

NEU

K A I S E K I

JAPANISCH  
GENIESSEN



**WIBERG**

In Gesellschaft (kai) zu sitzen und gutes Essen (seki) zu genießen, wird nicht nur in Japan geschätzt. Kaiseki ist eine Philosophie der Zubereitung, die die Qualität der Komponenten an oberste Stelle stellt. Nur die erlesensten Zutaten werden verwendet und auf kunstvolle Weise angerichtet. Mit Bedacht auf Qualität und Authentizität wurden die Inhalte der Neuprodukte Shichimi Togarashi und Gomashio ausgewählt. Die neuen Gewürzmischungen wurden nach traditionell japanischem Vorbild, jedoch mit der typischen WIBERG Finesse neu interpretiert und zusammengestellt. Das Ziel: höchster Genuss in guter Gesellschaft.

Gomashio ist ein typisches Gewürz aus der japanischen Küche. Die Mischung aus geröstetem Sesam verleiht dem Gericht nicht nur den klassisch nussigen Geschmack, sondern sorgt durch die naturbelassene grobe Körnung auch für Ästhetik auf dem Teller. Zudem ist es beliebt in der gesunden Küche, da es den Speisen – trotz des geringen Anteils an Meersalzflöckchen – eine angenehme, delikate Würze verleiht.

Art.-Nr.  
265330



J  
a  
p  
a  
n  
i  
s  
c  
h  
e

G  
O  
M  
A  
S  
H  
I  
O

V  
a  
r  
i  
a  
t  
i  
o  
n

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

**Lachsfilet „Gomashio“**

1 kg Wakame Algensalat ungewürzt,  
1,2 kg Lachsfilet ohne Haut und Gräten  
**WIBERG Produkte:** Shichimi Togarashi grob, Sesam-Öl,  
Ursalz pur fein, Gomashio grob, Wok-Sauce Teriyaki

**Tokyo Meatball mit fruchtig-würzigem Mango-Dip**

1 Zwiebel in Streifen geschnitten, 1 Semmel/Brötchen trocken in Würfel geschnitten, 5 EL Milch, 1 Ei, 1 kg gemischtes Faschiertes/Hackfleisch, 1 Mango in Würfel geschnitten

**WIBERG Produkte:** Sesam-Öl, Knob Pur, Gomashio grob, Dip-Sauce Mango-Ananas, Shichimi Togarashi grob

**Fried Rice „Gomashio Style“**

1,5 kg Jasminreis gekocht, 2 rote Zwiebeln in Ringe geschnitten, 200 g Erbsenschoten blanchiert, 250 g Pilze, 200 g Karotten/gelbe Rüben blanchiert, 200 g Chinakohl, 60 g Knoblauchsprossen

**WIBERG Produkte:** Sesam-Öl, Ursalz pur fein, Gomashio grob

ZUBEREITUNG

**Lachsfilet „Gomashio“**

Wakame Algensalat mit Shichimi Togarashi grob und Sesam-Öl abschmecken. Lachsfilet salzen, in Sesam-Öl saftig braten und vor dem Servieren mit Gomashio grob bestreuen. Mit der heißen Wok-Sauce Teriyaki servieren.

**Tokyo Meatball mit fruchtig-würzigem Mango-Dip**

Zwiebel in Sesam-Öl anschwitzen, anschließend Semmel/Brötchen hinzugeben. In eine Schüssel geben und mit Milch sowie Ei vermengen. Mit Knob Pur abschmecken, pürieren und mit dem Faschierten/Hackfleisch vermischen. Mit etwas Sesam-Öl, Gomashio grob und Ursalz pur fein abschmecken. Zu Meatballs formen und in Sesam-Öl saftig braten. Vor dem Servieren in Gomashio grob wälzen. Mango mit Dip-Sauce Mango-Ananas verrühren und mit Shichimi Togarashi grob sowie Sesam-Öl abschmecken.

**Fried Rice „Gomashio Style“**

Reis sowie Gemüse in wenig Sesam-Öl anbraten und salzen. Sesam-Öl mit Gomashio grob zu einer Paste verrühren und vor dem Servieren den Reis sowie das Gemüse kräftig damit abschmecken. Mit Knoblauchsprossen garnieren.



