



*WILLKOMMEN IN DER
WUNDERBAREN WELT
DES AHORNSIRUPS*



AHORNSIRUP AUS KANADA

100% Kanada, 100% Natur

EINLEITUNG



SÜSSEN UND VERFEINERN MIT DEM „FLÜSSIGEN GOLD“



Im Ahornsirup aus Kanada steckt sehr viel kreatives Potenzial: Das „flüssige Gold“ ist eine universelle Zutat mit der besonderen Eigenschaft, fast allen Speisen eine unverwechselbare Note zu verleihen. Wer Ahornsirup bisher nur als Süßungsmittel wahrgenommen hat, wird überrascht sein, wie vielfältig die Einsatzmöglichkeiten in der Küche sind. Wie Salz und Pfeffer gebührt ihm ein fester Platz in jeder Küche.

Wir haben unseren Botschafter **Heiko Antoniewicz** (siehe Foto: ganz links), Impulsgeber der Gastronomie und Aromen-Experte, gebeten, Rezepte mit Ahornsirup und anderen Ahornprodukten für uns zu entwickeln. Weitere Ahorn-Kreationen steuern die Köche **Volker Beuchert, René Stein, Christian Mittermeier** und **Wolfgang Becker** (siehe Foto: von links nach rechts) bei. Gemeinsam haben die Fünf auf einer Reise nach Kanada die Ahornwälder besucht und die Welt dieses außergewöhnlichen Produktes kennengelernt.

„Ahornsirup eignet sich perfekt zum Abrunden von Saucen, zum Marinieren, Glasieren und Lackieren. Er lässt sich mit einer erstaunlichen Vielzahl an Lebensmitteln kombinieren.“

Heiko Antoniewicz

Wir wünschen Ihnen viel Freude auf Ihrer Entdeckungsreise in die wunderbare Welt des Ahornsirups!

DIE BASIS DER AHORN-KÜCHE

Mit einer hellen und einer dunklen Sorte Ahornsirup sind Sie gut gerüstet. Damit lässt sich eine riesige Vielfalt an Gerichten würzen. Grundsätzlich gilt: Überall da, wo das gewisse Etwas fehlt, führen ein paar Tropfen Ahornsirup zu einem intensiveren Genuss. Da ein Teil der Aromen bei starkem Erhitzen verfliegt, runden Sie am besten erst das fertige Gericht mit einem Schuss Ahornsirup ab, so wie es sich auch für ein gutes Olivenöl empfiehlt.



STICKY RICE MANGO | Christian Mittermeier

Rezept auf www.ahornsirup-kanada.de

VIELFALT

KLASSIFIZIERUNG KANADISCHEN AHORNSIRUPS

Es gibt vier Sorten kanadischen Ahornsirups, von der jede ihre eigene individuelle Farbe und Geschmacksrichtung hat, abhängig vom Erntezeitpunkt. Wird der Ahornsaft am Anfang der Saison abgezapft, wird das Produkt ein heller Ahornsirup. Später in der Saison wird der Sirup dunkler und kräftiger im Geschmack.



GOLDEN
fein-milder
Geschmack

... wird aus dem Saft hergestellt, der am Anfang der Saison gezapft wird. Mild im Aroma hat der Sirup eine feine Süße und ist das ideale Topping für Joghurt und Eiscreme.



AMBER
mild-aromatischer
Geschmack

... hat einen klaren, ausgeprägten Geschmack und eine großartige Bernsteinfarbe. Mit ihm lassen sich Vinaigrette und andere Saucen zubereiten.



DARK
fein-herber
Geschmack

... eignet sich mit seinem intensiven, karamellartigen Aroma zum Kochen und Backen.



VERY DARK
kräftiger
Geschmack

... wird aus dem Ahornsaft hergestellt, der am Ende der Saison geerntet wird, und eignet sich mit seinem sehr ausgeprägten Geschmack insbesondere zum Kochen und Glasieren von Fleisch.





AHORNSIRUP, EIN UNVERFÄLSCHTES NATURPRODUKT

Reiner Ahornsirup aus Kanada besteht zu 100 % aus dem Saft der Ahornbäume, der lediglich durch Erhitzen eingedickt wird. Dabei bleiben die natürlichen Inhaltsstoffe erhalten. Ein purer, reiner, unvergleichlicher Geschmack.

WIE WIRD AHORNSIRUP GEWONNEN?

