



GOURMET

FARBENSPIEL

LASSEN SIE SICH VON UNSEREN REZEPTEN INSPIRIEREN!

NEU!



Entdecken Sie unser GLACE Sortiment auf
www.kotanyigourmet.com



DIE VIELFALT DER FARBEN UND AROMEN.

Die Kotányi Gourmet Glaces sorgen mit Leichtigkeit für geschmackliche Abwechslung und eignen sich vielfältig zum Verfeinern und Dekorieren von herzhaften und süßen Gerichten!

KEIN
VERLAUFEN,
STABILE
KONSISTENZ.

EINFACHE
ANWENDUNG
IN DER
SQUEEZE-
FLASCHE.



GLACE Marille

PRODUKTINFO: mit Aceto Balsamico di Modena g.g.A. und einer fruchtigen Marillenote

ANWENDUNG: vielseitig einsetzbar für Desserts mit Schokolade, Topfen und Mascarpone sowie für fruchtige Süßspeisen und Eiskreationen. Köstlich zum Abschmecken von Salaten und Bowls sowie für kalte Vorspeisen mit Rind oder Wild und in Kombination mit Käsespezialitäten. Ideal zum Dekorieren sowie zum Verfeinern von pikanten und süßen Speisen.

VERPACKUNG
0,25l, Flasche

ART.-NR.
226901

DER UMWELT ZULIEBE WERDEN UNSERE PET FLASCHEN
ZU 100 % AUS RECYCELTEM MATERIAL HERGESTELLT.

Hier geht's zu den Rezepten





GEBEIZTE LACHSFORELLE

mit weißen Bohnen und Senfkaviar

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE LACHSFORELLE:

- 4 EL KOTÁNYI Fisch Gewürzzubereitung
- 2 EL KOTÁNYI Meersalz fein
- 6 EL KOTÁNYI Dillspitzen gerebelt
- 150 ml KOTÁNYI GLACE Marille
- 2 x 400g Lachsforelle, entgrätet

FÜR DEN SENFKAVIAR:

- 100 g KOTÁNYI Senfkörner
- 100 ml KOTÁNYI GLACE Marille

- Frische Dille
- KOTÁNYI Meersalz jodiert fein
- KOTÁNYI Pfeffer schwarz

FÜR DIE BOHNEN:

- 1 kg gekochte, weiße Bohnen
- 50 ml KOTÁNYI Natives Olivenöl Extra
- 1 Salatgurke
- 2 EL KOTÁNYI Tomato Gewürzzubereitung
- 2 EL KOTÁNYI Estragonkraut gerebelt



ZUBEREITUNG

Für die Beize Fisch Gewürzzubereitung, Meersalz fein und 2 EL Dillspitzen gerebelt vermengen und mit GLACE Marille verrühren. Die Fischfilets mit der Beize deckend einpinseln und abgedeckt für 24 Stunden kühlen lassen.

Für den Kaviar die Senfkörner 10 Minuten in Wasser kochen. Abgießen, direkt mit der restlichen GLACE Marille verrühren und komplett auskühlen lassen.

Weißer Bohnen mit Natives Olivenöl Extra und gewürfelter Gurke vermengen und mit Tomato Gewürzzubereitung, Estragonkraut gerebelt und etwas Meersalz jodiert fein und Pfeffer schwarz würzen.

Von der Lachsforelle die Haut abziehen und das ganze Fischfilet in den restlichen Dillspitzen gerebelt wälzen. Den Fisch in 2 cm breite Tranchen schneiden. Bohnen, Fischtranchen und Senfkaviar auf Tellern anrichten und mit frischer Dille garnieren.

TIPP: Nach Belieben können Sie die Bohnen auch mit anderen mediterranen Gewürzen wie Rosmarin geschnitten, Oregano gerebelt, Thymian gerebelt oder Salbei geschnitten abschmecken!

