



GOURMET

BRINGEN SIE MIT DER KOTÁNYI LIMITED EDITION WÜRZE IN DIE KÜCHE!

NUR KURZE ZEIT IM SORTIMENT!



www.kotanyigourmet.com

NEUE GESCHMACKSDIMENSIONEN

Egal ob feurig-fruchtig, fruchtig-säuerlich oder fruchtig-scharf:
Mit diesen drei ausgewählten Gewürzen eröffnen sich neue Geschmacksdimensionen.



CHILI PUL BIBER

Die pikante Würzmischung Chili Pul Biber dient in der türkischen Küche als Tischwürze und verleiht Döner Kebab und anderen Spezialitäten eine feurig-fruchtige Schärfe. Chili Pul Biber eignet sich für Suppen, Eintöpfe wie Chili con Carne, exotische Saucen, Fleischgerichte sowie Gerichte der türkischen und griechischen Küche.

VERPACKUNG

400 ccm, PET Dose

ARTIKELNUMMER

740814



SUMACH

Der purpurrote Sumach bringt mit seinem fruchtig-säuerlichen Aroma Gerichte nicht nur optisch zum Leuchten. Sumach verfeinert Schmortöpfe, Reis-, Fisch- und Fleischgerichte sowie Salat hervorragend. Ideal ist sein Aroma für türkische und orientalische Speisen.

VERPACKUNG

400 ccm, PET Dose

ARTIKELNUMMER

741014



CHILI WIRI WIRI

Die fruchtige Schärfe von Wiri Wiri Chili eignet sich hervorragend für asiatische Gerichte wie indische Currys, Eintöpfe, Suppen, Saucen und zum Marinieren. Der getrocknete Wiri Wiri Chili entfaltet seine kirschgroße Form nach zehn Minuten in heißem Wasser. Gewürfelt oder püriert verfeinert die vielseitig verwendbare Chilisorte Gerichte aller Art.

VERPACKUNG

400 ccm, PET Dose

ARTIKELNUMMER

747614



KLEINE OLIVENTARTE

mit eingelegten Kirschtomaten und Rucola

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DEN MÜRBTEIG

320 g	kalte Butter
500 g	glattes Weizenmehl
2	Eier
2 EL	Milch
Prise	Kotányi Meersalz fein

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g	eingelegte Tomaten, abgetropft, Öl aufgefangen
250 ml	Obers
4	Eier
5 EL	Kotányi Sumach
2 EL	Kotányi Kräuter der Provence
500 g	gemischte Oliven

FÜR DIE KIRSCHTOMATEN

1 kg	Kirschtomaten mit Grün
500 g	Kristallzucker
500 ml	Kräuteressig
2 EL	Kotányi Senfkörner ganz
1 TL	Kotányi Pfeffer schwarz ganz
2 EL	Kotányi Fenchel ganz
2 EL	Kotányi Meersalz grob

400 g	Crème fraîche
200 g	Rucola
	etwas Einlegeöl der Tomaten und Kräuteressig



ZUBEREITUNG

Tomaten waschen, mit einem Zahnstocher mehrfach einstechen und in große Einmachgläser füllen. Zucker mit Essig unter Rühren einmal kräftig aufkochen. Senfkörner, Pfeffer, Fenchelsaat und Meersalz zugeben und den Sud direkt kochend über die Tomaten geben. Gläser verschließen und Tomaten mindestens 2 Tage ziehen lassen.

Für den Teig die Butter würfeln und mit den restlichen Zutaten rasch in der Küchenmaschine zu einem Mürbteig verarbeiten. Teig einpacken und ca. 1 Stunde im Kühlhaus rasten lassen.

10 kleine Tarteförmchen (Ø 10 cm) fetten. Teig ausrollen, kreisförmig ausstechen und die Förmchen damit belegen.

Für die Füllung alle Zutaten mixen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung in die Förmchen geben und diese im Konvektomat (180 °C, Heißluft, herkömmlicher Ofen 200 °C, Ober-/Unterhitze, unterste Schiene) 20 – 25 Minuten goldbraun backen.

Anschließend stürzen und halbieren.

Crème fraîche auf Teller streichen. Oliventarte und einige eingelegte Kirschtomaten darauf platzieren. Rucola mit Salz, Einlegeöl und Essig marinieren und auf die Tarte geben.

