



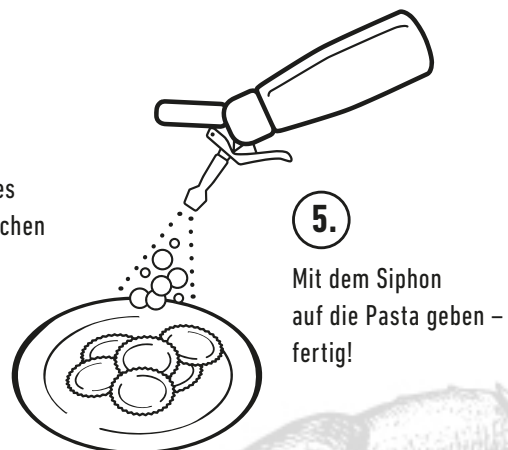
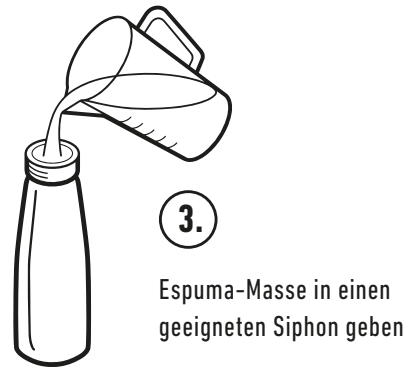
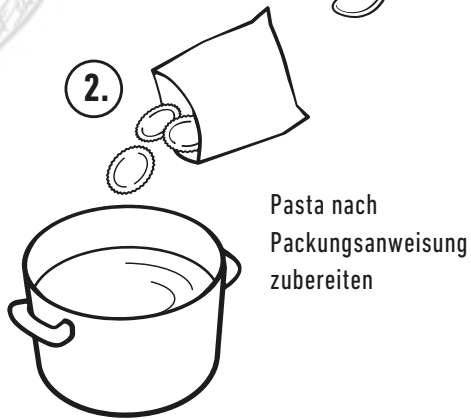
# KREATIVE KÜCHE ÜBERSCHÄUMENDE PHANTASIE

Jetzt die Möglichkeiten  
grenzenloser Vielfalt und  
köstlichen Kombinierens  
entdecken!

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## GANZ SCHNELL ZUBEREITET:



FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## DIE MATRIX MÖGLICHER ANWENDUNGEN

PRODUKT	EMULSION 1	EMULSION 2	EMULSION 3
<b>Agnolotti Alpenkräuter</b>	Linzen	S. 04 Honig und Ingwer	S. 05 Knoblauch u. feine Kräuter S. 06
<b>Agnolotti Bärlauch</b>	Tomate und Basilikum	S. 06 Beaufort (Bergkäse)	S. 07 –
<b>Agnolotti Chocolate</b>	Orange	S. 07 –	–
<b>Agnolotti Feige Peccorino</b>	Foie Gras	S. 08 Ricotta	S. 08 Muskateller S. 09
<b>Agnolotti Kürbis</b>	Marroni (Edelkastanie)	S. 09 Erbsen und Curry	S. 10 –
<b>Agnolotti Linsen Curry</b>	Ingwer	S. 10 Chorizo	S. 11 Speck S. 11
<b>Agnolotti Tartufo</b>	Kürbis	S. 12 Knollensellerie	S. 12 Vitelotte Kartoffel S. 13
<b>Cannelloni Ricotta Bio</b>	Gazpacho aus Bio-Tomaten	S. 13 Parmesan (Bio)	S. 14 Estragon (Bio) S. 14
<b>Cuorelli Ratatouille</b>	Randen (Rote Bete)	S. 15 Rosmarin	S. 15 Piment d'Espelette S. 16
<b>Raviolo 5 Formaggi</b>	Tomate und Knoblauch	S. 16 Knoblauch und feine Kräuter	S. 06 Honig und Ingwer S. 05
<b>Raviolo Avocado</b>	Hollandaise mit Zitrone	S. 17 Krustentierbouillon	S. 17 Geräucherter Lachs S. 18
<b>Raviolo Hanf Hüttenkäse</b>	Polenta und Schafskäse	S. 18 Bernsteinfarbene Rum-Creme	S. 19 Tomate und Basilikum S. 06
<b>Raviolo Pfifferling</b>	Lammfleisch	S. 19 Mais und Pilze	S. 20 –
<b>Raviolo Siciliano / Tonno</b>	Parmesan	S. 14 Curry	S. 20 Szechuanpfeffer S. 22
<b>Raviolo Tomaten Knoblauch Bio</b>	Romanesco und Piment d'Espelette	S. 21 Polenta und Schafskäse	S. 18 Basilikum (Bio) S. 22
<b>Rondelli Brasato Merlot del Ticino DOC</b>	Rote Zwiebeln	S. 23 Schalotten und „Winzer-Rotwein“	S. 23 Champignons S. 24
<b>Rondelli Jakobsnüsse</b>	Noilly Prat	S. 24 Krustentierbouillon	S. 17 Blumenkohl u. Topinambur S. 25
<b>Tortelli all Arrabbiata</b>	Basilikum (Bio)	S. 22 Tomate und Minze	S. 25 Grüne Paprika S. 26
<b>Tortelli Frischkäse</b>	Erbsen	S. 26 Koriander und Limette	S. 27 Anis S. 27
<b>Tortelli Pomodoro e Mozzarella</b>	Olive und Basilikum	S. 28 Romanesco und Piment d'Espelette	S. 21 Basilikum-Creme S. 28
<b>Tortelli Ricotta e Spinaci</b>	Parmesan	S. 14 Tomate und Basilikum	S. 06 Senf und Estragon S. 29
<b>Tortelli Salmone MSC</b>	Avocado	S. 29 Schalentiere	S. 30 Safran S. 30
<b>Tortelli Spargel</b>	Hollandaise mit Zitrone	S. 17 Ziegenkäse, Honig u. Zitrone	S. 31 –
<b>Tortelli Steinpilz</b>	Trüffel	S. 31 Kürbis	S. 12 Geräucherter Speck S. 32

