

SOLUTIONS IDEAS FLAVOR
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR



FUTURE MENUS 4

TOP FOODSERVICE-TRENDS
2026

FUTURE MENUS 4

2026 DREHT SICH IN DER GASTRONOMIE ALLES DARUM, DAS BESTE AUS DEM ZU MACHEN, WAS DU HAST: MEHR MIT WENIGER ERREICHEN, ECHTEN MEHRWERT BIETEN UND DAFÜR SORGEN, DASS JEDES GERICHT SITZT. *Deine Gäste sehnen sich nach Essen, das ehrlich ist und eine Geschichte erzählt*, GANZ OHNE ÜBERFLÜSSIGEN SCHNICKSCHNACK. ANGESICHTS KNAPPERER BUDGETS WERDEN DIE SPEISEKARTEN STRAFFER, LOKALE ZUTATEN SPIELEN DIE HAUPTROLLE UND DER CLEVERE UMGANG MIT RESSOURCEN IST WICHTIGER DENN JE.

Die Menschen wollen immer noch genießen, suchen dabei aber nach Wohlfühlmomenten und Verbundenheit statt nach dem nächsten kurzlebigen Hype. Authentizität ist alles: Die Gäste wollen wissen, woher ihr Essen kommt und was dahintersteckt. „Gesund“ bedeutet heute echter Nutzen und gute Zutaten, keine leeren Marketing-Hülsen.

Technik sorgt für reibungslosere Abläufe in der Küche und mehr Komfort beim Essen, aber das Herz der Gastfreundschaft – der menschliche Faktor – bleibt unverzichtbar. Die Gen-Z gibt das Tempo vor: Sie

achtet auf ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis, Kreativität und Erlebnisse, die sich persönlich und echt anfühlen.

Für dich als Chef oder Gastronom bedeutet „**Future Menus 4**“ praktische Innovation: Mach das, was für dein Team funktioniert, erzähl deine Geschichte ehrlich und biete bei jedem Bissen Qualität und echten Gegenwert. Betrachte dies als deinen Werkzeugkasten...



#BEREIT FÜR MORGEN MIT UNILEVER FOOD SOLUTIONS



#Preppedfortomorrow

Unilever Food Solutions (UFS) steht für 20 % der Unilever Foods Business Group und ist in über 75 Ländern als spezialisierter Partner für die Gastronomie tätig. Im Herzen sind wir ein Unternehmen von von Chef zu Chef. Das Fachwissen unseres weltweiten Netzwerks aus über 250 eigenen Chefs fließt in alles ein, was wir tun. Unsere Strategie baut dabei auf drei Säulen: hochwertige Produkte, Inspiration für die Branche und erstklassiger Service.

Wir wissen genau, welche hohen Ansprüche du als Profikoch an Produkte und Zutaten hast, um deine Abläufe in der Küche effizient zu gestalten. Wir sind spezialisiert auf Qualitätsprodukte, die deine Wirtschaftlichkeit steigern, für konstante Ergebnisse sorgen und dir helfen, angesagte Geschmackserlebnisse zu kreieren. Unser Portfolio umfasst starke Marken wie Knorr Professional und Hellmann's. Unsere Stärke liegt darin, Rezepturen zu entwickeln, die in der Profiküche perfekt funktionieren und sich vom Wettbewerb abheben.

Deine Speisekarte trendig und inspirierend zu halten, ist eine tägliche Herausforderung – besonders durch den ständigen Einfluss von Social Media, sich wandelnden Gästewünschen und wirtschaftlichen Faktoren. Unsere jährliche Initiative „Future Menus“ zeigt dir die wichtigsten globalen Kulinarik-Trends und wie du sie in deiner eigenen Küche zum Leben erweckst, um sowohl deine Kreativität als auch deine Profitabilität zu steigern. Zudem unterstützen wir dich mit einer stetig wachsenden Auswahl an einzigartigen und klassischen Rezepten auf unserer Website.

Wir wissen, unter welchem Druck du stehst und welches Können nötig ist, um eine Küche erfolgreich zu führen. Unsere kulinarischen Trainingsprogramme bieten dir erstklassiges Know-how und Werkzeuge für Profis. Von den Grundlagen der Lebensmittelsicherheit bis hin zur anspruchsvollen internationalen Küche – wir decken alles ab.

Darüber hinaus wollen wir das Arbeitsumfeld verbessern, indem wir eine positive Kultur fördern. Unsere Initiative „Positive Kitchens“ geht die typischen schwierigen Bedingungen in der Branche an und liefert dir Tools, Trainings und Inspiration für effiziente Teamführung, bessere Kommunikation und allgemeines Wohlbefinden.

UFS arbeitet ständig daran, die Gastronomie durch einen „Digital First“-Ansatz noch besser zu unterstützen. Unsere Mission ist es, weltweite Beziehungen zu Profiköchen und kulinarischen Communities zu pflegen, um gemeinsames Wachstum und Kreativität zu fördern.

CULINARY



ROOTS

„Culinary Roots“ trägt die Leidenschaft und den Respekt für kulturelles Erbe und Tradition auch 2026 weiter – aber mit einer ganz neuen Energie. Tradition wird nicht mehr nur bewahrt, sondern gefeiert, und Essen dient als Zündstoff für frische Kreativität. 2025 lag der Fokus noch darauf, traditionelle Gerichte wiederzuentdecken und ihnen die Ehrfurcht zu erweisen, die sie verdienen. Dieses Jahr ist der Ton leichter und fröhlicher: Überlieferte Rezepte und uralte Techniken werden zugänglicher gemacht und für die Gäste von heute neu interpretiert.

Der Reiz liegt im echten, unverfälschten Geschmack. Die Gen-Z fühlt sich zunehmend zu Zutaten und Gerichten mit Geschichte hingezogen – wie Urgetreide oder traditionelle Schmorgerichte, die von Orten, Menschen und vergangenen Zeiten erzählen. In politisch unsicheren Zeiten besinnen sich die Menschen auf das, was ihnen nah und vertraut ist. Gleichzeitig sorgt das Klimabewusstsein für eine Suche nach extrem lokalen, widerstandsfähigen und nachhaltigen Zutaten. Aber: Die jüngeren Generationen sind kreativ und offen für neue Interpretationen.

Klassische Restaurants mit Service sind die perfekte Bühne für „Culinary Roots“. Hier kannst du persönlich werden und lokale Erzeuger unterstützen. Achte auf die wachsenden Trends rund ums „Foraging“ (Wildsammlung) und One-Pot-Gerichte. Setze verstärkt auf Kunafa (weit über den Hype der Dubai-Schokolade hinaus!) und Sanddorn – Zutaten, die tief in der Kultur verwurzelt sind und Gemeinschaft symbolisieren.

„Culinary Roots“ ist mehr als bloße Nostalgie. Es geht darum, unser kulinarisches Erbe neu zu denken – als eine lebendige, fröhliche und köstliche Reise.

CULINARY ROOTS

HERKUNFT IST HYPE – Ursprüngliche Zutaten und Urgetreide sind Premium und bekommen einen Ehrenplatz auf modernen Speisekarten.

LOW AND SLOW HAT STIL – Tajines, Koshari, Egusi-Suppe. Family Style und Kochen über offenem Feuer.

GEWÜRZE WERDEN PERSÖNLICH – Selbstgemachte Dry Rubs, indonesische Bumbu-Sets. Gewürze bedeuten Handwerk und sind extrem lokal.

KÖCHE ALS GESCHICHTENERZÄHLER – Denk an die Gen-Z, die Omas Rezepte neu remixt.

KÜCHE = IDENTITÄT – Die Küche Oaxacas, der Anden und der Emirate boomt, weil Gäste nach Authentizität suchen. Afrika entwickelt sich zum nächsten großen Entdeckungsgebiet.

KÜCHEN IM TREND

Die Verteilung der Küchenstile zeigt, wie dynamisch sich das Interesse an regionalen Küchen verändert.

Baskisch
Eine südwesteuropäische Küche, die Spanien und Frankreich verbindet.

Oaxacanis
Eine Küche aus dem Süden Mexikos.

Emiratisch
Eine vielfältige Bandbreite aus den VAE.

Algerisch
Nordafrikanische Küche.

Sichuan
Aus der südwestchinesischen Provinz.

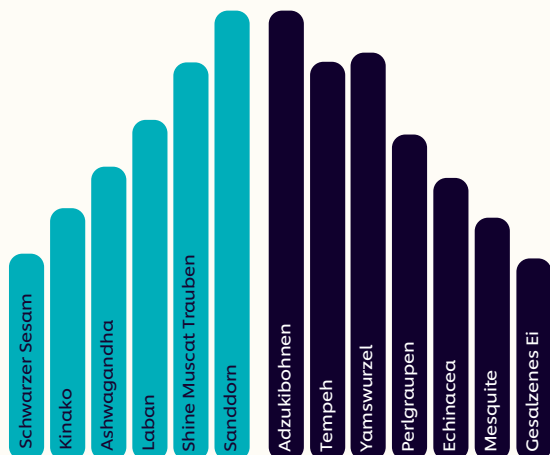
Anden-Küche
Ein Spektrum von Kolumbien über Ecuador, Peru und Bolivien bis hin zu Argentinien und Chile.



POSITIONIERUNG ■ Trendig ■ Im Kommen

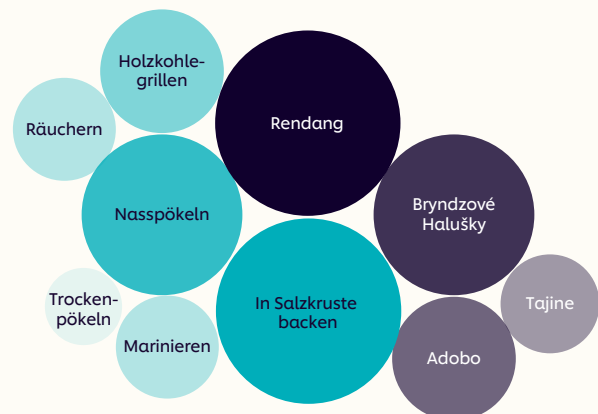
TREND- UND AUFSTEIGER-ZUTATEN

Lokal, oft wild gesammelt („Foraging“), mit klarer Herkunft und funktionellem Zusatznutzen.



TREND- UND AUFSTEIGER-TECHNIKEN

Virale Trends und eine greifbare kulturelle Verbindung.



ZUTATEN IM FOKUS

CULINARY ROOTS

VON Ryan Cahill

WILLST DU, DASS DEINE GERICHTE AUFFALLEN? DANN SETZE AUF DIESE TREND-ZUTATEN IN DEINEN *Culinary Roots* REZEPTEN.



Bei „Culinary Roots“ geht es darum, unser kulinarisches Erbe anzupapfen. Wir feiern die lokale Geschichte und rücken Rezepte ins Rampenlicht, die untrennbar mit unserer Identität verbunden sind – ein Aspekt, der gerade für die jüngere Generation immer wichtiger wird.

Für 2026 gibt es einige herausragende Zutaten, die den Trend „Culinary Roots“ prägen. Baue sie in deine Kreationen ein, um deine Gäste zu begeistern...

Yuzu

Yuzu ist eine japanische Zitrusfrucht, die säuerlich und zugleich blumig schmeckt. Sie verleiht Saucen, Desserts, Cocktails und Dressings einen aromatischen Twist und ersetzt oft Zitrone oder Limette für ein spannenderes Geschmacksprofil. Ihre Vielseitigkeit und das exotische Aroma machen sie weltweit zum absoluten Liebling.

Kurkuma

Kurkuma ist eine erdige, goldgelbe Wurzel, die seit Jahrhunderten in der südasiatischen und nahöstlichen Küche verwendet wird. Heute ist sie international für ihren Geschmack und ihre gesundheitlichen Vorteile bekannt und findet sich oft in Lattes, Suppen, Saucen und Wellness-Bowls. Ihre intensive Farbe und entzündungshemmenden Eigenschaften haben sie zu einem festen Bestandteil von „Culinary Roots“ gemacht – und die Einsatzmöglichkeiten wachsen ständig weiter.

Schwarzer Sesam

Schwarzer Sesam ist in der ostasiatischen und nahöstlichen Küche fest verankert und überzeugt mit seinem nussigen Röstaroma. Er wird häufig in Eiscreme, tahini-artigen Aufstrichen, herzhaften Krusten und pflanzlichen Milchalternativen verwendet. Oft sorgt er für spannende Textur und eine leichte Bitternote in süßen wie herzhaften Gerichten.

Tamarinde

Tamarinde ist ein säuerliches, leicht süßes Fruchtfleisch, das in Küchen von Thailand über Mexiko bis Indien verwendet wird. Sie verleiht Chutneys und Saucen in verschiedensten kulinarischen Traditionen Umami und eine gewisse Leichtigkeit. Ihre globale Vielseitigkeit und der kräftige Geschmack machen sie zur ersten Wahl für Köche, die interkulturelles Street Food und Saucen kreieren.

Tempeh

Tempeh ist ein fermentiertes Sojabohnenprodukt aus Indonesien, reich an Proteinen und darmfreundlichen Probiotika. Seine feste Struktur und der nussige Geschmack machen ihn ideal zum Grillen, für Pfannengerichte oder zum Marinieren in globalen Street-Food-Konzepten. Tempeh passt perfekt auf pflanzliche und Fusion-Speisekarten und schlägt die Brücke zwischen südostasiatischer Tradition und modernen Gesundheitstrends.

SO MACHST DU DEIN RESTAURANT PROFITABEL (UND SORGST DAFÜR, DASS ES SO BLEIBT)

VON Dino Bonačić

HIER BIETEN DIR DIE UFS-EXPERTEN LÖSUNGEN, DAMIT DEIN BETRIEB SCHWARZE ZAHLEN SCHREIBT – *und zwar dauerhaft!*



Hinter den wunderschön angerichteten Tellern und dem instagram-tauglichen Ambiente liegt die kalte, harte Realität: Gastro-Betriebe arbeiten oft mit hauchdünnen Gewinnmargen.

Unsere Untersuchungen zeigen jedoch, dass Betreiber immer cleverer werden – der Fokus liegt zunehmend darauf, auch aus günstigeren Zutaten echten Mehrwert zu schöpfen. Denk an Dosenfisch, das kreative Upcycling von Backwaren, fermentierte Lebensmittel und clevere Variationen globaler Klassiker.

Diese einfachen Vorschläge könnten der Schlüssel zu deinem Gewinn sein...

1. Vielseitige Konzepte

Fried Chicken ist ein weltweiter Dauerbrenner, aber Zubereitung und Präsentation sind extrem unterschiedlich. Vom US-Drive-in über lässige asiatische oder lateinamerikanische Varianten bis hin zum gehobenen europäischen Dining: Dieses Gericht bietet dir eine einzigartige Chance, die Profitabilität zu maximieren und gleichzeitig die verschiedensten Gästewartungen zu erfüllen. Das Geniale an Fried Chicken ist seine Anpassungsfähigkeit. Indem du eine gängige Zutat – Hähnchen – nutzt und sie mit einer charakterstarken Sauce kombinierst, kannst du mehrere Menü-Varianten kreieren, die zu unterschiedlichen Kosten- und Arbeitsmodellen passen. Dieser Ansatz garantiert dir Konstanz, Skalierbarkeit und starke Margen.

2. Abgestufte Anwendungen

Es gibt drei einfache Wege, Fried-Chicken-Rezepte aufzubauen:

Das Basis-Konzept:

Hier geht es um Einfachheit, wenig Arbeitsaufwand und Kosteneffizienz. Ein Beispiel wäre klassisches Fried Chicken serviert mit einer gebrauchsfertigen Sauce (z. B. Knorr Professional Bratenjus Pastös). Deine Profit-Vorteile: minimale Vorbereitungszeit, einfache Umsetzung und hoher Durchsatz – ideal für QSR (Schnellrestaurants) und Zentralküchen. Einfache Anpassungen, wie glutenfreies Mehl oder pflanzliche Alternativen, decken spezielle Ernährungsbedürfnisse ab.

Das gehobene Konzept:

Hier fügst du Kreativität hinzu, ohne die Effizienz zu opfern. Das könnten frittierte Hähnchenschenkel

mit Kimchi-Slaw oder einem Spiegelei als Premium-Twist sein. Der Arbeitsaufwand ist etwas höher, aber dafür auch der Wert des Gerichts – ideal für Casual Dining und Grab-and-Go-Formate. Binde regionale Aromen ein, wie eine mit Curry verfeinerte Braune Sauce, um geschmackliche Grenzen zu sprengen.

Das High-End-Konzept:

Hier sprechen wir von echtem Handwerk – verfeinerte, vom Küchenchef geprägte Gerichte für den Premium-Markt. Denk an in Salzlake eingelegte Hähnchenbrust mit eingelegtem Rettich, Rote-Bete-Püree und einer mit Kräutern veredelten braunen Sauce. Hier gleicht der höhere Verkaufspreis den Arbeitsaufwand aus – perfekt für Full-Service-Restaurants.

Ein attraktives Add-on könnten darmfreundliche Zutaten oder eine „Better-for-you“-Positionierung sein, um gesundheitsbewusste Gäste anzulocken! Diese Lösungen sind auf Skalierbarkeit ausgelegt und unterstützen Zentralküchen sowie Systemgastronomie-Ketten. Sie bieten die Flexibilität, sowohl in Schnellrestaurants (QSR) und Full-Service-Restaurants als auch im Einzelhandel zu funktionieren. Durch die klare, abgestufte Struktur steigern

sie zudem die Profitabilität, indem sie dir als Betreiber helfen, genau das Konzept zu wählen, das am besten zu deinem Geschäftsmodell passt.

3. Die Macht der Daten

Profitabilität entscheidet sich oft abseits des Tellers. Daten sind die Lebensader eines zukunftsfähigen Restaurants. Durch die Analyse von Verkaufszahlen kannst du den Gästeansturm vorhersagen und deinen Einkauf präziser planen – das reduziert Warenverlust und vermeidet Engpässe. Recherchiere Zutatenpreise schon bei der Rezeptentwicklung, um deine Wareneinsatzquote im Griff zu haben. Und ignoriere nicht die Vergangenheit! Nutze historische Daten, um Stoßzeiten zu ermitteln und dein Personal optimal zu planen.

4. Der heimliche Held der Profitabilität

Durch die Verwendung einer konstanten, leistungsstarken Basis – wie z. B. unsere Knorr Professional-Produkte – kannst du Vorbereitungszeit und Personalaufwand reduzieren. Der Geschmack bleibt stabil, selbst unter schwierigen Bedingungen wie unter Wärmelampen oder in säurehaltigen Umgebungen. Zudem lassen sich mit minimalen Zusatzkosten – etwa durch Kräuter, Gewürze oder fermentierte Elemente – endlose Variationen kreieren.

5. Profitabilität ist tägliche Arbeit

Gewinn zu machen ist kein einmaliges Ziel, das man abhakt; es ist ein fortlaufender Prozess. Effizienz, Kreativität und Anpassungsfähigkeit sind deine besten Freunde. Vom Überdenken deines Mise en Place bis hin zu neuen Konservierungstechniken wie Dörren oder Einlegen – jede kleine Anpassung kann den Unterschied machen. Ein profitables und nachhaltiges Restaurant zu führen, ist eine Herausforderung. Aber für diejenigen, die es richtig anpacken, ist die Belohnung – finanziell und darüber hinaus – absolut lohnenswert.



KNUSPRIGES STUBENKÜKEN



MIT KUNG PAO GLASUR



KNUSPRIGES STUBENKÜKEN MIT KUNG PAO GLASUR

VON **SUM CHUI** UND **CHRIS ZHONG**

Inspiziert vom traditionellen „Gourd Chicken“, verbindet dieses Gericht die herzhaften Aromen der kantonesischen Küche mit einer herrlich knusprigen Textur. Das Aroma von goldbraun frittiertem Knoblauch sorgt für Fülle und Tiefe. Der innovative Twist? Eine kräftige, scharfe Kung Pao Sauce, die Hitze und Komplexität ins Spiel bringt. Zusammen ergeben diese Elemente eine moderne Interpretation eines regionalen Klassikers – nostalgisch und doch zeitgemäß.



SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hongkong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

ZUTATEN

Marinade für Stubenküken

1200 g Stubenküken
20 g Knoblauch, gehackt und gebraten
5 kg Wasser
50 g Meersalz
50 g **Knorr Professional Chicken Powder**
50 g Honig
500 g Knoblauch, gehackt
150 g Schalottenpaste
5 g Weißer Pfeffer

Kung Pao Glasur

200 g Fruchtsirup
40 g Reissessig
30 g **Knorr Professional Sunshine Chili**
30 g Chiliöl
20 g **Knorr Professional Sojasauce**
5 g Zitronensaft

Panade

100 g Paniermehl
Knoblauchgeschmack
80 g Eiweiß

ZUBEREITUNG

1

Mariniere das Junghuhn für 6 Stunden, dämpfe es anschließend weich und lass es abkühlen. Zieh es danach durch die Panade und frittire es bei 200°C goldbraun. Zum Schluss mit der Glasur bestreichen und mit dem frittierten Knoblauch toppen.

**Knorr Professional
Chicken Powder**



SCHARFES, HAUCHDÜNNES HÜHNCHEN





SCHARFES, HAUCHDÜNNES HÜHNCHEN

VON **SUM CHUI** UND **CHRIS ZHONG**

Hier wird das Hühnchen plattiert und frittiert, um ein extrem knuspriges Finish zu erzielen. Das prickelnde, leicht betäubende Gefühl des Sichuan-Pfeffers sorgt für Schärfe und ein blumiges Aroma. Das bildet einen spannenden Kontrast zu den Umami-Zutaten im Würzöl. Eine Mischung aus Nüssen und Chilis liefert Röstnoten und den Extra-Crunch, während Microgreens für einen Frischekick sorgen. Sichuan-Küche trifft auf das knusprige Erlebnis von Fried Chicken!



SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hongkong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

ZUTATEN

200 g Hühnerbrustfilet	10 g Chili Flüssigwürze
30 g Chiliflocken	10 g Sichuan-Pfefferöl, in einer Sprühflasche gemischt
30 g Erjingtiao- und Laternenpaprika	10 g Knorr Professional Hühner Kraftbouillon
60 g Zerkleinerte gesalzene Mandelkekse	3 g Puderzucker
50 g Cashew- / Erdnusskrümel	2 g Gemahlener Sichuan-Pfeffer
10 g Knorr Professional Sunshine Chili	

ZUBEREITUNG

- 1 Klopfe die Hähnchenbrust bis sie hauchdünn ist, bestäube sie mit Stärke und frittire sie zunächst bei 150 °C. Anschließend bei 180 °C goldbraun ausbacken.
- 2 Besprühe das Fleisch leicht mit dem Würzöl, bestreue es mit der Nuss-Chili-Mischung und garniere es zum Schluss mit Sesam und Microgreens.

**Knorr Professional
Sunshine Chili**



NANBAN FRIED CHICKEN





NANBAN FRIED CHICKEN

VON **SUM CHUI** UND **CHRIS ZHONG**

„Nanban“ ist eine japanische Sauce, die durch kräftige Säure, die Wärme von Ingwer und die Frische von Petersilie besticht. Sie ist der perfekte Gegenspieler zu umami-reichem, frittiertem Hähnchen, indem sie die üppigen und salzigen Noten durchbricht. Hier haben wir die Sauce verfeinert: Cremige Texturen und aromatische Düfte runden das Gericht ab und sprechen alle Geschmacksknospen an, ohne dem knusprigen Crunch des Hähnchens die Show zu stehlen.



SUM CHUI

Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

ZUTATEN

Frittiertes Hähnchen	1 Ei
500g Hähnchen ohne Knochen, in mundgerechte Stücke geschnitten	Nanban-Sauce
5g Knorr Professional Hühner Kraftbouillon	120 g Hellmann's Real Mayonnaise
20 g Hellmann's Real Mayonnaise	2 hartgekochte Eier
2 g schwarzer Pfeffer	30g Zwiebel, fein gehackt
15 ml Reiswein	30g eingelegte Gurke, fein gehackt
15 ml Sojasauce	5g Petersilie, gehackt
5 ml Ingwersaft	
60 g Mehl	
30 g Maisstärke	

ZUBEREITUNG

- 1 Vermenge das Hähnchen in einer Schüssel mit den Gewürzen (Hähnchenpulver, Mayo, Pfeffer, Reiswein, Sojasauce, Ingwersaft) und lass es 20 Minuten marinieren.
- 2 Mische das Mehl und die Maisstärke mit dem Ei (für die Panade).
- 3 Zieh das Hähnchen durch die Ei-Mehl-Mischung und wende es anschließend nochmals in Mehl, dabei leicht andrücken, damit die Panade haftet.
- 4 Frittiere das Hähnchen in 170 °C heißem Öl für 4–5 Minuten.
- 5 Vermische in einer Schüssel die Mayonnaise, die zerdrückten Eier und die restlichen Zutaten für die Sauce. Schmecke sie mit Salz oder Zitronensaft ab.

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



FRIED CHICKEN MIT DREIERLEI GEWÜRZ-TOPPINGS





FRIED CHICKEN MIT DREIERLEI GEWÜRZ-TOPPINGS

VON **SUM CHUI** UND **CHRIS ZHONG**

Eine mutige Neuinterpretation des ikonischen „Typhoon Shelter“-Styles aus Hongkong: Dieses Gericht präsentiert knusprig goldbraune Hähnchenstücke, die in einer duftenden Mischung aus frittiertem Knoblauch, Chili und fermentierten schwarzen Bohnen geschwenkt werden. Inspiriert von den wuseligen Meeresfrüchte-Ständen der Causeway Bay, liefert jeder Bissen einen Kick aus Umami, Schärfe und Crunch. Serviert mit eingelegtem Rettich (Daikon) und Frühlingzwiebelöl, um die Üppigkeit auszubalancieren, ist dieses Gericht eine Hommage an das Street-Food-Erbe – veredelt mit der Finesse eines Spitzenkochs.



SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hongkong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

ZUTATEN

450 g frittierte Hähnchenwürfel	Crispy Garlic- und Chili-Gewürz
Napoli Tomaten-Gewürz	15 g Knorr Professional Hühner Kraftbouillon
50 g Knorr Professional Napoli Tomatensauce	220 g Knoblauch, gehackt
3 g Knorr Professional Aromat	120 g Paniermehl
3 g Puderzucker	100 g Frittierter Knoblauch, gehackt
Italienische Kräuter-Gewürz	20 g Getrocknete rote Chili, gehackt
40 g Knorr Professional Dressing-Pulver - Italienische Kräuter	10 g Schwarze Bohnen
2,5 g Knorr Professional Aromat	
2 g Puderzucker	

ZUBEREITUNG

FÜR NAPOLI TOMATEN- & ITALIENISCHE KRÄUTER-GEWÜRZ

- 1 Vermische alle Zutaten der jeweiligen Würzmischung gründlich miteinander.
- 2 Schwenke die frittierten Hähnchenwürfel darin, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.

FÜR CRISPY GARLIC- & CHILI-GEWÜRZ

- 1 Schwitze den frischen Knoblauch und die schwarzen Bohnen an, bis sie duften.
- 2 Gib die Semmelbrösel, den bereits frittierten Knoblauch und die Chilis hinzu und schwenke alles gut durch.
- 3 Würze die Mischung mit Knorr Professional Hühner Kraftbouillon.
- 4 Zum Schluss das frittierte Hähnchen darin schwenken.

**Knorr Professional
Aromat Universal**



„STEINPILZ- HÄHNCHEN



MIT SALATDRESSING



STEINPILZ-HÄHNCHEN MIT SALATDRESSING

VON **SUM CHUI** UND **CHRIS ZHONG**

Gebratenes Hähnchen ist das Herzstück dieses Gerichts – vollgepackt mit Umami und einer leichten Süße. Wir heben es auf das nächste Level mit einer Marinade aus erdigen Steinpilzen, der rohen Schärfe von Knoblauch und der feurigen Wärme von Ingwer. Knorr Professional Hühner Kraftbouillon sorgt für den extra herzhaften Kick. Serviert wird das Ganze mit einem Dressing, das süße Aromen und noch mehr Steinpilze kombiniert, um die erdigen Noten des Gerichts perfekt auszubalancieren.



SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hongkong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

ZUTATEN

800 g Hähnchenschenkel	5 g Zucker
12 g Knorr Professional Hühner Kraftbouillon	30 ml Wasser
50 g Lukull Sauce Champignon	200 g Hellmann's Joghurt Dressing
100 g Hellmann's Joghurt Dressing	20 g Knorr Professional Waldpilz Sauce
2 g Ingwer, in Scheiben	20 ml Wasser
4 g Knoblauch	
Gemahlener weißer Pfeffer, nach Geschmack	

ZUBEREITUNG

- 1 Marinieren: Gib das Hähnchen zusammen mit den Zutaten für die Marinade (aus dem ersten Teil des Rezepts: Hähnchenschenkel, Hühner Kraftbouillon, Champignon Sauce, Dressing, Ingwer, Knoblauch, Pfeffer) in eine Schüssel.
- 2 Vermenge alles gründlich und lass das Hähnchen für mindestens 2 Stunden ziehen.
- 3 Platziere das marinierte Hähnchen auf einem Blech oder in einem Bräter.
- 4 Verrühre die Zutaten für das Topping (Dressing, Waldpilz Sauce, Zucker, Wasser) und gieße die Mischung über das Hähnchen.
- 5 Gare es im vorgeheizten Ofen (oder frittiere es), bis es goldbraun ist.

Hellmann's
Joghurt Dressing



GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH



MIT SAUCE AUS
FERMENTIERTEM TOFU



GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH MIT SAUCE AUS FERMENTIERTEM TOFU

VON **SUM CHUI** UND **CHRIS ZHONG**

Geschmorter Schweinebauch mit knuspriger Kruste liefert dir das perfekte Spiel der Texturen: Zartschmelzendes Fleisch trifft auf krossen Biss. Einfach und perfekt. Die geballte Umami-Power wird durch aromatischen Ingwer, Frühlingszwiebeln und süß-sauren Shaoxing-Wein aufgebrochen. Angerichtet auf einer Sauce aus fermentiertem Tofu, bekommt das Gericht eine leicht „funky“ Note, gepaart mit viel Süße und Zitrusaromen. Das Ergebnis: Ein süß-saures Gericht mit tiefem Umami-Kern.



SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hongkong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

ZUTATEN

500g Schweinebauch	Fermentierte Bohnenquark-Sauce
20g Erbsen	50g Hosin Sauce
10g Erbsensprossen	100g fermentierte Bohnenquark-Sauce
20g Frühlingszwiebelstücke	50g Rohrzucker
20g Ingwer, in Scheiben geschnitten	50g Kochwein
	5g Knorr Professional Chicken Powder
	5g Salz

ZUBEREITUNG

- 1 Flämme die Schwarte des Schweinebauchs mit einem Bunsenbrenner ab, um Borsten zu entfernen. Dämpfe das Fleisch anschließend zusammen mit Frühlingszwiebeln, Ingwer und Kochwein für 40 Minuten.
- 2 Presse das Fleisch unter einem Gewicht und stelle es für 2 Stunden kalt. Schneide es danach in ca. 10 cm große Quadrate. Ritze das magere Fleisch auf der Unterseite kreuzweise leicht ein.
- 3 Schwitze die Aromaten (Ingwer, Zwiebeln) in Öl an, gib den Schweinebauch dazu und lösche mit Kochwein ab. Gieße dann die gemischten Zutaten für die Sauce, 1 Dose Sprite und 1000 g Wasser an. Lass alles abgedeckt für 2 Stunden sanft schmoren.
- 4 Richte den Schweinebauch an, nappiere ihn mit der reduzierten Sauce und garniere ihn mit den blanchierten Beilagen (Erbsen und Sprossen).

