



# DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

---

Von Profis für Profis

---

**WIBERG**

**WIBERG** + **iSi**

## DAS BESTE BEIDER WELTEN

Von Profis für Profis.

WIBERG und iSi verbinden ihr Können und sorgen durch ihre Qualitätsprodukte für einzigartige Ideen auf dem Teller. Mit Produkten der beiden Marken werden köstliche Gerichte gezaubert, individuell variiert und ästhetisch angerichtet – von einfach und schnell bis ausgefallen und extravagant. Die unzähligen Anwendungsmöglichkeiten und die Produktvielfalt schaffen einen facettenreichen Mehrwert für jede Küche.

Tradition und geballtes Know-how – dafür stehen WIBERG und iSi. Nun verbindet sich das Beste aus beiden Welten zum Vorteil der Kunden.

Unsere Produkte sind auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt und stellen neben herausragender Qualität und perfekter Funktion eines in den Mittelpunkt: **mehr Inspiration, mehr Geschmack und mehr Genuss!**

# KARTOFFELCREMESUPPE

mit Kürbiskern-Öl und saurer Karotte



### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

#### Kartoffelcremesuppe

100 g Schalotten in Würfel geschnitten, 80 g Butter, 10 g Mehl glatt, 50 ml Weißwein, 360 ml Milch, 400 ml Wasser, 180 g Kartoffeln mehlig

**WIBERG Produkte:** Veggie-Bouillon mit Ursalz, Knoblauch Pulver, Muskatblüte gemahlen, Bergkräuter, Pfeffer schwarz geschrotet, Ursalz pur fein

#### Kürbiskern-Öl-Schaum

100 ml Milch, 80 g Mascarpone, 160 g Saurrahm/saure Sahne, 80 g Frischkäse

**WIBERG Produkte:** 80 ml Kürbiskern-Öl, Ursalz pur fein, Orangen-Pfeffer

#### Saure Karotte

**WIBERG Produkte:** Distel-Öl, WIBERG BASIC Salat, AcetoPlus Karotte

### ZUBEREITUNG

#### Kartoffelcremesuppe

Die Schalotten in der Butter glasig anschwitzen, mit Mehl stauben und anschließend mit Weißwein ablöschen. Mit Milch sowie Veggie-Bouillon aufgießen und zusammen mit den Gewürzen zum Kochen bringen. Die gepressten Kartoffeln einrühren und anschließend alles zusammen in einem Standmixer fein pürieren. Die gesamte Masse direkt durch einen iSi Trichter & Sieb in einen 1 l iSi Gourmet Whip füllen. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und ca. 10-mal kräftig schütteln, zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und erneut 10-mal kräftig schütteln. Die Suppe kann in einem Wasserbad bei maximal 70 °C bis zu vier Stunden warmgehalten werden.

#### Kürbiskern-Öl-Schaum

Alle Zutaten in einem Standmixer fein pürieren und anschließend direkt durch einen iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 l iSi Gourmet Whip füllen. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10- bis 12-mal kräftig schütteln.

#### Saure Karotte

Das Distel-Öl mit etwas WIBERG BASIC Salat würzen und zusammen mit AcetoPlus Karotte zu einer homogenen Emulsion verrühren.

Garnitur: Knoblauchsprossen, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskern-Öl

# GESCHMORTER SCHWEINENACKEN

mit Ofenzwiebeln,  
geräucherter Paprikacreme  
und Meerrettichmousse



## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### Geschmorter Schweinenacken mit Ofenzwiebeln

10 Schweinenacken à 120 g, 15 Zwiebeln in Streifen geschnitten, 900 ml Wasser, 100 ml dunkles Bier

**WIBERG Produkte:** Schweins-Knuspri rustikal, Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, 50 g Braune Grundsauce pastös

