

KOTÁNYI
1881
GOURMET

AUSSERGEWÖHNLICHE PFEFFERSORTEN FÜR FEINSCHMECKER

MIT DEN KOTÁNYI PFEFFERSPEZIALITÄTEN EXKLUSIVITÄT IN DIE KÜCHE BRINGEN!



www.kotanyigourmet.com

Vielseitig einsetzbar verleihen sie Ihren Gerichten eine einzigartige und individuelle Note.
Dieser kulinarische Genuss sorgt für mehr Abwechslung in der Küche.

GERÄUCHERTER PFEFFER



Nach dem Trocknen werden die Beeren für 7 Tage über Buchenholz schonend geräuchert. Das verleiht dem geräucherten Pfeffer, neben einem intensiven Geschmack, auch ein scharf-rauchiges Aroma.

VERWENDUNG: Geräucherter Pfeffer eignet sich hervorragend um Speisen eine feine Rauchnote zu verleihen. Verwendung findet er für Eintöpfe, Fischgerichte und Fleisch. Speziell bei Gegrilltem kommt das rauchige Aroma besonders zur Geltung.

VERPACKUNG	ARTIKELNUMMER
400 ccm, PET Dose	747901

TASMANISCHER BERGPFEFFER



Wie der Name schon verrät kommt der Bergpfeffer aus Tasmanien und überrascht mit einem intensiv-süßlichen Aroma und einem fruchtig-pfeffrigen Geschmack. Aufgrund des außergewöhnlichen Geschmacks und der exklusiven Verfügbarkeit wird er auch als „Kaviarpfeffer“ bezeichnet.

VERWENDUNG: Dieser außergewöhnliche Pfeffer passt besonders gut zu Rind, Geflügel und Wildgerichten. Aber auch Gemüse und Desserts verleiht er eine spezielle Note. Am besten wird er im Mörser verarbeitet.

VERPACKUNG	ARTIKELNUMMER
400 ccm, PET Dose	748001

LANGER PFEFFER



Handverlesen und luftgetrocknet überzeugt Langer Pfeffer nicht nur mit seinem Aussehen sondern auch mit seiner milden Schärfe, dem leicht süßlichen Aroma und einem würzigen Nachgeschmack.

VERWENDUNG: Ideal zum Würzen von Fleischmarinaden, Fischgerichten und Gemüsesuppen. Zusätzlich ein kulinarischer Genuss speziell für Desserts mit Schokolade oder Vanille. Für mehr Exklusivität in der Küche.

VERPACKUNG	ARTIKELNUMMER
400 ccm, PET Dose	747701

KUBEBEN PFEFFER



Kurz vor der Anwendung frisch vermahlen oder im Mörser zerstoßen vermischt sich das frische Aroma von Kiefer und Zitrone mit der leicht bitteren Schärfe des Kubeben Pfeffers, welcher als Gewürzdelikatesse gilt.

VERWENDUNG: In der modernen Küche wird Kubeben Pfeffer eine vielseitige Verwendung zugeschrieben. Die Anwendungsgebiete reichen von Fleisch (speziell Lamm und Ente) über Fisch und Schalentieren bis hin zu süßen Desserts.

VERPACKUNG	ARTIKELNUMMER
400 ccm, PET Dose	747801



PFEFFERBROT

mit Ziegenfrischkäse und Kresse

ZUTATEN FÜR 20 PERSONEN

FÜR DAS BROT

- 1,5 EL KOTÁNYI Geräucherter Pfeffer
- 30 g KOTÁNYI Sesam hell
- 30 g Haferflocken
- 30 g Leinsamen
- 260 ml kochendes Wasser
- 15 g frische Germ
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL KOTÁNYI Meersalz fein
- 30 g weiche Butter
- 500 g universal Dinkelmehl und etwas mehr zum Arbeiten



FÜR DEN ZIEGENFRISCHKÄSE

- 600 g Ziegenfrischkäse
- 2 EL KOTÁNYI grüne Minze
- 1 EL KOTÁNYI Meersalz fein
- verschiedene Kressen und Sprossen zum Bestreuen
- 100 g KOTÁNYI Sesam hell zum Wälzen
- Abrieb von 2 unbehandelten Zitrone

ZUBEREITUNG

Den geräucherten Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Sesam, Haferflocken und Leinsamen mit dem kochenden Wasser übergießen und 2 Stunden quellen lassen. Germ im lauwarmen Wasser auflösen. Quellstück mit Germwasser und den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und abgedeckt 1 Stunde rasten lassen. Eine Kastenform (30 cm x 10 cm) mit KOTÁNYI Trennfett besprühen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen nochmals durchkneten, in ungefähre Kastenformgröße formen, rundum mit Wasser bestreichen und in Sesam wälzen. Teig in die Kastenform geben und nochmals 30 Minuten rasten lassen. Kastenform im Konvektomat (190 °C, 80% Heißluft, 20% Dampf; Haushaltsofen 210 °C, Heißluft) 20–25 Minuten knusprig backen. Anschließend aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Für den Ziegenkäse alle Zutaten verrühren. Ausgekühltes Brot in Scheiben schneiden und mit Ziegenkäse bestreichen. Brotscheiben diagonal halbieren, mit Kresse, Sprossen und Zitronenabrieb garnieren und als Alternative zu Brot und Butter servieren.

INFO: Tolle Geschmackskombination aus der Schärfe des geräucherten Pfeffers, der Frische der Zitrone und den Röstaromen des Sesams!



