OSCAR®

Own the taste

OSCAR®Premium

Kreativität, Leichtigkeit und Reinheit

OSCAR® Premium

Weil gutes Werkzeug die halbe Arbeit ist

Die OSCAR® Premium-Serie besteht aus kraftvollen Geschmacksgebern sowie einer Reihe von Glaces. Alle Varianten sind in Pastenform erhältlich. Premium wird in einem praktischen, wiederverschließbaren Behälter geliefert, welches die Aufbewahrung und Anwendung einfach macht.

Die Paste hat eine weiche und cremige Konsistenz, wodurch sie sich schnell auflöst und leicht in allem, von Saucen und Eintöpfen bis hin zu Schmorgerichten, verteilt werden kann – perfekt für professionelle Küchen, in denen Zeit und Qualität Hand in Hand gehen.

Kreativität, Leichtigkeit und Reinheit.

Premium wurde mit voller Konzentration auf Schlüsselbegriffe entwickelt, die die Serie zu einem geschätzten und äußerst praktischen Werkzeug in der professionellen Küche machen:

- Kreativität – weil Sie im Handumdrehen den Ausdruck eines Gerichts verändern oder verstärken können.
- Leichtigkeit – weil Premium gebrauchsfertig ist.
- Reinheit – weil jede Variante den reinen und intensiven Geschmack der Hauptzutat liefert

Inhalt:

OSCAR® Premium 6

- Kalte Estragonsoße mit Rhabarber 8
- Rinderrippchen 10
- Dressing aus Rotwein und Portwein 12
- Klassisches Roastbeef mit Pilzen und goldbraunen Kartoffeln 14
- Gebratene Nudeln mit fermentiertem Knoblauch 16
- Pulled Pork Burger mit Ranch-Dressing 18
- Barleyotto mit Frühlingszwiebeln, Spargel und Schnittlauch 20
- Vegane Mayonnaise 22
- Seebrasse mit Zitronenbutter und gesalzenen Kapern 24
- Zitronenkuchen mit Meringue 26

OSCAR® Premium Glaces 28

- Hühner-Blanquette-Siphon 30
- Wachteljus mit Petersilie 32
- Blanquette mit Kalbsfond 34
- Marsala Stroganoff Sauce 36
- Fischsuppe 38
- Schaumige Fischsauce 40
- Hummerbisque 42
- Hummersauce mit rotem Curry 44
- Lammjussauce 46
- Geschmorrte Lammhaxe 48

Sortimentsübersicht 50

OSCAR® Premium

Intensiver Geschmack für professionelles Kochen

OSCAR® Premium
Fermentierter Pfeffer Paste

OSCAR® Premium Fermentiertem Pfeffer Paste hat einen angenehmen, aromatischen Pfeffergeschmack mit ausgewogenen Nuancen und fermentierten Noten.

Die OSCAR® Premium Fermentiertem Pfeffer Paste ist intensiv im Geschmack und sorgt somit für einen hohen Ertrag. Sie ist einfach in der Anwendung und vielseitig einsetzbar.

OSCAR® Premium
Rotwein- und Portweinreduktion

OSCAR® Premium Rotwein- und Portwein-reduktion verleiht Ihrem Gericht einen gut ausbalancierten Geschmack von Wein, Süße und Säure.

Wein war schon immer eine wichtige Zutat, besonders in der traditionellen französischen Küche, wo Weinreduktionen in zahlreichen Gerichten verwendet werden.

In der OSCAR® Premium Rotwein- und Portweinreduktion bringt die Kombination der Weinsorten Komplexität und Tiefe und entfaltet eine breite Palette an Geschmacksnuancen.

OSCAR® Premium
Schwarzer Knoblauch-Paste

OSCAR® Premium Schwarzer Knoblauch hat einen reinen und intensiven Geschmack nach fermentiertem Knoblauch, mit tiefer Umami-Note und vollem Körper. Fermentierter Knoblauch ist eine traditionelle asiatische Methode zur Konservierung von Knoblauch, bei der die Knollen unter kontrollierten Bedingungen von Wärme und Feuchtigkeit getrocknet werden.

