



GOURMET

SALZ

EIN SCHATZ AUS DER NATUR

NEU
PREMIUM
SALZE



HIER GEHT'S
ZU DEN REZEPTEN



VEGANE HAFERSPEIS

auf Röstbrot mit Rauchsaltbutter
und Kirschtomaten



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE HAFERSPEIS:

- 3 EL KOTÁNYI Curcuma gemahlen
- 400 g Haferflocken, zart
- 1 Stange Lauch, fein geschnitten
- 1 EL KOTÁNYI Kala Namak fein
- 2 EL KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- ca. 250 ml Hafer-Kochcreme
- 1 EL KOTÁNYI Petersilie geschnitten
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 l Wasser



FÜR DIE DEKORATION:

- 500 g Kirschtomaten, halbiert
- 2 EL KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- ½ TL KOTÁNYI Knoblauch granuliert
- 1 EL KOTÁNYI Fleur de Sel
- 1 EL KOTÁNYI Rosa Beeren ganz
- etwas frische Kresse zum Garnieren
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer bunt, ganz (aus der Mühle)



FÜR DAS RÖSTBROT MIT RAUCHSALZBUTTER:

- 1 EL KOTÁNYI Rauchsatz mit Meersalz grob
- 50 g vegane Butter (weich)
- 10 Scheiben Sauerteigbrot



ZUBEREITUNG

Für die Haferspeis Curcuma mit 1 Liter Wasser gut verrühren. Haferflocken zugeben und mindestens 1 Stunde einweichen.

Die halbierten Kirschtomaten mit Oliven Öl, Knoblauch, Fleur de Sel und Pfeffer bunt vermengen.

Für die Rauchsaltbutter vegane Butter mit Rauchsatz mit Meersalz grob verrühren.

Die eingeweichten Haferflocken abseihen und das Einweichwasser zur Seite stellen. Lauch mit Oliven Öl anschwitzen. Die abgeseihten Haferflocken, Kala Namak, Hafer-Kochcreme, Petersilie und Schnittlauch zugeben und etwa 10 Minuten erhitzen. Dabei nach und nach etwas Einweichwasser zugeben, bis die Haferspeis eine cremige Konsistenz erhält.

Für das Röstbrot die Brotscheiben mit der Rauchsaltbutter einstreichen und in der Pfanne kurz rösten.

Anschließend cremige Haferspeis mit den Kirschtomaten auf Röstbrot anrichten und mit Rosa Beeren und frischer Kresse garnieren.

TIPP: Wer es gerne pikant mag, kann die Haferspeis mit etwas KOTÁNYI Cayennpfeffer würzen.

PASTA

mit Krabben, Zitrone und
Rauchsalz mit
Meersalz-Pangritata

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE SALZZITRONEN (14 Tage Vorlaufzeit):

- 4 unbehandelte Zitronen
- 500 g KOTÁNYI Meersalz grob
- 1 großes steriles Einmachglas mit Deckel
- Wasser

FÜR DIE SAUCE:

- 4 gelbe Zwiebeln, fein geschnitten
- 100 g Butter
- 250 ml Weißwein, trocken
- 500 ml Gemüsesuppe (vorbereitet)
- 250 ml Schlagobers
- 5 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 2 EL KOTÁNYI Dillspitzen geschnitten
- 1 EL KOTÁNYI Peperoncini geschrotet



FÜR DAS RAUCHSALZ

MIT MEERSALZ-PANGRITATA:

- 100 g KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- 100 g Butter
- 200 g Semmelbrösel
- 2 EL KOTÁNYI Rauchsalz mit Meersalz grob
- 2 EL KOTÁNYI Estragon gerebelt

WEITERS:

- 1 kg frische Pasta nach Wahl
- 250 g Krabben
- 250 g Erbsen (frisch oder vorab aufgetaut)

KOTÁNYI Meersalz grob

KOTÁNYI Pfeffer schwarz, ganz (aus der Mühle)

ZUBEREITUNG

Für die Salzzitronen die Zitronen gut waschen, seitlich einschneiden, in ein Glas geben und mit Meersalz grob auffüllen. Kochendes Wasser darüber geben, sodass die Zitronen bedeckt sind und das Glas verschließen. Die eingelegten Zitronen für ca. 14 Tage rasten lassen.