**Knorr Professional
Chicken Powder**



GEDÄMPFTER SCHWEINEBAUCH



MIT EINGELEGTEM
SENFGEWÜRZ



GEDÄMPFTER SCHWEINEBAUCH MIT EINGELEGTEM SENFGEMÜSE

VON **SUM CHUI** UND **CHRIS ZHONG**

Eingelegtes Senfgemüse bringt nicht nur eine blättrige Textur, sondern auch Süße und eine markante, salzige Würze mit, die den umami-reichen Schweinebauch und seine weiche Konsistenz perfekt ergänzt. Durch die Kombination aus Frittieren und Dämpfen entstehen karamellierte Aromen und eine festere Struktur. Ingwer und Frühlingszwiebeln sorgen für subtile Wärme und eine pfeffrige Note, während Shaoxing-Wein das Gericht mit einer an Sherry erinnernden Süße ausbalanciert.



WAI SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hongkong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

ZUTATEN

2 kg Mittelstück Schweinebauch	20 g Roter Hefereis
500 g Eingelegtes Senfgrün	180 g Knorr Professional Ketjap Manis
30 g Ingwerscheiben	30 g dunkle Sojasauce
30 g Frühlingszwiebelstücke	100 g Rohrzucker
30 g Shaoxing Wein	1500 ml Wasser

ZUBEREITUNG

- 1 Putze den Schweinebauch und dämpfe ihn 40 Minuten lang. Stich die Schwarte anschließend ein, damit das Fett austreten kann. Frittire den Bauch goldbraun und lege ihn sofort in kaltes Wasser (das sorgt für die typische „Tigerhaut“-Struktur).
- 2 Schneide den Schweinebauch in Scheiben. Brate ihn kurz mit den Aromaten (Ingwer, Zwiebeln) an und schmore ihn dann zusammen mit den Gewürzen (Saucen, Zucker, Wasser, Reis) für 1 Stunde.
- 3 Weiche das Senfgemüse ein und dämpfe es separat für 1 Stunde. Hacke es klein und vermische es mit ca. 200 g des Schmorsuds aus Schritt 2.
- 4 Schichte Fleisch (mit der Hautseite nach unten) und Gemüse in eine Schüssel. Dämpfe alles zusammen für weitere 3 Stunden und stürze das Gericht zum Servieren auf einen Teller.

**Knorr Professional
Ketjap Manis**



KNUSPRIGE TARO-WURZEL UND SCHWEINEBAUCH



MIT FRÜHLINGSZWIEBELKRUSTE



KNUSPRIGE TARO-WURZEL UND SCHWEINEBAUCH MIT FRÜHLINGSZWIEBELKRUSTE

VON **SUM CHUI** UND **CHRIS ZHONG**

Hier wird zarter Schweinebauch so lange geschmort, bis er auf der Zunge zergeht – in einer umami-reichen Sauce aus Sojasauce, Hühneressenz und der salzigen Note von Abalone-Sauce. Diese Sauce verbindet sich mit dem Fleisch, lässt das Fett schmelzen und reduziert zu einem herzhaft-süßen, sämigen Jus ein. Süßliche, nussige Taro-Wurzel bietet eine festere Textur und durchbricht die Herzhaftigkeit. Knusprige Frühlingszwiebeln als Topping sorgen für Duft und balancieren die weichen Texturen des Gerichtes mit einem krossen Element aus.



SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hongkong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

ZUTATEN

1,5 kg Mittelstück Schweinebauch	400 g Abalonesauce
500 g Taro-Wurzel	600 g Rohrzucker
20 g Frittierte Frühlingszwiebelchips	6 L Wasser, das mit rotem Hefereis infundiert ist
200 g Gewürzte Sojasauce	
200 g Dampf-Umami-Sojasauce	
50 g Knorr Professional Bouillon Huhn konzentriert	

ZUBEREITUNG

- 1 Flämme die Schwarte ab, dämpfe den Schweinebauch und presse ihn anschließend (beschweren). Schneide ihn in Blöcke und schmore ihn 45 Minuten lang im gewürzten Sud (aus Wasser, Saucen und Zucker). Friere ihn danach ein (für bessere Schnittfestigkeit).
- 2 Lege einen Tontopf mit Bambusblättern aus. Schichte Taro-Wurzel- und Schweinebauchscheiben abwechselnd hinein, gieße den Schmor-Sud an und lass alles köcheln, bis die Taro-Wurzel weich ist. Garniere das Gericht zum Schluss mit den frittierten Frühlingszwiebeln.

**Knorr Professional
Bouillon Huhn
konzentriert**



**MIT LONGJING-TEE
GERÄUCHERTES**



HÄHNCHEN



MIT LONGJING-TEE GERAUCHERTES HÄHNCHEN

VON **SUM CHUI** UND **CHRIS ZHONG**

Dieses Gericht zeichnet sich durch zartes Hähnchen in einem Sud aus: Es wird in Sojasauce, Austersauce und Hühnerbouillon mariniert, was für ein komplexes und kräftiges Umami-Profil sorgt. Anschließend wird es in Shaoxing-Wein geschmort – das verleiht ein leicht süßes, duftendes und herrlich erfrischendes Finish. Der mit Tee aromatisierte Sud bringt erdige Noten, während Zitronenzesten für zitrische Frische sorgen. Die Haut wird kross serviert und bildet so einen spannenden Textur-Kontrast zum saftigen Fleisch und der leichten Brühe.



SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hongkong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

ZUTATEN

1,2 kg Hähnchen	40 g Puderzucker
10 g Frittierte grüne Teeblätter	20 g Austersauce
3 g Zitronenzeste	5 g Salz
50 g Starke Teebrühe	
30 g Doppel-Sojasauce	
10 g dunkle Sojasauce	
10 g Knorr Professional Hühner Kraftbouillon	

ZUBEREITUNG

- 1 Mariniere das Hähnchen für 1 Stunde. Schmore es anschließend in einem Tontopf zusammen mit 300 g Shaoxing-Wein für 20 Minuten.
- 2 Übergieße das Gericht kurz vor dem Servieren mit dem heißen Teesud, um den Duft freizusetzen.

**Knorr Professional
Hühner Kraftbouillon**



HÄHNCHEN- EINTOPF



**MIT FERMENTIERTEN SCHWARZEN
BOHNEN UND SCHOKOLADE**



HÄHNCHEN-EINTOPF MIT FERMENTIERTEN SCHWARZEN BOHNEN UND SCHOKOLADE

VON **SUM CHUI** UND **CHRIS ZHONG**

Fermentierte schwarze Bohnen erinnern geschmacklich an Miso und gereiften Käse. Sie sind markant und verlockend, mit einer spürbaren säuerlichen „Funkiness“, aber auch Cremigkeit und Salzigkeit. Hier werden diese Aromen durch das Umami einer Bratensauce und Bouillon-Basis abgerundet und durch Ingwer und Knoblauch belebt. Dunkle Schokolade verleiht dem Gericht eine wunderbar tiefe Farbe sowie Süße und bittere Noten. Honig bricht das Ganze auf und rundet die herben Spitzen ab. Paprika und Pilze sorgen für süße und erdige Akzente und bringen zusätzliche Texturen zu den zarten Hähnchenstücken.



SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

**Knorr Professional
klarer Bratensauce**



ZUTATEN

500g Hähnchen, in Stücke geschnitten
80g Zwiebel, gewürfelt
80g Rote Paprika, gewürfelt
80g Grüne Paprika, gewürfelt
5g Knoblauch, gehackt
50g Weiße Champignons

Schokoladensauce aus schwarzen Bohnen

1000 ml **Knorr Professional klarer Bratensauce (gekocht)**
40g schwarze Bohnen, gehackt
300 ml **Knorr Professional Bouillon Huhn konzentriert (40g auf 1L Wasser)**
50g Ingwer, gehackt
25g Knoblauch, gehackt
70g 80% Zartbitterschokolade
45g Honig

ZUBEREITUNG

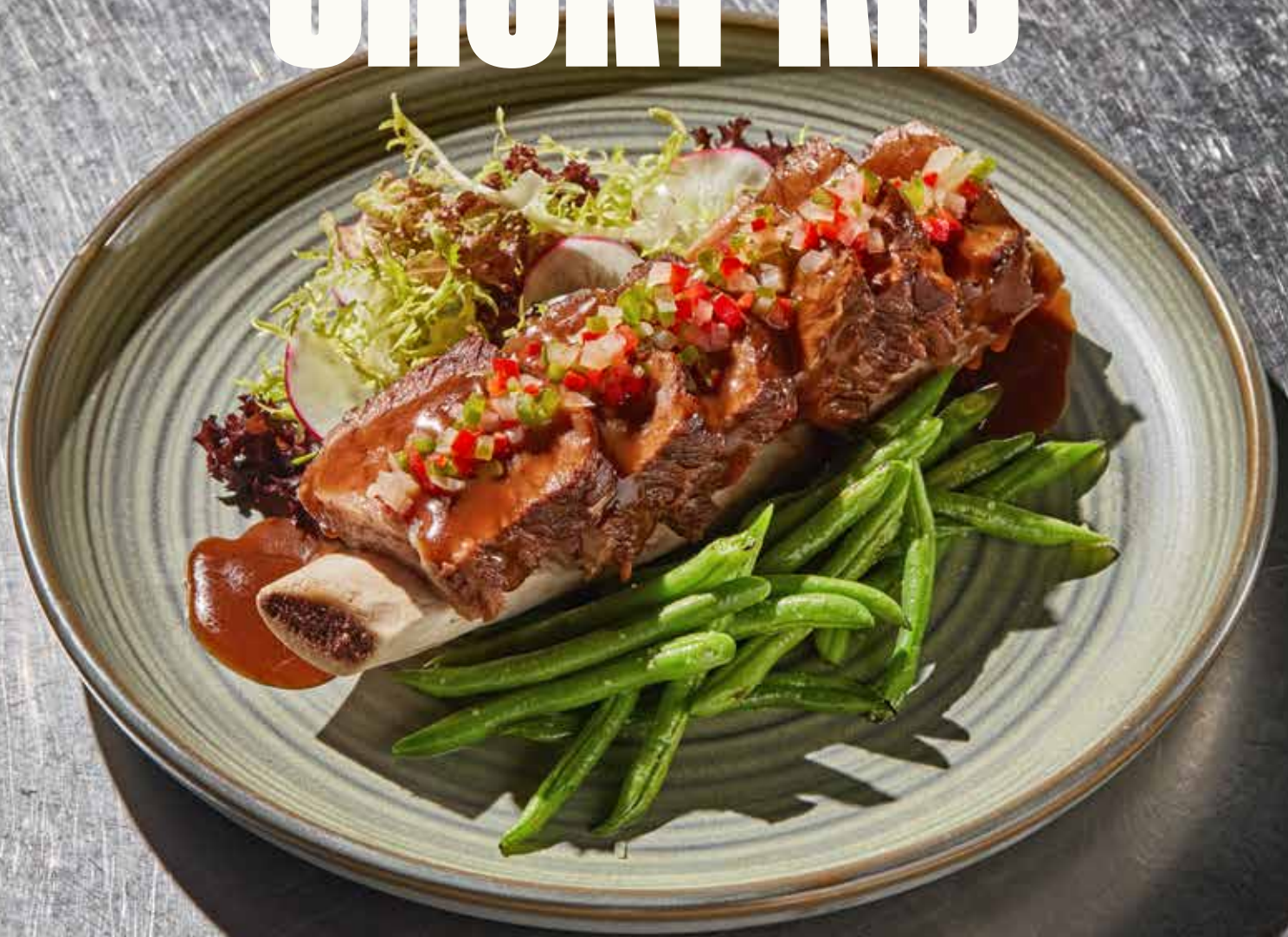
SCHOKOLADENSAUCE AUS SCHWARZEN BOHNEN

- 1 Schwitze Ingwer, Knoblauch und die schwarzen Bohnen in einem Topf mit Öl an.
- 2 Gib den Bratensauce und die vorbereitete Hühnerbouillon dazu. Lass es köcheln.
- 3 Rühre die dunkle Schokolade und den Honig unter, bis sie geschmolzen sind.

HÄHNCHEN-EINTOPF

- 1 Erhitze Öl in einer Pfanne oder einem Bräter, gib die Hähnchenstücke hinein und brate sie von beiden Seiten goldbraun an.
- 2 Schwitze die Zwiebeln und den gehackten Knoblauch an, bis sie duften, und gib dann das angebratene Hähnchen wieder dazu.
- 3 Füge nun die vorbereitete Black-Bean-Schokoladensauce hinzu und lass alles ca. 20 Minuten sanft schmoren.
- 4 Gib zum Schluss die rote und grüne Paprika sowie die Pilze dazu und gare sie mit, bis sie bissfest sind.

GESCHMORTE SHORT RIB



MIT SÜSSER REIßESSIG-SAUCE



GESCHMORTE SHORT RIB MIT SÜSSER REISESSIG-SAUCE

VON **SUM CHUI** UND **CHRIS ZHONG**

Die geschmorte Short Rib ist eine exzellente Wahl, um das Beste aus einem Cut herauszuholen, der günstiger als Steak ist, aber für Schmorgerichte absolute Premium-Qualität liefert – das Fleisch fällt förmlich vom Knochen und hat eine herrlich zartschmelzende Textur. Der Fond erhält durch Rinder- & Hühnerbouillon reichlich Umami, wird aber durch gesüßten Reissessig und Kandiszucker perfekt ausbalanciert. Sichuan-Pfeffer sorgt im Fond für Schärfe, während Sternanis, Knoblauch und Ingwer eine duftende, feurige Wärme beisteuern.

Die Sauce wird anschließend samtig abgebunden, wobei Balsamico für zusätzliche Süße sorgt. Begleitet wird das Rindfleisch von gegarten, aber bissfesten Paprika- und Zwiebelwürfeln, die den Gaumen mit Umami abrunden und die Gesamttextur des Gerichtes perfektionieren.



SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

ZUTATEN (für 6)

1500 g Rinderbrust, mit Knochen	180 ml Gesüßter Reissessig
80 g Rote Paprika, gewürfelt	40 g Rohrzucker
80 g Grüne Paprika, gewürfelt	120 ml schwarzer Reissessig
60 g Gewürzgurke, gewürfelt	8 g Sichuanpfefferkörner
Geschmorte Brühe	12 Stück Sternanis
160 g Knorr Professional Bratenjus	50 g Ingwer, in Scheiben, frittiert
12 g Knorr Professional klare Rindersuppe	60 g Knoblauch, geschält, frittiert
8 g Knorr Professional Hühner Kraftbouillon	Gesüßte Reissoße
2000 ml Wasser	400 ml geschmorter Fond
	20 ml Balsamico-Glasur

ZUBEREITUNG

1. Berechne den Fond zu, indem du alle Zutaten vermischt. Brate die Short Ribs in der Pfanne scharf an. Lege sie anschließend in einen passenden Behälter (z. B. GN-Behälter), übergieße sie mit dem Fond und decke sie mit Backpapier ab.
2. Gare das Fleisch im vorgeheizten Ofen bei 120 °C für etwa 2 Stunden, bis es weich ist.
3. Passiere den Fond durch ein Sieb. Nimm 400 ml davon ab, füge die Balsamico-Glace hinzu und binde die Sauce mit etwas Stärke ab, bis sie eine samtige Konsistenz hat.
4. Sautiere die Paprikawürfel kurz an, vermische sie mit den gewürfelten eingelegten Zwiebeln und gib die Mischung beim Anrichten als Topping auf das Fleisch.

**Knorr Professional
Bratenjus**



STREET FOOD



COUTURE

Dieses Jahr hebt „Street Food Couture“ weiter ab – aber mit einem geschärften Blick und neuer Absicht. 2025 interessierten sich die Gäste vor allem für die Gourmet-Zutaten in ihren Gerichten. 2026 wollen sie mehr: Sie schätzen das Handwerk, das Können und den regionalen Stolz des Chefs hinter dem Gericht – und die Geschichte, die es erzählt.

Der attraktive Preispunkt ist für jüngere Leute die Eintrittskarte in die Premium-Welt der Street Food Couture. In einer Zeit, in der diese Generation unter Zeitmangel, wirtschaftlichem Druck und knappen Budgets steht, sucht sie

nach „bezahlbarem Luxus“: echtes Essen, das sie mit der weiten Welt verbindet und sich dabei gesund und nachhaltig anfühlt.

Street Food Couture blüht vor allem in Schnellrestaurants (QSR) auf: Sie ist für dich als Betreiber agil und anpassungsfähig, für den Gast schnell und zugänglich. Denk an schnellen Service, kleinere Portionen, frisch zubereitete Gerichte, leichtere Saucen und Zutaten aus der direkten Umgebung. Das vermittelt Authentizität und Sorgfalt – wie der aktuelle Hype um K-Food, Spießgerichte und indisches Chaat beweist.

Street Food Couture ist mehr als nur der Mensch und der fertige Teller. Es ist eine Geschichte über Prozesse, Handwerk und gemeinsame Freude, die dich als Chef feiert und eine ganze Welt kulinarischer Erlebnisse eröffnet.

STREET FOOD COUTURE

Straßenklassiker neu gedacht mit handwerklicher Präzision – Nimm weltweit geliebte Street-Food-Basics wie Baos, Burger und Reisrollen und veredle sie mit Premium-Proteinen, handwerklichen Saucen und raffiniertem Anrichten.

Mutige globale Fusion ohne Authentizitätsverlust – Binde traditionelle Rezepte aus Küchen wie der griechischen, philippinischen und nahöstlichen ein, bleib dabei aber ihren Ursprüngen treu.

Der Aufstieg der Zutaten-Ikonen für „Social-First“-Menüs – Visuell beeindruckende und geschmacksintensive „Hero“-Zutaten wie Ube, geräuchertes Meersalz, Hot Honey und Fleisch von alten Rassen (Heritage Pork), um Gerichte mit sofortigem Instagram- und TikTok-Appeal zu kreieren.

Technik-getriebenes Theater an jedem Servicepunkt – Street-Cooking-Methoden (Wok Hei, Drehspieß und Spieße grillen) in offenen Küchen als Erlebnis für den Gast.

Nachhaltiges Street Food und umweltfreundliche Publikumsliebliche – Integriere nachhaltige, wirkungsvolle Zutaten (z. B. Fingerhirse, schwarze Bohnen, orange Tomaten) in bekannte Street-Formate wie Loaded Fries und Sliders.

KÜCHEN IM TREND

Die nahöstliche und afrikanische Küche gewinnt allgemein an Anerkennung, besonders durch Begriffe wie Shawarma & Co.

Griechisch	Vietnamesisch
Lateinamerikanisch	Persisch
Pan-Asiatisch	Nahöstlich
Argentinisch	Philippinisch
Sri-Lankisch	Afrikanisch

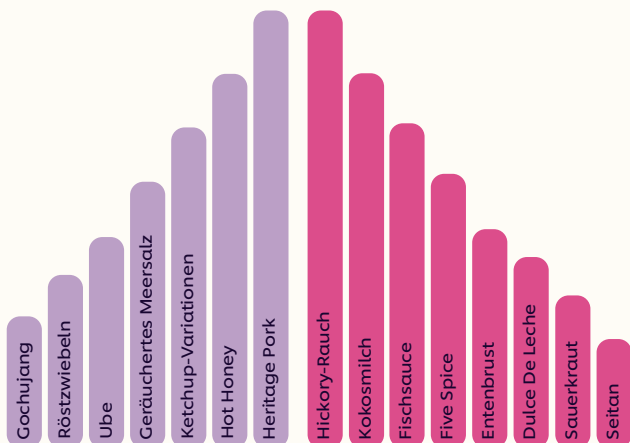


POSITIONIERUNG

■ Trendig
 ■ Im Kommen

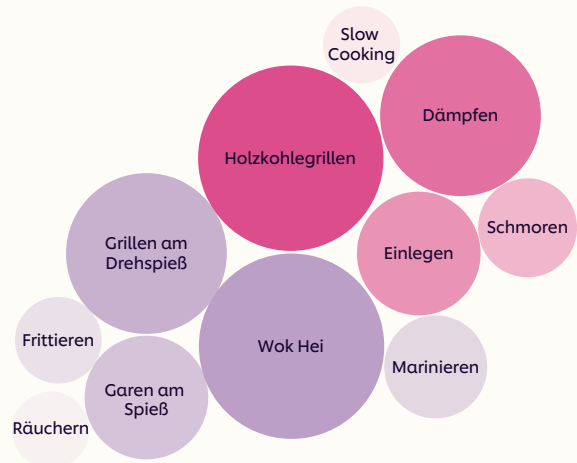
TREND- UND AUFSTEIGER-ZUTATEN

Neuartige und interessante Zutaten gehören zu den am schnellsten wachsenden Suchbegriffen, mit rasanten Anstiegen im Jahresvergleich bei Ube, Gochujang und geräuchertem Meersalz. Aber auch bei Würzmitteln (Hot Honey, Ketchup) und Desserts (Chia-Samen, Biscoff).



TREND- UND AUFSTEIGER-TECHNIKEN

Nordafrikanische Kochtechniken rund um Spieße und Holzkohlegrillen werden immer beliebter.



ZUTATEN IM FOKUS

STREET FOOD COUTURE

VON Ryan Cahill

WILLST DU, DASS DEINE GERICHTE AUFMERKSAMKEIT ERREGEN? DANN ZIEHE DIESE TREND-ZUTATEN FÜR DEINE *Street Food Couture* REZEPTE IN BETRACHT.



Street Food gibt es seit über tausend Jahren, und doch entwickelt es sich Jahr für Jahr weiter. Neue Aromen, Texturen und Küchen sorgen dafür, dass sich die Trends im Street-Food-Bereich ständig wandeln und Gästen, die ein unkompliziertes, ehrliches Essen suchen, immer wieder aufregende neue kulinarische Erlebnisse bieten.

Für 2026 gibt es einige Schlüsselzutaten, die den Street-Food-Trend maßgeblich prägen. Überlege dir, diese in deine „Street Food Couture“-Kreationen einzubauen, um die Aufmerksamkeit deiner Gäste zu gewinnen...

Ube

In vielen südostasiatischen Ländern ist Ube längst ein Street-Food-Grundnahrungsmittel. Die Wurzelknolle ist bekannt für ihre leuchtend violette Farbe und ihren süßen, nussigen Geschmack. Die Zutat taucht immer häufiger in Desserts, gefüllten Buns, Lattes und Eiscreme auf und zieht weiterhin die Blicke der Gäste auf sich.

Chili Crisp

Ursprünglich aus China stammend, ist Chili Crisp ein knuspriges, scharfes Würzmittel aus Chiliflocken, Knoblauch

und Öl. Es bringt die perfekte Balance aus Schärfe, Umami und Textur in jedes Gericht. Es wird immer beliebter, um Nudeln, Dumplings und sogar Burgern den gewissen Kick zu geben.

Geräuchertes Meersalz

Geräuchertes Meersalz verleiht Gerichten ein subtiles Raucharoma, ganz ohne echten Rauch oder Feuer – perfekt für alle, die dieses Geschmacksprofil unkompliziert einführen möchten.

Hot Honey (Scharfer Honig)

Es überrascht dich wahrscheinlich nicht, Hot Honey auf dieser Liste zu sehen – er taucht gerade überall auf. Hot Honey kombiniert klassische Süße mit einem scharfen Chili-Kick. Er eignet sich perfekt zum Beträufeln von Fried Chicken, Pizza oder gerösteten Nüssen. Diese süß-scharfe Kombi ist ein echter Shootingstar im Street Food.

Wir verstehen, dass der Einsatz nachhaltigerer Zutaten wichtig ist – besonders da die am stärksten wachsende Generation (Gen-Z) genau darauf achtet, wie Restaurants und Unternehmer zum Wohl des Planeten beitragen. Vor diesem Hintergrund sind die folgenden zwei Zutaten nachhaltige und perfekte Ergänzungen für Street-Food-Gerichte:

Fingerhirse

Dieses alte Getreide hat sich schnell zu einem festen Bestandteil im Street Food entwickelt. In Indien ist es weit verbreitet und wird für Ragi Dosa oder porridge-artige Snacks verwendet. Es verleiht Gerichten wie Wraps, Dosa-Style Crêpes, Sliders und Buns einen rustikalen, erdigen Biss. Zudem ist es von Natur aus glutenfrei, reich an Ballaststoffen und eine Quelle für pflanzliches Protein – ideal also für Menschen mit Unverträglichkeiten oder für die vegetarische/vegane Ernährung.

Orange Tomaten

Orange Tomaten sind ideal für geschmacksintensive Dips, Relishes im Street-Food-Stil, Burger-Stacks oder Smash-Saucen. Sie sind aber nicht nur voller Geschmack, sondern auch optisch ein Highlight: Sie machen Gerichte zu etwas Besonderem und Auffälligem – besonders für das jüngere Publikum, das seine Mahlzeiten gerne für Social Media fotografiert.

BRING DEIN STREET FOOD AUF DAS NÄCHSTE LEVEL

VON Dino Bonačić

DIE STREET-FOOD-REVOLUTION IST IN VOLLEM GANGE UND VERWANDELT PRAKTISCHE GERICHTE IN LEBENDIGE KULINARISCHE ERLEBNISSE. HIER ERFÄHRST DU, WIE DU DIESEN TREND AUFGREIFEN UND TEIL DAVON WERDEN KANNST – GANZ EINFACH IN *deiner eigenen kulinarischen Welt.*



Als Antwort auf die wachsende Nachfrage nach mutigen Aromen und innovativen Präsentationen zum fairen Preis hat sich die Kunst des Street Foods weltweit zu einer der führenden kreativen Kräfte der Gastronomie entwickelt. Straßenhändler erfinden ihre klassischen Rezepte neu, indem sie Gourmet-Zutaten, moderne Kochtechniken und kulturelle Fusionen einbinden.

Gleichzeitig ermöglichen soziale Netzwerke diesen lokalen Unternehmen weltweite Anerkennung. Sie laden Gäste ein, neue Geschmäcker zu entdecken, ihre Erfahrungen zu teilen und so eine Community rund um Street Food aufzubauen. Was einst aus der Notwendigkeit entstand, ist plötzlich zu einem künstlerischen Ausdruck geworden, der die kulinarische Vielfalt und Kreativität einer Region feiert.

Der Rhythmus der Straße ist einer, zu dem wir alle tanzen können – und hier sind sieben anpassbare Ideen, die diese Energie in jeden Raum bringen.

1. Thematische Pop-Up-Events

Veranstalte temporäre Events, die verschiedene Gerichte aus aller Welt feiern. Das erlaubt dir, die Vielfalt als Essenz von Street Food zu nutzen, um neue Zielgruppen anzuziehen und das Interesse deiner Stammgäste wachzuhalten.

2. Interaktive Erlebnisse

Zusehen zu können, wie das Essen zubereitet wird, ist für Gäste attraktiv – besonders wenn es um die Techniken geht, mit denen ihre Street-Food-Favoriten entstehen. Biete unvergessliche Erlebnisse wie Workshops an, in denen Kunden lernen, typische Gerichte selbst zuzubereiten.

3. Rotierende Speisekarten

Eine Karte, die sich regelmäßig ändert, spiegelt die tägliche Evolution des Street-Food-Angebots wider – mit neuen Rezepten oder Spezialitäten aus verschiedenen Regionen. Das ermutigt Kunden, wiederzukommen und etwas Neues auszuprobieren.

4. Kreative Pairings

Biete Getränkeempfehlungen an, die

deine Street-Food-Gerichte perfekt ergänzen. Das kann das kulinarische Erlebnis verbessern und deinen Umsatz steigern.

5. Anpassbare Optionen

Gehe auf die persönlichen Vorlieben deiner Gäste ein: Street Food erlaubt es Kunden, ihre Gerichte individuell anzupassen – sei es durch die Wahl der Zutaten oder des Schärfegrads. Das gibt ihnen das Gefühl, die volle Kontrolle über ihren Genuss zu haben.

6. Kooperationen mit lokalen Künstlern

Im Herzen von Street Food steht Kultur – und Kultur gibt es in allen Formen und Größen. Lade lokale Künstler ein, ihre Werke in deinem Geschäft zu präsentieren. Das kann deren Publikum anziehen und das Erlebnis für deine Gäste bereichern.

7. Treueprogramme

Ein Belohnungsprogramm, das Rabatte oder kostenlose Mahlzeiten nach einer bestimmten Anzahl von Käufen bietet, steigert die Loyalität und motiviert Kunden, immer wieder zu dir zu kommen.

SEOUL STREET BURGER





SEOUL STREET BURGER

VON **JIRAROJ NAVANUKROH**
UND **MAURITS VAN VROENHOVEN**

Dieser Chicken-Burger greift Elemente des extrem beliebten Korean Fried Chicken auf und interpretiert sie neu – verpackt in das praktische, köstliche Format eines Burgers. Süße Brioche-Buns werden mit einer cremigen Mayonnaise bestrichen, die mit Ssamjang-Paste verfeinert ist. Das sorgt für tiefes Umami und eine feurige Note, während Limette die nötige Säure beisteuert. Das Hähnchen wird nach koreanischer Art frittiert – knusprig und aromatisch durch Ingwer – und anschließend in einer würzigen, pikanten Sauce glasiert. Eingelegter Daikon (Rettich) und frische Kräuter bringen Säure und einen erfrischenden Crunch ins Spiel und runden den Burger zu einem Gericht voller Textur und klassischem koreanischen Geschmack ab.



JIRAROJ NAVANUKROH
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Thailand



MAURITS VAN VROENHOVEN
Globaler Leiter für kreative und Markenentwicklung,
Unilever Food Solutions, die Niederlande

ZUTATEN

Hähnchen und Marinade

750 g
Hähnchenschenkel, entbeint
100 ml Helle Sojasauce
15 g Knoblauch, gehackt
15 g Ingwer, gehackt
100 g Brauner Zucker
100 g Reiswein

Teig

120 g **Maizena Feine Speisestärke**
120 g Mehl
5 g Backpulver
15 g Salz
5 g Weißer Pfeffer
5 g Paprikapulver
5 g Kurkumapulver
5 g Knoblauchpulver
5 g Zwiebelpulver
350 ml eiskaltes Wasser

Würzige koreanische Glasur

200 g **Hellmann's Ketchup**
100 ml Wasser
75 g Gochujang
50 g Honig oder Ahornsirup
30 g Sojasauce
25 g Sesamöl
10 g Knoblauchpulver
10 g Ingwer

Citrus Ssamjang Mayo

100 g **Hellmann's Real Mayonnaise**
100 g Ssamjang-Paste
50 ml Limettensaft

Eingelegter Daikon

500 g Daikon, julienne
150 g Wasser
150 g Zucker
150 ml Reissessig

Burger-Zusammenstellung

4 Brioche-Brötchen
100 g Rucola
100 g Brunnenkresse

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



ZUBEREITUNG

- 1 Mariniere das Hähnchen für einige Stunden.
- 2 Bereite den eingelegten Daikon (Rettich) mindestens 3 Stunden im Voraus zu.
- 3 Für die koreanische Glasur: Erhitze Öl, gib Ingwer und Knoblauch dazu und schwitze sie bei mittlerer Hitze kurz an. Füge die restlichen Zutaten hinzu, koch alles einmal auf und stell die Glasur beiseite.
- 4 Für die Zitrus-Ssamjang-Mayo: Vermenge alle Zutaten gründlich miteinander.
- 5 Mische alle trockenen Zutaten für die Panade und teile sie in zwei Partien auf: Eine Hälfte zum Mehlieren (Dry Coating) und die andere Hälfte für die Herstellung des Backteigs (Batter).
- 6 Tupfe das Hähnchen trocken, wende es zuerst in der Trockenmischung und zieh es anschließend durch den Backteig.
- 7 Frittire das Hähnchen bei 185 °C für ca. 8–10 Minuten goldbraun, bis es vollständig durchgegart ist.
- 8 Glasiere das Hähnchen rundherum mit der koreanischen Sauce.
- 9 Röste die Brioche-Buns an.
- 10 Bestreiche die Buns mit der Zitrus-Ssamjang-Mayo.
- 11 Belege sie mit dem frittierten Hähnchen, den Salatblättern und dem eingelegten Daikon.
- 12 Setze den Bun-Deckel darauf und serviere den Burger.