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Grundrezept

### Zutaten:

400 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)

100 g Grundzutaten

Gewürze nach Belieben

### Zubereitung:

Den Rahm mit der Grundzutat erwärmen und fein pürieren. Die Gewürze zugeben und etwas ziehen lassen. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen.

Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und bei kalten Anwendungen anschliessend für mindestens 4 Stunden kaltstellen. Warme Anwendungen bei 63 °C – max. 75 °C in der Bain-Marie oder im Wasserbad warmhalten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für einen leichteren Espuma kann ein Teil des Rahms durch Vollmilch ersetzt werden, für mehr Stabilität eignen sich Bindemittel wie zum Beispiel Xanthan (1 gestr. TL = ca. 2,5 g).

## Linsen

### warme Anwendung

### Zutaten:

50 g Schalotten, gewürfelt

20 g Butter

150 g gekochte Linsen  
entspricht: ca. 40 g trockene blonde Linsen

20 ml Condimento Bianco

75 ml Gemüsefond

375 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)

Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

**1.** Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, die Linsen zugeben und mit dem Condimento Bianco ablöschen. Mit dem Gemüsefond sowie dem Vollrahm auffüllen und für 5 Minuten köcheln lassen. Alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**2.** Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Nach Belieben mit etwas Kreuzkümmel oder Chilipulver verfeinern.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Honig und Ingwer

kalte Anwendung

Zutaten:

500 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)

50 g Ingwer

30 g Honig, flüssig

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Ingwer reiben und zusammen mit dem Vollrahm kurz aufkochen, 10 – 15 Minuten ziehen lassen. Mit dem Honig, einer Prise Salz und etwas Pfeffer verfeinern.

Anschließend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

**Tipp:** Nach Belieben mit verschiedenen Honigsorten variieren oder zusätzlich mit einer Prise Piment d'Espelette verfeinern.

## Honig und Ingwer

warme Anwendung

Zutaten:

500 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)

50 g Ingwer

30 g Honig, flüssig

2,5 g Xanthan (1 gestr. TL)

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

**1.** Den Ingwer fein reiben und zusammen mit dem Vollrahm kurz aufkochen, 10 – 15 Minuten ziehen lassen. Das Xanthan einarbeiten und mit dem Honig, einer Prise Salz und etwas Pfeffer verfeinern.

**2.** Anschließend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten.

**Tipp:** Bei Bedarf eine zweite Gaspatrone verwenden. Nach Belieben mit verschiedenen Honigsorten variieren oder zusätzlich mit einer Prise Piment d'Espelette verfeinern.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Knoblauch und feine Kräuter

kalte Anwendung

### Zutaten:

250 g Vollrahm (D: Schlagsahne)  
250 g Boursin® Knoblauch und feine Kräuter  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Den Vollrahm mit dem Boursin® Knoblauch & feine Kräuter verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

**Tipp:** Nach Belieben mit etwas Zitronensaft oder einer Prise Piment d'Espelette verfeinern.

## Tomate und Basilikum

warme Anwendung

### Zutaten:

3 – 5 g Knoblauch, gehackt  
30 ml Olivenöl  
250 g passierte Tomaten  
30 g Basilikum, frisch  
150 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
50 g frischer Ricotta  
2 g Xanthan  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Den Knoblauch in dem Olivenöl leicht anrösten, die passierten Tomaten zugeben und für 5 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Zusammen mit dem Basilikum fein pürieren, den Vollrahm, den frischen Ricotta und das Xanthan hinzugeben, für 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Nach Belieben mit Balsamico Essig und Piment d'Espelette verfeinern.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## **Beaufort** (Bergkäse)

warme Anwendung

### Zutaten:

50 g Schalotten, gewürfelt  
20 g Butter  
100 ml Vollmilch  
350 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
150 g Beaufort AOP  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, die Vollmilch sowie den Rahm kurz aufkochen. Den Beaufort würfeln oder reiben, zugeben und unter Rühren schmelzen. Alles fein pürieren und kräftig abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Den Beaufort-Espuma zusätzlich mit Trüffelbutter aromatisieren. Für mehr Stabilität mit etwas Iota oder Xanthan binden.