Zum Schluss den Teller mit etwas Sumach bestäuben.



GLASIERTER SCHWEINSSCHOPF mit Cranberry-Couscous

ZUTATEN FÜR 20 PERSONEN FÜR DEN SCHWEINSSCHOPF

- 4 EL Kotányi Knoblauch granuliert
- 4 EL Kotányi Koriander gemahlen
- 4 EL Kotányi Himalayasalz
- 2x2 kg Schweinsschopf
- 200 g Honig
- 200 ml Bier
- 200 g Ketchup

FÜR DEN COUSCOUS

- 2 l Kotányi Klare Suppe
- 2 EL Kotányi Curcuma gemahlen
- 2 Zucchini
- 100 g Cranberries
- 1 kg Cous Cous
- 5 EL Kotányi Chili Pul Biber und etwas mehr zum Bestreuen
- 500 g Joghurt
- 4 EL Kotányi Schnittlauch
- Kotányi Meersalz und Kotányi Pfeffer schwarz



ZUBEREITUNG

Knoblauch, Koriander und Salz vermengen. Den Schweinsschopf damit gut einreiben. Fleischstücke im Konvektomat 40 Minuten (90 % Hitze, 10 % Dampf, 150 °C; herkömmlicher Ofen 170 °C, Heißluft) garen. Honig, Bier und Ketchup verrühren. Fleisch mit der Glasur bestreichen und im Konvektomat (100 % Heißluft, 150 °C; herkömmlicher Ofen 170 °C, Heißluft) weitere 10 Minuten garen. Öfters mit der restlichen Glasur bestreichen. Für den Cous Cous Gemüsebrühe und Curcuma aufkochen. Zucchini fein würfeln, Cranberries grob hacken und mit Cous Cous und Pul Biber in eine Schüssel geben. Mit der Hälfte der heißen Brühe übergießen, Schüssel abdecken und 5 Minuten rasten lassen. Restliche Brühe zugeben, abdecken und nochmals 5 Minuten rasten lassen. Mit einer Gabel auflockern. Joghurt mit Schnittlauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schopf aufschneiden, mit Cous Cous und Joghurt anrichten und mit etwas Pul Biber bestreuen.



CRUNCHY THUNFISCH mit feuriger Mango und geröstetem Paprikasalat

ZUTATEN FÜR 20 PERSONEN FÜR DEN THUNFISCH

- 4 EL Kotányi Pfeffer weiß ganz
- 4 EL Kotányi Pfeffer schwarz ganz
- 8 Stk Kotányi Sternanis
- 2 EL Kotányi Anis ganz
- 4 EL Kotányi Koriander ganz
- Ca. 1,5 kg Thunfischfilet

FÜR DIE MANGO

- 2 Stk Kotányi Chili Wiri Wiri
- 2 vollreife Mangos
- 1 EL Kotányi Ingwer gemahlen
- 1 TL Kotányi Curcuma gemahlen
- 100 g Kristallzucker
- 100 g Apfelessig



FÜR DEN PAPIKASALAT

- 5 rote Paprika
- 25 ml Kotányi Weißwein Balsamessig
- 50 ml Kotányi Oliven Öl

Kotányi Meersalz grob

ZUBEREITUNG

Für das Chutney Wiri Wiri Chilis 10 Minuten in heißem Wasser einweichen, abgießen und hacken, Mango würfeln. Ingwer, Curcuma, Zucker und Essig 5 Minuten kochen. Wiri Wiri Chili und Mango zum heißen Sud geben. Einmal kräftig aufkochen und in sterile Gläser einmachen. Die Paprika mit einem Bunsenbrenner gut flämmen, bis die Haut teilweise schwarz ist. Die Haut abziehen und Paprika in feine Streifen schneiden, dann mit Essig, Öl und Meersalz würzen. Für den Thunfisch die Gewürze im Foodprocessor zerkleinern. Thunfisch in 4 cm lange Stücke schneiden und in der Gewürzmischung wenden. Thunfisch in heißem Fett 15 Sekunden ausbacken und halbieren. Paprikasalat mit Thunfisch und ausreichend Mango Chutney anrichten.