SAI OUA BURGER





SAI OUA BURGER

VON **JIRAROJ NAVANUKROH**
UND **MAURITS VAN VROENHOVEN**

Dieser Burger macht die Sai Oua Würste aus Nordthailand, Laos und Myanmar zum absoluten Star. Die traditionellen, duftenden und erdigen Aromen von Zitronengras, Kaffir-Limettenblättern und Kurkuma werden in eine Sai Oua Currypaste eingearbeitet und mit Schweinehack vermengt. So entstehen Patties, die den unverwechselbaren Geschmack der Originalwürste perfekt einfangen. Serviert werden sie zwischen knusprig gerösteten Reis-Buns, bestrichen mit einer Nam Prik Num Mayo. Diese sorgt für eine scharfe, herzhaft Tiefe und verbindet die Aromen zu einem runden Thai-Erlebnis. Eine Garnitur aus Alfalfa, roten Zwiebeln, Chilis und Koriander bringt frische Schärfe, Säure und einen knackigen Texturkontrast ins Spiel.



JIRAROJ NAVANUKROH
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Thailand



MAURITS VAN VROENHOVEN
Global Lead Creative and Brand Development Chef,
Unilever Food Solutions, Niederlande

ZUTATEN

Nordthailändische Schweinswürstchen-Patties

400 g Hackfleisch vom Schwein
50 g Sai oua Currypaste
20 g Zitronengras, gehackt
4 g Kaffir-Limettenblätter, gehackt
2 g Kurkumapulver
20 g Pfannensauce
4 g Aroy Sure Schweinegewürzpulver
60 g Pflanzenöl zum Grillen

Nam Prik Num Mayo

70 g Nam prik num (gerösteter grüner Chili-Dip)
2 g Limettenpulver
5 g Parmesan
2 g Gemahlener schwarzer Pfeffer
120 g **Hellmann's Real Mayonnaise**

Reisbrötchen

480 g Gekochter Jasminreis
5 g Sesamöl
5 g Helle Sojasauce
20 g Maisstärke

Garnitur

40 g Pflanzenöl zum Grillen
12 g Schalotten, fein geschnitten
10 g Alfalfa-Sprossen
2 g Thai rote Chili, entkernt, julienne
1 g Korianderblätter

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



ZUBEREITUNG

- 1** Für die Sai Oua Patties: Gib alle Zutaten in eine Schüssel und vermenge sie gründlich, bis eine homogene Masse entsteht. Forme daraus Burger-Patties à ca. 100 g.
- 2** Erhitze Öl in einer Pfanne oder auf einer Griddleplatte (Flat Top) bei mittlerer Hitze. Brate die Patties darin vollständig durch und stell sie beiseite.
- 3** Für die Nam Prik Num Mayo: Gib Nam Prik Num (Chili-Dip), Limettenpulver, Parmesan, schwarzen Pfeffer und die Mayonnaise in einen Mixer. Mixe alles zu einer glatten Creme und stell sie beiseite.
- 4** Für die Reis-Buns: Vermenge den gedämpften Reis gründlich mit der Maisstärke, Sesamöl und Sojasauce. Teile die Masse in 4 gleiche Portionen. Forme sie mithilfe eines Dessertrings (oder Eierrings) zu runden Buns. Wickle sie ein und stell sie für 30 Minuten kalt, damit sie fest werden.
- 5** Erhitze Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Brate die Reis-Buns für 1 Minute pro Seite an. Wende sie noch einmal und brate sie weitere 30 Sekunden, bis sie leicht angeröstet sind.
- 6** Anrichten: Bestreiche den Reis-Bun mit der Nam Prik Num Mayo und setze das gegrillte Sai Oua Patty darauf. Gib nochmals etwas Mayo darüber. Garniere den Burger mit Alfalfa-Sprossen, Schalotten, Koriander und den roten Chilistreifen.



KNUSPRIGER THAI FISH & CHIPS BURGER





KNUSPRIGER THAI FISH & CHIPS BURGER

VON **Jiraroj Navanukroh**
UND **MAURITS VAN VROENHOVEN**

Fish and Chips ist ein britischer Klassiker – diese Version interpretiert ihn neu als handlichen Burger mit einem thailändischen Twist. Ein Backteig nach britischer Art verleiht dem frischen Fisch einen herzhaften Crunch, ergänzt durch feines Kartoffelstroh, das mit Knorr Professional Hühner Kraftbouillon für extra Geschmackstiefe abgeschmeckt ist. Der Thai-Einfluss zeigt sich in der Remoulade (Tartar Sauce), die mit Kokos, Koriander und Limette verfeinert ist und eine zitrische, tropische Süße beisteuert. Ein knackiger Slaw aus Mango, Karotte und Gurke mit einer Chili-Limetten-Vinaigrette durchbricht die Üppigkeit und bringt frische, würzige Noten ins Spiel. So wirkt das Gericht vertraut und doch erfrischend neu.



JIRAROJ NAVANUKROH
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Thailand



MAURITS VAN VROENHOVEN
Global Lead Creative and Brand Development Chef, *Unilever Food Solutions, Niederlande*

ZUTATEN

Fischburger

400 g Weißfischfilet
(100 g x 4 Stück)

Teig

120 g Mehl
120 ml Milch
120 g Kaltes Wasser
4 g Backpulver
5 g Salz

Kokos-Limetten-Tartar-Sauce

100 g **Hellmann's Real Mayonnaise**
50 g Vollfette Kokoscreme
10 g Limettensaft
10 g Kapern, gehackt
20 g Schalotten, gehackt
15 g eingelegte Gurken, gehackt
10 g Korianderblätter, grob gehackt
10 g Petersilie, gehackt

Mango, Karotte, Gurke Slaw

100 g unreife Mango, in Julienne geschnitten
100 g Karotte, in Julienne geschnitten
100 g Gurke, in Julienne geschnitten

Chili Lime Vinaigrette

100 g Limettensaft gemischt mit Wasser (Verhältnis 1:3)
40 g thailändische Fischsauce
40 g Zucker
20 g thailändische rote Chili, gehackt
20 g Knoblauch, gehackt

Knusprige Kartoffelstreifen

300 g Kartoffeln, geeignet für Pommes
5 g **Knorr Professional Chicken Powder**
4 Hamburger-Brötchen aus Kartoffeln

Burger-Zusammenstellung

8 g Korianderblätter
12 g grüne Salatblätter

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.

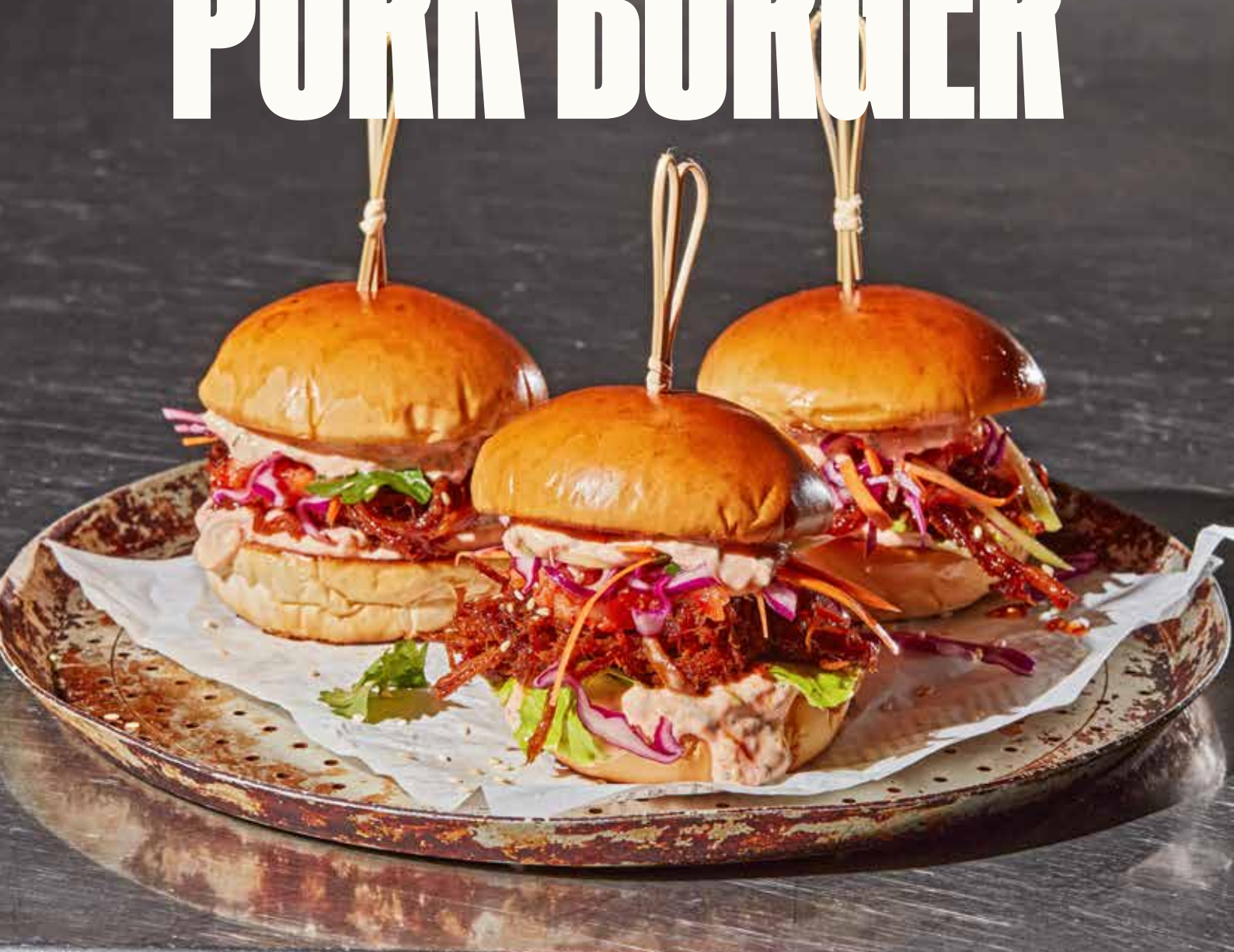


ZUBEREITUNG

- 1** Für die Remoulade (Tartar Sauce): Vermenge alle Zutaten gründlich miteinander.
- 2** Für die Vinaigrette: Verrühre Limettensaft, Fischsauce, Zucker, rote Chili und Knoblauch. Rühre gut um und schmecke sie ab.
- 3** Gib Mango, Karotte und Gurke in eine Schüssel. Füge die Chili-Limetten-Vinaigrette hinzu, vermenge alles gut und stell den Slaw beiseite.
- 4** Für das Kartoffelstroh: Kartoffeln waschen/schälen und in feine Julienne schneiden. Waschen, gut trocken tupfen und bei 160 °C für ca. 2–3 Minuten goldgelb und knusprig frittieren. Gut abtropfen lassen und anschließend mit Knorr Professional Chicken Powder würzen.
- 5** Für den Backteig: Verrühre Mehl, Milch, kaltes Wasser, Backpulver und Salz zu einer glatten Masse.
- 6** Wende den Fisch erst in Mehl, zieh ihn dann durch den Backteig und frittire ihn bei 185 °C für 6–7 Minuten, bis er gar und goldbraun ist. Stell ihn beiseite.
- 7** Anrichten: Röste das Potato Bun an. Bestreiche die Unterseite mit der Kokos-Limetten-Remoulade, belege sie mit Salatblättern und dem Slaw. Setze den frittierten Fisch und das Kartoffelstroh darauf und gib nochmals etwas Sauce darüber. Setze den Bun-Deckel darauf und serviere.



ASIAN PULLED PORK BURGER





ASIAN PULLED PORK BURGER

VON **JIRAROJ NAVANUKROH**
UND **MAURITS VAN VROENHOVEN**

Schweinefleisch ist in ganz Südostasien ein Grundnahrungsmittel. Dieses Gericht vereint die typischen süßen, sauren, herzhaften und würzigen Aromen der Region, um üppiges Pulled Pork in neue geschmackliche Sphären zu heben – und bewahrt dabei die vertrauten Texturen eines klassischen Burgers. Das Fleisch wird im traditionellen amerikanischen Stil zubereitet und mit Slaw serviert, aber mit indonesischer Sojasauce (Kecap Manis), klassischer Sojasauce und Gochujang gewürzt. Das sorgt für ein tiefes Umami-Profil, würzig und subtil süß – eine Verbeugung vor den BBQ-Wurzeln mit südostasiatischem Einschlag. Eine reichhaltige Kimchi-Mayo bringt Schärfe und Tiefe auf den Bun, während Koriander, Sesamöl, Mango und Limettensaft dem Slaw helle, aromatische und zitrische Noten verleihen, die die Üppigkeit des Fleisches perfekt ausbalancieren.



JIRAROJ NAVANUKROH
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Thailand



MAURITS VAN VROENHOVEN
Global Lead Creative and Brand
Development Chef, *Unilever Food
Solutions, Niederlande*

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



ZUTATEN

Pulled Pork

750 g BBQ Pulled Pork
100 g Kecap Manis
50 g Helle Sojasauce
40 g Gochujang
200 g Zwiebel, in
Scheiben geschnitten
20 g Pflanzenöl

Asiatischer Coleslaw

100 g Rotkohl, julienne
100 g Grüne Mango
(unreif), julienne
50 g Karotte, julienne
20 g Korianderblätter
40 ml Limettensaft
100 ml Sesamöl
20 g Helle Sojasauce
20 g Zucker

Kimchi- Mayonnaise

200 g **Hellmann's
Real Mayonnaise**
100 g Kimchi,
fein gehackt
20 g Frische Minze,
fein gehackt
10 g Geröstete
Sesamsamen

Burger- Zusammenstellung

12 Mini-Brioche-
Brötchen mit
Sesamsamen
100 g grüne
Salatblätter
60 g Kimchi zum
Garnieren

ZUBEREITUNG

1. **Bereite die Vinaigrette für den Coleslaw zu, indem du Limettensaft, Sojasauce, Sesamöl und Zucker gut miteinander vermischst.**
2. **Gib Rotkohl, Mango, Karotte und Korianderblätter in eine Schüssel. Füge die Vinaigrette hinzu und vermenge alles gründlich.**
3. **Bereite die Kimchi-Mayonnaise zu: Verrühre alle Zutaten (Mayo, gehacktes Kimchi, Minze, Sesam) zu einer glatten Creme.**
4. **Für das Pulled Pork: Brate die Zwiebeln in einer Pfanne goldbraun an. Gib das Pulled Pork, Kecap Manis, Gochujang und die helle Sojasauce hinzu. Rühre alles einige Minuten um, bis es heiß ist, und schmecke es ab.**
5. **Anrichten: Röste die Mini-Brioche-Buns an. Bestreiche die Hälften mit der Kimchi-Mayonnaise. Belege die Unterseite mit dem Krautsalat, dem Pulled Pork, dem Asian Slaw und etwas extra Kimchi. Setze den Bun-Deckel darauf und serviere.**

FALAFEL & PORTOBELLO- PILZ-BURGER



FALAFEL & PORTOBELLO- PILZ-BURGER

VON **JIRAROJ NAVANUKROH**
UND **MAURITS VAN VROENHOVEN**

Gesund, vegetarisch und voller Textur – dieser Burger ist inspiriert von den nahrhaften Grundpfeilern der nahöstlichen und griechischen Küche. Das Patty besteht aus Falafel, knusprig frittiert, und wird getoppt von einem saftigen Portobello-Pilz. Dazu gibt es süße Zwiebeln, bestäubt mit zitrischem Sumach, und ein traditionelles Tzatziki – cremig, frisch und voller Kräuter. Knackiges, eingelegtes Gemüse bringt eine spritzige Säure, die die Aromen ausbalanciert und ein vollwertiges Gericht schafft, das Lust auf mehr macht.



JIRAROJ NAVANUKROH
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Thailand



MAURITS VAN VROENHOVEN
Global Lead Creative and Brand
Development Chef, *Unilever Food
Solutions, Niederlande*

ZUTATEN

Falafel Burger

300 g eingeweichte Kichererbsen, abgetropft
60 g weiße Zwiebel, in Stücke
6 g Knoblauch, gereinigt
3 g Salz
2 g Kreuzkümmel
1 g Chilipulver
18 g Olivenöl
4 g frische Minze
7 g frischer Koriander
7 g frische Petersilie

Tzatziki

150 g griechischer Joghurt
50 g **Hellmann's Real Mayonnaise**
10 g Dill
10 g Petersilie
3 g Limettenpulver
5 g Knoblauch

Portobello „Patty“

2 Portobello-Pilze, in Scheiben geschnitten

Sumach-Zwiebeln

100 g rote Zwiebel, in halben Ringen geschnitten
4 g Sumach
7 g Rotweinessig
7 g Olivenöl
2 g Petersilie, fein gehackt
1 g Salz

Eingelegtes Gemüse

100 g grüne Chilis
200 g Karotte
200 g Rübe
3 Knoblauchzehen
200 ml Wasser
100 g Essig
20 g Zucker
3 g Salz

Burger-Zusammenstellung

150 g frische gemischte Mikrokräuter
4 Brioche-Brötchen

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



ZUBEREITUNG

- 1** Für das eingelegte Gemüse (Pickles): Koche das Wasser auf und löse Essig, Zucker und Salz darin auf. Gib das vorbereitete Gemüse hinein und lass es im Kühlschrank für einige Tage ziehen.
- 2** Für die Falafel-Patties: Gib alle Zutaten in einen Cutter (Food Processor) und mixe sie pulsierend, bis alles gut vermischt, aber noch nicht komplett püriert ist (es sollte noch Struktur haben). Forme die Masse mithilfe eines Rings in die gewünschte Größe. Friere die Patties vor dem Frittieren für einige Stunden ein (für bessere Stabilität).
- 3** Frittieren die (gefrorenen) Falafel-Patties bei 175 °C für 8–10 Minuten goldbraun.
- 4** Für die Sumach-Zwiebeln: Vermenge alle Zutaten gut miteinander.
- 5** Für das Tzatziki: Verrühre alle Zutaten zu einer glatten Creme.
- 6** Brate die Portobello-Scheiben in einer Pfanne an.
- 7** Röste die Brioche-Buns an.
- 8** Anrichten: Bestreiche die Unterseite des Buns mit Tzatziki. Belege sie mit dem eingelegten Gemüse und den Micro-Greens. Setze das Falafel-Patty darauf, gefolgt von den Portobello-Scheiben und den Sumach-Zwiebeln. Garniere mit weiteren Micro-Greens und setze den Bun-Deckel darauf.



MEXICAN CHEESEBURGER





MEXICAN CHEESEBURGER

VON **JIRAROJ NAVANUKROH**
UND **MAURITS VAN VROENHOVEN**

Der klassische amerikanische Cheeseburger bekommt hier ein mexikanisches Makeover – von einer Küche, die genau weiß, wie man Rindfleisch und Käse auf ganz besondere Weise in Szene setzt. Das Rindfleisch wird traditionell mexikanisch gewürzt – mit herb-zitrischem Oregano und erdigen Chilis – und dann mit Käsescheiben und knackigem Salat im Burger-Bun geschichtet. Um das Erlebnis noch zu steigern, wird die Mayonnaise mit rauchiger Chilisauce verfeinert und von mexikanischen Klassikern begleitet: cremige Guacamole, frische Pico de Gallo, säuerliche Sour Cream und knusprige Tortilla Chips. Für den extra Kick Schärfe und etwas Säure, um die Üppigkeit aufzubrechen, dienen selbst eingelegte frische Jalapeños als Garnitur.

ZUTATEN

Burger

800 g frische Rindfleisch-Burger-Patties, gewürzt mit mexikanischen Gewürzen 8 x 100 g
8 Scheiben Cheddar-Käse
4 Brioche-Brötchen
100 g Grüner Salat

Rauchige Chipotle-Mayo

100 g **Hellmann's Real Mayonnaise**
15 g Rauchige Adobo-Sauce

Chunky Guacamole

250 g Große reife Avocado, püriert
20 g Kleine weiße Zwiebel, fein geschnitten
35 g Roma-Tomate, in kleine Würfel geschnitten
3 g Frischer Koriander, fein geschnitten
4 g Grüne Jalapeños, fein geschnitten
5 g Knoblauch, gehackt
15 ml Limettensaft

Jalapeño-Einlegemisch

200 g Wasser
200 g Essig
20 g Zucker
13 g Salz
10 g Knoblauch, in Scheiben geschnitten
160 g Jalapeños, in Scheiben geschnitten

Pico De Gallo

340 g Rote Tomaten, in Stücke geschnitten
75 g Weiße Zwiebel, fein geschnitten
10 g Jalapeño-Paprika, fein geschnitten
30 g Limettensaft
3 g Salz
5 g Koriander, fein gehackt

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



ZUBEREITUNG

- 1** Für die Smoky Chipotle Mayo: Verrühre alle Zutaten miteinander, bis eine homogene Masse entsteht. Schmecke sie ab.
- 2** Für die Guacamole: Gib alle Zutaten in eine Schüssel und vermenge sie vorsichtig (damit die Struktur erhalten bleibt). Schmecke sie ab.
- 3** Für die eingelegten Jalapeños (Pickles): Koche Wasser, Essig, Zucker, Salz und Knoblauch auf. Gib die Jalapeño-Scheiben hinein und lass alles im Kühlschrank abkühlen.
- 4** Für die Salsa (Pico de Gallo): Gib alle Zutaten in eine Schüssel, vermenge sie gut und schmecke sie ab.
- 5** Grille oder brate die Burger-Patties und lass den Käse darauf schmelzen.
- 6** Röste die Brioche-Buns an.
- 7** Anrichten: Bestreiche die Unterseite der Buns mit der Smoky Chipotle Mayo. Belege sie mit Guacamole, den gegrillten Rindfleisch-Patties (mit Käse), der Salsa und den eingelegten Jalapeños.
- 8** Setze den Bun-Deckel darauf und serviere den Burger.



DIPS



& SAUCEN

FRITTIERTES SCHWEINEFLEISCH

ZUTATEN

Chicharrón

1000 g Schweinebauch, mit Haut
15 g Knoblauch
2 Lorbeerblätter
10 g Salz oder **Knorr Professional Hühnerbrühe**
5 g Limettensaft
1 Limettenschale
Wasser zum Bedecken

Gebratener Knoblauch-Pfeffer-Schweinefleisch Thai-Art

1000 g Schweinenacken, in Streifen geschnitten
60 g **Knorr Professional Intensive Pfannensauce**
10 g **Knorr Professional Sambal Manis All-in-One Gewürz für Schweinefleisch**
2 g Gemahlener schwarzer Pfeffer
80 g Knusprige Panade
30 g Wasser
10 g Kochöl
120 g Knoblauch, gehackt und gebraten zum Garnieren

Schweinekoteletts Tonkatsu

4 Stück Schweinelendekoteletts
5 g **Knorr Professional Aromat**
2 g Gemahlener schwarzer Pfeffer
125 g Weizenmehl
2 Eier, geschlagen
500 g Panko-Semmelbrösel
5 g weiße Sesamsaat, geröstet
200 g Kohl, geschnitten
20 g Rote Radieschen, geschnitten
1 Zitrone, in Spalten geschnitten

ZUBEREITUNG

CHICHARON

- 1 Schneide den Schweinebauch in ca. 5 cm breite Streifen und ritze die Fleischseite ein.
- 2 Koche das Fleisch mit Knoblauch, Lorbeerblättern, Limette und Salz für 40–50 Minuten.
- 3 Sobald das Wasser verdampft ist, gare das Fleisch weiter, damit das Fett ausbrät (rendern).
- 4 Brate das Fleisch im eigenen Fett, bis es dunkelgoldbraun ist und die Schwarte Blasen wirft.
- 5 Lass es abtropfen und serviere es mit Chimichurri.

THAI-STYLE FRIED GARLIC PEPPER PORK

- 1 Gib das geschnittene Schweinefleisch in eine Schüssel. Füge **Knorr Professional Sambal Manis-Gewürz** für Schweinefleisch, schwarzen Pfeffer und das Speiseöl hinzu.
- 2 Vermenge alles gut und lass es etwa eine Stunde marinieren.
- 3 Gib die Paniermischung und das Wasser direkt in die Schüssel zur Marinade. Vermische alles gründlich.
- 4 Erhitze Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Frittiere das Schweinefleisch, bis es auf beiden Seiten goldbraun ist. Nimm es heraus und lass überschüssiges Öl abtropfen.
- 5 Brate den Knoblauch goldbraun. Stell ihn für die Garnitur beiseite.
- 6 Serviere das frittierte Schweinefleisch mit dem Röstknoblauch, gedämpftem Klebreis und „Nam Jim Jaew“-Dipsauce.

TONKATSU

- 1 Würze die Schweinerückensteaks mit **Knorr Professional Aromat** und schwarzem Pfeffer.
- 2 Panieren: Verrühre Mehl mit dem verquirlten Ei und kaltem Wasser zu einem dicken Backteig (Nasspanade). Zieh das Fleisch durch den Teig und wende es anschließend in einer Mischung aus Panko und Sesam.
- 3 Erhitze Öl auf 170–180 °C. Frittiere jedes Schnitzel 3–4 Minuten pro Seite, bis es goldbraun und knusprig ist.
- 4 Lass das Fleisch auf einem Gitter oder Küchenpapier ruhen, damit überschüssiges Fett abtropft.
- 5 Schneide das Tonkatsu in Streifen und serviere es mit dem fein geschnittenen Kohl, Radieschen, Zitronenspalten und Micro-Greens.

DIPS & SAUGEN

ZUTATEN

Nam Jim Jaew

150 g konzentrierte Tamarindensauce
100 g Fischsauce
20 g Limettenpulver
150 g Wasser
150 g Palmzucker
25 g Getrocknetes Chilipulver
25 g Gemahlener gerösteter Reis
25 g Schalotten, fein geschnitten
25 g Fitweed-Blätter, fein geschnitten
25 g Frühlingszwiebel, fein geschnitten

Mala Senf Mayo

250 g Hellmann's Real Mayonnaise
30 g Senf

Citrus Gochu Sawsawan

150 g Zuckerrohrressig
40 g Knorr Professional Flüssigwürze
60 g Zucker
1 g gemahlener schwarzer Pfeffer
50g Knoblauch, gehackt
10 g Gochujang
2 g Limettenpulver
5 g Rote Chili, in Scheiben geschnitten
50 g Rote Zwiebel, gehackt
5 g Frühlingszwiebel, fein geschnitten

Chimichurri Lime Mayo

50 g Petersilie, gehackt
10 g Knoblauch, gehackt
2 g getrocknetes Chilipulver
5 g Knorr Professional Aromat
3 g Rote Chili, entkernt, gehackt
2 g Gemahlener schwarzer Pfeffer
45 g Rotweinessig
150 g Olivenöl
5 g Limettenpulver
1 g getrockneter Oregano
200 g Hellmann's Mayonnaise
10 g Limettensaft
Salz, nach Geschmack

Limetten Ssamjang Mayo

200 g Hellmann's Real Mayonnaise
100 g Ssamjang-Paste
30 ml Limettensaft
5 g Knoblauch, gehackt
5 g Sesamöl
5 g Knoblauch, in Scheiben geschnitten
3 g geröstete Sesamsamen
3 g Frühlingszwiebel, in Scheiben geschnitten

Scharfe Honig-Senf-Mayo

180 g Hellmann's Real Mayonnaise
20 g Senf
25 g Honig
35 g Sriracha-Sauce
Honigwabe zum Garnieren

ZUBEREITUNG



NAM JIM JAEW

Der klassische thailändische Dip, besonders beliebt in der Küche des Nordostens (Isaan). Bekannt für sein kräftiges, säuerliches, rauchiges und leicht scharfes Profil. Diese Sauce passt hervorragend zu gegrilltem oder frittiertem Fleisch.

- 1 Vermenge das Tamarinden-Konzentrat, Fischsauce, Palmzucker, Wasser und das Limettenpulver, bis sich der Zucker gelöst hat.
- 2 Gib das geröstete Reismehl, Chilipulver, Frühlingszwiebeln, Schalotten und den langen Koriander dazu.
- 3 Rühre gut um und serviere die Sauce zu frittiertem oder gegrilltem Fleisch.



CITRUS GOCHU SAWSAWAN

Ein lebhafter Dip, der die säuerliche Frische der philippinischen „Sawsawan“ mit der kräftigen, herzhaften und scharfen Tiefe koreanischer Chilipaste vereint. Perfekt in Kombination mit knusprigem Schweinefleisch.

- 1 Vermische alle Zutaten gründlich in einer Schüssel. Schmecke mit Salz und Pfeffer ab.
- 2 Serviere den Dip zu gegrilltem oder frittiertem Fleisch.



LIME SSAMJANG MAYO

Ein cremiger Fusion-Dip: Hier trifft die feurige Schärfe von koreanischem Gochujang, nussiges Sesamöl und Knoblauch auf den frischen Zitrus-Kick der Limette – alles eingebettet in weiche Mayonnaise für einen scharfen, würzigen und erfrischenden Twist.

- 1 Verrühre alle Zutaten für die Mayo und schmecke sie ab.
- 2 Garniere den Dip mit den Knoblauchscheiben, Sesam und Frühlingszwiebeln.



MALA SENF MAYO

Eine feurige Mischung aus Sichuan-Pfefferkörnern, Chiliöl und würzigem Senf, abgemildert mit cremiger Mayo, um die Schärfe auszugleichen und jedem knusprigen Bissen ein glattes, reichhaltiges Finish zu verleihen.

- 1 Alle Zutaten zusammenfügen und nach Geschmack würzen.



CHIMICHURRI LIME MAYO

Eine lebhafte Mischung aus frischen grünen Kräutern, Knoblauch, Chili und spritzigem Essig, angerichtet auf einer cremigen Limetten-Mayo. Das sorgt bei jedem Bissen für einen mutigen Kontrast aus Üppigkeit und Frische.

- 1 Für das Chimichurri: Gib gehackte Petersilie, gehackten Knoblauch, Chiliflocken, Oreganopulver, Olivenöl, Rotweinessig, gemahlene schwarzen Pfeffer, Knorr Professional Aromat und Limettenpulver in eine Schüssel. Rühre alles gut um. Schmecke ab und würze bei Bedarf nach. Stell es beiseite.
- 2 Für die Limetten-Mayo: Gib Hellmann's Real Mayonnaise, Limettensaft und eine Prise Salz in eine Schüssel. Verrühre alles glatt. Schmecke ab und würze nach Bedarf. Stell es beiseite.
- 3 Zum Anrichten: Gib die Limetten-Mayo in ein Dip-Schälchen und toppe sie mit dem Chimichurri. Serviere dazu Chicharrón (frittierten Schweinebauch).



SCHARFE HONIG-SENF-MAYO

Diese scharfe Honig-Senf-Mayo liefert einen cremigen, süß-säuerlichen Kick mit einem Hauch von Chilischarfe – perfekt zum Dippen oder als Aufstrich.

- 1 Vermenge alle Zutaten miteinander und schmecke ab.
- 2 Mit Honigwaben und Cayennepfeffer garnieren.

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



EINE POSITIVE KÜCHEN-ATMOSPHERE SCHAFFEN

VON Anna Cafolla

EIN GESUNDES, HARMONISCHES ARBEITSUMFELD IST DER *Schlüssel zum Erfolg.*
HIER ERFÄHRST DU, WIE DU ES ERREICHST.



Trotz dem, was The Bear oder brüllende Reality-TV-Köche dich glauben lassen wollen: Die moderne Küche ist kein Ort, der von Angst, Drama und endlosen Überstunden geprägt sein muss. Die Chefs von heute sind stolz darauf, erfolgreiche Teams aufzubauen und außergewöhnliches Essen anzubieten – denn Gerichte, die aus einer Küche kommen, in der Respekt, Zusammenarbeit und Work-Life-Balance herrschen, schmecken einfach besser.