## **Orange**

warme Anwendung

### Zutaten:

200 ml Orangensaft  
1 Bio-Orange, Abrieb  
200 g Crème fraîche  
100 ml Vollmilch  
1 TL Orangenblütenwasser  
50 g Puderzucker

### Zubereitung:

1. Den Orangensaft zusammen mit dem Abrieb der Bio-Orange, der Crème fraîche sowie der Milch verrühren. Mit Orangenblütenwasser sowie dem Puderzucker abschmecken und kurz ziehen lassen.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

**Tipp:** Zusätzlich mit einer Prise Salz und einem Schuss Orangenlikör verfeinern.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Foie gras

warme Anwendung

### Zutaten:

150 g Fois Gras (D: frische Entenstopfleber)  
50 g Schalotten, fein gewürfelt  
50 ml Olivenöl  
50 ml Sauternes  
250 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Die Schalottenwürfel in dem Olivenöl glasig dünsten, die Fois Gras zugeben und kurz mitschwenken. Mit dem Sauternes ablöschen und den Vollrahm hinzufügen. Kurz aufkochen lassen, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Nach Belieben mit etwas Cognac und Stopflebergewürz verfeinern.

## Ricotta

warme Anwendung

### Zutaten:

300 g Vollrahm (D: Schlagsahne)  
200 g Ricotta  
10 – 20 g Honig  
1 g Xanthan  
1 Prise Piment d'Espelette  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Den Vollrahm zusammen mit dem Ricotta sowie dem Honig erhitzen, mit einem Pürierstab glatt pürieren und dabei das Xanthan einarbeiten. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Zusätzlich mit einem Schuss Honig verfeinern, für eine kräftigere Farbe einfach etwas Spinat mitpürieren.



FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE –

## *Pasta meets Espuma*

### Muskateller

kalte Anwendung

**Zutaten:**

6 g Xanthan (3 Blätter)

35 g Puderzucker

200 ml Vollmilch

300 ml Muskatellerwein

1 Prise Salz

**Zubereitung:**

**1.** Die Xanthan in kaltem Wasser aufweichen. Den Puderzucker in der Vollmilch auflösen, kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. Die Xanthan ausdrücken und in der Vollmilch auflösen. Mit dem Muskatellerwein verrühren und mit einer Prise Salz würzen.

**2.** Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für eine cremigere Textur kann die Vollmilch zu einem Teil durch Vollrahm ersetzt werden.

### Marroni (Edelkastanie)

warme Anwendung

**Zutaten:**

30 g Schalotten, gewürfelt

3 g Knoblauchzehe, fein gehackt

25 g Butter

200 g Marroni (D: Edelkastanie), gekocht

150 ml Hühnerbouillon

2 g Thymian

250 ml Vollmilch

30 – 50 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)

Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

**1.** Die Schalotten zusammen mit dem Knoblauch in der Butter glasig dünsten, die Maronen zugeben und kurz mit schwenken. Mit der Hühnerbouillon auffüllen, den Thymian zugeben und auf kleiner Hitze für etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Milch zugeben, fein pürieren und mit Rahm auffüllen, bis eine glatte Textur entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**2.** Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Nach Belieben mit Zimt, Vanille oder Nelken verfeinern. Für mehr Stabilität mit einem gestrichenen Teelöffel Xanthan binden.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE –

## *Pasta meets Espuma*

### Erbesen und Curry

warme Anwendung

#### Zutaten:

50 g Schalotten, gewürfelt  
20 g Butter  
150 g Erbsen, TK  
200 ml Gemüsebouillon  
400 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Madras Curry  
Piment d'Espelette  
Salz

#### Zubereitung:

1. Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, die Erbsen zugeben und mit der Gemüsebouillon ablöschen. Für 5 – 10 Minuten köcheln lassen und fein pürieren. Den Vollrahm unterrühren und mit Madras Curry, Piment d'Espelette und Salz abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Nach Belieben mit etwas Ahornsirup und Zitronensaft verfeinern. Die Masse sollte cremig sein, ggf. mit etwas Bouillon verlängern und für mehr Stabilität mit einer Prise Iota oder Xanthan binden.

### Ingwer

warme Anwendung

#### Zutaten:

40 – 50 g Ingwer, frisch  
200 ml Drinkmilch (D: Halbfettmilch)  
300 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

1. Den Ingwer fein reiben und zusammen mit der Drinkmilch und dem Vollrahm aufkochen. Kurz ziehen lassen, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Zusätzlich mit etwas Limettensaft verfeinern. Für mehr Stabilität mit einem gestrichenen Teelöffel Xanthan binden.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Chorizo

warme Anwendung

### Zutaten:

120 g Chorizo  
350 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
150 ml Fleischbouillon  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Die Chorizo in kleine Stücke schneiden, zusammen mit dem Vollrahm sowie der Bouillon kurz aufkochen und zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für mehr Stabilität mit etwas Xanthan binden und nach Belieben mit Pimentón de la Vera verfeinern.

