

WIBERG TEAM INSPIRATION in Cooperation mit OLIVE & CO



Apfel-Karottensuppe mit Prosecco



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Apfel-Karottensuppe mit Prosecco

600 g Karotten in Würfel geschnitten
500 g Kartoffeln in Würfel geschnitten
100 g Zwiebeln in kleine Würfel geschnitten
300 g Äpfel in Würfel geschnitten
WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peleponnes
60 ml Reissirup
400 ml Apfelsaft
800 ml WIBERG Vital-Gemüse-Bouillon
300 ml Sahne/Obers
400 ml Prosecco
WIBERG Ursalz pur

Garnitur

Karottenchip
Sahne/Obers aufgeschlagen
WIBERG Pfeffer grün gefriergetrocknet
WIBERG Zitrus-Öl

ZUBEREITUNG

Apfel-Karottensuppe mit Prosecco

Karotten mit Kartoffeln, Zwiebeln und Äpfeln in Oliven-Öl andünsten. Reissirup sowie Apfelsaft zugeben und mit Vital-Gemüse-Bouillon aufgießen. Weich kochen und anschließend fein pürieren. Mit Sahne/Obers sowie Prosecco verfeinern und mit Ursalz abschmecken.

WIBERG®

WIBERG TEAM INSPIRATION in Cooperation mit OLIVE & CO



Datteri-Tomaten-Crostata mit Oliven-Öl-Eis



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Datteri-Tomaten-Crostata

250 g Weizenmehl
125 g Schweineschmalz
WIBERG Ursalz pur
10 g WIBERG Backpulver aus Weinstein
3 Eigelb
75 g brauner Zucker
WIBERG Zitronia Sun
200 g Datteri-Tomaten halb getrocknet

Tomatenkonfitüre von grünen Tomaten

500 g grüne Tomaten blanchiert
100 g Zucker
30 g Pektin
1 Zitrone (Saft)
WIBERG Vanille Bourbon gemahlen

Oliven-Öl-Eis

180 ml Läuterzucker 1:1
90 ml WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes
175 g Naturjoghurt
20 ml Limettensaft

ZUBEREITUNG

Datteri-Tomaten-Crostata

Weizenmehl, Schweineschmalz, Ursalz und Backpulver vermengen bis ein streuselartiger Teig entsteht. Eigelb, braunen Zucker und Zitronia Sun verrühren und mit dem ersten Teig zu einer homogenen Masse verkneten. Zugedeckt kühl stellen. Diesen Crostata-Teig 2 mm dick ausrollen, in Rechtecke schneiden, bei 180 °C backen. Anschließend mit Tomatenkonfitüre bestreichen und die Datteri-Tomaten darauf drapieren.

Tomatenkonfitüre von grünen Tomaten

Klassische Konfitüre-Zubereitung.

Oliven-Öl-Eis

Den Läuterzucker auf 60 °C erwärmen und das Oliven-Öl einmischen. Anschließend mit Naturjoghurt und Limettensaft glatt rühren. In eine Pacojet-Behälter füllen, gefrieren und vor dem Servieren pacosieren.

WIBERG®

WIBERG TEAM INSPIRATION in Cooperation mit OLIVE & CO



Garnitur

Datteri-Tomaten-Schalen getrocknet

Zuckerspirale

frischer Basilikum

Isomaltzucker

Erdnüsse

Pistazien-Pesto

Datteri-Tomaten karamellisiert

WIBERG®

WIBERG TEAM INSPIRATION in Cooperation mit OLIVE & CO



Zwiebelrostbraten vom Hirsch mit Kartoffelcrêpes und breiten Bohnen



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Zwiebelrostbraten vom Hirsch

