KOTÁNYI 1881 GOURMET

VON ARGENTINIEN BIS ZUM MITTELMEER:

diese Grillmischungen verleihen
jedem Gericht ein internationales Flair!

Ohne Zusatz von
- Geschmacksverstärkern
- Konservierungsstoffen
- Farbstoffen

Grill Chimichurri

PRODUKTINFO: Basierend auf dem traditionellen argentinischen Rezept wird Chimichurri vor allem als Sauce zu gegrilltem Fleisch serviert. Chimichurri eignet sich aber auch als Grillmarinade für Rindfleisch und Geflügel und verleiht Gemüse und Salat eine frische Kräuternote und leichte Schärfe.

VERWENDUNG: Chimichurri (20 g) zuerst mit lauwarmen Wasser (80 ml) verrühren und ca. eine halbe Stunde stehen lassen. Essig (17 ml) und Öl (40 ml) zugeben. Alles für 2 – 3 Stunden ziehen lassen.

VERPACKUNG	ART.-NR.
1200 ccm, PET-Dose	264401

Grill Mediterran

PRODUKTINFO: Grill Mediterran ist eine harmonische Grill-Mischung, die gegrilltem und gebratenem Fleisch ein leicht rauchiges und pfeffriges Aroma mit einer feinen Kräuternote verleiht.

VERWENDUNG: Ideal für alle Fleischsorten, aber auch für Tofu und vegane Gerichte geeignet. Zusätzlich ist Grill Mediterran auch für Dip-Saucen und Kräuter-Würzbutter verwendbar.

VERPACKUNG	ART.-NR.
1200 ccm, PET-Dose	264301

ROASTBEEF

mit Chimichurributter und Blumentopfbrot

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DAS ROASTBEEF

2 kg	Roastbeef
150 ml	Kotányi Olivenöl
50 g	Kotányi Thymian

FÜR DIE CHIMICHURRIBUTTER

500 g	Butter
8 EL	Kotányi Grill Chimichurri

FÜR DAS BLUMENTOPFBROT

500 ml	lauwarmes Wasser
1 Würfel	frische Germ
1 EL	Kristallzucker
1 kg	Universal Weizenmehl (Type 480)
2 EL	Kotányi Grill Chimichurri
50 g	weiche Butter
1 EL	Kotányi Meersalz fein
100 g	gebratene Speckwürfel

Kotányi Meersalz grob und Kotányi Pfeffer schwarz
Grüner Salat mit beliebiger Marinade

ZUBEREITUNG

Für das Brot Wasser mit Germ und Zucker verrühren. Mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten. Diesen 30 Minuten rasten lassen und anschließend zu 10 Kugeln formen.
10 kleine Blumentöpfe mit Backpapier auslegen. Die Teigkugeln etwas länglich formen und in die Blumentöpfe geben, nochmals 30 Minuten rasten lassen.
Roastbeef mit Olivenöl und Thymian marinieren. Auf dem Grill rundum direkt braten, dann indirekt etwa 1 Stunde fertig garen (Kerntemperatur 56 °C).
Blumentöpfe auf die indirekte Seite des Grills geben und etwa 30 Minuten mitbacken.
Für die Chimichurributter die Butter aufschlagen, Chimichurri und etwas Salz zugeben, in Backpapier einrollen und kaltstellen.
Roastbeef in Scheiben schneiden und mit der Gewürzbutter belegen, Blumentopfbrot und Salat dazu servieren.

KURZ GEGRILLTER LACHS

mit Tomateneis und grünem Spargel

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DEN LACHS

10 x 100 g	Lachsfilet mit Haut, entgrätet
6 EL	Kotányi Grill Mediterran
50 ml	Kotányi Olivenöl

FÜR DAS TOMATENEIS

500 ml	Tomatensaft
50 g	Tomatenmark
1 EL	Kotányi Chipotle gemahlen
2 EL	Kotányi Kräuter der Provence
20 g	Zucker
15 g	Kotányi Meersalz fein
100 ml	Obers
2 Blatt	Gelatine

FÜR DEN GRÜNEN SPARGEL

1 kg	grüner Spargel
100 ml	Kotányi Sonnenblumen Öl
60 ml	Kotányi Weißwein Balsamessig
100 g	geröstete Sonnenblumenkerne

Kotányi Meersalz grob

ZUBEREITUNG

Für das Eis alle Zutaten – bis auf die Gelatine – aufkochen und kurz köcheln lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und zur heißen Masse geben. Tomatenmasse im Kühlhaus komplett durchkühlen. Die Masse mit dem Mixstab nochmals pürieren und in der Eismaschine zu Eis frieren.
Den Lachs mit Grill Mediterran und Olivenöl marinieren und kurz nur auf der Hautseite grillen.
Spargel im unteren Drittel schälen und länglich durchschneiden. Mit Öl, Essig, Sonnenblumenkernen und grobem Meersalz marinieren.
Spargel mit je einem gegrillten Lachsstück und einer Nocke Tomateneis anrichten und servieren.

Kotányi GmbH Johann Galler Straße 11 A-2120 Wolkersdorf **T** +43 (0) 2245 | 53 00-0
info@kotanyi.com www.kotanyigourmet.com

3345509