



Own the taste

OSCAR[®]

**Flavours
of Asia**



OSCAR®

い
た
だ
き
ま
す

Inspirationen aus der asiatischen Küche

Die asiatische Küche gewinnt in Restaurants zunehmend an Bedeutung. Mit einem Schwerpunkt auf Frische, Umami und feinen Gewürzen lassen sich immer mehr Köchinnen und Köche von östlichen Techniken und Minimalismus inspirieren.

Die Fusion aus asiatischer Küche und frischen Rohwaren sorgt für völlig neue Geschmackserlebnisse, die neugierige Gäste wirklich begeistern.

Asiatisches Streetfood, Ramen und Miso gehören schon längst im ganzen Land zum festen Bestandteil der Speisekarte. Daher präsentiert OSCAR® nun eine Serie mit asiatisch inspirierten Produkten, mit denen Sie ganz einfach asiatischen Genuss und asiatische Gerichte in Ihr Menü aufnehmen können.

Lassen Sie sich von dieser Broschüre inspirieren. Guten Appetit! Oder wie man so schön auf Japanisch sagt: **Itadakimasu.**



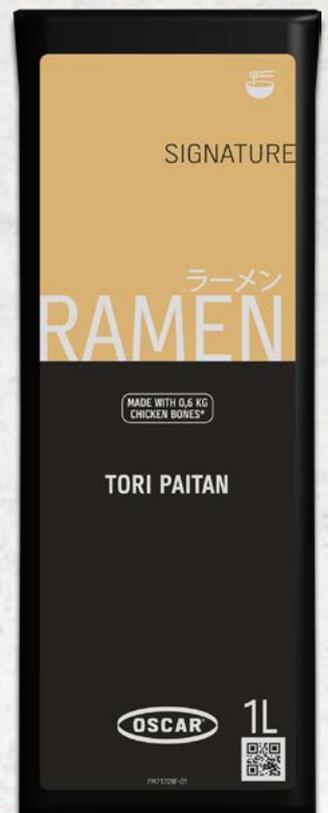
OSCAR® Signature Ramen Tori Paitan

Die Basis für dieses Produkt ist das authentische japanische Gericht Tori Paitan – eine Hühnerbouillon, die für ihre cremige Konsistenz und milchig-weiße Farbe mit intensivem Umami-Geschmack bekannt ist. Normalerweise muss diese Basis mehrere Stunden lang köcheln, um die richtige Konsistenz und den richtigen Fettgehalt zu bekommen.

Die OSCAR® Signature Ramen Tori Paitan ist bereits ein fertiges Produkt, sorgfältig abgeschmeckt und harmonisch – für authentischen Ramen-Genuss. Sie eignet sich perfekt für klassische Gerichte wie Shio- oder Shoyu-Ramen sowie als Basis für moderne und kreative Gerichte.

Mengen Sie Ihre eigene Tare oder nach Belieben Öl oder Hühner- bzw. Entenfett unter und kreieren Sie mit Zutaten wie Ei, Pilzen, Fleisch, Seetang oder Gemüse Ihren ganz eigenen Geschmack.

**Signature Ramen
Tori Paitan**
1 l
Art. Nr.: 296640
EAN 5709347184699



OSCAR® Miso Bouillon Paste

Diese Bouillonpaste aus fermentiertem Miso sorgt für vollmundige und komplexe Aromen. Sie ist hervorragend als Basis für vegetarische oder vegane Ramen-Gerichte sowie in Kombination mit anderen Bouillons als extra Aroma geeignet.

Verwenden Sie sie in Ihrer Tare, in Vinaigrette, in Marinaden und in Glace oder zaubern Sie damit eine Misosuppe mit Seidentofu und Seetang. Mit ihrem reichhaltigen, vollen Umami-Geschmack und ihrer hervorragenden Konsistenz wird die Verarbeitung zum Kinderspiel.

