

Sehr geehrter FÜRSTENBERG-Kunde,

mit der Frühjahrsedition der Kochkarten-Kollektion laden wir Sie herzlich ein, unsere preisgekrönte Gourmetlinie BLANC kennenzulernen.

BLANC zeichnet sich durch seine außergewöhnlichen technischen Details sowie das edle Design aus. Die Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG unterstreicht mit BLANC ihren Anspruch, technische Raffinesse und Tradition miteinander zu verbinden. Die Exklusivität der Gourmetlinie wird an vielen Details, wie zum Beispiel dem dezenten Signet, deutlich.

Die vielfältigen Möglichkeiten, individuelle Anrichtungsstile zu zelebrieren, und die außergewöhnliche Funktionalität machen BLANC unverzichtbar für begeisterte Köche.

Die Frühjahrsedition der Kochkarten bietet Ihnen kreative Inspirationen für jeden der acht unterschiedlichen Teller. Der Koch auf Sterneniveau, Oliver Rasper, Küchendirektor und Leiter der Gästebewirtung der NORD/LB, hat nach der Winteredition auch diese Frühjahrsedition exklusiv für die Gourmetlinie BLANC entwickelt. Lassen Sie sich von seinen kreativen Gerichten inspirieren.

Sie können sich gerne registrieren, um auch die zukünftigen Kochkarten-Kollektionen zu erhalten.

Bitte senden Sie hierfür eine E-Mail an: info@fuerstenberg-porzellan.com

Viel Freude beim Kochen und Genießen!

St. SauCledd Stephanie Saalfeld Geschäftsführung Liebe Freunde des guten Geschmacks,

der Frühling hält Einzug auf unseren Wiesen, in den Wäldern und auf den Feldern und die Natur präsentiert sich in ihrer schönsten Pracht. Ein buntes Farbenspiel erhellt die Regionen und löst den tristen Alltag des Winters ab. Rübchen sprießen aus dem Boden, Blumen blühen auf und die Bäume bekleiden ihre Äste mit saftigem Grün.

Inspiriert von der Gourmetlinie BLANC und dem farblichen Schauspiel unserer Natur habe ich es mir zur Aufgabe gemacht, Gerichte zu kreieren, die es Ihnen ermöglichen, den Frühling in Szene zu setzen.

Durch die klare Linie und das strahlende Weiß der Gourmetlinie BLANC haben Sie, liebe Kochenthusiasten/-enthusiatinnen, die Möglichkeit, sich an verschiedenste Kreationen zu wagen und Neues auszuprobieren.

Diese großartigen Produkte, die uns der Frühling beschert, können Ihre Gäste im Handumdrehen begeistern und finden auf der Gourmetlinie BLANC ihre Bühne.







Frühlingsgemüse im Shiso-Sud

Frühlingsgemüse im Shiso-Sud

Zubereitung

Den Spargel schälen, die Erbsen aus der Schote pahlen und die Zuckerschoten waschen und putzen. 400 ml Wasser zum Kochen bringen, das Meersalz hinzufügen und nacheinander das geputzte Gemüse darin knackig blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Diesen Gemüsesud über ein Bund der Shisokresse geben und wie einen Tee ziehen lassen. Die Weizenpuderstärke mit etwas Wasser anrühren und den Shiso-Sud damit binden. Das Gemüse im passierten Sud leicht erwärmen und mit Limonensaft abschmecken.

Das zweite Bund Shisoblätter zupfen und auf die vier tiefen Teller verteilen, den heißen Gemüse-Shiso-Sud gleichmäßig darüber verteilen.

Gourmetlinie BLANC

Teller flach, Spiegelfläche tief, teilmattiert, TF P0131

Speisen können auf dem großen tiefen Teller gekonnt in Szene gesetzt werden.

- · 16 Spargelstangen grün
- · 16 Spargelstangen weiß
- · 300 g frische Erbsen in der Schote
- · 100 g Zuckerschoten
- 2 große Bd. Shisokresseblätter, ca. 200 g, im Asialaden erhältlich
- · 1 TL Weizenpuderstärke
- · Saft einer halben Limone
- · grobes Meersalz







Ziegenquark mit jungem Rettich und Brunnenkressesaft

PERFECT DONE -

Ziegenquark mit jungem Rettich und Brunnenkressesaft

Zubereitung

Den Ziegenquark mit einem Esslöffel kochendes Wasser cremig rühren. Den Quark in einen Spritzbeutel streichen und kühl stellen. Die Eiszapfen schälen und mit einem Gemüsehobel dünn aufschneiden.