Eine positive Küchenatmosphäre zu schaffen, bedeutet mehr als nur einen reibungslosen Service. Du willst ein Küchenteam, das Verantwortung übernimmt, Klarheit hat und Vertrauen spürt. Ob es darum geht, dem Personal eine Stimme zu geben, um messerscharfe Organisation oder die Definition von Erfolg und Work-Life-Balance: Vier Spitzenköche erklären, wie man positive Vibes in der Küche fördert.

1. Gib deinem Team eine Stimme

Für Küchenchef Brandon Collins verdient es jeder, gehört zu werden. „Es ist nicht unbedingt eine Demokratie in der Küche, aber gib ihnen die Freiheit, Verantwortung zu übernehmen und deine Vision mitzutragen“, rät er. „Ermutige deine Mitarbeiter, Ideen zu Menüs, Posten und täglichen Abläufen einzubringen – etwas, worauf sie alle stolz sein können. Diese geteilte Verantwortung motiviert nicht nur das Team, sondern entlastet auch die Führung.“

2. Führe mit Respekt

Eine ruhige, respektvolle Küche ist ein effizienterer Arbeitsplatz. „Viel zu lange haben wir in dieser Branche Menschen wie Nummern behandelt – oder nur als jemanden, der Kartoffeln schält, Püree stampft oder Gemüse dämpft“, sagt Brandon. „Als ich in der Branche anfang, ging es nur darum, einen guten Teller an den Pass zu bekommen, und der Ton war

hart“, sagt Küchenchef James Brown. „Wenn du einen Fehler gemacht hast, wurde dir das aggressiv klargemacht. Ich glaube, die Branche ist erwachsener geworden. Setze auf klare Kommunikation und konstruktives Feedback. Respekt schafft Vertrauen. Und wenn dein Team weiß, dass es sich auf dich verlassen kann, unterstützen sie sich gegenseitig und behalten auch unter Druck den Fokus.“

3. Setze klare Ziele

Sei transparent darüber, wie Erfolg aussieht – sei es Konstanz in der Qualität oder berufliches Wachstum für dein Team. „Ich denke, du musst ganz klar formulieren, was das Endziel ist, was wir erreichen wollen und wie wir dorthin kommen“, rät James. „Definiere Erwartungen, Standards und Möglichkeiten für die Küche. Das beseitigt Unsicherheiten und stärkt das professionelle Miteinander.“

4. Sorge für den perfekten Flow

Betrachte die Küche wie eine gut choreografierte Aufführung, bei der jede Rolle ihren Zweck hat – so sieht es Küchenchefin Thais Gimenez. „Die Abläufe in der Küche sind wunderbar fließend, wenn sie organisiert ist wie ein Ballett und jeder seine Aufgaben kennt“, sagt sie. „Die Atmosphäre wird effizient und positiv. Arbeite mit Mise-en-place-Listen, weise klare Verantwortlichkeiten zu und Sorge für eine offene, beständige Kommunikation.“

5. Fördere die Work-Life-Balance

Behandle jedes Mitglied der Brigade mit dem gleichen Respekt, unabhängig vom Rang. Für Küchenchef René-Noel Schiemer sollte jeder das Gefühl haben, auf Augenhöhe zu sein. „Wir achten auf die Arbeitszeiten und stehen keine 10 oder 15 Stunden in der Küche“, sagt er. „Wir arbeiten neun Stunden zusammen und gehen dann nach Hause, um die Balance für die Familien zu wahren.“
Begrenze übermäßig lange Schichten

und vereinfache Prozesse, wo immer es möglich ist. René-Noel Schiemer empfiehlt den Einsatz von Saucen-Basen und vorbereiteten Komponenten. Das spart Zeit und erlaubt den Chefs, ihre Energie voll auf die Qualität der Gerichte zu konzentrieren – genau dann und dort, wo es zählt: „Dieser Ansatz hält die Küche organisiert, effizient und vor allem positiv.“



SIEBEN SCHNELLE SCHRITTE ZUR STÄRKUNG DEINES TEAMS

VON Dino Bonačić

JEDES TEAM IST NUR SO STARK WIE SEIN SCHWÄCHSTES GLIED. DESHALB IST ES EIN WICHTIGER TEIL DES GESCHÄFTSAUFBAUS, *jedes Mitglied* AUF DER REISE MITZUNEHMEN. ENTDECKE DIE KRAFT, DEIN TEAM UND DESSEN FÄHIGKEITEN ZU FÖRDERN – MIT HILFE VON KÜCHENCHEFIN JOANNE LIMOANCO-GENDRANO.



Selbst mit den besten Zutaten und High-End-Ausstattung ist Erfolg nicht garantiert, wenn das Team nicht genau weiß, was es damit anfangen soll. Unsere Untersuchungen zeigen, dass sich der Fokus 2026 verschiebt: Weg von den reinen Zutaten, hin zu mehr Wertschätzung für das Handwerk und Können des Chefs, der das Essen kreiert.

Mit über 20 Jahren Erfahrung weiß Joanne Limoanco-Gendrano, Executive Chef bei Unilever Food Solutions für die Golfregion und die Inseln im Indischen Ozean, was ein perfektes Team ausmacht. Es ist eine Mischung aus positivem Management und individueller Förderung – denn wenn sie Erfolg haben, hast du ihn auch!

Hier sind Joannes sieben schnelle Schritte, um dein Team zu stärken:

Zeit fürs Training

Ohne detailliertes Training in den Service zu starten, ist ein großer Fehler – investiere also Zeit und Geld. Das heißt nicht nur zu zeigen, wie man kocht, sondern zuzusehen, wie sie das Gericht

kochen. Mach eine Service-Simulation vor der Eröffnung. Wiederholungen erlauben es dem Personal, Fehler zu korrigieren, bevor es im Ernstfall darauf ankommt.

Basics jenseits des Kochens

Grundlagen wie Hygiene, Sicherheit und Service-Etikette sind genauso kritisch wie Rezepte. Eine vielseitig aufgestellte Crew, die jeden Teil des Prozesses versteht, sorgt dafür, dass die Küche reibungslos läuft.

Mentoren und Buddies

Mitarbeiter im Team zusammenzubringen (Pairing) fördert Lernen, Verantwortlichkeit und Kontinuität – und macht den Betrieb nachhaltiger. Es reduziert die Abhängigkeit von einzelnen Personen und schafft eine Kultur der geteilten Verantwortung.

Die Kraft des Multitaskings

Ermutige dein Team, verschiedene Interessen zu erkunden, und bringe ihnen Fähigkeiten außerhalb ihrer täglichen Aufgaben bei. Das schafft langfristige Bindung und Interesse an ihren Rollen.

Motivation durch Entwicklungsprogramme

Initiativen, die Routinearbeit mit zusätzlichen Programmen und Zertifizierungen verbinden, lassen deine Leute im Unternehmen wachsen, sodass sie in Zukunft wichtige Aufgaben übernehmen können.

Einfachheit ist der Schlüssel

Eine straffe, fokussierte Speisekarte macht es Mitarbeitern auf allen Ebenen leichter, erfolgreich zu sein. Weniger Gerichte bedeuten schnelleres Training, mehr Konstanz und weniger Fehleranfälligkeit.

Inspirieren statt Kopieren

Ermutige dein Team, Trends mit eigener Kreativität neu zu interpretieren – das ist eine Win-Win-Situation. Du förderst den Stolz auf das eigene Handwerk und entwickelst dein Geschäft weiter, indem das ganze Team die Zukunft mitgestaltet.

BORDERLESS



CUISINE

2026 macht die „Grenzenlose Küche“ einen weiteren selbstbewussten Schritt – mit einem scharfen Fokus auf Authentizität, Handwerk und Respekt. Das kommende Jahr baut auf dem wachsenden Interesse der Gäste auf, globale Aromen zu kombinieren. Aber nicht einfach nur als „Fusion“ für den Show-Effekt, sondern auf eine respektvolle, verfeinerte und kreative Weise. Gäste wollen das Können des Chefs und sein kulturelles Verständnis auf dem Teller sehen – einen echten und aufregenden kulinarischen Austausch.

Für viele Gäste liegt der Reiz im Entdecken. In einer Welt voller politischer Unsicherheit, Migration und globaler Verschiebungen schafft die Borderless Cuisine Verbindung durch Essen. Diaspora-Communities

bringen hyperlokalen Zutaten und Techniken in die heimische Küche – siehe den wachsenden Hype um Matcha oder Hojicha und die Neugier auf Küchen von Oaxaca im Süden Mexikos bis hin zur Chongqing-Küche, einer noch schärferen Variante der Sichuan-Küche. Jüngere Generationen sind hungrig nach bedeutungsvollen Erlebnissen in Gerichten, die erfinderisch, aber dennoch bodenständig sind.

Die Borderless Cuisine blüht vor allem in Full-Service-Restaurants auf, wo Köche den Raum haben, mit ihren Menüs zu experimentieren und Neues zu erkunden.

Traditionelle Rezepte (Heritage Recipes) werden mit modernem Flair neu interpretiert, und es entstehen mutige Kombinationen aus

vertrauten und weniger bekannten Zutaten. Asiatische Aromen führen weiterhin an, aber das Spektrum weitet sich auf diverse Regionen aus – von den Anden bis nach Algerien.

Borderless Cuisine geht dabei weit über einen bloßen Trend hinaus. Diese Gerichte sind keine willkürlichen Mash-ups, sondern authentische und herrlich vielseitige Wege, genau das zu finden, wonach sich diese Generation am meisten sehnt: kulturelle Verbundenheit.

BORDERLESS CUISINE

Regional verankert, global inspiriert – Kreative Gerichte mit lokalen Wurzeln, von Marinaden mit Za'atar bis hin zu Desserts mit Ube-Infusion.

Technik ist der Reisepass – Holzkohlegrillen, Brining (Nasspökeln), Wok Hei.

Grenzenlos, aber nicht identitätslos – Kein Schmelztiegel, sondern ein Mosaik, in dem jedes Stück seinen Geschmack und seine Bedeutung behält.

KÜCHEN IM TREND

Oaxacanisch
Eine Küche aus dem Süden Mexikos.

Anden-Küche
Ein Spektrum von Kolumbien über Ecuador, Peru und Bolivien bis hin zu Argentinien und Chile.

Algerisch
Nordafrikanische Küche.

Emiratisch
Eine vielfältige Bandbreite aus den Vereinigten Arabischen Emiraten.

Baskisch
Eine südwesteuropäische Küche, die Spanien und Frankreich verbindet.

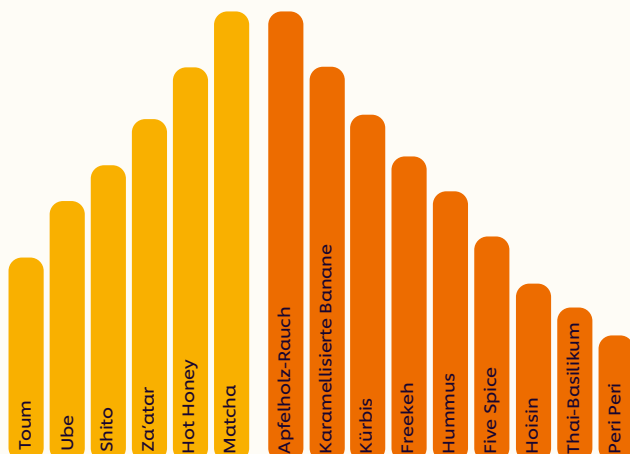
Sichuan
Aus der südwestchinesischen Provinz.



POSITIONIERUNG ■ Trendig ■ Im Kommen

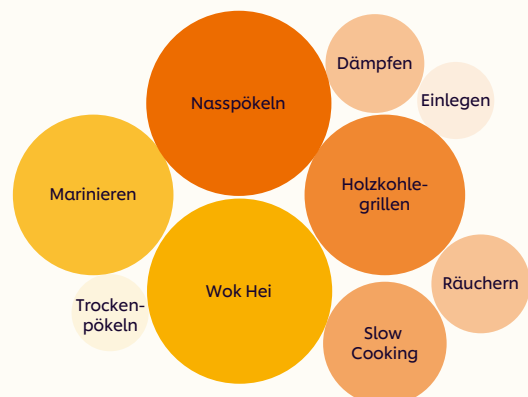
TREND- UND AUFSTEIGER-ZUTATEN

Zutaten dominieren diesen Trend: Ube, Nam Prik und Shito, sowie die bereits etablierten Matcha und Miso.



TREND- UND AUFSTEIGER-TECHNIKEN

Techniken, die stark an Bedeutung gewinnen: Nasspökeln, Holzkohlegrillen, Marinieren.



ZUTATEN IM FOKUS

BORDERLESS CUISINE

VON Ryan Cahill

WILLST DU, DASS DEINE GERICHTE AUFFALLEN? DANN SETZE AUF DIESE TREND-ZUTATEN FÜR DEINE *Borderless Cuisine* REZEPTE.



Im Mittelpunkt der „Grenzenlosen Küche“ (Borderless Cuisine) steht das Zusammenspiel globaler Aromen. Es ist eine Hommage an internationale Gerichte, bei der Techniken und Zutaten aus der ganzen Welt kombiniert werden, um unsere Lieblingsklassiker neu zu interpretieren.

Für 2026 gibt es einige herausragende Zutaten, die diesen Trend prägen. Baue sie in deine Kreationen ein, um die Aufmerksamkeit deiner Gäste zu gewinnen.

Kimchi

Fermentation steht weiterhin an der Spitze der kulinarischen Trends, und Kimchi ist zweifellos der Klassiker schlechthin. Die koreanische Beilage, meist aus Kohl und Rettich hergestellt, überzeugt mit einem kräftigen, pikant-säuerlichen und scharfen Geschmacksprofil und ist inzwischen fester Bestandteil vieler Gerichte.

Miso

Ein weiterer fermentierter Liebling: Diese Sojabohnenpaste aus Japan ist bekannt für ihren Umami-Geschmack. Ursprünglich vor allem als Basis für Suppen genutzt, findet man sie heute regelmäßig in Glasuren, Marinaden, Dressings und sogar Desserts, um für einen spannenden herzhaften Twist zu sorgen.

Tahini

Diese cremige Paste aus gemahlenden Sesamsamen ist im Nahen Osten extrem beliebt. Ihre nussige Fülle macht sie zur perfekten Ergänzung für Salatdressings, Desserts und Smoothies – sie verbindet Süßes und Herzhaftes auf ideale Weise.

Granatapfel

Der Granatapfel mag als Trend-Zutat überraschen, aber da neugierige Köche immer neue Einsatzmöglichkeiten für die Frucht entdecken, steigt seine Beliebtheit rasant. Granatapfel verleiht Salaten, Schmorgerichten, Fleisch und Desserts Frische und Säure. Auch als Saft ist er großartig. Seine leuchtende Farbe sorgt zudem für einen optischen Kick auf dem Teller.

Harissa

Harissa ist eine nordafrikanische Chilipaste, die oft aus gerösteten roten Paprika, Knoblauch und Gewürzen wie Kreuzkümmel und Koriander besteht. Ihr rauchiges, scharfes Aroma ist mittlerweile im Mainstream angekommen und veredelt geröstetes Gemüse, Fleisch und Pastagerichte.

SO GEWINNST DU DIE GEN-Z FÜR DICH

VON Rhys Thomas

WARUM DIE WIEDERBELEBUNG VON *Tradition und Storytelling* DURCH
ESSEN FÜR DIESE GENERATION SO WICHTIG IST.



Die Gen-Z ist eine Generation, die sehr bewusst isst. Angesichts explodierender Lebenshaltungskosten und gesättigter Märkte sehnen sie sich bei jeder Mahlzeit nach einem besonderen Erlebnis. Für sie entsteht dieses Gefühl oft durch menschliche Verbindung und das Wissen um die Geschichte hinter dem Essen, das sie konsumieren.

In der Welt der Restaurants und des Essens sind Gen-Z-Gäste vielleicht unsere sprunghafteste Kundschaft. Manchmal wird das durch Trends getrieben, manchmal durch Gesellschaft, Wirtschaft oder unsere Lebensumstände. Wenn neue Generationen zu unseren Gästen werden, ist es entscheidend zu verstehen, was sie inspiriert – nicht nur ihren Gaumen, sondern auch ihren Kopf und ihr Herz.

Laut neuer Untersuchungen betrachten fast zwei Drittel der Gen-Z-Gäste das Essengehen als besonderen Anlass – selbst in Casual-Dining- oder Schnellrestaurants (QSR). Sie verlangen nach neuen Erfahrungen, wollen neue Küchen, Gerichte und Geschmäcker entdecken. Das bedeutet: Wenn sie essen gehen, dann oft irgendwo, wo sie noch nie waren. Sie dazu zu bringen, wiederzukommen, erfordert mehr als nur gutes Essen.

Die gute Nachricht? Loyalität ist das oberste Gebot. Dieselbe Studie ergab, dass zwei Drittel der Gen-Z lieber weiter fahren würden, um dort zu essen, wo es ihnen gefällt, als sich mit etwas Lokalem zufriedenzugeben. Die Frage ist also: Wie verdienst du dir diese Loyalität?

Jiraroj Navanukroh, Executive Chef für Thailand, sagt, die Antwort liegt im Erlebnis. „Sie machen Fotos von ihrem Essen“, erklärt er. „Deshalb ist die Präsentation vital. Denk darüber nach, den Look eines Gerichts neu zu interpretieren: Hebe schöne, appetitliche Zutaten hervor.“ Mit anderen Worten: Die Gen-Z isst zuerst mit den Augen. Aber das heißt nicht, dass du die Geschichte weglassen kannst.

„Ein Bild sagt mehr als tausend Worte“, sagt der philippinische Executive Chef Kenneth Cacho. „Aber diese Worte brauchen immer noch eine Bedeutung.“ Er führt weiter aus: „Das bedeutet, traditionelle Techniken zu ehren, selbst wenn sich die Zutaten weiterentwickeln.“ Für die Gen-Z, die mit Optionen überflutet wird, zählen emotionale und kulturelle Verbindungen. „Aufklärung spielt eine entscheidende Rolle. Wir müssen die Geschichte eines Gerichts zeigen, was es sein sollte und wie unsere Version auf diese Geschichte antwortet. Genau dort entsteht die Verbindung.“

Das spricht auch das Thema Haltung an. Die Gäste von heute wollen spüren, dass du für etwas stehst. Ob du eine Marke oder ein Chef bist: Deine Identität zählt. Die Gen-Z kann alles und überall essen – sie brauchen einen Grund zu glauben, dass du es am besten machst. Deshalb sollte deine Speisekarte eine klare Philosophie widerspiegeln. Du musst es nicht endlos erklären – aber das Konzept muss spürbar sein.

Kenneth spricht zudem einen wichtigen Punkt in Bezug auf Ethik an, besonders im Zeitalter der „Grenzenlosen Küche“. Die Gen-Z ist mit globalen Aromen aufgewachsen, aber diese Geschichten zu erzählen, erfordert Sorgfalt und Verantwortung.

„Sinigang ist ein großartiges Beispiel“, sagt er. „Es ist eine Suppe, die durch eine Frucht gesäuert wird – wie Tamarinde. Wenn ich keine Tamarinde habe, ist die Verwendung von Essig nicht authentisch. Um es verantwortungsvoll zu machen, müsste ich eine andere Frucht verwenden.“ In diesem Fall ist die Geschichte von Sinigang, dass es fruchtsauer ist. Die Frucht mag sich mit den Jahreszeiten ändern, aber wer hier Abkürzungen nimmt, riskiert genau die Tradition zu verlieren, mit der sich die Gen-Z verbinden möchte.

BIRRIA TACO MELT





BIRRIA TACO MELT

VON **WESLEY BAY** UND **PINAR BALPINAR**

Birria ist eine traditionelle Kochmethode im Barbacoa-Stil aus Westmexiko, bei der saftiges Fleisch so lange geschmort wird, bis es sich zerteilen lässt (shreddable) – in einer gewürzten, säuerlichen Brühe, die später auch als Consommé zum Dippen dient. Hier stehen diese Elemente alle für sich, aber die Zugabe von Käse und einer rauchigen Rindfleisch-Mayo sorgt für Geschmeidigkeit und Salzigkeit. Aufgefrischt wird das Ganze mit mexikanischen Grundzutaten wie Limettensaft, eingelegten Jalapeños und roten Zwiebeln. Alles wird dann gegrillt, um Röstaromen zu erzeugen – ein geschmolzenes Käse-Finish, das an die Quesadillas erinnert, die man auf der Plancha in jeder guten Taqueria findet.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgien



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkei

ZUTATEN

Für Beef Birria

2000 g Rindfleisch aus der Schulter oder Brust
60 g **Knorr Professional Demi Glace**
1200 ml Wasser
150 g Weiße Zwiebel
20 g Knoblauch, gehackt
3 Stück Lorbeerblatt
2 Stück Nelken

Für Chili-Paste

20 g Getrocknete Chipotle-Paprika, aus der Dose
60 g Tomatenpaste
20 g Apfelessig
3 g Oregano, vorzugsweise mexikanisch
2 g Kreuzkümmel, gemahlen
3 g geräuchertes Paprikapulver

Für Birria-Dip-Sauce Mayonnaise

100 g **Hellmann's Real Mayonnaise**
250 g Birria-Schmorflüssigkeit, reduziert
5 g geräuchertes Paprikapulver
5 g Limettensaft
100 g **Hellmann's BBQ-Sauce**

Für Birria-Tacos

120 g Pulled Beef Birria, zubereitet, zerrissen
400 g Cheddar Käse, gerieben
300 g Maiskörner, geröstet
250 g Rote Bohnenpaste
150 g Jalapeno-Eingelegtes, in Scheiben geschnitten
150 g Rote Zwiebel, in Julienne geschnitten
10 Stück Tortillas (20–22 cm)

Knorr Professional Demi Glace



BEEF BIRRIA (RINDFLEISCH)

- 1 Schwitze Zwiebel und Knoblauch in einem Rondeau oder großen Topf in etwas Öl glasig bis goldgelb an.
- 2 Gib die Chilipaste dazu und brate sie kurz mit an, damit sich die Aromen entfalten.
- 3 Füge die Fleischstücke, Lorbeerblätter, Nelken und (optional) eine Zimtstange hinzu.
- 4 Löse die Knorr Professional Demi Glace (60 g) in 1,2 L Wasser auf und gieße sie über das Rindfleisch.
- 5 Bring alles zum Kochen und reduziere dann die Hitze.
- 6 Lass es zugedeckt bei niedriger Hitze für 3 bis 3,5 Stunden köcheln (oder bei 150 °C im Ofen schmoren), bis das Fleisch weich ist und sich leicht zerteilen lässt.
- 7 Nimm das Fleisch aus dem Topf und zupfe es (pullen). Passiere den Kochfond durch ein Sieb und stelle ihn beiseite.
- 8 Falls nötig, reduziere den Fond etwas ein – die Sauce sollte glatt und gießfähig sein, aber nicht wässrig.
- 9 Vermenge ein Drittel der Sauce mit dem gezupften Fleisch und bewahre den Rest für die Birria-Dip-Sauce auf.

CHILIPASTE

- 1 Gib die Chipotle-Chilis (aus der Dose), Tomatenmark, Apfelessig, Oregano, Kreuzkümmel und schwarzen Pfeffer in einen Mixer oder Cutter.
- 2 Mixe alles zu einer glatten, dicken Paste.
- 3 Falls die Mischung zu dick ist, gib einen kleinen Schluck Wasser oder etwas Adobo-Sauce aus der Chili-Dose hinzu, um die Konsistenz anzupassen.
- 4 Fülle die Paste in einen sauberen Behälter und stelle sie bis zur Verwendung kalt.

BIRRIA DIP SAUCE

- 1 Vermenge in einer Schüssel Hellmann's Real Mayonnaise, den reduzierten Birria-Fond, geräuchertes Paprikapulver, Limettensaft und Hellmann's BBQ Sauce.
- 2 Rühre alles glatt, bis es vollständig emulgiert ist.
- 3 Schmecke ab, decke die Sauce ab und stelle sie bis zum Servieren kalt.

BIRRIA TACOS

- 1 Bestreiche die Tortillas dünn mit der Bohnenpaste.
- 2 Belege sie mit dem Pulled Beef, Cheddar, Mais, Jalapeños und roten Zwiebeln.
- 3 Klappe die Tortillas zusammen und grille sie von beiden Seiten, bis sie goldbraun sind und der Käse geschmolzen ist.
- 4 Serviere sie heiß mit der Birria Dip Sauce und Limettenspalten.



BANH MI MELT





BANH MI MELT

VON **WESLEY BAY** UND **PINAR BALPINAR**

Banh Mi ist ein geliebter Street-Food-Klassiker mit reicher Geschichte. Diese Version führt ein gegrilltes Element ein, vollendet mit Mayonnaise für eine goldene, knusprige Kruste. Eine mit Kaffir-Limettenblättern aromatisierte Kaffir-Limetten-Mayo sorgt für eine erdige Zitrusnote, während eingelegte Karotten und Daikon einen hellen, säuerlichen Kontrast zum gegrillten Hähnchen bilden, das durch Umami-Aromen aus Soja und Hühnerfond veredelt wird. Ein Hauch von knusprigem Chiliöl (Crispy Chili Oil) rundet das Ganze mit Wärme und Tiefe ab.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgien



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkei

ZUTATEN

1,2 kg Gegrilltes Hähnchenfilet oder gegrillte Hähnchenschenkel, sous vide gegart

INGELEGTES GEMÜSE

200 g Karotten-Julienne
200 g Daikon Julienne
120 ml Reissessig
120 ml Wasser
25 g Zucker
5 g Salz

Kaffir-Limetten-Mayo

5 Stück Kaffir-Limettenblätter
3 Stück Knoblauch
15 g Ingwer, gerieben
60 ml Sojasauce
15 ml geröstetes Sesamöl

400 ml **Hellmann's Mayonnaise**
15 ml Flüssigkonzentrat Huhn

Schale und Saft von 1 Zitrone (oder die Schale einer Kaffir-Limette)

20 Stück (2 cm dick) Sauerteigbrot

500 g Provolone-Käse, gerieben

Knuspriges Chiliöl

500 g Gurke, dünn geschnitten

3 Stück Jalapenos, in Scheiben geschnitten

1 Bund Koriander
150 g **Hellmann's Real Mayonnaise** zum Grillen

ZUBEREITUNG

- 1 Gib alle Zutaten für die Kaffir-Limetten-Mayo (Aioli) in einen Mixer und mixe sie, bis alles gut verbunden ist.
- 2 Bestreiche die Brotscheiben mit der Kaffir-Limetten-Mayo (Aioli).
- 3 Belege sie mit geriebenem Provolone.
- 4 Lege das gegrillte Hähnchen darauf.
- 5 Träufle etwas knuspriges Chiliöl darüber.
- 6 Gib das eingelegte Gemüse (Pickles) dazu.
- 7 Lege die Gurkenscheiben darauf.
- 8 Füge Jalapeños und Korianderblätter hinzu.
- 9 Streue nochmals geriebenen Provolone darüber.
- 10 Schließe das Sandwich mit einer weiteren Brotscheibe ab, die ebenfalls mit Kaffir-Limetten-Mayo (Aioli) bestrichen ist.
- 11 Bestreiche die Außenseiten des Sandwiches mit der Hellmann's Real Mayonnaise (fürs Grillen) und grille es von beiden Seiten, bis es goldbraun und knusprig ist.

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



CARROZZA MELT

VOL. 2





CARROZZA MELT VOL. 2

VON **WESLEY BAY** UND **PINAR BALPINAR**

Die „Carrozza“ ist ein oft übersehener Klassiker aus Kampanien, der auch in New York sehr beliebt ist – eine frittierte, mit Mozzarella gefüllte Variante des Grilled Cheese Sandwich. Diese veredelte Version kombiniert milden, fädenziehenden Mozzarella mit spanischem Manchego für eine nussige, frische Tiefe. Ergänzt wird das Ganze durch süße rote Paprika, grasigen Oregano und reichhaltige, würzige Chorizo. Gewürzgurken sorgen für einen hellen, ausbalancierenden Kontrast. Das Brot bringt durch eine von Romesco inspirierte Aioli einen spanischen Einfluss mit – hergestellt aus Paprika, nussigen Mandeln, kräftigem Knoblauch, geräuchertem Paprika und einem Hauch Säure. Vor dem Frittieren wird das Sandwich paniert, was für maximalen Crunch bei jedem Bissen sorgt.



WESLEY BAY

Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgien



PINAR BALPINAR

Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkei

ZUTATEN (10 Portionen)

400g Mozzarella	Knusprige Panade
200g Hellmann's Real Mayonnaise	200g Knusprige Panade Mischung
5g Oregano	150g Panko
300g Manchego-Käse	100 ml Wasser
400g Chorizo, in Scheiben	Romesco Aioli
150g Gewürzgurken, in Scheiben	250g Hellmann's Real Mayonnaise
200g Geröstete rote Paprika, Streifen	100g Geröstete rote Paprika-Püree
20g Weißes Sandwichbrot	50g Mandeln, gemahlen/Paste
	5g Knoblauch, gerieben
	10ml Essig, Sherry oder Apfel
	50g Zucker
	1g geräuchertes Paprikapulver

ZUBEREITUNG

- 1 Setze das Sandwich zusammen.
- 2 Verstreiche die Romesco-Aioli auf jeder Brotscheibe.
- 3 Schichte Mozzarella, Manchego, Chorizo, geröstete rote Paprika und Gewürzgurken darauf.
- 4 Schließe es mit einer zweiten Brotscheibe ab.
- 5 Ziehe das Sandwich durch Nasspanade.
- 6 Wende es in Panko für extra Knusprigkeit.
- 7 Brate oder frittiere es bei 170 °C, bis es goldbraun ist und der Käse im Inneren geschmolzen ist.
- 8 Lass überschüssiges Öl abtropfen, schneide es diagonal durch und serviere es heiß.
- 9 Mixe das Püree aus gerösteter roter Paprika, Mandeln, Knoblauch, Essig und geräuchertem Paprikapulver zu einer Paste.
- 10 Hebe sie unter die Hellmann's Real Mayonnaise, bis die Masse glatt ist.

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



TRÜFFEL.. RÜHREI MELT





TRÜFFEL RÜHREI MELT

VON **WESLEY BAY** UND **PINAR BALPINAR**

Rührei mit luxuriös weicher Textur wird hier durch erdigen Trüffel und würzigen Cheddar veredelt. Sautierte Pilze sorgen für einen festen, „fleischigen“ Biss, während frischer Rucola eine pfeffrige Note beisteuert. Eine mediterran inspirierte Aioli – aus kräftigem Knoblauch, cremiger Mayonnaise, spritzigem Limettensaft und dem salzigen Meeres-Umami von Bottarga-Pulver – bindet das Gericht zusammen. Die Kombination von maritimen Aromen mit Pilzen und Ei erinnert an südostasiatische Frühstückstraditionen und zeigt eindrucksvoll, wie Zutaten einer Region die Aromen einer anderen perfekt ergänzen können.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgien



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkei

ZUTATEN (10 Portionen)

20 Eier	Mediterranean Aioli
60 g Trüffelpaste	250 g Hellmann's Real Mayonnaise
200 g Hellmann's Real Mayonnaise	20 g Bottarga, pulverisiert
300 g Weißer Cheddar, gerieben	5 g Knoblauch, gerieben
100 g Rucola	8 g Limettensaft und -schale
300 g Gemischte Pilze, sautiert	
20 Scheiben Roggenbrot	

ZUBEREITUNG

- 1 Verquirle die Eier mit der Trüffelpaste und lass sie in der Pfanne sanft stocken (soft scramble), bis sie cremig sind.
- 2 Für die Aioli: Vermenge alle Zutaten (Mayo, Bottarga, Knoblauch, Limette) gut miteinander.
- 3 Röste die Brotscheiben leicht an.
- 4 Bestreiche die Brote mit der mediterranen Aioli. Belege sie anschließend mit dem Trüffel-Rührei, den sautierten Pilzen, dem weißen Cheddar und dem Rucola.
- 5 Klappe das Sandwich zusammen und grille es (z.B. auf der Plancha oder im Kontaktgrill), bis der Käse geschmolzen ist.
- 6 Aufschneiden und warm servieren.

