

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE

TOP THEMEN

- + Borderless Cuisine – Grenzenlose Möglichkeiten
- + Scha(r)f auf Lamm? Heisse BBQ-Ideen
- + Unser neuer Star – Knorr Professional Kochcreme

Inhalt

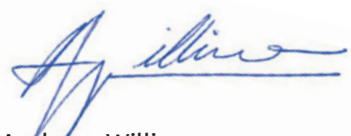


Liebe Köchinnen und Köche,

diesen Sommer wird es nicht nur draussen so richtig heiss, sondern auch in unseren Küchen. Unter dem Motto „Scha(r)f“ beschäftigen wir uns in dieser Ausgabe mit den unterschiedlichen Chili-Aromen und der intensiven Hitze des Sommers. Ob die Schärfe der Chili, das Walliser Schwarznasenschaf oder das scharfe Anbraten und Grillieren – die Möglichkeiten von spannenden Kombinationen sind nahezu grenzenlos.

Aus diesem Grund ist auch der Trend, den wir für diese Ausgabe gewählt haben, die grenzenlose Küche „Borderless Cuisine“. Hier treffen internationale Einflüsse auf Schweizer Qualität und zeigen, wie sich Aromen, Techniken und Zutaten grenzenlos kombinieren lassen. Lass dich von kreativen Ansätzen, überraschenden Food-Pairings und saisonalen Gerichten, die den Sommer geschmacklich auf den Punkt bringen, inspirieren.

Ich bin gespannt, mit welchen scharfen Ideen und grenzenlosen Kombinationen du deine Gäste diesen Sommer begeisterst.



Andreas Williner
Eidg. dipl. Küchenchef,
Leiter der Culinary Fachberatung



FUTURE MENUS TREND BORDERLESS CUISINE

Zwischen scharfen Aromen
und kühlen Drinks

4



14

DER NATÜRLICHSTE RASENMÄHER DER WELT DAS WALLISER SCHWARZNASENSCHAF

Von der Sömmerung bis hin zum spätsommerlichen Wellness-Programm



18

BBQ/GRILL SCHA(R)F AUF LAMM?

Grilltechniken und Rezepte für intensive
Röstaromen



26

UNSER NEUER STAR KNORR PROFESSIONAL KOCHCREME

Rezeptinspirationen rund um creamy
Sommergemüse

BORDERLESS Cuisine

Früher waren Gerichte geprägt von Verfügbarkeit, Tradition und finanziellen Möglichkeiten. Es wurde nur das gegessen, was gerade saisonal, lokal und regional verfügbar war – heutzutage unvorstellbar. Ab den 1980er-Jahren begann sich diese stark regional geprägte Esskultur zu öffnen. Internationale Reisen, Migration und die zunehmende mediale Präsenz fremder Küchen führten dazu, dass Aromen, Techniken und Gewürze aus aller Welt Einzug in den Alltag der Schweizer hielten. So öffneten vermehrt Burger-Restaurants, Pizzerien oder auch asiatische Lokale in den Grossstädten. Was zunächst als Ergänzung wahrgenommen wurde, entwickelte sich zu einer selbstverständlichen Vielfalt.

WIE SETZE ICH DEN TREND UM?

- + Kombiniere Vertrautes mit Neuem**
Baue auf bekannten Gerichten auf und ergänze ein globales Element, damit Gäste neugierig, aber nicht überfordert sind.
- + Benenne klar und respektvoll**
Nutze authentische Namen mit kurzer Erklärung und beschreibe Aromen statt Kulturen zu „exotisieren“.
- + Erzähle die Herkunft**
Mache die kulturellen Wurzeln von Gerichten sichtbar – kurz, respektvoll und verständlich, über Menü und Service.



Diese Entwicklung bildet die Grundlage für den **FUTURE MENUS Trend Borderless Cuisine**. Übersetzt bedeutet er „**grenzenlose Küche**“ – grenzenlos nicht nur im Sinne der Möglichkeiten, sondern auch über Ländergrenzen hinweg. **Borderless Cuisine** steht für das freie Zusammenspiel globaler Aromen und Kochtechniken. Nicht das Festhalten an Herkunft oder Tradition steht im Vordergrund, sondern die Lust am Kombinieren und Weiterdenken. So entsteht eine Küche, die den Zeitgeist widerspiegelt: offen, neugierig und ständig in Bewegung.

So gestaltest du deine Küche grenzenlos:

- + Ein mexikanischer Taco, aber mit Schweizer Zutaten:** Verwende für deine cremige Textur Soissonsbohnen statt Avocados.
- + Eine bekannte Technik der japanischen Küche ist der Konro-Grill.** Zusammen mit einem Stück Schweizer Lamm verschmelzen internationale Geschmäcker und Aromen.
- + Die indische Küche lebt von Würze und Schärfe.** Diese Intensität kannst du mit Joghurt von der Schweizer Alp ausbalancieren, ohne den Charakter der Aromen zu verlieren.



Entdecke jetzt
die Küchentrends
von morgen!