ASIA BOWL

vegetarisch



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DAS GEMÜSE:

- 1 kleiner Kopf Rotkraut
- 1 EL KOTÁNYI Cardamom gemahlen
- 50 ml KOTÁNYI BIO Granatapfel Balsamessig
- 100 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 1 Salatgurke
- 600 g kleine Karotten
- 30 g KOTÁNYI Sesam hell
- 30 ml KOTÁNYI Sesam Öl geröstet
- 1 EL KOTÁNYI Ingwer gemahlen
- 50 ml KOTÁNYI Zitronen Öl
- 500 g Sojabohnen
- 1 EL KOTÁNYI Curry rot Gewürzzubereitung
- 1 EL KOTÁNYI Chili Birdseye granuliert
- 1 EL KOTÁNYI Koriander gemahlen
- 100 ml KOTÁNYI GLACE Marille
- 250 g Sojasprossen

FÜR SOJA-EI UND TOFU:

- 2 EL KOTÁNYI Koriander ganz
- 1 TL KOTÁNYI Piment ganz
- 2 EL KOTÁNYI Zitronengras
- 250 ml KOTÁNYI GLACE Marille
- 200 ml Sojasauce
- 1 EL KOTÁNYI Meersalz grob
- 50 ml KOTÁNYI BIO Granatapfel Balsamessig
- 500 g Tofu
- 100 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 10 Eier
- 100 g KOTÁNYI Röstzwiebel gebacken
- frischer Koriander
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer bunt ganz oder geschrotet



ZUBEREITUNG

Rotkraut fein schneiden und mit Cardamom gemahlen, Meersalz fein, Pfeffer schwarz oder bunt, BIO Granatapfel Balsamessig und BIO Sonnenblumen Öl marinieren. Gurke nach Belieben kleinschneiden, Karotten schälen und der Länge nach halbieren. Gurke mit 1 TL Meersalz fein vermengen und kurz rasten lassen. Anschließend abgießen und mit Sesam hell und Sesam Öl geröstet marinieren. Karotte mit Meersalz fein, Ingwer gemahlen und Zitronen Öl marinieren, Sojabohnen mit Curry rot Gewürzzubereitung würzen.

Chili Birdseye granuliert mit GLACE Marille, Sojasprossen und etwas Meersalz fein vermengen. Für den Sud Koriander ganz, Piment ganz und Zitronengras grob mörsern und in einem Topf ohne Fett leicht erhitzen. 1 Liter Wasser, GLACE Marille, Meersalz grob, Sojasauce und BIO Granatapfel Balsamessig zugeben, einmal aufkochen und kurz ziehen lassen, anschließend passieren. Eier in siedendem Sud etwa 6 Minuten pochieren.

Tofu grob zerbröseln und in BIO Sonnenblumen Öl knusprig anbraten. Anschließend die Eier entnehmen und mit Röstzwiebel gebacken bestreuen. Das Gemüse in eine Bowl geben, mit pochiertem Ei belegen und mit Tofu bestreuen. Mit frischem Koriander garnieren.



ZANDER

mit Pastinaken und Salbei-Erdäpfelpüree

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DEN ZANDER:

- 200 g KOTÁNYI Kürbiskerne ganz
- 150 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 10x 120 g Zanderfilet mit Haut
- 150 ml KOTÁNYI GLACE Marille

FÜR DAS PÜREE:

- 1 kg mehliges Erdäpfel
- 100 g Butter
- 100 g Schlagobers
- 50 g KOTÁNYI Rosa Beeren ganz
- 2 EL KOTÁNYI Salbei geschnitten
- 200 g Sauerrahm



FÜR DIE PASTINAKEN:

- 2 EL KOTÁNYI Pfeffer schwarz ganz
- 1 EL KOTÁNYI Piment ganz
- 1 EL KOTÁNYI Nelken ganz
- 1 EL KOTÁNYI Anis ganz
- 1,5 l KOTÁNYI Natives Olivenöl Extra
- 20 Pastinaken

- Gebackene Salbeiblätter
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer bunt geschrotet

ZUBEREITUNG

Pfeffer schwarz ganz, Piment ganz, Nelken ganz und Anis ganz grob zerstoßen und im Natives Olivenöl Extra auf etwa 95 °C erhitzen. Pastinaken schälen, zugeben und 1 Stunde im Fett confieren. Die Schalen der Pastinaken frittieren und mit etwas Meersalz würzen.

Kürbiskerne ganz in 2 EL BIO Sonnenblumen Öl kurz braten und abtropfen, anschließend grob hacken.

Erdäpfel in Salzwasser weichkochen, abgießen und mit Butter glattrühren, Schlagobers mit Salbei geschnitten, Rosa Beeren ganz und Meersalz fein und Pfeffer bunt geschrotet aufkochen und zugeben. Zum Schluss den Sauerrahm unterrühren.

