



Wild auf Sauce

Gute Sauce unterstreicht
den Wildgeschmack und hat
eine sämige Bindung.

Mehr auf www.ufs.com/wild



Unilever
Food
Solutions



Wildente

mit aromatischer Orangensauce
auf Linsen-Lauchgemüse



Titelrezept

REHFILET MIT ZITRONIGER WACHOLDERSAUCE & WURZELGEMÜSE



» Eine Wildsauce mit einem Hauch von Wacholder und Zitrone «

Zutaten für 10 Personen:

Fleisch	
Rehfilet	1,3 kg
Salz & Pfeffer	
Wachholderbeeren, zerstoßen	5 g
PHASE Professional Butter Flavour	100 ml
Rosmarinzwig	1 kl Stk.
Sauce	
Zucker	40 g
Schalotten, fein geschnitten	200 g
Knoblauch	15 g
Wachholderbeeren	15 Stk.
Rotwein	750 ml
KNORR Delikatess Sauce zu Braten	1,5 l
Zitronenstreifen	5 g
Zitronensaft	35 g
Gin	50 ml
ungesalzene Butter	25 g
Salz & Pfeffer	
Gemüse	
Karotten	250 g
Schalotten	250 g
Pastinaken	250 g
Schwarzwurzel	250 g
KNORR Professional	
Konzentrierte Bouillon Gemüse	20 g
Wasser	600 ml
Bohnen	150 g
PHASE Professional „Wie Butter“	30 g
Salz & Pfeffer	
Rosmarinzwig	3 Stk.

Zubereitung:

- Fleisch**
1. Rückenfilet würzen, mit Wacholder rundherum einreiben, in PHASE Professional Butter Flavour zusammen mit dem Rosmarinzwig rosa braten, warm stellen und ruhen lassen.
- Sauce**
2. Zucker karamellisieren, Zwiebeln, Knoblauch und Wacholderbeeren hinzugeben, mit Rotwein ablöschen und auf 2/3 einreduzieren, KNORR Delikatess Sauce zu Braten hinzufügen auf die Hälfte einkochen.
 3. Zitronensaft und Zitronenschale hinzugeben, für 15 Minuten ziehen lassen, Soße passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, vor dem Servieren mit PHASE Professional „Wie Butter“ montieren.
- Gemüse**
4. Karotten, Pastinaken schälen und würfeln zusammen mit den Schalotten in der Gemüse Bouillon bissfest garen, danach abgießen.
 5. Das Gemüse in PHASE Professional Butter Flavour mit den Bohnen ansautieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Anrichten**
6. Das Rehfilet schräg durchschneiden, Gemüse gefällig auf dem Teller anrichten, mit der Sauce und Rosmarin ausgarnieren.



KNORR Delikatess
Sauce zu Braten
Art.-Nr. 681, 6 x 1 kg EC



KNORR Bratenjus pastös
Art.-Nr. 659, 6 x 1,4 kg EC

WILDENTE MIT AROMATISCHER ORANGENSAUCE AUF LINSEN-LAUCHGEMÜSE

» Eine winterliche Soße mit einem Orangen-Zimt-Aroma,
das ideal zu Wildgeflügel passt «



Zutaten für 10 Personen:

Fleisch	
Wildentenbrust	1,3 kg
Salz & Pfeffer	
PHASE Professional Butter Flavour	100 ml
Sauce	
Tannenhonig	50 g
Vanilleschote (1 Stk.)	7 g
Zimtstange (ganz)	2 g
KNORR Professional	
Knoblauch Paste	20 g
Orangensaft	100 ml
KNORR Professional Ingwer Paste	15 g
Rotwein	500 ml
KNORR Bratenjus, pastös, zubereitet	1,5 l
Orangenzesten	5 g
PHASE Professional „Wie Butter“	35 g
Salz & Pfeffer	
evtl etwas frischer Rosmarin	
Linsen-Lauchgemüse	
Linsen, fertig gekocht	300 g
Lauch, in 2,5 cm große Ringe schneiden	800 g
Champignons	250 g
PHASE Professional Butter Flavour	100 ml
Balsamicoessig	100 ml
Salz & Pfeffer	

