

# Welt der Gewürze

INSPIRATION FÜR PROFIS

AUGUST | 2022

08

Moses Ceylan

Zurück zu den Wurzeln

10

Rubs

Massieren statt marinieren

18

Weinkombinationen

Tanz der Aromen



Geschmackswunder, Gourmethäppchen, Gaumenhighlights. Erlesene Qualitätsprodukte aus aller Welt.



# Inhalt

---

04

**Wiberg Gewürze**  
Geschmack braucht Qualität

08

**Portrait**  
Moses Ceylan

10

**Rubs**  
Ab zur Gewürzmassage

13

**Kochtechnik**  
Gemüse im Salzmantel

14

**Pfeffer**  
Variantenreiche Nuancen

16

**Vanille**  
Königin der Gewürze

18

**Wein und Gewürze**  
Die perfekten Tanzpartner

20

**Beizen**  
Fürs besondere Aroma

22

**Einlegen**  
Konservieren und würzen

---

# Willkommen in der Welt der Gewürze

Von amerikanischen BBQ-Gewürzen über die facettenreiche afrikanische Gewürzkultur bis hin zu Geschmackswundern des Orients: in dieser Cook-Ausgabe nehmen wir Sie mit auf eine würzige Weltreise.

## NEUE GESCHMACKSBILDER FÜR GAUMEN UND SEELE

Kaum ein Thema in der Kulinarik ist so breit gefächert wie die Welt der Gewürze. Von scharf bis süß, von salzig bis bitter: dank einer schier unendlichen Auswahl an Kombinationen findet jeder Topf seinen Deckel beziehungsweise jedes Gericht seine Magie und jeder Gaumen seine Freude. Aber auch jeder Koch seine Herausforderung.

Für mich als Profikoch ist es immer wieder spannend, neue Länder und Kulturen zu bereisen und dabei die Vielfalt der Gewürze zu entdecken. Floral duftende Curry-Mischungen, süß-scharfe Gewürzpasten oder der alpine Klassiker Kümmel-Knoblauch-Senf. Die Herausforderung aber ist, die Gewürze richtig einzusetzen und so neue Geschmacksbilder zu kreieren. Für Gaumen und Seele.

In dieser Cook-Ausgabe nehmen wir Sie mit auf eine solche Reise. Wir stellen Ihnen Neuigkeiten und besondere Geschmackswelten vor, fragen bei Gewürzprofi und Sternekoch Moses Ceylan nach Tipps und liefern Inspiration für den Gastroalltag.

Kurz gesagt: Wir bringen (Ge)würze in Ihre Küche!

**Christoph Pop**  
Koch Kompetenzteam Kulinarik



Geschmack braucht  
Qualität

Ein besonderes Genusserlebnis erfordert auch eine besondere Auswahl. Deshalb arbeitet Gewürzprofi Wiberg direkt mit Erzeugern und Verarbeitern weltweit zusammen und setzt auf strenge Tests in hauseigenen Laboren. So wird sichergestellt, dass nur die besten Komponenten den Weg in die Gewürzdose – den Aroma-Tresor – finden.

**WIBERG  
PAPRIKA GERÄUCHERT**

Spanien  
Würzig, fruchtig und rauchig – diese drei Attribute machen diesen Paprika einzigartig. Ein spezielles Mahlverfahren und strengste Rohstoffauswahl sorgen für eine herausragende Qualität. Der Wiberg Paprika eignet sich bestens für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch, Krustentiere oder Käse.

591081 270 g 11.10



**AUF VORBESTELLUNG  
WIBERG  
EXQUISITE ASSAM LANGPFEFFER  
GANZ**

Indien  
Der Assam Langpfeffer von Wiberg ist eine handverlesene Wildernte und stammt aus Indien. Seine feine Duftnote erinnert Kenner an Kardamom. Geschmacklich überzeugt das Pfeffergewächs mit einer feinen Schärfe, einem warm-süßlichen Gaumenreiz und erfrischend eukalyptischen Noten.

592074 200 g 33.00



**AUF VORBESTELLUNG  
WIBERG  
INGWER GEMAHLEN**

China  
Der gemahlene Ingwer von Wiberg ist süßlich, bitter, scharf, frisch und überzeugt mit einem gleichbleibend typischen Geschmack und einer intensiven Würzkraft. Das macht diesen Ingwer perfekt für den Einsatz in der fernöstlichen Küche, in Suppen, Saucen sowie kreativen Süssspeisen.

591659 180 g 7.30



**AUF VORBESTELLUNG  
WIBERG  
MUSKATBLÜTE GANZ**

Grenada  
Hochwertige Muskatblüten, auch Macis genannt, müssen von Hand geerntet werden, damit sie ganz bleiben. Das macht sie besonders edel. Gleichzeitig verzaubern die netzartigen, orangenen Samenhüllen mit einem floral-süßlichen, leicht zitronigen und insgesamt feineren Aroma als Muskatnüsse.