Tief in den kanadischen Wäldern ermöglicht ein einzigartiges Frost-Tau-Phänomen das Auffangen des Zuckersafts aus dem Ahornbaum. Im Frühjahr, wenn die Nächte noch kalt sind, beginnen die Ahornbäume, ihre Nährstoffe in Form von Pflanzensaft aus den Wurzeln in die Knospen zu transportieren. Während des Tages wird der Pflanzensaft wieder nach unten gepresst. Dies ist der perfekte Zeitpunkt für die Ernte.

DER SCHUTZ DER BÄUME HAT OBERSTE PRIORITÄT

Für den Sirup wird ein Teil des Ahornsafte abgezapft, aber nur so viel, dass der Baum keinen Schaden nimmt. Nur Bäume, die einen Stammdurchmesser von 20 cm haben, dürfen angezapft werden. In der Regel haben sie dann ein Alter von etwa 40 Jahren erreicht. Je älter ein Baum ist, desto mehr Saft produziert er.

GESTERN UND HEUTE

Früher bohrten die Ahornfarmer in jeden Baum ein Loch, in das sie einen Metallzapfhahn steckten. Den austretenden Saft fingen sie in einem Metalleimer mit Deckel auf. Heute verwenden die meisten ein Netzwerk aus Schläuchen, um die Bäume miteinander zu verbinden. Vakuumpumpen sorgen dafür, dass der Saft direkt in die Zuckerhütten geleitet wird.

IN DER ZUCKERHÜTTE

Hier wird der Saft in einem sogenannten Verdampfer zu Sirup eingekocht. Die hohen Temperaturen lösen eine Reihe chemischer Reaktionen aus, die zur Dichte, zum Geschmack und zur Farbe des Sirups beitragen. Für einen Liter Ahornsirup werden etwa 40 Liter Saft gebraucht.

UMWELTASPEKT

Allein im Hauptanbaugebiet Quebec gibt es 34 Millionen Zucker-Ahornbäume, die in Produktion sind. Zusammen binden sie die gleiche Menge Kohlendioxid, die 290.000 Autos pro Jahr ausstoßen. Damit speichern sie das Achtfache dessen, was ihre Produktion an Kohlendioxidausstoß verursacht.





WEISSER SPARGEL | Wolfgang Becker

Rezept auf www.ahornsirup-kanada.de

KOCHEN & BACKEN

WIE VERWENDE ICH AHORNSIRUP ZUM KOCHEN?

Ahornsirup kann als Alternative zu Haushaltszucker in fast allen süßen und herzhaften Gerichten verwendet werden. Die natürliche Süße verleiht vielen Rezepten Geschmacksfülle und Intensität. Außerdem eignet sich Ahornsirup als Zutat in Glasuren, Marinaden oder Grillsaucen für Geflügel, Fleisch, Fisch oder Gemüse.

KALORIEN SPAREN MIT AHORNSIRUP

Selbst körnige Süßungsmittel lassen sich durch Ahornsirup ersetzen: Tauschen Sie die im Rezept angegebene Menge Zucker im Verhältnis eins zu eins aus. Gleichzeitig reduzieren Sie die flüssigen Zutaten (Wasser, Milch, Saft) um 60 ml.

AHORNSIRUP & SOJASAUCE

Ideal für Wokgerichte oder als Marinade sind Mischungen aus Sojasoße und Ahornsirup. Wer herausgefunden hat, welches Mischungsverhältnis dem persönlichen Geschmack entspricht, kann sich eine größere Menge auf Vorrat mischen und in eine Flasche abfüllen.

SELBSTGEMACHTER AHORNESSIG

Das gilt genauso für selbst hergestellten Ahornessig. Dafür ist Apfelessig ein Mix-Partner. Geben sie einfach etwas Ahornsirup zum Apfelessig. Mixen Sie ihn gut und lassen sie den so gewonnen Ahornessig einige Zeit reifen. Ein solcher Ahornessig eignet sich perfekt zum Abrunden und Ablöschen von Gemüse, Soßen und Fisch.





ENTDECKEN SIE DIE VIELFALT

Sirup ist nur eines der vielen Produkte, zu denen der Saft des Ahornbaums verarbeitet werden kann. Gerade für den Einsatz in der Gastronomie steht eine große Auswahl an unterschiedlichen Produkten zur Verfügung.