Der Fermentierungsprozess verwandelt den intensiven, scharfen Geschmack in ein mildes Knoblaucharoma voller Umami – ein natürlicher Boost für die Geschmacksprofile verschiedenster Gerichte

OSCAR® Premium
Weißweinreduktion

OSCAR® Premium Weißweinreduktion verleiht jedem Gericht einen guten Geschmack von Weißwein, Schalotten und Säure.

Weißwein wird oft verwendet, um Gerichten eine frische, fruchtige und säuerliche Note zu geben und eignet sich besonders gut für leichtere Speisen wie Fisch und Geflügel.

OSCAR® Premium
Zitronenpaste

OSCAR® Premium Zitronenpaste verleiht Ihnen einen intensiven Geschmack von gesalzener Zitrone, der mit Aroma und Säure zur Ausgewogenheit Ihres Gerichts beiträgt.

OSCAR® Premium Zitronenpaste kann in den verschiedensten Gerichten und auf vielfältige Weise verwendet werden.

Kalte Estragonsoße mit Rhabarber

Zutaten

10 Personen

80 g	OSCAR® Vegan Rindgeschmack Aroma
40 g	OSCAR® Premium Fermentiertem Pfeffer Paste
40 g	OSCAR® Premium Schwarzer Knoblauch-Paste
1 dl	Estragonöl
80 g	Sherry-Essig
1 Stange	frischer Rhabarber
	frischer Estragon

Vorbereitung

1. Schälen Sie die Rhabarberstange und schneiden Sie sie in Würfel.
2. OSCAR® Vegan Rindgeschmack Aroma, OSCAR® Premium Fermentiertem Pfeffer Paste, OSCAR® Premium Schwarzer Knoblauch-Paste und Sherry-Essig vermischen.
3. Fügen Sie langsam das Estragonöl hinzu und heben Sie dann den Rhabarber und den frisch gehackten Estragon unter.

Serviervorscläge:

Lamm mit gegrilltem Spargel, Erbsensprossen und kalter Estragonsoße mit Rhabarber.

Rinderrippchen

Zutaten

10 Personen

Rippchen:

2 kg	Rinderlende
1 dl	OSCAR® Signature Demi Glace
50 g	OSCAR® Premium Fermentiertem Pfeffer Paste

Glasur:

75 g	Honig
1 dl	Apfelessig
5 dl	OSCAR® Signature Demi Glace
50 g	OSCAR® Premium Fermentiertem Pfeffer Paste

Vorbereitung

1. Schneiden Sie die Rippen zwischen den Schenkeln durch und schneiden Sie das überschüssige Fett ab. Backen Sie sie für 20 Minuten bei 250 °C im Ofen.
2. Mischen Sie OSCAR® Signature Demi Glace und OSCAR® Premium Fermentiertem Pfeffer Paste zusammen und bepinseln Sie dann Ihre Rippchen, bevor Sie sie vakuumversiegeln und 12 Stunden lang bei 83 °C sous vide garen.
3. Karamellisieren Sie den Honig, fügen Sie den Apfelessig hinzu und lassen Sie ihn aufkochen. Fügen Sie dann OSCAR® Signature Demi Glace hinzu und reduzieren Sie es auf die gewünschte Konsistenz.
4. Pinseln Sie die Rinderrippchen kurz vor dem Servieren mit der Glasur ein und bestreuen Sie sie mit gehacktem Schnittlauch, Schnittlauchblüten und Meersalz.

Dressing aus Rotwein und Portwein

Zutaten

10 Personen

40 g	OSCAR® Premium Rotwein- und Portweinreduktion
30 ml	Gastrique
50 ml	Wasser
50 ml	Olivenöl

Vorbereitung

1. Mischen Sie OSCAR® Premium Rotwein- und Portweinreduktion, Gastrique, und Wasser zusammen.
2. Fügen Sie dann unter Rühren langsam das Olivenöl hinzu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Serviervorschläge:

Salat mit Rotwein- und Portweindressing, Pata Negra-Schinken, konfiertem Saumagen und gerösteten Walnüssen.

