TEAM INSPIRATION
REZEPTE
GAST 2026

Poseidons Energy
Fischsuppe „Bouillabaisse-Style“

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Fischsuppe „Bouillabaisse-Style“
2 l Wasser, 250 g Kartoffelwürfel TK, 250 g Tomatenwürfel TK, 500 g Fischfilets küchenfertig, 350 g Meeresfrüchte TK
WIBERG Produkte: 48 g Fisch-Bouillon, 10 Stk. Safranfäden gemahlen, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Red Dhofar, 4 EL Basilikum-Öl, 1 EL Tomatenflocken, 1 Msp. Anis

Sauce Rouille
100 ml Wasser
WIBERG Produkte: 1 Msp. Safran gemahlen, 200 ml Aioli Sauce, 80 ml Cocktail Sauce, 30 ml Spicy Chili Würzsauce, 1 EL Basilikum-Öl

ZUBEREITUNG

Fischsuppe „Bouillabaisse-Style“
Wasser aufkochen und mit den WIBERG Produkten abschmecken. Kartoffelwürfel, Tomatenwürfel, Fisch und Meeresfrüchte hinzugeben und gar ziehen lassen.

Sauce Rouille
Wasser zusammen mit Safran auf 2 EL einkochen. Anschließend mit den übrigen Zutaten verrühren.

Garnitur: knuspriges Baguette

WIBERG

TEAM INSPIRATION
REZEPTE
GAST 2026

Spicy Korean Pork Belly
Koreanischer Schweinebauch mit Ananas-Kimchi

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Koreanischer Schweinebauch
1,5 kg Schweinebauch, Öl zum Frittieren, 500 ml Kokosmilch, 2 EL iSi-Texturgeber, 400 g Blattspinat
WIBERG Produkte: Korea & Kimchi Style**,** Korean Style Sauce, Sesam-Öl, AcetoPlus Mango, Gomashio grob, Umami Style

Ananas-Kimchi
800 g Chinakohl in Streifen geschnitten, 200 g Ananas in Würfel geschnitten
WIBERG Produkte: 35 g Korea & Kimchi Style

ZUBEREITUNG

Koreanischer Schweinebauch
Schweinebauch mit Korea & Kimchi Style würzen und vakuumieren. Einen Tag durchziehen lassen und anschließend ca. 15 Stunden bei 72 °C garen. Schwarte abziehen, in Würfel schneiden und im Hold-o-mat trocknen. Anschließend in heißem Öl frittieren und mit Korea & Kimchi Style abschmecken. 500 ml des entstandenen Garfonds mit 500 ml Kokosmilch und 500 ml Korean Style Sauce fein pürieren, mit dem iSi-Texturgeber binden und durch ein feines Sieb gießen. Im iSi-Siphon aufschäumen. Blattspinat mit Sesam-Öl, AcetoPlus Mango, Gomashio grob und Umami Style abschmecken.

Ananas-Kimchi
Chinakohl mit Ananas und Korea & Kimchi Style gut durchmischen und in Gläser füllen. Etwas andrücken, sodass der entstehende Saft die Masse vollständig bedeckt. Zum Beschweren kann ein kleineres Gefäß daraufgestellt werden. Offen bei Zimmertemperatur zur spontanen Gärung führen und danach gekühlt ca. eine Woche weiterreifen lassen. Größere Mengen können in Gärfässern hergestellt und anschließend zur längeren Aufbewahrung vakuumiert und kaltgestellt werden.

Garnitur: Krabbenchips

WIBERG