Miso
Bouillon Paste
1 kg
Art. Nr.: 296641
EAN 5709347184774







鶏
白
湯
ラ
ー
メ
ン

Tori Paitan Ramen-Suppe

10 Portionen

- 3 Pak Choi
- 2 Frühlingszwiebel
- 450 g Nudeln
- 2 l OSCAR® Signature Ramen Tori Paitan
- 10 in Sojasauce marinierte Eier

Zubereitung:

1. Pak Choi und Frühlingszwiebel sorgfältig waschen. Pak Choi vierteln, Frühlingszwiebel fein schneiden.
2. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, Nudeln laut Anleitung kochen. Zwei Minuten vor dem Ende der Kochzeit Pak Choi hinzufügen.
3. Tori Paitan aufkochen und über die gekochten Nudeln und den gekochten Pak Choi gießen. Mit Frühlingszwiebeln bestreuen.

Ramen – unzählige Möglichkeiten

Ramen ist mehr als ein japanischer Klassiker. Es handelt sich um ein unglaublich vielseitiges, nahrhaftes Gericht, das auf der ganzen Welt bekannt ist und Inspiration für kreative Gerichte bietet.

In Japan wird Ramen sehr häufig gegessen. Man bestellt es sowohl als Beilage zum Menü als auch als Konzept-Gericht mit diversen weiteren Zutaten. Erhältlich ist Ramen in kräftiger oder leicht fermentierter Version.

Ramen inspiriert mit seinem Geschmack und seinem harmonischen Aroma nachhaltige, saisonale Gerichte, in denen auch verfügbare Zutaten verarbeitet werden können.

Tipps und Serviervorschlag:

Diese Ramen-Suppe eignet sich perfekt zum Abschmecken mit einer Tare oder einem aromatischen Öl Ihrer Wahl. Mit unterschiedlichen Toppings können Sie das Gericht abrunden. Experimentieren Sie beispielsweise mit Bonitoflocken, Enokipilzen, Kirschtomaten aus dem Ofen, gehacktem oder gebratenem Hähnchen.



ゆ
ず
鶏
パ
イ
タ
ン

Yuzu Tori Paitan Siphon

10 Portionen

5 dl	OSCAR® Signature Ramen Tori Paitan
10 g	Salz
2 g	Xanthan
30 g	Yuzusaft

Zubereitung:

1. Tori Paitan-Suppe auf 70 °C erhitzen, Salz und Xanthan einrühren. Mit einem Stabmixer mixen, bis alles aufgelöst ist.
2. Yuzusaft beimengen.
3. Mischung in einen Siphon leeren, Gaskartusche einsetzen und gut füllen schütteln.
4. Siphon auf 60 °C warmstellen bis zum Anrichten.

Tipps und Serviervorschlag:

Yuzu kann auch mit Knoblauchöl oder einer anderen aromatischen Geschmacksnote ersetzt werden.
Passt hervorragend zu warmen Fischgerichten und frischem Gemüse.







味噌汁

Misosuppe

10 Portionen

- 20 g getrockneter Kombu
- 1 l Wasser
- 75 g OSCAR® Miso Bouillon Paste
- 300 g in Würfel geschnittener Seidentofu
- 100 g Frühlingszwiebel, fein geschnitten

Zubereitung:

1. Kombu 30 Minuten lang in kaltes Wasser einlegen. Danach Wasser langsam bis knapp unter den Kochpunkt erhitzen. Kombu herausnehmen, bevor das Wasser zu kochen beginnt.
2. Misopaste beimengen und unterrühren, bis eine glatte Konsistenz sichtbar ist.
3. Suppe 5–10 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Sie soll nicht kochen.
4. Mit zusätzlicher Misopaste oder etwas heller Sojasauce nach Belieben abschmecken.
5. Mit Seidentofu-Stückchen und fein gehacktem Kombu anrichten.

Tipps und Serviervorschlag:

Diese Misosuppe kann mit allen beliebigen Gemüsesorten serviert werden.



味噌
グラッセ

Miso-Glasur für Kushi-yaki

10 Portionen

150 g OSCAR® Miso Bouillon Paste
50 g dunkle Sojasauce
50 g Rohrzucker
25 g Öl (Sesamöl oder neutrales Öl)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.
2. Kann warm oder kalt verwendet werden – die Spieße mit Hähnchen, Fisch oder Gemüse in den letzten Minuten auf dem Grill bestreichen (mehrere Schichten sorgen für mehr Geschmack und Glanz).