Klassisches Roastbeef mit Pilzen und goldbraunen Kartoffeln

Zutaten

10 Personen

Rindfleisch:

1	Rinderfilet, 10 Portionen
80 g	OSCAR® Premium Rotwein- und Portweinreduktion
40 g	OSCAR® Premium Schwarzer Knoblauch-paste
40 g	OSCAR® Premium Fermentiertem Pfeffer Paste

Pilze:

8	Wiesenchampignons, fein gehackt
1 kleine	Zwiebel, fein gehackt
500 g	Pilze
100 g	Butter
20–30 ml	OSCAR® Pilzfond Konzentrat

Kartoffelhäubchen:

6–8	Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten
4,5 dl	Sahne
50 ml	OSCAR® Gemüsefond Konzentrat
1	Knoblauchzehe, halbiert
2– 3	Thymianzweige
120 g	fein geriebener Parmesan + ein wenig extra zum Grillen

Sauce:

30 g	Butter
1	Karotte/Sellerie/Zwiebel, in Würfeln
1 TL	Kümmelsamen
100 g	OSCAR® Premium Rotwein- und Portweinreduktion
50 ml	OSCAR® Rinderfond Konzentrat
1 l	Wasser
100 g	BBQ-Sauce mit Raucharoma

Garnitur:

	Frischer Thymian

Vorbereitung

1. Vermengen Sie OSCAR® Premium Rotwein- und Portweinreduktion, OSCAR® Premium Schwarzer Knoblauch-paste und OSCAR® Premium Fermentiertem Pfeffer Paste gut miteinander.
2. Bestreichen Sie das vorbereitete Filet mit der fertigen Mischung und lassen Sie es mindestens 8 Stunden bis maximal 24 Stunden ziehen.
3. Braten Sie das Rindfleisch dann in einer heißen Pfanne mit etwas Öl an, bis es auf beiden Seiten appetitlich braun ist. Legen Sie das Fleisch anschließend in eine Bratform und garen Sie es je nach Gewicht bei 220 °C für 15–20 Minuten. Wickeln Sie das Fleisch schließlich in Alufolie und lassen Sie es mindestens 10 Minuten ruhen, bevor Sie es in Portionen schneiden.
4. Wiesenchampignons und Zwiebel fein hacken. Erhitzen Sie die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne und sautieren Sie Zwiebel und Pilze, bis sie weich und aromatisch sind. Geben Sie OSCAR® Pilzfond Konzentrat hinzu und reduzieren Sie die Mischung zu einer dicken Paste. Erhitzen Sie die restliche Butter und sautieren Sie die Pilze, bis sie appetitlich braun und weich sind.
5. Fetten Sie kleine Ramekins oder Einzelportionsformen leicht mit Butter für die Kartoffeln ein. Vermengen Sie Sahne, OSCAR® Gemüsefond Konzentrat, Knoblauch und Thymian und lassen Sie die Mischung köcheln. Danach 10 Minuten abkühlen und ziehen lassen, dann abseihen.
6. Die Kartoffelscheiben in die Ramekins geben und gut festdrücken. Auf ein Backblech stellen und vorsichtig die Sahnemischung darübergießen, sodass die Flüssigkeit in die Kartoffeln einzieht. 45 Minuten bis eine Stunde bei mittlerer Hitze backen, bis die Kartoffeln weich und goldbraun sind. Danach abkühlen lassen, auf ein Backblech mit Backpapier stürzen und mit Parmesan gratinieren.
7. Bereiten Sie die Sauce zu, indem Sie Butter erhitzen und Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Kümmelsamen anbraten, bis sie glasig werden. Dann OSCAR® Premium Rotwein- und Portweinreduktion, OSCAR® Rinderfond Konzentrat, Wasser und BBQ-Sauce beimengen. Sauce 20 Minuten lang köcheln lassen, dann je nach Geschmack stehen und eindicken lassen. Abschmecken.
8. Richten Sie das in Scheiben geschnittene Rindfleisch auf Pilzen mit einem goldgelben Kartoffelhäubchen an. Mit Rotweinreduktion übergießen. Mit frischem Thymian garnieren.

