

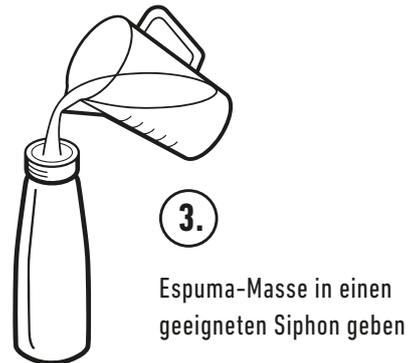
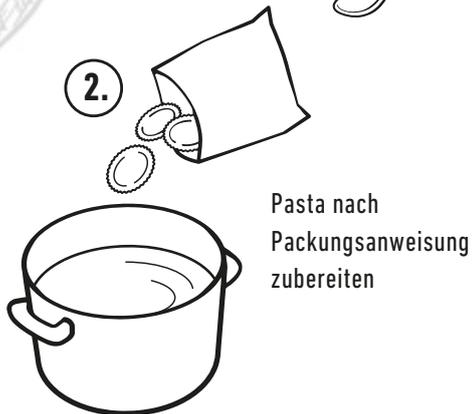
KREATIVE KÜCHE ÜBERSCHÄUMENDE PHANTASIE

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

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

