

*So schmeckt
die Welt von Morgen*



FEURIG-FRISCHE SAMBALSAUCE

SAMBAL IST EINE VIELSEITIGE, SÜDOSTASIATISCHE CHILISAUCE, DIE FÜR STIR-FRIES, NUDELN, EIER, FLEISCH, MEERESFRÜCHTE UND GEMÜSE VERWENDET WIRD. SIE DIENT AUCH ALS SÜSS-SAURE UND SCHARFE GEWÜRZMISCHUNG AM TISCH. DIESE FRISCHE VERSION WIRD IN NUR GERADE 15 MINUTEN MIT EINEM MIXER ZUBEREITET UND BETONT DEN KNACKIGEN GESCHMACK DER CHILISCHOTEN.

VORBEREITUNGSZEIT: 15 minuten

NIVEAU: Einfach

FÜR 12 PORTIONEN: (2 EL pro Portion)

ZUTATEN:

- 4-8 rote, mittelscharfe Chilischoten ohne Stiel, grob gehackt (oder 1 ½ rote Peperoni für eine weniger scharfe Sauce, je nach Geschmack)
- 100 ml Reisessig
- 2 EL McCormick gefriergetrockneter Knoblauch, rehydriert
- ¼ TL McCormick gemahlener Ingwer
- 1 TL McCormick Meersalz aus der Mühle
- ½ TL Zucker

- 1 Alle Zutaten in einen Mixer geben. Gut mixen, bis alles grob gehackt ist.
- 2 In sauberem, gut verschlossenem Behälter oder Glas bis zu zwei Wochen aufbewahren.

TIPP AUS DER TESTKÜCHE:

- Bereiten Sie mit der frischen Sambalsauce die Kimchi Bouillon mit knusprigem Reis und Spiegelei zu.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

Flavor Forecast® 2017

So schmeckt die Welt von Morgen



Trend:
MODERN
UND MEDITERRAN

PERSISCHE MINISTRONE

DAS ÖSTLICHE MITTELMEER TRIFFT AUF ITALIEN UND ERSCHAFFT DIESES WARME, GEMÜTLICHE GERICHT. ASH RESHTEH IST EINE DICKE, PERSISCHE SUPPE AUS BOHNEN, KRÄUTERN UND FLACHEN NUDELN. MINISTRONE IST EINE TOMATEN-BOUILLON MIT ITALIENISCHEN BOHNEN, GEMÜSE UND PASTA. KOMBINIEREN SIE DIESE BEIDEN GERICHTE IN EINE NEUE, FAMILIENFREUNDLICHE VERSION, DIE DAS BESTE AUS BEIDEN KULTUREN HERVORBRINGT.

VORBEREITUNGSZEIT: 15 minuten

KOCHZEIT: 35 minuten

FÜR 12 PORTIONEN

ZUTATEN:

- 3 EL Olivenöl
- 2 grosse, rote Zwiebeln, halbiert und fein geschnitten, getrennt
- 8 EL McCormick gefriergetrockneter Knoblauch, rehydriert
- 5 TL Minze, rehydriert
- 2 TL Kurkuma
- 1 TL McCormick Salz aus der Mühle
- Eine Prise McCormick grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1,2 kg (2 Büchsen) Cannellini-Bohnen, rote Bohnen oder schwarze Linsen (oder eine Mischung), nicht abgetropft
- 1 l Hühnerbouillon
- 800 ml Wasser
- 45 g gehackte, frische Petersilie
- 45 g gehackter, frischer Basilikum
- 75 g Engelshaarpasta oder feine Eiernudeln
- 150 g frische Babyspinatblätter
- 60 g Labneh-Käse, Ricotta oder Mascarpone

- 1 EL Olivenöl in grosser Kasserolle auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Die Hälfte der Zwiebeln hinzugeben, unter Rühren leicht weichkochen (ca. 5 Minuten). 6 EL rehydrierter Knoblauch und 1 TL rehydrierte Minze, Kurkuma, Meersalz und Pfeffer hinzugeben und weitere 2 Minuten kochen. Bohnen, Bouillon und Wasser hinzugeben und aufkochen. Die Hälfte der Petersilie und des Basilikums hinzugeben. Auf mittlere Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis die Suppe leicht eingedickt ist (ca. 10 Minuten).
- Hitze auf mittlere bis hohe Stufe stellen und aufkochen. Pasta hinzugeben und al dente kochen, ca. 2 Minuten, ab und zu rühren. Spinat, restliche Petersilie und Basilikum einrühren. Kochen bis der Spinat weich ist, ca. 1 Minute. Und dann vom Feuer nehmen.
- Inzwischen restliche 2 EL Olivenöl in einer grossen Bratpfanne mit Antihafbeschichtung auf mittlerer Hitze erhitzen. Restliche Zwiebeln hinzugeben, während ca. 7 Minuten knusprig braten. Inzwischen 2 Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden. Mit den restlichen 2 TL in die Bratpfanne geben. Knoblauch goldbraun und leicht knusprig braten, ca. 2 Minuten. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.
- Servieren: Suppe in Suppenschale geben. Mit Labneh-Käse oder Ricotta und der knusprigen Zwiebelmischung garnieren.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

*So schmeckt
die Welt von Morgen*



WÜRZIGE LAMMFLEISCHBÄLLCHEN MIT BERBERITZENBEEREN UND MINZEJOGHURT

BERBERITZENBEEREN – EINE KLEINE, GETROCKNETE UND HERBE BEERE – BRINGEN EINEN SÜSS-SAUREN TOUCH IN DIESE VERSION DER ITALIENISCHEN FLEISCHBÄLLCHEN MIT EINEM HAUCH ÖSTLICHER MITTELMEERKÜCHE. DIE GEWÜRZMISCHUNG MIT MINZE UND DAS LAMMHACKFLEISCH IN KOMBINATION MIT DEM GRIECHISCHEN JOGHURT HEBEN DIESES GERICHT AUF EINE NEUE EBENE GLOBALER FEINSCHMECKEREI.

