 g	Butter, 40 – 60 °C
200 g	BASIC textur
170 g	Eigelb
100 g	Blutorangensaft
60 g	Weißweinreduktion (siehe S. 9)
50 g	Spargelfond oder Kalbsfond
20 g	Salz
1 g	Cayennepfeffer, gemahlen

Zubereitung

1. Fond, Blutorangensaft und BASIC textur in einem Topf mixen und auf ca. 60 °C erhitzen.
2. Butter während des Mixens hinzugeben.
3. Die restlichen Zutaten hinzugeben und nochmals mixen.

Zubereitung als Saucenschaum

1. In einen 1 Liter Espuma-Siphon füllen, zwei N₂O-Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln.
2. Im Wasserbad bei maximal 62 °C warmstellen.



Saucen | Weißweinreduktion

Weißweinreduktion

Zutaten (Portion ergibt 1 kg)

600 g	Weißwein
130 g	heller Balsamessig
200 g	Schalotten, gewürfelt
20 g	Estragon, frisch
20 g	Petersilie, frisch
18 g	Senfkörner
10 g	Kerbel, frisch
2 g	bunter Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einem Topf auf ca. die Hälfte reduzieren lassen.
2. Anschließend passieren und abkühlen lassen.



Beilagen | gebackene Spargelcreme (vegan)

gebackene Spargelcreme (vegan)

Zutaten (Portion ergibt 1 kg)

270 g	Spargelabschnitte, gegart, geschnitten
270 g	Spargelfond
180 g	Mandeln, gemahlen
180 g	Hafersahne
50 g	BASIC sweet
30 g	Margarine, vegan
15 g	BASIC gel sweet creams
8 g	Salz
1 g	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

1. BASIC gel mit BASIC sweet mischen.
2. Die restlichen Zutaten bis auf die Mandeln in einen Thermomix geben und kalt pürieren.
3. BASIC gel-BASIC sweet-Mix in die kalte, pürierte Masse untermixen und unter Rühren im Mixer aufkochen.
4. Mandeln zugeben und nochmals auf höchster Stufe mixen und aufkochen.
5. Heiß in einen Behälter umfüllen und abkühlen lassen.
6. Aus der Masse Kugeln formen und erst in Mandelblättchen, anschließend in Paniermehl wälzen.
7. Die Kugeln in ca. 170 °C heißem Pflanzenfett 5 – 10 Sekunden ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und anrichten.

Eis | Spargeleis

Spargeleis

Zutaten (Portion ergibt 1 kg)

420 g	Spargelfond
350 g	BASIC sweet
140 g	BASIC textur
90 g	Traubenkernöl
5 g	Salz
2 g	Arganöl

Zubereitung

1. BASIC textur und Spargelfond aufmischen, dann BASIC sweet hinzugeben und mixen.
2. Öle hinzugeben, mixen, Salz hinzugeben und nochmals mixen.
3. In eine Eismaschine geben und gefrieren.



B A S I C[®]
textur
Die Textur der Natur



www.basic-textur.de



Herbafood Ingredients GmbH
herba cuisine
Phöbener Chaussee 12 • 14542 Werder (Havel) • Deutschland