### Geräucherte Paprikacreme

50 g Zwiebeln in Streifen geschnitten, 40 g Butter, 15 g Mehl glatt, 100 ml Wasser, 50 ml Obers/Sahne, 100 g Crème fraîche, 200 g Paprika aus der Dose  
**WIBERG Produkte:** Paprika Rubino, Paprika geräuchert, 50 ml AcetoPlus Paprika, 25 g Dip-Sauce Barbecue, Knoblauch Pur

### Meerrettichmousse

160 ml Obers/Sahne, 100 ml Milch, 160 g Crème fraîche, 40 g Kren/Meerrettich aus dem Glas  
**WIBERG Produkte:** 2 EL Zitrus-Öl, 50 g Chutney Orange-Mango, Ursalz pur fein

## ZUBEREITUNG

### Geschmorter Schweinenacken mit Ofenzwiebeln

Schweinenacke mit Schweins-Knuspri würzen und in Oliven-Öl scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und die Zwiebeln darin hellbraun braten. Braune Grundsauce mit Wasser anrühren und aufkochen. Mit dunklem Bier verfeinern. Fleisch sowie Zwiebeln in der Sauce weich schmoren.

### Geräucherte Paprikacreme

Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, mit Mehl und den beiden Paprikapulvern stauben. Mit Wasser, Sahne/Obers und Crème fraîche aufgießen und zum Kochen bringen. Mit den restlichen Zutaten abschmecken, kurz aufkochen lassen und pürieren.

Die Sauce durch einen iSi Trichter & Sieb direkt in einen 0,5 l iSi Gourmet Whip füllen, einen iSi Professional Charger aufschrauben und 16- bis 18-mal kräftig schütteln. Die Sauce kann in einem Wasserbad bei maximal 70°C bis zu vier Stunden warmgehalten werden.

### Meerrettichmousse

Alle Zutaten in einem Standmixer fein pürieren und anschließend direkt durch einen iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 l iSi Gourmet Whip füllen. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 4-mal kräftig schütteln.

**Garnitur:** WIBERG Röstzwiebel, knuspriger Speck, Brunnenkresse

# WIBERG

## HÖCHSTER GESCHMACK UND GENUSS

Geschmack, Qualität und Produktsicherheit sind die obersten WIBERG Prinzipien, die seit der Gründung im Jahre 1947 das Tun und Handeln des Unternehmens bestimmen. Als Teil der IFF Gruppe bietet die Marke WIBERG der Gastronomie und Großküchen ein breites Produktsortiment, für das hochwertigste Rohstoffe aus der ganzen Welt sorgsam verarbeitet und kombiniert werden. Mit rund 400 Gewürzen, Gewürzmischungen, Soßen, hochwertigen Ölen und Essigen sowie vielen weiteren Produkten ist das Unternehmen täglich in den Gerichten seiner Kunden präsent.

WIBERG arbeitet stetig an innovativen Lösungen, die den Küchenalltag erleichtern und Profiköche in ihrer Kreativität unterstützen. Mit viel Leidenschaft und Engagement kreieren die hauseigenen WIBERG Haubenköche Rezepte, die als Inspiration und Basis für eine gesunde und hochwertige Küche dienen. Gemeinsam mit iSi werden hier kulinarische Ideen präsentiert, welche die Philosophie von bestem Geschmack durch hohe Qualität widerspiegeln.

Mehr Infos zum Unternehmen sowie kreative Ideen und Rezepte finden Sie unter [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)





## GRENZENLOSE KREATIVITÄT

iSi Culinary ist österreichischer Weltmarktführer und Qualitätshersteller von Chargers, Whips und Siphons und als langjähriger Partner und Spezialist bestens mit den Bedürfnissen der klassischen Gastronomie, Systemgastronomie, Hotellerie, Café- und Bar-Szene vertraut. In enger Zusammenarbeit und mit einem hohen Markenanspruch unterstützt iSi die Betriebe mit innovativer Küchentechnik und kulinarischem Know-how für vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.

iSi Geräte sind aus der Profi-Küche nicht mehr wegzudenken: Kalte und warme kulinarische Kreationen wie locker-leichte Espumas und Mousses, aufgeschlagene Cremesuppen und Saucen, feines Fingerfood sowie himmlische Desserts und beste Schlagsahne gelingen im Handumdrehen.