VORBEREITUNGSZEIT: 25 minuten

KOCHZEIT: 30 minuten

FÜR 10 PORTIONEN: 20 Fleischbällchen

ZUTATEN:

- 1 griechisches natürliches Joghurt (125 g)
- 2 EL Minze
- 2 EL Olivenöl
- 1 Tasse gehackte Zwiebeln
- ¼ Tasse getrocknete Berberitzen, getrennt
- 1 EL McCormick gefriergetrockneter Knoblauch, rehydriert
- 1 TL 4-spices
- 1 TL Kümmel gemahlen
- 1 TL McCormick Paprika
- 1 TL McCormick Salz aus der Mühle
- ½ TL McCormick grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 500 g Lamm- oder Rindshackfleisch
- 1 Ei
- 3 EL Panko-Brot oder unverarbeitete, selbstgemachte Brotkrumen
- 10 EL McCormick gefriergetrocknete Eschalotten, rehydriert
- 400 g (1 Büchse) Tomatenwürfel
- ½ Tasse Hühnerbouillon
- 2 EL Melasse
- 2 EL Zucker
- ½ TL McCormick Zimt, gemahlen

- 1 Joghurt und Minze in einer kleinen Schüssel mischen. Zudecken. Bis zum Servieren kühlstellen.
- 2 Öl in grosser Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln, 2 EL der Berberitzenbeeren, Knoblauch, Piment, Kümmel, Paprika, Meersalz und Pfeffer hinzugeben. Unter Rühren während ca. 5 Minuten braten, bis die Zwiebeln und Berberitzenbeeren weich sind. Zum Auskühlen beiseite stellen.
- 3 Lammfleisch, Ei, Panko-Brot und ausgekühlte Zwiebelmischung in eine grosse Schüssel geben. 20 (4 cm) Fleischbällchen formen.
- 4 Fleischbällchen, falls nötig in Portionen, in der gleichen Bratpfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Fleischbällchen aus der Bratpfanne nehmen. Eschalotten hinzugeben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren braten, bis sie goldbraun sind. Restliche Zutaten und weitere 1 EL Berberitzenbeeren hineinrühren. Aufkochen. Fleischbällchen wieder in die Bratpfanne geben. Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis die Fleischbällchen durchgebraten sind und die Sauce leicht eingedickt ist (ca. 10 Minuten).
- 5 Fleischbällchen und Sauce mit Minzejoghurt und den restlichen 1 EL Berberitzenbeeren servieren.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

*So schmeckt
die Welt von Morgen*

Trend:
MODERN
UND MEDITERRAN



TÜRKISCHE BAHARAT-GEWÜRZMISCHUNG

BAHARAT-GEWÜRZMISCHUNG IST EINE GRUNDZUTAT IN DER KÜCHE DES ÖSTLICHEN MITTELMEERS: DIESE WARME GEWÜRZMISCHUNG VARIERT JE NACH REGION UND HAUSHALT. KLASSISCH ENTHÄLT SIE PFEFFER, KARDAMOM, NELKEN, KÜMMEL, MUSKATNUSS, KORIANDER UND PAPRIKA. BEREITEN SIE DIESE TÜRKISCHE VERSION FÜR GESCHMACKVOLLEREN REIS, SUPPEN, FLEISCH, FISCH ODER POULET ZU.

VORBEREITUNGSZEIT: 5 minuten

NIVEAU: Einfach

PORTIONEN: 10 TL (40 Portionen)

ZUTATEN:

- 1 EL Kümmel, gemahlen
- ½ EL McCormick grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ EL Koriander
- ½ EL McCormick Paprika
- ½ EL Minze
- ½ TL McCormick Zimt gemahlen
- ½ TL Kardamom gemahlen
- ¼ TL Nelken gemahlen
- ¼ TL McCormick Muskatnuss gemahlen

- 1 Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel gut mixen.
- 2 In gut verschlossenem Behälter trocken und kühl aufbewahren.

TIPP AUS DER TESTKÜCHE:

- Die türkische Baharat-Gewürzmischung passt gut zu Lamm- und Rindfleisch, belebt auch Reisgerichte und nimmt Tomatengerichten die Säure.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

Flavor Forecast® 2017

*So schmeckt
die Welt von Morgen*



PFEFFER UND DATTELSIRUP

DIESES SIRUPREZEPT IST EXOTISCH UND WÜRZIG ZUGLEICH: DIE PERFEKTE MISCHUNG AUS SCHARFEM PFEFFER UND WEICHEN, SÜSSEN MEDJOOI-DATTELN. ZU GLACÉ, HEISSEM HAFERBREI, GEWÜRZKUCHEN USW. SERVIEREN.

VORBEREITUNGSZEIT: 5 minuten

KOCHZEIT: 30 minuten

FÜR 8 PORTIONEN: 2 EL pro Portion

ZUTATEN:

- 125 g Medjool-Datteln, entsteint
- ½ TL McCormick grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 250 ml heisses Wasser

- 1 Die Datteln mit dem Pfeffer in einer kleinen Schüssel mit Wasser zudecken und einweichen lassen. 30 Minuten stehen lassen oder bis die Datteln weich geworden sind.
- 2 Datteln mit Lochkelle herausnehmen und in einen Mixbehälter geben, das Wasser beiseite stellen. Mixbehälter zudecken und bei laufendem Mixer langsam das beiseite gestellte Wasser zu den Datteln geben. Während 2-3 Minuten auf höchster Stufe mixen, bis ein Püree entsteht.
- 3 Sirup in gut verschlossenem, sauberem Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

*So schmeckt
die Welt von Morgen*



Trend:
SÜSS GEPFEFFERT

POKÉ MIT ERDBEEREN, DRACHENFRUCHT (PITAYA) UND PFEFFER-SIRUP

EINE FRUCHTIGE UND SÜSSE VARIANTE DES BERÜHMTE HAWAIIANISCHEN SALATES, AUF BLÄTTERTEIG SERVIERT, ÜBERGOSSEN MIT EINEM SÄUERLICHEN SIRUP, MIT NOTEN VON NATURREIS UND SCHWARZEM PFEFFER.

VORBEREITUNGSZEIT: 30 minuten **SAUCE:** 1 Std **KOCHZEIT:** 30 minuten **FÜR 6 PORTIONEN:** 2 Blätterteigstücke pro Person

ZUTATEN:

- 150 ml brauner Reissirup
- 75 ml Balsamicoessig
- 1 EL McCormick schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 1 EL Zitronensaft
- 125 ml Vollrahm oder Rahm (flüssig)
- ¼ TL McCormick schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 75 g Puderzucker, fein
- 250 g Erdbeeren, in Würfel geschnitten
- 1 Blätterteig (250 g) oder Filoteigblätter
- 50 g geschmolzene Butter
- 250 g Drachenfrucht, geschält und in Würfel geschnitten

- 1 Für den Sirup: In einer kleinen Kasserolle den Balsamicoessig, den Reissirup und den grob gemahlene schwarze Pfeffer zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme 10-15 Min. einkochen lassen. Den Zitronensaft beimischen, dann vom Feuer nehmen und 1 Std. ziehen lassen. Filtern, abdecken und beiseite stellen.
- 2 Während dieser Zeit den flüssigen Rahm zu Schlagrahm schlagen, mit 2 Esslöffeln Puderzucker und 1 Prise gemahlene schwarze Pfeffer. Abdecken und in den Kühlschrank stellen.
- 3 Die Erdbeeren und das Drachenfrucht-Fleisch in Würfel schneiden, in einer Salatschüssel mit 3 Esslöffeln Puderzucker vermischen. Warten, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann behutsam verrühren und beiseite stellen.
- 4 Den Ofen auf 180 C (Stufe 6) vorheizen. Den Blätterteig in 12 Dreiecke schneiden. Den restlichen Zucker und Pfeffer vermischen. Jede Seite der Teigdreiecke mit der geschmolzenen Butter bestreichen, mit der Zucker-Pfeffer-Mischung bestreuen, dann auf ein Backblech legen und die Blätterteigstücke im Backofen 8-9 Min. bräunen lassen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 5 Auf jedes Blätterteigstück eine Kugel Schlagrahm geben, mit dem Fruchtsalat garnieren, den Pfeffer-Sirup darüber giessen.