Chili



Wenn wir etwas Scharfes essen, entsteht im Mund ein brennendes, stechendes oder heisses Gefühl, das wir als Schärfe wahrnehmen. Viele Menschen glauben, Schärfe sei ein eigener Geschmack wie süss oder salzig. Doch in Wirklichkeit ist **Schärfe kein Geschmack**, sondern ein **Schmerz- bzw. Hitze-Reiz**, den unser Nervensystem als Gefahr interpretiert. Der Hauptstoff, der dieses Gefühl bei einer Chili auslöst, heisst **Capsaicin**. Capsaicin aktiviert die gleichen Hitze- und Schmerzrezeptoren (TRPV1) wie Temperaturen über 43 °C. Da der Körper diese Aktivierung als echte Hitze interpretiert, reagiert er mit typischen **Schutzreaktionen** wie **erhöhter Herzfrequenz** oder **Schwitzen**. Die Schärfe ist also eine Art Illusion, die unser Nervensystem täuscht.

DIE SCOVILLE-SKALA

DIE SCOVILLE-SKALA WIRD VERWENDET, UM ZU BESTIMMEN, WIE SCHARF EINE BESTIMMTE CHILI IST.

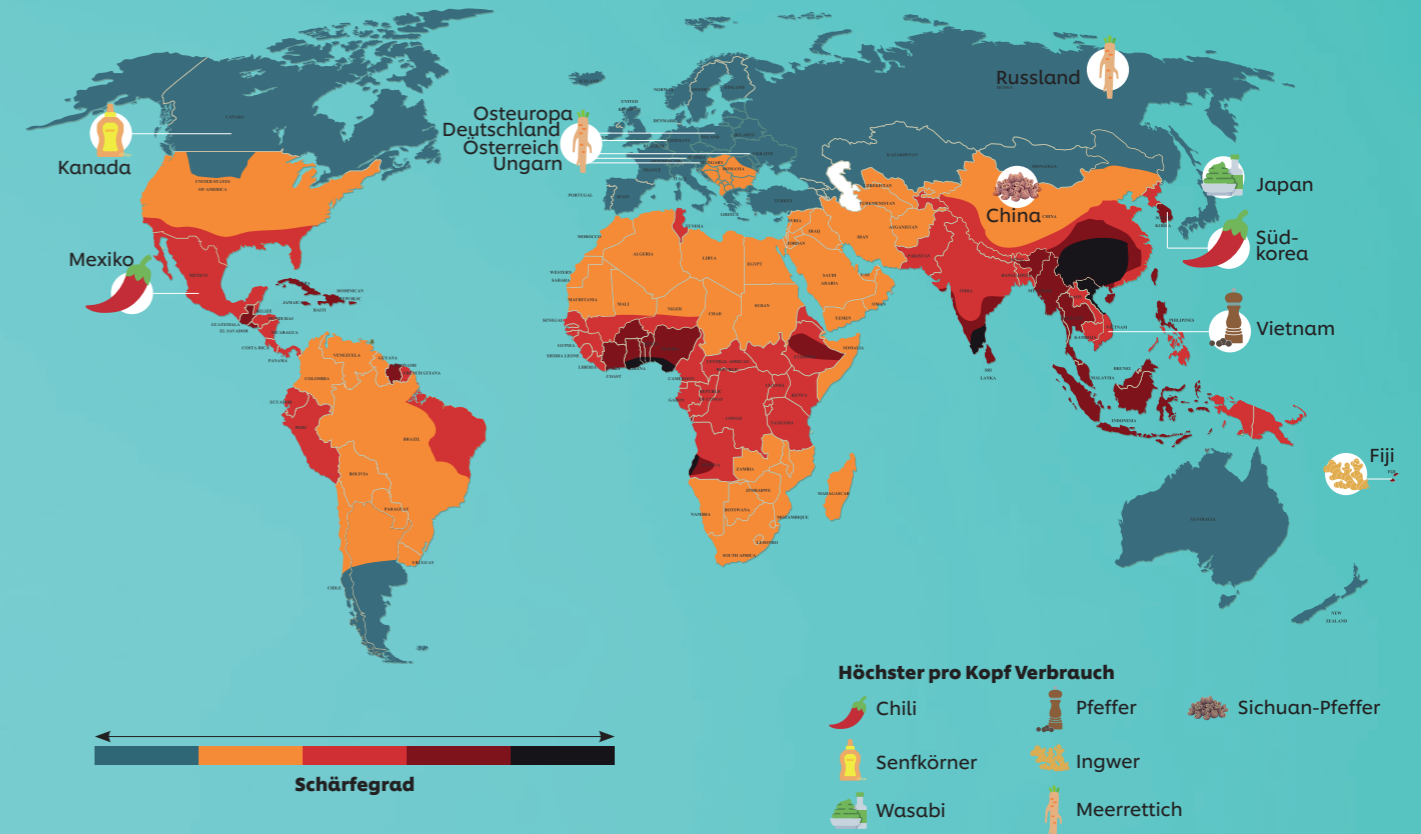
Die Punktzahl, die eine Chili erreicht, wird in **Scoville Heat Units (SHU)** angezeigt. Diese berühmte Methode wurde **1912** vom gleichnamigen **Professor Wilbur Scoville** entwickelt.

