



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO - Geschnetzeltes



SENEO-Paprikarahmgeschnetzeltes

Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
200	g	Karree		
400	g	Fertige RAPS HÜHNER BOUILLON	62002	
10	g	KRÄUTER WILLY	62239	
100	g	Schlagobers		
100	g	Tomaten		
20	g	PAPRIKA BONITO	62121	
20	g	DISTELÖL	62418	
10	g	BASILIKUM-KRÄUTERÖL-KONZENTRAT	62223	
96	DL	GELEA INSTANT	65136	

ZUBEREITUNG:

Karree in Streifen schneiden mit **KRÄUTER WILLY** willisieren und in **DISTELÖL** anbraten. Das gebratene Fleisch mit 100 g Tomaten, 400 g **RAPS HÜHNER-BOUILLON** und **PAPRIKA BONITO** in einem HOTMIX bei 100°C auf Stufe 3, 20 Minuten lang kochen lassen, dann auf Stufe 10 pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. Das Püree wieder in den HOTMIX geben und mit Sahne und **BASILIKUM-KRÄUTERÖL-KONZENTRAT** ohne Zeitangabe auf 100°C erwärmen. Das **GELEA INSTANT** dazu geben und auf Stufe 5 bei 100°C weitere 3 Minute lang laufen lassen. Das fertige Püree in Form füllen und auskühlen lassen. Kalt im Streifen schneiden, anrichten und regenerieren. Mit heißer SENE PRO - Paprikarahmsauce napieren.

Beilage: SENE PRO - Risotto, Kartoffelpüree
Gemüsebeilage:SENEO PRO - Karotten, Mais, Erbsen-Gemüse.

RAPS PROFI-TIP:

Das Geschnetzelte kann man mit **TOMATINO (Art.-Nr.62394)** oder weiteren Gewürzen abschmecken. Gericht bei Bedarf mit Diätologe/in absprechen.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	104,86/439,15
Eiweiß	5,23
Kohlehydrate	4,13
Fett	5,71



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO - Kalbsrahmgulasch



Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
80	g	PAPRIKA BONITO	62121	
100	g	Paprika		klein geschnitten
1000	g	RAPS GEMÜSE-BOUILLON	62200	fertig gekocht
100	g	Zwiebeln		fein geschnitten
100	g	Crème Fraîche		
60	g	DISTELÖL	62418	
300	g	Kalbsfleisch		gewürfelt
2	g	KÜMMEL GEMAHLEN	62112	
10	g	SALZFLOCKEN NATUR	62461	

Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
300	g	gekochtes Kalbsgulasch		
300	g	Fertige RAPS GEMÜSE-BOUILLON	62200	
150	g	Gulaschsaft		
100	g	Schlagobers		
96	DL	GELEA INSTANT	65136	

ZUBEREITUNG:

Wie gewohnt Gulasch kochen. Das Fleisch soll sehr weich sein. Die verdampfte Flüssigkeit mit WASSER nachfüllen. Wenn das Gulasch fertig ist, durch ein Sieb passieren und Fleisch vom Saft trennen. Saft im HOTMIX auf der höchsten Stufe pürieren und durch ein Sieb passieren.

Püriertes Gulasch in fester Form

300 g vom fertigen Gulaschfleisch mit 300 g RAPS GEMÜSE-BOUILLON und 150a g Gulaschsaft in einem HOTMIX ohne Zeitangabe auf Stufe 3 auf 100 °C erhitzen. Wenn das Gulasch 100 °C erreicht hat, auf Stufe 10 eine Minute lang laufen lassen. Das Püree durch eine Sieb passieren. Wenn das Püree zu fest ist (hängt von der Fleischqualität ab) dann nach Möglichkeit mit Schlagobers oder mit Hühnerbouillon aufgießen. Das Püree wieder im HOTMIX-Becher geben und erneut auf 100 °C erhitzen. Dann das GELEA INSTANT dazugeben und bei 100 °C eine Minute weiter kochen lassen. Das Gulaschpüree in eine Form füllen und auskühlen. Wenn das Gulasch kalt ist in Würfel schneiden, anrichten, regenerieren und mit heißer Sauce napieren.

Beilage: SENEO PRO - Amarant- Knödeln , Kartoffel-Sellerie Püree

RAPS PROFI-TIP:

Beachten: Sellerie ist ein Allergen!