Mehr Infos zum Unternehmen sowie kreative Ideen und Rezepte finden Sie unter [www.isi.com/culinary](http://www.isi.com/culinary)

### iSi GOURMET WHIP

Mit dem iSi Gourmet Whip haben Sie immer einen professionellen Partner an Ihrer Seite. Die Vorteile auf einen Blick:



#### Schenkt Zeit und gelingt sicher.

- Einfache Zubereitung und perfektes Mise en place
- Kein händisches und mühsames Aufschlagen
- Gleichbleibende Qualität und Stabilität à la minute



#### Geld sparen und länger auskommen.

- Maximales Aufschlagvolumen und reduzierte Kosten durch doppelten bis zu fünffachen Output
- Im Handumdrehen zubereitet, im Kühlschrank bis zu zehn Tage lang haltbar
- Perfektes Ergebnis ohne Aromaverlust und Zusatz von Konservierungsstoffen



#### Spannend inszeniert und einfach köstlich.

- Visuelle und geschmackliche Highlights auf dem Teller
- Außergewöhnliche Kreationen für mehr Umsatz
- Ansprechende Optik und Frische bis zur letzten Portion



## MOUSSE vom Apfelstrudel



#### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

##### Mousse vom Apfelstrudel

Strudelteigblätter, 3 EL Puderzucker, 150 g Apfelmus, 150 ml Apfelsaft, 2 g Agar-Agar, 150 ml Milch, 100 g Frischkäse, 100 ml Obers/Sahne

**WIBERG Produkte:** Vanille zuckersüß, Glühwein/Apfelstrudel, Nelken gemahlen, Zimt gemahlen, Walnuss-Öl

##### Glasierte Äpfel

2 EL Butter, 1 EL Puderzucker, 3 Äpfel, Rum  
**WIBERG Produkte:** Vanille-Mix gemahlen, Bianco, Zimt gemahlen

##### Karamellcreme mit Ursalz

300 ml Obers/Sahne  
**WIBERG Produkte:** 200 ml Sweet & Salty – Karamell & Ursalz, 0,5-1 TL Lebkuchen

#### ZUBEREITUNG

##### Mousse vom Apfelstrudel

Strudelteigblätter in die gewünschte Form schneiden, mit Puderzucker bestreuen und im Backrohr bei 200 °C knusprig backen. Das Apfelmus mit dem Apfelsaft, allen WIBERG Produkten und dem Agar-Agar in einem Topf kalt verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Anschließend durchkühlen, bis die Masse vollkommen geliert ist. Die gelierte Masse danach mit Milch, Frischkäse und Obers/Sahne in einem Standmixer aufmixen und direkt durch einen iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 l iSi Gourmet Whip passieren. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 4- bis 6-mal kräftig schütteln.

##### Glasierte Äpfel

Butter schmelzen und Puderzucker einstreuen. Äpfel schälen und in Spalten schneiden. In der Butter-Zucker-Mischung glasieren. Mit Rum ablöschen und mit fünf EL Wasser aufgießen. Mit Bianco, Vanille und Zimt abschmecken und zugedeckt weich dünsten.

##### Karamellcreme mit Ursalz

Alle Zutaten gut verrühren und anschließend direkt durch einen iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 l iSi Gourmet Whip füllen. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 6- bis 8-mal kräftig schütteln.

##### Garnitur:

Espresso, gehackte Pistazien, Zuckerbrösel



IHRE ANSPRECHPARTNER:

**WIBERG**

FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH

Adolf-Schemel-Straße 9

A-5020 Salzburg

info@wiberg.eu

**isi**

iSi GmbH

Kürschnergasse 4

A-1210 Wien

info@isi.com