Die Brunnenkresse in eine Zentrifuge geben und entsaften (alternativ im Mixer mit einigen Tropfen Wasser pürieren und durch ein Sieb passieren). Die gehobelten Rettichscheiben zu Ringen auf den Tellern verteilen und mit dem Ziegenquark füllen.

Einige Rucola- und Petersilienblätter separieren und die restlichen Kräuter mit der Hälfte des Traubenkernöls pürieren. Den Brunnenkressesaft mit der Traubenkernemulsion aufschlagen und kühl stellen. Das Kräuterpesto gleichmäßig zu Tupfern auf die Teller verteilen, mit den verbliebenen Brunnenkresse- und Petersilienblättern dekorieren. Die Kresseemulsion vorsichtig angießen.

Gourmetlinie BLANC

Teller flach, Spiegelfläche erhaben, teilmattiert, FL P0132

Der flache Teller mit erhabener Spiegelfläche bietet in der teilmattierten Ausführung Raum für die optimale Präsentation der Speisen.

- · 200 g Ziegenquark, alternativ: Ricotta
- · 1 Bd. Eiszapfen (junger Rettich)
- · 1 Bd. Brunnenkresse
- · 1 Bd. Rucola
- · 1 Stängel glatte Petersilie
- · 80 ml Traubenkernöl
- · Saft einer Limone
- · grobes Meersalz
- · weißen Pfeffer aus der Mühle







Schottischer Wildlachs in Sauerampfer

Schottischer Wildlachs in Sauerampfer

Zubereitung

Den Gemüsefond zum Kochen bringen und mit der angerührten Weizenpuderstärke binden. Den Backofen auf 65 °C vorheizen, die Lachsstücke in eine Auflaufform legen und mit der Hälfte des Rieslings beträufeln. Den Fisch bei eingestellter Temperatur für ca. 8 bis 10 Minuten glasig garen.

Acht schöne Blätter vom Sauerampfer in feine Streifen schneiden. Den übrigen Sauerampfer mit dem abgebundenen, erhitzten Gemüsefond pürieren. Das Püree mit Salz würzen und mit dem restlichen Riesling abschmecken.

Die Sauce auf die vier tiefen Teller verteilen und den lauwarmen Wildlachs zusammen mit der Crème fraîche und den Sauerampferstreifen darauf anrichten. Abschließend den Lachs mit grobem Meersalz bestreuen.

Gourmetlinie BLANC

Teller tief, teilmattiert, TF P0132

Der tiefe Teller bietet neben der mittigen Anrichtungsmöglichkeit auch Spielraum für das Garnieren auf dem breiten Rand.

- 4 Rückenstücke vom schottischen Wildlachs (ca. 80 g je Stück)
- · 2 Bd. Sauerampfer
- · 60 ml Sauerrahm (Crème fraîche)
- · 100 ml Gemüsefond
- · 1 TL Weizenpuderstärke
- · 1 EL fruchtiges Weizenkeimöl (alternativ Rapsöl)
- · grobes Meersalz
- · Fleur de Sel
- · 100 ml fruchtigen Riesling







Kalbskotelett in Majoranbutter gebraten

Kalbskotelett in Majoranbutter gebraten

Zubereitung

Die Buchenpilze putzen. Die Kalbskoteletts in einer Pfanne mit 2 EL Traubenkernöl von beiden Seiten anbraten. Den Schnittlauch mit einer Schere schneiden.

In einer zweiten Pfanne das verbliebene Traubenkernöl erhitzen und die geputzten und geschnittenen Buchenpilze darin braten. Den Majoran zupfen und über die vier angebratenen Koteletts streuen. Die Butter hinzufügen und die Koteletts in der schäumenden Butter goldgelb braten.

Die Kalbskoteletts auf die vorgewärmten Teller verteilen, mit grobem Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und die gebratenen Buchenpilze, mit Schnittlauch bestreut, dazu servieren.

Gourmetlinie BLANC

Teller coup, vollglasiert, FL 20134

Der große Coupteller bietet Ihnen mit seiner großen Spiegelfläche die perfekte Leinwand für eine außergewöhnliche Präsentation.

