

20. November 2014

Thony Billon

präsentiert

Kreative Laune mit Les Vergers Boiron



TRADELINK Handel u. Bet. GmbH
Josef Perger Str. 2 Top A4
A 3031 Pressbaum / Rekawinkel
Tel : 02233 53131 - Fax : 02233 531 37
www.tradelink.at

BOIRON FRERES S.A.S
B .P.21016-26958 VALENCE Cedex9
Frankreich
Tel : +33(0) 475 478706 - Fax : +33(0) 475 478750
www.lesvergersboiron.com



1

Thony BILLON - Küchenchef
Hotel Restaurant Verte Vallée
Munster - Frankreich

20. November 2014

Programm

Kreative Laune mit Les Vergers Boiron

Carpaccio von St. Jacques in Zitronenvinaigrette und Honig

*

Rote Paprika Emulsion

*

Rotbarbenfilet auf einem Bett aus Zucchini und gelbe Paprika

*

Gerösteten St. Jacques und Rote Bete-Risotto

*

***Gebratene Stopfleber, karamellierte Feigen und frischen Feigen mit Honig
und Balsamico***

*

Butternut Gaspacho

*

Roter Paprika-Sorbet

*

Grüne Spargel Creme und geräucherte Ente

*

Maronen Espuma Schaum (im Glas)

*

Mandelküchlein Zitrone

*

Bayerische Zimt Creme, Bergamotte Streusel und Zwetschgen auf zwei Arten

2

20. November 2014

Carpaccio von St. Jacques in der Zitronenvinaigrette und Honig

für 4 Personen

- St Jacques: 12 Stück
- Grany Smith Apfel: 1 Stück
- Knollensellerie: 500 g
- Sahne: 200 g
- Fleur de sel: 20 g
- Kaviar: 30 g
- Dill: 10 g
- Salz und Pfeffer
- boiron Halbkandierte Zitrone: 50gr



Dressing:

- boiron Zitronen Püree: 150 g
- Olivenöl: 40 cl
- Rotweinessig: 10 cl
- Honig: 40 g
- Senf: 20 g



St. Jacques in dünne Scheiben schneiden, auf einem Teller arrangieren und mit Dressing würzen.

Das Selleriepüree mit der Sahne mischen, vorher mit Salz und Pfeffer würzen

Den grünen Apfel in Stückchen schneiden.

Für das Dressing: Zitrone, Honig, Senf und Rotweinessig mixen und mit Olivenöl montieren.

Die Teller mit den grünen Apfelstückchen, der halbkandierte Zitrone und der Dille garnieren.

* * *

20. November 2014

Rote Paprika Emulsion

- 5 gekochte Eier
- 400 g boiron Püree roter Paprika
- 500 g Traubenkernöl
- Salz und Pfeffer



Eier mit rotem Paprika Püree in Thermomix bei 70 Grad mixen, dann das Öl wie für Mayonnaise zugießen. Während des Mischens mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Siphon füllen, mit 2 Sahnekapsel kräftig schütteln.

* * *

Rotbarbenfilet an Zucchini und gelbem Paprika

PORTIONEN : 8

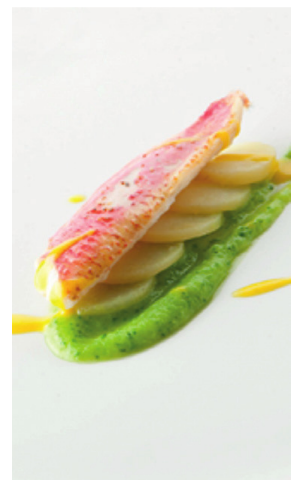
- boiron Püree gelber Paprika 100% - 100 g
- boiron Passionsfruchtpüree 100% - 20 g
- Olivenöl - 10 g
- Koriander - nach Belieben

Alle Zutaten mischen, mixen und durch ein Sieb streichen, nach Geschmack würzen.

Zucchini - 1p

Zucchini in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Abkühlen lassen und pürieren, nach Geschmack würzen.

Kartoffeln, in Scheiben schneiden
Salbei und geschmolzene Butter nach Belieben
Die Kartoffelscheiben mit geschmolzener Butter begießen.
Etwas Salbei dazugeben. Im vorgeheizten Ofen auf 95°C garen. Nach Geschmack würzen.



20. November 2014

Rotbarbenfilet - 4

Die Filets würzen und in der Pfanne in heißem Olivenöl braten.

Etwas Zucchinipuree auf einem Teller verteilen. Kartoffeln und Fisch darauf setzen. Mit Sauce nappieren.

* * *

Gerösteten St. Jacques und Rote Bete-Risotto

- St Jacques (Mutter): 12 Stück
- Olivenöl: 10 cl
- boiron Rote Rüben Püree: 400 g
- Helle Geflügel Grundbrühe : 50 cl
- Zwiebeln: 50 g
- Carnaroli Reis: 200 g
- Zucchini: 1 Stück
- Gekochte Rote Rübe: 2 Stück
- Grüne Frühlingszwiebeln 100 g
- Butter 200 g
- Geriebener Parmesan: 100 g
- Block Parmesan 50 g



Die St. Jacques Olivenöl anbraten

Für den Risotto:

Zwiebeln, Zucchini und Rote Bete in kleine Würfel schneiden. In Olivenöl anschwitzen. Den Carnaroli Reis, das rote Rüben Püree und die helle Geflügel Grundbrühe zugießen. Sämig einkochen Butter und Parmesan unterheben. Das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und damit garnieren.