Tipps und Serviervorschlag:

Kann auch als Marinade zum Backen im Ofen oder zum Glasieren verwendet werden.







味噌
ソ
ース

Miso-Sauce mit brauner Butter

10 Portionen

- 1150 g Butter
- 75 g OSCAR® Miso Bouillon Paste
- 25 g dunkle Sojasauce
- 20 g Reisweinessig
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Butter in einem Topf zerlassen, bis sie ein Nussaroma verströmt und goldbraun ist. Die Molke darf nicht abgeschöpft werden.
2. Topf vom Herd nehmen und Misopaste in die warme Butter unterrühren.
3. Sojasauce und Essig beimengen.
4. Mit schwarzem Pfeffer und eventuell Säurearomen oder süßen Noten abschmecken.
5. Warm anrichten.

Tipps und Serviervorschlag:

Die Sauce passt beispielsweise perfekt Hokkaido-Ofenkürbis oder gegrillten Calamari.



Miso-Vinaigrette

味
噌
ビ
ネ
グ
レ
ッ
ト

10 Portionen

25 g	OSCAR® Asia Fond Konzentrat
25 g	OSCAR® Miso Bouillon Paste
20 g	Zucker
40 g	Reisweinessig
100 g	Wasser
25 g	Sojasauce
30 g	Limettensaft
250 g	neutrales Öl

Zubereitung:

1. Zuerst das Asia Fond Konzentrat, Misopaste und Zucker mischen.
2. Danach Reisweinessig, Wasser, Sojasauce und Limettensaft hinzufügen.
3. Mit Öl anrichten.

Tipps und Serviervorschlag:

Genießen Sie die Vinaigrette zu fein geschnittenem Gemüse mit einem Hauch von Sesam.







塩
ラ
ー
メ
ン

Shio Ramen mit gesalzener Zitrone

10 Portionen

- 40 Kirschtomaten
- 100 g neutrales Öl
- Salz
- 250 g Zwiebeln oder Schalotten
- 50 g Knoblauch
- 150 g OSCAR® Premium Zitronenpaste
- 1,25 l Wasser
- 0,75 l OSCAR® Signature Geflügelfond
- 20 ml OSCAR® Geflügelfond Konzentrat
- 50 ml OSCAR® Gemüsefond Konzentrat
- 450 g Nudeln
- 10 in Sojasauce marinierte Eier
- In Sojasauce braisierte Schweinebrust

Zubereitung:

1. Tomaten in etwas Öl und Salz schwenken, dann im Ofen bei 110 °C, 1½ Stunden zubereiten.
2. Tare vorbereiten. Zwiebel fein hacken und bei niedriger Hitze karamellisieren, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen, dann mit Premium Zitronenpaste und Salz abschmecken. Die Mischung soll intensiv-salzig schmecken.
3. Wasser, Fond und Fondkonzentrat aufkochen lassen. Mit Suppe oder Tare abschmecken oder Tare direkt beim Anrichten in die Schale leeren.



Phở Bò

P
h
ở

B
ò

10 Portionen

2	Zittauer-Zwiebeln
½	Ingwerwurzel
2	Knoblauchzehen
500 g	OSCAR® Signature Rinderfond
25 g	OSCAR® Rinderfond Konzentrat
1.5 l	Wasser
40 g	Fischsauce
1 TL	Koriander
1 TL	Fenchelsamen
1 TL	Nelken
1 TL	Kardamom
4	Sternanis
1	Zimtstange
2 EL	brauner Zucker
	Salz und Zucker
1 kg	Rindsbrustspitz
	Reisnudeln
	Frühlingszwiebeln
	Thai-Basilikum
	Minze
	Limette

Zubereitung:

1. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch ohne Zugabe von Fett anbraten, bis sie leicht gegrillte Ränder bekommen.
2. Bring Signature Rinderfond, Wasser und Fischsauce zum Kochen und füge dann die gerösteten Zwiebeln und den Ingwer sowie die Gewürze und den braunen Zucker hinzu.
3. Rindsbrustspitz in einen eigenen Topf legen. Mit kaltem Wasser übergießen und zum Kochen bringen. Fleisch 3 Minuten lang blanchieren, danach sorgfältig mit kaltem Wasser abspülen. Fleisch anschließend in den Topf mit der Suppe legen.
4. Fleisch zugedeckt in der Pho-Basis köcheln lassen, bis es weich ist. Mischung abseihen und Fleisch eine Stunde lang in der abgeseihten Mischung ruhen lassen.
5. Schmecke die Suppe mit Salz, Zucker und OSCAR® Rinderfond-Konzentrat für extra Geschmack ab.
6. Mit Reisnudeln, frischen Kräutern und frisch gepresstem Limettensaft servieren.



Tipps und Serviervorschlag:

Wenn eine Alternative zu Rind gewünscht wird, kann das Gericht ganz einfach mit OSCAR® Signature Geflügelfond und OSCAR® Geflügelfond Konzentrat nach derselben Zubereitungsmethode zubereitet werden..





Guà bǎo

割
包

10 Portionen

- 1,5 kg Schweinebrust
- Salz
- Öl (zum Anbraten)
- 1 l Wasser
- 100 g OSCAR® Premium Fermentiertem Pfeffer Paste
- 250 g dunkle Sojasauce
- 50 g brauner Zucker
- 5 zerstampfte Knoblauchzehen
- 4 Sternanis
- 20 Bao
- Koriander
- Geröstete Zwiebel
- Mild eingelegte Gurken

Zubereitung:

- Schweinebrust einschneiden, salzen und auf allen Seiten im Öl anbraten.
- Wasser, OSCAR® Premium Fermentiertem Pfeffer Paste Sojasauce, braunen Zucker, Knoblauch und Sternanis in einen Topf geben und aufkochen.
- Schweinebrust einlegen und anschließend zugedeckt bei 160 °C für rund 3 Stunden im Ofen schmoren lassen, bis sie weich ist.
- Braisierte Schweinebrust in Scheiben schneiden und in der Reduktion glasieren.
- In frischen Bao mit Beilage anrichten.

Tipps und Serviervorschlag:

Das geschmorte Schweinefleisch kann auch auf Reis angerichtet werden.



牛肉面汤

Taiwanesisches Rinder- und Nudelsuppe

10 Portionen

2 kg	Rindsschulter in großen Würfeln Öl (zum Anbraten)
2 g	eviertelte Zwiebeln
6	zerstampfte Knoblauchzehen
100 g	Ingwer in Scheiben
1	zerstampftes Szechuan-Pfefferkorn
5	Sternanis
2	Zimtstangen
200 g	dunkle Sojasauce
200 g	Reiswein
30 g	Chiliöl
100 g	brauner Zucker
1 TL	Tomatenpaste
0,75 l	OSCAR® Signature Rinderfond
1,25 l	Wasser
	Weizennudeln
	Gemüse und Kräuter

Zubereitung:

1. Fleisch auf allen Seiten gut im Öl anbraten, danach aus dem Topf nehmen.
2. In diesem Topf nun Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Gewürze anbraten, bis sie braun sind.
3. Sojasauce, Reiswein, Chiliöl, braunen Zucker, Tomatenpaste, Rinderfond und Wasser beimengen. Fleisch dann wieder in den Topf geben.
4. Gericht zum Kochen bringen und zugedeckt 2,5 bis 3 Stunden kochen lassen, bis das Fleisch weich ist.
5. Suppe abseihen und mit Sojasauce, Fond oder Zucker abschmecken.
6. Weizennudeln kochen und in einer Schale servieren. Fleisch, warme Suppe, Gemüse und Kräuter darauf anrichten.









Own the taste

PROUD MEMBER OF
SOLINA



OSCAR A/S
Industrivej 36
DK-4683 Rønnede
Tlf.: +45 56 79 22 22
E-mail: oscar@oscar.dk
Instagram: [@oscarnordic_food](https://www.instagram.com/oscarnordic_food)
www.oscarnordic.de