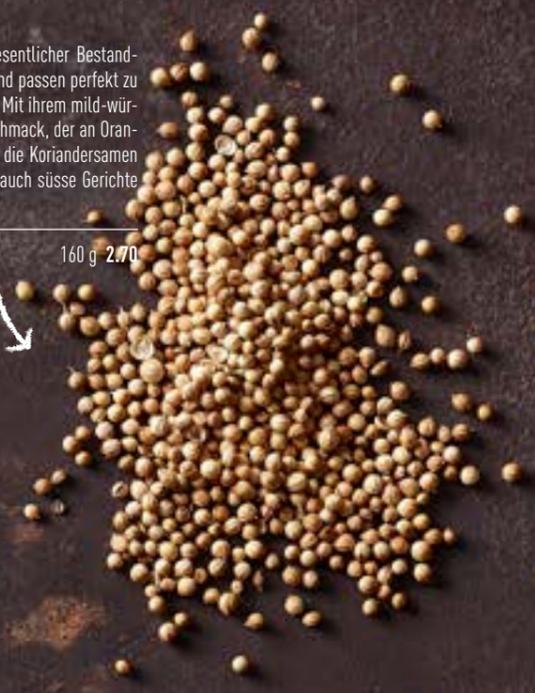
560540 80 g 17.20



**WIBERG  
KORIANDER GANZ**

Bulgarien  
Koriandersamen sind ein wesentlicher Bestandteil von Curry-Mischungen und passen perfekt zu Fleisch- und Fischgerichten. Mit ihrem mild-würzigen, leicht süßlichen Geschmack, der an Orangenschalen erinnert, werden die Koriandersamen aber sowohl für pikante als auch süße Gerichte verwendet.

591652 160 g 2.70



**WIBERG  
PIMENT GANZ**

Guatemala  
Piment wird auch als Nelkenpfeffer bezeichnet. Der facettenreiche Geschmack von Piment erinnert an Pfeffer, Zimt, Muskat und Nelken. Die intensive Würzkraft harmonisiert mit Wild, Wildgeflügel, Suppen oder kräftigen Saucen. Aber auch zu verschiedenen Backwaren passt Nelkenpfeffer.

590535 180 g 8.55



**WIBERG  
SESAM SCHWARZ GANZ**

Indien  
Schwarzer Sesam gilt als Urform des Sesams und ist reich an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen. Er schmeckt würziger und nussiger als sein weisses Pendant. Das macht ihn ideal zum Verfeinern von Fleisch- und Gemüsegerichten oder Salaten. Auch zum Garnieren eignen sich die ganzen Sesamkörner.

591078 300 g 7.40



**WIBERG  
ZIMT GANZ**

Indonesien  
Jede Stange ist handverlesen und die äusseren Kork-Schichten wurden grosszügig entfernt. Der Aroma-Tresor von Wiberg, in dem die edlen Zimtstangen sorgfältig verpackt sind, schützt den süßlich-aromatischen Geschmack, so dass er sich später beim Einsatz voll entfalten kann.

590441 420 g 19.20

**AUF VORBESTELLUNG  
WIBERG  
EXQUISITE NEPAL-KARDAMOM  
VIOLETT GANZ**

Nepal  
Der Nepal-Kardamom wächst am Fusse des Himalayas auf über 2800 Metern über Meer. Er ist frisch-würzig, erinnert an Eukalyptus und Zitronen und hat gleichzeitig eine dezent herbe Note. Damit passt er zu herzhaften Fleischspeisen wie auch zu vegetarischen Menüs und Gerichten mit Joghurt.

593670 140 g 38.15



# Aromen des Waldes

**Vielseitig im Geschmack und in den Zubereitungsmöglichkeiten sind Pilze die Stars der Herbstküche. Unterstützung erhalten sie dabei von den passenden Gewürzen.**

## PILZE MÖGLICHST SPÄT WÜRZEN

Eine gehörige Portion Regen, anschliessend warme Temperaturen und ein verschwiegenes Plätzchen: Pilze sind wahre Schätze des Waldes. Während die Fundplätze aber natürlich geheim bleiben, gilt das nicht für die beste Zubereitung. Denn eine der grossen Stärken von Pilzen ist die Glutaminsäure, mit der sie über einen völlig natürlichen Geschmacksverstärker verfügen. Schon deshalb ist es wichtig, Pilze sorgsam zu verarbeiten und zu würzen. Dass sie aufgrund des hohen Wassergehalts nicht gewaschen, sondern nur geputzt werden sollten, ist hinlänglich bekannt. Ebenso empfiehlt es sich aber, sie so spät wie nur möglich zu salzen und zu würzen. Besonders gekonnt und harmonisch lässt sich die elegante Aromenvielfalt von Pfifferling, Steinpilz und Co. mit den dazu passenden Wiberg-Produkten unterstreichen.



## MAJESTÄTISCHE BÄUME ALS EXQUISITE BEGLEITER

Ein Würz-Klassiker für Pilzgerichte ist das Wiberg-Pilz-Aroma mit Champignons, Steinpilzen und Shiitake. Die Pilz-Gewürzmischung rundet den Eigengeschmack von Pilzgerichten herrlich ab, ohne ihn zu überdecken. Gefinisht wird idealerweise mit Bärlauch-Öl, durch seine feineren Nuancen übertrifft es den deftigen Knoblauch in der Anwendung. Wer würde sich ausserdem als exquisiter Begleiter für edle Pilze besser anbieten als majestätische Bäume? Genauer gesagt die Mischung Forest Flair von Wiberg. Diese authentische Gewürzzubereitung verzaubert mit Bergbohnenkraut, Fichte, Zirbe und Latschenkiefer sowie mit der Würzkraft von Steinpilzen, Wacholder und Himbeeren. Auch hier empfiehlt es sich aber, nicht im Vorfeld zu marinieren, sondern das Gericht nach dem Garprozess zu vollenden.