- · 4 große Kalbskoteletts mit Knochen
- · 1 Bd. Majoran
- · 150 g Butter
- 400 g gemischte Buchenpilze (alternativ junge weiße und rosa Champignons)
- · 1 Bd. Schnittlauch
- · 4 EL Traubenkernöl
- · grobes Meersalz
- · schwarzen Pfeffer aus der Mühle







Perlhuhn in der Popcornkruste

PERFECT DONE .

Perlhuhn in der Popcornkruste

Zubereitung

Die Perlhühner halbieren, mit Traubenkernöl bestreichen, salzen und in einer mit zwei Tassen Wasser gefüllten feuerfesten Auflaufform für ca. 40 Minuten bei 140 °C schmoren.

Die Maiskolben in Salzwasser mit einer Prise Zucker garen und im Anschluss die Körner vom Kolben schneiden. Den Popcorn-Mais nach Packungsbeschreibung zubereiten. Einen Teil der gekochten Maiskörner mit der eiskalten Butter zu einer Creme pürieren und warm stellen. Die Perlhühner zerteilen, mit Honig und Sojasauce bepinseln und die Mischung aus Popcorn, Erdnüssen und Cornflakes darüberstreuen und im Ofen gratinieren. Geflügeljus mit Rum, Chilischote und Maiskörnern zu einer Sauce verrühren.

Die Bestandteile wie in der Abbildung anrichten und servieren.

Gourmetlinie BLANC Teller flach, Spiegelfläche tief,

teilmattiert, FL P0131

Der flache Teller mit seiner tiefen Spiegelfläche besticht durch seine besondere Optik.

- · 2 kleine küchenfertige Perlhühner
- · 100 g geschälte Erdnüsse
- · 100 g Popcorn-Mais
- · 2 Maiskolben
- · 20 g Cornflakes
- · grobes Meersalz
- · 4 EL Traubenkernöl
- · 2 EL Maiskeimöl
- · baskischen Espelette-Pfeffer (Cayennepfeffer)
- · 50 g Butter
- · 4 EL Erdnussöl
- · 1 EL braunen Zucker
- · 2 EL Honig
- · 1 EL Sojasauce
- · 4 cl Rum
- · 1/2 Chilischote







Allerlei Rübchen mit Zander

PERFECT DONE ·

Allerlei Rübchen mit Zander

Zubereitung

Die Rote Bete in Salzwasser mit 1 TL Kümmel gar kochen. Die Oberfläche der jungen Karotten mit einem Küchenmesser putzen und in etwas Butter, mit 100 ml Mineralwasser, Salz und einer Prise Zucker dünsten. Die gegarte Rote Bete pellen und mit Traubenkernöl und Himbeeressig marinieren.

Den Zander in einer beschichteten Pfanne goldgelb braten. Die panaschierte Bete (Chioggia), die Mairübchen und die Radieschen abwechselnd fein hobeln und direkt, wie in der Abbildung ersichtlich, anrichten.

Die gedünsteten Fingermöhren mit der marinierten Roten Bete im Mittelpunkt der Teller verteilen. Die Petersilie hacken und die Petersilienstängel in die Pfanne zu dem Zander geben. In einer zweiten Pfanne die Butter bräunen und den gemörserten schwarzen Pfeffer darin rösten. Den gebratenen Zander mit Meersalz würzen und auf den Rübchen anrichten, die Nussbutter mit schwarzem Pfeffer über die rohen Beten und Rübchen verteilen. Final die Rübchen mit grobem Meersalz bestreuen.

Gourmetlinie BLANC

Teller flach, Spiegelring erhaben, teilmattiert, FL P0133

Die unterschiedlichen Ebenen auf diesem Teller mit erhabenem Spiegelring geben Raum für einen individuellen Anrichtungsstil.

- · 4 kleine Stücke Zander (ca. 60 g je Stück)
- · 1 Bd. junge Karotten
- · 1 Bd. junge Rote Bete mit Blatt
- · 1 Bd. Chioggia (rot-weiße Bete)
- · 1 Bd. Mairübchen
- · 1 Bd. Radieschen
- · 4 Petersilienstängel
- · 100 g Butter
- · 1 TL schwarze, gemörserte Pfefferkörner
- · 1 TL Kümmel
- · 1 EL Himbeeressig
- · 3 EL Traubenkernöl
- · Prise Zucker
- · 100 ml Mineralwasser
- · grobes Meersalz







Geschmorter Rhabarber mit Himbeeren und Meringues

Geschmorter Rhabarber mit Himbeeren und Meringues

Zubereitung

Meringuemasse:

Die Eiweiße mit Kristall- und Puderzucker zu einem sehr steifen Schnee aufschlagen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und runde Meringues, von 2 cm Durchmesser auf das Blech spritzen und für 60 Minuten in dem 150 °C vorgeheizten Backofen backen.

