



GEGRILLTES TILAPIAFILET AUF BIRNEN-CHILI-CHUTNEY

TOLLE KOMBINATION

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

ZUTATEN

1 Zwiebel
etwas Öl nach Wahl
1 Würfel Gemüsebrühe
1 Peperoni
1 EL Weißweinessig
1 EL Rohrzucker
½ TL **Brecht Piment, gem.**
1 Brecht Lorbeerblatt
2 Brecht Nelken, ganz
1 EL Brecht Bindino
2 TL Brecht Toscana Marinade
5 Birnen
600 g Tilapiafilet
½ Zitrone

ZUBEREITUNG

- Zwiebel schälen, fein hacken und in einem Topf in etwas Öl anschwitzen. Gemüsebrühe in 500 ml Wasser auflösen, zu der Zwiebel geben. Peperoni, Essig, Rohrzucker, Piment, Lorbeerblatt und Nelken in den Fond geben, 5 Minuten kochen. Mit Brecht Bindino abbinden, mit 1 TL Toscana Marinade abschmecken. Birnen waschen und würfeln. Im Fond kurz abkühlen lassen.
- Filets mit kaltem Wasser abspülen, Zitronensaft darüber geben, und mit Toscana Marinade würzen. Die Haut einritzen und auf der Hautseite zuerst grillen. Fast durchziehen lassen, kurz umdrehen und anrichten.



KÄSE-SAHNE-TORTE „MANDARINE“

EIN TORTENKLASSIKER

Für 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

ZUTATEN BODEN

35 g Weizenmehl Type 405
35 g Speisestärke
2 Msp. Weinsteinbackpulver
2 Msp. Brecht Stollengewürz
2 Eier
2 EL Wasser
60 g Rohrzucker

ZUTATEN FÜLLUNG

500 g Magerquark
250 g Mascarpone
½ TL **Brecht Bourbon-Vanille, gem.**
150 g Rohrzucker
1 ML Brecht Bindino
200 ml Sahne
2 kl. Dosen Mandarinen
1-2 Zitronen
2 leicht geh. TL Brecht Agar-Agar
etwas Puderzucker

ZUBEREITUNG BODEN

- Weizenmehl mit Stärke, Backpulver und Stollengewürz vermischen. Eier trennen, Eiweiße zu Schnee schlagen, Eigelbe mit Wasser und Rohrzucker schaumig rühren. Eischnee auf die Schaummasse geben, die Mehlmischung darüber sieben und alles vorsichtig miteinander vermengen.
- Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen und im vorgeheizten

Backofen bei 200 °C ca. 18 Minuten backen. Teig abkühlen lassen, aus der Springform nehmen, horizontal durchschneiden und den Deckel in 12 Kuchenstücke schneiden.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

- Magerquark mit Mascarpone, Bourbon-Vanille und 125 g Rohrzucker verrühren. Restlichen Rohrzucker mit Bindino vermischen.
- Sahne fast steif schlagen, Bindino-Zuckergemisch unterrühren und fertig schlagen. Mandarinen abgießen, den Saft auffangen und 12 Mandarinstücke beiseitelegen. Bei Bedarf mit frisch gepresstem Zitronensaft auf 300 ml Gesamtlüssigkeit auffüllen. 2/3 des Saftes zum Kochen bringen. Restlichen Saft mit Agar-Agar verquirlen, in den kochenden Saft einrühren. Unter Rühren 2 Minuten kochen lassen, dann die heiße Flüssigkeit sofort unter die Quarkmischung rühren. Sobald die Quarkmasse beginnt fest zu werden, Sahne und Mandarinen unterheben. Tortenring um den Biskuitboden stellen, die Quarkmasse einfüllen und mit restlichen Biskuitstücken belegen.
- 3 Stunden kühlen, Tortenring entfernen. Mit Puderzucker bestäuben und Mandarinstücken verzieren.