# Würze



1

### WIBERG EXQUISITE FOREST FLAIR WALD

Deutschland  
Diese Gewürzzubereitung lädt zum kulinarischen Waldspaziergang ein. Sie vereint den würzigen Duft alpenländischer Wälder und weckt Genuss mit Latschenkiefer, Fichtennadeln, Wacholderbeeren, Zirben-Öl und Steinpilzen. Duft und Geschmack spielen bei Forest Flair eine bedeutende Rolle und passen hervorragend zu pikanten Speisen und Wildgerichten.

104030

100 g 30.80

2

### AUF VORBESTELLUNG WIBERG PILZ AROMA

Österreich  
Verleiht Speisen ein intensives Pilzaroma von Champignons, Shiitake und Steinpilzen gepaart mit einer frischen Pfeffer- und Ingwernote. Ideal für alle Gerichte, bei denen eine runde Pilznote gewünscht ist.

592184

200 g 21.65

3

### AUF VORBESTELLUNG WIBERG BÄRLAUCHÖL

Deutschland  
Der Extrakt auf Basis von hochwertigem nativem Olivenöl Extra aus Andalusien verströmt einen angenehmen, würzig-frischen Duft nach Oliven und Knoblauch, ohne dessen geruchsbildende Wirkung. Das Bärlauchöl harmonisiert perfekt mit Nudel- und Pilzgerichten sowie mit Apfel-, Birnen- und Tomaten-Essig.

590777

5 dl 13.55

# Portrait

MOSES CEYLAN

## VON DEN BESTEN GELERNT

Moses Ceylans Kochkarriere ist beeindruckend, sein Handwerk lernte er von den Besten. In Deutschland arbeitete er in den Sterneküchen von Christian Jürgens, Joachim Wissler, Sven Elverfeld und Juan Amador, in dessen Restaurant Amador er erstmals als Küchenchef tätig war. «Eine prägende Zeit, in der ich handwerklich aber auch menschlich viel gelernt habe», blickt Moses Ceylan zurück. 2015 kam er in die Schweiz, wurde zusammen mit Sebastian Zier Küchenchef im Restaurant Einstein Gourmet in St. Gallen, mit 18 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen. Die beiden Spitzenköche verschmolzen die klassische Spitzenküche mit der orientalischen Küche. Moses Ceylan selber hat aramäische Wurzeln, seine Eltern beziehungsweise Grosseltern kamen aus der Türkei nach Deutschland. Eine persönliche Note, die Moses Ceylan in seine Kochkunst einfließen lässt. «Wie ein Dolmetscher zwischen verschiedenen Kulturen beziehungsweise Küchen», so der 42-Jährige.

**Moses Ceylan gehört zu den erfolgreichsten Köchen in der Schweiz. 2019 wurde er von Gault Millau zu einem der Aufsteiger des Jahres gekürt. Nun beschreitet der Sternekoch als Coach, Privat- und Gastkoch neue Wege. Und macht sich auf die Suche nach seinen Wurzeln.**



## ZURÜCK ZU DEN WURZELN

Vor zwei Jahren aber war Schluss. Moses Ceylan wollte sich auf eine «Reise zurück zu den Wurzeln» begeben. «Ich merkte, dass ich das südländische Lebensgefühl immer mehr verliere. Das wollte ich wieder auffrischen.» Auch für seine Küche – «denn Gefühl ist das Wichtigste überhaupt beim Kochen». Aus dem Reisen wurde wegen Corona jedoch vorerst nichts. Stattdessen hat Moses Ceylan viel zuhause gekocht, sich durch Familienrezepte gearbeitet. «In meiner Kindheit hatten wir nie viel. Aber gut gegessen haben wir immer. Auch weil meine Mutter und meine Grossmutter mit viel Liebe und Gefühl für ihre Heimat gekocht haben.» Diese Küche möchte er zukünftig noch intensiver in seine Gerichte einfließen lassen. «Orientalische Aromen wecken Erinnerungen an meine Kindheit. Emotionen, die ich mit meinen Gästen teilen möchte. Kombiniert mit regionalen Produkten und hiesigem Handwerk. Ein Verschmelzen meiner beiden Heimaten.»



Rezept

Frittierte Schweizer Forelle aramäische Art |  
Tomaten-Safran-Sud |  
Petersilien-Hummus |  
Geröstete Koriandersamen



«Gewürze machen ein Gericht lebendig»



**Moses Ceylan, Sie bezeichnen Ihre Küche als orientalisches-ökzidental. Was heisst das?**

Zum einen bin ich in Deutschland aufgewachsen, habe hier das Kochhandwerk gelernt und arbeite gerne mit regionalen Produkten. Zum anderen habe ich von zuhause und von meiner Kultur die Levante-Küche mitbekommen. Konkret verbinde ich das, in dem ich zum Beispiel eine Tessiner Forelle mit orientalischen Aromen zubereite (siehe Rezept).

**Was sind denn typische orientalische Aromen?**

Was nicht fehlen darf sind Zatar, Sumak, Kreuzkümmel, Safran, Koriander, Zimt ... auch das Fermentieren gehört zu unserer Küche. Eine unvergleichliche Aromenvielfalt.