Für die Sauce fein geschnittene Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe und Schlagobers auffüllen. Die Sauce für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Danach kräftig mixen und passieren. Nochmals aufkochen und mit Zitrusfaser binden.

Für das Rauchsalz mit Meersalz-Pangritata Oliven Öl gemeinsam mit Butter erhitzen. Semmelbrösel darin rösten und mit Rauchsalz mit Meersalz, Pfeffer schwarz und Estragon würzen.

Salzzitronen abwaschen, trockenreiben und die Schale in dünne Streifen schneiden.

Pasta in Salzwasser kochen und danach abseihen. Sauce mit Dillspitzen, Peperoncini, Krabben und Erbsen in einer großen Pfanne erhitzen. Die abgetropfte Pasta zugeben und für ca. 1 Minute mitkochen.

Pasta und etwas Pangritata auf Teller geben und mit Salz-Zitronenstreifen garnieren.

TIPP: Die Zitronen im Salz-Sud sind für mehrere Monate haltbar.

RUMPSTEAK AUF SALZMANDEL-PÜREE

mit Rauchpaprika



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE RUMPSTEAKS:

- 10 Rumpsteaks á ca. 140 g
- 50 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 2 EL KOTÁNYI Pfeffer bunt, geschrotet
- 2 EL KOTÁNYI Fleur de Sel
- 50 g Butter

FÜR DAS SALZMANDEL-PÜREE:

- 200 g Mandeln
- 1,5 kg Erdäpfel mehlig (vorab geschält)
- 30 ml KOTÁNYI Sesam Öl
- 1 TL KOTÁNYI Fleur de Sel
- ½ TL KOTÁNYI Muskatnuss gemahlen
- 150 ml Schlagobers
- 150 ml Milch

FÜR DIE RAUCHPAPRIKA:

- 10 bunte Paprika, klein geschnitten
- 2 rote Zwiebeln, in Spalten geschnitten
- 50 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- 2 EL KOTÁNYI Rauchsatz mit Meersalz grob
- 2 EL KOTÁNYI Piro Paprika edelsüß
- 1 EL KOTÁNYI Knoblauch granuliert
- 1 EL KOTÁNYI Kräuter der Provence
- 10 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 500 ml Tomatensaft

Frittierte Petersilie zum Garnieren
KOTÁNYI Meersalz fein
KOTÁNYI Pfeffer weiß (aus der Mühle)



ZUBEREITUNG

Rumpsteaks ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Für das Salzmandel-Püree Mandeln in Sesam Öl hell rösten, mit Fleur de Sel würzen und anschließend grob hacken.

Erdäpfel klein schneiden und in Salzwasser weichkochen. Abgießen, ausdampfen und mit warmem Obers, Milch und Muskatnuss zu Püree verarbeiten. Danach die Salzmandeln unter das Püree rühren.

Rumpsteaks mit etwas Meersalz fein würzen, in Sonnenblumen Öl kräftig braten. Anschließend im Ofen bei 120 °C für 10 bis 15 Minuten garen und anschließend rasten lassen.

Für die Rauchpaprika klein geschnittene Paprika und Zwiebeln in Oliven Öl anschwitzen. Anschließend Rauchsatz mit Meersalz grob, Piro Paprika, Knoblauch, Kräuter der Provence und etwas Pfeffer weiß zugeben und für ca. 10 Minuten mit anschwitzen. Im Anschluss Tomatensaft zugeben, für ca. 5 Minuten leicht köcheln und mit Zitrusfaser binden.