ROTE GRÜTZE

EIN WAHRES FRUCHTWUNDER

Für ca. 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

ZUTATEN

200 g Himbeeren
150 g Heidelbeeren
150 g Erdbeeren
100 g rote Johannisbeeren
350 ml Kirschsafte (Direktsafte)
75 g Akazienhonig
½ TL **Brecht Anis, gem.**
½ TL **Brecht Ingwer, gem.**
½ TL **Brecht Zimt Cassia, gem.**
6 ML **Brecht Bindino**

ZUBEREITUNG

- Himbeeren und Heidelbeeren auf einem Sieb leicht abbrausen. Erdbeeren und Johannisbeeren im Wasserbad waschen, Stiele und Blätter entfernen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
- Kirschsafte mit Honig und Gewürzen zum Kochen bringen. Bindino durch ein Sieb einstreuen und verrühren. Dann das Obst zugeben, noch einmal aufkochen lassen und nach dem Abkühlen mit Vanillesoße oder Sahne (siehe Kasten) servieren.

SCHLAGSAHNE – SO GELINGT'S

200 ml Schlagsahne fast steif schlagen. 1 ML Brecht Bindino mit 1 TL Rohrzucker und ½ TL Brecht Bourbon-Vanille gemahlen mischen, zur Sahne geben und kurz fertig schlagen.



AGAR-AGAR GELIERTABELLE

Frucht	Zubereitung	Agar-Agar-Menge für 750 ml Fruchtbrei oder -saft
Ananas	dampfentsaftet gepresst	1 leicht gehäufte TL 1 leicht gehäufte TL
Äpfel	dampfentsaftet	1 leicht gehäufte TL
Apfelsinen/Orangen	frisch gepresst	1 leicht gehäufte TL
Aprikosen	püriert	1 leicht gehäufte TL
Bananen	püriert	½ TL
Birnen	dampfentsaftet	1 leicht gehäufte TL
Brombeeren	passiert	1 gut gehäufte TL
Erdbeeren	püriert	1 gestrichene TL
Grapefruits	frisch gepresst	1 ¼ leicht gehäufte TL
Heidelbeeren	mit wenig Wasser gekocht	1 gestrichene TL
Himbeeren	passiert	1 leicht gehäufte TL
Holunderbeeren	entsaftet	1 gut gehäufte TL
Johannisbeeren, rot	dampfentsaftet	1 ½-2 leicht gehäufte TL
Johannisbeeren, schwarz	dampfentsaftet	1 leicht gehäufte TL
Jostabeeren	dampfentsaftet	1 leicht gehäufte TL
Kiwis	püriert	1 leicht gehäufte TL
Pfirsiche	püriert	1 leicht gehäufte TL
Pflaumen	püriert	1 gut gehäufte TL
Quitten	entsaftet gekocht und passiert	1 ½ leicht gehäufte TL 2 Messerspitzen
Rhabarber	mit wenig Wasser gekocht	1 leicht gehäufte TL
Sauerkirschen	dampfentsaftet	1 gut gehäufte TL
Schlehen	dampfentsaftet	gelingen nicht
Stachelbeeren	dampfentsaftet	1 leicht gehäufte TL
Süßkirschen	dampfentsaftet	1 leicht gehäufte TL
Weintrauben	dampfentsaftet	1 leicht gehäufte TL
Zitronen	frisch gepresst	gelingen nicht

Achtung: Bei Vervielfachung der Rezepte **gelingen saure Früchte** (Quitten, Johannisbeeren, Grapefruits) **oft nicht**. Wir empfehlen dann Fruchtmischungen aus süßen und sauren Früchten herzustellen, wie z. B. Himbeeren und Sauerkirschen oder Aprikosen und Kiwis.