TIPP AUS DER TESTKÜCHE:

- Die Drachenfrucht, auch Pitaya genannt, ist eine tropische Frucht mit leuchtend-rosa Schale und weissem oder rotem Fruchtfleisch, das von kleinen schwarzen, essbaren Samen durchzogen ist. Ihr Geschmack ist leicht süsslich und ähnlich wie Kiwi. Sie muss vor dem Verzehr geschält werden.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

*So schmeckt
die Welt von Morgen*



SÜSS GEPFEFFERT

JACKFRUIT-TACOS

WIRKLICH VEGETARISCHE TACOS MIT JACKFRUIT AUS DER BÜCHSE. DAS FLEISCH DIESER GROSSEN TROPISCHEN FRÜCHTE IST FAST WIE ECHTES FLEISCH UND WEIST EINEN SÜSSEN, BEEINDRUCKENDEN GESCHMACK AUF. IN DIESEM REZEPT WIRD ES MIT EINER WARMEN RAUCHSAUCE KOMBINIERT. GRILLIEREN, ZERZUPFEN UND IN TORTILLAS LEGEN, DANACH MIT ZWIEBELN, KORIANDER, SAUERRAHM UND WARMEM APFELESSIG-PFEFFER-SIRUP GARNIEREN.

VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten plus 4 Stunden marinieren lassen

KOCHZEIT: 20 Minuten

FÜR 10 PORTIONEN: 5 Tortillas

APFELESSIG-PFEFFER-SIRUP:

- 200 ml Apfelessig
- 50 g Kokoszucker
- Eine Prise McCormick Chili rot zerstoßen
- 1 TL Rosmarin
- ½ TL McCormick gemahlener weisser Pfeffer

- 2 EL Olivenöl Extra Vergine
- 2 TL McCormick Paprika mild
- ½ TL McCormick Knoblauchpulver
- 1 TL Salz
- ¼ TL McCormick gemahlener weisser Pfeffer
- ¼ TL McCormick Zimt gemahlen
- 10 Maistortillas
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 150 ml Sauerrahm
- 1 EL Korianderblätter

ZERZUPFTE JACKFRUIT-TACOS:

- 2 Büchsen (800 g) Jackfruit, abgetropft
- 25 g Kokoszucker oder Honig
- 1 Limette, entsaftet

- 1 Für den Apfelessig-Pfeffer-Sirup alle Zutaten in einer kleinen Pfanne mischen und aufkochen. Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und während 15 Minuten köcheln lassen, ab und zu rühren. Vom Herd nehmen und während 4 Stunden oder über Nacht abkühlen lassen. Durch ein feines Sieb absieben, zudecken und bis zum Servieren kühlstellen.
- 2 Für die Jackfruit-Tacos Jackfruit, Kokoszucker, Limettensaft, Öl, geräucherter Paprika, Knoblauchsatz, weisser Pfeffer und Zimt in einer grossen Schüssel mischen. 20 Minuten marinieren lassen.
- 3 Die marinierte Jackfruit und Tortillas kurz auf hoher Hitze grillieren, bis Grillspuren sichtbar sind. Jackfruit zerzupfen oder in feine Streifen schneiden.
- 4 Jackfruit in Tortillas legen. Mit gewürfelter Zwiebel, Sauerrahm und Koriander garnieren und mit Apfelessig-Pfeffer-Sirup beträufeln.

TIPP AUS DER TESTKÜCHE:

- Jackfruit ist eine grosse tropische Frucht mit unebener, grüner Haut und einem gelb-orangen Fleisch rund um grosse, weisse, essbare Samen, die gekocht, gebacken oder geröstet schmecken. Sie kann unreif und reif gegessen werden und hat einen eigenen, süssen und fruchtigen Geschmack, ähnlich wie Ananas, Papaya und Bananen: süss und weich. Unreife Jackfruit macht sich gut in Currys oder Stir-Fries, reife Jackfruit eignet sich besser für Desserts. Jackfruit lässt sich nach dem Ernten schlecht lagern, weshalb sie in Büchsen verarbeitet wird. Diese Büchsen sind in asiatischen Läden oder im Online-Spezialhandel erhältlich.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

*So schmeckt
die Welt von Morgen*

Trend:
PLANCHA, DER MEDITERRANE
GRILLGENUSS



BASKISCHE MARINADE MIT PIMENT D'ESPELETTE

PIMENT D'ESPELETTE STAMMT AUS DEM FRANZÖSISCHEN BASKENLAND UND IST RAUCHIG, SÜSS UND MÄSSIG SCHARF. ER BRINGT EINEN BESONDEREN GESCHMACK UND EINE LEUCHTENDE FARBE IN DIESE MEDITERRANE KRÄUTERMARINADE. STÄRKEN SIE DAMIT DEN GESCHMACK GEGRILLTEN FLEISCHES, BURGER, GEMÜSE, MEERESFRÜCHTEN UND GEFLÜGEL.

VORBEREITUNGSZEIT: 5 minuten

NIVEAU: Einfach

FÜR 8 PORTIONEN

ZUTATEN:

- 2 EL Piment d'Espelette
- 2 TL McCormick Gusto Misto oder Mediterrana
- ½ TL McCormick Salz aus der Mühle
- 1 TL Schalotten, gemahlen

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel gut mixen. In gut verschlossenem Behälter trocken und kühl aufbewahren.