OSCAR
RED & PORT WINE REDUCTION
ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION
RODE WIJN EN PORT REDUCTIE
PREMIUM
MADE WITH NOBLE INGREDIENTS* FOR A PURE, DISTINCTIVE TASTE
OSCAR
BLACK GARLIC PASTE
SCHWARZER KNOBLAUCH-PASTE
ZWARTE KNOFLOOKPASTA
PREMIUM
MADE WITH NOBLE INGREDIENT* FOR A PURE, DISTINCTIVE TASTE
OSCAR
FERMENTED PEPPER PASTE
FERMENTIERTEM PFEFFER PASTE
GEFERMENTEERDE PEPER PASTA
PREMIUM
MADE WITH NOBLE INGREDIENT* FOR A PURE, DISTINCTIVE TASTE

Gebratene Nudeln mit fermentiertem Knoblauch

Zutaten

10 Personen

500 g	Eiernudeln
3 l	Wasser
100 g	Zwiebel
100 g	Karotten
100 g	Frühlingszwiebeln
150 g	Pak Choi
25 g	Erdnussöl
40 g	OSCAR® Premium Schwarzer Knoblauch-Paste
20 ml	OSCAR® Asia Fond Konzentrat
75 g	Koriander
50 g	Thai-Basilikum

Vorbereitung

1. Weichen Sie die Eiernudeln in Wasser ein, bis sie weich sind, und lassen Sie sie dann abtropfen.
2. Bereiten Sie das Gemüse vor und schneiden Sie es in passende Stücke, damit es gleichmäßig und schnell gart.
3. Braten Sie das Gemüse o, Erdnussöl mit OSCAR® Premium Schwarzer Knoblauch-Paste.
4. Geben Sie die Nudeln zum Gemüse und würzen Sie mit OSCAR® Asia Fond Konzentrat.
5. Zum Servieren mit Koriander und Thai-Basilikum garnieren.

Pulled Pork Burger mit Ranch-Dressing

Zutaten

10 Personen

Pulled Pork:

2 kg	Nackenfilet
40 g	OSCAR® Premium Schwarzer Knoblauch-Paste
40 g	Salz
120 g	brauner Zucker

Ranch-Dressing:

50 g	OSCAR® Premium Schwarzer Knoblauch-Paste
300 g	Buttermilch
25 g	Apfelessig
3 dl	geschmacksneutrales Öl
	Salz und Pfeffer

Vorbereitung

Pulled Pork:

1. Mischen Sie die Zutaten und reiben Sie das Nackenfilet damit ein. Lassen Sie es dann mindestens 12 Stunden lang marinieren.
2. Braten Sie das Fleisch dann 10 Stunden lang bei 100 °C im Ofen.

Ranch-Dressing:

1. Pürieren Sie alle Zutaten mit Ausnahme des Öls, das Sie langsam in einem dünnen Strahl hinzufügen.
2. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Bestreichen Sie das Brötchen mit OSCAR® Premium Schwarzer Knoblauch-Paste und belegen Sie es mit Pulled Pork und fermentiertem Kraut.

Serviervorscläge:

Füllen Sie den Burger mit fermentiertem Kraut, Pulled Pork und Ranch-Dressing und servieren Sie ihn mit Süßkartoffelpommes.