Gewürzmühle Brecht GmbH

Ottostraße 1, D-76344 Eggenstein

Tel.: +49(0) 721-97827-0, Fax: +49(0) 721-97827-38

info@gewuerzmuehle-brecht.de, www.gewuerzmuehle-brecht.de



90277-001



Gewürzmühle

Brecht

AGAR-AGAR UND BINDINO VON BRECHT

TIPPS UND REZEPTE RUND
UM DIE BEIDEN PFLANZLICHEN
GELIER- UND BINDEMittel

AGAR-AGAR – DIE PFLANZLICHE GELIERALTERNATIVE

BEI AGAR-AGAR IST DER NAME PROGRAMM.

Er stammt aus dem Malaiischen und bedeutet „gelierendes Lebensmittel aus Algen“. Agar-Agar wird aus Zellwandbestandteilen der hochwertigen Gelidium-Rotalgen gewonnen, die am Meeresboden gedeihen, was den an Meerwasser erinnernden Geruch erklärt. Er verflüchtigt sich bei der Zubereitung und ist in der fertigen Speise nicht mehr wahrnehmbar.

- verarbeitetes Agar-Agar ist geruch- und geschmacklos
- ungebleicht und frei von jeglichen Zusatzstoffen
- geringe Vitaminverluste durch kurze Kochzeit
- zuckerfreies Gelieren: ohne Zugabe von Zucker und Säure
- nach Belieben alternative Süßungsmittel (z. B. Honig, Dicksäfte, Ahornsirup), Zuckeraustauschstoffe (z. B. Fruchtzucker) oder Süßstoffe zugeben

E 406?

Agar-Agar zählt gemäß Lebensmittelrecht zu den Zusatzstoffen, genauer gesagt zu den Verdickungsmitteln, und trägt daher eine E-Nummer. Es ist allgemein zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen (siehe Verpackungskennzeichnung: E 406).



DOSIERUNG UND ANWENDUNG:

Aufgrund seiner hohen Gelierkraft werden nur geringe Mengen an Agar-Agar benötigt. Die Dosierung ist wie bei Gelatine auch abhängig von der zu bindenden Flüssigkeit.

ALS FAUSTREGEL GILT:

- 1 gestrichener Teelöffel für 500 ml Flüssigkeit oder Fruchtbrei
- 1 leicht gehäufte Teelöffel für 750 ml Flüssigkeit oder Fruchtbrei

- Werden Süßungsmittel verwendet, können diese zu Beginn in den Fruchtsaft oder -brei gemischt werden.
- Grundsätzlich vor dem Erhitzen in einen Teil der zu gelierenden Masse einrühren. Der restlichen zu gelierenden Masse hinzufügen und 1-2 Minuten aufkochen lassen, damit sich die vollständige Gelierkraft entfaltet.
- Masse beginnt erst beim Abkühlen fest zu werden.
- Haltbarkeit von Fruchtaufstrichen mit Agar-Agar: 2-3 Monate. Nach Anbruch im Kühlschrank aufbewahren.

SO GELIEREN SIE Z. B. 500 G CREMEZUTATEN:

1. 100 ml Flüssigkeit (zu den übrigen Zutaten passend) aufkochen.
2. 1 TL Brecht Agar-Agar mit 50 ml kalter Flüssigkeit verquirlen und in die kochende Flüssigkeit einrühren.
3. 1-2 Minuten unter kräftigem Rühren kochen lassen.
4. Unter weiterem Rühren zu den Cremezutaten geben. Etwas abkühlen lassen.
5. Evtl. geschlagene Sahne unterheben und fest werden lassen.

Zur Herstellung von **Fruchtaufstrichen** beachten Sie bitte unsere Geliertabelle auf der Rückseite der Broschüre.