Rumpsteaks mit geschrotetem Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butter kurz nachbraten. Mit Fleur de Sel würzen.

Salzmandel-Püree und Rauchpaprika auf Tellern anrichten, die Rumpsteaks aufschneiden und darauf legen. Mit frittierter Petersilie garnieren.

TIPP: Rauchsatz mit Meersalz grob können Sie auch zum Würzen von Fisch, Gemüse, Aufstrichen, Saucen, Suppen oder Dressings verwenden.

VEGANES GEMÜSECURRY

mit Kichererbsen und Gewürzreis

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DAS CURRY:

- 2 EL KOTÁNYI Kala Namak fein
- 1 EL KOTÁNYI Fleur de Sel
- 1 EL KOTÁNYI Cumin gemahlen
- 2 EL KOTÁNYI Curry Madras Gewürzmischung
- 1 EL KOTÁNYI Curry Powder Gewürzzubereitung
- ½ TL KOTÁNYI Chili Peperoncini geschrotet
- 1 EL KOTÁNYI Knoblauch granuliert
- 1 ½ l Kokosmilch
- ca. 5 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 4 EL KOTÁNYI Sesam Öl
- 400 g Kichererbsen
- ca. 800 g Gemüse nach Wahl gemischt, kleingeschnitten
(z. B. Erbsenschoten, Karotten, Shiitake,
Buchenpilze, roter Zwiebel etc.)



FÜR DEN GEWÜRZREIS:

- 2 Stangen KOTÁNYI Zimt ganz
- 4 Stk. KOTÁNYI Sternanis ganz
- ½ TL KOTÁNYI Cardamom gemahlen
- 2 EL KOTÁNYI Sesam Öl
- ½ TL KOTÁNYI Safran gemahlen
- 500 g Parboiled Reis
- 1 l Gemüsefond (vorbereitet)
- frischer Koriander (nach Belieben)
- KOTÁNYI Meersalz fein

ZUBEREITUNG

Für den Gewürzreis Zimtstangen, Sternanis und Cardamom in Sesam Öl für ca. 5 Minuten anschwitzen. Parboiled Reis, Safran und etwas Meersalz zugeben, kurz mit anschwitzen und bei geschlossenem Deckel für etwa 20 Minuten im vorbereiteten Gemüsefond leicht köcheln lassen.

Für das Curry Kala Namak, Fleur de Sel, Curry Madras, Curry Powder, Cumin, Chili Peperoncini und Knoblauch kurz in einem Topf erhitzen. Kokosmilch zugeben, 20 Minuten leicht köcheln und danach mit Zitrusfaser binden.

Gemüse in Sesamöl kurz braten. Anschließend das gebratene Gemüse und die Kichererbsen zum Curry geben und für ca. 5 Minuten miterhitzen.

Curry in Schalen anrichten, mit etwas Kala Namak bestreuen und mit frischem Koriander garnieren. Gewürzreis dazu servieren.

TIPP: Die Gewürze für das Curry können nach Belieben variieren: Versuchen Sie es auch mit KOTÁNYI Zitronengras, KOTÁNYI Zitronett oder KOTÁNYI Koriander!

BEERENRAGÔUT

mit Kala Namak und Grießknödeln



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DAS BEERENRAGÔUT:

- 1 TL KOTÁNYI Kala Namak fein
- 70 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 500 g Erdbeeren (gefroren)
- 100 ml Weißwein, trocken
- 5 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 500 g gemischte, frische Beeren



FÜR DIE BRÖSEL:

- 400 g Semmelbrösel
- 200 g Butter
- 50 g KOTÁNYI Vanillinzucker
- ½ EL KOTÁNYI Fleur de Sel
- 1 TL KOTÁNYI Zimt gemahlen
- 100 g KOTÁNYI Pistazien ganz (vorab gehackt)

frische Zitronenmelisse
KOTÁNYI Meersalz grob

FÜR DIE GRIESSKNÖDEL:

- 50 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 100 g Butter
- 500 ml Milch
- 230 g Weizengrieß
- 2 Eier



ZUBEREITUNG

Für das Beerenragout Kala Namak, Vanillezucker Bourbon, angetaute Erdbeeren und Weißwein erhitzen, bis die Erdbeeren komplett aufgetaut sind. Kräftig mixen und anschließend durch ein Sieb streichen. Danach das Beerenragout nochmals aufkochen und mit Zitrusfaser binden.