**Welche Rolle spielen Gewürze in Ihrer Küche?**

Eigentlich soll ein Gewürz das Grundprodukt nur unterstreichen. Aber genau das braucht sehr viel Fingerspitzengefühl, das ist eine hohe Geschmacksschule. Denn schlussendlich machen Gewürze ein Gericht auch erst richtig lebendig und authentisch, eben durch diese Gefühle und Emotionen, die man einbringt.

**Was haben Sie aktuell für Pläne?**

Das Reisen möchte ich jetzt Schritt für Schritt nachholen. Parallel dazu mache ich Coachings für Küchenteams und Unternehmen. Ausserdem geniesse ich es zurzeit, mich als Gastkoch in verschiedene Restaurants einzubringen, und biete quasi als Privatkoch eine kulinarische Reise in den Orient oder Sterneküche für zuhause an.

**Und ein eigenes Restaurant?**

Das wäre durchaus ein Ziel: Ein orientalisches angehauchtes Restaurant mit Gerichten für Leib und Seele, mit Herz und Geschmack. Da bin ich jedoch noch auf der Suche nach Gastronomen und Unternehmern, die Interesse haben, mit mir zusammen ein solches Konzept umzusetzen.

Das ganze Interview lesen Sie auf:  
[cook.transgourmet.ch/ceylan](http://cook.transgourmet.ch/ceylan)

# Ab zur Gewürz- massage

PREMIUM  
SWEET BBQ RUB

Deutschland

100401

550 g 13.50

PREMIUM  
SMOKEY RUB MISSISSIPPI STYLE

Deutschland

100391

550 g 13.50

**Marinieren kann (fast) jeder. Aber massieren? Genau das ist gefragt bei Rubs. Wobei der Genuss auf dem Teller weniger von der Massagekunst als vielmehr von der Gewürzmischung abhängt.**

## MIT ETWAS FEINGEFÜHL

Auf den ersten Blick unterscheiden sich eine Marinade und ein Rub kaum voneinander. Beides wird im Vorfeld auf das Fleisch aufgetragen, um ihm eine besondere Würze zu verleihen. Während die Marinade aber als Paste oder Flüssigkeit aufs Fleisch kommt, ist ein Rub trocken. Zum Einsatz kommen die Gewürzmischungen vor allem bei Barbecues. Kein Wunder: Der Ursprung von Rubs liegt in den USA – deshalb auch der Name: «to rub» heisst auf Deutsch «reiben». Das offenbart auch gleich den zweiten grossen Unterschied: Rubs müssen einmassiert werden. Keine Angst, das erfordert keine besonders geschickten Hände. Aber zumindest etwas Feingefühl. Schliesslich soll das Fleisch nicht durchgeknetet werden, die Trockenmischung aber auch nicht gleich wieder abfallen. Während der Einwirkzeit und später während der Zubereitung, wo sie dann zu einer feinen Kruste wird.

## SICH ZEIT LASSEN

Was aber gehört alles in einen Rub? Sicher Salz, meist auch Zucker. Und Gewürze nach Lust und Laune. Chili und Paprika beispielsweise, durchaus auch geräuchert. Dazu vielleicht Kreuzkümmel, Senfkörner, Knoblauch, Oregano und Zwiebeln, wie bei unserem Premium Smokey Rub nach Mississippi Style. Oder eher die süsslich-fruchtige Variante, bei der Zwiebeln, Knoblauch und Paprika von etwas Apfel begleitet werden, wie bei der Premium Sweet BBQ Rub. Einzig Flüssigkeiten jeglicher Art gehören nicht in einen Rub. Je länger der Rub anschliessend einwirken kann, desto besser. Wichtig ist ausserdem, dass das Fleisch zum Schluss nicht bei zu hoher Temperatur zubereitet wird. Besser mit indirekter Hitze. Zum Beispiel typisch US-amerikanisch in einem Smoker. Damit die edlen Gewürze nicht verbrennen und jegliches Aroma verlieren. Sonst nützt alle Massagekunst nichts.

## Chutneys



## DIE WÜRZIGEN BEGLEITER

Zubereitung und Rezept 4:  
[cook.transgourmet.ch/rezpte](http://cook.transgourmet.ch/rezpte)



1

### Cranberries-Chili-Chutney Zutaten für 10 Portionen

425 g	Natura Bio Cranberries, getrocknet
145 ml	Premium Bio Apfelessig
5 g	Knoblauch
5 g	Ingwer, frisch
140 g	Zucker
40 g	Schalotten
2 g	Wiberg Piment, ganz
2 g	Piment d'Espelette

2

### Ananas-Koriander-Chutney Zutaten für 10 Portionen

1,3 kg	Ananas
150 g	Zwiebeln
500 g	Natura Bio Demerara Rohrzucker
150 ml	Limettensaft
20 g	Ingwer, frisch, gerieben
30 g	Koriander, frisch
30 ml	Wiberg Sherry-Essig
	Salz
	Pfeffer, schwarz
	Piment d'Espelette

3

### Tomaten-Vanille-Chutney Zutaten für 10 Portionen

400 g	Premium Tomaten Marmande
200 g	Zucker
1 Stk.	Premium Vanille Schote Tahiti
100 ml	Premium Granatapfel-Balsamico
5 g	Zitronenzesten