TIPP AUS DER TESTKÜCHE:

- Eine baskische Marinade mit Piment d'Espelette für Fisch in Kruste mit Ratatouille a la Plancha.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

So schmeckt die Welt von Morgen



Trend:
PLANCHA, DER MEDITERRANE GRILLGENUSS

FISCH IN KRUSTE MIT RATATOUILLE A LA PLANCHA

DIESES GERICHT IST VON DER REGIONALEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE INSPIRIERT UND IST EINE ODE AUF DEN BEINDRUCKENDEN GESCHMACK. DEN WOLFSBARSCH IN DER GERÄUCHERTEN, SÜSSEN BASKENWÜRZMISCHUNG AUS GEWÜRZEN, KRÄUTERN UND PIMENT D'ESPELETTE MARINIEREN UND AUF DEM HEISSEM PLANCHA-GRILL BRATEN. DIE INTENSIVE HITZE BILDET EINE SCHÖNE BRATKRUSTE AUSSEN, WÄHREND DER FISCH INNEN ZART BLEIBT UND NICHT AUSTROCKNET. ZU GEGRILLTER RATATOUILLE AUS KÜRBIS, AUBERGINE, PEPERONI UND TOMATEN SERVIEREN.

VORBEREITUNGSZEIT: 10 minuten

KOCHZEIT: 15 minuten

FÜR 10 PORTIONEN

ZUTATEN:

- 2 Tassen gewürfelte Aubergine (1-1,5 cm Würfel)
- 1 Tasse rote oder orange Peperoni (oder 1/2 Tasse je), in 1-1,5 cm Würfel
- 1 Tasse gewürfelte weisse Zwiebel (1-1,5 cm Würfel)
- ½ Tasse gewürfelter Kürbis (1-1,5 cm Würfel)
- ½ Tasse gewürfelter Zucchini (1-1,5 cm Würfel)
- 3 EL Olivenöl, etwas mehr zum Einfetten des Plancha-Grills
- 10 TL baskische Marinade mit Piment d'Espelette, getrennt (s. Kochtipp mit Rezeptlink)
- ½ TL McCormick Meersalz
- 1 ½ Tassen gewürfelte Pflaumtomaten (1-1,5 cm Würfel)
- 10 enthäutete weisse Fischfilets, z.B. Wolfsbarsch, Dorsch oder Heilbutt (je ca. 100 g)
- 1 Strauss frische Petersilie, Basilikum oder Rosmarin

- 1 Gemüse, ausser die Tomaten, in eine grosse Schüssel geben und 3 EL Olivenöl hinzufügen. Leicht schütteln, damit sich das Olivenöl gut verteilt. Gemüse mit 1 EL baskischer Marinade und Meersalz beträufeln, sanft schütteln, bis alles gut verteilt ist. Beiseite stellen. ¼ Tasse Tomaten in Mixer geben, zudecken. Zu einem Püree mixen. Beiseite stellen.
- 2 Plancha-Grill (flache Grillplatte aus Gusseisen) auf mittlerer Stufe erhitzen. Plancha leicht mit Olivenöl einfetten. Gewürztes Gemüse auf die Plancha legen. 5-6 Minuten braten, bis es schön gegrillt und noch leicht knackig, aber schon etwas weich ist, ab und zu wenden. Das Tomatenpüree und die restlichen gewürfelten Tomaten zum Gemüse auf dem Plancha-Grill geben und unter Wenden gut durchkochen. Gemüse von der Grillplatte nehmen. Warmstellen. Auf mittlere Hitze reduzieren.
- 3 Beide Fischseiten mit dem restlichen 1 EL Baskische Marinade bestreichen. Plancha leicht mit etwas mehr Olivenöl einfetten. Fisch auf Plancha legen. Auf mittlerer Stufe braten, bis der Fisch leicht angebraten ist und mit einer Gabel leicht zerzupft werden kann.
- 4 Fisch mit a la Plancha grilliertem Gemüse servieren. Mit Kräutern garnieren.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

*So schmeckt
die Welt von Morgen*



Trend:
PLANCHA, DER MEDITERRANE
GRILLGENUSS

A LA PLANCHA GEGRILLTES BROT

EXPERIMENTE MIT KOCHTECHNIKEN AUS ALLER WELT, WIE GRILLEN A LA PLANCHA, BRINGEN BEISPIELSWEISE DIE KNUSPRIGE KRUSTE DIESES SELBSTGEMACHTEN BROTÉS HERVOR. DIESES BROT MIT KARTOFFELN, MEHL UND KÄSE IST INNEN WEICH UND LUFTIG. ES EIGNET SICH IDEAL ZUM AUFTUNKEN VON FEINEN, FARBENFROHEN SAUCEN ODER EINFACH ZU BUTTER.

VORBEREITUNGSZEIT: 10 minutes

KOCHZEIT: 15 minutes

FÜR 10 PORTIONEN

ZUTATEN:

- 1 mittelgrosse Backkartoffel, gekocht
- 80 g weiche Butter
- 170 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- ¼ TL Piment d'Espelette
- ½ TL McCormick Meersalz aus der Mühle
- 1 Ei, leicht verquirlt
- 40 g Manchego- oder Parmesankäse, gerieben
- 3 EL Milch

- 1 Kartoffel schälen. Butter in eine mittlere Schüssel geben, Mehl, Backpulver, Piment d'Espelette und Meersalz hinzufügen und gut mischen. Ei, Käse und Milch hinzugeben und zu einem Teig kneten.
- 2 Teig halbieren. Jede Hälfte auf einer leicht bemehlten Oberfläche in eine längliche Rolle formen, die ca. 1 cm dick sein sollte.
- 3 Plancha-Grill (flache Grillplatte aus Gusseisen) auf mittlerer Stufe erhitzen. Plancha mit etwas Öl einfetten oder mit Antihaf-Öl besprühen. Überflüssiges Mehl von den Teigrollen bürsten und die Teiglinge auf die Plancha legen. 3-4 Minuten pro Seite grillieren, bis sie durchgebacken und leicht geröstet sind. (Je nach Grösse der Grillplatte, die Brote eines nach dem anderen backen.)

SERVIERVORSCHLAG:

- A la Plancha gegrilltes Brot mit Spanischer Mojo-Verde-Sauce, Romesco-Sauce oder Adobo-Negro-Sauce servieren.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™



SCHARFE SHERRY-MISO-GLASUR

HOLEN SIE DAS GEWISSE ETWAS AUS IHREN FLEISCH- UND MEERESFRÜCHTEGERICHTE MIT DIESER SCHARFEN SHERRY-MISO-GLASUR. SIE IST SÜSS UND SCHARF ZUGLEICH UND ERGÄNZT DIE RAUCHNOTE UND DIE GESCHMACKVOLLE KRUSTE, DIE EIN PLANCHA-GRILL HINTERLÄSST.

