



GOURMET



GESCHMACK NR. 5: UMAMI

UMAMI STEHT FÜR EINEN VOLLMUNDIGEN
UND HARMONISCHEN GESCHMACK.



UMAMI

Würzmittel



Ohne Zusatz von
• Geschmacksverstärkern
• Konservierungsstoffen
• Farbstoffen

PRODUKTINFO: Umami intensiviert den natürlichen Geschmack der verwendeten Zutaten und rundet Ihre Gerichte dadurch wunderbar ab.

VERWENDUNG: zum Abschmecken von Schmorgerichten, Saucen, Suppen, Dressings, Dips, Gemüse und Salat bis hin zu Fleisch und Fisch.

TIPP: Umami ist bekannt als die „5. Geschmacksrichtung“, bedeutet aus dem japanischen übersetzt „schmackhaft/köstlich und würzig“. Unsere Umami Gewürzmischung sorgt daher für das „gewisse Etwas“ und kann vielseitig zum Abrunden diverser Speisen z. B. Fleisch- und Fischgerichten, aber auch vegetarischen und veganen Speisen eingesetzt werden!

VERPACKUNG
1200 ccm, PET-Dose

ART.-NR.
264814



KNUSPRIGER LACHS

mit cremiger Zitronenpolenta, Saubohnen und Speckchip

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DEN LACHS

10x 120 g Lachs mit Haut
50 ml KOTÁNYI Basilikum Öl

FÜR DIE POLENTA

70 ml KOTÁNYI Zitronen Öl
4 Zwiebeln
2 EL KOTÁNYI Knoblauch granuliert
1,2 l Milch
15 g KOTÁNYI Umami
300 g Polenta

FÜR DIE BOHNEN

500 g Saubohnen
2 Bund frische Petersilie
10 g KOTÁNYI Umami
2 EL Tomatenwürfel

FÜR DIE CHIPS

30 Scheiben Bauchspeck

Erbsensprossen zum Garnieren
KOTÁNYI Basilikum Öl zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

Lachsstücke halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Basilikum Öl bestreichen, 30 Minuten rasten lassen.
Für die Polenta die fein geschnittenen Zwiebel in Zitronen Öl anschwitzen. Knoblauch, Milch und Umami zugeben, aufkochen und die Polenta einrieseln lassen. Hitze reduzieren, 15 bis 20 Minuten quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Speckscheiben knusprig anbraten, abtropfen. Das entstandene Fett mit Bohnen, Umami, Tomatenwürfel und Petersilie gut vermischen und erwärmen.
Den Lachs mit der Hautseite nach unten ca. 5 Minuten braten. Pfanne vom Herd nehmen, Lachs wenden und fertig ziehen lassen.
Je 2 Lachsstücke mit Polenta und den Saubohnen anrichten. Mit Speckscheiben und Erbsensprossen garnieren und mit etwas Basilikum Öl beträufeln.



VEGANE SÜSSKARTOFFELSUPPE

mit Kokospesto

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE SUPPE

1,5 kg Süßkartoffeln
100 ml KOTÁNYI Sesam Öl
2 EL KOTÁNYI Koriander gemahlen
2 EL KOTÁNYI Curry Madras
ca. 2 l Gemüsesuppe
2 EL KOTÁNYI Zwiebel granuliert
1 EL KOTÁNYI Knoblauch granuliert
3 EL KOTÁNYI Umami
400 ml Kokosmilch

FÜR DAS PESTO

200 ml KOTÁNYI Sesam Öl
100 g Kokosflocken
2 EL KOTÁNYI Korianderblätter
100 g KOTÁNYI Sesam hell zum Garnieren
KOTÁNYI Meersalz und Pfeffer schwarz aus der Mühle



ZUBEREITUNG

Die Süßkartoffeln schälen und halbieren. Süßkartoffelstücke mit Sesamöl, etwas Salz und Pfeffer marinieren und auf ein Blech geben. Im Konvektomat bei 200 °C etwa 20 Minuten rösten.
Koriander und Curry in einem Topf auf mittlerer Stufe rösten.
Gemüsesuppe, Zwiebel, Knoblauch und Umami zugeben und 15 Minuten etwas reduzieren. Sesam in einer Pfanne leicht rösten.
Süßkartoffelstücke grob zerkleinern und mit der Kokosmilch zur Gemüsebrühe geben. Etwa 10 Minuten weiter köcheln und anschließend im Standmixer kräftig pürieren.
Für das Pesto Sesamöl, Kokosflocken und Koriander verrühren und mit etwas Salz würzen.
Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit geröstetem Sesam und Kokospesto garnieren.
TIPP: Beim trockenen Erwärmen der Gewürze entwickelt sich ein deutlich intensiveres Aroma. Die Hitze sollte jedoch nicht zu groß sein, da die feinen Gewürze sonst verbrennen und bitter werden.