* * *

20. November 2014

Gebratene Stopfleber, Karamellisierte Feigen und frischen Feigen mit Honig und Balsamico

- Stopfleber 600g
- boiron Feigen Püree 100%: 250 g
- Zucker: 500 g
- Rotweinessig 30 cl
- Frische Feigen 6 Stück
- Honig: 200 g
- Balsamico-Essig 100 g
- Butter: 50 g



Stopfleber in Schnitzel schneiden und in der Pfanne braten.
Karamell mit Zucker, Rotweinessig und Feigenpüree erzeugen.
Frische Feigen mit Butter rösten, mit Honig glasieren und mit Balsamico-Essig ablöschen.

* * *

Butternut Gaspacho



- boiron Butternut Püree: 1 kg
- Feinwürfelig geschnittenes Sellerie: 200 g
- Helle Geflügel Grundbrühe: 50 cl
- roher Schinken Scheiben
- Grissinis

Das Butternut Püree mit der Grundbrühe mischen
feinwürfelig geschnittene Sellerie dazugeben.
Die Schinkenscheiben um die Grissinis wickeln.

* * *

20. November 2014

Rotes Paprika-Sorbet

(Gleiche Rezept für Rote Bete)

- 500 g boiron Roter Paprika Püree (od. Rote Rübe)
- 200 g Zucker
- 500 g Wasser
- 150 g von Siroline
- 3 g Pektin
- 50 ml weißer Balsamico-Essig



* * *

Grüne Spargel Creme und geräucherter Enten

- boiron Püree von grünem Spargel: 1 kg
- Frische Sahne: 500 g
- Roter Spargel: 200 g
- Geräucherte Ente: 200 g

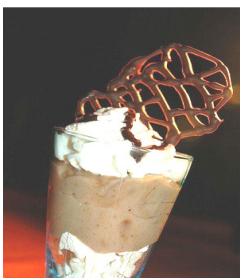
Erhitzen Sie das Püree von grünem Spargel und mit Sahne mischen.

Den rohen grünen Spargel schneiden, die geräucherter Entenbrust in dünne Streifen schneiden.



* * *

Maronen Espuma Schaum (im Glas)



Maronen & Vanille Boiron Püree 200 g
Sahne 80 Cl

- Rosewein Sauce
- Schlagsahne: 500 g Sahne, 80 g Zucker und eine halbe Vanilleschote
- Meringue: 200g Staubzucker 400g (auf Silpat legen und in den Ofen bei etwa 100 Grad trocknen)

20. November 2014

Mandelküchlein Zitrone



Mandelküchlein Mischung

Weißes Mandelpulver - 400 g
 Haselnusspulver- 134 g
 Staubzucker - 1000 g
 Mehl - 340 g
 Bourbon-Vanille - 7 g

Mandelküchlein

boiron Aprikosenpüree - 90 g
 boiron halbkandierte Zitronen - 5% des Gesamtgewichts
 Mandelküchlein Mischung - 1800 g
 Eiweiß - 900 g
 Hellbraune Butter - 900 g



Trocken-gesiebte Mischung, Mandel- und Haselnusspulver, Kristallzucker, Mehl und Vanille Bourbon in den Robotcoupe geben .

Die Butter leicht "anbräunen".

Rohes Eiweiß einrühren, dann die auf 30°C gekühlte braune Butter und die halbkandierte Zitronen dazugeben. Kurz in der Form stehen lassen und garziehen, dann bei 190 ° C backen.

* * *

20. November 2014

Bayerische Zimt Creme, Bergamotte Streusel und Zwetschgen auf zwei Arten

Bayerische Zimt Creme :

- 160 g Zucker
- 0,5 Liter Milch
- 90 g Zucker
- 160 g Eigelb
- 23 g Gelatine
- 900 g Schlagsahne
- Zimt



Eine Vanillesauce machen, die Milch und 160 g Zucker erwärmen, dann über das Eigelb gießen, welches vorher mit restlichen Zucker abgerührt wurden. Die Vanillesauce kochen, dann die Gelatine dazugeben. Abkühlen lassen, die Schlagsahne hinzufügen, in den Rahmen gießen, tiefkühlen dann zu der gewünschten Form schneiden.

Zwetschgen Kompott:

- 100 g Glukose
- 125 g Trimoline
- 600 g Zwetschge
- 1 Vanilleschote und Zimt

Karamell mit der Glukose und Trimoline machen. Zimt, Zwetschge und Vanillekompott dazugeben und etwa 30 Minuten garen lassen, dann abgießen.

Kardamon Streusel:

- 85 g Butter
- 50 g brauner Zucker
- 30 g Zucker
- 50g Mandelpulver
- 15g Kokosraspeln
- 85g Mehl
- 2g Zimtpulver
- 3g Kardamonpulver

Alle Zutaten zu einem Teig mischen. Den Teig auf einem Silpat ausrollen und bei 170 Grad für 8 bis 10 Minuten backen.

20. November 2014

Zwetschgen Sorbet:

- 250 g Wasser
- 100 g Honig
- 180 g Zucker
- 60 g Glucose zerstäubt
- 80 g Stabilisator
- 1 kg boiron Zwetschgen Püree

Einen Sirup aus Wasser und Honig machen, aufkochen, Zucker dazugeben, mit dem Stabilisator und der Glukose mischen, wieder aufkochen und dann abkühlen lassen und mit den Zwetschgen Püree mischen.