VORBEREITUNGSZEIT: 5 minuten

KOCHZEIT: 5 minutes

FÜR 10 PORTIONEN

ZUTATEN:

- 4 EL trockener spanischer Sherry (Xerez, Montilla Moriles)
- 35 ml Tasse Sojasauce mit reduziertem Natriumgehalt
- 2 EL weisse Miso-Paste (leicht fermentierte Sojabohnenpaste)
- 2,5 EL Zucker
- 1 ¼ EL Reisessig
- ½ EL Öl
- ½ TL geräucherter Paprika
- ¼ TL McCormick Paprika Rosen scharf

- 1 Alle Zutaten in einer mittleren Pfanne mischen.
- 2 Auf mittlerer Stufe erwärmen, ab und zu rühren.

TIPP AUS DER TESTKÜCHE:

- Glasur auf a la Plancha gegrilltes Schweinefleisch, Poulet, Crevetten, Fisch und Gemüse streichen. Die Glasur dient auch als Marinade.
- Weisse Miso-Paste ist eine fermentierte Sojabohnenpaste mit Reis und Salz. Diese Grundzutat der japanischen Küche weist einen reichhaltigen Geschmack auf und eignet sich für unzählige Rezepte, wie Suppen; Saucen, Salatsaucen und Marinaden.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

Flavor Forecast® 2017

So schmeckt die Welt von Morgen



Trend:
VORHANG AUF FÜR DIE
GESCHMÄCKER DER WELT

HIRSEPOP-GRANOLA

DIESES SELBSTGEMACHTE GRANOLA MIT AGAVENNEKTAR, VANILLE UND WÄRMENDEN GEWÜRZEN, WIE ZIMT, KARDAMOM UND KURKUMA, BRINGT DIE ENERGIE FÜR EINEN GELUNGENEN START IN DEN TAG. HIRSE – EIN ALTHERGEBRACHTES GETREIDE – HAT EINEN NUSSIGEN GESCHMACK UND EINE LEICHT ZÄHE STRUKTUR, IST GLUTENFREI UND POPPT WIE POPCORN, WENN ES ERHITZT WIRD. DAZU KOMMEN MANDELN, PEKANNÜSSE UND KOKOSRASPEL, UM DIESES KNUSPRIGE FRÜHSTÜCKSMÜESLI ZUSAMMENZUSTELLEN. GENIESSEN SIE DIESES GRANOLA MIT MANDELMILCH, ZU JOGHURT UND FRISCHEN FRÜCHTEN ODER ALS EINE ART STUDENTENFUTTER ZWISCHENDURCH.

VORBEREITUNGSZEIT: 15 minuten

KOCHZEIT: 1 Stunde

FÜR 10 PORTIONEN

ZUTATEN:

- 180 ml Agavensirup
- 1,5 EL Öl
- 2 TL Vanille-Extrakt
- 2 TL McCormick gemahlener Zimt
- 1 TL Kardamom
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL McCormick Salz aus der Mühle
- 200 g Hirse
- 50 g Mandelscheiben
- 50 g Pekannüsse, gehackt
- 50 g Kokosfleisch
- 50 g Kürbiskerne

- 1 Ofen auf 120°C vorheizen (Th. 4). Agavennektar, Öl, Vanille, Gewürze und Meersalz in einer kleinen Schüssel gut mixen, dann beiseite stellen.
- 2 Hirse auf mittlerer Stufe in einer grossen Pfanne aufpoppen (mit Deckel). Dazu einen Drittel Hirse in die Pfanne geben, zudecken und 30 Sekunden kochen. Dabei die Pfanne stetig schütteln, bis die meisten Körner aufgepoppt sind. Sobald es zwischen dem Aufpoppen der Körner mehr als 10 Sekunden dauert, die Pfanne vom Feuer nehmen und die Hirsepops in eine grosse Schüssel geben. Zwei weitere Male mit der restlichen Hirse wiederholen.
- 3 Mandeln, Pekannüsse, Kokosnuss und Kürbiskerne in die grosse Schüssel geben. Agavemischung hinzugeben und mischen, bis sie die Körner und Samen gleichmässig überzieht. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech dünn austreichen und 1 Stunde backen, nach der Hälfte der Backzeit etwas bewegen. Auf dem Gitter ganz abkühlen lassen.

TIPP AUS DER TESTKÜCHE:

- Hirse ist ein althergebrachtes, glutenfreies Getreide mit einem herzhaften, milden Geschmack. Es poppt wie Pop-Corn und passt zu Pilaf-Reis, Salaten oder anderen Gerichten mit Vollkorngetreide. Hirse ist in Reformhäusern, in der Bioabteilung in einigen Supermärkten und Online erhältlich.
- Servieren Sie das Granola in einer Schale mit Mandelmilch oder zu Joghurt und frischen Früchten, wie Blaubeeren, Himbeeren, Mango oder Kiwi.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

Flavor Forecast® 2017

*So schmeckt
die Welt von Morgen*



Trend:
VORHANG AUF FÜR DIE
GESCHMÄCKER DER WELT

ROTER REIS- UND GERSTENBREI MIT MANGO UND KOKOSNUSS

DER GUTEN MORGEN REISBREI, DAS TRADITIONELL ASIATISCHE FRÜHSTÜCK! DIESE VERSION IST SÜSSER GEHALTEN MIT ROTEM REIS, PERLGERSTE, SÜSSEN CRANBERRYS UND WÄRMENDEN GEWÜRZEN, WIE ZIMT, INGWER, PIMENT UND NELKEN. DEN REIS SÄMIG KOCHEN UND MIT KOKOSNUSS, MANGOSCHNITZEN UND EINEM LÖFFEL KÜHEM JOGHURT SOWIE GRANATAPFELMELASSE BETRÄUFELN.

VORBEREITUNGSZEIT: 10 minutes

KOCHZEIT: 1 Stunde 45 Minuten

ZUTATEN:

- 200 g Roter Reis
- 100 g Perlgerste
- 30 g getrocknete Cranberrys
- 1,7 L Wasser
- 700 ml Granatapfelsaft
- 1/2 TL McCormick gemahlener Zimt
- 1/2 TL McCormick gemahlener Ingwer
- 1/4 TL 4-spices
- 1/8 TL Nelkenpulver
- 25 g Butter
- 25 g Mandelscheiben
- 30 g Kürbiskerne
- 20 g Kokosflocken
- 100 g frische Mango, geschält, in Scheiben
- 2 EL natürliches Joghurt
- 1 EL Melasse

- 1 Reis, Gerste, Cranberrys, Wasser und Granatapfelsaft in einer mittleren Pfanne aufkochen. Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren und 1 1/2 bis 1 3/4 Stunden köcheln lassen, bis es sämig ist. Ab und zu rühren.
- 2 Inzwischen alle Gewürze in einer kleinen Schüssel gut mischen. Die Hälfte der Gewürzmischung umfüllen. Beiseite stellen.
- 3 1 EL Butter in einer kleinen Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Mandeln, Pepitas, Kokosnuss und die Hälfte der Gewürzmischung zugeben, weiterkochen und unter Rühren goldbraun werden lassen. Dies dauert ca. 3-5 Minuten. Beiseite stellen.
- 4 Restliche Gewürzmischung und 1 EL Butter in den Reisbrei einrühren.
- 5 Servieren: Reisbrei in eine Suppenschale geben. Mit gerösteter Kokos- und Nussmischung, Mango und Joghurt garnieren. Mit Granatapfelmelasse beträufeln.