# Gewürzpasten



## SELBSTGEMACHT FÜR ALLE FÄLLE

Zubereitung:  
[cook.transgourmet.ch/rezepte](http://cook.transgourmet.ch/rezepte)



1

### Mexikanische Gewürzpaste

Zutaten für 1 kg Rohfleisch

- 100 ml Sonnenblumenöl
- 3 g Wiberg Koriander, ganz
- 100 g Kidney Bohnen
- 5 g Wiberg Kreuzkümmel
- 100 g Peperoni, grün, geschnitten
- 10 g Wiberg Knoblauchpulver
- 3 g Wiberg Cayennepfeffer
- 3 g Chili Jalapeño, frisch
- Salz
- Gemüsefond, nach Bedarf

Eignet sich als Basis für Poulet, Salatsaucen, Rind, Fisch und Grillgemüse.

2

### Alpine Gewürzpaste

Zutaten für 1 kg Rohfleisch

- 150 g Natura Bio Senf
- 30 g Knoblauch, frisch
- 5 g Wiberg Kümmel, gemahlen
- 5 g Wiberg Kümmel, ganz
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 5 g Pfeffer, schwarz
- 10 g Wiberg Paprika Rubino
- 10 g Wiberg Majoran, getrocknet

Eignet sich als Basis für Schwein, Zander und Sellerie.

3

### Bouillon-Paste

Zutaten für 1 Thermomix-Becher

- 100 g Zwiebeln
- 200 g Lauch
- 450 g Karotten
- 350 g Sellerie
- 20 g Petersilie
- 20 g Maggikraut
- 5 g Piment, gemahlen
- 5 g Wiberg Muskat, gemahlen
- 5 g Pfeffer, weiss, gemahlen
- 5 g Wiberg Muskatblüte, gemahlen
- 100 g Salz

Eignet sich als Basis für Suppen, Salatsaucen, Risotto, Pastagerichte.

# Gemüse im Salzmantel

Wer kennt nicht den mediterranen Klassiker «Wolfsbarsch im Salzteig»? Die Vorteile der Salzhülle lassen sich auch in anderen Bereichen einsetzen. Zum Beispiel beim Gemüse.

## SALZ KANN NICHT NUR WÜRZEN

Als Würzmittel ist Salz in unseren Küchen unverzichtbar. Manchmal jedoch übernimmt Salz auch noch weitere Rollen. Zum Beispiel als Hauptzutat einer Kochtechnik. Der Salzmantel, die Salzkruste oder der Salzteig sind vor allem bekannt von der Fischzubereitung. Sie schützen Lachsforelle, Loup de mer, Dorade und Co. vor direkter Hitze und sorgen dafür, dass sie quasi «in sich» langsam gegart werden. Gleiches funktioniert auch mit anderem Inhalt. Zum Beispiel mit Gemüse. Vor allem Wurzelgemüse bietet sich an: Im Salzteig eingepackt bleiben Rüebli, Randen, Knollensellerie und vieles mehr saftig und intensiv im Geschmack. So lässt sich eine besondere Beilage zaubern. Wurzelgemüse im Salzteig bietet sich aber auch als eigenständige Komponente zur Vorspeise an. Dazu empfehlen wir unser Premium Vanillesalz Tahiti als besonderes Topping.



### PREMIUM VANILLESALZ TAHITI

Peru/Papua-Neuguinea  
 Die über 45 intensiv blumigen Aromen der Tahiti-Vanille verbinden sich mit der feinen Mineralität des Inka-Quellsalzes zu einem edlen Finish für nahezu jedes Gericht.

101090

125 g 15.90



# Pfeffer in all seinen Farben

## PREMIUM PFEFFER KAMPOT ROT

Kambodscha  
211410 250 g 49.80

## PREMIUM PFEFFER KAMPOT SCHWARZ

Kambodscha  
211400 250 g 35.80

## WIBERG EXQUISITE SANSHO BLÜTENPFEFFER GANZ

Japan  
592073 50 g 92.75

## WIBERG EXQUISITE BOURBON PFEFFER GANZ

Madagaskar  
590910 240 g 81.20



**Kaum ein Gewürz ist in seinen Nuancen so variantenreich wie der Pfeffer. Dabei stammen die meisten Pfefferarten von nur einer Pflanze. Variiert wird vor allem mit Anbauort, Erntezeitpunkt und Verarbeitung.**

## SCHWARZ, GRÜN, ROT

Was ein einzelner Strauch alles für Aromen kann, zeigt der Pfeffer. Dieser ist zwar immer scharf. Manchmal aber richtig scharf, manchmal etwas milder. Auch leicht süsslich und fruchtig ist möglich, dann wieder mit Noten von Eukalyptus, Minze und Thymian. Je nachdem, wann die Pfefferkörner geerntet und ob sie anschliessend getrocknet, eingelegt, gekocht oder geschält werden, haben sie eine andere Ausprägung. In der Farbe, aber auch im Geschmack. Und damit noch nicht genug an Vielfalt. Denn der «Piper nigrum», der Pfefferstrauch,

hat auch noch Verwandte wie der Bourbon-Pfeffer, der von fruchtig über herb bis schokoladig so einiges drauf hat. Oder Bekannte wie der Szechuanpfeffer, der auch ohne Pfeffer-Verwandschaft für eine betäubende Schärfe sorgt. Das alles eröffnet eine riesige Vielfalt an Einsatzmöglichkeiten. Zum Würzen von Saucen, Fisch, Pilzen, Früchten, sogar von Schokolade. Und natürlich von Fleisch. Direkt oder in Form einer Marinade, Rub oder Pfefferkruste.