Zanderfilets mit Meersalz fein und Pfeffer bunt geschrotet würzen und im BIO Sonnenblumen Öl braten. Dann die Haut abziehen und mit GLACE Marille bestreichen. Zander mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.

Pastinaken kurz auf der Schnittfläche braten. Püree und Pastinaken mit Zander auf Teller geben und mit gebackenen Salbeiblättern und Pastinakenschalen garnieren.

TIPP: Die Schalen von Wurzelgemüse (z. B. Karotten, Petersilwurzel oder Pastinaken) frittieren, nach Belieben mit Paprikapulver nach Wahl würzen – Cumin gemahlen als knuspriges Topping reichen!

ROSA REHKEULE

mit Steinpilzschupfnudeln
und Spitzmorcheln



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DAS REH:

- 2 Bund frische Petersilie
- 50 ml KOTÁNYI Zitronen Öl
- 1,5 kg Rehkeule ohne Knochen
- 100 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 200 ml KOTÁNYI GLACE Marille

FÜR DIE MORCHELN:

- 50 g KOTÁNYI Spitzmorcheln
- 50 g Butter
- 150 ml KOTÁNYI GLACE Marille
- 500 g Erbsen



FÜR DIE SCHUPFNUDELN:

- 50 g KOTÁNYI Steinpilze getrocknet
- 800 g mehliges Erdäpfel
- 400 g Weizenmehl universal
- 4 Dotter
- 100 g Brösel
- 100 g Butter
- 1 Bund frische Petersilie
- 2 Bund frische Petersilie
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer bunt
- KOTÁNYI Trennfett ohne Palmöl

ZUBEREITUNG

Die Spitzmorcheln in kaltem Wasser einweichen. Steinpilze getrocknet zerkleinern. Erdäpfel kochen, pressen und komplett auskühlen lassen. Erdäpfel mit Mehl, den zerkleinerten Steinpilze getrocknet, Dotter und etwas Meersalz fein und Pfeffer bunt zu einem geschmeidigen Teig vermengen.

Teig zu Schupfnudeln formen, kochen und zum Auskühlen auf ein mit Trennfett besprühtes Blech geben. 2 Bund Petersilie mit Zitronen Öl kräftig hacken.

Rehkeule mit Meersalz fein und Pfeffer bunt würzen und in BIO Sonnenblumen Öl rundum braten. Bei 130 °C 15–20 Minuten rosa garen und anschließend rasten lassen. Brösel mit Butter und grob gehackter Petersilie 10 Minuten braten.

Spitzmorcheln in 2 EL Butter sautieren, etwas Einweichwasser der Spitzmorcheln und GLACE Marille zugeben, mit Meersalz fein salzen und warmstellen. Erbsen in restlicher Butter erwärmen und mit Meersalz fein und Pfeffer bunt würzen.

Schupfnudeln kurz braten und zusammen mit Erbsen-Spitzmorchelgemüse und 2 Scheiben Rehkeule auf einen Teller geben. Petersilbrösel darauf geben und mit frischer Petersilie garnieren.

TIPP: Das schmackhafte Einweichwasser der Spitzmorcheln unbedingt weiterverwenden, z. B. für Suppen, Saucen oder Dressings!

LIMETTENMOUSSE

mit Knusperboden



ZUTATEN FÜR 20 PERSONEN

FÜR DEN KNUSPERBODEN:

- 125 g Butter
- 150 g dunkle Kuvertüre
- 70 g Waffelbruch
(z. B. zerbröselte Waffelblätter oder Paillette Feuilletine)
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz fein

FÜR DAS GELEE:

- 500 ml Johannisbeersaft
- 15 g KOTÁNYI Agartine
- 100 ml KOTÁNYI GLACE Marille

KOTÁNYI Trennfett mit Butteraroma
Zitronenverbene zum Garnieren



FÜR DAS MOUSSE:

- 600 ml Schlagobers
- 150 ml Limettensaft
- 20 g KOTÁNYI Agartine
- 350 g Topfen
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 100 g Staubzucker
- 50 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 1 unbehandelte Limette, Abrieb

FÜR DIE BEEREN:

- 800 g gemischte Beeren
- 50 g KOTÁNYI Rumzucker
- 100 g KOTÁNYI GLACE Marille

ZUBEREITUNG

Einen Backrahmen (30x20 cm) auf ein mit Trennfett mit Butteraroma belegtes ½ Gastronormblech stellen. Butter und Kuvertüre langsam schmelzen. Waffelbruch und Prise Meersalz fein untermengen, in den Rahmen geben und festdrücken, mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Schlagobers steifschlagen und kalt stellen. Limettensaft mit 100 ml Wasser und Agartine aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Topfen, Frischkäse, Staubzucker, Vanillezucker Bourbon und Limettenabrieb verrühren.