TIPP: AM VORTAG ZUBEREITEN

- Reisbrei kann bis und mit Schritt 1 am Vortag zubereitet werden. Zudecken und in der Pfanne kühlstellen. Ohne Deckel auf mittlerer bis niedriger Stufe aufwärmen, ab und zu rühren und bei Bedarf für die richtige Konsistenz Wasser hinzugeben. Dann die Schritte 2 bis 5 wie oben durchführen.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

Flavor Forecast® 2017

*So schmeckt
die Welt von Morgen*



Trend:
VORHANG AUF FÜR DIE
GESCHMÄCKER DER WELT

SKHUG-SAUCE

SKHUG, EIN BELIEBTES GEWÜRZ AUS DEM NAHEN OSTEN, KOMMT ALS SCHARFE SAUCE AUF DEN TISCH. DIE KLASSISCHEN ZUTATEN, WIE KÜMMEL UND KARDAMOM GESELLEN SICH HIER ZU SCHARFEM THAILÄNDISCHEM BIRD'S EYE-CHILI, FRISCH GEHACKTEN KRÄUTERN, OLIVENÖL UND FRISCHEM ZITRONENSAFT FÜR EINE VIELSEITIGE GARNITUR ZU FRÜHSTÜCKSMÜESLI UND VIELEM MEHR. DAS FRÜHSTÜCK IST EINE RUNDE SCHÄRFER GEWORDEN!

VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten, plus 30 Minuten stehen lassen

NIVEAU: Einfach

FÜR 10 PORTIONEN

ZUTATEN:

- 1 EL Koriander blätter
- 2 EL McCormick Petersilie
- 75 ml Olivenöl Extra Vergine
- 1 bis 4 frische thailändische Bird's Eye-Chilischoten, fein gehackt
- 1 TL McCormick Knoblauch gefriergetrocknet, rehydriert
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Koriander
- 1 TL Kümmel gemahlen
- ½ TL Kardamom
- ¼ TL McCormick grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ TL McCormick Salz

1 Alle Zutaten in einen Mixer geben und gut mixen.

2 Mindestens 30 Minuten oder bis zum Servieren kühlstellen, damit sich der Geschmack bilden kann.

TIPP AUS DER TESTKÜCHE:

- Sauce in gut verschlossenem Behälter bis zu einer Woche aufbewahren.
- Servieren Sie Skhug-Sauce mit Kichererbsen- und Lammfleischpüree zum Frühstück.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

*So schmeckt
die Welt von Morgen*



Trend:
VORHANG AUF FÜR DIE
GESCHMÄCKER DER WELT

KICHERERBSEN- UND LAMMFLEISHPÜREE MIT SKHUG-SAUCE ZUM FRÜHSTÜCK

BEGINNEN SIE DEN TAG EINMAL ANDERS, UND ZWAR MIT DIESEM TRADITIONELLEN PÜREE AUS DEM NAHEN OSTEN. WEICHE KICHERERBSEN, LAMM- ODER RINDFLEISCH UND KÜRBIS MIT KORIANDER, KÜMMEL UND FENCHEL SIND DIE STARS DIESES GERICHTS. DAZU ETWAS SKHUG, EINE BELIEBTE SCHARFE SAUCE AUS DEM NAHEN OSTEN UND IHRE GÄSTE WERDEN DIESE RAFFINIERTEN WÜRZE LIEBEN. MIT CREMIGEM SKHUG-RICOTTA UND GURKENWÜRFELN GARNIEREN, WIE FEIN!

VORBEREITUNGSZEIT: 30 minuten

KOCHZEIT: 20 minuten

NIVEAU: Einfach

FÜR 10 PORTIONEN

ZUTATEN:

- 300 g Ricotta
- 4 EL Skhug-Sauce, aufgeteilt (s. Kochtipp für den Link zum Rezept)
- 2 TL Koriander
- 1 TL Kümmel
- ½ TL Kümmelsamen, zerstoßen
- ½ TL McCormick grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ TL Fenchelsamen, zerstoßen
- 375 g geschälter Butternut-Kürbis, gewürfelt
- 500 g Lamm- oder Rindshackfleisch
- 2 Auberginen, gewürfelt
- 2 rote Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kg Kichererbsen, abgespült und abgetropft
- 5 TL McCormick gefriergetrockneter Knoblauch
- 1 kg gehackte Tomaten aus der Büchse
- 125 g Babyspinatblätter
- 2 Zitronen, entsaftet
- ½ Gurke, gewürfelt

- 1 Ricotta mit 1 EL Skhug-Sauce in einer kleinen Schüssel gut mischen. Zudecken und bis zum Servieren kühlstellen. Restliche Skhug-Sauce für das Lammfleischpüree beiseite stellen.
- 2 Alle trockenen Gewürze in einer kleinen Schüssel mischen, beiseite stellen. Butternut-Kürbis dämpfen oder in der Mikrowelle weich kochen, beiseite stellen.
- 3 Grosse Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Lammfleisch hineingeben, unter Rühren ca. 3 Minuten braten. 2 TL der trockenen Gewürze hinzugeben und Lammfleisch weiterbraten, bis es nicht mehr rosa ist. Mit einer Lochkelle Lammfleisch herausnehmen und beiseite stellen.
- 4 Zwiebel, Kürbis und Aubergine hinzugeben und unter Rühren ca. 5-6 Minuten auf mittlerer Stufe kochen. Kichererbsen, Knoblauch und restliche Gewürzmischung zugeben und unter Rühren ca. 3-4 Minuten kochen. Tomaten aus der Büchse und gebratenes Lammfleisch hinzugeben und kochen, bis der Kürbis weich ist. Spinat, Zitronensaft und restliche Skhug-Sauce hinzugeben und Spinat kochen, bis er nicht mehr knackig ist.
- 5 Serviervorschlag: Kichererbsen- und Lammfleischpüree in Schalen geben. Mit Gurkenwürfeln und Skhug-Ricotta garnieren.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

*So schmeckt
die Welt von Morgen*



Trend:
VORHANG AUF FÜR DIE
GESCHMÄCKER DER WELT

TOMATEN-, ZUCCHINI- UND KICHERERBSEN PÜREE MIT SPECKWÜRFELN ZUM FRÜHSTÜCK

STARTEN SIE DEN TAG MIT EINEM SELBSTGEMACHTEM PÜREE AUS HERZHAFTEN, GESCHMACKVOLLEN ZUTATEN, WIE TOMATEN, ZUCCHINI, KICHERERBSEN UND SPECK. MIT ETWAS SCHARFER SKHUG-SAUCE AUS DEM NAHEN OSTEN HABEN SIE GENÜGEND ENERGIE FÜR DEN GANZEN MORGEN! MIT SPECKWÜRFELN, FETAKÄSE UND SCHARFER SAUCE GARNIEREN.