Sorte, Herkunft und Geschmack	SHU (Scoville Heat Units)
	16 Mio. Reines Capsaicin
1 Carolina Reaper USA, erst fruchtig, dann explosiv	1.500.000–2.200.000
2 Yellow Fever USA, Zitrusaroma, leicht sauer	1.000.000–1.200.000
3 Bhut Jolokia Chocolate Indien, rauchig-erdig	800.000–1.001.000
4 Habanero Chocolate Karibik, rauchig-erdig	425.000–577.000
5 Habanero Red Mexiko/Karibik, Papaya-/Tropenfrucht-Aroma	150.000–350.000
6 Habanero Orange Mexiko/Karibik, die Fruchtigste unter den Habaneros	100.000–350.000
7 Pimenta da Neyde Brasilien, intensiv, leicht bitter	100.000–250.000
8 Thai Chili Thailand, fruchtig, leicht süss, erdig	50.000–100.000
9 Cayenne Südamerika, keinen starken Eigengeschmack	30.000–50.000
10 Aji Charapita Peru, tropisch, fruchtiges Aroma	30.000–50.000
11 Fidalgo Roxa Brasilien, tropisch, fruchtiges Aroma	10.000–50.000
12 Trepadeira Werner Brasilien, fruchtig, beerig	5.000–15.000

DER GLOBALE CHILI-GÜRTEL

WO AUF DER WELT SCHARF GEGESSEN WIRD

Je näher am Äquator, desto heisser wird's – auch auf dem Teller. Der globale Chili-Gürtel markiert Regionen, in denen Schärfe fester Bestandteil der Küche ist. Von Lateinamerika bis Südostasien: Hier wird Essen zur feurigen Leidenschaft.



SPANNENDE FAKTEN ÜBER CHILIS & SCHÄRFE

1 DIE SCHÄRFE SITZT NICHT IN DEN KERNEN

Entgegen der verbreiteten Meinung sind die Samen selbst nicht scharf. Die meiste Schärfe steckt in der Placenta – den weissen Innenhäuten. Die Kerne schmecken nur scharf, weil sie direkt daran sitzen.

2 DER KÖRPER KANN „ÜBERHITZEN“ – ABER NUR GEFÜHLT

Scharfes Essen erhöht nicht die echte Körpertemperatur, aber es weitet Blutgefässe, steigert die Durchblutung und lässt den Körper schwitzen. Das ist der Grund, warum heisse Länder oft extrem scharf essen: Durch Schwitzen kühlt man sich am Ende ab.

3 SCHÄRFE KANN TRAINIERT WERDEN

Je öfter du scharf isst, desto weniger heftig reagiert dein Körper. Die TRPV1-Rezeptoren gewöhnen sich daran – manche werden sogar „abgeschaltet“. Darum können Menschen in Thailand, Indien oder Mexiko Dinge essen, die andere umhauen würden.

4 MILCH HILFT, WASSER NICHT

Capsaicin ist fettlöslich, nicht wasserlöslich. Deshalb verschlimmert Wasser das Brennen sogar. Milchprodukte helfen wirklich: Das Protein Casein bindet Capsaicin und spült es weg.

5 DER „CHILI-HIGH“ IST REAL

Bei starker Schärfe schüttet der Körper Endorphine aus, um den Schmerz zu lindern. Das erklärt, warum manche Menschen süchtig nach scharfem Essen werden – es ist ein natürlicher Rausch.

6 SCHÄRFER ALS CHILI – ABER NICHT ESSBAR

Die kaktusähnliche Pflanze Euphorbia resinifera produziert Resiniferatoxin – einen Stoff, der bis zu 1.000-mal scharfer als reines Capsaicin ist. Er aktiviert denselben Schmerzrezeptor, ist aber hochgiftig und kein Lebensmittel.

7 CHILIS UNTERSTÜTZEN DIE DIÄT

Chilis können einen Salzersatz darstellen. Durch die abgegebene Schärfe muss nicht so viel Salz eingesetzt werden, was vor allem bei Diäten oder salzreicher Kost ein Vorteil sein kann. Der Stoffwechsel wird stark angeregt, was eine höhere Verbrennung von Kalorien mit sich bringt.

8 CAPSAICIN KANN SCHMERZEN LINDERN

In Cremes wird Capsaicin medizinisch benutzt, um Nervenschmerzen, Gelenkschmerzen und Muskelprobleme zu lindern. Der Trick: Capsaicin überreizt die Schmerzrezeptoren – danach geben sie für eine Weile Ruhe.

9 VÖGEL SPÜREN KEINE SCHÄRFE

Capsaicin wirkt nur auf Säugetiere, nicht auf Vögel. Das ist evolutionär clever: Vögel verbreiten die Samen über weite Distanzen unverdaut, während Säugetiere sie zerkauen würden.

CHEFS *Secret*

HOMEMADE
HOT SAUCEN FÜR
HEISSE TAGE

Unsere **Signature Hot Sauces** sind das Sommer-Statement. Eine hausgemachte scharfe Sauce steht für Persönlichkeit, Sorgfalt und unterstreicht **deine eigene Handschrift**.

Durch die gezielte Kombination von süß-sauren Komponenten und die bewusste Auswahl unterschiedlicher Chilis entsteht ein individueller, handgemachter Geschmack mit klarer Wiedererkennung. Unser Chef-Team stellt euch Saucen vor, die Persönlichkeit zeigen und im Sommer echte Hingucker setzen.