200 g Topfen-Frischkäsemasse mit der flüssigen Agartinemischung zum Angleichen verrühren, alles in die restliche Masse einrühren und Schlagobers unterheben. Das recht flüssige Limettenmousse auf dem Schokoladenboden verteilen.

Mindestens 4 Stunden kaltstellen, bis das Mousse vollständig angezogen ist.

Für das Gelee Johannisbeersaft und Agartine 2 Minuten kochen, vom Herd nehmen und GLACE Marille unterrühren.

Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann auf das Limettenmousse gießen. Erneut mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Für die Beerensauce 200 g Beeren für die Deko zur Seite geben. 100 g Beeren mit GLACE Marille und Rumzucker mixen.

Die restlichen 500 g Beeren mit etwas Sauce marinieren.

Die Limettenmousseschnitte in 10x3 cm große Stücke portionieren und mit unmarinierten Beeren garnieren. Die restliche Beerensauce, die marinierten Beeren und Schnitten auf Teller geben und mit GLACE Marille und Zitronen-Verbene garnieren.

TIPP: Für eine winterliche Variante die Limette durch Orange und den Vanillezucker Bourbon durch Rumzucker ersetzen!

GLACIERTE MARILLEN-TÖRTCHEN



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DEN TEIG:

- 120 g gehobelte Mandeln
- 250 g gemahlene Mandeln
- 250 g glattes Weizenmehl
- 550 g Staubzucker
- 50 g KOTÁNYI Vanillinzucker
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz fein
- 500 g warme, braune Butter
- 2 Dotter
- 2 EL KOTÁNYI Vanille Bourbon Paste
- 500 g Eiweiß

FÜR DEN BELAG:

- 500 g Marillen
- 100 g KOTÁNYI GLACE Marille
- 100 g passierte Marillenmarmelade



FÜR DAS EIS:

- 300 ml Schlagobers
- 300 ml Milch
- 150 ml KOTÁNYI GLACE Marille
- 150 g Zucker
- 100 g Dotter
- 12 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 30 g KOTÁNYI Pistazien ganz
- 500 g Creme fraîche
- 1 EL KOTÁNYI Vanille Bourbon Paste
- 50 g Zucker
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz fein

KOTÁNYI Trennfett mit Buttergeschmack
Rote Shisokresse zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Für das Eis Schlagobers, Milch, Glace Marille und Zucker aufkochen. Dotter zugeben und die Eismasse abziehen, nach und nach die Zitrusfaser zugeben und kurz einmischen. Masse auskühlen lassen und in der Eismaschine zu Eis frieren.

Für den Teig gehobelte und gemahlene Mandeln mit Mehl, Staubzucker, Vanillinzucker und Meersalz fein mischen. Nach und nach Butter, Dotter, Vanille Bourbon Paste und Eiweiß zugeben und weiterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. 10 kleine Tarteletteförmchen (Ø ca. 10 cm) mit Trennfett mit Buttergeschmack aussprühen und die Förmchen zu etwa 2/3 füllen. Die Marillen in Spalten schneiden und auf den Törtchen verteilen. Diese bei 160 °C etwa 15 Minuten backen. Für die Glasur 100 g GLACE Marille mit Marillenmarmelade erwärmen und glattrühren. Anschließend die warmen Törtchen mit der Glasur bestreichen.

Pistazien ganz hacken. Creme fraîche mit Vanille Bourbon Paste, Zucker, Meersalz fein und 20 g Pistazien ganz verrühren, bis zum Gebrauch kaltstellen. Creme auf Teller dekorativ anstreichen und je ein Törtchen und eine Kugel Eis darauf anrichten. Mit Shisokresse und restlichen Pistazien ganz garnieren!

TIPP: Die Törtchen am Besten lauwarm mit etwas Amaretto trinken und direkt servieren!