1 AHORNFLOCKEN

entstehen beim Gefriertrocknen von Ahornsirup. Sie sind sehr dekorativ und verfeinern Cocktails, Fleisch, Gemüse und Desserts oder runden Gewürzmischungen ab.

2 AHORNZUCKER

ist in verschiedener Körnung erhältlich. Er eignet sich für alle Rezepte, die Süßungsmittel wie z.B. weißen oder braunen Zucker enthalten. Der unverwechselbare und dennoch feine Geschmack des Ahornzuckers passt sowohl zu süßen als auch zu herzhaften Zubereitungen sowie zu Kaffee und Tee.

3 AHORNCREME

wird aufgrund ihrer Konsistenz in Kanada als „Ahornbutter“ bezeichnet. Sie enthält aber keine Butter oder andere Milchprodukte. Ahorncreme ist ein Fondant, das nur aus dem Saft des Ahornbaums hergestellt wird. Perfekt als i-Tüpfelchen auf allen Süßspeisen.

4 AHORNWASSER

ist der Saft des Ahornbaums. Enthalten sind sechs lebenswichtige Nährstoffe, die der Baum zum Leben braucht. Ahornwasser hat ein sehr feines, mildes Aroma mit einer angenehm leichten Süße. In der Küche lässt es sich zum Mixen von Getränken, zum Garen, Pochieren oder Aromatisieren verwenden.

5 AHORKARAMELL

entsteht durch die Reduktion von Ahornsirup. Ursprünglich gab es die Süßigkeit in Kanada nur während der Erntezeit im Frühling. Dafür wurde kochend heißer Ahornsirup in frisch gefallenen Schnee geträufelt. Heute ist der Karamell das ganze Jahr über erhältlich und eine in der Patisserie zur Verfeinerung in Dessert, Praline oder Meringue geschätzte Zutat.



Lernen Sie diese verblüffenden Flavour Pairings kennen. Sie zeigen die kulinarische Vielfalt auf, die Ahornsirup für Sie bereit hält. Denn mit Ahornsirup kann man nicht nur neue Aromenbilder entwerfen, sondern auch bekannte Gerichte aromatisch akzentuieren.



GEGRILLTER SPARGEL | René Stein

Rezept auf www.ahornsirup-kanada.de

KOCHEN & BACKEN

FLAVOUR PAIRING

„Wie ein guter Wein beim Essen, sorgt Ahornsirup in der Küche für neue aromatische Verbindungen.“

Wolfgang Becker – Sternekoch und Winzer

Ahornsirup zu gerilltem Spargel? Perfekt. Ahornsirup zu exotischem Mangoreis? Unvergesslich. Ahornsirup zu Lachs oder Entenbrust? Grandios.

Die gelungene Kombination von Aromen ist die Kunst der guten Küche. Wir alle kennen dies durch kulinarische Klassiker: Bohnen mit Speck, Ente mit Orange, Pflaume mit Zimt. Doch man möchte nicht nur immer bekannte Aromen genießen, sondern auch durch neue Paarungen überrascht werden.

Aromatische Vielfalt sorgt für Abwechslung, nicht nur am Gaumen. Denn Aromen werden zuerst mit der Nase wahrgenommen. Anschließend werden sie am Gaumen geschmeckt.

Im besten Fall verdichten sich diese unterschiedlichen Sinneseindrücke im Gehirn zu einem festen Aromenbild. Harmonie oder gelungene Kontraste sind hierbei ebenso entscheidend, wie die Überraschung mit unbekanntem Aromenkombinationen, die langanhaltend im Gedächtnis bleiben, da sie geschmacklich funktionieren. Ahornsirup bringt hier seine unterschiedlichen Stärken ein. Denn mit ihm kann man aromatische Kontraste harmonisieren und Saucen perfekt abschmecken.



UMAMI

„Umami – es ist dieser Wohlgeschmack, den man als Koch in all seinen Facetten zum Ausdruck bringen möchte. Mit den unterschiedlichen Ahornprodukten erreichen wir eine neue Umami-Dimension.“

Heiko Antoniewicz – Leiter von Umami-Seminaren für Kochprofis

Ahornprodukte liefern Wohlgeschmack – **Umami**. Denn sie verfügen über eine vielschichtige Aromenkomposition, die Speisen perfekt abrundet. Das Erhitzen des Ahornsaftes zur Herstellung von Sirup löst eine Maillard-Reaktion aus. Der französische Chemiker Louis-Camille Maillard beschreibt 1912 erstmals die Wechselwirkung zwischen Aminosäuren und Zucker, die entsteht, wenn Lebensmittel hohen Temperaturen ausgesetzt werden. Durch die Maillard-Reaktion wird Umami hervorgerufen. Und wir alle lieben diesen Geschmack, der Gerichte runder werden lässt und uns Geschmacksfülle schenkt.