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



KUBA X KOREA SANDWICH





KUBA X KOREA SANDWICH

VON **WESLEY BAY** UND **PINAR BALPINAR**

Hier verschmelzen koreanische und kubanische Einflüsse: Das Kuba x Korea Sandwich vereint würzig-süßes Gochujang, salzige Sojasauce, röstiges Sesamöl, aromatischen Ingwer und kräftigen Knoblauch. Klassische Elemente des Cubano – wie Schweizer Käse, dünn aufgeschnittenes Schweinefleisch und eine körnige Senf-Mayonnaise – sorgen für genussvollen Komfort. Ein frischer, duftender koreanischer Gurkensalat als Beilage liefert einen knackigen, erfrischenden Crunch, der die Üppigkeit des Sandwiches perfekt ausbalanciert.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgien



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkei

ZUTATEN

Koreanisches BBQ-Schweinefleisch

1,5 kg Koreanisches BBQ-Schweinefleisch
75 g Gochujang koreanische Chilipaste
45 ml Sojasauce
30 ml Sesamsauce
45 g Brauner Zucker
6 Stück Knoblauch, gehackt
30 g frischer Ingwer, gerieben
2 Stück Limettensaft

Koreanischer Gurkensalat

2 Stück Gurken (ca. 600–700 g), dünn geschnitten
10 g Salz
20 ml Reisessig
15 g Gochugaru

15 g Zucker
15 ml Sojasauce
15 ml Sesamöl
15 g Sesamsamen
2 Stück Frühlingszwiebel, dünn geschnitten

Kornsenf-Mayonnaise

200 g **Hellmann's Mayonnaise**
45 g Vollkorn-Dijon-Senf
10 Stück kubanisches Brot
500 g glasierter Schinken
500 g Schweizer Käsescheiben
200 ml **Hellmann's Real Mayonnaise** zum Grillen
Kimchi, nach Bedarf

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



ZUBEREITUNG

- 1 Vermische Gochujang, Sojasauce, Sesamöl, Honig (oder braunen Zucker laut Zutatenliste), Knoblauch, Ingwer und Limettensaft zu einer Marinade.
- 2 Gib das Schweinefleisch hinzu und lass es für 1–2 Stunden marinieren.
- 3 Grille das Fleisch bei mittlerer bis hoher Hitze, bis es karamellisiert und vollständig durchgegart ist. Stell es beiseite.
- 4 Schneide die Gurken in Scheiben.
- 5 Vermenge sie mit Salz und lass sie 10–15 Minuten stehen, damit sie Wasser ziehen.
- 6 Gieße das Wasser ab und drücke die Gurken vorsichtig aus.
- 7 Verrühre in einer Schüssel Essig, Gochugaru, Zucker, Sojasauce, Sesamöl und Frühlingszwiebeln.
- 8 Gib die Gurken dazu und mische alles gut durch. Bestreue den Salat mit Sesamsaat.
- 9 Vermenge die Zutaten für die grobkörnige Senf-Mayonnaise.
- 10 Schneide das Brot auf und bestreiche beide Hälften mit der Senf-Mayonnaise. Belege es nacheinander mit einer Scheibe Schweizer Käse, dem glasierten Schinken, dem gegrillten Korean BBQ Pork und einer zweiten Scheibe Käse.
- 11 Bestreiche die Außenseiten des Sandwiches mit Butter (oder Hellmann's Mayonnaise laut Zutatenliste) und grille es von beiden Seiten, bis es goldbraun und knusprig ist.
- 12 Serviere das Sandwich zusammen mit dem Gurkensalat und Kimchi.



LAHMAGUN-STYLE QUESADILLA





LAHMAGUN-STYLE QUESADILLA

VON **WESLEY BAY** UND **PINAR BALPINAR**

Inspiziert von Lahmacun, nimmt dieses nahöstliche Fladenbrot die Form einer Quesadilla an: belegt, gefaltet und perfekt gegrillt. Die traditionellen Lahmacun-Aromen strahlen durch das herzhaftes Rinderhackfleisch, reiche Tomaten, warmes Paprika-Aroma, duftende Minze, cremigen Joghurt und die tiefe Würze von Harissa und Knoblauch. Die Zugabe von Käse sorgt für eine süßliche, karamellierte Fülle, während das Grillen ein warmes, wohliges Gericht schafft, das nahöstliche Gewürze mit dem unwiderstehlichen Schmelz einer Quesadilla vereint.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgien



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkei

ZUTATEN

Hackfleischfüllung	500 g Süße weiße Zwiebeln, dünn geschnitten
750 g Rinderhackfleisch	
225 g Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana Tomatensauce	500 g Geriebener Cheddar
35 g Knorr Professional Würzpaste Paprika	Harissa-Dip
30 g Knorr Professional Bratensaft	400 ml Hellmann's Joghurt-Dressing
5 g Za'atar	50 g Harissa-Paste
10 Stück Tortillas (25-30cm)	Eine Handvoll gehackte Minze
	2 Zehen Knoblauch, gehackt

ZUBEREITUNG

- 1 Vermenge das Rinderhackfleisch mit der Knorr Professional Pronto Napoletana, dem Paprikapüree, dem braunen Fond-Pulver, Knoblauch und Za'atar zu einer homogenen Masse.
- 2 Verstreiche die Hackfleischmischung gleichmäßig auf den Weizentortillas.
- 3 Verteile die feinen Zwiebelringe darauf.
- 4 Streue den geriebenen Cheddar darüber.
- 5 Klappe die Tortillas zusammen und brate sie auf der Plancha von beiden Seiten, bis sie goldbraun sind und der Käse geschmolzen ist.
- 6 Verrühre alle Zutaten für den Harissa Dip und serviere ihn dazu.

**Knorr Professional
Tomato Pronto
Napoletana
Tomatensauce**



TOMAHAWK IM SALZTEIG MIT DEMI-SAUCE VIERGE





TOMAHAWK IM SALZTEIG MIT DEMI-SAUCE VIERGE

VON **WESLEY BAY** UND **PINAR BALPINAR**

Das Tomahawk-Steak gehört zu den Lieblingsstücken von Chefs, voll von verschiedenen Texturen und Fettaromen. Hier wird es mit einer klassischen Sauce Vierge serviert, die Zitrusnoten und Säure beisteuert, ergänzt durch das tiefe Umami des Bratenjus. Das Ganze erhält einen nahöstlichen Twist, da das Steak trocken mariniert wird: Harissa und Kreuzkümmel sorgen für eine subtile, erdige Schärfe, während Sumach und Oregano leichte Zitrus- und frische Kräuternoten beisteuern. Das Steak wird langsam im Salzteig gebacken (Low & Slow), um ein wunderbar zartes Finish und eine perfekte Geschmacksdurchdringung zu gewährleisten.

ZUTATEN

5 Stück Rindfleisch
Tomahawk

Salzteig

1,2 kg koscheres Salz
600 g Mehl

8 Stück Eiweiß

250 ml Wasser
(oder nach Bedarf)

30 g Grob gemahlener
schwarzer Pfeffer

2 Stück Zitronenzesten

Rindfleischmarinade

15 ml **Knorr
Professional
Konzentrierte
Bouillon Rind**

60 ml Olivenöl

30 g Harissapaste
30 g Kreuzkümmel,
gemahlen

30 g Sumach

15 g Oregano

Sauce Vierge

500 ml **Knorr
Professional**

Bratenjus

100 ml Olivenöl
2 Stück Tomaten,
gewürfelt

30 g Flachspinat

30 g Basilikum oder
Koriander, gehackter
Knoblauch

60 Schalotten, in Essig
Zitronenzeste



WESLEY BAY

Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgien



PINAR BALPINAR

Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkei

**Knorr Professional
Bratenjus**



ZUBEREITUNG

- 1 Brate das Tomahawk von beiden Seiten scharf an, bis es goldbraun ist, und lass es kurz ruhen.
- 2 Bereite den Salzteig vor.
- 3 Vermische in einer großen Schüssel Salz, Mehl und den groben schwarzen Pfeffer.
- 4 Gib das Eiweiß hinzu und vermenge es.
- 5 Gieße langsam das Wasser dazu, bis ein fester, geschmeidiger Teig entsteht.
- 6 Rolle ihn ca. 5 mm dick aus.

MARINADE

- 1 Vermische alle Zutaten für die Gewürzpaste (Aromaten wie Harissa, Kreuzkümmel etc.) zu einer dicken Marinade.
- 2 Reibe das Rindfleisch großzügig damit ein. Lege das Tomahawk in die Mitte des ausgerollten Teigs, schlage es komplett ein und verschließe die Nahtstellen gut.
- 3 Backe das Paket im Ofen bei 190 °C für 45–60 Minuten, bis eine Kerntemperatur von 56 °C erreicht ist (Medium Rare).
- 4 Lass das Fleisch in der Kruste 10 Minuten ruhen. Brich die Kruste anschließend mit einem Messer (oder dem Messerrücken) auf.
- 5 Bereite den Knorr Professional Bratenjus pastös zu.
- 6 Vermenge die restlichen Zutaten für die Sauce Vierge miteinander.
- 7 Gib diese Mischung zum warmen Bratenjus. Optional: Füge etwas Balsamico-Essig für zusätzliche Säure hinzu.
- 8 Serviere das Fleisch mit der Sauce, gehobeltem Parmesan und Rucola.



ADOBO FRIED CHICKEN





ADOBO FRIED CHICKEN

BY **KENNETH CACHO**

Dieser einfallsreiche Twist eines philippinischen Klassikers interpretiert das beliebte Adobo – oft als das inoffizielle Nationalgericht der Philippinen bezeichnet – in knuspriger, moderner Form neu. Ein entbeintes Cornish Game Hen (Stubenküken) wird in Reisessig und Sojasauce mariniert, sodass jeder Bissen von dieser pikanten, herzhaften Tiefe durchdrungen ist, bevor es zu knuspriger Perfektion frittiert wird. Ein geschmeidiges Püree aus geröstetem Knoblauch sorgt für Fülle, während eine Sauce aus Butter und Soja luxuriösen Umami-Glanz verleiht. Helle Brunnenkresse und leicht eingelegte, geröstete Rote Bete bringen Frische und eine sanfte Süße ins Spiel, die die Intensität ausbalanciert. Als Beilage bieten Frühlingszwiebel-Kartoffelpuffer (Fritters) einen befriedigenden Crunch und aromatischen Auftrieb – und runden so ein Gericht ab, das die mutige Harmonie der Aromen feiert, die die philippinische Küche definiert.



KENNETH CACHO
Country Executive Chef
Unilever Food Solutions, Philippinen

ZUTATEN

Marinade

100 ml Reisweinessig
25 ml gebraute Sojasauce
25 g Knoblauch, gehackt
1 g Lorbeerblätter
0,5 g Schwarzer, frisch gemahlener Pfeffer
5 g **Knorr Professional Chicken Powder**
400 g Halbierte und entbeinte ganze Cornish-Spielhenne

Paniermehl

Panko Paniermehl

Eingelegte geröstete rote Beete

100 ml destillierter Essig
100 g weißer Zucker
2 Stück Lorbeerblätter
2 g Koriandersamen
12 Stück Pfeffer
2 Stück Sternanis
10 g **Knorr Professional Aromat**
Rote Beete, gebacken, geschält und geschnitten

Geröstete Knoblauch-Püree

300 g Knoblauch, 10 Minuten gekocht
50 g Natives Olivenöl
Thymian
25 g **Knorr Professional Aromat**
150 ml Kochsahne

Grüne Zwiebel Kartoffelpuffer

10 g Frühlingszwiebeln, grob gehackt
10 g Petersilie, grob gehackt
1 Ei
75 g **Pfanni Flocken Locker**
200 ml Wasser
Nutmeg
weißer gemahlener Pfeffer

12 g Backpulver

50 g Mehl

12 g Knorr Professional Aromat

10 ml Kochsahne
Pflanzenöl, zum Frittieren

Geteilte Butter und Sojasauce Sauce

100 g **Knorr Professional Hühner Kraftbouillon**
10 g Gebraute Sojasauce
5 ml Worcestershire-Sauce
75 g Ungesalzene geklärte Butter

Garnitur

Wasserpfeffer
Grüne Lauch, feine Julienne

Knorr Professional Hühner Kraftbouillon



ZUBEREITUNG

MARINIEREN

- 1 Vermenge das Knorr Professional Chicken Powder und alle restlichen Zutaten für die Marinade in einer Schüssel und verrühre sie, bis alles gut verbunden ist. Übergieße das entbeinte Huhn damit und lass es für mindestens vier Stunden im Kühlschrank ziehen.

SOUS-VIDE & FRITTIEREN

- 2 Nimm das Huhn aus der Marinade und tupfe es gründlich trocken. Vakuumiere es und gare es Sous-Vide bei 68 °C für eine Stunde. Lass es anschließend abkühlen. Paniere das Huhn gleichmäßig. Frittiere es bei 180 °C goldbraun, bis eine Kerntemperatur von 74 °C erreicht ist. Lass es auf Küchenpapier abtropfen und halte es warm.

EINGELEGTE GERÖSTETE ROTE BETE

- 3 Koche Reissessig, Zucker, Salz und das Knorr Professional Aromat in einem Topf auf. Lass den Sud etwa 15 Minuten sanft köcheln, damit die Aromen durchziehen. Gieße den heißen Sud über die geröstete Rote Bete und lass sie zwei Tage im Kühlschrank marinieren.

GERÖSTETES KNOBLAUCHPÜREE

- 4 Erhitze Knoblauchzehen, Öl und frischen Thymian in einer Pfanne auf 170 °C und frittire den Knoblauch sanft, bis er goldgelb ist. Passiere das Öl ab (auffangen!) und gib den Knoblauch in einen Thermomix oder Mixer. Mixe ihn zusammen mit der Sahne bei 70 °C für drei Minuten, bis ein samtiges Püree entsteht. Emulgere es mit einer kleinen Menge des aufgefangenen Knoblauchöls.

FRÜHLINGSZWIEBEL-KARTOFFEL-PUFFER

- 5 Mixe Frühlingszwiebeln und Petersilie zusammen mit dem Ei fein. Koche in einem separaten Topf Wasser auf, nimm es vom Herd und rühre die Pfanni Flocken Locker ein, bis ein glattes Püree entsteht. Sobald es etwas abgekühlt ist, vermenge es mit der Kräuter-Ei-Mischung zu einem weichen Teig. Forme kleine Portionen daraus und frittire sie bei 180 °C goldgelb und knusprig. Lass sie auf Küchenpapier abtropfen und halte sie warm.

GETEILTE BUTTER & SOJASAUCE SAUCE

- 6 Koche Knorr Professional Hühner Kraftbouillon, Sojasauce und Worcestershiresauce in einem Topf sanft auf. In einer anderen Pfanne den geschnittenen Lauch in Butter anschwitzen, bis er duftet. Püriere die Lauch-Butter-Mischung glatt, passiere sie und rühre sie in die warme Soja-Fond-Basis ein. Lass die Sauce natürlich „brechen“ (split), sodass eine reichhaltige, glänzende Sauce entsteht.

ANRICHTEN

- 7 Richte das Gericht an und garniere es mit frischer Brunnenkresse und feinen Lauchstreifen.



BUTTERMILK FRIED CHICKEN





BUTTERMILK FRIED CHICKEN

VON **KENNETH CACHO**

Dieser nostalgische Diner-Klassiker interpretiert herzhaftes Buttermilk Fried Chicken im Südstaaten-Stil neu – verfeinert mit Techniken aus der gehobenen Hausmannskost. Saftige Hähnchenkeulen werden in säuerlicher Buttermilch mariniert und goldbraun frittiert, was für eine Knusprigkeit sorgt, die bei jedem Bissen hörbar ist (Stichwort: ASMR). Begleitet wird das Ganze von reichhaltigem, samtigem Kartoffelpüree, das mit Käse für ein cremiges, üppiges Finish aufgeschlagen wird. Gebutterter Mais und zartes, aber noch bissfestes Wurzelgemüse verleihen natürliche Süße und Tiefe. Übergossen wird alles mit einer seidigen Pilzsauce, die erdig und voller Wärme ist. Ein Teller, der Crunch und Comfort Food perfekt ausbalanciert.



KENNETH CACHO
Country Executive Chef
Unilever Food Solutions, Philippinen

ZUTATEN

Buttermilchmarinade

1 kg Hähnchenkeulen, mit Knochen
250 ml Buttermilch
10 g Thymian
2 g Pfeffer
20 g **Knorr Professional Chicken Powder** (optional)

Frittierte Hähnchenpanade

Knusprige Paniermehlmischung
Pflanzenöl
Ungesalzene Butter
Feine Petersilie, gehackt

Käse Kartoffelpüree

75 g **Pfanni Flocken Locker**
300 ml Wasser
100 g Kochsahne
50 g Butter
Nutmeg
100 g Schmelzkäse (Cheddar)
5 g **Knorr Professional Aromat**

Weißer gemahlener Pfeffer

Buttergemüse und Wurzelgemüse

50 g Dosenmais
50 g Karotten, gewürfelt (5 x 5 mm)
50 g Brokkoliröschen
50 g Sellerie, gewürfelt (5 x 5 mm)
50 g Blumenkohl
50 g Butter
5 g **Knorr Professional Aromat**

Cremige Pilzsauce

50 g ungesalzene Butter
150 g Frische weiße Champignons, geviertelt
25 g Mehl
0,25 g Schwarzer, frisch gemahlener Pfeffer
20 g **Knorr Professional Hühner Kraftbouillon**
500 ml Hühnerbrühe
Dunkle Melasse
10 g **Knorr Professional Worcester Soße flüssig**
100 ml Kochsahne

Garnierungen

Fein gehackter Schnittlauch
Zitronenschnitz

Pfanni Flocken Locker



ZUBEREITUNG

MARINIEREN

- 1 Mariniere die Hähnchenkeulen in einer Schüssel mit den Zutaten für die Marinade für mindestens vier Stunden, idealerweise über Nacht. Für einen zusätzlichen Umami-Kick füge eine kleine Menge Knorr Professional Hühner Kraftbouillon hinzu.

PANIEREN UND FRITTIEREN

- 2 Nimm das Huhn aus der Buttermilch und lass überschüssige Flüssigkeit abtropfen. Paniere jedes Stück gleichmäßig mit der Paniermehlmischung. Erhitze Pflanzenöl auf 170 °C und frittiere das Huhn, bis es goldbraun und durchgegart ist (Kerntemperatur von 75 °C). Lass es auf Küchenpapier abtropfen. Schmelze in einer separaten Pfanne Butter, bis sie aufschäumt, gib die Petersilie hinzu, brate sie kurz an und übergieße das Huhn mit dieser Petersilienbutter.

KÄSE-KARTOFFELPÜREE

- 3 Bring für das Püree Wasser zum Kochen und rühre die Pfanni Flocken Locker mit einem Schneebesen ein, bis die Masse glatt ist. Rühre Kochsahne, ungesalzene Butter, frisch gemahlene Muskatnuss, weißen Pfeffer und Knorr Professional Aromat unter. Hebe anschließend den geschmolzenen Cheddar (Schmelzkäse) unter, bis er vollständig eingearbeitet ist. Halte das Püree bis zum Servieren warm.

GEBUTTERTER MAIS UND WURZELGEMÜSE

- 4 Blanchiere die gewürfelten Karotten, den Sellerie, die Brokkoli- und Blumenkohlröschen, bis sie gar, aber noch bissfest sind. Schmelze ungesalzene Butter in einer Sauteuse, gib das blanchierte Gemüse sowie den abgetropften Dosenmais hinzu. Sauteire alles kurz, bis es heiß ist. Würze mit Knorr Professional Aromat und schwenke das Gemüse gut durch, damit es gleichmäßig mit Butter überzogen ist.

CREMIGE PILZSAUCE

- 5 Schmelze für die Sauce ungesalzene Butter in einem Topf und sautiere die geviertelten Champignons darin goldbraun. Rühre das Mehl ein, um eine Mehlschwitze (Roux) herzustellen. Rühre dann nach und nach die restlichen Zutaten mit dem Schneebesen ein. Lass die Sauce köcheln, bis sie eingedickt und glatt ist. Schmecke sie nach Bedarf ab.

ANRICHTEN

- 6 Serviere das Gericht garniert mit fein geschnittenem Schnittlauch und einer Zitronenspalte.



CRISPY KOREAN FRIED CHICKEN SANDWICH





CRISPY KOREAN FRIED CHICKEN SANDWICH

BY **KENNETH CACHO**

Diese mutige Interpretation eines Street-Food-Favoriten feiert die typischen süß-scharfen Aromen Koreas und hebt klassische Elemente mit üppigen regionalen Details auf ein neues Level. Entbeinte Hähnchenflügel werden doppelt frittiert, für diesen unverwechselbaren – und extrem befriedigenden – krachenden Crunch. Anschließend werden sie in einer Gochujang-Glasur geschwenkt, die feurig, klebrig und absolut suchterzeugend ist. Eine Mayonnaise mit geröstetem schwarzem Sesam sorgt für tiefe Nussigkeit und Cremigkeit, was perfekt zur Schärfe der Sauce passt. Knackiger Kopfsalat und ein bunter Gemüse-Slaw in einem kräftigen Kimchi-Dressing bringen Frische und Säure ins Spiel, die die Üppigkeit des Gerichts durchbricht. Ein Gericht, das genau das liefert, was die koreanische Küche ausmacht: Kontrast und Balance.



KENNETH CACHO
Country Executive Chef
Unilever Food Solutions, Philippinen

ZUTATEN

Frittierte Boneless Chicken Wings

1 kg Boneless Hähnchenflügel
Paniermehlmischung (Packungsanweisungen befolgen)
Pflanzenöl, zum Frittieren

Gochujang Glaze

50 g Gochujang (Koreanische Chilipaste)
25 g **Hellmann's Tomaten Ketchup**
50 ml Dunkle Sojasauce
75 g Brauner Zucker
25 g Honig
25 g **Knorr Professional Teriyaki Sauce** (optional)
25 ml Reisessig
25 g Knoblauch, gehackt
25 g Ingwer, gehackt
10 ml Sesamöl
25 ml Wasser
25 ml Öl
5 g Koreanische rote Pfefferflocken

Geröstete schwarze Sesam-Mayo

100 g **Hellmann's Real Mayonnaise**
100 g Zerstoßene schwarze Sesamsamen
5 g Sesamöl
5 ml Zitronensaft
5 ml Honig

Gemüse-Coleslaw

120 g Grüner Kohl, fein gehobelt
60 g Roter Kohl, fein gehobelt
60 g Karotten, feine Julienne, gesalzen und gewaschen
120 g Daikon-Rettich, feine Julienne, gesalzen und gewaschen
30 g Frühlingszwiebeln, Julienne
20 g Chiffonade cilantro

Kimchi-Dressing

100 g Kimchi, fein gehackt
50 g Extra vergine Olivenöl
20 g Reiswein
30 g Honig
1 g schwarzer, frisch gemahlener Pfeffer
100 g Knoblauchconfit, püriert
75 g **Hellmann's Mayonnaise**
10 g Aromat

Garnitur

Eingelegter Butterkopfsalat
Knusprige Nori-Flocken
1,5" dicke Scheiben Brioche-Brot
Ungesalzene Butter
Spiegelei (optional)

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



ZUBEREITUNG

FRITTIERTE ENTBEINTE HÄHNCHENFLÜGEL

- 1 Entbeine die Hähnchenflügel sorgfältig und paniere sie gleichmäßig. Frittiere sie bei 160 °C, bis eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht ist. Nimm sie heraus und lass sie etwas abkühlen. Erhöhe die Öltemperatur auf 190 °C und frittiere sie erneut für zwei Minuten (oder bis sie goldbraun und extra knusprig sind).

GOCHUJANG-GLASUR

- 2 Erhitze für die Glasur Öl in einer Pfanne und schwitze die Aromaten (Knoblauch, Ingwer) an, bis sie duften. Gib die restlichen Zutaten für die Glasur hinzu und lass alles sanft köcheln, bis die Sauce eingedickt und glänzend ist. Passe die Schärfe nach Wunsch an. Schwenke die frittierten Hähnchenflügel in der Glasur, bis sie gleichmäßig überzogen sind.

MAYO MIT GERÖSTETEM SCHWARZEM SESAM

- 3 Röste den schwarzen Sesam an, bis er duftet, und zerkleinere ihn fein im Thermomix oder einer Gewürzmühle. Vermenge ihn gut mit den restlichen Zutaten für die Mayo und stelle sie bis zur Verwendung kalt.

GEMÜSESLAW

- 4 Schneide das Gemüse in feine Streifen (Julienne) oder hobele es fein. Vermenge das Gemüse erst kurz vor dem Servieren mit dem Kimchi-Dressing, damit es knackig bleibt.

KIMCHI-DRESSING

- 5 Die Brioche-Brötchen in dicke Stücke schneiden, leicht buttern und toasten, bis sie goldbraun sind. Bereite knusprige Butterkopfsalatblätter und Garnierungen vor.

GARNITUR

- 6 Schneide das Brioche-Brot in dicke Scheiben, bestreiche es leicht mit Butter und toaste es goldbraun.

ANRICHTEN

- 7 Bestreiche die untere Brioche-Scheibe großzügig mit der Sesam-Mayo. Belege sie mit Kopfsalat, dem glasierten Hähnchen und einer Portion Slaw. Garniere mit knusprigen Nori-Flocken (und optional einem Spiegelei) und setze den Brioche-Deckel darauf. Sofort servieren.



KNOBLAUCH-PFEFFER RIBEYE



MIT BELGISCHEN POMMES



KNOBLAUCH-PFEFFER RIBEYE MIT BELGISCHEN POMMES

VON **WESLEY BAY** UND **PINAR BALPINAR**

Dieses Steak-Rezept hebt kräftigen Geschmack auf neue Höhen – mit einer Glasur aus schwarzem Knoblauch, hergestellt aus Knorr Professional Demi Glace, schwarzem Knoblauchpüree und „Double Umami“ Sojasauce. Eine Kruste aus Kakaonibs und rosa Pfeffer sorgt für unerwartete Textur und einen Hauch Schärfe. Reichhaltig, komplex und üppig – ein Gericht, das gleichermaßen überrascht und begeistert.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgien



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkei

**Knorr Professional
Bratenjus**



ZUTATEN

2,5 kg Ribeye	60 ml Austernsauce
Für die Kruste	20 ml Helle Sojasauce
250 g Cashewkerne	20 ml Fischsauce
80 g Knusprig gebratener Knoblauch	10 g Palmzucker
30 g Grober schwarzer Pfeffer	20 ml Limettensaft
3 g Kaffir-Limettenblätter	Korianderstängel, gehackt
Für die Sauce	Zum Garnieren
500 ml Knorr Professional Bratenjus	Kartoffel-Julienne, frittiert
50 g Knoblauch, in Scheiben geschnitten	

DAS STEAK

- 1 Brate das Ribeye von beiden Seiten scharf an, bis es goldbraun ist (und gare es auf den gewünschten Garpunkt).
- 2 Röste die Cashewkerne an und hacke sie grob.
- 3 Vermische sie mit den restlichen Zutaten.
- 4 Gib die Kruste auf das Ribeye.

DIE SAUCE

- 1 Brate den Knoblauch in einer Sauteuse an.
- 2 Gib den groben schwarzen Pfeffer hinzu.
- 3 Füge Austernsauce, Sojasauce, Fischsauce und Palmzucker hinzu.
- 4 Gieße den Knorr Professional Bratenjus an und lass alles für 5 Minuten köcheln.
- 5 Rühre den Limettensaft und die gehackten Korianderstiele unter.
- 6 Vollende die Sauce vor dem Servieren mit etwas Crispy Chili Oil.
- 7 Binde sie bei Bedarf ab.
- 8 Serviere das aufgeschnittene Ribeye auf den Pommes und nappiere es mit der Sauce.
- 9 Gib etwas Hellmann's Mayonnaise darüber.
- 10 Toppe das Gericht mit Röstschalotten und frischem Koriander.

STEAK MIT PISTAZIEN- CHIMICHURRI-KRUSTE UND KIRSCH-DEMI-GLACE





STEAK MIT PISTAZIEN-CHIMICHURRI-KRUSTE UND KIRSCH-DEMI-GLACE

BY **WESLEY BAY** UND **PINAR BALPINAR**

Steak mit Kirschsauce bietet eine appetitanregende Balance aus herzhafter Fülle und süß-säuerlicher Spritzigkeit. Inspiriert von asiatischen Einflüssen, hebt dieses Gericht die klassische Kombination auf ein ganz neues Level. Die Kirsch-Demi-Glace wird durch einen Hauch Sojasauce und Sternanis verfeinert, was ihr zusätzliche Umami-Tiefe und eine sanft gewürzte Wärme verleiht. Eine Kruste aus Pistazien und Zitronenabrieb sorgt für kontrastierende Texturen, einen Hauch von Reichhaltigkeit und ein cremig-frisches Finish, das die Aromen wunderbar miteinander verbindet.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgien



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkei

ZUTATEN (10 Portionen)

- | | |
|--|---|
| 2 kg Ganzes Rinderfilet | Kirsch-Demi-Glace |
| 20 g Salz
(≈ 1% des
Fleischgewichts) | 75 g Knorr
Professional
Bratenjus |
| 5 g Schwarzer Pfeffer,
frisch gemahlen | 1 l Wasser |
| 20 g Olivenöl | 50 g Kirschküree oder
mehr Fruchtsaft,
ungesüßt |
| 100 g Hellmann's Senf | 40 g Getrocknete
Sauerkirschen,
gehackt |
| Zusammengesetzte
Mayo-Butter-Kruste | 80 ml Rotwein |
| 150 g Ungesalzene
Butter, weich | 15 g Helle Sojasauce |
| 60 g Hellmann's Real
Mayonnaise | 1 Stück Sternanis |
| 100 g Pistazien,
geröstet, fein
gemahlen | 60 g Butter, kalte
Würfel |
| 40 g Parmesan,
gerieben | 2 g französischer
Thymian |
| 6 g Knoblauch,
gerieben | |
| 3 g Zitronenzeste | |
| 5 g Salz | |
| 2 g schwarzer Pfeffer | |

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



ZUBEREITUNG

STEAK

- 1 Pariere das Rinderfilet (Silberhaut und überschüssiges Fett entfernen).
- 2 Würze es gleichmäßig mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer.
- 3 Erhitze Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze. Brate das Filet rundherum scharf an, bis sich eine tiefbraune Kruste bildet (ca. 2–3 Minuten pro Seite).
- 4 Nimm das Fleisch aus der Pfanne und lege es auf ein Gitter. Lass die Oberflächentemperatur auf 30–35 °C abkühlen, bevor du mit dem nächsten Schritt weitermachst. (Das verhindert, dass die Kruste schmilzt und abrutscht, während das Fleisch innen warm bleibt.)
- 5 Sobald es leicht abgekühlt ist, bestreiche die gesamte Oberfläche mit Hellmann's Senf.

MAYO-BUTTER-KRUSTE

- 6 Verrühre in einer Schüssel die weiche Butter mit der Hellmann's Mayonnaise, bis die Masse glatt ist.
- 7 Füge Pistazien, Parmesan, Knoblauch, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer hinzu. Rühre alles gut um, bis eine bindige Paste entsteht.
- 8 Verstreiche die Krustenmasse gleichmäßig ca. 3–5 mm dick auf dem mit Senf bestrichenen Rinderfilet.
- 9 Stell das Filet kurz kalt (15–20 Minuten), damit die Kruste vor dem Garen fest wird.
- 10 Heize den Ofen auf 180 °C vor.

