

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



PRODUKT DES MONATS

AROMETTE® SCHWARZER PFEFFER

Unsere neue transparente Marinade AROMETTE® Schwarzer Pfeffer begeistert durch einen kräftigen Pfeffergeschmack und sichtbaren schwarzen, geschroten Pfeffer. Mit ihrer leichten Zitrus- und Koriandernote eignet sich die Würzpaste besonders gut zum Marinieren von Wildgerichten.

MARINADE

M4262 11 AROMETTE® SCHWARZER PFEFFER

Gebinde 11 | 4 kg im Eimer
Zugabe: 80-100 g / kg



DE
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658
E-Mail: moguntia@moguntia.de

www.moguntia.com

A
Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35
E-Mail: moguntia@moguntia.at

PFEFFERFILET IM BACONMANTEL

ZUTATEN:

- 1 kg Schweinefiletköpfe
- 100 g **M4262** AROMETTE® Schwarzer Pfeffer
- 50 g **M7656** ZärterLING® Liquid komplett 3D
- 300 g Schweinehackfleisch mager
- 30 g **M4411** FRIKELLE® Kartoffel-Mix Präp.z. Herst.v. Bulletten
- 60 g Wasser kalt
- 10 g Grüner Pfeffer
- 300 g Bauchspeckscheiben
- 10 g **M3745** PEPPMIX® Dekor Gewürzzubereitung CL

ZUBEREITUNG:

1. Die Filetköpfe parieren, der Länge nach einschneiden und mit dem ZärterLING® behandeln.
2. Das Hackfleisch mit dem FRIKELLE® Produkt, dem Wasser und dem grünen Pfeffer (in Lake) vermengen.
3. Die Masse in den Einschnitt füllen, mit der Marinade bestreichen und in die Speckscheiben einrollen.
4. Ein kurzes Vakuumziehen stabilisiert den Speck und die Masse im Filet.
5. Die Oberfläche nochmals leicht einpinseln und mit PEPPMIX® garnieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die Filetstücke auf dem Grill mit Deckel bei indirekter Hitze ca. 35-45 Minuten grillen. Alternative Zubereitung im Backofen: 45 Minuten bei 175°C.



ENTEN-ROSENKOHLSPIESSE

ZUTATEN:

- 100 g Entenbrust ohne Knochen
- 100 g **M4262** AROMETTE® Schwarzer Pfeffer
- 50 g **M7656** ZärterLING® Liquid komplett 3D
- 300 g Rosenkohl TK

ZUBEREITUNG:

1. Den Rosenkohl blanchieren, kaltspülen und gut abtropfen lassen.
2. Die Entenbrust in Würfel schneiden und mit dem ZärterLING® vermengen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde.
3. Abwechselnd Fleisch und Gemüse auf Spieße stecken und marinieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill bis zur gewünschten Garstufe grillen.