## Speck

warme Anwendung

### Zutaten:

125 g Räucherspeck, gewürfelt  
5 g Thymian  
250 ml Vollmilch  
250 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Den Speck zusammen mit dem Thymian in der Milch aufkochen und für min. 30 Minuten ziehen lassen. Fein pürieren, den Vollrahm zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Zusätzlich mit geräuchertem Salz verfeinern. Für mehr Stabilität mit einem gestrichenen Teelöffel Xanthan binden.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Kürbis

warme Anwendung

### Zutaten:

180 g Kürbispüree  
250 g Vollrahm (D: Schlagsahne)  
50 ml Gemüsebouillon (oder Milch)  
20 g Butter  
1 Prise Cayennepfeffer  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Das Kürbispüree mit dem Vollrahm, der Gemüsebouillon sowie der Butter verrühren und kurz aufkochen. Mit einer Prise Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für mehr Stabilität die Masse mit etwas Xanthan oder Stärke binden und bei Bedarf eine zusätzliche Gaspatrone verwenden.  
Für das Kürbispüree den Kürbis halbieren, entkernen und weich dämpfen. Anschliessend fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

## Knollensellerie

warme Anwendung

### Zutaten:

300 g Knollensellerie, geschält  
200 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
20 g Butter  
½ Bourbon-Vanilleschote  
(½ TL Vanille-Extrakt)  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Den Knollensellerie in Würfel schneiden, mit Salzwasser bedeckt für etwa 15 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit den Vollrahm mit der Butter und Vanille erhitzen. Den Knollensellerie abtropfen lassen, mit dem Vanillerahm vermengen und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Den Sellerie-Espuma zusätzlich mit etwas Wermut verfeinern, für mehr Stabilität mit etwas Xanthan binden.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE –

## *Pasta meets Espuma*

### Vitelotte Kartoffel

warme Anwendung

**Zutaten:**

250 g Vitelotte Kartoffel  
150 ml Vollmilch  
50 ml Trüffelöl  
25 g Butter  
50 ml Kartoffelwasser  
Muskatnuss  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Die Vitelotte Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen, abgiessen und dabei etwas Kartoffelwasser auffangen. Die Kartoffeln ausdampfen lassen, fein stampfen oder durch ein Sieb streichen. Die Vollmilch zusammen mit dem Trüffelöl und der Butter aufkochen und mit der violetten Kartoffel vermengen. Das Kartoffelwasser zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Die Kartoffeln sollten nicht püriert werden, sondern durch die Kartoffelpresse gedrückt oder durch ein feines Sieb gestrichen werden. Anstatt der violetten Kartoffeln lassen sich auch normale Kartoffeln verwenden.

### Gazpacho aus (Bio-)Tomaten

kalte Anwendung

**Zutaten:**

5 g Xanthan  
250 g reife Tomaten  
75 g rote Paprikaschote, grob gewürfelt  
50 g Zwiebeln, grob gewürfelt  
120 ml Wasser  
20 ml Olivenöl  
Piment d'Espelette  
Salz

**Zubereitung:**

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Tomaten häuten und in grosse Stücke schneiden, zusammen mit den restlichen Zutaten fein pürieren. Mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken. Die Gelatine in einem kleinen Teil der Gazpacho bei 60 °C auflösen und mit der restlichen Gazpacho vermengen.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Nach Belieben mit etwas Knoblauch und hellem Balsamico ergänzen.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Parmesan (Bio)

warme Anwendung

### Zutaten:

200 g Vollrahm (Bio) (D: Schlagsahne)  
250 g Vollmilch (Bio)  
180 g Parmesan (Bio), gerieben  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Den Vollrahm zusammen mit der Milch kurz aufkochen. Den geriebenen Parmesan zugeben, gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten.

**Tipp:** Bei Bedarf eine zusätzliche Gaspatrone verwenden. Für etwas mehr Frische mit einem Schuss Zitronensaft verfeinern.

## Estragon (Bio)

kalte Anwendung

### Zutaten:

100 ml Weisswein (Bio)  
½ TL schwarze Pfefferkörner, gestossen  
150 ml Gemüsebouillon (Bio)  
300 ml Vollrahm (Bio) (D: Schlagsahne)  
2,5 g Xanthan (1 Teelöffel)  
100 g Estragon, frisch (Bio)  
½ Bio Zitrone  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Den Weisswein mit den schwarzen Pfefferkörnern auf die Hälfte reduzieren, die Gemüsebouillon mit dem Vollrahm und dem Xanthan zufügen und für 5 – 10 Minuten köcheln lassen. Den Estragon grob hacken, zugeben und alles fein pürieren. Mit dem Abrieb und Saft der Zitrone verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für eine kräftige Farbe eine Handvoll blanchierten Spinat mitpürieren.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE –

## *Pasta meets Espuma*

### **Randen** (Rote Bete)

kalte Anwendung

**Zutaten:**

50 g Zwiebeln, gewürfelt  
30 ml Olivenöl  
150 g Randen (D: Rote Bete), gekocht  
100 ml Randen Saft (D: Rote Bete)  
250 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Die Zwiebeln in dem Olivenöl glasig dünsten, Randen klein schneiden und zugeben. Mit dem Randen Saft und sowie der Vollrahm aufgiessen und kurz aufkochen. Zum Schluss fein pürieren und kräftig abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Zusätzlich mit etwas Honig und Zitronensaft verfeinern.

### **Rosmarin**

kalte Anwendung

**Zutaten:**

500 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
2,5 g Xanthan (1 gestr. TL)  
30 g Rosmarin, frisch  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Den Vollrahm mit dem Xanthan verrühren, zusammen mit dem Rosmarin aufkochen und für etwa 15 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Nach Belieben mit etwas Orangenabrieb und Honig verfeinern.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Piment d'Espelette

warme Anwendung

### Zutaten:

500 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
25 g Piment d'Espelette  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Den Vollrahm zusammen mit dem Piment d'Espelette aufkochen, für mindestens 30 Minuten ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Nach Belieben zusätzlich mit edelsüßem Paprikapulver verfeinern. Für mehr Stabilität mit einem gestrichenen Teelöffel Xanthan binden.