1,6 kg Hirschrücken pariert und in Tranchen zu je 160 g geschnitten
WIBERG Wild Finesse Gewürzsalz
40 ml WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes
WIBERG Exquisite Pfeffer-Cuvée
WIBERG Sherry-Essig g. U.
400 ml WIBERG Braune Grundsauce pastös
80 g WIBERG Röstzwiebel geschnitten
40 g Butter zum Montieren
WIBERG Ingwer gemahlen
WIBERG Thymian gefriergetrocknet

Kartoffelcrêpes

500 g Kartoffeln gekocht und passiert
80 g Frühlingszwiebeln in kleine Würfel geschnitten
80 g Sauerrahm/saure Sahne
40 g Parmesan gerieben
WIBERG Würz-Kräuter-Mix Gewürzmischung
WIBERG Ursalz pur
WIBERG Vital-Gemüse-Bouillon
WIBERG Muskatblüte gemahlen

ZUBEREITUNG

Zwiebelrostbraten vom Hirsch

Hirschrücken mit Wild Finesse kräftig würzen und in einer Pfanne mit Oliven-Öl scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Pfeffer-Cuvée in die Pfanne einstreuen und den Bratenrückstand mit Sherry-Essig ablöschen. Anschließend mit der braunen Grundsauce aufgießen, Röstzwiebel zugeben und mit Butter montieren. Zum Schluss mit Ingwer und Thymian vollenden. Fleisch mit der Sauce, den Kartoffelcrêpes und den breiten Bohnen anrichten.

Kartoffelcrêpes

Aus Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Sauerrahm/ Saure Sahne sowie Parmesan eine Fülle herstellen, mit Würz-Kräuter-Mix, Ursalz, Vital-Gemüse-Bouillon und Muskatblüte kräftig abschmecken und die Kräutercrêpes damit füllen. Im Ofen bei 170 °C ca. 6 Minuten backen.

WIBERG®

WIBERG TEAM INSPIRATION in Cooperation mit OLIVE & CO



10 Kräutercrêpes

Breite Bohnen

800 g breite Bohnen

20 ml WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes

WIBERG Ursalz pur

WIBERG Pfeffer bunt ganz aus der Mühle

WIBERG Bohnenkraut getrocknet

Garnitur

Frühlingszwiebel gebraten

WIBERG Thymian gefriergetrocknet

Breite Bohnen

Klassische Zubereitung.

WIBERG®

WIBERG TEAM INSPIRATION in Cooperation mit OLIVE & CO



Meatballs vom Hirsch auf Zimtspieß mit saurem Safran-Apfelmus



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Meatballs vom Hirsch auf Zimtspieß

800 g Faschiertes/Hackfleisch vom Hirsch
80 g Zwiebeln in kleine Würfel geschnitten
150 g Buchweizen gekocht
80 g Studentenfutter grob gehackt
1 Ei
Ei zum Wenden
4 Strudelteigblätter in feine Streifen geschnitten
Öl zum Frittieren
30 ml WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes
WIBERG Wild Finesse Gewürzsalz
WIBERG Exquisite Pfeffer-Cuvée
WIBERG Zimt ganz

Saures Safran-Apfelmus

600 g Äpfel geschält und in Würfel geschnitten
200 ml Weißwein
WIBERG Safran Fäden (Top-Qualität)
WIBERG Ursalz pur
WIBERG Apfel-Essig
WIBERG Crema di Aceto Safran

ZUBEREITUNG

Meatballs vom Hirsch auf Zimtspieß

Klassische Faschierten-/Hackfleischmasse mit Buchweizen, Studentenfutter und Oliven-Öl zubereiten. Mit Wild Finesse und Pfeffer-Cuvée kräftig abschmecken. Bällchen formen und zuerst in Ei, danach in Strudelteig wenden. Bällchen knusprig frittieren, auf Zimtspieße stecken und mit saurem Safran-Apfelmus anrichten.

Saures Safran-Apfelmus

Äpfel mit Weißwein und Safran Fäden weichdünsten. Anschließend pürieren und mit Ursalz, Apfel-Essig sowie Balsamico Glace Safran abschmecken.

WIBERG®