- 11 Platziere das Filet mit der Kruste auf einem Gitter über einem Backblech. Gare es im Ofen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist: 48–50 °C für Medium-Rare, 52–54 °C für Medium. (Garzeit: ca. 25–35 Minuten, je nach Ofen und Größe.)
- 12 Nimm es aus dem Ofen und lass es vor dem Aufschneiden 15 Minuten ruhen – so verteilen sich die Fleischsäfte und die Kruste setzt sich.

KIRSCH-BRATENSАFT

- 13 Bereite den Knorr Professional Bratenjus zu.
- 14 Füge Kirschkörner, getrocknete Sauerkirschen, Rotwein, Sojasauce, Sternanis und Thymian hinzu. Lass alles sanft für 8–10 Minuten köcheln, bis die Sauce reduziert und glänzend ist.
- 15 Passiere die Sauce durch ein Sieb und montiere sie anschließend mit kalten Butterwürfeln auf, um ihr Glanz zu verleihen.

ANRICHTEN

- 16 Schneide das geruhte Filet in 2–3 cm dicke Medaillons.
- 17 Gib einen Spiegel der Kirsch-Demi-Glace auf den Teller.
- 18 Richte 2–3 Scheiben des Filets mit der Kruste darauf an.
- 19 Garniere mit zerstoßenen Pistazien und Micro-Greens für zusätzliche Tiefe und Textur.



FLANK STEAK MIT UMEBOSHI-KATAIFI-KRUSTE





FLANKSTEAK MIT UMEBOSHI-KATAIFI-KRUSTE

BY **WESLEY BAY** UND **PINAR BALPINAR**

Dieses Gericht präsentiert ein zartes Flank Steak, umhüllt von einer knusprigen Kruste aus Kataifi und Pekannüssen, verfeinert mit dem aromatischen Abrieb der Kaffir-Limette sowie einem Hauch von Miso und Honig für eine subtile Umami-Süße. Die Kruste bietet eine wunderbare Balance aus Textur und Geschmack: nussig, pikant und fein gewürzt mit Sesam und getrockneten Shiitake. Begleitet wird das Steak von einer asiatisch inspirierten Schalottensauce, in der Rotwein, Demi Glace und Soja mit der klaren Säure von Yuzu, Umeboshi und Tamarinde verschmelzen. Abgerundet mit einer Prise Shichimi Togarashi und frischem Thai-Basilikum, verbindet dieses Gericht elegante japanische Einflüsse mit einem spannenden Twist.

ZUTATEN

2 kg Flanksteak

Für die Kruste

120 g grob gehackte

Pekannüsse

500 g Kataifi

20 g Sesamsamen

1 Stück Kaffir-

Limettenzeste oder

Kaffir-Limettenblätter,
fein gehackt

60 ml Öl

6 Stück getrocknete

Shiitake-Pilze

20 g Miso

20 g Honig

Für die Sauce

500 ml Knorr

Professional Demi
Glace

250 g Schalotten,
fein geschnitten

250 ml Rotwein

15 g Umeboshi-Paste

15 g Tamarindenpaste

15 ml Sojasauce

1 Stück Yuzu-Saft
und Zeste

Shichimi Togarashi

Thai-Basilikum,
zerrissen



WESLEY BAY

Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgien



PINAR BALPINAR

Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkei

**Knorr Professional Demi
Glace, flüssig**



ZUBEREITUNG

FLANK STEAK & KRUSTE

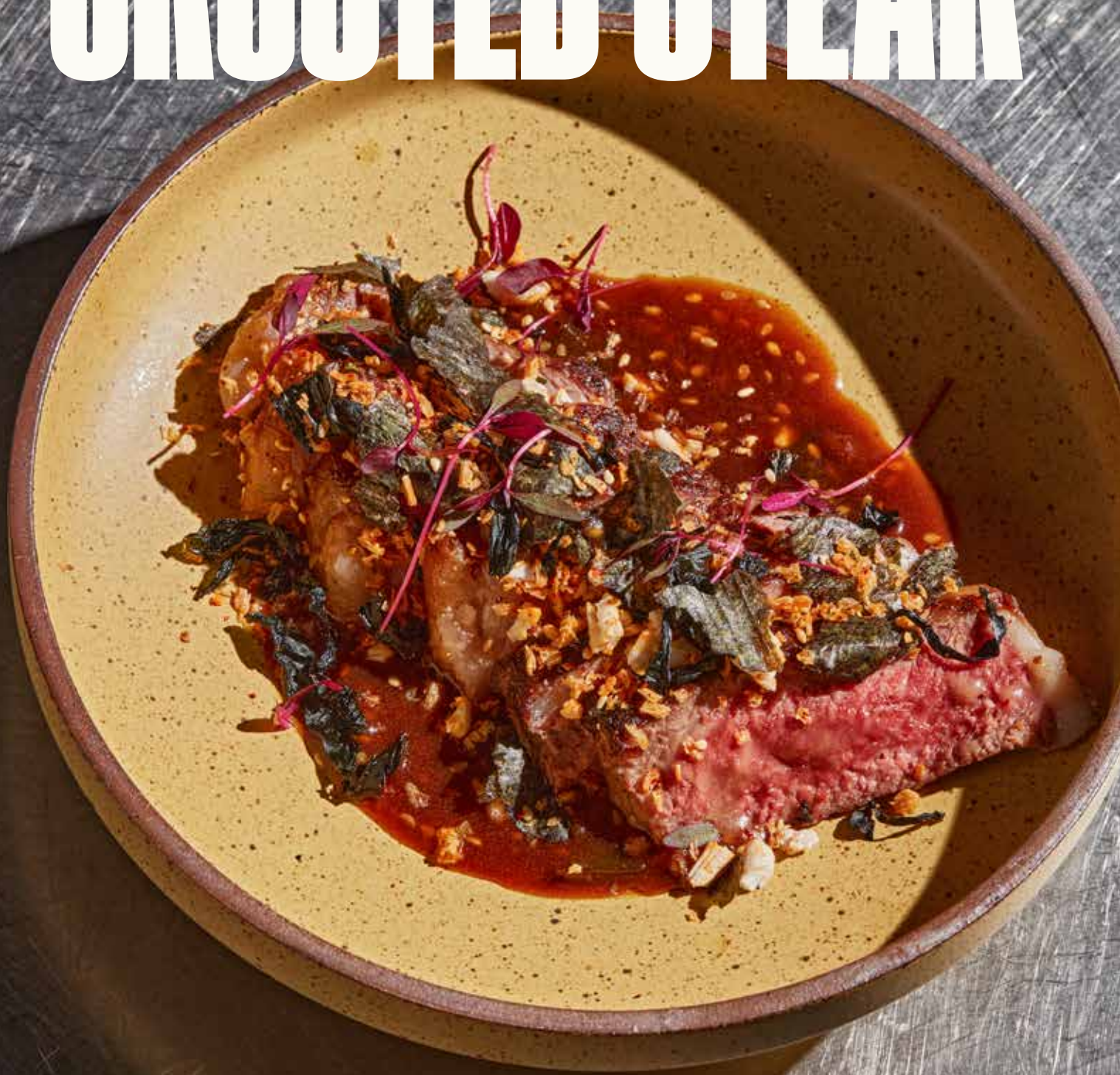
- 1 Brate das Flank Steak von beiden Seiten scharf an, bis es goldbraun ist, und lass es kurz ruhen.
- 2 Kruste vorbereiten: Vermische den Kataifi-Teig mit etwas Öl und röste ihn im Ofen bei 180 °C für 5 Minuten vor, bis er leicht knusprig ist.
- 3 Verrühre alle anderen Zutaten für die Kruste (Pekannüsse, Sesam, Kaffir-Limette, Shiitake, Miso, Honig) zu einer Masse. Hebe den vorgerösteten Kataifi ganz zum Schluss unter, damit die Struktur erhalten bleibt.
- 4 Verteile die Kruste auf dem Flank Steak und gare es im Ofen bei 200 °C für 10–15 Minuten fertig.

UMEBOSHI-ROTWEIN-SAUCE

- 1 Schwitze die feinen Schalottenscheiben in etwas Öl oder Butter glasig an (nicht bräunen).
- 2 Lösche mit dem Rotwein ab und reduziere ihn fast vollständig ein (bis er verdampft ist).
- 3 Gieße die Knorr Professional Demi Glace an und lass die Sauce für 10 Minuten sanft köcheln.
- 4 Rühre Umeboshi-Paste, Tamarindenpaste und Sojasauce ein.
- 5 Lass die Sauce noch etwas weiter köcheln.
- 6 Schmecke die Sauce zum Schluss mit Yuzu-Saft und -Abrieb sowie Shichimi Togarashi ab.
- 7 Vermische die restlichen Zutaten.
- 8 Füge dies der warmen Sauce hinzu und serviere (optional etwas Balsamico-Essig für zusätzliche Säure)
- 9 Mit dünn gehobeltem Parmesan und Thai-Basilikum servieren.



PANKO CRUSTED STEAK





PANKO CRUSTED STEAK

VON **WESLEY BAY** UND **PINAR BALPINAR**

Hier wird ein zartes Sirloin-Steak mit einer Panko-basierten Kruste serviert, die dem Gericht eine befriedigende, knusprige Textur verleiht. Aber das Rezept geht noch weiter: Südostasiatische Aromen sorgen für Spannung in einer klassischen Demi-Glace – Sojasauce, Ingwer und Chili bringen runde, herzhaft-warme und aromatische Schärfe ins Spiel, während Limettensaft die reichhaltige Sauce mit Säure aufhellt. In der Kruste sorgen Nori und Sesam für maritimen Umami-Geschmack und feine Röstnoten.

ZUTATEN

Steak

2 kg Rinderfiletsteaks
(200 g jeweils)
18 g Salz
5 g schwarzer Pfeffer
20 g Olivenöl

Chili-Ingwer-Demi-Glace-Sauce

75 g Knorr
Professional Demi
Glace (Pulver)
1 l Wasser
100 g Kombu
30 g Frischer Ingwer,
gerieben
40 g Rote Chilischoten,

in Scheiben
geschnitten
60 g Frühlingszwiebeln,
gehackt
25 g Brauner Zucker
40 g Umami Sojasauce
10 g Limettensaft

Nori Sesame Panko Crust

80 g Panko
5 g Nori-Blätter,
zerrissen
20 g weiße Sesamsaat,
geröstet
5 g Togarashi-
Gewürzmischung



WESLEY BAY

Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgien



PINAR BALPINAR

Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkei

**Knorr Professional
Demi Glace**



ZUBEREITUNG

STEAK

- 1 Würze die Sirloin-Steaks mit Salz und Pfeffer.
- 2 Brate sie in einer heißen Pfanne mit Olivenöl scharf an, bis sie Medium-Rare sind (Kerntemperatur 54–55 °C). Lass sie ruhen.

CHILI-INGWER-DEMI-GLACE

- 1 Rühre das Knorr Professional Demi Glace Pulver in einem Topf in 1 Liter Wasser ein und bringe es sanft zum Köcheln.
- 2 Gib das Kombu hinzu und lass es 15 Minuten bei niedriger Hitze ziehen (infundieren).
- 3 Passiere die Sauce durch ein feines Sieb, um das Kombu zu entfernen.
- 4 Hacke das passierte Kombu fein und stell es beiseite.
- 5 Gib die passierte Sauce zurück in den Topf und füge geriebenen Ingwer, geschnittene Chilischoten, gehackte Frühlingszwiebeln, braunen Zucker, Sojasauce und Limettensaft hinzu.
- 6 Lass die Sauce 5–7 Minuten sanft köcheln, bis sie leicht eindickt.
- 7 Passiere sie erneut und rühre anschließend die feingehackten Kombu-Stücke untern.
- 8 Lass die Sauce noch 1–2 Minuten köcheln und halte sie warm.

NORI-SESAM-PANKO-KRUSTE

- 1 Zerbrich trockene Nudeln in kleine Stücke und frittiere sie in heißem Öl (170–175 °C) goldgelb und knusprig. Lass sie auf Küchenpapier abtropfen und vollständig abkühlen.
- 2 Vermenge in einer Schüssel Panko, fein geschnittenes Nori, gerösteten Sesam, Togarashi und die frittierten Nudelstücke.
- 3 Röste die Mischung leicht in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze für 2–3 Minuten an, bis sie duftet und knusprig ist. Stell sie beiseite.
- 4 Bestreiche die Steaks leicht mit der Sauce und streue anschließend die Krustenmischung großzügig darüber, um Textur zu erzeugen.
- 5 Anrichten: Gib einen Spiegel Sauce auf den Teller und setze das Steak mit der sichtbaren Kruste darauf.



STEAK MIT KNUSPRIGEN KARTOFFELSCHICHTEN





STEAK MIT KNUSPRIGEN KARTOFFELSCHICHTEN

BY **WESLEY BAY** UND **PINAR BALPINAR**

Inspiziert vom traditionellen türkischen Çökertme Kebab, interpretiert dieses Gericht die klassische Kombination aus Joghurt, Tomatensauce und Rindfleisch modern und global neu. Lokale Komfort-Aromen werden in raffinierte Texturen verwandelt – zartes Sous-vide-Rindfleisch, rauchige Paprika-Demi-Glace und knusprige Kartoffelschichten – und schlagen so eine Brücke zwischen Tradition und Innovation. Der technikbasierte Ansatz ersetzt klassisches Braten durch leichtere, kontrollierte Garmethoden (Sous-vide), was die Konsistenz verbessert und Abfall reduziert.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgien



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkei

ZUTATEN

Für das Rindfleisch

2000 g Striploin-Steaks (je 200 g), 2,0 kg
5 g Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 g Zwiebelsaft

Knorr Professional Aromat

Schicht zum Anbraten
150 g **Hellmann's Real Mayonnaise**

150 g **Hellmann's Senf**
20 g Kreuzkümmel

Knusprige Kartoffelkruste

Kartoffel, in kleine Stücke gerieben
Öl zum Frittieren

Tomatenpaprika Demi-Glace-Sauce

75 g **Knorr Professional Bratensaft**

1L Wasser
30 g Tomatenpaste

5 g geräuchertes Paprikapulver

10 g Knoblauch, fein gehackt

100 g **Hellmann's Ketchup**

20 ml Apfelessig

Limetten-Joghurt-Mayo

100 g **Hellmann's Real Mayonnaise**

50 g Joghurt

2 g Limettenzeste

10 g Limettensaft

Knorr Professional Bratensaft



ZUBEREITUNG

STEAK

- 1 Würze die Rumpsteaks gleichmäßig mit Knorr Professional Aromat und schwarzem Pfeffer.
- 2 Lege die Steaks in einen Sous-Vide-Beutel und gib den Zwiebelsaft direkt hinzu, bevor du ihn versiegelst.
- 3 Vakuumiere das Fleisch und gare es bei 54 °C für 1,5 Stunden (Medium-Rare).
- 4 Nimm es aus dem Beutel, tupfe es gründlich trocken und fahre mit der Glasur und dem Anbraten fort.

GLASUR ZUM ANBRATEN

- 5 Verrühre alle Zutaten (Mayo, Senf, Kreuzkümmel) zu einer glatten Masse.
- 6 Bestreiche die Oberfläche der gegarten und abgetrockneten Steaks dünn damit.
- 7 Erhitze eine gusseiserne Pfanne oder den Grill stark.
- 8 Brate die Steaks von allen Seiten für 1–2 Minuten scharf an, bis sie goldbraun und karamellisiert sind.
- 9 Lass sie 5 Minuten ruhen und schneide sie dann quer zur Faser in Tranchen.

KNUSPRIGE KARTOFFELKRUSTE

- 10 Spüle die geraspelten Kartoffeln unter kaltem Wasser ab, um überschüssige Stärke zu entfernen, und tupfe sie vollständig trocken.

- 11 Frittire sie bei 170 °C goldbraun und knusprig.
- 12 Lass sie auf Küchenpapier abtropfen, würze sie leicht mit Salz und stell sie beiseite.

TOMATEN-PAPRIKA-BRATENSAFT

- 13 Rühre Knorr Professional Bratensaft in einem Topf in Wasser ein und bringe es sanft zum Köcheln.
- 14 Füge Tomatenmark, geräuchertes Paprikapulver, Knoblauch, Ketchup und Apfelessig hinzu.
- 15 Lass die Sauce für 10–15 Minuten köcheln, bis sie leicht eindickt und einen schönen Glanz entwickelt.
- 16 Passiere sie nach Wunsch und halte sie warm.
- 17 Verrühre alle Zutaten glatt.

LIMETTEN-JOGHURT-MAYO

- 18 Gib einen Spiegel der Tomaten-Paprika-Demi-Glace auf den Teller.
- 19 Richte die Tranchen des Rumpsteaks attraktiv auf der Sauce an.
- 20 Bestreue das Fleisch großzügig mit den knusprigen Kartoffelflocken für Textur und visuellen Kontrast.
- 21 Setze einen Klecks Limetten-Mayo für frische Helligkeit dazu.



DINER



DESIGNED

„Diner Designed“ geht mit neuer Klarheit voran. 2025 stützte sich der Trend zu personalisierten Mahlzeiten noch auf Technologie, „Build-your-own“-Formate und theatralisches, interaktives Dining. 2026 findet er seine Balance: Der Geschmack verschiebt sich hin zu einfacheren, aber immer noch genussvollen, durchdachten und dynamischen Mahlzeiten, während der Service reibungslos und effizient bleibt.

Das zugängliche Format gibt den Gästen genau das, wonach sie sich sehnen: ein Gefühl der Wahlfreiheit in einer Welt, die oft überwältigend wirkt und in der vieles für sie kuratiert scheint. Sie wollen Essen, das sich ihren Bedürfnissen anpasst.

Vielleicht bedeutet das, ein Topping auszutauschen, eine Sauce anzupassen oder ein Gericht zu wählen, das ihren wachsenden Ansprüchen an Gesundheit und Ernährungsgewohnheiten entspricht – ohne Abstriche bei Geschmack oder Qualität. Diese Momente der Kontrolle geben dem Essen etwas Ermächtigendes und machen Spaß.

Schnellrestaurants (QSR) sind wie gemacht für „Diner Designed“. Für dich als Betreiber schafft schon ein kleines Maß an Flexibilität großen Mehrwert: Es baut Loyalität auf, sorgt für Gesprächsstoff und vermittelt ein Premium-Gefühl ohne hohe Kosten. Für die Gäste verwandelt es das alltägliche Essen: anpassbare Bowls oder offene Küchen mit Tresenplätzen, die einen spannenden

Einblick in den Prozess gewähren und es trotzdem schnell halten. Denk an die wachsende Beliebtheit von Hot-Pot-Restaurants und gehobenen Salatbar-Konzepten, bei denen jeder seine eigene Version der perfekten Mahlzeit kreieren kann.

„Diner Designed“ geht über den Teller hinaus. Und auch wenn das Foto für Instagram immer noch gemacht wird, bevor die Gabel in die Hand genommen wird, hat sich der Fokus verschoben: hin zur eigenen Gestaltung des Erlebnisses, einem Gefühl der Wahl und Verbindung, das das Ausgehen sowohl zur Routine als auch unvergesslich macht.

DINER DESIGNED

Individueller Tellerbau wird zum Kern des Menüs – Modulare Gerichte, bei denen der Gast Proteine, Saucen, Beilagen und Garnituren selbst auswählen kann.

Zutatenstationen als Bühne und Effizienztreiber – Zubereitung vor den Augen des Gastes (Front-of-house): Live-Tranchieren, Saucen finishen oder

Toppings anrichten. Das dient sowohl der Unterhaltung als auch dazu, Frische und Können zu demonstrieren.

Hybride Menü-Elemente – Die Kombination beliebter Basiselemente (Burger, Bowls, Fladenbrote) mit rotierenden saisonalen oder global inspirierten Toppings.

Datenbasierte Geschmacksrotation – Nutzung von Kassendaten (POS), Online-Bewertungen und Treueprogrammen für schnellere, evidenzbasierte Anpassungen der Speisekarte.

TREND-ZUTATEN NACH REGIONEN

Naher Osten

Limoncello, Pistazie, Chia-Samen, Kombucha, Litschi.

Nordamerika

Dillgurken, Biscoff, Röstzwiebeln, roher Fisch.

Europa

Hot Honey, Hickory-Rauch, Peri Peri, Nduja.

Südostasien

Rote Bete, Ube, Ahornsirup, Pistazie.

Afrika

Boba, Espresso, Ahornsirup, Rote Bete.



POSITIONIERUNG

■ Trendig ■ Im Kommen

TREND-ZUTATEN

Leuchtende Farben wie Ube und Rote Bete sowie intensive Aromen wie Dillgurken und geräuchertes Meersalz verzeichnen ein signifikantes Wachstum. Kleine, aber wirkungsvolle Anpassungen (Customizations).



TREND- UND AUFSTEIGER-TECHNIKEN

Neue Essgewohnheiten durch Omakase und gemeinsames Essen (Communal Eating) wie Tischkochen und Korean BBQ. Techniken gehören zu den am stärksten wachsenden Themen – Schäume, Pürees und Schockfrostern.



DIPPINGS UND TOPPINGS: EIN LEITFADEN ZUR PERSONALISIERUNG

WRITTEN BY Dino Bonačić

IN EINER ZEIT, IN DER WAHLFREIHEIT EINE SCHLÜSSELROLLE BEI DER GEWINNUNG NEUER GÄSTE SPIELT, VERRÄT CHEF BRANDON COLLINS SEINE GEHEIMNISSE ZUR MENÜ-PERSONALISIERUNG –
minimaler Aufwand, maximale Wirkung.



Es gab eine Zeit, in der das ultimative Restaurantenerlebnis vor allem für Beständigkeit stand. Doch digitale Verbindungen ermöglichen es Gästen heute, ihre Vorlieben immer bewusster wahrzunehmen und zu äußern. Daher spielt der Trend zur Personalisierung eine wachsende Rolle in der Gastronomie.

Unsere Forschung hat ergeben, dass anpassbare Teller-Kompositionen (Customizable Plate-Building) zum Kern vieler Speisekarten werden – das ist der wichtigste Punkt im „Diner Designed“-Trend. Beim Essen geht es heute weniger um strenge Regeln und Anweisungen für den Gast, sondern vielmehr darum, ihm die perfekten Bausteine für ein unvergessliches, individuelles Erlebnis zu liefern. Da die Gen-Z an der Spitze dieser Bewegung steht, müssen Restaurants auf die wachsenden individuellen Bedürfnisse ihrer zukünftigen Kunden reagieren.

Hier teilt Brandon Collins, Corporate Executive Chef bei Unilever Food Solutions, seine Tipps und Tricks, wie man diese Entwicklung meistert, ohne zusätzlichen Druck auf Restaurant und Personal auszuüben.

Saucen und Dips

Einer der einfachsten Wege zur Individualisierung ist das Angebot verschiedener Saucen, Dressings oder Vinaigrettes. Die Leute lieben es zu dippen und zu träufeln! Du brauchst keine neuen Rezepte – nutze einfach Saucen, die du bereits auf der Karte hast, und produziere sie in größeren Chargen. Das ermöglicht dir, ein persönliches Erlebnis zu bieten, ohne Komplexität hinzuzufügen. Die Saucen sind stabil, es wird nichts verschwendet, und der Service läuft reibungsloser, während die Gäste die gewünschte Geschmacksflexibilität erhalten.

Toppings und Extras

Toppings und zusätzliche Zutaten geben dem Gast Kontrolle und berücksichtigen Vorlieben. Wir wissen, dass Koriander die Geister scheidet – also lass die Leute selbst entscheiden, ob sie ihn wollen, damit jeder das Gericht genießen kann. Dasselbe gilt für andere Menüpunkte: Gäste können Zutaten verschiedener Gerichte tauschen oder kombinieren. Der Schlüssel ist, das zu nutzen, was du bereits hast. Die Leute schaffen ihr eigenes Erlebnis in ihrem eigenen „Sandkasten“, sodass die Gerichte natürlich variieren. Indem du

beobachtest, welche Komponenten beliebt sind, kannst du die zukünftige Menüentwicklung steuern und neue Gerichte für das Personal einfacher umsetzbar machen, während die Individualisierung simpel und attraktiv bleibt.

Gartechniken

Verschiedene Gartechniken sind ein weiterer Weg, den Gästen Wahlfreiheit zu geben. Ein Hähnchenfilet kann frittiert, gebraten oder gegrillt werden – alles mit derselben Ausrüstung. Für größere Fleischstücke kannst du eine geschmorte Version oder einen gegrillten Galbi-Style anbieten, unter Verwendung derselben Komponenten. Das kommt auch Ernährungspräferenzen entgegen – jemand könnte Gebratenes bevorzugen und Frittiertes meiden. Variationen in der Technik steigern die wahrgenommene Auswahl und verbessern das Esserlebnis, während die Vorbereitung für die Küche praktisch und effizient bleibt.

DINER-DESIGNED FÜR KLEINES GELD

- DAS SAGEN VIER CHEFS

VON Dino Bonačić

ABSEITS VON HIGH-TECH UND TEUREN LÖSUNGEN KANN DER „DINER-DESIGNED“-TREND EIN GROSSARTIGER WEG SEIN, DEIN GESCHÄFT WIRTSCHAFTLICH WEITERZUENTWICKELN UND NEUE ZIELGRUPPEN ZU ERSCHLIESSEN. UM DICH ZU INSPIRIEREN, TEILEN VIER CHEFS VON UNILEVER FOOD SOLUTIONS IHRE GESCHICHTEN ZU DIESEM *großen Food-Trend.*



Deinen Gästen die Möglichkeit zu geben, ihre kulinarischen Abenteuer selbst zu gestalten, ist ein wichtiger Schritt, um auf den kulturellen Wandel hin zu mehr Individualität und Wahlfreiheit zu reagieren. Unsere Untersuchungen zeigen, dass Bestell-Apps, QR-Codes und Self-Service-Kioske mittlerweile akzeptierte und attraktive Standards in der Systemgastronomie und im Casual Dining sind.

Doch während Konzepte, die auf Technologie, KI oder visuelle Erlebnisse setzen, teuer sein können, gibt es auch Wege, die kosteneffizient und kreativ sind. Mit unterschiedlichen globalen Perspektiven teilen diese vier UFS-Chefs ihre Geschichten, um dir zu helfen, deine eigene Version eines „Diner-Designed“-Erlebnisses zu kreieren.

Eric Chua hält es einfach

Es ist wichtig, die Dinge nicht zu verkomplizieren – jede Speisekarte kann dieses persönliche Gefühl mit kleinen Anpassungen vermitteln. Ob du sie nach Persönlichkeitstypen, Sternzeichen oder Geburtsmonaten organisierst: Du schaffst eine tiefere Verbindung zu der Person, die das Gericht probiert. Schon allein die Benennung auf eine Weise, die diese persönliche Verbindung aufbaut, ist der einfachste Weg. Das erfordert zwar Recherche, aber du solltest dein Kundenprofil ohnehin analysieren – schließlich agierst du in deiner eigenen Nachbarschaft.

Wählen und Kombinieren mit René Noel Schiemer

Obwohl dieser Trend oft als teuer gilt, gibt es viele kosteneffiziente Wege, ihn umzusetzen. Der einfachste ist, das Basisgericht vegetarisch oder vegan zu halten und dann fünf Extras (Add-ons) anzubieten, wie Fisch,

Hühnchen, Rindfleisch... So hast du eine einfache und bezahlbare Basis, gibst dem Gast aber trotzdem die Wahl. Das Protein ist der teuerste Teil, daher spart dieser Ansatz Geld und reduziert Abfall, während er gleichzeitig das Schlüsselement der Flexibilität schafft. Indem du das Fundament simpel hältst und die Leute mit Toppings oder Extras personalisieren lässt, erreichst du das Erlebnis, ohne es zu verkomplizieren oder das Budget zu sprengen.

Joanne Limoanco-Gendrano setzt auf Erlebnis & Wissen

Ich sehe immer mehr Servicepersonal, das in die Zubereitung eingebunden wird – schon die einfachste Handlung, wie das Eingießen von etwas oder das Aufschlagen einer Zutat vor dem Gast, kann für Begeisterung sorgen. Das Fine Dining hat damit angefangen, mit hochwertigen Gerichten wie Steak Tatar, bei denen

das Erlebnis der Zubereitung am Tisch im Mittelpunkt stand. Heute ist dieser Ansatz in allen Ebenen der Gastronomie angekommen. Ob es die Auswahl aus verschiedenen fertigen Saucen ist oder ein Dim-Sum-Wagen, bei dem du Saucen am Tisch frisch zusammenstellst – scharf oder nicht – und die Leute es sehen können. Ich habe kürzlich einen modernen Nahost-Imbiss gesehen, der Mini-Schawarmas anbot, die direkt am Tisch geschnitten, gewickelt und über Kohle gepresst wurden. Du konntest sogar wählen, ob du Pommes hinzufügen möchtest – ein kleines Fenster der Wahlfreiheit, aber dennoch ein bedeutungsvolles.

Thaís Gimenez setzt auf subtile Gesten

Ich denke, es geht vor allem um das Erlebnis – und das lässt sich auch mit kleinem Budget umsetzen, indem man Daten clever nutzt. Wenn ein Gast sein Rindfleisch immer „Well Done“ bestellt oder jedes Jahr seinen Jahrestag bei dir feiert, hast du bereits die Informationen, um seine Bedürfnisse vorherzusehen. Halte den Kinderstuhl bereit, schlage das Fleisch so vor, wie er es mag, oder gratuliere zum Anlass. Selbst kleine Anpassungen, wie die gleiche Zutat mit einer anderen Technik zu präsentieren – geschmorte Tomaten statt angebratener Tomaten –,

schaffen ein neues Erlebnis ohne Mehrkosten. Es geht darum, das zu nutzen, was du bereits über deine Gäste weißt, die Formulierung oder Zubereitung leicht zu ändern und ihnen das Gefühl zu geben, gesehen zu werden. Das ist Personalisierung, das ist „Diner Designed“ – ganz ohne teure Technik oder große Investitionen.



DIE NEUEN REGELN DER GASTRO

- SO ISST DIE GEN-Z

VON Dino Bonačić

WIE JEDE ANDERE KREATIVE BRANCHE BEFINDET SICH AUCH DIE KULINARISCHE WELT IM WANDEL UND RICHTET IHREN FOKUS AUF DIE NÄCHSTE GENERATION DER „BIG SPENDER“.
DEFINIERT DURCH IHRE EIGENEN REGELN UND KLAREN PRÄFERENZEN,
STELLT DIE GEN-Z *die nächste große Herausforderung dar.*



Mit ihrer schnell wachsenden globalen Kaufkraft ist die Gen-Z auf dem besten Weg, zum Zielkunden jeder Marke zu werden. Unsere Forschung zeigt, dass 84 % der Gen-Z während des Pendelns essen und Snacks ein vitaler Teil ihres Arbeitsalltags geworden sind.

Als wohlhabendste und größte Generation der Menschheitsgeschichte sind sie die Zukunft – buchstäblich und metaphorisch. In Anbetracht ihrer steigenden Kaufkraft ist langfristiges Wachstum für kein Unternehmen möglich, ohne ihre klar definierten Entscheidungen zu berücksichtigen.

Aber was erwarten sie, wenn sie essen gehen?

Vier globale Chefs von Unilever Food Solutions teilen ihre Erfahrungen aus dem echten Leben und geben Einblicke, wie du die Kunden der Zukunft auf deine Seite bringst. Von Portionsgrößen bis zur Wahl der Techniken: Das sind die Schritte, um dein kulinarisches Geschäft zukunftssicher zu machen.

Brandon Collins,
Corporate Executive Chef (US)

Eine der größten Erkenntnisse bei der Gen-Z ist, dass sie keine riesigen Portionen essen. Sie gehen mit Freunden aus, sitzen zusammen und bestellen lieber mehrere kleine Gerichte statt großer Hauptspeisen. Teilbare, bezahlbare Teller funktionieren am besten. Auch kleine, einfach zuzubereitende Mocktails helfen, da sie generell weniger Alkohol trinken. Sie lieben internationale Aromen in vertrauten Formen – wie Kimchi in Risottobällchen oder Butter Chicken auf Nachos – und verspielte, zugängliche Twists auf klassische Gerichte.