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	94,74 /409,33
Eiweiß	5,42
Kohlehydrate	15,62
Fett	7,44



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO - Paprikarahmsauce



Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
20	g	PAPRIKA BONITO	62121	
400	g	Paprika		klein geschnitten
600	g	Fertige RAPS GEMÜSE-BOUILLON	62200	F
50	g	HELLE SAUCE	62434	
100	g	Crème Fraîche		
10	g	DISTELÖL	62418	

ZUBEREITUNG:

Die klein geschnittenen Paprika mit **DISTELÖL**, 600 g **RAPS GEMÜSE-BOUILLON** und **PAPRIKA BONITO** in einem HOTMIX bei 100 °C auf Stufe 3, 20 Minuten lang kochen lassen. Dann die **HELLE SAUCE** dazu geben und auf Stufe 2 weitere 3 Minuten lang bei 100 °C kochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren.

RAPS PROFI-TIP:

Wenn es der Ernährungsplan erlaubt mit zusätzliche Salz und Knoblauch abschmecken. Gericht bei Bedarf mit Diätologe/in absprechen.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	33 /138
Eiweiß	6,59
Kohlehydrate	13,24
Fett	6,23



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO - „Ragout Fin“



Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
300	g	Kalbsfleisch		geschnitten
1000	g	Fertige RAPS HÜHNER BOUILLON	62002	
96	DL	GELEA INSTANT	65136	
150	g	Pastinakien		
10	g	ROSMARIN-KRÄUTERÖL-KONZENTRAT	62279	
500	g	Fertige HELLE SAUCE	62434	
50	g	Sellerie		

ZUBEREITUNG:

Kalbsfleisch und Gemüse in Würfel schneiden und mit 1000 g **RAPS HÜHNER-BOUILLON** in einem HOTMIX bei 100 °C auf Stufe 4, 20 Minuten lang kochen lassen, dann auf Stufe 10 pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. 750 g Püree wieder in den HOTMIX geben mit **ROSMARIN-KRÄUTERÖL-KONZENTRAT** ohne Zeitangabe auf 100 °C erwärmen. Das **GELEA INSTANT** dazu geben und auf Stufe 5 bei 100 °C weitere 3 Minuten lang laufen lassen. Das fertige Püree in eine Form füllen und auskühlen lassen. Kalt in Form schneiden, anrichten und regenerieren. Mit heißer **HELLE SAUCE** napieren.

Beilage: Amarant-Knödeln Kartoffel-Püree, SENEO PRO Risotto.
Gemüsebeilage SENEO PRO- Paprika, Erbsen oder Karotten-Gemüse

RAPS PROFI-TIP:

Das Fleisch kann man vorher mit **KRÄUTER- WILLY (Art.-Nr.62239)** anbraten, dann wie oben beschrieben fertig kochen. Durch das zugesetzte Fett wird die Tägliche Fettbelastung erhöht.
Das zusätzliche Fett muss zur Nährwertberechnung dazugerechnet werden.

Wenn es der Ernährungsplan erlaubt, kann das SENEO PRO „Ragout Fin“ und auch die HELLE SAUCE mit Sahne verfeinert werden. Bitte die zusätzliche Sahne bei der Nährwertberechnung dazurechnen! Gericht bei Bedarf mit Diätologe/in absprechen.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	40,15 /168,14
Eiweiß	0,49
Kohlehydrate	5,24
Fett	0,87



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO - Scholle mit Safran



Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
300	g	Schollenfilet		
500	g	Fertiger FISCHFOND	00924	
100	g	Weißwein		
108	DL	GELEA INSTANT	65136	
1	g	SAFRAN PULVIS	62884	

ZUBEREITUNG:

Fisch entgräten, Haut abziehen und sauber in kleine Stücke schneiden. **SAFRAN PULVIS** in Weißwein auflösen. Die Fischstücke mit 500 G fertiger **RAPS GEMÜSE-BOUILLON** in einem HOTMIX bei 100°C auf Stufe 3, 20 Minuten lang kochen lassen, die **SAFRAN PULVIS** – Weißweinsmischung dazu geben dann auf Stufe 10 pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. Das Püree wieder in den HOTMIX geben und ohne Zeitangabe auf 100°C erwärmen. Das **GELEA INSTANT** dazu geben und auf Stufe 5 bei 100°C weitere 3 Minuten lang laufen lassen. Das fertige Püree in eine Form füllen und auskühlen lassen. Kalt in beliebige Form schneiden, anrichten und regenerieren.

RAPS PROFI-TIP:

Beilage: SENEO PRO Risotto

Gemüsebeilage: SENEO PRO , Erbsen- Paprika-Karottengemüse.