RAPHIS ORIGINAL HABANERO HOT SAUCE MIT TEQUILA

Knorr Professional
Condimento
Balsamico Bianco

Habanero Red

Schalotten

Würfelzucker

Tequila

Meersalz

Sonnenblumenöl

Knorr Professional
Gewürzpaste
Knoblauch

Knorr Professional
Tomatino



JOSEFS CARIBBEAN SUNBURN HOT SAUCE



Carolina Reaper

Habanero Chocolate

LA SPICY VITA CHILI SAUCE BY ANDREAS



Trepadeira Werner

Yellow Fever

Habanero Orange

Aji Charapita



BLOND HOT FUR(R)Y



Hot AND Cold

HEISSE TACOS, KÜHLE DRINKS, GRENZENLOSER GESCHMACK – SO SCHMECKT DER SOMMER

MEXIKO

Die Schweizer Sommerkultur ist geprägt von Apéro, kleinen Snacks, guten Drinks und Geselligkeit. Unter internationalem Einfluss haben sich Tacos dabei als fester Bestandteil etabliert und eine würzig-scharfe Sauce darf dabei nicht fehlen. Weniger bekannt, aber ebenso spannend ist der Einsatz von Hot Sauces in eiskalten Cocktails. Je nach Anwendung verändern sie Geschmack und Charakter eines Gerichts oder Drinks grundlegend. Wir zeigen, wie eine Hot Sauce unterschiedlich interpretiert werden kann: eigenständig im Ausdruck und dennoch perfekt aufeinander abgestimmt.

MICHELADA

TACO MIT GRILLIERTEM MAIS
UND SCHWARZEN BOHNEN

KARIBIK

Ananas-Chili-Margarita:

- 1 cl Tequila
- 1 cl Cointreau
- 2 cl Rum
- 5 cl Ananassaft
- 2 cl Limettensaft
- 1 ml Tabasco
- 60 g Eiswürfel
- 30 g Ananas
- 20 g Sternfrucht
- 3 g Limettenzesten

Tequila, Cointreau, Rum, Ananassaft, Limettensaft und Tabasco in einen Shaker füllen und gut schütteln. In ein Glas mit Eiswürfeln abseihen. Die Früchte aufspießen und mit Limettenzesten garnieren.

ANANAS-CHILI-
MARGARITA

TACOS MIT
SCHWEINEFLEISCH
UND CHILI-ANANAS-
SALSA

Entdecke unsere neuen Hellmann's Variety Sauces auf Seite 20. Sie sind eine ideale Basis für deinen individuellen Taco. Oder lass dich von unseren kreativen Kaltsaucen-Ableitungen auf [ufs.com](https://www.ufs.com) inspirieren.

Zu den
Rezepten



GRENZENLOSE MÖGLICHKEITEN

VON SÃO PAULO BIS MUMBAI – SCHARFE SAUCEN IN COCKTAILS UND TACOS

BANGKOK DESTINY



KOREA

KOREANISCHER KIMCHI-COCKTAIL



HOT SÃO PAULO



MARTINI MIT HABANERO



WÜRZIGER NIMBU PANI COCKTAIL



THAILAND

TACO MIT RIESENCREVETTEN
UND PAPAYASALAT



TACO MIT TUNA BALLS
UND KIMCHI



TACO MIT STEAK UND
CHIMICHURRI-SAUCE



SÜDAMERIKA

TACO MIT CHORIZO
UND BLUMENKOHL



TACO MIT CHICKEN
UND NAAGIN SAUCE



EUROPA

INDIEN



Zu den
Rezepten





WALLISER Schwarznasenschafe

DIE NATÜRLICHSTEN RASENMÄHER DER WELT



Als natürliche „Rasenmäher“ der Alpen beweidet Walliser Schwarznasenschafe selbst steile, schwer zugängliche Hänge und tragen so entscheidend zum Erhalt der Berglandschaft bei.

Sobald in den Alpen der Schnee schmilzt, zwischen den Felsen die ersten Alpenblumen erscheinen und auf den Wiesen frische Kräuter, Gräser und junge Triebe wachsen, wissen wir: Der Sommer ist da.

Leider hält diese Pracht nur kurz an, denn in den Höhenlagen ziehen bereits im Spätsommer die ersten kalten Temperaturen wieder auf. Das bedeutet, bis dahin müssen die Alpen abgeweidet sein, ansonsten wächst das Gras zu hoch, trocknet aus und bleibt als trockenes Gras liegen. Der Boden kann nicht mehr richtig gefrieren, der Schnee findet keinen Halt und die Lawinengefahr steigt. Mit dem Schmelzwasser werden zudem Pflanzen, Wurzeln und ganze Humusschichten mitgerissen, zurück bleibt karger Boden. Viele Bergregionen der Schweiz sind von diesem Problem betroffen.

Im Wallis jedoch hat man eine ebenso einfache wie geniale Lösung gefunden: **das Schwarznasenschaf – auch bekannt als der natürliche „Rasenmäher“ der Alpen.**

Die ursprünglich im Wallis gezüchteten Schafe faszinieren nicht nur mit ihrem markanten Aussehen, sondern übernehmen eine Aufgabe, die für den Erhalt der Berglandschaft entscheidend ist. Sie erreichen steile, schwer zugängliche Flächen, fressen selbst Disteln und Brennnesseln und sorgen dafür, dass die Weiden im Wallis gesund bleiben.