STATT GELATINE

Viele traditionelle Rezepte sehen Gelatine als Geliemittel vor, wie z. B. Cremespeisen, Terrinen, Tortenfüllungen. Eine Umstellung auf Brecht Agar-Agar ist möglich, wenn Sie Folgendes berücksichtigen:

- 1 gestrichener Teelöffel Brecht Agar-Agar entspricht 6 Blatt Gelatine
- Agar-Agar für 1-2 Minuten in etwas Flüssigkeit aufkochen

WEITERE GELIERTIPPS:

- Nach dem Gelieren fertige Speisen nicht mehr umrühren.
- Agar-Agar nicht gleichzeitig mit anderen Geliemitteln oder Gelierzucker anwenden, da das den Gelierprozess beeinträchtigen kann.
- Sind mit Agar-Agar zubereitete Fruchtaufstriche nach dem Gelieren zu fest: Erneut aufkochen, Fruchtsaft zufügen, 2 Minuten aufkochen, erneut abkühlen lassen.
- Sind mit Agar-Agar zubereitete Fruchtaufstriche nach dem Gelieren zu flüssig: Erneut aufkochen, Agar-Agar zufügen, 2 Minuten aufkochen, erneut abkühlen lassen.
- Mit Agar-Agar zubereitete Speisen **nicht tiefgefrieren!** Sie sind nicht gefrierfest und verlieren nach dem Auftauen ihre Festigkeit.
- Mit Agar-Agar hergestellte Speisen sondern nach einiger Zeit etwas Flüssigkeit ab. Dieser normale Prozess kann durch Zugabe von etwas Bindino weitgehend verhindert werden.

BINDINO – MEHR ALS EIN SOSSENBINDER



DIE IDEALE ERGÄNZUNG ZU AGAR-AGAR

Brecht Bindino bindet warme und kalte Speisen schnell und sicher auf kalorienfreundliche Weise. Somit entstehen kinderleicht cremige Suppen, sämige Soßen, feine Ragouts, raffinierte Getränke, leckere Desserts und viele weitere tolle Gerichte für Gesundheitsbewusste.

- rein pflanzliche Hauptzutaten
- frei von Cholesterin, Purinen und Gluten
- anrechnungsfrei für Diabetiker
- auch als Sahnesteif verwendbar
- gefrierstabil
- verbessert den Feuchtigkeitsgehalt glutenarmer/-freier Teige
- reduziert das Durchweichen von Obstböden, wenn diese vor dem Belegen mit etwas Bindino bestreut werden

GESCHMACKSNEUTRALES PULVER

Brecht Bindino bindet vollkommen geschmacksneutral süße und salzige Speisen. Auch die Farbe der Speisen wird durch Brecht Bindino nur unwesentlich beeinflusst – helle Cremesuppen bleiben hell, Tomaten- und Bratensoßen behalten ihre kräftige Farbe.

SPARSAMES DOSIEREN – EINFACHES GELINGEN

Bereits ein gestrichener Messlöffel (1 ML = ca. 1 g) ist ausreichend zum Binden von:

- 150 ml kalter Soße, wie z. B. Vanille- und Fruchtsoße
- 100 ml heißer Soße, wie z. B. Braten- und Tomatensoße
- 200 ml Kaltschale
- 150 ml Suppe, wie z. B. Tomaten-, Spargel- und Champignoncremesuppe
- 100 ml kalte Cremespeisen oder Pudding, wie z. B. Fruchtpudding und Flammeri

Die Speisen dicken etwas nach. Ihre endgültige Konsistenz stellt sich erst nach einigen Minuten ein.

ZUTATEN: Verdickungsmittel: Guarkernmehl E 421 und Johannisbrotkernmehl E 410, Säureregulator: Calciumlactat E 327.



INGWER-ERDBEER-AUFSTRICH MIT INGWERKICK

Für ca. 4 Gläser à 200 ml

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

ZUTATEN

- 30 g kandierte Ingwerstücke
- 700 g Erdbeeren
- 1 Stange Brecht Bourbon-Vanille**
- 50 g Rohrzucker
- 1 leicht geh. TL Brecht Agar-Agar**

ZUBEREITUNG

1. Kandierten Ingwer in kleine Stücke schneiden, Erdbeeren waschen, putzen und zusammen mit den Ingwerwürfeln pürieren.
2. Vanillestange längs aufschlitzen, das Mark mit dem Messer herauschaben und mit der Schote zusammen zum Erdbeerpüree geben. Rohrzucker und Agar-Agar zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. 2 Minuten unter Rühren kochen lassen.
3. In vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen, verschließen und für einige Minuten auf den Deckel stellen.