Die Suche nach Umami hat eine lange Tradition, denn in allen Kulturen finden wir unterschiedliche Würzsaucen, die Gerichten geschmackliche Tiefe verleihen. Aber erst vor wenigen Jahren konnte wissenschaftlich nachgewiesen werden, dass es sich hierbei um einen eigenständigen Geschmack handelt.

Anders als süß, salzig, sauer und bitter, die wir direkt wahrnehmen, entsteht Umami entweder natürlich oder durch Prozesse wie langes Garen, durch Trocknen oder Fermentation. Genau dieses Potential steckt in Ahornprodukten: Sie verfeinern Salate, akzentuieren Fisch- und Fleischgerichte oder finalisieren Desserts. Dabei entwickeln sie ihr vollmundiges Potential, indem sie während des Kochprozesses Geschmacksunterschiede harmonisieren oder bei der Abrundung eigene Akzente setzen.

Umami macht Ahornprodukte zu Teamplayern: Sie verstärken andere Aromen und sorgen durch Geschmackstiefe für ein vollmundiges Gefühl.



GEBEIZTES ROASTBEEF | Volker Beuchert

Rezept auf www.ahornsirup-kanada.de

„Goldener Ahornsirup eignet sich hervorragend, um die bitteren Akzente der Wintersalate auszugleichen. Die Vinaigrette gewinnt an Aroma, Geschmack und Finesse.“

René Stein, Küchenchef, Nürnberg

WINTERSALAT



Zutaten für 4 Portionen:

FÜR DIE VINAIGRETTE:

150 ml (210 g) Ahornsirup aus Kanada
40 g Dijon Senf
75 g Ahornessig
5 g gehackte Schalotten
5 g gehackter Kerbel
100 g Traubenkernöl
Salz, Pfeffer



Für die Vinaigrette alle Zutaten bis auf Traubenkernöl, Salz und Pfeffer vermengen. Dann langsam das Traubenkernöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FÜR DAS RÖSTBROT:

3 Scheiben Sauerteigbrot (ca. 200 g)
250 g Olivenöl
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl zum Frittieren

Für das Röstbrot die Brotscheiben in tiefem Pflanzenöl frittieren bis diese keinen weichen Kern mehr haben. Gut abtropfen lassen und grob hacken. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

FÜR DEN SALAT:

1 Kopf Friesée
1 Kopf Radicchio
100 g Feldsalat
Apfelspalten

Salate gut waschen und mischen, mit der Vinaigrette marinieren und etwas Röstbrot dazu geben. Anrichten und mit Apfelspalten garnieren.





KALBSROSENSTÜCK

„Der fein-milde Ahornsirup Golden akzentuiert den zarten Geschmack des Kalbsrosenstücks und setzt zugleich die aromatische Verbindung zur Schalotten-Marmelade.“

Heiko Antoniewicz, Ideengeber, Inspirator und Kreativeur

Zutaten für 4 Portionen:

FÜR DAS KALBSROSENSTÜCK:

- 1 Kalbshaxe
- Salzlake (500 ml Wasser / 5 g Salz)
- 100 g Gemüsewürfel (Möhre, Sellerie, Porree/Lauch)
- 50 ml Kalbsfond
- 3 EL Ahornsirup aus Kanada
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Haxenfleisch vom Knochen lösen und in der Salzlake 24 Stunden einlegen. Herausnehmen und abtupfen. Vakuumieren und in einem Wasserbad bei 72 °C für 18 Stunden garen. Anschließend zupfen und mit den Gemüsewürfeln vermengen. Mit etwas Kalbsfond, Ahornsirup, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und warm stellen.

FÜR DIE SCHALOTTEN-MARMELADE:

- 200 g feine Schalottenwürfel
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Cabernet Sauvignon-Essig
- 2 EL Ahornsirup aus Kanada
- 100 ml Kalbsfond



Schalotten im Olivenöl glasig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Cabernet Sauvignon-Essig und Ahornsirup ablöschen und fast komplett reduzieren. Anschließend Kalbsfond dazu geben und langsam zu einer Marmeladenkonsistenz reduzieren. Anschließend kaltstellen.