## ALPSCHWEIN IN PFEFFERKRUSTE | KARTOFFEL | BOHNENKRAUT

Zutaten für 10 Portionen

### Alpschwein und Rotweinjus

- 2,5 kg Origine Alpschwein-Hals
- 200 ml Rapsöl
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 200 ml Montagne Belle Allure Vin Rouge
- 50 g Tomatenmark
- 150 g Zwiebeln
- 150 g Karotten
- 150 g Lauch
- 500 ml Wasser

### Pfefferkruste

- 200 g Butter
- 150 g Paniermehl
- 40 g Rosmarin
- 35 g Pfeffer, schwarz
- 8 g Salz

### Kartoffel-Espuma

- 150 ml Vollmilch
- 25 g Butter
- 50 ml Kartoffel-Kochwasser
- 250 g Natura Bio Kartoffeln, mehligkochend
- 1 g Salz
- 1 g Wiberg Muskatnuss, gemahlen

### Bohnenkraut

- 80 g Bohnenkraut
- 500 ml Rapsöl
- 200 ml Vollmilch
- 1 Stk. Eigelb
- 80 g Weissmehl
- 200 ml Wasser



**Zubereitung:**  
[cook.transgourmet.ch/rezepte](http://cook.transgourmet.ch/rezepte)

# Königin der Gewürze



PREMIUM  
VANILLE SCHOTE TAHITI

Mauritius

101080

5 Stück 39.90

**Der Siegeszug der Vanilleschote nahm einst in Mexiko seinen Anfang. Von dort aus eroberte die Königin der Gewürze die ganze Welt. Nicht nur die Dessertwelt.**

## BEGLEITERIN FÜR EDLE GERICHTE

Vor allem im Dessertbereich kann kaum auf die dunkle, schrumpelige Gewürzvanilleschote verzichtet werden. Ihre ursprüngliche Heimat ist Mexiko. Heute aber stammt der Grossteil der Vanilleernte von Inseln im indischen Ozean. Harmonisch und süss, schlicht vanillig schmeckt die am häufigsten angebaute Vanille. Und edel! Denn Vanille gehört zu den teuersten Gewürzen überhaupt. Dies weil sowohl Anbau, Ernte und vor allem Verarbeitung – unter anderem das Fermentieren – enorm aufwändig sind. Eine besondere Rarität ist zudem die Tahiti-Vanilleschote. Wie ihr Name schon verrät, wird sie anders als ihre enge Verwandte vor allem im südpazifischen Raum angebaut. Nicht der einzige Unterschied. So schmeckt die Tahiti-Vanille zwar etwas weniger nach Vanille, hat dafür ein blumigeres, würzigeres Aroma. Das macht sie für Einsätze abseits der Desserts besonders attraktiv. Zum Beispiel in einer Beurre blanc als stilvolle Begleitung für unseren gedämpften Zander.



## GEDÄMPFTER ZANDER | VANILLE-BEURRE-BLANC | LAUCH | KAVIAR

Zutaten für 10 Portionen

### Zander

1,5 kg Zanderfilet, mit Haut  
Premium  
Murray River Salz

### Vanille-Beurre-blanc

150 g Eschalotten  
300 g Natura Bio Butter  
200 ml Chardonnay  
300 ml Pouletfond, hell  
20 ml Natura Bio Zitronen, Saft  
2 Stk. Premium  
Vanille Schote Tahiti

### Lauch

950 g Lauchgrün  
200 g Natura Bio Butter  
Salz

### Kaviar

100 g Kaviar Oona N°103 Malossol



**Zubereitung:**  
[cook.transgourmet.ch/rezepte](https://cook.transgourmet.ch/rezepte)



# Wein und Gewürze

## NIEPOORT PORTO LATE BOTTLED VINTAGE

Portugal  
Douro  
19,5% Vol.

616181 75 cl 34.70



## BARON DE LADOUCETTE POUILLY-FUMÉ AOC

Frankreich  
Loire

616201 75 cl 28.50



## LOUIS LATOUR POUILLY-FUISSÉ AOC

Frankreich  
Burgund

637061 75 cl 27.40



## HERDADE DOS GROUS TINTO

Portugal  
Alentejo

615851 75 cl 18.40



## ASKA BOLGHERI DOC CASTELLO BANFI

Italien  
Toskana

607661 75 cl 22.90



Treffen zwei starke Charakteren aufeinander, braucht es ein Gleichgewicht, damit der eine den anderen nicht dominiert. So auch bei Wein und Gewürzen. Ein besonderer Tanz der Aromen.