## Tomate und Knoblauch

warme Anwendung

### Zutaten:

10 g Knoblauch, gehackt  
30 ml Olivenöl  
250 g passierte Tomaten  
150 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
2 g Xanthan  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Den Knoblauch in dem Olivenöl leicht anrösten, die passierten Tomaten zugeben und für 5 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Alles fein pürieren, den Vollrahm und das Xanthan hinzugeben, für 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Nach Belieben mit Balsamico Essig und Piment d'Espelette verfeinern.



FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE –

## *Pasta meets Espuma*

### Hollandaise mit Zitrone

warme Anwendung

**Zutaten:**

250 g Butter  
75 ml Weisswein-Reduktion  
50 ml Zitronensaft  
100 g Eigelb (5 Eigelb)  
1 Spritzer Worcestershiresauce  
1 Prise Cayennepeffer  
Salz

**Zubereitung:**

1. Die Butter in einem Topf gemeinsam mit der Weisswein-Reduktion und dem Zitronensaft aufkochen, etwas abkühlen lassen. In einem hohen Messbecher das Eigelb verrühren und die warme Flüssigkeit mit einem Pürierstab im Strahl montieren. Mit einem Spritzer Worcestershiresauce, etwas Cayennepeffer und Salz abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Nach Belieben mit weiteren Aromen wie z. B. Thymian verfeinern. Für mehr Stabilität etwas Xanthan zugeben.

Für die Weissweinreduktion 1000 ml trockenen Weisswein mit zwei Schalotten, einem Blatt Lorbeer und einem TL Pfeffer auf die Hälfte reduzieren und passieren.

### Krustentierbouillon

warme Anwendung

**Zutaten:**

50 g Zwiebeln, gewürfelt  
50 g Mirepoix  
20 g Butter  
15 g Weizenmehl (1 EL)  
50 ml Weisswein, trocken  
500 ml Krustentierfond  
250 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Die Zwiebeln zusammen mit dem Mirepoix in der Butter anrösten, mit dem Mehl bestäuben und kurz mitrösten. Mit dem Weisswein ablöschen und mit der Krustentierfond auffüllen. Bei kleiner Hitze auf die Hälfte reduzieren, die Crème fraîche zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Zusätzlich mit einem Schuss Cognac und Thymian verfeinern.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Geräucherter Lachs

warme Anwendung

### Zutaten:

100 g Räucherlachs, in Scheiben  
5 g Dill  
150 ml Vollmilch  
350 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Den Räucherlachs zusammen mit der Vollmilch leicht erhitzen und fein pürieren. Den Vollrahm zugeben und kräftig abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für mehr Stabilität mit etwas Iota oder Xanthan binden.  
Nach Belieben zusätzlich mit etwas Rahm-Meerrettich verfeinern. Der Espuma eignet sich auch für eine kalte Anwendung.

## Polenta und Schafskäse

warme Anwendung

### Zutaten:

300 ml Vollmilch  
150 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
20 g Butter  
20 ml Olivenöl  
40 g Instant Polenta (Maisgriess)  
50 g frischer Schafskäse, gewürfelt  
Muskatnuss  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Die Vollmilch zusammen mit dem Vollrahm, der Butter und dem Olivenöl aufkochen. Die Instant Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen und auf kleiner Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss den Schafskäse zugeben, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Die Masse sollte cremig sein, ggf. mit etwas Milch verlängern oder für mehr Stabilität mit einer Prise Iota oder Xanthan binden.  
Nach Belieben zusätzlich mit Thymian oder Rosmarin und einer Prise Chilipulver verfeinern.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Bernsteinfarbene Rum-Creme

warme Anwendung

### Zutaten:

30 g geschälte Hanfsamen  
75 ml Gemüsebouillon  
50 ml brauner Rum  
60 g Hüttenkäse (Vollmilchfrischkäse)  
300 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Die Hanfsamen in der Gemüsebouillon mit dem Rum aufkochen und auf kleiner Hitze für 10 Minuten ziehen lassen. Den Hüttenkäse zugeben, fein pürieren und mit dem Vollrahm auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für mehr Stabilität mit einer Prise Iota oder Xanthan binden.

## Lammfleisch

warme Anwendung

### Zutaten:

50 g Zwiebeln, gewürfelt  
50 g Karotten, gewürfelt  
30 g Butter  
15 g Weizenmehl (1 EL)  
100 ml Weisswein  
500 ml Lammfond  
5 g Thymian oder Rosmarin  
2,5 g Xanthan (1 gestr. TL)  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Die Schalotten zusammen mit den Karotten in der Butter glasig dünsten, mit dem Mehl bestäuben und kurz mitrösten. Mit dem Weisswein ablöschen und mit dem Lammfond auffüllen. Die Kräuter zugeben, auf 500 ml reduzieren, mit Xanthan binden und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Zusätzlich mit einem Schuss Sherry verfeinern. Der Fond sollte stark gebunden (dickflüssig) sein, ggf. zusätzlich mit Stärke oder Xanthan binden. Alternativ kann auch Iota als Bindemittel verwendet werden.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE –

## *Pasta meets Espuma*

### Mais und Pilze

warme Anwendung

**Zutaten:**

50 g Zwiebeln, gewürfelt  
30 ml Olivenöl  
100 g gekochter Zuckermais, TK oder Dose  
150 g Champignons, klein geschnitten  
50 ml Weisswein, trocken  
100 ml Gemüsebouillon  
350 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Die Schalotten in dem Olivenöl glasig dünsten, den Mais sowie die Champignons zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Weisswein ablöschen, die Gemüsebouillon zugeben und auf die Hälfte reduzieren. Mit dem Vollrahm auffüllen, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Nach Belieben mit etwas Zitronensaft und Piment d'Espelette verfeinern.