Zubereitung:

- Fleisch**
1. Wildentenbrust parieren, danach in einem Sous Vide-Beutel vakuumieren und in einem Sous Vide-Becken bei 58° C 25 Minuten garen, anschließend 5 Minuten ruhen lassen, danach in PHASE Professional Butter Flavour anbraten.
- Sauce**
2. Honig karamellisieren, mit Orangensaft und Rotwein ablöschen, würzen mit Zimt, Rosmarin, KNORR Professional Knoblauch und Ingwer Paste auf die Hälfte einreduzieren, Zimtstange herausnehmen.
 3. KNORR Bratenjus pastös hinzugeben, einreduzieren auf die Hälfte, Orangenzesten hinzufügen und 15 Minuten ziehen lassen, Soße passieren, abschmecken mit Salz und frischem Rosmarin, vor dem Servieren mit PHASE Professional „wie Butter“ versehen.
- Linsen-Lauchgemüse**
4. Die Champignons in PHASE Professional Butter Flavour scharf anbraten, Lauchringe dazugeben kurz mit anbraten, mit Balsamicoessig ablöschen, Linsen beifügen durchschwenken mit Salz & Pfeffer abschmecken.



Hirschragout

mit Trauben & Pilzen, Sellerie-Kartoffelpüree



HIRSCHRAGOUT MIT TRAUBEN & PILZEN,

SELLERIE-KARTOFFELPÜREE

» Wildragout abgestimmt mit dem frischen süßsauren Geschmack von Trauben «

Zutaten für 10 Personen:

Ragout

Hirschkeule - ohne Knochen	1,6 kg
PHASE Professional Butter Flavour	200 ml
Zwiebeln	270 g
KNORR Professional Knoblauch Paste	20 g
Rohrzucker	50 g
Wacholderbeeren	20
Thymian, frisch	3 g
Lorbeerblätter	4 Stk.
Rotwein	800 ml
KNORR Delikatess Sauce zu Braten, zubereitet	1,6 l
MONDAMIN Klassische Mehlschwitze Roux dunkel	
Salz & Pfeffer	

Sellerie - Kartoffelpüree

Knollensellerie, geschält, gewürfelt	400 g
RAMA Cremefine Kochcreme	400 ml
KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse	15 g
PFANNI Kartoffelpüree Flocken-locker, zubereitet	500 g

Garnitur

Creme Champignons	200 g
Weintrauben geschält, entkernt	200 g
PHASE Professional „Wie Butter“ Salz & Pfeffer	30 g

Zubereitung:

Ragout

1. Das Fleisch in 3 x 3 cm große Stücke schneiden, in PHASE Professional Butter Flavour anbraten, Zwiebeln und Knoblauch mitbraten, mit dem Rohrzucker bestreuen und karamellisieren lassen.
2. Mit dem Rotwein ablöschen, würzen mit Thymian, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren, auf die Hälfte einreduzieren, mit KNORR Bratenjus aufgießen, kochen bis das Fleisch zart geworden ist, mit etwas Roux dunkel abziehen.

Garnitur

3. Trauben halbieren, die Waldchampignons anbraten, danach mit den Trauben zum Ragout geben mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Sellerie-Kartoffelpüree

4. Knollensellerie mit RAMA Cremefine Kochcreme und der KNORR konzentrierten Gemüse Bouillon weich garen, pürieren, mit dem Erdäpfelpüree binden.

Anrichten

5. Ragout anrichten, Selleriepüree daneben gefällig dressieren, mit Trauben, Pilzen und frischem Thymian ausgarnieren.



KNORR Professional Knoblauch
Art.-Nr. 66761, 2 x 750 g DOS

KNORR Delikatess
Sauce zu Braten
Art.-Nr. 681, 6 x 1 kg EC



TIPP

Geschmorte Hirschroulade mit Krokette und Speckbohnen

Hirsch geht auch anders. Machen Sie eine leckere Hirschroulade. Super einfach durch direktes Garen in der Sauce, ohne anbraten. Die Rouladenrollen in die zubereitete Sauce geben und im Ofen garschmoren.



