

V O L V O

# REZEPTE FREEDOM TO MOVE

by Pascal Schmutz



## REZEPT

# FLANKSTEAK

mit Chimichurri

### ZUTATEN

Flanksteak

500 g Flanksteak, vom Hof  
geklärte Butter  
Salz, Pfeffer

Chimichurri

200 g Blatt Petersilie  
40 g Knoblauch  
100 g Zwiebeln rot  
50 g Limettensaft  
5 g Limettenzesten  
10 g Chili  
100 g Koriander  
400 g Olivenöl  
10 g Salz  
10 g Schmutz-Pfeffer



### ZUBEREITUNG

#### Chimichurri-Sauce

Alle Zutaten zusammen hacken. Abschmecken.

Flanksteak in geklärter Butter von beiden Seiten 3 Minuten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Minuten zugedeckt stehen lassen, zwei Mal drehen, danach dünn aufschneiden.

### ANRICHTEN

Flanksteak gegen die Faser in dünne Streifen schneiden und schön auf den Teller legen. Mit Fleur de Sel und grobem Pfeffer würzen.

Die Chimichurri-Sauce darüber verteilen.

## REZEPT

# HUMMUS

mit Rosenkohlblättern und Cranberrys

### ZUTATEN

Hummus

- 200 g Kichererbsen, eingeweicht
- 20 g Tahini, evtl. wenig Gemüsebouillon
- 1 g Ras-el-Hanout-Gewürz
- 2 g Zitronensaft, Salz, Pfeffer
- 10 g Granatapfelkerne
- 10 g Olivenöl
- 2 g Rauchpaprika

Cranberrys, eingelegt

- 100 g Cranberrys, frisch
- 100 g Cranberrysaft
- 30 g Zucker
- 5 g Zitronensaft
- 1 g Zitronenabrieb
- 1 g Zimtstange
- 1 g Sternanis

Panko mit Rauchpaprika und Rosmarin

- 100 g Panko
- 50 g Butter
- 10 g Zwiebeln, feine Würfel
- 1 g Knoblauch, feine Würfel
- 2 g Rosmarin, gehackt
- 1 g Rauchpaprika, Salz, Pfeffer

Rosenkohlblätter

- 100 g Rosenkohl, Blätter abgezupft
- 20 g Olivenöl
- 1 g Muskatnuss, Salz, Pfeffer



### ZUBEREITUNG

Kichererbsen im Salzwasser weichkochen, zusammen mit den restlichen Zutaten fein mixen und gegebenenfalls mit Gemüsebouillon verdünnen.

Abschmecken, mit Granatapfelkernen, Olivenöl und Rauchpaprika garnieren.

#### Cranberrys, eingelegt

Alle Zutaten bis auf die Cranberrys zusammen aufkochen. Die Cranberrys dazugeben und das Kompott bissfest einkochen. Abschmecken. Sofort heiss in Einmachgläser abfüllen.

#### Panko mit Rauchpaprika und Rosmarin

Panko, Zwiebeln und Knoblauch in Butter goldgelb anbraten. Rosmarin und Rauchpaprika hinzugeben und mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Rosenkohlblätter

Rosenkohlblätter in Olivenöl anbraten und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

### ANRICHTEN

Hummus mit kleiner Delle in der Mitte auf Tellern anrichten und mit Olivenöl beträufeln.

Die Cranberrys darauf verteilen, die Rosenkohlblätter locker darauf anrichten, ebenfalls die Panko-Mischung. Mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und Blattpetersilienblättern ausgarnieren.

## REZEPT

# RAVIOLI

mit Winterspinat und Trüffel

### ZUTATEN

Ravioliteig

- 350 g Weismehl
- 100 g Eigelb
- 60 g Vollei
- 20 g Olivenöl
- 10 g Wasser
- 5 g Salz

Winterspinat

- 300 g Winterspinat, geputzt, entstielt
- 60 g Olivenöl
- 50 g Schalotten, feine Würfel
- 5 g Knoblauch, feine Würfel
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss



### VORBEREITUNG

#### Ravioliteig

Alle Zutaten zusammen gut kneten. 100% vakuumieren oder mit Klarsichtfolie gut verpacken und bis zur Verarbeitung 1 Tag kühl stellen.

#### Winterspinat

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Winterspinat hinzufügen, mitdünsten und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### ZUBEREITUNG

Ravioliteig dünn auswallen und Winterspinat darauf verteilen. Die Ränder mit Vollei oder Eiweiss bepinseln und den Teig überlappen. Rund ausstechen.

Die Ravioli in Salzwasser al dente kochen und mit ein wenig Kochwasser in Butter glasig schwenken. Mit Pfeffer würzen.

