

VIISI FONDIA VIIDELLÄ TAVALLA



Daniel Stiller



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Klassinen punaviini-kastike

Tässä kastikkeessa on aina täyteläinen maku, mutta siinä on samalla aina elegantti, tarjoilemaa liharuokaasi myötäilevä tasapaino. Salaisuus on Knorr Professional Demi Glace ja käsin murskatut tuoreet herkkusienet.



- 2 punasipulia kuorittuina
- 1 rkl rasvaa, esim. ruokaöljyä
- 2 rkl raakasokeria
- 7 dl punaviiniä
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 timjaminoksa
- 1 l **Knorr Professional Demi Glacea**
- 30 g tuoreita herkkusieniä
- 2 tomaattia
- suolaa
- vastajauhettua mustapippuria
- MAIZENA-maissitärkkelystä**

1. Leikka sipuli siivuiksi ja paista ne ruokaöljyssä kullanruskeiksi.
2. Lisää sokeri ja anna sen sulaa karamelliksi.
3. Lisää viini, murskattu valkosipuli ja timjami. Redusoi noin 3-4 dl:aan
4. Lisää Demi Glace ja redusoi puoleen, noin 6-7 dl
5. Murskaa herkkusienet käsin ja leikkaa tomaatit karkeiksi paloiksi. Lisää ne kastikkeeseen ja anna kiehua pienellä lämmöllä noin 10 minuuttia.
6. Suurusta MAIZENAlla ja suodata sitten hienoverkkoisen sihdin läpi.
7. Viimeistele maku suolalla ja pippurilla.



Daniel Müller

Katso kun Daniel Müller valmistaa punaviinikastikkeen

Riistakastike mison ja katajan- marjojen kera

Katajanmarjan pohjoismaisen mausteisuuden ja aasialaisen umamin teräväkärkinen liitto. Tarjoile se riistan kera, kun haluat antaa vieraalle erityisen kastike-elämyksen siirtämättä huomiota pääraaka-aineesta.

- 1 keltainen sipuli
- 50 g porkkanaa
- 50 g palsternakkaa
- 1 timjaminoksa
- 2 rkl rasvaa, esim. ruokaöljyä
- 1 l **Knorr Professional Riistafondia**
- 2 rkl misotahnaa
- 1 rkl katajanmarjoja, tuoreita vihreitä tai kuivattuja suolaa
- vastajauhettua mustapippuria
- MAIZENA-maissitärkkelystä**

1. Kuutioi sipuli ja juurekset. Kuullota vihanneksia ruokaöljyssä, kunnes ne saavat hiukan väriä.
2. Lisää riistafondi ja timjami ja redusoi puoleen. Kuori vaahto mikäli tarpeellista.
3. Suodata hienoverkkoisen sihdin läpi.
4. Suurusta kastike **MAIZENALLA** ja anna kiehua vielä 3 minuuttia.
5. Vatkaa sekaan misotahna, jauha katajanmarjat morttelissa ja lisää ne kastikkeeseen.
6. Viimeistele maku suolalla ja pippurilla.

Opi Daniel Mülleriltä täyteläisen riistakastikkeen valmistus.

Daniel Müller



Kana-ramen 62-asteisella munalla ja rapealla nahalla

Raikas ja vahva umami. Ramenin pääosassa on 100-asteisena tarjottava lihaliemi, joka kaadetaan suoraan kulhoon nuudeleiden päälle.

10 hengelle

4 l	Knorr Professional Kanafondia	500 g	ramen-nuudeleita
80 g	inkivääriä kuorittuna	200 g	kanannahkaa
3	valkosipulinkynttä kuorittuna	300 g	siitakesieniä viipaloituina
1 dl	japanilaista soijaa	150 g	salaattisipulia nauhoiksi leikattuna
4 rkl	riisiviinietikkaa	10	luomukananmunaa
4 rkl	seesamiöljyä	250 g	pavunituja
1 rkl	punaista chiliä, hienoksi silputtuna	30 g	seesaminsiemeniä paahdettuna

1. Levitä kanannahka leivinpaperille ja suolaa kevyesti. Paista uunissa rapeaksi, 180°C, noin 20-25 minuuttia. Anna jäähtyä paperilla.
2. Laita kananmunat suureen kattilaan ja lämmitä niitä sirkulaattorilla 64 °C-asteisessa vedessä tunnin ajan, tai keitä niitä liedellä noin 6 minuuttia.
3. Kaada kanafondi suureen kattilaan. Lämmitä kiehuvaaksi ja mausta inkiväärillä, valkosipulilla, soijalla, viinietikalla, punaisella chilillä ja seesamiöljyllä. Keitä alhaisella lämmöllä noin 5 minuuttia.
4. Keitä nuudelit ohjeiden mukaisesti ja asettele ne syviin kulhoihin. Lisää päälle sienet, salaattisipuli, pavunidut ja kanannahan paloja.
5. Nosta kananmunat sirkulaattorista. Avaa kuoret ja pudota sisällys kulhoon, tai kuori pehmeäksi keitetyt kananmunat. Kaada tulikuuma liemi päälle ja ripottele seesaminsiemeniä ylle.