Als Beilage empfehlen wir:

PFANNI Krokette
Art.-Nr. 2109, 4 x 2,5 kg KTN





Wildschwein

mit glasierten Äpfeln & Kohlsprossenblättern in Wildrahmsauce



WILDSCHWEIN MIT GLASIERTEN ÄPFELN & KOHLSPROSSENBLÄTTERN IN WILDRAHMSAUCE

» Wildrahmsauce passt zu allen Wildsorten, ideal zu dem natürlich zarten Fleisch. «

Zutaten für 10 Personen:

Fleisch	
Wildschweinsteaks / Karree	1,4 kg
PHASE Professional „Wie Butter“	25 g
Wachholderbeeren, zerstoßen	20 Stk.
Thymian, frisch	4 g
Salz & Pfeffer, schwarz, frisch geschrotet	
Gemüse	
Schalotten, rot, geschält	300 g
Äpfel	300 g
Champignons	500 g
Kohlsprossenblätter	200 g
Thymian, frisch	
Garnitur	
roter junger Mangold	100 g
Sauce	
KNORR Klarer Bratensaft, zubereitet	1,25 l
RAMA Cremefine Schlagcreme	0,25 l
Preiselbeer-Gelee	35 g
Salz & Zitronensaft	

Zubereitung:

Fleisch

1. Wildschweinrückensteaks würzen in PHASE Professional „Wie Butter“ braten, kurz vorm Ende den frischen Thymian einlegen und am Herdbrand ziehen lassen.

Gemüse

2. Schalotten in PHASE Professional „Wie Butter“ ohne Farbe an sautieren, Champignons beifügen gut durchschwenken, Äpfel dazu geben und ohne Farbe mitschwenken, zum Schluss die Kohlsprossenblätter und den frischen Thymian untermischen und nur kurz schwenken, mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Sauce

3. Knorr Klarer Bratensaft mit RAMA Cremefine Schlagcreme leicht einkochen, mit Preiselbeer-Gelee, Salz und Zitronensaft abschmecken.



PHASE Professional
„Wie Butter“
Art.-Nr. 95358, 20 x 250 g



RAMA Cremefine
Schlagcreme
Art.-Nr. 7484, 12 x 1 l TE



KNORR Klarer Bratensaft
Art.-Nr. 663, 6 x 1 kg EC

FÜR PRÄMIENJÄGER UND PUNKTESAMMLER: DIE UNILEVER FOOD SOLUTIONS TREUEAKTION

Wild
auf Sauce



So einfach funktioniert's:

1 Registrieren & teilnehmen

Registrieren Sie sich kostenlos und unverbindlich für die Unilever Food Solutions Treueaktion unter www.ufs.com/Treueaktion

2 Treuepunkte sammeln

Sie finden die Codes für Ihre Treuepunkte auf den oben abgebildeten Promotion Produkten und weiteren zahlreichen Produkten von von Unilever Food Solutions. Geben Sie Ihre gesammelten Codes online ein und lassen Sie sich die Treuepunkte auf Ihrem persönlichen Treuepunkte-Konto gutschreiben.

3 Prämie auswählen

Lösen Sie Ihre gesammelten Treuepunkte ganz einfach online gegen Ihre Wunschprämie ein. Es erwartet Sie eine große Auswahl an hochwertigen und attraktiven Treueprämien für die Küche Ihres Unternehmens.

Mehr Informationen unter www.ufs.com/Treueaktion



Unilever Food Solutions
Foodservice-Bereich der Unilever Deutschland GmbH
Knorrstraße 1 · 74074 Heilbronn

T 08 00/8 32 46 36 (gebührenfrei) E serviceteam@unileverfoodsolutions.de W www.ufs.com