Für den Grießknödelteig Vanillezucker Bourbon, Butter und Milch aufkochen, Weizengrieß zugeben und solange rühren, bis sich ein fester Teig gebildet hat. Teig in einer Schüssel kurz überkühlen lassen und die Eier einarbeiten. Abgedeckt komplett auskühlen lassen.

Aus dem Teig kleine Knödel formen und in siedendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Danach die Hitze reduzieren und die Knödel für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend kurz abtropfen.

Für die Brösel Semmelbrösel in einer Pfanne mit Butter leicht rösten. Von der Hitze nehmen und Vanillinzucker, Zimt gemahlen, Fleur de Sel sowie die gehackten Pistazien zugeben. Knödel in Brösel wälzen.

FrISCHE Beeren klein schneiden und auf Teller geben. Beeren mit dem Beerenragout marinieren, Knödel darauf anrichten und mit frischer Zitronenmelisse garnieren.

TIPP: Geben Sie zur geschmacklichen Verfeinerung der Brösel noch etwas KOTÁNYI Cardamom gemahlen zu!

SAFTIGE BROWNIES

mit Sesam-Creme und
Rauchsalz mit Meersalz-Karamell



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE BROWNIES:

- 300 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- 250 g Butter
- 6 Eier
- 1 TL KOTÁNYI Fleur de Sel
- 50 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 250 g Kristallzucker
- 200 g Weizenmehl glatt
- 30 g Kakaopulver
- 1 EL Backpulver



FÜR DIE SESAM-CREME:

- 50 g KOTÁNYI Sesam hell geschält
- 300 g Creme fraîche
- 250 g frische Himbeeren

FÜR DAS RAUCHSALZ MIT MEERSALZ-KARAMELL:

- 200 g Kristallzucker
- 200 ml Schlagobers
- 1 EL KOTÁNYI Rauchsalz mit Meersalz grob

FÜR DIE DEKORATION:

- Zitronenverbene, feingeschnitten
- Kakaopulver zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Ofen auf 150 °C vorheizen. Ein halbes Gastronorm-Blech mit Backpapier auslegen.

Für die Brownies Zartbitterschokolade und Butter gemeinsam schmelzen. Danach Eier, Fleur de Sel, Vanillezucker Bourbon und Kristallzucker schaumig schlagen. Im Anschluss vorsichtig Weizenmehl glatt, Kakaopulver, Backpulver und geschmolzene Schokolade unterheben. Die Schokolademasse auf das vorbereitete Blech geben und im Ofen für ca. 15 Minuten backen. Brownies komplett auskühlen lassen.

Für das Rauchsalz mit Meersalz-Karamell Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren, Obers nach und nach zugeben und unter ständigem Rühren zu einer Karamellsauce kochen. Rauchsalz mit Meersalz grob zugeben und kurz mitkochen.

Für die Sesam-Creme Sesam rösten, auskühlen lassen und anschließend die Hälfte davon mit Creme fraîche verrühren.

Brownies portionieren und mit Kakao bestäuben.

Rauchsalz mit Meersalz-Karamell mit Brownies auf Tellern anrichten. Brownies mit Sesam-Creme, Himbeere und Zitronenverbene dekorativ darauf platzieren und mit dem restlichen Sesam bestreuen.

TIPP: Rauchsalz mit Meersalz-Karamell kann auch als Süßungsmittel für diverse andere Süßspeisen wie Eiscreme, Porridge, Torten oder als Glasur für Kuchen verwendet werden.