Barleyotto mit Frühlingszwiebeln, Spargel und Schnittlauch

Zutaten

10 Personen

100 g	fein gehackte Schalotten
200 g	Frühlingszwiebeln oder probieren Sie Austernpilze
	Olivenöl
	Butter
450 g	vorgekochte Perlgraupen
1 l	Wasser
40 g	OSCAR® Premium Weißweinreduktion
200 g	Parmesan oder ähnlicher fester, harter Käse
100 g	Mascarpone oder saure Sahne
60 g	OSCAR® Gemüsefond Konzentrat
1 Bund	grüner Spargel
1 Strauß	Schnittlauch

Vorbereitung

1. Sautieren Sie die Schalotten und Frühlingszwiebeln zu gleichen Teilen in Olivenöl und Butter. Fügen Sie dann die Perlgraupen hinzu und braten Sie sie an, bis sie glänzen.
2. Wasser hinzufügen und bissfest kochen.
3. OSCAR® Premium Weißweinreduktion hinzufügen und den Parmesan unterrühren.
4. Dann mit Mascarpone und OSCAR® Gemüsefond Konzentrat würzen.
5. Lassen Sie den Bygotto ein paar Minuten ruhen, damit er sich setzen kann.
6. Kurz vor dem Servieren den blanchierten, gehackten Spargel und frischen Schnittlauch unterrühren. Mit Schnittlauchöl servieren.

Vegane Mayonnaise (Grundrezept)

Zutaten

10 Personen

1 dl	Aquafaba (Kichererbsenwasser)
10 g	OSCAR® Premium Zitronenpaste (oder andere Säure)
5 dl	geschmacksneutrales Öl

Vorbereitung

1. Mischen Sie Aquafaba und OSCAR® Premium Zitronenpaste kurz mit einem Stabmixer und geben Sie dann das Öl in einem dünnen Strahl hinzu.
2. Wenn die Emulsion zu dick wird, können Sie ein wenig kaltes Wasser hinzufügen.

Info:

Bitte beachten Sie, dass die Bindekraft von Aquafaba variieren kann, je nachdem, ob es selbst gemacht oder in Dosen abgefüllt ist. Wenn Sie eine höhere Bindekapazität erreichen möchten, sollten Sie die Menge an Aquafaba reduzieren.

Was ist aquafaba?

Aquafaba wird durch Kochen von getrockneten Kichererbsen und Bohnen gewonnen. Es ist die dicke Flüssigkeit, die Sie aus dem Kochtopf oder der Dose kennen.

Eine der erstaunlichen Eigenschaften von Aquafaba ist seine Fähigkeit, als Emulgator zu fungieren und sowohl fett- als auch wasserbasierte Lösungen zu binden. Sie können das Kichererbsenwasser von Kichererbsen aus der Dose verwenden.

Seebrasse mit Zitronenbutter und gesalzenen Kapern

Zutaten

10 Personen

10	Brassen, jeweils ca. 350 g
40 g	OSCAR® Premium Zitronenpaste
20 ml	Olivenöl

Garnierung:

40 g	gesalzene Kapern
	Sonnenblumenöl zum Frittieren

Zitronenbutter:

150 g	gebräunte Butter
40 g	Kapern
40 g	Schalotten
20 g	Petersilie
25 g	OSCAR® Premium Zitronenpaste

Vorbereitung

1. Bereiten Sie die Seebrassen vor und reiben Sie sie mit OSCAR® Premium Zitronenpaste ein, gefolgt von Olivenöl.
2. Grillen Sie den Fisch 10–15 Minuten lang, je nach Größe.
3. Weichen Sie die gesalzenen Kapern in Wasser ein und trocknen Sie sie dann. Frittieren Sie sie in Öl, bis sie sich wie eine Blume öffnen.
4. Schmelzen Sie die gebräunte Butter mit Kapern, Schalotten, Petersilie und OSCAR® Premium Zitronenpaste.
5. Servieren Sie den Fisch mit Zitronenbutter und garniert mit frittierten Kapern.