### Curry

warme Anwendung

**Zutaten:**

400 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
100 ml Gemüsebouillon oder Hühnerbouillon  
20 – 30 g Madras Curry, gemahlen  
20 ml Sojasauce  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Den Vollrahm zusammen mit der Bouillon sowie dem Madras Curry aufkochen, kurz ziehen lassen und mit der Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Zusätzlich mit Orangenabrieb und Honig aromatisieren. Der Rahm kann durch Kokosmilch ersetzt werden.  
Für mehr Stabilität mit etwas Iota oder Xanthan binden.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Romanesco und Piment d'Espelette

kalte Anwendung

Zutaten:

50 g Zwiebeln, gewürfelt  
20 ml Olivenöl  
300 g Romanesco (alternativ Brokkoli)  
150 ml Gemüsebouillon  
350 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Piment d'Espelette  
Salz

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln in dem Olivenöl glasig dünsten, den Romanesco in kleine Stücke schneiden und zugeben. Mit der Gemüsebouillon ablöschen, zugedeckt weich kochen und fein pürieren. Mit dem Vollrahm auffüllen und mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Die Masse sollte cremig sein, ggf. mit etwas Vollrahm verlängern oder für mehr Stabilität mit einer Prise Iota oder Xanthan binden.

## Romanesco und Piment d'Espelette

warme Anwendung

Zutaten:

50 g Zwiebeln, gewürfelt  
20 ml Olivenöl  
300 g Romanesco (alternativ Brokkoli)  
150 ml Gemüsebouillon  
350 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Piment d'Espelette  
Salz

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln in dem Olivenöl glasig dünsten, den Romanesco in kleine Stücke schneiden und zugeben. Mit der Gemüsebouillon ablöschen, zugedeckt weich kochen und fein pürieren. Mit dem Vollrahm auffüllen, leicht erwärmen und mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Die Masse sollte cremig sein, ggf. mit etwas Gemüsebouillon verlängern oder für mehr Stabilität mit einer Prise Iota oder Xanthan binden.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE –

## *Pasta meets Espuma*

### Szechuanpfeffer

warme Anwendung

**Zutaten:**

50 g Schalotten, gewürfelt  
20 g Butter  
10 g Szechuanpfeffer  
200 ml Kalbsfond  
300 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Salz

**Zubereitung:**

1. Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, den Szechuanpfeffer zugeben und zusammen mit dem Kalbsfond aufkochen. Alles fein pürieren, den Vollrahm unterrühren und mit Salz abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für mehr Stabilität mit etwas Iota, Xanthan oder Stärke binden.

### Basilikum (Bio)

warme Anwendung

**Zutaten:**

450 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
100 g Basilikum, frisch  
100 g Parmesan  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Den Vollrahm kurz aufkochen und von der Hitze nehmen. Den Basilikum sowie den Parmesan zugeben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für mehr Stabilität mit etwas Iota oder Xanthan binden.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Rote Zwiebeln

warme Anwendung

### Zutaten:

300 g rote Zwiebeln, gewürfelt  
100 ml Vollmilch  
100 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Die roten Zwiebeln in der Vollmilch zugedeckt weich kochen, fein pürieren und mit dem Vollrahm verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für mehr Stabilität mit etwas Iota oder Xanthan binden.

## Schalotten und „Winzer-Rotwein“

warme Anwendung

### Zutaten:

200 g Schalotten, gewürfelt  
200 ml Rotwein, trocken  
500 ml brauner Fond, gebunden  
2,5 g Xanthan (1 gestr. TL)  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Die Schalotten in dem Rotwein stark reduzieren und mit dem gebundenen braunen Fond auffüllen. Alles auf 500 ml reduzieren, mit Xanthan binden und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Nach Belieben mit Rosmarin oder Thymian verfeinern. Der Fond sollte stark gebunden (dickflüssig) sein, ggf. zusätzlich mit Stärke oder Xanthan binden. Alternativ kann auch Iota als Bindemittel verwendet werden.



FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE –

## *Pasta meets Espuma*

### Champignons

warme Anwendung

**Zutaten:**

50 g Schalotten, gewürfelt  
50 ml Olivenöl  
200 g Champignons  
100 ml Weisswein, trocken  
350 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
50 g Crème fraîche  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Die Schalotten in dem Olivenöl glasig dünsten, die Champignons klein schneiden und kurz mitrösten. Mit dem Weisswein ablöschen und stark reduzieren. Mit dem Rahm auffüllen, kurz aufkochen und fein pürieren. Die Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für noch mehr Aroma etwas Steinpilzpulver zugeben und mit einem Schuss Cognac aromatisieren. Für mehr Stabilität mit etwas Iota oder Xanthan binden.