JOHANNISBEER-HIMBEER-AUFSTRICH MIT LEMONGRAS

Für ca. 2 Gläser à 150 ml

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

ZUTATEN

- 500 g schwarze Johannisbeeren
- 500 g Himbeeren
- 150 ml Orangensaft
- 20 ml Agavendicksaft
- ¼ TL Brecht Lemongras, geschn.**
- 2 TL Brecht Agar-Agar**

ZUBEREITUNG

1. Schwarze Johannisbeeren und Himbeeren waschen, Stiele entfernen, abtropfen lassen. In eine Schüssel geben.

2. Orangensaft, Agavendicksaft und Lemongras in einen Topf geben und für 10 Minuten leicht köcheln lassen bis sich ein Sirup bildet. Den Sirup durch ein feines Sieb zu den Früchten geben.
3. Etwa 1/3 der Früchte-Sirup-Mischung in einen Topf geben, Agar-Agar hinzufügen und für ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend die restliche Früchte-Sirup-Mischung hinzufügen und alles gut verrühren. In zwei Gläser füllen, die Deckel gut verschließen und im Kühlschrank etwa 3-4 Stunden abkühlen und gelieren lassen.



TOMATENTERRINE ERFRISCHENDE VORSPEISE

Für ca. 8 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

ZUTATEN

- 200 g Tomaten
- 500 ml Tomatensaft
- 1 ¼ TL Brecht Agar-Agar**
- 2 TL Brecht Oregano**
- 2 Msp. Brecht Rosmarin, gem.**
- 1 ML Brecht Bindino**
- 2 TL Aceto balsamico
- 1 Kohlrabi (ca. 250 g)
- 25 g Crème fraîche
- 1 gestr. TL Brecht Delikata**
- ½ TL Brecht Ur-Steinsalz**
- 30 g Salatgurke
- 2 TL Olivenöl
- ¼ TL Brecht Kräuter- Meersalz +plus**
- ½ TL Brecht Salatkräuter, grob gem.**
- etwas Brecht Mühle Pfeffer, schwarz**

ZUBEREITUNG

1. Tomaten waschen, entkernen und an der Oberseite kreuzweise einritzen. Für 2 Minuten in kochendes Wasser geben, dann kalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten etwas abkühlen lassen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln.
2. Tomatensaft mit 1 TL Agar-Agar, Oregano und Rosmarin unter Rühren zum Kochen bringen und 2 Minuten aufkochen lassen. Bindino und 1 TL

Balsamico unterrühren, evtl. noch etwas Salz zufügen.

3. Die Hälfte des Saftes in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Schüssel füllen, die Hälfte der Tomatenwürfel hineingeben und in den Kühlschrank stellen.
4. Kohlrabi schälen, waschen, in Stücke schneiden und in Wasser garen. Die Kohlrabistücke mit 50 ml Kochwasser pürieren und mit restlichem Agar-Agar nochmals 2 Minuten aufkochen. Mit Crème fraîche, Delikata und Ur-Steinsalz verfeinern. Die Masse auf die abgekühlte Tomatenschicht geben.
5. Gurke schälen, waschen, entkernen, fein würfeln und auf die Kohlrabi-creme geben. Erstarren lassen.
6. Zum Schluss die restliche Tomatenmasse mit den restlichen Tomatenwürfeln obenauf gießen (ggf. noch einmal leicht erwärmen) und fest werden lassen.
7. Aus restlichem Balsamico, Olivenöl, 6 TL Wasser und Gewürzen eine Soße rühren. Zum Servieren die Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und mit der Soße übergießen.