### ANRICHTEN

«Cacio e Pepe»-Creme vorsichtig erwärmen und die Ravioli darauf anrichten. Mit gehobeltem schwarzem Trüffel, gerösteten Haselnüssen und frischem Baby-Blattspinat ausgarnieren.

## REZEPT

# ROLL- GERSTEN- SALAT

### ZUTATEN

- 150 g Rollgerste
- 20 g Zwiebeln, feine Würfel
- 20 g Karotten, feine Würfel
- 15 g Lauch, grün, feine Würfel
- 3–5 dl Gemüsebouillon
- 20 g Olivenöl
- 2 g Kurkuma
- Salz, Pfeffer
  
- 20 g Olivenöl
- 10 g Aceto Bianco
  
- 30 g Frühlingszwiebeln, Streifen
- 50 g Feta, grob zerbröckelt
- 20 g Blattpetersilie, grob gehackt
- 20 g Rote Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 1 Stk. Zitronenabrieb
- 1x Schnittlauchöl



### ZUBEREITUNG

Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Rollgerste hinzugeben und mit restlichen Zutaten weichkochen. Abschmecken. Kalt werden lassen.

Aceto Bianco mit Olivenöl gut vermischen und Rollgerste damit marinieren.

### ANRICHTEN

Den Rollgerstensalat mit Feta, Olivenöl, Zitronenabrieb, Blattpetersilienblättern, roten Zwiebelringen und Frühlingszwiebeln garnieren.

## REZEPT

# SAMOSAS

mit Linsen und Kürbis dazu roter  
Endiviensalat und Beerensirup-Dressing

### ZUTATEN

Samosas mit Linsen und Kürbis

- 200 g Samosateig
- 50 g Belugalinsen, eingeweicht
- 2–5 dl Gemüsebouillon
- 200 g Hokkaidokürbis
- 20 g Olivenöl
- 5 g Peperoncini, feine Streifen
- 2 g Senfkörner
- 1 g Kreuzkümmel
- 10 g Kastanien-Honig
- 20 g Zwiebeln, gehackt
- 3 g Knoblauch, gehackt
- 10 g Limettensaft und -abrieb
- 5 g Currypulver, Salz, Pfeffer
- Eiweiss

Beerensirup-Dressing

- 20 g Balsamico Bianco
- 40 g Gemüsebouillon
- 30 g Senf
- 20 g Zwiebeln
- 10 g Knoblauch
- 20 g Beerensirup
- 100 g Rapsöl
- Salz, Pfeffer



### ZUBEREITUNG

Linsen in Gemüsebouillon bissfest kochen.  
Kürbis im Ofen mit Olivenöl, Salz und Kastanien-Honig zugedeckt bei 170 Grad 1 Stunde weichschmoren. Abkühlen lassen, Kerne entfernen und Kürbis in grobe Stücke schneiden.  
Chili, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Restliche Zutaten hinzufügen und anrösten. Mit Kürbis mischen und abschmecken.  
Samosas füllen, Enden mit Eiweiss bepinseln und einpacken. In Öl knusprig ausbacken.

Alle Zutaten ausser Öl zusammen mixen.  
Öl langsam untermixen. Abschmecken.

### ANRICHTEN

Roten Brüsseler gewaschen und in grobe Stücke geschnitten auf Teller anrichten.  
Mit dem Beerensirup-Dressing marinieren und darauf die Samosas anrichten.

## REZEPT

# SCHOKO- LADEN- KUCHEN

### ZUTATEN

6 Stk. Eier  
300 g Couverture, 68%  
300 g Butter  
200 g Zucker  
150 g Mehl  
20 g Kakaopulver

### Ganache

200 g Couverture, 68%  
250 g Vollrahm



### ZUBEREITUNG

#### Schokoladenkuchen

Couverture und Butter schmelzen. Mehl und Kakaopulver zusammen mischen. Eier mit Zucker aufschlagen, die Couverture-Butter-Mischung dazu und am Schluss das Mehl unterheben.

In eine runde Springform geben und bei 180 Grad 20 Minuten backen.

#### Ganache

Vollrahm aufkochen, Couverture hinzufügen und alles gut mischen. Ganache mit runder Spritztülle gleichmässig auf Schokoladenkuchen spritzen.

### ANRICHTEN

Den Schokoladenkuchen mit Amarenakirschen und Cookie-Sanddorn-Eis servieren.

## REZEPT

# SELLERIE- FEIGEN- TARTE

### ZUTATEN

Kuchenteig

**200 g Mehl**

**5 g Salz**

**75 g Butter, in Würfeln, kalt**

**100 g Wasser**

**200 g Sellerie, ganz**

**20 g Butter**

**50 g Feigen, getrocknet,  
in kleine Würfel geschnitten**

**4 Stk. Eier**

**200 g Vollrahm  
Salz, Pfeffer schwarz, Muskatnuss**

**2 Stk. Feige**

Rotweinreduktion

**500 g Rotwein**

**10 g Honig**

**5 g Rosmarin**



### ZUBEREITUNG

Mehl und Salz vermischen, Butter untermischen und am Schluss das Wasser verkneten. Mit Klarsichtfolie gut einpacken und mind. 2 Stunden kühl stellen.