### Noilly Prat

warme Anwendung

**Zutaten:**

70 g Schalotten, gewürfelt  
20 ml Champagneressig  
125 ml Noilly Prat  
100 ml Hühnerbouillon oder Fischbouillon  
125 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
30 g Butter  
1 g Xanthan  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Die Schalotten zusammen mit dem Essig und dem Noilly Prat aufkochen und auf kleiner Hitze auf die Hälfte reduzieren. Die Hühner- oder Fischbouillon hinzufügen und wieder auf die Hälfte reduzieren lassen. Den Vollrahm mit dem Xanthan verrühren, zu der Bouillon geben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Butter einrühren und fein pürieren.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Das Noilly Prat Espuma kann nach Bedarf auch kalt verwendet werden.



FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Blumenkohl und Topinambur

warme Anwendung

Zutaten:

100 g Blumenkohl  
100 g Topinambur  
80 g Kartoffel, mehligkochend  
100 ml Vollmilch  
150 ml Hühnerbouillon  
50 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Blumenkohl zusammen mit der Topinambur und der Kartoffel in der Milch und der Hühnerbouillon zugedeckt für etwa 20 Minuten weich garen. Dann fein pürieren, den Vollrahm zugeben und mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für eine vegetarische Variante Gemüsebouillon verwenden.

## Tomate und Minze

kalte Anwendung

Zutaten:

500 ml Tomatensauce, alternativ Tomatensaft  
20 ml Worcestershiresauce (englische Sauce)  
7 g Xanthan  
25 g Pfefferminze  
Tabascosauce, rot  
Salz

Zubereitung:

1. Die Tomatensauce zusammen mit der Worcestershiresauce und dem Xanthan aufkochen, die Minze zugeben und kurz ziehen lassen. Mit der Tabascosauce sowie dem Salz abschmecken und fein pürieren.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und bei kalten Anwendungen anschliessend für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

**Tipp:** Für eine cremigere Textur einen Esslöffel Crème fraîche begeben. Bei einer gebundenen, dicklichen Tomatensauce etwas Xanthan reduzieren.



FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE –

## *Pasta meets Espuma*

### Grüne Paprika

warme Anwendung

**Zutaten:**

50 g Zwiebeln, gewürfelt  
3 – 5 g Knoblauch, gehackt  
30 ml Olivenöl  
300 g grüne Paprikaschoten, gewürfelt  
100 g frischer Ricotta  
200 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Szechuanpfeffer  
Salz

**Zubereitung:**

**1.** Die Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch in dem Olivenöl glasig dünsten, die grünen Paprikaschoten zugeben und kurz mitrösten. Den frischen Ricotta mit dem Vollrahm zugeben, kurz aufkochen und fein pürieren. Mit Salz und Szechuanpfeffer abschmecken.  
**2.** Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für mehr Stabilität mit etwas Iota, Xanthan oder Stärke binden. Nach Belieben zusätzlich mit etwas Rohrzucker und hellem Balsamico Essig verfeinern.

### Erbsen

warme Anwendung

**Zutaten:**

50 g Schalotten, gewürfelt  
20 g Butter  
300 g Erbsen  
100 ml Gemüsebouillon  
250 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

**1.** Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, die Erbsen zugeben und zusammen mit der Gemüsebouillon aufkochen. Alles fein pürieren, den Vollrahm unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
**2.** Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Gegebenenfalls etwas Gemüsebouillon zugeben und nach Belieben mit etwas Zitronensaft verfeinern.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Koriander und Limette

kalte Anwendung

### Zutaten:

80 – 100 g Koriander  
2 Bio-Limetten, Abrieb und Saft  
50 ml Olivenöl  
400 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
½ TL Xanthan  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Den Koriander zusammen mit dem Abrieb und Saft der Limetten sowie dem Olivenöl fein pürieren. Den Vollrahm zusammen mit dem Xanthan kurz erhitzen, anschliessend mit dem Korianderöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

**Tipp:** Zusätzlich mit einem Schuss Honig verfeinern, für eine kräftigere Farbe einfach etwas Spinat mitpürieren.

## Anis

kalte Anwendung

### Zutaten:

500 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
10 Anissterne  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Den Vollrahm zusammen mit den Anissternen kurz erwärmen und für mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für noch mehr Aroma die Anissterne über Nacht ziehen lassen und zusätzlich mit einem Schuss Pernod verfeinern.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE –

## *Pasta meets Espuma*

### Olive und Basilikum

warme Anwendung

**Zutaten:**

400 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
100 g schwarze Oliven, entsteint  
100 g Basilikum, frisch  
50 g Parmesan  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Den Vollrahm kurz aufkochen und von der Hitze nehmen. Die Oliven mit dem Basilikum sowie dem Parmesan zugeben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für mehr Stabilität mit etwas Iota oder Xanthan binden.

### Basilikum-Creme

warme Anwendung

**Zutaten:**

100 g Basilikum  
80 ml Vollmilch  
20 ml Olivenöl  
400 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Den Basilikum zusammen mit der Vollmilch und dem Olivenöl fein pürieren. Den Rahm aufkochen, etwas abkühlen lassen, dann das Basilikumpüree zugeben und kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für eine kräftigere Farbe eine Handvoll Spinat mitpürieren.  
Für mehr Stabilität mit einem gestrichenen Teelöffel Xanthan binden.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Senf und Estragon

warme Anwendung

### Zutaten:

100 ml Hühnerbouillon  
20 g Butter  
50 g Estragon, frisch  
40 g Dijon Senf, fein  
350 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Die Hühnerbouillon mit der Butter kurz aufkochen, den Estragon grob hacken und zu der Hühnerbouillon geben. Alles fein pürieren, den Rahm unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Zusätzlich mit etwas Honig verfeinern.