Vaikuttaako vaikealta?
Katso miten Daniel Müllern
valmistaa ramen-keiton.

Daniel Müller



Keitä vasikkapata Daniel
Müllerin seurassa

Daniel Müller

Keitettyä tillivasikkaa

Lämmittävä talvikeitto maistuu vahvasti juureksilta, joille yritit tuovat pirteyttä. Tähän on käytetty vasikan mureaa yläselkää, porkkanoita, sipulia ja tilliä. Runsaasti tilliä.

10 hengelle

2 kg vasikan yläselkää
4 keltaista sipulia kuorittuina
1 kg porkkanoita kuorittuina
1 rkl tillinsiemeniä
3 laakerinlehteä
2 tl suolaa
0,5 l **Knorr Professional**
Vasikkafondia
4 rkl etikkaa
3 rkl sokeria
3 dl **Rama Professional Kuohu 31%**
suolaa
MAIZENA-maissitärkkelystä
vastajauhettua valkopippuria
2 dl tilliä silputtuna

1. Puhdista liha ja leikkaa se noin 3x3 cm paloiksi.
2. Laita ne suureen kattilaan ja peitä vedellä. Lämmitä kiehuvaan ja anna kiehua noin 2 minuuttia. Nosta lihat ylös ja huuhtelee ne.
3. Leikkaa sipulit ja porkkanat karkeiksi paloiksi. Laita juurekset kattilaan yhdessä lihan kanssa. Lisä tillinsiemenet, laakerinlehdet, suola ja vasikkafondi.
4. Lisää vettä niin, että liha juuri ja juuri peittyy. Keitä alhaisella lämmöllä noin 2 tuntia, kunnes liha on mureaa.
5. Lisää etikka ja sokeri. Anna kiehua vielä 5 minuutin ajan. Lisää Rama Professional Visp ja suurusta MAIZENAlla, kunnes koostumus on sopivan tasainen.
6. Viimeistele maku suolalla ja pippurilla. Sekoita tilli keitokseen ja tarjoile murskattujen keitettyjen perunoiden kanssa.

Kala- ja äyriäispata sahramiaiolilla

Lyömätön ja helppo äyriäispata, jossa ei tingitä mausta. Jokaisen menuun selkeä pikku persoonallisuus. Hyvä tarjoilla yhdessä vastaleivotun leivän kanssa.

Kala- ja äyriäispata

500 g lohifilettä
600 g turskafilettä tai muuta kalaa
300 g katkarapuja kuorittuina
200 g hummerinlihaa hakattuna
500 g tuoreita sinisimpukoita kuorissaan, pestyinä
2 fenkolia
2 keltaista sipulia kuorittuina
3 porkkanaa kuorittuina
3 dl valkoviiniä
2 valkosipulinkynttä hakattuina
4 rkl oliiviöljyä
4 rkl tomaattipyreetä
600 g tomaattimurskaa

1 l Knorr Professional Äyriäisfondia
2 rkl fenkolinsiemeniä paahdettuna tilliä ruohosipulia

Sahramiaiolia

3 dl HELLMANN's Extra Thick -majoneesia
0,5 g sahramia
2 valkosipulinkynttä raastettuna suolaa mustapippuria

1. Leikkaa fenkolit, porkkanat ja sipulit ohuiksi siivuiksi Kuullota vihannekset oliiviöljyssä.
2. Lisää tomaattipyree ja kuullota vielä minuutin ajan.
3. Lisää viini, tomaattimurska, äyriäisfondi ja fenkolinsiemenet. Keitä kannen alla 15-20 minuuttia ja mausta lopuksi suolalla ja pippurilla.
4. Sekoita majoneesiin sahrami, valkosipuli, suolaa ja pippuria. Aseta jääkaappiin.
5. Leikkaa kalat noin 2 cm kokoisiksi paloiksi ja laita ne kattilaan yhdessä sinisimpukoiden kanssa. Keitä varovasti kannen alla 5 minuuttia. Lisää katkaravut ja hummeri ja ripottele yritt ylle.
6. Tarjoile vastaleivotun leivän ja sahramiaiolin kera.



Daniel Müller

Lähde opastetulle kala- ja äyriäispatamatkalle Daniel Müllernin opastuksella.



KOKEILLE KOKEILTA



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.