## DIE PERFEKTEN TANZPARTNER

Gewürze prägen den Charakter eines Gerichtes. Deshalb kann es sich lohnen, auch das Weinangebot auf ein dominierendes Gewürz abzustimmen. Zugegeben, bei einigen Gewürzen lässt man die Finger besser ganz von Wein. Chili zum Beispiel. Einer dezenten Schärfe lässt sich allenfalls noch ein fruchtiger, süsser Wein gegenüberstellen. Das Bier aber ist hier oft die beste Wahl. Die meisten Gewürze jedoch sind gute Tanzpartner für Weine. Bei der Wahl des richtigen Gegenübers geht es darum, dass keiner den anderen dominiert, sondern sich die Komponenten ideal ergänzen, sich gegenseitig tragen. Das kann ein gewagter, spannungsgeladener Kontrast wie bei einem Tango sein. Oder man setzt auf gemeinsame Harmonie. Der Schlüssel zu letzterem zeigt sich nicht selten im Weinbukett. Weine, die dort mit Gewürznoten überzeugen, verraten ihren Tanzpartner gleich selber. Oder aber man geht nach den Charakteristiken von Weinen und Gewürzen.

## ELEGANT, AROMATISCH, FRUCHTIG

Safran zum Beispiel gilt als teuerstes Gewürz überhaupt. Das erfordert nicht unbedingt den teuersten Wein, doch eine gewisse Erhabenheit sollte schon sein, wie beispielsweise bei unserem Baron de Ladoucette Pouilly-Fumé AOC, ein echter Klassiker mit Raffinesse. Koriander wiederum hat ein starkes Aroma und erfordert als Gegenpart einen ebenso aromatischen Weisswein wie etwa unseren Louis Latour Pouilly-Fuissé. Ein Chardonnay der gleich auch noch die Zitrusnoten des Korianders aufnimmt. Zu tendenziell süsslichen Gewürzen wie Paprika, Wacholder oder auch Muskatnuss hingegen eignen sich eher Rotweine. Der Aska Bolgheri DOC Castello Banfi etwa bietet mit seiner intensiven Frucht-aromatik der mild-scharfen, leicht süssen Paprika die Stirn. Der Herdade dos Grous Tinto Alentejo ergänzt mit Muskatnuss gewürzte Gerichte hervorragend, dank seinen Brombeeren- und Pflaumennoten. Und den Tanz mit intensiven Wacholder-Gerichten beherrscht der Niepoort Porto LBV perfekt.

Beizen fürs  
besondere Aroma



**In Zeiten von Kühlräumen sind Kochtechniken für eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln immer mehr in den Hintergrund gerückt. So auch das Beizen. Dabei geht es hier um mehr als das Haltbarmachen.**

## FLÜSSIGKEIT RAUS, GEWÜRZE REIN

Früher wandte man verschiedenste Kochtechnik an, um Lebensmittel länger haltbar zu machen. Dazu gehörte auch das Beizen. Vor allem für Fleisch und Fisch war die traditionelle Methode verbreitet – bis Kühlschränke und -räume zum Standard wurden. Langsam aber erfreut sich das Beizen wieder neuer Beliebtheit. Schliesslich geht es hier nicht nur um das Haltbarmachen, sondern auch um besondere Aromen. Beim Trockenbeizen mit Salz und Zucker werden Fisch und Fleisch Flüssigkeit entzogen,

während Gewürze einen besonderen Kick verleihen. Beim Nassbeizen wiederum wird meist Fleisch zusammen mit Kräutern in einer säurehaltigen Flüssigkeit wie Wein und/oder Essig eingelegt. Das macht das Fleisch zarter und sorgt für einen besonderen Geschmack. Zum Beispiel bei Wild. Oder bei einem traditionellen Rindsbraten wie in unserem Rezept. Dieser geniesst eine ganze Nacht lang ein Bad im Tessiner Merlot, begleitet unter anderem von Pfeffer, Kümmel, Rosmarin und Thymian.

## GEBEIZTER RINDSSCHULTERSPITZ | TOPINAMBURSCHAUM | KÜMMELJUS

Zutaten für 10 Portionen

### Rindsschulter

- 4 kg Swiss Quality Beef Rindsschulterspitz
- 300 g Zwiebeln
- 500 g Rüebli
- 300 g Knollensellerie
- 20 g Wiberg Pfeffer, ganz
- 10 g Wiberg Lorbeerblätter
- 1,5 l Merlot Ticino
- 20 g Rosmarin
- 20 g Thymian
- 80 g Tomatenmark
- 10 g Wiberg Kümmel, ganz
- 100 g Natura Bio Butter

### Topinamburschaum

- 1 kg Premium Topinambur
- 1,5 l Natura Bio Vollmilch
- 3 g Wiberg Muskatnuss, gemahlen
- 4 g Proespuma Calent

### Garnitur

- 400 g Natura Bio Champignons
- 350 g Natura Bio Speckwürfeli
- 200 g Zwiebeln



**Zubereitung:**  
[cook.transgourmet.ch/rezepte](https://cook.transgourmet.ch/rezepte)



# Einlegen und geniessen

Ein würziger Essigsud, das Salzwasser, das an Meer erinnert, das Olivenöl für ein mediterranes Lebensgefühl. Eingelegte Lebensmittel eröffnen ganz besondere Geschmackswelten.