Um mehr über diese besondere Schafrasse und ihre Bedeutung für Natur und Kultur zu erfahren, haben wir einen Tag lang den **Schafzüchter Viktor Seematter** im Oberwallis begleitet. Dabei erhielten wir Einblicke sowohl in die Haltung der Schwarznasenschafe als auch in die Abläufe rund um den Alpabzug, der jährlich zahlreiche Interessierte aus dem In- und Ausland ins Wallis zieht.



Bekannt für ihr sanftes Wesen zeigen sich Schwarznasenschafe oft neugierig und zutraulich – selbst auf der Weide suchen sie gern die Nähe zueinander.



Sie meiden die Hitze und suchen an warmen Tagen kühle, schattige Plätze auf.

Hoch auf der Alp

Schwarznasenschafe sind sehr genügsam und unkompliziert, jedoch haben sie es nicht gerne heiss. Deshalb werden sie je nach Wetter zwischen Ende Mai und Ende Juni auf die Alp gebracht, auf über 2'000 Meter Höhe. Dort finden sie an vereinzelten Stellen noch etwas Schnee oder können sich im Schatten der Felsen abkühlen. Die Schafe ziehen gemeinsam in einer Herde durch das Gelände, wobei ältere Schafe ihr Wissen über Wege und Futterplätze an die jüngeren abgeben. Männliche und weibliche Schafe sind dabei getrennt unterwegs, um ungeplante Deckungen zu vermeiden und die Zucht gezielt zu steuern. Das ist besonders wichtig für die folgende Herbstschau, die nach dem Sommer und dem Alpabzug stattfindet. Hier treffen sich Züchter aus der Gemeinde, um ihre Schwarznasen auszeichnen zu lassen. Fachrichter beurteilen die Tiere nach Körperbau, Rückenlinie, Beinstellung, Fellstruktur, Hörnern und Ausstrahlung – und die Bewertung entscheidet darüber, welche Schafe im kommenden Jahr für die weitere Zucht eingesetzt werden.





Um einen Kälteschock zu vermeiden und die Tiere sanft an das Wasser zu gewöhnen, stellt man sie in ein Becken mit handwarmem Wasser.



In der Waschstrasse werden die Schafe mit Wasser abgespritzt, um die feine Erde aus der Wolle zu lösen.



Die Schafe werden mit einem milden Waschmittel shampooiert, um noch verfilzte Wolle besser zu lösen.



Nach dem gründlichen Ausspülen kommen die Schafe nochmals in klares Wasser, sodass keine Seifenreste in der Wolle haften bleiben.



Das Wasser wird ganz traditionell in einem grossen Topf über dem Feuer erwärmt und gelangt anschliessend in die kühle Wanne.

Für Viktor ist die Herbstschau mehr als ein Wettbewerb, denn das Zusammentreffen mit anderen Züchtern ist eine über Jahre weitergegebene Tradition und gleichzeitig ein schönes Fest, das zur Kultur dazugehört.

Wellness-Programm für Schwarznasenschafe

Um eine gute Punktzahl an der Herbstschau zu erzielen, ist es wichtig, die Schafe für ihren Auftritt vorzubereiten. Viktor nennt es ganz liebevoll „Wellness-Programm für meine Damen“ und erklärt, dass der Sommer auf der Alp einige Spuren hinterlassen hat, während er auf das Fell zeigt. „Bevor wir mit dem Waschen beginnen, müssen wir zuerst den groben Schmutz entfernen und die verfilzte Wolle ganz vorsichtig von Hand entwirren. Natürlich gibt's feine Guetzli als Belohnung“, sagt Viktor und füttert das Schaf mit getrocknetem Brot. Zur Vorbereitung gehört auch das Entfernen der am Scheitel befestigten Gummis. Sie sorgen während des Sommers auf der Alp dafür, dass die

Schafe trotz ihres langen, lockigen Fells etwas sehen. „Ohne die Gummis wäre es für die Schafe im Gebirge echt gefährlich“, erklärt Viktor.

In der Waschstrasse werden die Schafe mit Wasser abgespritzt, um die feine Erde aus der Wolle zu lösen. Anschliessend kommen sie in ein Becken mit handwarmem Wasser, das dazu dient, die Tiere sanft an das Wasser zu gewöhnen und einen Kälteschock zu vermeiden. Viktor und seine Helfer wärmen das Wasser ganz traditionell in einem grossen Topf über dem Feuer und geben das heisse Wasser zum Erwärmen in die kühle Wanne.

Beim anschliessenden Shampooieren werden die Schafe mit einem milden Waschmittel eingerieben und immer wieder mit Wasser übergossen, um den restlichen Schmutz zu lösen. Das Waschmittel erleichtert es zudem, noch verfilzte Wolle besser zu lösen. Nach dem gründlichen Ausspülen kommen die Schafe nochmals in klares Wasser, sodass keine Seifenreste in der Wolle haften bleiben. Tropfend verlassen sie das Becken,

schütteln sich kurz und trocknen anschliessend an der Sonne. Nach und nach wird sichtbar, wie sich das nun saubere, weisse Fell mit seinen dichten Locken aufplüsch und seine typische Struktur zurückgewinnt.