VORBEREITUNGSZEIT: 15 minutes

KOCHZEIT: 40 minutes

FÜR 10 PORTIONEN

INGRÉDIENTS :

- 10 Speckscheiben
- 4 gehackte gelbe Zwiebeln
- 800 g Kichererbsen, abgespült und abgetropft
- 4 TL Koriander
- 2 TL Kümmel
- 800 ml Tomatencoulis
- 500 g gehackte Zucchini
- 500 g Cherrytomaten alte Sorte, halbiert
- 125 ml Skhug-Sauce (s. Rezept)

- 1 Speck in einer grossen Bratpfanne auf mittlerer Hitze knusprig braten. Speck auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen. Speck zerbröseln, 1 EL zum Garnieren beiseite stellen.
- 2 Zwiebeln hinzugeben, unter Rühren ca. 5 Minuten braten, bis sie weich sind. Kichererbsen und Gewürze hinzugeben, 2-3 Minuten unter Rühren kochen. Tomatensauce und Wasser einrühren. Aufkochen. Auf mittlere bis niedrige Hitze reduzieren. 10 Minuten kochen, ab und zu rühren. Zucchini hinzugeben, unter Rühren 5-10 Minuten braten, bis sie weich und noch etwas knackig sind. Cherrytomaten, scharfe Skhug-Sauce und Speckwürfel hinzugeben, ausser 1 EL für die Garnitur. 5 Minuten köcheln lassen.
- 3 Servieren: Frühstückspüree in Suppenschale geben. Mit Speckwürfeln und Fetakrümen garnieren. Mit zusätzlicher Skhug-Sauce servieren.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

*So schmeckt
die Welt von Morgen*



Trend:
DAS GELBE VOM EI, AUF DER
SONNENSEITE DES GESCHMACKS

MEDITERRANE GEMÜSE-SHAKSHUKA

SPIEGELEIER WERDEN IN TOMATEN- UND GEMÜSESAUCE GEKOCHT, DIE MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN, WIE GERÄUCHERTEM PAPRIKA, KÜMMEI, PFEFFER, CAYENNE-PFEFFER UND KURKUMA, BEREICHERT IST. NEHMEN SIE EINEN GROSSEN LÖFFEL UND EIN STÜCK BROT FÜR DIE SAUCE UND GENIESSEN SIE DIESES RUSTIKALE, HERZHAFTES GERICHT.

VORBEREITUNGSZEIT: 25 minuten

KOCHZEIT: 40 minuten

FÜR 6 PORTIONEN

TABIL-GEWÜRZMISCHUNG (TABIL):

- 3 EL Zucker
- 1 EL gemahlener Kümmel
- 1 EL McCormick Paprika Edelsüss medium
- 1 ½ TL gemahlener Koriander
- 1 TL Kümmel
- 1 TL McCormick Knoblauchpulver
- 1 TL Kurkuma
- Eine Prise TL McCormick Cayennepfeffer (nach Belieben)
- ½ TL McCormick Zimt gemahlen

MEDITERRANE GEMÜSE-SHAKSHUKA (CHAKCHOUKA):

- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL McCormick gefriergetrockneter Knoblauch, rehydriert
- 250 g Aubergine, gewürfelt
- 250 g Zucchini, gewürfelt
- 1 TL McCormick Meersalz aus der Mühle
- 2 TL McCormick Basilikum
- ½ TL Kümmel
- 400 g fein gewürfelte Tomaten aus der Büchse oder frische, geschälte, zerstoßene Tomaten
- 6 Eier
- 1 EL McCormick Petersilie gehackt

- 1 Für die Shakshuka-Gewürzmischung (Tabil) alle Gewürze in einer kleinen Schüssel gut mixen. Beiseite stellen.
- 2 Für die mediterrane Gemüse-Shakshuka das Öl in einer grossen Gusseisenpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln hinzugeben und unter Rühren glasig kochen. Dies dauert ca. 5 Minuten. Knoblauch hinzugeben und eine weitere Minute unter Rühren kochen. Aubergine und Zucchini hinzugeben und unter Rühren weitere 10-15 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist.
- 3 Auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren. 1 EL Shakshuka-Gewürzmischung, Salz, Basilikum Kümmel hinzugeben und umrühren, bis das Gemüse damit umgeben ist. Auf mittlere Hitze erhöhen, Tomaten hinzugeben und unter ständigem Rühren 3-5 Minuten kochen, bis die Sauce leicht dick geworden ist.
- 4 Auf niedrige Stufe reduzieren und mit dem Löffelrücken 6 Vertiefungen in die Sauce drücken. In jede Vertiefung ein Ei aufschlagen und mit dem Deckel zudecken. 10-15 Minuten kochen lassen (10 Minuten für flüssiges Eigelb, 15 Minuten für hartes Eigelb). Nach Belieben unter dem Grill fertig rösten, dann mit Petersilie garnieren. Mit leicht knusprigem Brot servieren.

TIPP AUS DER TESTKÜCHE:

- Die Tabil-Gewürzmischung wird im Sommer einmal für das ganze Jahr hergestellt. In Nordafrika und im Nahen Osten handelt es sich dabei um eine gängige, leicht variierende Gewürzmischung, die weltweit an Beliebtheit gewinnt. Diese Version ist mit Kreuzkümmel, Kümmel, Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Kurkuma, Zimt und Chili zubereitet, die idealen Gewürze für Shakshuka.
- Das restliche Gewürz in gut verschlossenem Behälter trocken und kühl aufbewahren.
- Verwenden Sie es in einer klassischen oder leicht abgeänderten Shakshuka.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™



IN SOJA UND INGWER EINGELEGTES EIGELB

EIDOTTER EINLEGEN IST SCHNELLER UND EINFACHER, ALS SIE DENKEN. DIE IN SOJASAUCE, KNOBLAUCHGRANULAT UND INGWER EINGELEGTE EIDOTTER SIND IN NUR 6 STUNDEN FÜR DEN GADO-GADO-SALAT MIT CREVETTENTOASTS GENUSSBEREIT. DAS EIGELB MIT EINER GABEL ANSTECHEN UND IN DEN SALAT FLIESSEN LASSEN.