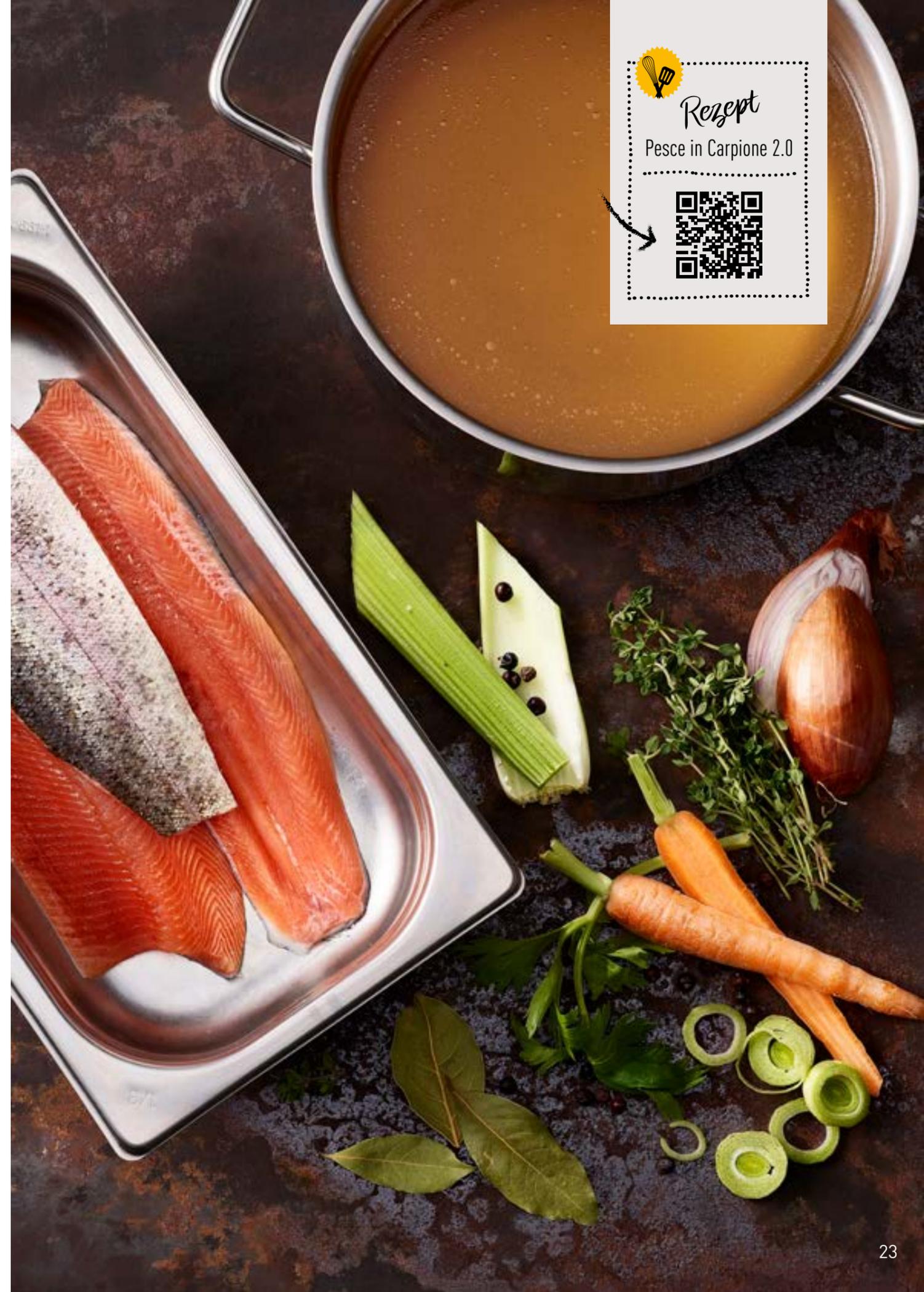
## VON DER GURKE BIS ZUM KÄSE

Einlegen ist eine Möglichkeit, Lebensmittel zu konservieren. Aber auch zu würzen. Dabei sind der Fantasie fast keine Grenzen gesetzt. Zu den wohl bekanntesten eingelegten Lebensmitteln gehören Gewürzgurken, Maiskölbchen, Perlwiebeln & Co., die bei keinem Raclette fehlen dürfen. Eingelegt werden aber kann nicht nur im würzigen Essigsud. Vor allem Früchte werden oft auch in Alkohol eingelegt. Auch Salzwasser beziehungsweise Salzlake eignet sich, gleich wie Olivenöl. Letzteres ist vor allem in der mediterranen Küche weit verbreitet. Mozzarella, Schafs- oder Ziegenkäse aber auch gebratenes oder gekochtes Gemüse fühlen sich wohl im Olivenöl. Als moderne Kochtechnik kann das Einlegen auch zum alleinigen Aromatisieren eingesetzt werden, wie etwa in unserem Rezept Pesce in Carpione 2.0.



Rezept

Pesce in Carpione 2.0



# Erleben Sie Cook live

DEGUSTIEREN,  
DISKUTIEREN,  
PROFITIEREN



Sie sind herzlich eingeladen  
zum Live Cooking in den  
Prodega-Märkten.



[cook.transgourmet.ch/livecooking](https://cook.transgourmet.ch/livecooking)

FOLLOW US



**Transgourmet/Prodega**  
Transgourmet Schweiz AG  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

[cook.transgourmet.ch](https://cook.transgourmet.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](https://webshop.transgourmet.ch)

## Ausgabe August 2022

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten. Bei den abgebildeten Preisen handelt es sich um Abholgrosshandelspreise. Die aktuellen Belieferungsgrosshandelspreise finden Sie in unserem Webshop. Alle Angebote exkl. MwSt. in CHF.

gedruckt in der  
**schweiz**