FÜR DEN KALBSFOND:

- 1 kg Kalbsfleisch
- 1,5 l Wasser
- 4 EL Sojasauce

Alle Zutaten aufkochen und den Topf mit einem Deckel verschließen. 2 Stunden ziehen lassen, im Anschluss fein passieren. Auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen.

FÜR DIE FERMENTIERTEN MÖHREN:

- 1000 g Möhren, geschält
- 20 g Salz
- 1 Anisstern
- 1 Chilischote
- 20 g Ingwer, in Scheiben geschnitten

Möhren fein raspeln, mit Salz vermengen und stampfen. Etwas stehen lassen, dann Gewürze unterheben. In ein Drahtbügelglas füllen und fest andrücken, dass sich der Saft über den Möhren sammeln kann. Mit Pergament abdecken und beschweren. Bei 38 °C 10 Tage reifen und im Kühlhaus 4 Wochen ziehen lassen. Bei Bedarf entnehmen.

Zubereitungszeit: 18 Stunden (ohne Wartezeit)
Arbeitszeit: 45 Minuten





MARINIERTER LACHS UND KNUSPRIGE SCHWEINEBRUST

„Der Kontrast von rohem Lachs und rustikaler Schweinebrust wird durch das Zusammenspiel von frischem Kaviar und dem mild-aromatischem Geschmack des Bernstein-Ahornsirups zu einer vielschichtigen Harmonie verbunden.“

Wolfgang Becker, Beckers Hotel & Restaurant, Trier

Zutaten für 4 Portionen:

FÜR DEN LACHS UND DIE SCHWEINEBRUST:

- 100 g Schweinebrust ohne Knochen mit Schwarte**
- 2 EL Rapsöl zum Braten**
- 100 g Butter**
- Aromaten: 1 Knoblauchzehe, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 10 schwarze Pfefferkörner, Salz Pflanzenfett zum Frittieren**
- 1 Seite Schottenlachs eines 2/3er Tieres**
- 200 ml Geflügelfond**
- 1 Schuss Ahornessig**
- 1 Msp. Dijonsenf**
- 20 ml Haselnussöl**
- 20 ml Traubenkernöl**
- 1 Stange grüner Spargel**
- Pfeffer**
- 50 ml (70 g) Ahornsirup aus Kanada**
- Beckers Salz**
- 1 kleines Glas Lachskaviar**
- 1 kleine Dose Osietra Kaviar**



ZUBEREITUNG:

Filets in feine Scheiben schneiden, dabei alles Tranige entfernen. Geflügelfond auf ein Drittel reduzieren, dann Essig und Senf einrühren, salzen und mit 10 ml Haselnussöl und 20 ml Traubenkernöl zu einer Emulsion aufrühren. Spargel schälen und in gleichgroße Brunoise schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Vinaigrette marinieren. Aus der Schweinebrust 4 exakte Würfel schneiden (Kantenlänge Höhe der Brust), den Rest in kleine Brunoise schneiden. Brustwürfel anbraten und mit Ahornsirup glasieren.

ANRICHTEN:

Teller mit restlichem Haselnussöl einreiben, mit Beckers Salz leicht bestreuen. Lachsscheiben wie ein Carpaccio darauflegen. Spargel und Lachskaviarperlen gleichmäßig darauf verteilen. Große Schweinewürfel in die Mitte, die kleinen drumherum anrichten. Auf den mittigen Würfeln eine schöne Nocke Osietra Kaviar anrichten. Schwartenchips dazu reichen.

VORBEREITUNG:

Schwarte vorsichtig von der Schweinsbrust abtrennen. Brust allseitig in Rapsöl anbraten. Butter und Aromaten zufügen und die Brust darin wenden. Anschließend alles in einen Vakuumbbeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei 65 °C 20 Stunden garen. Die Schwarte in Salzwasser weich kochen, im Dehydrator über Nacht trocknen lassen und anschließend in 200 °C heißem Fett aufpoppen lassen. Lachs filetieren bzw. parieren, entgräten und unter kaltem Wasser abspülen.



„Nose to tail. Hier werden alle Teile des Kürbisses verwertet.
Im Ergebnis: Malziger Ahorn als verbindende Komponente von Ente
und Kürbis. Ganzheitliche Verwertung und voller Geschmack.“

Christian Mittermeier, Villa Mittermeier, Rothenburg o.d.T.