Für Viktor ist das vor allem ein schöner Moment. Die Arbeit macht ihm Spass, man ist gemeinsam draussen und verbringt einen spannenden Tag mit Freunden und

anderen Züchtern. Gleichzeitig wird sichtbar, dass sich die Arbeit während des Sommers auf der Alp gelohnt hat. Wenn eines seiner Schafe an der Herbstschau ausgezeichnet wird, freut ihn das besonders. Der Erhalt der Walliser Schwarznasenschafe ist für Viktor selbstverständlich, denn sie gehören zur Walliser Landschaft und sind ein fester Bestandteil der regionalen Tradition.

„Wie die Berge vor der Tür gehören die Schwarznasenschafe zu meinem Leben. Mit ihnen bewahre ich ein Stück Walliser Tradition.“ Viktor Seematter



Nach dem Trocknen in der Sonne wird sichtbar, wie sich die nun saubere, weisse Wolle mit ihren dichten Locken aufplüsch und ihre typische Struktur zurückgewinnt.



Die Herbstschau lebt vom Zusammentreffen der Züchter. Sie ist ein geselliges Fest der Begegnung und gelebten Tradition rund um die Walliser Schwarznasenschafe.



Frisch herausgeputzt ist das Schwarznasenschaf bereit für die Herbstschau – ein Moment, in dem sich monatelange Pflege und Zuchtarbeit zeigen.



Scharf AUF LAMM?

Wir auch. Am liebsten vom Grill, mit Chili, Rauch und ordentlich Sommerhitze. BBQ ohne Zurückhaltung – Feuer frei für Geschmack.



MODERNE
SCHWEIZER
KÜCHE +



CHEFS SECRET HOT SAUCES



Workshop BBQ | GRILL

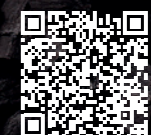
VON SALZIG BIS SÜSS

Erlebe mit uns einen Workshop, der Spass macht und wirkt. Lerne, wie sich die Aromen von Fisch, Fleisch, Gemüse und Beilagen auf dem Grill entfalten. Vom Holzofen bis zum Gasgrill stellen wir dir verschiedene Möglichkeiten vor und bieten Inspirationen von der Zubereitung bis hin zur Präsentation.

JETZT ANMELDEN!

02.07.2026

18.08.2026



BBQ *Burger* TIME



**Die Klassische:
Hellmann's Real**

- Die weltweite Nr. 1 Mayonnaise-Marke*
- Authentischer Mayo-Geschmack seit 1913
- Perfekte Basis für Saucen und Dips, Salate und Dressings

*Quelle: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, Einzelhandelsumsätze (RSP) im Jahr 2025

BALD ERHÄLTlich!

**Der Liebling:
Hellmann's Cocktail**

- Würzige Sauce – ready to use
- Ideal für Wraps, Sandwiches & Burger
- Klassisch zu Crevetten und kalten Vorspeisen



BALD ERHÄLTlich!

**Die Frische:
Hellmann's Tartar**

- Sauer-würzige Sauce mit Essiggurken & frischen Kräutern
- Perfekt zu Fischknusperli und kaltem Roastbeef
- Harmonisch, frisch und ausgewogen im Geschmack



BALD ERHÄLTlich!

**Die Charaktervolle:
Hellmann's Aioli**

- Ausgewogener Geschmack mit feinem Knoblaucharoma
- Fein abgeschmeckte Basis für Burger und Dips
- Cremig, intensiv und vielseitig einsetzbar



**Die Alternative:
Hellmann's Vegan**

- Laktosefrei & glutenfrei
- Reich an Omega-3 durch 51% Rapsöl
- Ohne Konservierungsstoffe
- Vegan – 100% pflanzenbasiert

SCHWEINEFLEISCHBURGER
MIT ZITRONENGRAS
UND AIOLISAUCE

KIMCHI-RINDSBURGER
MIT COCKTAILSAUCE



BURGER MIT EGLI
UND TARTARSAUCE



Scharf ANGEBRATEN



Beim scharfen Anbraten oder Grillieren wird das Gargut zunächst sehr hoher, direkter Hitze ausgesetzt. In kurzer Zeit entsteht an der Oberfläche eine kräftige Bräunung mit intensiven Röstaromen. Anschliessend wird bei indirekter Hitze weitergegart, um das Produkt schonend und gleichmässig auf den gewünschten Garpunkt zu bringen.

Die dabei entstehenden Röstaromen sind das Ergebnis der Maillard-Reaktion. Sie setzt ein, sobald die Oberfläche des Garguts ausreichend heiss und trocken ist. Eiweisse und Zucker reagieren miteinander, bilden neue Aromaverbindungen und sorgen für Tiefe, Röstaromen und eine appetitliche Bräunung.

ROSA LAMM-ROLLÉ MIT BRUNNENKRESSE UND OFENTOMATEN

Sauce:

50 g	Schalotten
4 cl	Oliogastro Bratcrème
1 dl	Malbec
3 g	Pfefferkörner
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 Stk.	Rosmarinweig
3 cl	Whisky
2 dl	Knorr Professional Sauce Demi-glace, zubereitet
400 g	Hellmann's Tomato Ketchup
100 g	Hellmann's BBQ Marinade

Sauce:

Schalotten im Fettstoff andünsten. Pfefferkörner und Lorbeer begeben und mit Malbec ablöschen. Einreduzieren lassen, Rosmarin und Whisky begeben. Mit Demi-glace auffüllen und 5 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren, mit Ketchup und BBQ Marinade verrühren.