Sauce: **RAPS SAUCE À LA HOLLANDAISE (Art.-Nr.62414)** oder **TOMATENSAUCE (Art.-Nr.62437)**

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	61,66 /258,23
Eiweiß	6,08
Kohlehydrate	4,51
Fett	0,76



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO - Schweinsmedallion mit Reisflocken



Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
200	g	Schweinefilet		geschnitten
600	g	Fertige RAPS HÜHNER BOUILLON	62002	
90	DL	GELEA INSTANT	65136	
30	g	DISTELÖL	62418	
10	g	ROSMARIN-KRÄUTERÖL-KONZENTRAT	62279	
500	g	Fertige BRAUNE SAUCE	62435	
50	g	Reisflocken		

ZUBEREITUNG:

Schweinefilet in Würfeln schneiden, das Fleisch mit 450 g **RAPS HÜHNER-BOUILLON** und Reisflocken in einem HOTMIX bei 100 °C auf Stufe 3, 20 Minuten lang kochen lassen, dann auf Stufe 10 pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. Das Püree wieder in HOTMIX geben und mit **ROSMARIN-KRÄUTERÖL-KONZENTRAT** ohne Zeitangabe auf 100 °C erwärmen. Das **GELEA INSTANT** dazu geben und auf Stufe 5 bei 100 °C weitere 3 Minute lang laufen lassen. Das fertige Püree in eine Form füllen und auskühlen lassen. Kalt in Form schneiden, anrichten und regenerieren. Mit heißer **BRAUNE SAUCE** napieren.

Beilage: SENEO PRO - Amarant-Knödeln, SENEO PRO- Risotto Kartoffel- Püree, Gemüsebeilage, SENEO PRO - Paprika, Erbsen oder Karotten- Gemüse

RAPS PROFI-TIP:

Das Fleisch kann man vorher mit **KRÄUTER- WILLY (Art.-Nr.62239)** anbraten dann wie oben beschrieben fertig kochen. Durch das zugesetzte Fett wird die tägliche Fettbelastung erhöht. Das zusätzliche Fett muss zur Nährwertberechnung dazugerechnet werden.

Das Geschnetzelte kann man mit **TOMATINO (Art.-Nr.62394)** oder weiteren Gewürzen abschmecken. Gericht bei Bedarf mit Diätologe/in absprechen.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	56,41 /236,24
Eiweiß	3,28
Kohlehydrate	1,88
Fett	3,18



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO - Tofu



Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
50	g	Karotten		klein geschnitten
200	g	Paprika rot		klein geschnitten
100	g	WOK SAUCE SÜSS -SAUER	62457	
140	g	Tofu		klein geschnitten
500	g	Fertige RAPS GEMÜSE BOUILLON	62200	
88	DL	GELEA INSTANT	65136	

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten bis auf das **GELEA INSTANT** mit 500 g fertiger **RAPS GEMÜSE-BOUILLON** in einem HOTMIX bei 100°C auf Stufe 3, 20 Minuten lang kochen lassen, dann auf Stufe 10 pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. Das Püree wieder in den HOTMIX geben und ohne Zeitangabe auf 100°C erwärmen. Das **GELEA INSTANT** dazu geben und auf Stufe 5 bei 100°C weitere 3 Minuten lang laufen lassen. Das fertige Püree in Form füllen und auskühlen lassen. Kalt in beliebige Form schneiden, anrichten und regenerieren

RAPS PROFI-TIP:

Beachten: Soja ist ein Allergen! Das SENEO PRO-Tofugemüse kann man mit weiteren Gewürzen abschmecken. Gericht bei Bedarf mit Diätologe/in absprechen!

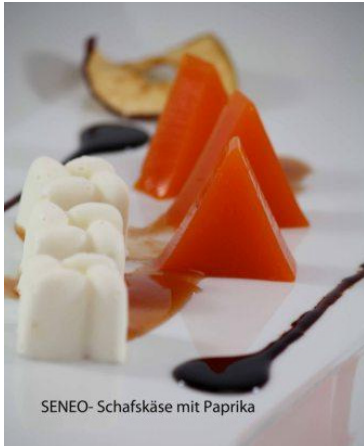
DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	34,38 /144
Eiweiß	7,35
Kohlehydrate	15,20
Fett	3,33



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO - Frischkäseterrine



Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
150	g	Frischkäse		Schaf oder Ziege
75	g	Buttermilch		
15	DL	SPUMA INSTANT	65135	
3	g	SALZFLOCKEN NATUR	62461	
30	g	Kokosfett		
3	Blatt	Blattgelatine		
1	DL	VISKO	65137	

ZUBEREITUNG:

Den Frischkäse mit der Hälfte der Buttermilch, **VISKO INSTANT** und dem flüssig temperierten Kokosfett im HOTMIX bei 40°C auf Stufe 3, 15 Minute lang emulgieren. Die Gelatine mit der restlichen Buttermilch erwärmen, auflösen und unter die Käsemasse emulgieren. Das **SPUMA INSTANT** mit einmischen und die Masse mit **SALZFLOCKEN NATUR** abschmecken. Die Masse in eine iSi Flasche füllen und, mit 2 Kapseln versetzt, zwanzig Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Masse in Silikon-Formen von 3 cm Durchmesser direkt aus dem Spender dressieren und glatt streichen. Die Silikonformen im Tiefkühler einfrieren und anschließend die gefrorene Masse aus den Formen drücken, leicht antauen lassen.

Beilage: Kaltes SENEO PRO - Paprikagemüse

RAPS PROFI-TIP:

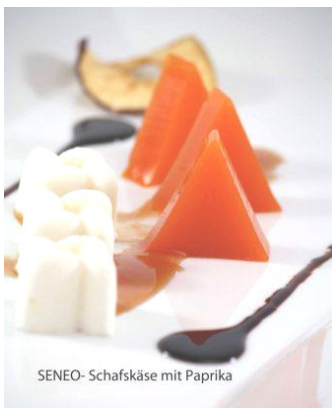
DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	218,86/915,58
Eiweiß	10,90
Kohlehydrate	4,39
Fett	15,78



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO - Paprika - Gemüse



Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
400	g	Paprika		frisch, geschnitten
600	g	Fertige RAPS GEMÜSE BOUILLON	62200	
88	DL	GELEA INSTANT	65136	

ZUBEREITUNG:

Paprika mit 600 g fertiger **RAPS GEMÜSE-BOUILLON** in einem HOTMIX bei 100°C auf Stufe 3, 20 Minuten lang kochen lassen, dann auf Stufe 10 pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. Das Püree wieder in den HOTMIX geben und ohne Zeitangabe auf 100°C erwärmen. Das **GELEA INSTANT** dazu geben und auf Stufe 5 bei 100°C weitere 3 Minute lang laufen lassen. Das fertige Püree in eine Form füllen und auskühlen lassen. Kalt im beliebige Form schneiden, anrichten und regenerieren.

RAPS PROFI-TIP:

Das SENEO PRO - Paprika - Gemüse kann man mit **BASILIKUM-KRÄUTERÖL-KONZENTRAT(Art.-Nr.62223)** oder weiteren Gewürzen abschmecken. Gericht bei Bedarf mit Diätologe/in absprechen.

Kalt passt z.B. zum Frischkäseterrine

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	25,33/106,08
Eiweiß	7,38
Kohlehydrate	17,42
Fett	3,18



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO - Karotten - Gemüse

Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
400	g	Karotten		frisch, geschnitten
700	g	Fertige RAPS GEMÜSE BOUILLON	62200	
88	DL	GELEA INSTANT	65136	

ZUBEREITUNG:

Karotten mit 700 g fertige **RAPS GEMÜSE-BOUILLON** in einem HOTMIX bei 100°C auf Stufe 3, 20 Minuten lang kochen lassen, dann auf Stufe 10 pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. Das Püree wieder in den HOTMIX geben und ohne Zeitangabe auf 100°C erwärmen. Das **GELEA INSTANT** dazu geben und auf Stufe 5 bei 100°C weitere 3 Minuten lang laufen lassen. Das fertige Püree in Formen füllen und auskühlen lassen. Kalt in beliebige Form schneiden, anrichten und regenerieren.

RAPS PROFI-TIP:

Die SENEO PRO - Karotten – Gemüse kann man mit **MUSKATNUSS (Art.-Nr.62831)** oder weiteren Gewürzen abschmecken. Gericht bei Bedarf mit Diätologe/in absprechen.!

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	25,83 /108,17
Eiweiß	7,72
Kohlehydrate	18,72
Fett	3,32



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO - Amarant - Knödeln

Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
50	g	Amarant		
400	g	Fertige RAPS GEMÜSE- BOUILLON	62200	
150	g	Toastbrot		entrindet
4	St	Eier		
100	g	Schlagobers		
10	g	SALZFLOCKEN NATUR	62461	

ZUBEREITUNG:

Amarant in einem Topf erhitzen, bis es wie Popcorn aufgeht. Die Amarantpops und das entrindete Toastbrot in aufgeschlagener Eier-Sahne Mischung einweichen und 10 Minuten lang ziehen lassen. Mit **SALZFLOCKEN NATUR** salzen. Masse glatt rühren, in eine Form füllen und bei 95°C bis 85 °C Kerntemperatur fertig dämpfen. Auskühlen lassen, portionieren und regenerieren

Passende Beilage zu SENEO PRO - Kalbsrahmgulasch,- Rahmgeschnetzeltes, usw.