ENTENKEULE



Zutaten für 4 Portionen:

FÜR DIE ENTENKEULE:

- 4 Entenkeulen
- 1 rote Zwiebel
- Salz
- 5 Körner Piment
- 10 Körner schwarzer Pfeffer
- 200 ml Öl
- 5-6 Zweige Thymian

FÜR DIE EMULSION:

- 100 ml (140 g) Ahornsirup aus Kanada
- 100 ml Ahornwasser
- 1 EL Liquid Smoke
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Soja Lecithin



Von den Entenkeulen das Fußgelenk mit einem Schlagmesser abtrennen, von beiden Seiten mit Salz würzen und mit der Hautseite nach unten in einen Bräter legen. Die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und über den Entenkeulen im Bräter verteilen. Piment und Pfefferkörner in den Bräter geben und das Öl gleichmäßig darüber gießen. Die Entenkeulen bei 120 °C Heißluft für 120 Minuten confieren, anschließend wenden und bei 160 °C Heißluft für 30 Minuten zu Ende garen. Die Entenkeulen sollen schön kross sein.

Für die Emulsion die Entenkeulen aus dem Bräter nehmen und den entstandenen Garfond durch ein Sieb passieren. Den passierten Fond mit Ahornsirup, Ahornwasser und Liquid Smoke vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lecithin zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren.

FÜR DEN HOKKAIDO KÜRBIS:

- 125 g Butter
- 2 Zweige Thymian
- 1 Hokkaido Kürbis
- 150 ml (210 g) Ahornsirup aus Kanada
- 150 ml Ahornessig
- 150 ml Ahornwasser
- 2 Sternanis
- Crème double zum Mixen
- Salz



Die Butter und den Thymian solange erhitzen bis die Butter goldbraun ist, dann passieren und auskühlen lassen. Den Kürbis halbieren und entkernen, mit einem Kugelausstecher Kugeln aus dem Kürbisfleisch stechen. Die Kugeln zusammen mit Ahornsirup, Ahornessig, Ahornwasser und Sternanis aufkochen und in ein Einmachglas füllen. Kürbisreste und braune Butter zusammen vakuumieren und bei 85 °C für 40 Minuten Sous Vide garen. Anschließend in einem Blender mit Crème double zu einem feinen Püree mixen und mit Salz abschmecken.



SCHWEINEBÄCKCHEN

„Linsen und Schweinebäckchen? Unbedingt! Denn das Zusammenspiel der Aromen sorgt für einen unvergleichlichen Geschmack. Die malzig-kraftigen Aromen des dunklen Ahornsirups harmonieren ausgezeichnet mit den Curry-Akzenten. Schweinebäckchen und Linsen in einer neuen Dimension.“

Heiko Antoniewicz, Ideengeber, Inspirator und Kreativeur



Zutaten für 4 Portionen:

FÜR DIE SCHWEINEBÄCKCHEN:

- 4 Schweinebäckchen
- Salzlake (550 ml Wasser/ 5 g Salz/ Lorbeerblatt)
- Fett zum Anbraten
- 200 ml Kalbsjus

Schweinebäckchen 24 Stunden in der Salzlake einlegen. Anschließend fest vakuumieren und 12 Stunden bei 72 °C im Wasserbad garen. Zum Anrichten die Schweinebäckchen scharf anbraten und mit der Kalbsjus glasieren.

FÜR DEN SÜSS-SAUER-SCHWEINESUD:

- 200 g Schweinerippchen
- 1 Schweinefuß (gegrillt)
- 1000 ml Schweinefond
- 3 EL Sojasauce
- 100 ml Ahornsirup aus Kanada
- 100 ml Chardonnay-Essig
- 100 g Liebstöckel
- 20 g Ingwer
- 20 g rote Peperoni
- 2 g Kardamom
- 1 Stange Zimt
- 2 Anissterne



Schweinerippchen und gegrillten Schweinefuß in den Schweinefond geben, Sojasauce zufügen und bei kleiner Hitze ca. 4 Stunden sieden lassen. Bei Bedarf zwischendurch mit etwas Wasser auffüllen. Etwa 1 Stunde ziehen lassen, dann durch ein Tuch passieren. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und auf ca. 500 ml bei kleiner Hitze reduzieren.

