

EXTRA

Eine Information von Steinhaus Fruchtkonserven
für Gastronomie, Hotellerie und die Gemeinschaftsverpflegung

[fruchtig]



„Das ist ja toll, was man mit Früchten von Steinhaus alles machen kann“, erzählt ein zufriedener Anwender am Telefon. „Das entspricht ganz unserer Devise: schnell, unkompliziert und gelingsicher“, antworte ich. So ist die Idee mit den Rezepten entstanden, wie zum Beispiel die geschmorte Entenkeule auf Frucht-Wucht Orange. In der nächsten Ausgabe der EXTRA-fruchtig starten wir den großen Steinhaus-Rezeptwettbewerb. Sie können ab sofort mitmachen und zu den ersten Teilnehmern gehören. Senden Sie Ihre Rezeptidee einfach an: info@fruchtkonserven.de, die später von einer fachkundigen Jury bewertet wird. Ich freue mich, wenn Sie gleich mitmachen!

Herzlichst, Ihr

Zentgraf

Benjamin Zentgraf
Geschäftsführer

Gesunde Vitaminbomben:

Heidelbeeren

Je nach Region wird die Heidelbeere auch Blaubeere, Schwarzbeere, Mollbeere, Wild-, Wald- oder Bickbeere genannt. In Süddeutschland und der Schweiz auch Heubeere. Man unterscheidet zwischen Wildheidelbeeren (sie sind klein und innen dunkelblau) und Kulturheidelbeeren (größer und innen hell). Egal welche Sorte man erwischt: Heidelbeeren schmecken lecker, sind kalorienarm und stecken voll wertvoller Inhaltsstoffe, wie Anthocyane, Mineralstoffe und spezieller Gerbstoffe, viel Vitamin C und E. Beide Vitamine zählen zu den Antioxidantien, sie helfen, freie Radikale abzufangen, und stärken das Immunsystem.

Die Heidelbeeren, die bei Steinhaus in die Dose

kommen, werden besonders schonend verarbeitet und sind vielfältig einsetzbar. Für Desserts, zum Backen oder für herzhafte Gerichte. Auch sind die „Heißen“ Heidelbeeren in einer fein abgeschmeckten, leicht angedickten Sauce ein besonderer Genuss!

Zwiebelmarmelade mit Steinhaus Heidelbeeren
zum Düsseldorfer Senf-Rostbraten vom Rinderfilet.
Das Rezept finden Sie auf Seite 2.



Eine besonders schmackhafte Kombination:

Geschmorte Entenkeule auf Frucht-Wucht Orange

... mit Heidelbeersauce

Zutaten für 10 Portionen:

Entenkeule	10 Stück
Steinhaus Frucht-Wucht Orange	400 g
Zwiebeln	192 g
Rotwein	125 g
Hühnerjus	710 g
Sellerie	85 g
Karotte	167 g
Steinhaus „Heiße“ Heidelbeeren	1000 g

Zubereitung im Konvektomaten:

Gemüse, Rotwein, Hühnerjus im tiefen Blech mischen.

Entenkeulen mit der Hautseite nach oben auf den Sud legen, bei 100 °C – nur Stufe Dampf – 40 Min. garen.

Weitere 60 Minuten bei 160 °C, 70 % Dampf und 30 % Hitze garen und bräunen. Entenkeulen herausnehmen, Steinhaus „Heiße“ Heidelbeeren zur Sauce geben und passieren. Entenkeulen mit Sauce auf feinen Nudeln und Frucht-Wucht Orange anrichten.

**ORANGE –
NEU in der
Frucht-Wucht-
Familie**



Zum Düsseldorfer Senf-Rostbraten:

Zwiebelmarmelade

Zutaten für 10 Portionen (je 60 g):

Butter	40 g
Rote Zwiebeln	273 g
Rohrzucker	18 g
Rotwein/Portwein je	350 g
Himbeeressig	40 ml
Steinhaus Heidelbeeren, gesüßt	900 g
Thymianzweig	

Zubereitung:

Rote Zwiebeln in Würfel

schneiden und anbraten. Rohrzucker hinzugeben und glacieren lassen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, reduzieren. Himbeeressig hinzugeben, dann Butter und Thymianzweig. Weiter einkochen/reduzieren lassen. Heidelbeeren mit Saft zugeben und weiter einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, weiter reduzieren lassen.

Die Flüssigkeit muss komplett reduziert sein und die Zwiebeln sollen eine marmeladenartige Konsistenz aufweisen.



Fein und fruchtig:

Gebratener Lachs unter Orangenkruste

Koriander-Meerrettich-Orangen-Kruste auf gebratenem Lachs

Zutaten für Kruste (10 Portionen):

Butter	375 g
Aufback-Baguette, gerieben	250 g
Meerrettich, gerieben	38 g
Eigelb (Tetrapack)	50 g
Salz	12 g
Sojasauce, salzig	13 g
Korianderblätter	3 g
Steinhaus Frucht-Wucht Orange	375 g

Zubereitung:

Koriander klein schneiden und mit den restlichen Zutaten mischen. Lachs von beiden Seiten anbraten. Frucht-Wucht Orange aufstreichen. Im Kombidämpfer bei 160 °C bis zu einer Kerntemperatur von 50 °C garen. Temperatur im Kombidämpfer auf 230 °C erhöhen und den Lachs bräunen. Auf leichter Meerrettich-velouté und Gemüse anrichten.



Rund ums Jahr, alles was das Herz begehrt:

Feine Früchte zum Dessert

Mit den Fruchtkonserven von Steinhäus sind Sie immer auf der sicheren Seite! Wählen Sie aus über 30 verschiedenen Fruchtarten und bereiten Sie daraus fantasievolle Desserts, fruchtige Speisen oder Kuchen zu. Keine arbeitsintensiven Vorarbeiten – einfach die Spitzenqualität und den unverfälschten Geschmack genießen!



Quarkknödel mit „Heißen“ Himbeeren



Pfannkuchen mit Frucht-Wucht



Milchshakes mit Frucht-Wucht



Multicremedesserts



Kaiserschmarrn mit Frucht-Wucht Pfirsich-Maracuja

Filoteig-Törtchen mit Sahne und Frucht-Wucht Sauerkirsch



Panzerotti mit Birne



Sauerrahmplinsen mit Rhabarber

Ob Hüttenzauber oder Après-Ski – so schmeckt's am besten:

Marillen- und Zwetschgenröster

Sie wollen eine „bayerische Woche“, einen „Hüttenzauber“ oder eine „kulinarische Reise durch Österreich“ auf die Speisekarte bringen?

Da dürfen die berühmten und beliebten österreichischen Süßspeisen wie Kaiserschmarrn, Ofennudeln, Quarkauflauf oder süße Knödel nicht fehlen – verfeinert und ergänzt durch die beliebten Steinhaus-Produkte Marillen- und Zwetschgenröster! Die leicht stückigen Saucen sind mit feinen Gewürzen abgeschmeckt und leicht angedickt.

Sie sind servierfertig und können direkt aus der Dose portioniert werden. Damit haben Küchenchefs ein leichtes Spiel und die Tischgäste vollen Geschmack.



Griesnockerl mit Röster



Marillen- und Zwetschgenröster von Steinhaus gibt es in 850- und 2650-ml-Dosen.