Den gewaschenen Rhabarber in 15 cm große Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben und das Ganze für 20 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen zum Schmoren geben. Einen Teil der Himbeeren mit Läuterzucker quetschen und durch ein Haarsieb passieren. Den Quark mit etwas heißem Wasser cremig rühren und mit etwas Zitronensaft und -abrieb parfümieren. Den geschmorten Rhabarber mit den verbliebenen Himbeeren, wie in der Abbildung ersichtlich, garnieren und mit dem Quark, der Himbeersauce und der roten Daikonkresse auf Tellern anrichten. Die Meringues in die Zwischenräume setzen und servieren.

Die verbliebenen Meringues sind in gut verschlossenen Behältern ca. 3 Wochen haltbar.

Gourmetlinie BLANC

Teller rechteckig, teilmattiert, FL P01331

Der rechteckige Teller besticht durch seine außergewöhnliche Form. Die matten und glasierten Oberflächen bieten dabei viele Variationsmöglichkeiten in der Anrichtung.

Zutaten für 4 Personen

- · 2 Stangen Rhabarber (vorzugsweise Himbeerrhabarber)
- · 200 g frische Himbeeren
- · 1 Bd. Rote Daikonkresse
- · 100 g Quark 40 %
- · Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
- · 2 EL Läuterzucker (1:1 Wasser und Zucker aufgekocht und im Anschluss gekühlt)
- · 4 EL Puderzucker

Für die Meringues:

- · 5 Eiweiß
- · 145 g Kristallzucker
- · 125 g Puderzucker







Gebackene Sardinen und marinierte Muscheln mit Safran-Mayonnaise

PERFECT DONE ·

Gebackene Sardinen und marinierte Muscheln mit Safran-Mayonnaise

Zubereitung

Die geputzten Scheide- und Miesmuscheln in einem Bambussteamer für ca. 3 Minuten dämpfen. Aus gezupften Gartenkräutern, Traubenkernöl und Zitronensaft eine Vinaigrette aufschlagen und mit den geschnittenen Champignonwürfeln verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch der Scheidemuscheln in Stückchen schneiden und unter die Vinaigrette ziehen. Den Scheidemuschelsalat in den verbliebenen Schalen anrichten. Die Miesmuscheln ebenfalls mit der verbliebenen Vinaigrette beträufeln. Die geputzten Sardinen durch Milch ziehen, mehlieren und im tiefen Erdnussöl bei 160 °C ausbacken.

Die Mayonnaise mit den aufgeführten Zutaten aufschlagen und mit Safranfäden verfeinern.

Die marinierten Muscheln auf Tellern anrichten. Die geputzten, blanchierten Lauchzwiebeln und die roten Zwiebelringe darüber verteilen. Die Mayonnaise in die vorgesehene Mulde geben und das Ganze mit den gebackenen Sardinen servieren.

Gourmetlinie BLANC

Teller quadratisch, teilmattiert, FL P01324

Auf dem quadratischen Teller mit seiner eingelassenen Mulde können Speisen auf unterschiedlichen Präsentationsflächen angerichtet werden.

Zutaten für 4 Personen

- · 8-12 Sardinen, je nach Größe (geschuppt und ausgenommen)
- · 1 Bd. Frühlingslauch
- · 100 g weiße Champignons
- · 1 Bd. Gartenkräuter (glatte Petersilie, Schnittlauch, Dill)
- · 1 rote Zwiebel
- · 1 | Erdnussöl
- · Saft einer Zitrone
- · grobes Meersalz
- · 10-12 große Miesmuscheln
- · 10-12 Scheidemuscheln
- · 100 ml Milch
- · 100 ml Traubenkernöl
- · 2 EL gesiebtes Mehl

Für die Mayonnaise:

- · 2 Eigelbe
- · 1 Chilischote
- · 2 EL Olivenöl
- · 1 Espressolöffel Senf
- · 1 gute Prise Safranfäden