Knorr
PROFESSIONAL

KABIS-SELLERIE-SALAT MIT
KAPERN UND BASILIKUM



KABIS-ZUCCHETTI-SALAT
MIT SCHWARZKOHL



KABIS-APFEL-GURKEN-SALAT



DIE *Must-haves* DES SOMMERS

In der Schweiz gehört das Grillieren einfach zum Sommer, genauso wie das French Dressing zum Salat. Ob ganz klassisch zubereitet oder als Variante mit Buttermilch oder Dijon-Senf – das Knorr Professional French Dressing lässt sich vielseitig einsetzen und passt zu frischen Salaten ebenso wie zur sommerlichen Grillküche.



LAMMKOTELETTS
MIT BBQ-SAUCE UND
GRILLGEMÜSE

Wie der Name schon verrät, ist die BBQ-Sauce ein fester Bestandteil jedes BBQs. Auf dem Grill als Marinade ebenso wie zum Dippen ist ein Sommer ohne Kaltsaucen einfach unvorstellbar.

GRILLIERTES GIGOTSTEAK
MIT GLASIERTEM CHICORÉE
UND BBQ-SAUCE



Zu den
Rezepten

DER NEUE *Star* IM SCHWEIZER FOOD MARKT

WAS STECKT DRIN?



Erbсенprotein



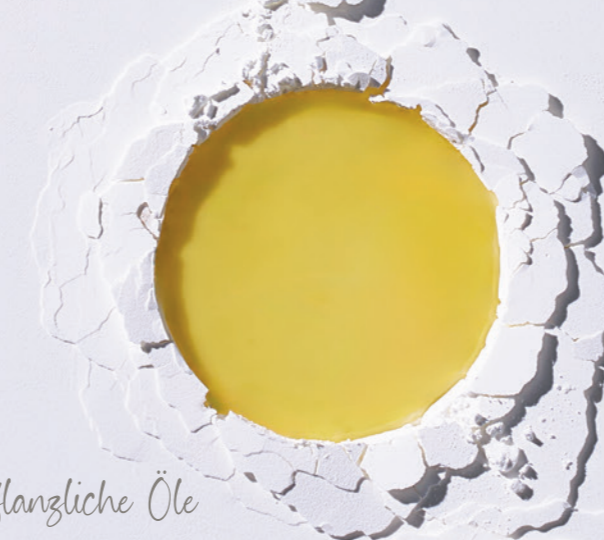
Speisesalz



Zucker



Pflanzliche Öle



Lecithin



Wasser



Jede Küche hat ihre Stars. Heute sind es Produkte, die mehr können als nur ersetzen. Unsere **Knorr Professional Kochcreme** hat sich diesen Platz erarbeitet: Sie funktioniert zuverlässig, bleibt **stabil bei Hitze und Säure** und **ersetzt Halb- und Saucenrahm 1:1**. **Pflanzlich, allergenfrei** und mit **reduziertem Fettgehalt** passt sie sich unterschiedlichsten Küchenstilen an – ohne an Cremigkeit zu verlieren. Ob klassisch oder modern gedacht, sie überzeugt dort, wo im Alltag Verlässlichkeit zählt.

MAIZENA[®]
Der Untergrund besteht aus Maizena Maisstärke!

SOMMERGEMÜSE MIT CREAMY-NESS



1 GRILLIERTE MINI-AUBERGINE MIT CREAMY RUCOLASAUCE

2 GRILLIERTER SELLERIE MIT CREAMY BRUNNENKRESSESAUCE



3 GRILLIERTE KEFEN MIT CREAMY SCHALOTTENSAUCE



4 LAUWARMER GEMÜSESALAT MIT CREAMY ERBSSENSAUCE UND PANKOCRUNCH

1
Rucolasauce:
 50 g Schalotten
 4 cl **Oliogastro Bratcrème**
 2 dl **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
 2 dl **Knorr Professional Kochcreme, pflanzenbasiert**
 150 g Rucola
 Salz und Pfeffer

Rucolasauce:
 Schalotten im Fettstoff dünsten. Mit Gemüse Bouillon und Kochcreme auffüllen und aufkochen. Rucola begeben und aufmixen. Abpassieren und abschmecken.

2
Brunnenkressensauce:
 50 g Schalotten
 1 Stk. Apfel Granny Smith
 4 cl **Oliogastro Bratcrème**
 200 g Brunnenkresse
 4 dl **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
 1 dl **Knorr Professional Kochcreme, pflanzenbasiert**
 3 g **Knorr Professional Aromat**
 Salz und Pfeffer

Brunnenkressensauce:
 Schalotten und Apfelwürfel im Fettstoff dünsten. Brunnenkresse begeben und mit Gemüse Bouillon und Kochcreme aufkochen. Fein mixen und abschmecken.

3
Schalottensauce:
 4 cl **Oliogastro Bratcrème**
 150 g Schalotten
 2 cl Noilly Prat
 1 dl Weisswein
 1 dl **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
 4 dl **Knorr Professional Kochcreme, pflanzenbasiert**
 Salz und Pfeffer

Schalottensauce:
 Fettstoff erhitzen und Schalotten darin dünsten. Mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen, danach zugedeckt weich dünsten. Gemüse Bouillon und Kochcreme begeben und aufkochen. Die Sauce mixen, passieren und abschmecken.