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten plus 4-6 Stunden ziehen lassen

NIVEAU: Einfach

FÜR 8 PORTIONEN: 1 Eidotter

ZUTATEN:

- 180 ml Sojasauce
- 2 TL McCormick Knoblauchpulver
- 1 TL McCormick gemahlener Ingwer
- 8 Eidotter

1 Sojasauce mit den Gewürzen in einer mittleren Schüssel mischen.

2 Eidotter sorgfältig in die Schüssel geben. Zudecken und für ein flüssiges Eigelb während 4-6 Stunden in den Kühlschrank stellen, für etwas steiferes Eigelb länger.

TIPP AUS DER TESTKÜCHE:

- Der traditionelle Gado-Gado-Salat ist ein leckerer Gemüseteller mit hartgekochtem Ei, knusprigen Crevettenchips und einer Erdnuss-Vinaigrette. Wir haben ihn mit diesem trendigen Eiergericht auf ein höheres Niveau gehoben: schmackhafte eingelegte Eidotter. Als Garnitur auf jedem Gemüseteller mit würziger Erdnuss-Vinaigrette verleihen diese köstlichen Prachtstücke dem Gericht ein zartschmelzendes, frisches Geschmacksprofil. Die gepufften, goldbraunen Crevettenchips sind ein verführerisches Finish.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

Flavor Forecast® 2017

*So schmeckt
die Welt von Morgen*



GEBEIZTES EIGELB

GERIEBENER PARMESAN IST OUT. DER NEUE UMAMI-GESCHMACKSHIT AUF PASTAGERICHTEN HEISST IN SALZ EINGELEGT EIDOTTER. VERWANDELN SIE EIDOTTER IN GOLDENE LECKERBISSEN MIT DIESER EINFACHEN MISCHUNG AUS SALZ, ZUCKER UND GEWÜRZEN – UND ZWAR IN NUR VIER TAGEN. SERVIEREN SIE DIE DICKEN EIDOTTER MIT REISBREI ODER GESCHABT ODER GERIEBEN ÜBER PASTA, NUDELN, REIS, SALATEN, GEMÜSE UND SUPPEN.

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten plus 4 Tage ziehen lassen

KOCHZEIT: 3 Stunden

FÜR 6 PORTIONEN: (1 Eidotter pro Portion)

ZUTATEN:

- 250 g Salz
- 50 g Zucker
- 2 EL McCormick Chili rot zerstoßen
- 1 EL McCormick grob gemahlener schwarzer Pfeffer

- 1 Salz, Zucker und Gewürze in einer kleinen Schüssel gut mixen.
- 2 Die Hälfte der Salz- und Gewürzmischung in eine kleine gläserne Backform geben (ca. 22 x17 cm). Mit dem Löffelrücken 6 Vertiefungen in die Mischung drücken. Einen Eidotter in jede Vertiefung geben. Die Eidotter sanft mit der restlichen Salzmischung zudecken. Mit Klarsichtfolie decken, wobei eine Ecke frei bleiben sollte, damit Feuchtigkeit abziehen kann. 4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
- 3 Ofen auf 75 °C vorheizen (Th. 2/3). Eidotter aus der Salzmischung nehmen und sorgfältig mit Wasser abspülen. Eidotter auf einem kleinen, gerillten Blech in den Ofen stellen. 3 Stunden backen, dabei sicherstellen, dass der Ofen nicht zu heiss ist (d.h. die Eidotter sollten danach getrocknet und nicht braun sein).

SERVIERVORSCHLAG:

- Servieren Sie die eingelegten Eidotter mit Reisbrei oder geschabt oder gerieben über Pasta, Nudeln, Reis, Salate, Gemüse und Suppe.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™

Flavor Forecast® 2017

*So schmeckt
die Welt von Morgen*



Trend:
MODERN
UND MEDITERRAN

BOLOGNESE AUS DEM ÖSTLICHEN MITTELMEERRAUM

DIESE SCHMACKHAFTE PASTA VEREINT DIE KLASSISCHE, ITALIENISCHE FLEISCHSAUCE MIT DEN EXOTISCHEN GEWÜRZEN UND DEM AUTHENTISCHEN GESCHMACK TÜRKISCHER MANTI-TEIGTASCHEN. ÜBER AL DENTE CAVATELLI-NUDELN IST DIESE BOLOGNESE AUS DEM ÖSTLICHEN MITTELMEERRAUM MIT ETWAS JOGHURT, GURKEN, TOMATEN UND FRISCHER MINZE EIN REINES VERGNÜGEN.

VORBEREITUNGSZEIT: 20 minuten

KOCHZEIT: 20 minuten

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN:

- 325 g Cavatelli-Pasta
- 1,5 EL Olivenöl Extra Vergine
- 350 g Hackfleisch, Rinds-, Schweine- und Kalbfleisch gemischt
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 60 g Tomatenpüree
- ½ EL McCormick Paprika
- 1 EL Minze
- Eine Prise McCormick Chili rot zerstoßen
- 200 ml Gemüsebouillon
- ¼ Gurke, gehackt
- 3 Pflaumtomaten, gehackt
- 1 (125 g) griechisches natürliches Joghurt
- 2 EL Wasser
- 2 EL McCormick gefriergetrockneter Knoblauch
- McCormick Meersalz und Pfeffer zum Würzen

- 1 Die Pasta gemäss Packungsanweisung kochen, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Beiseite stellen.
- 2 Öl in grosser Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Fleisch, Zwiebeln, Tomatenpüree, Paprika, Minze und Chili hinzugeben. Während 7-8 Minuten unter Rühren kochen, bis das Fleisch braun gebraten ist. Bouillon hinzugeben und während 10 Minuten kochen lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist, ab und zu rühren. Vom Feuer nehmen und beiseite stellen.
- 3 Gurken, Tomaten und Minze in einer Schüssel mischen und nach Geschmack würzen. Beiseite stellen. Joghurt, Wasser und Knoblauch gut rühren und nach Geschmack würzen.
- 4 Bolognese auf Cavatelli-Pasta servieren. Mit Joghurtsauce und Gurken- und Tomatenmischung garnieren.

TIPP AUS DER TESTKÜCHE:

- Verwenden Sie ein gemischtes Hackfleisch oder nur eine Sorte.
- Cavatelli sind kleine Pastamuscheln, die wie kleine Hot-Dog-Brötchen aussehen. Cavatelli bedeutet „kleine Hohlräume“.

McCormick, verbindet Leidenschaft mit Geschmack™