Joanne Limoanco-Gendrano,
Executive Chef (PH)

Die Gen-Z mag es, bei dem, was sie isst, ein Wörtchen mitzureden. Sie wollen Auswahl – welche Sauce passt zu ihrem Gericht, welche Beilage oder Kohlenhydratquelle, selbst kleine Details wie Sprinkles auf Pommes. Ein interaktives Element beim Gericht ist ebenfalls wichtig. Ein kleiner Instagram-tauglicher Moment, sei es das Öffnen eines Behälters, das Angießen einer Sauce oder eine Präsentation, die ein visuelles Erlebnis schafft.

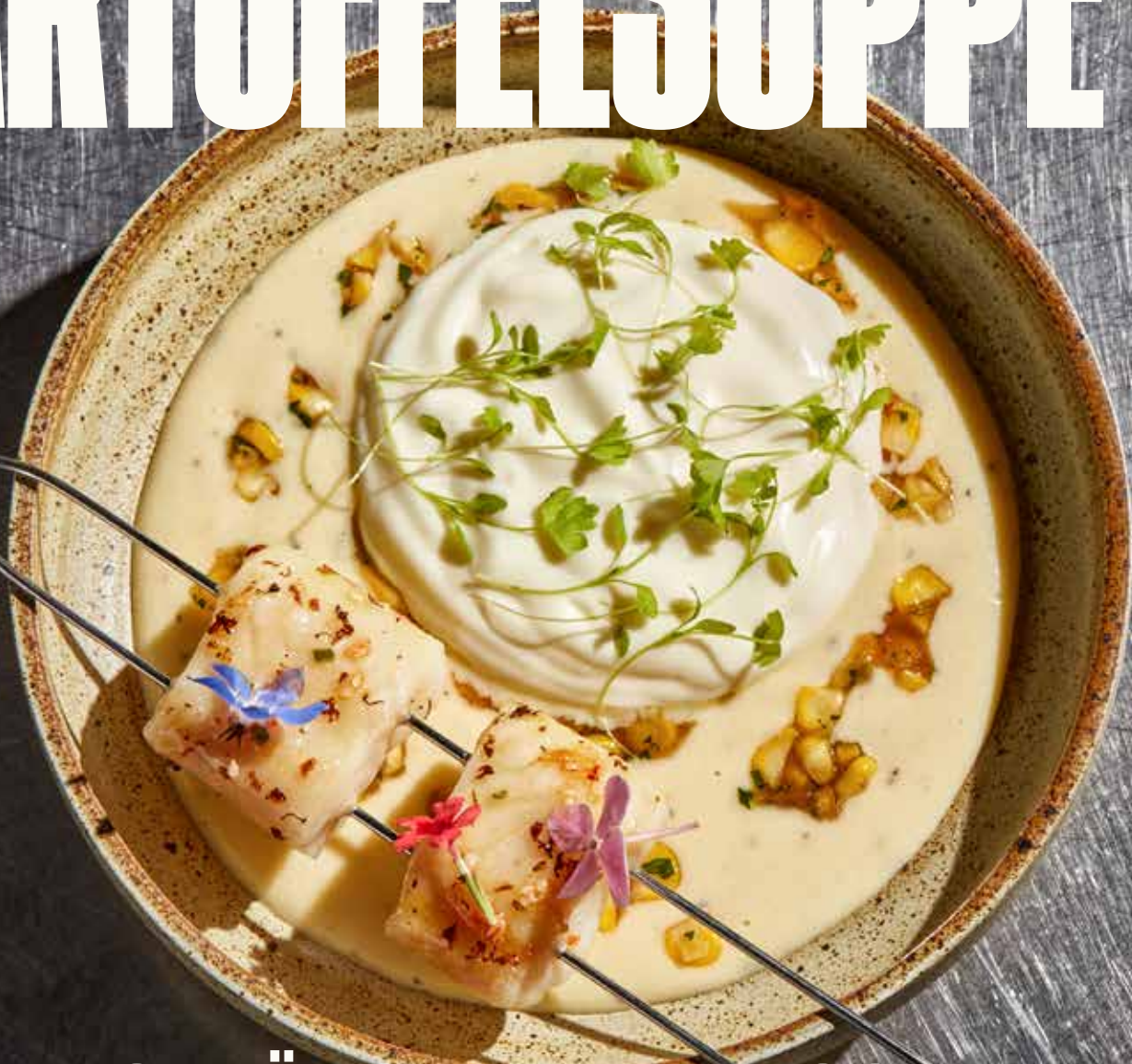
James Brown,
Executive Chef (UK)

Die Gen-Z entscheidet sehr schnell, wo sie isst – sie schauen auf Social Media, und wenn es cool aussieht, gehen sie hin. Sie sind extrem spontan, gut informiert und positiv; genau diesen Mittelweg musst du finden. Wenn du unsicher bist, frag sie zuerst und verfeinere diese Erkenntnisse dann mit deiner Erfahrung. Für Snack-Gerichte brauchst du nicht immer neue Posten – halbe Portionen von anderen Dingen auf der Karte, eine kleine Salat- oder Snack-Sektion, vielleicht ein paar frische Säfte... es muss sich authentisch und praktisch anfühlen, nicht erzwungen.

René Noel Schiemer,
Culinary Consultant (DE)

Die Gen-Z zu erreichen ist nicht einfach, aber es hilft, sie dort abzuholen, wo sie sind. In Betriebsrestaurants lassen sie die Kantine oft links liegen für trendiges Street Food oder Bowls. Deshalb zieht das Angebot von frischen, visuell ansprechenden, fitness- oder spezialitätenorientierten Gerichten sie zurück. Auch der Standort zählt: Lokale Vorlieben zu verstehen und kreative, zugängliche Optionen anzubieten, ist der Schlüssel.

LUFTIGE KARTOFFELSUPPE



MIT GERÄUCHERTEM FISCH
UND WASABI



LUFTIGE KARTOFFELSUPPE MIT GERÄUCHERTEM FISCH UND WASABI

VON **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA UND BENSON XIE**

Inspiziert von der Kartoffelsuppe seiner Großmutter, interpretiert Chef Frank dieses Gericht neu: Eine seidige Kartoffelpüree-Basis trifft auf einen leichten Schaum aus dem Siphon. Darin finden sich Maiskörner, geröstet in brauner Butter und Olivenöl, anschließend glasiert mit Liquid Smoke für Süße und Tiefe. Als Beilage dienen Spieße von weißem Fisch, mariniert in Sesamöl und schwarzem Knoblauch und gegrillt für ein feines Röstaroma. Ein Hauch Wasabi sorgt für den gewissen Kick, während frischer Zitronenthymian einen aromatischen Auftrieb gibt – eine elegante Hommage an eine Familienerinnerung, verfeinert mit moderner Technik.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and
Culinary Advisor,
Unilever Food
Solutions,
Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef
and Future
Platform Chef
Lead, Unilever
Food Solutions,
Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead,
E-Plattform China

ZUTATEN

1600 ml Wasser	50 g Gesalzene Butter
4 g Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon	10 g Knorr Professional Primerba Thymian
250 g Pfanni Blitzpüree	10 g Intensiv Flüssigrauch
6 g Zwiebelpulver	20 g Zitronenthymian, frisch
3 g Wasabipulver	Salz
500 g Weißfischfilet	Pfeffer
25 g Sesamöl	Xanthan
10 g Schwarzer Knoblauch	
120 ml Sahne, 38% Fett	
300 g Süßmais	
10 g Olivenöl	

ZUBEREITUNG

- 1 Koche das Wasser auf, gib die Gemüsebouillon und das Zwiebelpulver hinzu. Rühre dann das Kartoffelpulver ein, um eine Basis-Kartoffelsuppe herzustellen. Passe die Konsistenz ggf. mit Wasser an und schmecke mit Salz und Pfeffer ab. Nimm ein Drittel der Suppe ab, füge Sahne, Wasabipulver und Xanthan hinzu, mixe alles glatt und fülle es in einen Sahneshophon.
- 2 Verfeinere die restlichen zwei Drittel der Suppe mit Knorr Professional Primerba Thymian und schmecke sie nochmals mit Salz und Pfeffer ab.
- 3 Röste den Mais in einer Mischung aus leicht gebräunter Butter und Olivenöl an und glasiere ihn mit etwas Liquid Smoke. Marinieren den weißen Fisch mit Sesamöl und schwarzem Knoblauch. Spieße ihn auf und grille ihn.
- 4 Anrichten: Gib einen Spiegel der Basis-Suppe in den Teller, verteile den geräucherten Mais darauf und toppe das Ganze mit dem Kartoffelschaum aus dem Siphon und frischem Zitronenthymian. Serviere den gegrillten Fischspieß separat dazu.

Pfanni Blitzpüree



LINSEN- CHIA-SUPPE





LINSEN-CHIA-SUPPE

VON **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA UND BENSON XIE**

Suppen gelten oft als leichte Option, aber es gibt viele Wege, sie proteinreich zu gestalten. Diese protein-, kollagen- und ballaststoffreiche Variante ist zudem vegetarisch: Linsen, Chiasamen und Kichererbsen sorgen für Sättigung. Der Kräutersalat liefert gesundes Grün und ein feines, knackiges Finish für dieses herzhaftes Gericht. Die Croutons bringen salzigen Crunch, noch mehr Textur und runden eine Mahlzeit ab, die als Abendessen unter der Woche genauso gut funktioniert wie als Mittagessen am Wochenende.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead, E-Plattform China

ZUTATEN (5 Portionen)

200g Rote Linsen	150g Zwiebel
200g Grüne Linsen	150g Karotte
50g Chiasamen	1600 ml Wasser
75g Kürbiskerne	150g Weißbrot-Croûtons
10g Umami	100g Grüne Kräuter/Salat
15g Frischer Knoblauch	30 ml Leinsamenöl
50g Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon	30 ml Birnen-Cidre
30g Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse	

ZUBEREITUNG

- 1 Koche die Linsen in leicht gesalzenem Wasser gar.
- 2 Karamellisiere Zwiebeln und Karotten zusammen mit dem frischen Knoblauch in einem Topf. Gieße 2,5 Liter Wasser an. Lass alles 1,5 Stunden köcheln und passiere die Suppe anschließend (es sollten ca. 2 Liter übrig bleiben).
- 3 Füge die Gemüsebouillon und den konzentrierten Gemüfefond zur Suppe hinzu. Gib die Chiasamen hinein und lass sie quellen, bis sie weich sind.
- 4 Gieße die heiße Suppe über die gekochten Linsen und toppe sie mit den grünen Kräutern und dem Salat, mariniert in Leinsamenöl und Birnencider.
- 5 Für die Kürbiskern-Croûtons püriere die Kürbiskerne zusammen mit dem Umami, bis sie sehr fein gemahlen sind. Brate die Croûtons in gutem Öl, bis sie knusprig sind, und wende sie in den gemahlenden Kürbiskernen. Serviere sie als Beilage.

**Knorr Professional
Gemüse Kraftbouillon**



SUSHI UND TEE- SUPPE





SUSHI UND TEE-SUPPE

VON **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA UND BENSON XIE**

Dieses Gericht wurde von Chef Franks Tochter und ihren Freunden inspiriert, die eines Abends vor dem Essen aufgeregt „Sushi! Sushi!“ skandierten. Er fragte sich: Könnte man Sushi als Suppe neu interpretieren? Diese Idee führte zu einer verspielten und zugleich tief nährenden Kreation, basierend auf einer kollagenreichen Brühe aus Kalb und Huhn. Süße Tigergarnelen und würziges Kimchi sorgen für kräftigen Geschmack und texturalen Kontrast, während knuspriger Sushi-Reis einen befriedigenden, gerösteten Crunch beisteuert. Dunkles Blattgemüse bringt eine nährnde Tiefe, die perfekt zum reichhaltigen Umami der Sojasauce passt. Ein fantasievoller Twist: Die Suppe wird in einer Teekanne serviert, wodurch die heiße Brühe Aromen aus den Kräutern zieht und das Dufterlebnis intensiviert.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead, E-Plattform China

ZUTATEN

100g Sushi-Reis	50g Knorr Professional Hühner Kraftbouillon
30 ml Sojasauce	30g Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Kalb
30 ml Reisweinessig	15g Primerba Knoblauchpaste
30 ml Mirin	20 ml Sesamöl
350g Karotte	20g Sesamsamen
250g Petersilienwurzeln	10g Umami
25g frische Petersilie	2000 ml Wasser
25g Frischer Koriander	Zubehör
15 Frischer Thymian	Durchsichtige Press-Teekanne (2 Stück)
150g Tigergarnelen (12 Stück)	
200g Wakame-Algen	
100g Grüne Baby-Kohlrabi	

ZUBEREITUNG

- 1 Dämpfe den Sushi-Reis und vermische ihn mit Umami und Mirin. Lass ihn abkühlen, portioniere ihn in runder Form (Reiskuchen) und brate ihn in einer Pfanne goldbraun an.
- 2 Schäle die Karotten und Petersilienwurzeln, schneide sie in feine Scheiben und dörre sie in einem Dehydrator.
- 3 Koche 2 Liter Wasser auf und rühre die Hühner- und Kalbsbouillon ein. Schmecke die Suppe mit Sojasauce ab.
- 4 Glasieren den Baby-Grünkohl sanft mit der Knoblauchpaste und vermenge ihn mit den Wakame-Algen und Sesamöl.
- 5 Brate die Garnelen kurz in der Pfanne an.
- 6 Gib alle getrockneten Gemüsescheiben zusammen mit der frischen Petersilie, dem Koriander und Thymian in die Teekanne. Gieße die kochend heiße Hühner-/Kalbsbrühe darüber. Lass es ziehen, damit sich die Aromen entfalten, und drücke den Stempel der Teekanne herunter.
- 7 Anrichten: Serviere in einer Schale den Reiskuchen, die Garnelen und den Algen-Salat. Bestreue alles mit Kimchi-Sesam und gieße die heiße Suppe aus der Kanne an.

Knorr Professional Hühner Kraftbouillon



CHONGQING MALA-SUPPE





CHONGQING MALA SUPPE

VON **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA UND BENSON XIE**

Dieses Rezept wurde von Chef Eric entwickelt, um Freude in die Küche und an den Gaumen zu bringen. „Schärfe setzt Endorphine frei, das kann uns helfen, uns besser zu fühlen“, sagt er. Diese Chongqing Mala Suppe ist von den Mala-Gerichten Sichuans inspiriert: süchtig machend würzig, nicht überwältigend und voller lebendiger Aromen. Die Krabbe bietet eine süß-salzige Note und zarte Textur, während die Suppenbasis eine würzige Säure hat, die das Gericht abrundet, die Sinne kribbeln lässt und Lust auf mehr macht. Wenn du das nächste Mal etwas Scharfes und Anderes suchst, voller asiatischem Flair und nahrhaften Zutaten, bist du hier richtig.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead, E-Plattform China

ZUTATEN

50 g Weicher Tofu	Suppenbasis
20 g Tomate, gerieben	650 g Wasser
10 g Schwarzer Pilz, gerieben	0.5 g Zucker
20 g Bambussprossen, gerieben	2 g Salz
10 g Enoki-Pilze	15 g Alter schwarzer Essig
40 g Muschelfleisch	12 g Chili Flüssigwürze
30 g Krabbenfleisch	4 g Knorr Professional Hühner Kraftbouillon
1 Ei	3 g Stärke, angeschlämmt
6 g Koriander	1 g Knorr Professional Ketjap Manis
Süßkartoffelnudeln	25 g Ei
	3 g Sesamöl

ZUBEREITUNG

- 1 Dämpfe die Krabben, bis sie gar sind, und löse das Fleisch heraus. Blanchiere die Muscheln und löse das Fleisch aus.
- 2 Schneide die anderen Zutaten in feine Streifen und stelle sie beiseite.
- 3 Bereite die Mu-Err-Streifen, Bambusstreifen und Krebsfleisch-Streifen vor.
- 4 Koche das Wasser in einem Topf auf, würze es entsprechend den Mengenangaben der Suppenbasis und binde die Suppe mit der angerührten Stärke ab.

Knorr Ketjap Manis



SUPPE MIT FLEISCHBÄLLECHEN UND GESCHMORTEN BOHNEN



IN RINDERBRÜHE



SUPPE MIT FLEISCHBÄLLCHEN UND GESCHMORTEN BOHNEN IN RINDERBRÜHE

VON **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA UND BENSON XIE**

Suppen können auch Proteinbomben sein, und nur wenige sind so fleischliebhaberfreundlich wie diese. Einfach zuzubereiten und voller Nährstoffe, ist diese Suppe ideal für den Speiseplan, wenn du etwas Wärmendes, Nährendes und Fleischiges suchst, ohne auf Gemüse zu verzichten – dank der genialen Verwendung von Kohlrabi-Nudeln. Die Verwendung von Kalbfleisch macht das Gericht nährstoffreich und fettarm. Mit den (sehr empfehlenswerten) Toppings hast du zudem ein Gericht voller Textur, das alle Geschmacksknospen zufriedenstellt.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead, E-Plattform China

ZUTATEN

800 ml Knorr Professional Rinder Kraftbouillon, zubereitet	50 g Semmelbrösel
40 g Knorr Professional Rinderbrühe	200 g Schwarze Bohnen, gekocht
30 g Knorr Professional konzentrierter flüssiger Kalbsfond	200 g Weiße Bohnen, gekocht
800 ml Wasser	50 ml Olivenöl
400 g Kohlrabi	75 g Zwiebel, fein gehackt
450 g Gehacktes vom Schwein und Kalb	20 g Umami
30 g Haselnüsse	2 Eier
20 g frische Petersilie	Salz nach Geschmack
	Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

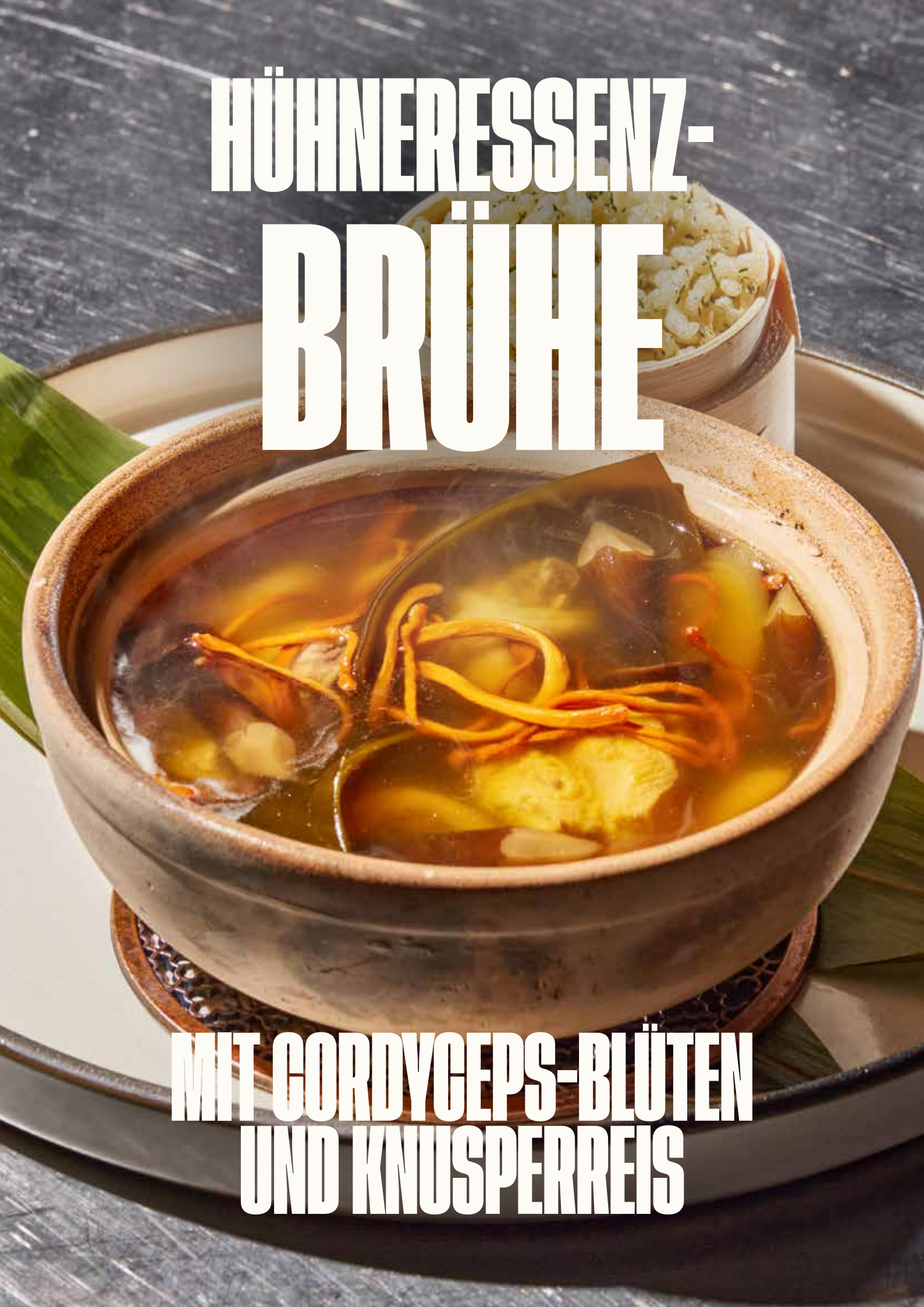
- 1 Schneide den Kohlrabi mit einem Spiralschneider in lange „Nudeln“ und blanchiere sie in kochendem Salzwasser.
- 2 Vermenge das Hackfleisch mit der Hälfte der Semmelbrösel, den Eiern, Umami und den fein gehackten Zwiebeln.
- 3 Schmecke die Masse mit Salz und Pfeffer ab.
- 4 Forme Fleischbällchen und pochiere sie in 1 Liter Wasser und füge 20g flüssigen Kalbsfond hinzu.
- 5 Hacke die Haselnüsse grob und mische sie mit den restlichen Semmelbröseln. Röste die Mischung in Olivenöl leicht goldbraun an, würze mit etwas Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer. Lass es abkühlen und mische die fein gehackte Petersilie unter.
- 6 Koche den Kalbsfond zusammen mit dem Wasser, der Rinderbouillon und den restlichen 20 g des flüssigen Kalbsfonds auf. Gib die gekochten Bohnen hinzu und erhitze sie.
- 7 Füge die Kohlrabi-Nudeln und die pochierten Fleischbällchen zur Suppe hinzu und toppe das Ganze mit dem Haselnuss-Kräuter-Crunch.
- 8 Serviere die Suppe sofort und dampfend heiß!

Knorr Professional Rinder Kraftbouillon



HÜHNERESSENZ- BRÜHE

MIT CORDYCEPS-BLÜTEN
UND KNUSPERREIS





HÜNERESSENZ-BRÜHE MIT GORDYCEPS-BLÜTEN UND KNUSPERREIS

VON **FRANK JACOBSEN**, **ERIC CHUA** UND **BENSON XIE**

Jeder gute Chef braucht eine leichte, gehaltvolle und klare Brühe in seinem Repertoire. Dies ist ein Beispiel für eine wunderbar leichte, klare Suppe, zubereitet mit der „Double-Steaming“-Methode (Dämpfen im Wasserbad), die dennoch keine Abstriche bei Wärme und Wohlgefühl macht. Eine nährnde Mischung aus Huhn, Pilzen, Schweinefleisch und Aromaten wie Ingwer sorgt für eine Balance aus Wärme und befriedigenden salzigen Noten. Die Garnitur aus knusprigem Reis fügt Röstnoten hinzu, die die erdigen Pilze ergänzen, sowie eine knackige Textur. All das macht diesen einfachen, aber eleganten Klassiker schnell zu einem festen Bestandteil deiner Karte.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead, E-Plattform China

ZUTATEN

750 g Hähnchen mit Knochen, in kleine Stücke geschnitten
250 g mageres Schweinefleisch
250 g Hühnerfüße
70 g chinesischer Schinken
25 g alte Ingwer
27 g rote Datteln
150 g weiße Bohnen
150 g Kelp
60 g chinesischer Pilz, Termitomyces
80 g Cordyceps-Blume

Suppenbasis
2600 g Wasser
20 g **Knorr Professional Hühner Kraftbouillon**
8 g **Knorr Professional Chicken Powder**

Belag
20 g knuspriger gepuffter Reis

ZUBEREITUNG

- 1 Spüle die Kelp-Scheiben in Wasser ab, um das Salz zu entfernen. Weiche die weißen Bohnen in Wasser ein und stelle sie beiseite. Wasche die Cordyceps-Blüten und stelle sie ebenfalls beiseite.
- 2 Blanchiere die anderen fleischigen Zutaten (Huhn, Schwein, Hühnerfüße, Schinken) in kochendem Wasser, spüle sie ab und stelle sie beiseite.
- 3 Gib gedämpften Reis in einen Dehydrator oder Wärmeschrank bei 70 °C und lass ihn 4 Stunden lufttrocknen. Nimm ihn heraus und frittiere ihn zu duftendem Knusperreis für die spätere Verwendung.
- 4 Gib das blanchierte Huhn, Schweinefleisch, Hühnerfüße, Schinkenstücke, Ingwerscheiben, rote Datteln und Pilze in einen Dämpf-Behälter und würze gut.
- 5 Dämpfe die Suppenbasis in einem Dämpfer für 3 Stunden. Nimm sie heraus, füge die weißen Bohnen, Kelp und Cordyceps-Blüten hinzu und dämpfe sie für eine weitere Stunde.

**Knorr Professional
Hühner Kraftbouillon**



TORTELLINI MIT PILZ- SCHWARZEM-KNOBLAUCH- FÜLLUNG



IN KÄSESUPPE MIT APFEL-SALSA



TORTELLINI MIT PILZ-SCHWARZEM-KNOBLAUCH-FÜLLUNG IN KÄSESUPPE MIT APFEL-SALSA

VON **FRANK JACOBSEN**, **ERIC CHUA** UND **BENSON XIE**

Die bescheidene Inspiration für dieses Gericht ist das tröstliche „Mac and Cheese“. Herzstück ist eine Käsesuppe – basierend auf einer seidigen, cremigen Käsesauce, angereichert mit Umami aus Hühnerfond und gereiftem Hartkäse, emulgiert zu einer glänzenden Suppe. Darin schwimmen frisch gemachte Tortellini mit Pilzen und schwarzem Knoblauch, die erdige Aromen sowie einen Hauch von Wärme und Säure mitbringen, um die Käseschwere aufzubrechen. Semmelbrösel in der Füllung sorgen für Textur und verweisen auf das traditionelle Mac and Cheese. Garniert wird dieses wärmende Gericht mit einem lebendigen, aromatischen Trüffelöl und einer säuerlichen, frischen Apfel-Salsa, die die Sinne belebt.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead, E-Plattform China

ZUTATEN (5 Portionen)

Frischer Pastateig	30 g Olivenöl
400 g Tipo 00-Weizenmehl (W 405)	3 g Trüffelöl
2 ganze Eier	25 g konzentrierte flüssige Pilzbrühe
4 Eigelb	1000 ml Knorr Professional Käse Sauce, zubereitet
6 g feines Salz	75 g gereifter Parmesan
Tortellini-Füllung	25 g Knorr Professional Hühner Kraftbouillon
150 g getrocknete Shiitake-Pilze, eingeweicht	80 g frische Äpfel
250 g frischer Pilzmix	10 g frische grüne Kräuter
5 g schwarzer Knoblauch	20 g Zitronensaft
20 g gehackter Schnittlauch	400 ml Wasser
50 g Paniermehl	

ZUBEREITUNG

- 1 Verknete alle Zutaten für den frischen Pastateig zu einer glatten Masse. Wickle ihn ein und lass ihn mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen.
- 2 Hacke die Pilze und den schwarzen Knoblauch und brate sie in Olivenöl leicht goldbraun an. Glasiere sie mit dem Pilzfond. Füge Schnittlauch und Semmelbrösel hinzu, lass die Masse abkühlen und schmecke sie mit Salz (und optional Szechuanpfeffer) ab.
- 3 Rolle den Pastateig aus, forme Tortellini mit der Pilzfüllung und koche sie in leicht gesalzenem Wasser bissfest.
- 4 Erhitze die Käsesauce und passe die Konsistenz mit Wasser und Hühnerbouillon an. Mixe den gereiften Parmesan mit einem Pürierstab unter und schmecke die Suppe nach Belieben ab.
- 5 Schneide die Äpfel in kleine Würfel und marinieren sie mit den frischen Kräutern, Zitronensaft und Trüffelöl.
- 6 Serviere die Tortellini in der Käsesuppe und toppe das Gericht mit der frischen Apfel-Salsa.



Knorr Professional Käse Sauce

SUAN GAI

FISCHSUPPE





SUAN CAI FISCHSUPPE

VON **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA UND BENSON XIE**

Eine scharfe, saure und salzige Angelegenheit. Suan Cai ist ein Rezept für eingelegtes Gemüse, das in ganz China verbreitet ist und die Inspiration für dieses Gericht bildet. Im echten Sichuan-Stil spielen Senfgemüse hier eine große Rolle und fügen dem Gericht eine pfeffrige Note hinzu. Chef Benson spielt mit dem Missverständnis, dass Suan Cai ein Fischgericht sei, indem er das Gemüse neben festem, blättrigem Seebarsch in einer süß-herzhaften Brühe platziert, was fleischigere Texturen hinzufügt. Vollendet wird das Gericht mit einer duftenden, seidigen Creme unter Verwendung von grünem Szechuanpfefferöl, um eine samtige Viskosität zu erzeugen. Es ist die Art von Eintopfgericht, das man mit seinen Liebsten teilt und dessen leichte, aber reiche, befriedigende Wärme man von innen und außen genießt.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead, E-Plattform China

ZUTATEN

- | | |
|--|--|
| 10 g Enoki-Pilze | Seebarsch-Marinade |
| 15 g eingelegtes Senfkraut | 175 g Seebarschfilets |
| 15 g Kartoffelvermicelli | 1.5 g Salz |
| 40 g Seebarsch | 1.5 g Knorr Professional Chicken Powder |
| 10 g Kopfsalat | 5 g Kartoffelstärke |
| 120 g Suppenbasis | Fischfond |
| Suppenbasis | 5000 g Wasser |
| 250 g Eingelegtes Gemüse | 1000 g Fischknochen |
| 50 g Eingelegte Chilischoten | 40 g Alter Ingwer |
| 50 g Eingelegter Ingwer | *Brühe köcheln bis 3400 g |
| 45 g Schweineschmalz | Grüne Pfefferkornmilch |
| 30 g Olivenöl | 200 ml Milch |
| 1500 g Fischfond | 3 g Mala Flüssiggewürz |
| 8 g Knorr Professional Hühner Kraftbouillon | 1,5 g Knorr Professional Hühner Kraftbouillon |
| 10 g Knorr Professional Chicken Powder | 0.5 g Zucker |
| 3 g Zucker | 5 g Grünes Pfefferöl |
| 200 g Karottenpüree | 1 g Salz |
| | GARNITUR |
| | Getrocknete Kirschtomaten |
| | Getrocknete Knoblauchchips |

ZUBEREITUNG

- 1 Mariniere die geschnittenen Fischfilets für 30 Minuten vor der Verwendung.
- 2 Brate die Fischkarkassen an, bis sie goldbraun sind. Gieße kochendes Wasser an und lass den Fischfond bei starker Hitze für 45 Minuten köcheln, bis er milchig wird. Passiere den Fond und stelle daraus die Suan-Cai-Suppenbasis her (mit dem eingelegten Gemüse, Schmalz, Gewürzen, Püree). Lass diese Basis vor der Verwendung weitere 15 Minuten köcheln.
- 3 Für den Pfeffer-Milchschaum: Gib alle Zutaten in einen Topf, bringe sie zum Kochen und serviere die Flüssigkeit separat in einem kleinen Milchkännchen.
- 4 Pochiere die marinierten Seebarschscheiben für 5 Minuten in der Suppenbasis.
- 5 Füge Enoki-Pilze, Senfgemüse, Kartoffel-Vermicelli und Salat zur Suppe hinzu und gare sie mit.
- 6 Serviere die Suppe in einer heißen Schale. Garniere sie mit Kirschtomaten-Scheiben und Knoblauchchips.