## Avocado

kalte Anwendung

### Zutaten:

250 – 300 g Avocado-Fruchtfleisch  
150 ml Vollmilch  
150 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
1 Bio-Zitrone  
Piment d'Espelette  
Salz

### Zubereitung:

1. Das Avocado-Fruchtfleisch mit der Vollmilch pürieren, die Schlagsahne zugeben und mit Zitronensaft verfeinern. Mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

**Tipp:** Der Vollrahm kann durch einen Rahmjoghurt ersetzt werden.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE –

## *Pasta meets Espuma*

### Schalentiere

warme Anwendung

**Zutaten:**

50 g Zwiebeln, gewürfelt  
20 g Butter  
15 g Weizenmehl (1 EL)  
100 ml Weisswein, trocken  
500 ml Schalentierbouillon oder  
Schalentiersuppe  
5 g Petersilie  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, mit dem Mehl bestäuben und kurz mitrösten. Mit dem Weisswein ablöschen und mit der Schalentierbouillon auffüllen. Die Petersilie zugeben und auf 500 ml reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Zusätzlich mit einem Schuss Pernod oder Cognac verfeinern. Für mehr Stabilität einen gestrichenen Teelöffel Xanthan zugeben.

### Safran

warme Anwendung

**Zutaten:**

50 g Schalotten, gewürfelt  
150 ml Gemüsefond  
50 ml Noilly Prat  
400 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
½ – 1 g Safran, gemahlen  
Cayennepfeffer  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Die Schalotten zusammen mit dem Gemüsefond und dem Noilly Prat aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Den Vollrahm zugeben, leicht erwärmen und mit dem Safran verfeinern. Mit einer Prise Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für mehr Stabilität mit etwas Iota oder Xanthan binden.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Ziegenkäse, Honig und Zitrone

kalte Anwendung

Zutaten:

200 g Ziegenfrischkäse  
200 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
100 ml Drinkmilch (D: Halbfettmilch)  
50 g Akazienhonig  
½ Bio Zitrone  
Piment d'Espelette  
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Ziegenkäse zusammen mit dem Vollrahm und der Drinkmilch glatt rühren, mit dem Akazienhonig sowie dem Abrieb und Saft der Zitrone verfeinern. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Nach Belieben mit kräftigem Olivenöl verfeinern und einen Teil des Rahms mit griechischem Joghurt ersetzen.

## Trüffel

warme Anwendung

Zutaten:

400 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
200 g Mascarpone  
40 ml Trüffelöl vom schwarzen Trüffel  
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Rahm zusammen mit der Mascarpone verrühren und kurz erhitzen. Mit dem Trüffelöl verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 70 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Für mehr Stabilität mit einer Prise Iota oder Xanthan binden.

FÜR  
**10**  
PERSONEN

# HILCONA REZEPTE – *Pasta meets Espuma*

## Geräucherter Speck (mit braunem Fond)

warme Anwendung

### Zutaten:

100 g geräucherte Speckwürfel  
500 ml brauner Fond, gebunden  
2,5 g Xanthan (1 gestr. TL)  
Cayennepfeffer  
Salz

### Zubereitung:

1. Die geräucherten Speckwürfel in einem Topf auslassen und mit dem gebundenen braunen Fond aufgiessen. Zusammen kurz aufkochen und auf kleiner Flamme 15 – 20 Minuten ziehen lassen. Mit Xanthan binden und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Zusätzlich mit 1 EL Crème fraîche verfeinern.

Der Fond sollte stark gebunden (dickflüssig) sein, ggf. zusätzlich mit Stärke oder Xanthan binden. Alternativ kann auch Iota als Bindemittel verwendet werden

## Geräucherter Speck (mit Rahm)

warme Anwendung

### Zutaten:

100 g geräucherte Speckwürfel  
500 ml Vollrahm (D: Schlagsahne)  
Piment d'Espelette  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Die geräucherten Speckwürfel in einem Topf auslassen und mit dem Vollrahm aufgiessen. Zusammen kurz aufkochen und auf kleiner Flamme 15 – 20 Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63 °C – 75 °C warm halten. Bei Bedarf ggf. eine zweite Gaspatrone verwenden.

**Tipp:** Der Geräucherter Speck-Espuma lässt sich auch kalt anwenden.

Für mehr Stabilität mit etwas Iota oder Xanthan binden.





[www.foodservice.hilcona.com](http://www.foodservice.hilcona.com)

CH | Hilcona AG, FL-9494 Schaan, Telefon +41 (0)58 895 9502 (Bestellbüro), Fax +41 (0)58 895 9817

DE | Hilcona AG, Telefon 0800 183 8120, Fax +49 (0)711 899 85 216

AT | Concept Cool Vertriebsgesellschaft m.b.H., A-3100 St. Pölten, Telefon +43 (0)2742 28 564, Fax +43 (0)2742 28 564 99