4
Erbsensauce:
 50 g Schalotten
 4 cl **Oliogastro Bratcrème**
 2 dl **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
 3 dl **Knorr Professional Kochcreme, pflanzenbasiert**
 Salz und Pfeffer

Erbsensauce:
 Schalotten im Fettstoff dünsten. Gemüse Bouillon begeben, 5 Minuten köcheln lassen und fein pürieren. Kochcreme einrühren, nochmals aufkochen und abschmecken. Die Hälfte der Erbsen mit einem Teil Sauce fein pürieren und warmhalten.

Knorr
 PROFESSIONAL

1 CREAMY KOHLRÄBLI MIT WEISSEM MISO UND CHILIÖL



- 1**
Gemüsekuigel:
 500 g Kohlrabi
 200 g **Chirat Soissonsbohnen**
 3 Stk. Eier
 1 dl **Knorr Professional Kochcreme, pflanzenbasiert**
 80 g Magerquark
 10 g **Knorr Professional Gemüsekrönung**
 40 g **Knorr Professional Butternote & Kräuter Stocki® Kartoffelstock**
- Misosauce:**
 100 g Schalotten
 2 cl Olivenöl
 1 dl Weisswein
 5 dl **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
 4 Btl. Kamillentee
 200 g Miso
 1 dl **Knorr Professional Kochcreme, pflanzenbasiert**
 Cayennepfeffer
 Salz und Pfeffer

Gemüsekuigel:
 Kugeln aus dem Kohlrabi ausstechen und diese im Salzwasser garen. Die Kohlrabiabschnitte separat weichkochen und zusammen mit Soissonsbohnen, Eiern, Kochcreme, Quark und Gemüsekrönung fein mixen. Stockflocken untermischen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Masse in eine gefettete Silikonform dressieren. Mit Klarsichtfolie einpacken und im Steamer bei 85 °C für 30 Minuten pochieren. Im warmen Zustand auslösen.

Misosauce:
 Schalotten im Olivenöl glasig dünsten und mit Weisswein ablöschen. Gemüse Bouillon aufkochen, Teebeutel beigegeben, ziehen lassen, herausnehmen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Misopaste einrühren, fein mixen und abpassieren. Kochcreme beigegeben und abschmecken.

Anrichten:
 Die grosse, ausgelöste Kohlrabi-Kugel auf dem Teller platzieren. Die kleinen Kohlrabi-Kugeln gefällig anrichten. Alles mit der Sauce nappieren. Mit Chili-Öl und Blütenblättern dekorieren.

2 GRILLIERTE WASSERMELONE MIT CREAMY CAVAILLONSAUCE



- 2**
Wassermelone:
 800 g Wassermelone
 1 dl Weissier Portwein
- Cavallionsauce:**
 400 g Melonen Cavallion
 1 dl **Knorr Professional Kochcreme, pflanzenbasiert**
 2 dl Prosecco
 20 g Akazienhonig
- Wassermelone:**
 Die Melone portionieren, in eine GN-Schale legen und Portwein dazugeben. Diese im Vakuumiergerät einmal vakuumieren, so zieht der Portwein in die Melone. Anschliessend herausnehmen und grillieren.
- Cavallionsauce:**
 Melone mit Kochcreme fein mixen. Prosecco und Akazienhonig unterrühren.

3 KNUSPRIGE ZUCCHETTI BLÜTE MIT CREAMY KÄSESAUCE



- 3**
Zucchettiblüten:
 80 g Tempura-Mehl
 50 g **Maizena Maisstärke**
 2 dl Wasser
 10 Stk. Salz und Pfeffer
 Zucchettiblüten
- Käsesauce:**
 2 dl **Knorr Professional Kochcreme, pflanzenbasiert**
 5 g **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**
 300 g Frischkäse
 5 g Zitronenabrieb
 1 g Muskat
 Salz und Pfeffer
- Zucchettiblüten:**
 Tempura-Mehl, Maizena, Wasser und Gewürze mit einem Schwingbesen verrühren. Die Blüten durch den Teig ziehen und bei 170 °C in der Fritteuse ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und warmhalten.
- Käsesauce:**
 Kochcreme mit Gemüse Bouillon aufkochen und den Frischkäse einrühren. Zitronenabrieb beigegeben und abschmecken.



Mehr als Rezepte:

MODERNE
SCHWEIZER
KÜCHE 

Auf der Suche nach Inspiration für dein Team?
Bei unseren Workshops ist für alle was dabei!
Zum Beispiel unsere Workshops „**FUTURE TRENDS**“
oder „**BBQ | GRILL - Von salzig bis süss**“.

Neue Termine jetzt entdecken!

INTERESSIERT?
BESUCHE UNSERE
WEBSITE!



Geschirr:
Keramikatelier MAELIA
www.maelia-keramik.ch

MAELIA

Fotografie:
Food Visuals AG
www.foodvisuals.ch



Bleibe informiert – folge uns:



 @ufschefs.ch
 @Culinary Fachberatung CH
 @chefmanship



Unilever
Food
Solutions