FÜR DIE LINSEN:

- 100 g Beluga Linsen (in 600 ml Wasser über Nacht eingeweicht)
- 20 g feingehackte Schalotten und Knoblauch
- 1 EL Olivenöl
- 10 g grüne Currypaste
- 400 ml Geflügelfond
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Linsen inklusive des restlichen Einweichwassers einmal aufkochen und abseihen. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anziehen, Currypaste dazugeben und ebenfalls leicht anziehen. Linsen dazugeben, mit Geflügelfond auffüllen und weichkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

FÜR DEN KARTOFFELSTAMPF:

- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- 80 ml Milch
- 50 g Braune Butter
- Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, würfeln und weichkochen. Abtropfen und ausdampfen lassen. Milch aufkochen, Braune Butter dazu geben. Mit den gekochten Kartoffeln vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: 12 Stunden 15 Minuten (ohne Wartezeit)

Arbeitszeit: 45 Minuten



„Der mild-aromatische Geschmack des Amberen Ahornsirups gleicht die herben Säureakzente der Cranberries aus. Der Knusper des Ahornbaisers sorgt für einen aromatisch-karamelligen Kick am Gaumen. Gleichzeitig intensiviert er den Geschmack der Früchte.“

Volker Beuchert, Kirberg Catering, Köln

„MAPLOVA“ AHORN-BAISER



Zutaten für 4 Portionen:

FÜR DEN AHORN-BAISER:

- Eiklar von 4 Eiern**
- 1 Prise Steinsalz**
- 80 g Ahornzucker**
- 100 g Ahornsirup aus Kanada**
- 20 g Speisestärke**
- 10 g Ahornessig**



Das Eiklar und die Prise Salz mit der Küchenmaschine anschlagen, nach und nach den Ahornzucker dazugeben. Wenn die Masse cremig geschlagen ist, den Ahornsirup, die Speisestärke und den Ahornessig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und vier „Törtchen“ mit einer Vertiefung in der Mitte auf ein Backblech mit Backpapier spritzen. Bei 180 °C Umluft für etwa 10 Minuten im Backofen backen, dann die Temperatur auf 140 °C reduzieren und für weitere 40 Minuten backen. Den Ofen zwischendurch nicht öffnen. Nach der Backzeit die Baisers im Ofen auskühlen lassen.

FÜR DIE CRANBERRIES:

- 160 g frische Cranberries**
- 120 g Ahornzucker**

Die gewaschenen und abgetrockneten Cranberries in einer Küchenmaschine mit dem Knethaken verrühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat, das kann mehrere Stunden dauern. Es lohnt sich u. U. eine etwas größere Menge zu machen, da sich dies in der Maschine besser verrühren lässt. Die Cranberries haben im Kühlschrank eine Haltbarkeit von mehreren Monaten.

FÜR DIE SALZIGEN BLAUBEEREN:

- 40 g Portwein, rot**
- 10 g Ahornsirup aus Kanada**
- Mark von 1 Vanilleschote**
- 60 g frische Blaubeeren**
- Fleur de Sel**



Den Portwein mit dem Ahornsirup reduzieren, bis eine karamellartige Konsistenz entsteht, dann das Vanillemark und die Blaubeeren dazugeben, unmittelbar vor dem Servieren das Fleur de Sel unterheben.

ZUM ANRICHTEN:

- 4 Minzspitzen**
- 20 g Pistazienkerne, grob gehackt**

Alles zusammen anrichten und mit der Minze und den Pistazienkernen garnieren.





HERKUNFT & ORGANISATION

Kanada produziert 80 % der weltweiten Menge an Ahornsirup. Die Provinz Quebec ist mit Abstand der größte Produzent. 1966 wurde der Verband

Québec Maple Syrup Producers (QMSP)

gegründet, der die Interessen der etwa 7.400 Betriebe in Quebec schützt und fördert.

Es ist die Aufgabe des Verbandes, die Qualitätsstandards festzuschreiben und den Absatz der Produkte weltweit zu unterstützen.



Anfragen zu Presseinformationen und Fotos richten Sie bitte telefonisch oder per E-Mail an:

mk² marketing & kommunikation gmbh

Oxfordstraße 24 · D-53111 Bonn

Tel. +49-228-943787-0 · Fax +49-228-943787-7

E-Mail: info@ahornsirup-kanada.de

Weitere Rezepte und Informationen finden Sie auf **www.ahornsirup-kanada.de**.