DEFTIGES NEKTARINEN-PFEFFER CHUTNEY

mit Schweinefilet und Belugalinsen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DAS CHUTNEY

- 1,5 EL KOTÁNYI Tasmanischer Bergpfeffer
- 2 kg Nektarinen
- 20 g KOTÁNYI Ingwer gemahlen
- 300 g Kristallzucker
- 2 Zwiebeln
- 200 ml KOTÁNYI Apfel Balsamessig
- 50 g KOTÁNYI Senfkörner ganz
- 30 g KOTÁNYI Meersalz fein

FÜR DAS SCHWEINEFILET

- 50 g KOTÁNYI Paprika edelsüß
- 100 ml KOTÁNYI Oliven Öl
- 3–4 ganze Schweinefilet

FÜR DIE LINSEN

- 1 Zwiebel
- 2 KOTÁNYI Lorbeer ganz
- 6 KOTÁNYI Nelken ganz
- 1 kg Belugalinsen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL KOTÁNYI Rosmarin geschnitten
- 2 EL Zweigelt Balsamessig



KOTÁNYI Meersalz und Pfeffer schwarz aus der Mühle etwas Butter zum Dünsten

ZUBEREITUNG

Bergpfeffer im Mörser grob zerstoßen. Nektarinen schälen, entkernen, grob würfeln und mit zerdrücktem Pfeffer, Ingwer und Zucker mischen. Zwiebeln in Scheiben schneiden, mit den Nektarinen und Essig etwa 10 Minuten leicht köcheln und dann Senfkörner und Salz zugeben. Chutney in sterile Gläser füllen und komplett auskühlen lassen. Paprika und Olivenöl verrühren. Geputzte Filets damit einstreichen, vakuumieren und 2 Stunden bei 62°C Sous Vide garen. Für die Linsen die Zwiebel halbieren, spicken und mit den Linsen in Wasser weichkochen. Rote Zwiebeln fein würfeln und mit Rosmarin in Butter leicht dünsten. Essig, abgegossene Linsen sowie etwas Salz zugeben und etwa 15 Minuten rasten lassen. Fleisch in einer heißen Pfanne nachbraten, portionieren und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Lauwarme Linsen und Fleisch anrichten und mit dem Chutney servieren.



PFEFFRIGE LAMMSCHULTER

mit rote Rüben Püree und Feta

ZUTATEN FÜR 20 PERSONEN FÜR DAS LAMM

- 6 EL KOTÁNYI Langer Pfeffer
- 2 EL KOTÁNYI Knoblauch granuliert
- 2 EL KOTÁNYI Cumin ganz
- 50 g KOTÁNYI Meersalz fein
Abrieb von 4 Zitronen
- 100 ml KOTÁNYI Sesam Öl
- 2 x 2 kg ausgelöste Lammschulter



FÜR DAS RÜBEN PÜREE

- 2 kg frische rote Rüben
- 100 ml lauwarme Milch
- 150 g braune Butter
- 1 EL KOTÁNYI Muskatnuss gemahlen
- 300 g Feta
- etwas KOTÁNYI Sesam Öl
- etwas frische Zitronenmelisse
- KOTÁNYI Meersalz und Pfeffer schwarz aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Pfeffer, Knoblauch, Cumin, Meersalz und Zitronenabrieb im Foodprocessor zerkleinern. Lammfleisch damit gut einreiben, fest einrollen und mit Küchenschnur binden. Schultern rundum braten, ausgekühlt vakuumieren und 6 Stunden bei 70 °C Sous Vide garen. Rüben schälen, vierteln, in Salzwasser weichkochen, abgießen und kurz ausdampfen lassen. Rüben mit Milch, Butter und Muskatnuss im Foodprocessor zu einem Püree mixen. Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammb Brust in Scheiben schneiden. Püree auf Teller geben, Lammb Brustscheiben darauf anrichten und mit zerbröseltem Feta und Zitronenmelisse bestreuen. Zum Schluss mit etwas Sesam Öl beträufeln.

INFO: Langer Pfeffer hat etwa den gleichen Schärfegrad wie schwarzer Pfeffer. Nach dem Zerstoßen oder Mixen duftet er süß-säuerlich!



KLEINE SCHOKOLADENWÜRFEL

mit Pfefferglasur

ZUTATEN FÜR CA. 60 WÜRFEL

- 400 g zartbitter Kuvertüre
- 6 Eier
- 200 g Butter
- 300 g feiner Kristallzucker
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz fein
- 50 ml Rum
- 100 g glattes Weizenmehl
- 100 g geriebene Haselnüsse



KOTÁNYI Trennfett, zum Fetten

FÜR DAS TOPPING

- 400 g weiße Kuvertüre
- 4 EL KOTÁNYI Kubeben Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kuvertüre grob hacken und mit Butter schmelzen. Eier trennen, Dotter mit 150 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit 150 g Zucker und einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Schokolademischung unter die Dotter ziehen, dann Eischnee unterheben, Rum zugeben. Gesiebttes Mehl und Nüsse mischen und in die Masse melieren. Gastronorm-Behälter mit Trennfett einsprühen, Schokomasse einfüllen und im Konvektomaten (170 °C, Heißluft, ca. 20 Minuten, herkömmlicher Ofen 170 °C, Heißluft ca. 30 Minuten) backen. Überkühlen lassen. Kalten Kuchen stürzen und in ca. 5x5 cm große Würfel schneiden. Kuvertüre grob hacken und temperieren. Kubeben Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Kuvertüre streifenförmig auf jeden Würfel geben, mit etwas Kubeben Pfeffer bestreuen und erkalten lassen.

INFO: Schokolade und Kubeben Pfeffer vertragen sich gut. Auch mit anderen Schokoladensorten passt der eher milde Pfeffer hervorragend!