RAPS PROFI-TIP:

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	175,10/733,31
Eiweiß	13,46
Kohlehydrate	28,14
Fett	12,41



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO - Risotto

Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
1000	g	Fertige RAPS GEMÜSE-BOUILLON	62200	
150	g	Reisflocken		
200	g	Schlagobers		
100	g	Crème Fraîche		
50	g	Emmentaler		gerieben
40	DL	GELEA INSTANT	65136	

ZUBEREITUNG:

Reisflocken mit 1000 g fertiger **RAPS GEMÜSE-BOUILLON** in einem HOTMIX bei 100°C auf Stufe 3, 25 Minuten lang kochen lassen, dann auf Stufe 10 pürieren. Durch ein Sieb passieren. 600 g Risottobasis mit 200 g Sahne und 100 g Crème Fraîche wieder in den HOTMIX geben und ohne Zeitangabe auf 100°C erwärmen. Das **GELEA INSTANT** und den geriebenen Emmentaler dazu geben und auf Stufe 5 bei 100°C weitere 2 Minute lang laufen lassen. Das fertige Püree in Formen füllen und auskühlen lassen. Kalt in beliebige Form schneiden oder stürzen, anrichten und regenerieren.

RAPS PROFI-TIP:

Mit Tomatensauce auch als eigenständiges, vegetarisches Gericht servierbar.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	199,42 /835,17
Eiweiß	6,55
Kohlehydrate	25,69
Fett	14,95



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO – Erbsen – Gemüse

Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
200	g	Bonduelle TK Erbsen		
250	g	Fertige RAPS GEMÜSE BOUILLON	62200	
30	DL	GELEA INSTANT	65136	

ZUBEREITUNG:

Erbsen mit 250 g fertige **RAPS GEMÜSE-BOUILLON** in einem HOTMIX bei 100°C auf Stufe 3, 5 Minuten lang kochen lassen, dann auf Stufe 10 Pürieren. Durch einen Sieb passieren. 300 g Erbsensaft wieder in den HOTMIX geben und ohne Zeitangabe auf 100°C erwärmen. Das **GELEA INSTANT** dazu geben und auf Stufe 5 bei 100°C weitere 3 Minuten lang laufen lassen. Das fertige Püree in eine Form füllen und auskühlen lassen. Kalt in beliebige Form schneiden, anrichten und regenerieren.

RAPS PROFI-TIP:

Das SENEO PRO - Erbsen - Gemüse kann man mit **BASILIKUM-KRÄUTERÖL-KONZENTRAT (Art.-Nr.62223)** oder anderen Gewürze abschmecken. Gericht bei Bedarf mit Diätologe/in absprechen..

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	53,47/224
Eiweiß	9,54
Kohlehydrate	20,57
Fett	3,06



Rezeptblatt Gastronomie

SENEO PRO - Mais - Gemüse

Menge	Einheit	Bezeichnung	ArtNr	Hinweis
1000	g	Mais aus der Dose		
		fertige RAPS GEMÜSE		
500	g	BOUILLON	62200	
40	DL	GELA INSTANT	65136	
140	g	Maisgrieß		

ZUBEREITUNG:

Mais mit 1000 g fertiger **RAPS GEMÜSE-BOUILLON** in einem HOTMIX bei 100°C auf Stufe 3 , 15 Minuten lang kochen lassen, dann auf Stufe 10 pürieren. Durch ein Sieb passieren. 1000 g Maissaft mit 150 g Maisgrieß wieder in den HOTMIX geben, ohne Zeitangabe auf 100°C erwärmen und auf Stufe 5 weitere 10 Minuten bei 100 °C laufen lassen. Das **GELEA INSTANT** dazu geben und auf Stufe 5 bei 100°C weitere 3 Minute lang fertig kochen. Das fertige Püree in Formen füllen, auskühlen lassen. Kalt stürzen, im beliebige Form schneiden, anrichten und regenerieren.

RAPS PROFI-TIP:

Das SENEO PRO Mais - Gemüse kann man mit **BASILIKUM-KRÄUTERÖL-KONZENTRAT** oder weiteren Gewürzen abschmecken. Gericht bei Bedarf mit Diätologe/in absprechen!

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	pro 100 g
Brennwert kcal/kJ	54,36 /227,65
Eiweiß	5,52
Kohlehydrate	15,45
Fett	2,88