Ganzen Sellerie im Ofen zugedeckt mit Butter bei 160 Grad ca. 1 Stunde weich schmoren.

Abkühlen lassen, danach mit der Röstiraffel raffeln.

Kuchenteig in gewünschte Form drücken.

Sellerie mit den Feigenwürfelchen vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier und den Vollrahm zusammen verrühren und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

Die Sellerie-Feigen-Masse auf dem Kuchenteig verteilen und die Eimasse darauf geben.

Im Ofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen.

### Rotweinreduktion

Rotwein mit Honig, Rosmarin und Salz sirupartig einreduzieren. Feigen in Schnitze schneiden und am Schluss auf die Tarte legen.

### ANRICHTEN

Die Sellerie-Feigen-Tarte mit fein gehobelten Champignons, fein gehobelter Birne, Olivenöl und Rotweinreduktion ausgarnieren.

Feigen in Schnitze schneiden und am Schluss auf die Tarte legen.

## REZEPT

# TACO

mit Pilzmousse und eingelegten Pilzen

### ZUTATEN

#### Eingelegte Pilze

- 200 g Mischpilze, frisch (Eierschwämme, Buchenpilze, Champignons)
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 1 Stk. Lorbeerblätter
  - 1x Rosmarinweig
  - 1g Senfkörner
  - 1g Pfefferkörner, schwarz
  - 5g Salz
- 15g Zucker
- 150g Aceto Bianco
- 100g Wasser

#### Pilzmousse

- 200 g Waldpilze, frisch
  - 20g Schalotten, fein gewürfelt
  - 1g Knoblauch, fein gewürfelt
  - 20g Olivenöl
- 100g Philadelphia nature
- 80g Vollrahm, geschlagen
  - 6g Gelatine, eingelegt
  - Salz, Pfeffer

#### Taco

- 100g Frühlingsrollenteig
- 30g Butter, flüssig



### ZUBEREITUNG

Pilze putzen und in gleichmässige Stücke schneiden. Restliche Zutaten zusammen aufkochen, Pilze hinzugeben und noch mal aufkochen. Abschmecken und in Einmachgläser heiss abfüllen. Mindestens 3 Tage ziehen lassen.

#### Pilzmousse

Waldpilze mit Schalotten und Knoblauch in Olivenöl scharf anbraten. Abkühlen lassen und fein mixen. Philadelphia luftig aufschlagen, Pilzpüree hinzufügen, alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aufgelöste Gelatine unter Rühren hinzufügen. Rahm vorsichtig unterheben und abschmecken.

#### Taco

Frühlingsrollenteig rund ausstechen und mit flüssiger Butter bepinseln. Über einen runden Holzstiel legen und im Ofen bei 120 Grad 30 Minuten trocknen.

### ANRICHTEN

Taco mit Pilzmousse füllen, eingelegte Pilze darauf verteilen und mit feinen Sprossen garnieren.

## REZEPT

# TEMPURA

von Wirsing und Federkohl  
mit Randen-Milch-Aioli

### ZUTATEN

Randen-Milch-Aioli

- 250 g Rapsöl
- 50 g Vollmilch
- 5 g Zitronensaft
- 50 g Randensaft
- 10 g Senf
- 5 g Salz
- 5 g Knoblauch

Senfkörner eingelegt

- 50 g Senfkörner
- 100 g Wasser
- 1 g Kurkuma
- 5 g Salz

Tempura von Wirsing und Federkohl

- 200 g Tempuramehl
- 100 g Wasser
- 1 g Kurkuma
- 5 g Salz
- 200 g Wirsingblätter, blanchiert
- 200 g Federkohl, blanchiert
- Frittieröl



### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten ausser Öl mixen, das Öl langsam hinzufügen und abschmecken.

#### Senfkörner eingelegt

Wasser mit Salz und Kurkuma aufkochen, Senfkörner hinzufügen und ziehen lassen, abgiessen.

#### Tempura von Wirsing und Federkohl

Tempuramehl mit Wasser und Salz anrühren. Die blanchierten Wirsing- und Federkohlblätter im Tempurateig wenden und im heissen Frittieröl ausbacken.

### ANRICHTEN

Die Randen-Milch-Aioli in kleinen Punkten auf die frittierten Wirsing- und Federkohlblätter spritzen und darauf ebenfalls die Senfkörner anrichten. Mit Kapuzinerkresse ausgarnieren.