J a p a n i s c h e

S H I C H I M I

T O G A R A S H I

V a r i a t i o n

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

**Hühnerbrust „Japanese Style“ mit Teriyaki-Gemüse**

10 Hühnerbrüste, 1,5 kg Wok-Gemüse nach Wahl, 200 g Sojasprossen

**WIBERG Produkte:** Sesam-Öl, Shichimi Togarashi grob, Wok-Sauce Teriyaki, Ursalz pur fein

**Thunfisch Tataki „Shichimi Togarashi“ mit Avocados und Würzsauce N°1**

300 g Thunfisch in Sushi-Qualität, 2 Avocados, ½ Limette (Saft)

**WIBERG Produkte:** Sesam-Öl, Ursalz pur fein, Wok-Sauce Teriyaki, Shichimi Togarashi grob, Würzsauce N°1, AcetoPlus Passionsfrucht, Ingwer gemahlen

**Japanische Hühner-Bouillon mit Garnele und Ei**

2 l Wasser, 1 Limette (Saft), 10 Garnelen, 5 Wachteleier gekocht und geschält

**WIBERG Produkte:** 44 g Hühner-Bouillon, Shichimi Togarashi grob

ZUBEREITUNG

**Hühnerbrust „Japanese Style“ mit Teriyaki-Gemüse**

Hühnerbrust salzen und in Sesam-Öl saftig braten. Mit Shichimi Togarashi grob würzen und einige Minuten rasten lassen. Wok-Gemüse in Sesam-Öl anbraten, mit Wok-Sauce Teriyaki aufgießen und leicht salzen. Sprossen vor dem Servieren unterrühren.

**Thunfisch Tataki „Shichimi Togarashi“ mit Avocados und Würzsauce N°1**

Thunfisch sehr heiß von allen Seiten in Sesam-Öl anbraten, anschließend mit Ursalz salzen, mit Wok-Sauce Teriyaki bestreichen und in Shichimi Togarashi grob wälzen. Würzsauce N° 1 mit etwas AcetoPlus Passionsfrucht, Ingwer und Sesam-Öl verfeinern. Avocados schälen, entkernen und zusammen mit Limettensaft, Ursalz und Sesam-Öl fein pürieren.

**Japanische Hühner-Bouillon mit Garnele und Ei**

Wasser mit der Hühner-Bouillon aufkochen. Mit Shichimi Togarashi grob und Limettensaft würzen und die Garnelen darin ziehen lassen. Wachteleier halbieren und zusammen mit der Suppe anrichten.



Art.-Nr.  
265321

Shichimi Togarashi grob – das klassische Tischgewürz beinhaltet nach japanischer Tradition mindestens sieben Komponenten und wird deshalb auch die „Sieben-Gewürze-Mischung“ genannt. WIBERG interpretiert die japanische Gewürzmischung neu und verleiht dem Geschmack Japans durch das natürliche Orangenaroma eine fruchtig-duftende Note. Die ausgewogene Chili-Schärfe, der würzige Geschmack aus der Norialge und der prickelnde Abschluss im Gaumen durch die feine Säure des Szechuanpfeffers zaubern einem das „Land der aufgehenden Sonne“ ins Gericht.



# DER ZAUBER AUS FERNOST

Mit der asiatischen Küche verbinden wir sehr oft exotische Zutaten und eine den Gewürzen geschuldete Geschmacksexplosion. Außerdem eine aufwendige Zubereitung und Kochutensilien, wie sie in der europäischen Küche nicht verwendet werden. Doch schon mit einigen Grundzutaten kann man viele asiatische Köstlichkeiten zaubern.