Knorr Professional Hühner Kraftbouillon



WASSERMELONEN „THUNFISCH“ ZEN BOWL



MIT SÜSS-SAUREM
CHILI-HONIG-DRESSING



WASSERMELONEN-„THUNFISCH“ ZEN BOWL MIT SÜSS-SAUREM CHILI-HONIG-DRESSING

VON **FRANK JACOBSEN**, **ERIC CHUA** UND **BENSON XIE**

Inspiziert von den japanischen Roter-Thunfisch-Tataki-Gerichten, besticht dieses Salatrezept durch eine kräftige, umami-lastige und aromatische Marinade. Frische Wassermelone und grüne Zucchini werden darin eingelegt, um ihren Geschmack in etwas Süßes und zugleich Herzhaftes zu verwandeln. Dazu kommen zwei Komponenten für Textur und Geschmacksprofil: Ein Dressing nutzt Honig, Ingwer und Sweet Chili Sauce für Süße und eine leichte Schärfe, während die Marinade selbst eher umami-basiert und säuerlich ist. Letzteres sorgt als dickflüssigeres Dressing für zusätzliche Textur. Frische Blattsalate fügen einen befriedigenden Crunch hinzu.

ZUTATEN (5 Portionen)

800 g Wassermelonenwürfel	Süß-Sauer Chili-Honig-Dressing
800 g Zucchini, gegrillt	125 g Knorr Professional Sunshine Chili Sauce
150 g Gemischter Baby-Salat und Grünkohl	150 g Hellmann's Real Mayonnaise
30 ml Fischsauce	10 g Sesamöl
75 g Mikro-Kresse	25 g Geröstete Sesamsamen
10 g Sesamsamen	25 g Fischsauce
20 ml Sesamöl	
20 ml Olivenöl	
20 ml Mirin	

ZUBEREITUNG

- 1 Vermische Fischsauce, Mirin, Olivenöl und Sesamöl zu einer Marinade.
- 2 Lege die Wassermelonenwürfel zusammen mit der gegrillten Zucchini in diese Marinade ein.
- 3 Richte Wassermelone und Zucchini in einer Bowl an, zusammen mit dem gemischten Babysalat, reichlich Grünkohl und Micro-Kresse.
- 4 Bestreue das Ganze mit der Sesamsaat.
- 5 Serviere die Dressings separat dazu.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead, E-Plattform China

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



KOJI UMAMI BOWL



**MIT SÜSSKARTOFFEL
UND GREENS**



KOJI UMAMI BOWL MIT SÜSSKARTOFFEL UND GREENS

VON **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA UND BENSON XIE**

Inspiriert von Poké Bowls und japanischen Zubereitungsmethoden, bietet dieses Gericht einen Mix aus Texturen – von bissfestem Getreide über seidigen Tofu bis hin zu knackigem eingelegtem Gemüse. Die eingelegten Elemente bringen eine scharfe Säure, die durch süße Goji-Beeren, Süßkartoffel und ein süß-umami-reiches Dressing aus Shio Koji und Fünf-Gewürze-Pulver ausbalanciert wird. Das gekochte Getreide verleiht dem Gericht ein tiefes, herzhaftes Element und ein nährendes Gefühl.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead, E-Plattform China

ZUTATEN

600 g Schwarzer Reis, gekocht
300 g Gerste, gekocht
500 g Süßkartoffelwürfel
300 g Weiche Tofuwürfel
250 g Daikonwürfel
50 g Goji-Beeren
10 g Reiswein
10 g Fünf-Gewürze-Pulver
25 g Olivenöl

Dressing

250 g **Hellmann's Real Mayonnaise**
25 g Shio Koji Sauce
10 g Süße Sojasauce
20 g Honig
1 g Fünf-Gewürze-Pulver

ZUBEREITUNG

- 1 Vermische den Reissessig mit dem Honig. Lege die Daikon-Würfel über Nacht in dieser Marinade ein.
- 2 Röste die Süßkartoffelwürfel sanft in Olivenöl – gib das Fünf-Gewürze-Pulver erst gegen Ende des Röstvorgangs hinzu.
- 3 Vermenge den schwarzen Reis, Gerste, Süßkartoffel, Baby-Grünkohl, Tofu-Würfel, eingelegte Daikon-Würfel und Goji-Beeren zu einem Salat.
- 4 Toppe das Ganze mit geröstetem Sesam und Brunnenkresse. Serviere das Dressing separat dazu.

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.



A top-down view of a wooden table with a bowl of yellow dressing and a bowl of green dressing. The yellow dressing is in a light blue bowl, and the green dressing is in a white bowl with a blue patterned rim. The text 'GERSTEN BOWL' is overlaid on the right side of the image.

GERSTEN BOWL

A top-down view of a large, textured white bowl filled with a barley bowl. The bowl contains a mix of ingredients including barley, salmon, avocado, cucumber, cherry tomatoes, and various fresh herbs and edible flowers. The text 'MIT MATCHA-YUZU-DRESSING' is overlaid at the bottom of the image.

MIT MATCHA-YUZU-DRESSING



GERSTEN-BOWL MIT MATCHA-YUZU-DRESSING

VON **FRANK JACOBSEN**, **ERIC CHUA** UND **BENSON XIE**

Matcha wird in diesem Rezept verwendet, um einem herzhaften Salat mit diversen japanisch inspirierten Zutaten ein erdiges, grasiges Element zu verleihen. Die Basis bildet gekochte Gerste, die nussig schmeckt und einen angenehmen Biss hat. Ein klassischer grüner Salat ergänzt dies mit frischen, knackigen Blättern. Dazu kommen Seidentofu für ein seidig-zartes Mundgefühl sowie geröstete Shiitake-Pilze, die dem Gericht eine fleischige Note verleihen. Gurkenstreifen sorgen als Ausgleich für Frische. Zwei Dressings kommen zum Einsatz: Eines nutzt Yuzu und Honig für Zitrusnoten und Süße, das andere bringt schwarzen Knoblauch und Soja für säuerliche Herzhaftigkeit ein – das Ergebnis ist ein ausgewogenes und befriedigendes Gericht.

ZUTATEN

900 g Gerste, gekocht
250 g Mesclun
grüner Salat
500 g Weiche Tofu-
Würfel
450 g Geröstete
Shiitake-Pilze
100 g Goji-Beeren
250 g Gurkenbänder
30 g Perilla / grüne
Minze
5 g Matcha-Pulver

Dressing

400 g **Hellmann's Real
Mayonnaise**
50 ml Yuzu-Saft
25 ml Reissessig
5 g Matcha-Pulver
20 g Honig

ZUBEREITUNG

- 1 Vermische alle Zutaten für die Salatbasis miteinander. Bestreue den Salat zum Schluss mit etwas Matchapulver.
- 2 Verrühre alle Zutaten für das Dressing und serviere es separat dazu.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and
Culinary Advisor,
Unilever Food
Solutions,
Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef
and Future
Platform Chef
Lead, Unilever
Food Solutions,
Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead,
E-Plattform China

Hellmann's Real Mayonnaise

Hellmann's Real Mayonnaise liefert den reichen, cremigen Geschmack, den Chefs und Gäste kennen und lieben.





YUNNAN-INSPIRIERTER KALTER NUDELNSALAT



YUNNAN-INSPIRIERTER KALTER NUDELNSALAT

VON **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA UND BENSON XIE**

Dies ist eine traditionelle Kaltschale, neu interpretiert als lebendiger und frischer Salat. Klassische Zutaten wie Reismudeln, Bohnensprossen, Tomaten, Pilze und verschiedene Fleischproteine bilden das Gerüst des Salats. Sie bringen einen Mix aus salzigen und frischen Aromen sowie eine Vielfalt an Texturen – von weich und bissfest bis hin zu dichtem Fleisch. Das Dressing fängt das unverwechselbare würzig-saure Geschmacksprofil von Yunnan-Suppen ein. Hier verbinden sich Chilis und Tamarinde mit Pfeffer und Limettensaft zu einer Geschmackssensation, die die Proteine durchbricht. Knoblauch, Soja, Chicken Powder, Koriander und Tomatenpüree sorgen für Umami und Tiefe, während Honig das Dressing und das Gericht mit einer angenehmen süßen Note abrundet.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead, E-Plattform China

ZUTATEN

300 g Reismudeln	Yunnan Scharfe Tamarindensauce
20 g Erbsensprossen	100 g Knorr Professional Pronto Tomatensauce
40 g Sojabohnensprossen, gekocht	5 g Knoblauch
25 g Kirschtomaten	2 g Getrocknete Chilischoten
6 g Schwarzer Pilz	2 g Hirsepfeffer
40 g Gelber Pilz	30 g Tamarindensauce
50 g Garnelen, gekocht (3 Stück)	20 g Limettenpulver + 50 g Wasser
15 g Hähnchenbrust, gekocht	7 g Salz
30 g Fischfilet, gekocht	3 g Knorr Professional Hühner Kraftbouillon
3 g Chinesischer Schinken, in Scheiben	35 g Honig
10 g Schweinebauch, gebraten	15 g Doppel-Sojasauce
1 pochiertes Ei	8 g Koriander

ZUBEREITUNG

- 1 Blanchiere und häute die Tomaten. Hacke sie zu einem Püree und schwitze sie kurz in der Pfanne an, dann lass sie abkühlen.
- 2 Vermische die Knorr Professional Pronto Tomato Sauce, das selbstgemachte Tomatenpüree und alle weiteren Zutaten für die Yunnan Hot & Sour Tamarinden-Sauce gründlich miteinander.
- 3 Richte die restlichen Zutaten auf einem Teller an und kombiniere sie mit der Sauce.

**Knorr Professional
Tomato Pronto
Napoletana**



PULLED CHICKEN BOWL



MIT DETOX-GREENS



PULLED CHICKEN BOWL MIT DETOX-GREENS

VON **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA UND BENSON XIE**

Dieser Hähnchensalat basiert auf Aromen und Zutaten aus der Shunde-Region in China. Austernsauce und Sojasauce vereinen sich zu einem tiefen, leicht süßlichen Geschmack, ergänzt durch die Salzigkeit von Chicken Powder und die Süße von Honig. Reissessig sorgt für die nötige Säure. Eine Salatbasis aus Kaffir-Limettenblättern, Koriander, Zwiebeln, Karotten, Lauch und roter Paprika bringt knackige Texturen, Süße und Aromen mit sich, während knusprige Kartoffeln (Strohkartoffeln) für mehr Biss sorgen. Ingwer, Frühlingszwiebeln und Erdnussöl im Dressing bringen Wärme und Aroma ins Spiel.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead, E-Plattform China

ZUTATEN (pro Portion)

150 g zerkleinertes Hühnerfleisch

20 g Kaffir-Limettenblätter

8 g Kartoffel, zerkleinert

7 g Korianderkresse

30 g Zwiebel, zerkleinert

20 g Karotte, zerkleinert

20 g Lauch, zerkleinert

20 g rote Paprika, zerkleinert

Frühlingszwiebel und Ingwerpaste

125 g Ingwerpüree

30 g Frühlingszwiebel

180 g Erdnussöl

Vinaigrette-Basis

15 g Austernsauce

5 g **Knorr Professional Hühner Kraftbouillon**

15 g Honig

30 g Reissessig

50 g Doppel-Sojasauce

8 g dunkle Sojasauce

Kantonessische Vinaigrette mit Frühlingszwiebel und Ingwer

30 g Frühlingszwiebel und Ingwerpaste

60 g Vinaigrette-Basis von oben

ZUBEREITUNG

- 1 Schwitze das Ingwerpüree und die Frühlingszwiebeln im Erdnussöl an, bis sie duften.
- 2 Stelle die Vinaigrette-Basis her und rühre anschließend die abgekühlte Frühlingszwiebel-Ingwer-Paste unter.
- 3 Pochiere das Huhn und zupfe es in feine Stücke. Schneide die Kartoffel in feine Streifen und frittire sie goldbraun und knusprig.
- 4 Vermenge oder schichte die Salatzutaten und richte sie an. Serviere das Gericht mit der kantonessischen Vinaigrette.

**Knorr Professional
Hühner Kraftbouillon**



KALTE BEEF- UND GEMÜSE- BOWL



MIT MALA-VINAIGRETTE



KALTE BEEF- UND GEMÜSE-BOWL MIT MALA-VINAGRETTE

VON **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA UND BENSON XIE**

Kaltes, fein geschnittenes Rindfleisch ist in vielen Küchen ein Grundnahrungsmittel – hier bildet es den Körper eines Salats voller lebendiger Texturen und Aromen. Die Basis des Salats besteht aus bitteren und pfeffrigen Blättern, aromatischen frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, scharfem Chili und süßem geschnittenem Gemüse. Begleitet wird dies von einer Sojasauce, die mit aromatischen und erdigen Gewürzen verfeinert ist, um dem Umami eine runde Note zu geben. Eine Chili-Öl-Vinaigrette mit Szechuanpfeffer (Mala), Knoblauch und Limette sorgt zudem für Schärfe und ein säuerlich-zitrisches Finish.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor,
Unilever Food Solutions,
Dänemark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Südostasien



BENSON XIE
Chef Lead,
E-Plattform China

ZUTATEN

150 g Rinderbeinscheibe, gekocht und in Scheiben geschnitten	Gewürzte Sojasauce
35 g Mesclun-Salat	300 g Knorr Professional Ketjap Manis
8 g Zwiebel, in Scheiben geschnitten	1,5 g Sternanis
8 g Rotkohl, in Scheiben geschnitten	1,5 g Zimt
5 g Koriander	0,5 g Lorbeerblätter
20 g Gurke, in Scheiben geschnitten	2,5 g Kreuzkümmel
15 g Sellerieblätter	20 g Rohrzucker
4 g Rote Chili, in Scheiben geschnitten	Chili Öl Vinaigrette
3 g Basilikum	40 g Knoblauchwasser
10 g Gebratene Erdnüsse	80 g Knoblauch + 100 g Wasser pürieren
4 Stück Gebratene Lotuswurzeln	100 g gewürzte Sojasauce von oben
75 g Chiliöl-Vinaigrette von unten	10 g Mala Flüssigwürze
	60 g Chiliöl
	100 g Wasser
	8 g Knorr Professional Hühner Kraftbouillon
	40 g Zucker
	10 g Limettenpulver + 20 g Wasser

ZUBEREITUNG

- 1 Koche die Sojasauce mit den Gewürzen und dem Zucker auf, lass sie ziehen und passiere sie ab.
- 2 Vermenge alle Zutaten für die Vinaigrette gründlich miteinander.
- 3 Gib Frühlingszwiebeln und Ingwer auf das Rindfleisch, dämpfe es mit Reiswein für 1,5 Stunden weich und lass es für die spätere Verwendung abkühlen. Schneide es anschließend fein auf.
- 4 Richte alle Zutaten der Bowl an und serviere sie mit der Chili-Öl-Vinaigrette.

Knorr Professional Ketjap Manis



SO GESTALTEST DU DIE PERFEKTE SPEISEKARTE

VON Dino Bonačić

KÜNSTLERISCHE VISIONEN TREFFEN AUF UNTERNEHMERISCHES DENKEN: DIESER LEITFADEN FOLGT *den Schritten zum Erfolg*, WÄHREND VIER CHEFS IHRE EIGENE INTERPRETATION DER PERFEKTEN SPEISEKARTE TEILEN.



Das Erstellen einer Speisekarte erfordert eine komplexe Mischung aus Überlegungen, aber das Ziel ist immer dasselbe: eine Spannung zwischen Kreativität und Profitabilität aufzubauen. Köstliche Aromen und zeitgemäße Trends einzufangen, ohne das Budget zu sprengen – das ist es, was jedes Unternehmen anstrebt.

Aber wie kommst du dorthin? Auch wenn Perfektion unerreichbar scheint, sind diese vier Chefs von Unilever Food Solutions hier, um dir zu helfen.

Eric Chua,
Executive Chef (SG)

Es geht vor allem darum, deinen Gästen zuzuhören, zu wissen, was sie suchen, und eine Karte zu erstellen, die zu ihren Essgewohnheiten passt. Außerdem musst du regelmäßig dein Kassensystem prüfen und die Daten analysieren. Wenn ein Gericht nicht gut läuft, ist es Zeit, es zu streichen oder anzupassen. Manchmal hast du vielleicht das perfekte Gericht, aber dein Preis ist einfach zu hoch.

Frank Olivarius Jakobsen,
Küchenchef & kulinarischer Berater (DK)

Suche nach Zutaten, die große Variationen ermöglichen und versuche deine Vorbereitungszeit effizient zu nutzen, ohne Qualität und Geschmack zu opfern. Reduziere die Zutatenanzahl und konzentriere dich auf professionelle, hochwertige Produkte, die vielseitig einsetzbar sind – wie Kartoffelflocken, aus denen Stampf, Suppe, Püree oder Schaum werden können. Auch das kreative Kombinieren von Produkten zählt. Das Mischen von Bouillons mit konzentrierten Aromen oder Basen erlaubt es Chefs, einzigartige Signature Dishes zu entwickeln und gleichzeitig die Zubereitung einfach zu halten. Letztlich sollten Speisekarten anpassungsfähig, effizient und inspirierend sein. Sie müssen Chefs die Flexibilität geben, Gerichte zu verändern, und dabei Geschmack, Wert und ein starkes, unvergessliches Erlebnis liefern.

Joanne Limoanco-Gendrano,
Executive Chef (PH)

Beim „Menu Engineering“ (Speisekarten-Optimierung) ist es extrem wichtig, die Dinge straff zu halten – lieber 10 bis 15

Gerichte meistern, als eine riesige Karte zu haben. Eine große Karte macht dich anfälliger für Fehler, Kostenprobleme und Lagerkomplikationen. Eine straffere Karte hingegen erlaubt dir, die Profitabilität zu steuern, Qualität beim Einkauf zu sichern und Artikel, die nicht laufen, einfacher anzupassen.

Thaís Gimenez,
Executive Chef (BR)

Es ist ein Balanceakt, bei dem Kosten, Technik und Zutatenwahl in Harmonie leben müssen. Teure oder seltene Zutaten können einzigartige Erlebnisse schaffen. Aber der Fokus auf lokale, saisonale und heimische Produkte ermöglicht kosteneffiziente Menüs, die durch Technik dennoch Raffinesse bieten. Die Nutzung von Gästedaten kann das Erlebnis weiter verbessern: Vorlieben, Gewohnheiten und vergangene Besuche zu kennen, erlaubt es Chefs, subtile Variationen oder maßgeschneiderte Gerichte anzubieten.

TOP-TIPPS FÜRS ANRICHTEN

ES IST NICHT IMMER LEICHT, DEN RICHTIGEN EINSTIEG FÜR DAS GROSSE FINALE ZU FINDEN. DIESE EINFACHEN, PRAXISNAHEN TIPPS BRINGEN DICH *einen Schritt näher zur Perfektion auf dem Teller...*



DINER DESIGNED

Anpassbar mit Farbe & Kontrast

Mutige, ins Auge springende Farben sind einer der einfachsten Wege, ein Gericht modern und „shareable“ (teilbar für Social Media) zu machen. Binde Trend-Zutaten ein wie Ube mit seinem leuchtenden Violett, Pistazie (ein frisches, gedämpftes Grün) oder Hot Honey (eine satte, bernsteinfarbene Glasur), um die optische Wirkung sofort zu steigern. Diese Zutaten bringen nicht nur Geschmack, sondern dienen als natürliche Farbverstärker, damit deine Gerichte in Social-Media-Feeds und auf der Karte hervorstechen. Denke in Farbschichten, um Kontraste zu schaffen, die den Teller zum Strahlen bringen.

Zeige die Auswahl optisch

Individualisierung ist dann am stärksten, wenn sie praktisch ist. Anstatt optionale Elemente zu verstecken, präsentiere sie stolz. Denk an Saucen in Mini-Kännchen, Gewürzmischungen in kleinen Ramequins (Schälchen) und Toppings in Keramikschalen oder auf kuratierten Side-Boards. Das gibt dem Gast nicht nur die Macht, sein Gericht nach eigenem Geschmack anzupassen, sondern verbessert auch das visuelle Storytelling der Mahlzeit. Das sorgt für ein unvergesslicheres Erlebnis.

BORDERLESS CUISINE

Techniken für Texturen

Kombiniere Techniken visuell: Holzkohle-gegrillte Proteine mit einer cremigen Sauce oder knuspriges, im Wok gebratenes Gemüse neben einem weichen Ube-Püree. Das strukturelle Zusammenspiel lässt die verschmolzenen Küchenstile aufregend und stimmig wirken. Außerdem zeigt es auf den ersten Blick, wie viel Aufwand in jedem einzelnen Gericht steckt.

Nutze Geschirr, das Kultur widerspiegelt

Präsentiere Mahlzeiten in Geschirr, das die kulturellen Ursprünge des Rezepts reflektiert. Koreanisches Bibimbap sollte beispielsweise in Dolsot-Steinschalen serviert werden, indische Currys in Edelstahl-Thalis. Italienische Antipasti auf Holzbrettern und mexikanische Salsas und Eintöpfe in Molcajetes (Lavastein-Mörsern). Diese einfachen Serviervorschläge tragen enorm dazu bei, Authentizität für den Gast zu schaffen.



STREET FOOD COUTURE

Der Rhythmus der Straße

Gäste lieben das Spektakel von Street Food. Du musst nur kurz durch TikTok oder Instagram scrollen, um zu sehen, wie Street-Food-Accounts wegen dieser offenen Herangehensweise viral gehen. Wo immer möglich, halte das Kochen sichtbar, um den Vibe von Grills, Woks und Spießern zu transportieren. Du willst die Gäste hereinbitten und sie so weit wie möglich in den kulinarischen Prozess einbeziehen.

Unkompliziertes Teilen („Messy Sharers“)

Die entspannte Natur von Street Food macht es perfekt für zwangloses Teilen, bei dem man sich auch mal die Finger schmutzig machen darf. Designe deine Gerichte so, dass sie herumgereicht, auseinandergesupft oder gemeinsam gedippt werden können. Dieses einzigartig informelle Gefühl ist der Grund, warum Street Food so beliebt geworden ist.

CULINARY ROOTS

Heb das Handwerk hervor

Technik ist einer der einfachsten Wege, dein Können als Chef zu demonstrieren. Mach Grillstreifen, Fermentiergefäße oder botanische Garnituren sichtbar, damit die Gäste den Aufwand, der in die Kreation deines Gerichts geflossen ist, voll erfassen können. Es wird nicht unbemerkt bleiben.

Betone die Integrität der Zutaten

Lass die Hauptzutaten erkennbar, anstatt sie zu stark zu verarbeiten. Feiere ihre natürliche Form und Farbe – besonders bei Zutaten, die ursprünglich aus der Region des Gerichts stammen. Dieser Trend zelebriert das traditionelle Gefühl, daher sind authentische Zutaten und eine entsprechende Präsentation das A und O.

ÜBER DEN TELLER HINAUS: WIE EIN GERICHT EINE GESCHICHTE ERZÄHLT

VON Dino Bonačić

WENN MAN ÜBER DEN TELLERRAND SCHAUT, SIND GÄSTE HUNGRIG NACH DEN GESCHICHTEN, DIE IHRE LIEBLINGSGERICHTE INSPIRIERT HABEN. DA STORYTELLING ZU EINEM INTEGRALEN BESTANDTEIL DES GESCHÄFTS WIRD, TEILEN DIE CHEFS VON UNILEVER FOOD SOLUTIONS IHREN RAT, WIE MAN *sinnvolle Verbindungen* ZU SEINEM PUBLIKUM SCHAFFT.



Ob es ein Rezept ist, das über Generationen weitergegeben wurde, oder eine innovative Technik, die auf einen wichtigen kulturellen Moment verweist – Storytelling hat eine inhärente Verbindung zur Kochkunst. Nur dass heute die Geschichten hinter den Gerichten kein Nischeninteresse einiger weniger mehr sind, sondern ein weit verbreiteter Ansatz, um eine dauerhafte Beziehung zu deinen Gästen aufzubauen – besonders zur Gen-Z.

Unsere Forschung zeigt, dass diese Gruppe lokale, authentische und verbundene Erlebnisse schätzt, die widerspiegeln, wer sie sind und woran sie glauben.

Hier teilen sechs Chefs von Unilever Food Solutions ihren Rat, wie du Storytelling in deine Welt bringst.

Technik-Erzählungen

von Eric Chua

Es kann riskant sein, eine Geschichte an Zutaten festzumachen – wenn ich australisches Wagyu hervorhebe und es plötzlich nicht mehr beziehen kann, habe ich ein Problem geschaffen. Aber Technik ist anders: Sie entfacht die Fantasie und gibt dem Gast ein unmittelbares Gefühl von Geschmack und Erlebnis. Selbst bei vorgefertigten oder CPU-Gerichten (Central Production Unit) kann die Sprache der Technik die Wahrnehmung verändern. Beschreibungen wie „48-Stroke Wok Fry“ (48 Wok-Bewegungen) oder „100-Second Steamed Cockle“ (100-Sekunden gedämpfte Herzmuschel) fügen Präzision, Faszination und ein Gefühl von Handwerk hinzu. Technikbasiertes Storytelling differenziert nicht nur eine Marke, sondern kommuniziert Qualität und Absicht auf eine Weise, die Gäste sofort verstehen.

Jenseits des Küchenchefs

von Thaís Gimenez

Viel zu oft steuern Chefs Ideen, Zutaten und Techniken bei, doch nur der Küchenchef (Head Chef) bekommt die Anerkennung. Die Namen verschiedener Teammitglieder neben ihren Gerichten zu sehen, zusammen mit der Herkunft der Zutaten, fügt Emotion, Authentizität und Anerkennung hinzu. Es zeigt den Gästen, dass das gesamte Küchenteam Kreativität besitzt, die gefeiert werden sollte, und baut gleichzeitig Vorfreude auf, wer wohl hinter dem Gericht von morgen steckt. Diese Art von Transparenz und Wertschätzung ist eine mächtige Form des Storytellings.

Mehr als eine Speisekarte

von Brandon Collins

Storytelling beim Essen ist zutiefst persönlich. Deshalb können Köche so beschützend sein – es fühlt sich an, als würde man entblößt in den

Gasträum treten, denn das Gericht ist alles, worauf wir hingearbeitet haben. Auch Speisekarten sollten dieselbe Persönlichkeit tragen. Wenn ich eine Karte lese, kann ich viel über den Chef dahinter sagen – seine Einflüsse, sein Alter oder sein Selbstbewusstsein. Persönlichkeit zeigt sich nicht nur im Essen, sondern auch in der Art, wie es beschrieben wird, in der Wortwahl, sogar in der Struktur. Ob es Fine Dining oder Fast Food ist, dieses Storytelling – die Stimme des Chefs – sollte immer spürbar sein.

Die Kraft des Lokalen

von Joanne Limoanco-Gendrano

Jenseits persönlicher Geschichten, Zutaten oder Techniken kann Storytelling auch aus kulturellem Stolz entstehen. Gerichte, die einen lokalen Stempel tragen, haben eine tiefe Resonanz, weil Gemeinschaften ihre eigenen Geschichten feiern wollen. Gleichzeitig können lokale Trends Inspiration entfachen. Der Schlüssel ist nicht zu kopieren,

sondern kreativ zu adaptieren – das hilft, relevant zu bleiben, während man dennoch seine eigene Geschichte erzählt.

Transparenz, Trends, und Einfachheit

von Frank Jakobsen

Gäste wollen wissen, was in ihrem Essen ist, warum es gut für sie ist und wie es zu ihren Bedürfnissen passt. Für die Gen-Z findet Storytelling über TikTok, Musik und visuelle Reize statt – sie verbinden Essen mit Kultur und Convenience, fokussiert auf Gerichte, die ins Auge springen, einfach zu essen und teilbar sind. Einfache, direkte Sprache funktioniert besser als leere Marketing-Phrasen.

Kopf trifft Herz

von Kenneth Cacho

Zu viele Speisekarten kopieren Trends oder stützen sich auf überdetaillierte Herkunftsangaben ohne echte Tiefe. Jenseits von Emotionen oder Zutaten können kulinarische Klassiker eine reiche Quelle für Storytelling

sein. Nimm das doppelt frittierte koreanische Hühnchen: Die Methode selbst erzählt eine Geschichte von Knusprigkeit, Wissenschaft und Tradition. Wenn Chefs tiefer gehen und Temperaturen, Stärken und Texturen verstehen, kreieren sie Gerichte mit Beständigkeit und Seele. Authentizität gepaart mit Technik sorgt dafür, dass die Geschichte nicht nur erzählt, sondern bei jedem Bissen gefühlt wird.



SOCIAL MEDIA MEISTERN MIT GUNGUN CHANDRA HANDAYANA

VON Ryan Cahill

FÜR VIELE FÜHLT SICH SOCIAL MEDIA WIE EINE ANDERE WELT AN. DIESES TOOLKIT BIETET DIR EINFACHE TIPPS, UM *Klicks in Kunden zu verwandeln.*



Mit über 350.000 Followern allein auf Instagram hat Chef Gungun Chandra Handayana die Social-Media-Food-Welt gemeistert. Sein direkter und informativer Stil, gepaart mit Gerichten, die zum Anbeißen aussehen, haben ihn zur ersten Adresse für Food-Content gemacht.

In einer Ära, in der Social Media über Erfolg oder Misserfolg eines Unternehmens entscheiden kann, ist die richtige Balance beim Content entscheidend. Hier lüftet Gungun das Geheimnis seines Erfolgs und hilft dir, denselben Weg einzuschlagen.

„Fesselnde Food-Videos für Social Media zu erstellen, erfordert Liebe zum Detail – von der Stimme bis zum Bild“, sagt Gungun. „Zusammen verwandeln die folgenden Elemente ein einfaches Video in ein mächtiges Storytelling-Tool, das das Publikum fesselt und die digitale Präsenz des Chefs auf ein neues Level hebt.“

1. Das richtige Voice-Over

Eine klare, angenehme und ansprechende Stimme aus dem Off gibt den Ton an und führt die Zuschauer mit Wärme und Verständlichkeit durch das Erlebnis.

2. Video-Inhalt

Setze auf ein trendiges Gericht oder Menü, das gerade viral geht und beliebt ist. Das sorgt sofort für Relevanz und macht dein Video attraktiv.

3. Bildunterschrift oder Untertitel

Nutze klare, prägnante Texte, damit deine Botschaft auch ohne Ton verstanden wird. Untertitel sollten interessant und informativ sein.

4. Angesagter Hintergrund-Sound

Verwende einen trendigen Song. Die Kombination deines Videos mit aktueller Musik stärkt die emotionale Bindung und sorgt dafür, dass du besser gefunden wirst.

5. Video-Länge

Bei einer maximalen Länge von 55 Sekunden sind die ersten drei Sekunden entscheidend: Hier musst du die Aufmerksamkeit packen, damit die Zuschauer bis zum Ende dranbleiben.

6. Video-Cover (Thumbnail)

Ein einheitliches und optisch ansprechendes Titelbild mit attraktiven Schriften und Farben stärkt deine Markenidentität.

7. Video-Titel

Zum Schluss: Ein Titel, der (im Clickbait-Stil) neugierig macht, kann die Aufrufe und Interaktionen drastisch steigern.



Finde weitere nützliche Informationen auf
unserer Website.
Scanne hier den QR-Code.