



Hünenbergstr. 157
46147 Oberhausen
Tel.: 0208 / 82388-0
Fax: 0208 / 82388-24
mail@grefigmbh.de
www.grefi-nuesse.de

REZEPTE

„Rund um die Vanille“

VANILLE

- die Königin der Gewürze -

Backen und Kochen mit Vanille

Vanille passt nicht nur zu gezuckerten Speisen, sie passt zu Zimt und Nelken, Kakao und Schokolade. Außerdem harmonisiert sie mit Backwaren, die einen Schuss Rum oder hochprozentigen Alkohol enthalten. Zu den erstaunlichsten Geschmackserlebnissen gehören jedoch pikante Gerichte mit Fisch, Geflügel, Lamm und Kalbfleisch. Auch bestens zu Gemüse mit süßlicher Note wie Karotten, Tomaten, Spargel und Erbsen. Man bewahrt sie am besten in einem Glasröhrchen aus. Die Schoten lassen sich mehrmals verwenden, wenn man sie unter fließendem Wasser abspült und dann gut trocknet.

Vanilleschoten aus Indonesien

*sind ca.15-16 cm lang, Sortierung A,
per Hand geerntet, ölig, weich, leicht zu öffnen.*

Vanille Kartoffelpüree

Zutaten:

800 gr. mehlig kochende Kartoffeln
250 ml Milch
1 Vanilleschote
Fleur de Sel
Pfeffer

Die Kartoffeln gut waschen und in Würfel (ca. 2 cm Kantenlänge) schneiden, mit der Schale 20 Min. in Salzwasser kochen und anschließend durch eine Passiermühle treiben. Die **Vanilleschote** auskratzen, das Mark mit der Milch zu dem Kartoffelschnee geben und das Ganze mit **Fleur de Sel** und Pfeffer abschmecken.

Oder: Die gewaschenen und gewürfelten Kartoffeln mit der Schale ca. 10 Minuten in den Dampfgarer geben und danach durch die Passiermühle reiben.

Danach wie in Version 1 verfahren.

Vanille Sauce

Zutaten:

300 ml Milch
2 Vanilleschoten
80-100 gr. Zucker
4 Eidotter
1 EL Mehl
2 EL Milch

Milch mit dem ausgekratzten Vanillemark und Zucker aufkochen. In einer Schüssel die 4 Eidotter geben, mit 1 EL. Mehl und 2 EL Milch verquirlen, danach gießen sie dann langsam die geseigte Milch ein. Auf dem Feuer aufschlagen bis sie dicklich wird – jedoch nicht kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb. Wenn man die Vanille Sauce zu kalten Mehlspeisen (überwiegend Süßspeisen reicht), lässt man die Sauce erkalten und mischt dann Schlagrahm unter dieselbe.



Hünenbergstr. 157
46147 Oberhausen
Tel.: 0208 / 82388-0
Fax: 0208 / 82388-24
mail@grefigmbh.de
www.grefi-nuesse.de

REZEPTE

„Rund um die
Vanille“

Bandnudeln mit Vanille und Riesengarnelen

4 Portionen
Zubereitung ca. 20 Minuten

Zutaten:

120 g Zucker
2 Limetten
Fleur de Sel
1 Vanilleschote
300 g breite Bandnudeln
8 große Riesengarnelen
ohne Kopf und Schale
4 EL Zitronen auf Olivenöl
frisch gemahlener Pfeffer

1. Zucker und 100 ml Wasser so lange kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Limetten heiß abspülen und in dünne Scheiben schneiden. In den Zuckersirup geben und einmal aufkochen lassen. Sud beiseite stellen.
3. Das Vanillemark und die ausgeschabte **Vanilleschote** mit reichlich Salzwasser aufkochen. Nudeln hineingeben und bissfest kochen. Durch ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.
4. Inzwischen die Riesengarnelen am Rücken mit einem scharfen Messer leicht einschneiden und den schwarzen Darm

entfernen. Mit kaltem Wasser abspülen und der Länge nach halbieren. Im heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten. Salzen und pfeffern.

5. Limettensud nochmals erhitzen. Nudeln und die Garnelen mischen und mit dem heißen Sud begießen. Sofort servieren!

Milchreis mit Vanille: Süßspeise nicht nur für Kinder

4 Portionen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Zutaten:

120 g Milchreis (Rundkornreis)
 $\frac{3}{4}$ l Milch
1 Vanilleschote
1 Prise **Fleur de Sel**
100 g Zucker
Zimt

1. Eine feine duftende, schokoladenbraune Orchideenfrucht (**Vanilleschote**) der Länge nach aufschneiden. Das feinkörnige Mark mit dem Messer herauschaben.
2. Reis, eine Prise **Fleur de Sel**, **Vanilleschote** und Mark in die kochende Milch geben. Im geschlossenen Topf auf kleiner Flamme ca. 45 Minuten lang quellen lassen, bis keine Milch mehr vorhanden ist. **Vanilleschote** herausnehmen.
3. Zucker und Zimt mischen und darüberstreuen. Je nach Gusto, warm oder kalt servieren.

**Tip: Schmeckt auch gut mit
Weinbergpfirsichen!**