HIER EIN PAAR PASSENDE PRODUKTE FÜR DIE EINFACHE UND AUTHENTISCHE ZUBEREITUNG:



**Gomashio grob<sup>N</sup>**  
Würzmischung ☹️🌱🌿🌶️🌱

**Geschmack:** nach geröstetem Sesam mit feiner Salznote

**Verwendung:** ideal für Salate, Gemüse, Kartoffeln, Reisgerichte, Fisch, Fleisch, Dip-Saucen, vegetarische und vegane Gerichte

Art.-Nr.	VP	♻️	>
265330	470	280 g	18



**Shichimi Togarashi grob<sup>N</sup>**  
Würzmischung ☹️🌱🌿🌶️🌱

**Geschmack:** ausgewogene Chili-Schärfe, fruchtig nach Zitrus, nussig nach Sesam, würzig nach Nori Alge, prickelnde Säure von Szechuanpfeffer

**Verwendung:** ideal zum Verfeinern von Würzsaucen, Sushi, Suppen, Nudeln, Ramen, Reisgerichten, Eierspeisen, für Fisch, Fleisch und Dip-Saucen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
265321	470	200 g	18



**Sansho Blütenpfeffer**  
ganz, handverlesene Wildernte, japanische Szechuan-Frühjahrserte

**Geschmack:** blumig leicht, intensiv erfrischend nach Zitrone und Minze, betäubende Schärfe

**Kulinarische Bestimmung:** Fisch, Geflügel, Pasta-, Reis- und Getreidegerichte sowie Süßspeisenkreationen, Früchte und Schokolade

Art.-Nr.	VP	♻️	>
206904	AT 470	50 g	24



**Wok-Sauce Teriyaki<sup>A, F</sup>**  
Flüssigsauce 🌱🌿🌶️

**Geschmack:** intensiv nach Soja und Knoblauch

**Verwendung:** für authentische WOK-Variationen und als Basis für würzige Saucen-Gerichte, vorzüglich für Rind

**Dosierung:** nach Geschmack oder 50 g Sauce für 150 g Gemüse

Art.-Nr.	VP	♻️	>
224558	SF	800 g	12



**Asia**  
Gewürzzubereitung ☹️🌱🌿🌶️🌱

**Geschmack:** intensiv nach Chili und Koriander, dezent nach Zimt

**Verwendung:** ideal für Kurzgebratenes, Ragouts, Eintöpfe, Geflügel und Gemüse

Art.-Nr.	VP	♻️	>
214139	AT 470	300 g	24



**Wok-Sauce Süß-Sauer**  
Flüssigsauce 🌱🌿🌶️

**Geschmack:** typisch fruchtig-sauer, mit Knoblauch

**Verwendung:** für authentische WOK-Variationen und als Basis für würzige Saucen-Gerichte, vorzüglich für Schwein

**Dosierung:** nach Geschmack oder 50 g Sauce für 150 g Gemüse

Art.-Nr.	VP	♻️	>
224555	SF	800 g	12



**RUB Thai**  
Seven Spices Gewürzzubereitung ☹️🌱🌿🌶️🌱

**Geschmack:** kräftig nach Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Knoblauch, frisch nach Ingwer und Zitronengras

**Verwendung:** ideal für Wok-Gerichte, Saucen, Suppen und Salate

Art.-Nr.	VP	♻️	>
185024	AT 470	300 g	24



**Wok-Sauce Thai-Chilli<sup>A, F</sup>**  
Flüssigsauce 🌱🌿🌶️

**Geschmack:** scharf nach Ingwer und Chili

**Verwendung:** für authentische WOK-Variationen und als Basis für würzige Saucen-Gerichte, vorzüglich für Fisch und Meeresfrüchte

**Dosierung:** nach Geschmack oder 50 g Sauce für 150 g Gemüse

Art.-Nr.	VP	♻️	>
224559	SF	770 g	12

VP = Verpackung, ♻️ = Füllvolumen, > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten  
 von Natur aus 🌱 glutenfrei, 🌿 lactosefrei, 🌱 vegane Zutaten / ohne Zugabe vom Zusatzstoff Geschmacksverstärker / ohne Zugabe von 🌱 Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) / ohne Zugabe von 🌱 Palmfett /  
 ☹️ ohne kennlichlich zu machende Zusatzstoffe  
 A = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, F = Soja und Sojaerzeugnisse, N = Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse  
 🌱 = Mix-Spezialität, die einige Stunden zuvor trocken auf das Fleisch gerieben wird