Zitronenkuchen mit Meringue

Zutaten

10 Personen

Boden:

1	vorgebackene Tortenkruste
400 g	Kondensmilch
45 g	OSCAR® Premium Zitronenpaste
50 ml	Wasser

Meringue für den Deckel und die Flocken:

100 g	pasteurisiertes Eiweiß
150 g	Puderzucker
25 g	OSCAR® Premium Zitronenpaste
20 g	Vanillezucker

Vorbereitung

1. Kondensmilch, OSCAR® Premium Zitronenpaste und Wasser in einer Schüssel mischen und verquirlen 5–10 Minuten lang auf höchster Stufe verquirlen.
2. Füllen Sie die Zitronencreme in die Mürbeteig-Torte und stellen Sie sie in den Kühlschrank.
3. Schlagen Sie das Eiweiß und den Puderzucker zu einer weichen Baisermasse. OSCAR® Premium Zitronenpaste und Vanillezucker hinzufügen.
4. Streichen Sie 2/3 der Baisermasse auf Antihaftpapier und trocknen Sie sie bei 75 °C für 6–12 Stunden. Sie können auch einen normalen Ofen verwenden.
5. Geben Sie die restliche Mischung in einen Spritzbeutel, spritzen Sie sie auf die Torte und brennen Sie sie ab.
6. Stellen Sie den Kuchen auf einen Teller und garnieren Sie ihn mit den Baiserflocken.

OSCAR® Premium Glaces in Pastenform garantieren ein erlesenes, konzentriertes Geschmackserlebnis

OSCAR® Premium
Gerösteter Poulardenfond Paste

Die Kombination aus kräftigem Jus und dem delikaten Geschmack von geröstetem Fleisch und Haut sorgt für Charakter und Intensität. Verwenden Sie die Gerösteter Poulardenfond Paste für Ihre gebratenen Geflügelgerichte, aber auch gerne für Fisch und Meeresfrüchte.

Nutzen Sie sie außerdem als Geschmacksgeber für kräftige Saucen und zum Glasieren von Gemüse, um Glanz und Aroma zu verleihen, sowie zum Abschmecken warmer Vinaigrettes. Sie können diese Glace in Pastenform auch direkt vor und während des Bratens auf Ihr Fleisch aufpinseln.

OSCAR® Premium
Brauner Kalbsfond Paste

Mit der Brauner Kalbsfond Paste erhalten Sie eine Glace mit intensivem, geröstetem Kalbfleischgeschmack aus Kalbs-Demi-Glace, Kalbsextrakt und Rinderfonds-Konzentrat. Der kräftige Fleischgeschmack wird durch das Aroma von aromatischem Gemüse ergänzt.

Verwenden Sie sie als Basis für Ihre dunklen Saucen, in Schmor- und Eintopfgerichten, zum Schmoren und beispielsweise zum Glasieren von Gemüse. Sie können diese Glace in Pastenform auch direkt vor und während des Bratens auf Ihr Fleisch aufpinseln.

OSCAR® Premium
Fischfumet Paste

Intensive Fischfumetglace in Pastenform mit Geschmack von weißem Fisch, einer leichten Note von Jakobsmuscheln sowie Aromen von Gemüse, Weißwein und Zitrone.

Geeignet als Basis für Fischsuppen und Saucen. Probieren Sie auch die Premium Fischfumet zum Pochieren.

OSCAR® Premium
Hummerfumet Paste

Diese Hummerfumetglace in Pastenform wird aus ganzen 25,7 % Hummerkonzentrat sowie Extrakten von Kaisergranat, Olivenöl, Cognac und Paprika hergestellt.

Die Premium Hummerfumet Paste enthält keine zugesetzten Geschmacksverstärker, sodass Sie ein natürliches und authentisches Geschmackserlebnis erhalten – ideal für alles von geschmacksintensiven Saucen bis hin zu kräftigen Suppen.

OSCAR® Premium
Kalbsfond Paste

OSCAR® Premium Kalbsfond Paste ist die perfekte Basis für Ihre dunklen Saucen. Diese reichhaltige Paste kann zur Verfeinerung von Saucen, Bratensaft und Eintöpfen verwendet werden.

Sie wird aus Kalbs-Demi-Glace und weiteren aromatischen, sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt. Dank ihrer weichen Textur kann diese Paste ganz schnell und einfach verwendet werden.

OSCAR® Premium
Lammjus Paste

Unsere Lammjus-Glace in Pastenform bietet ein erlesenes, konzentriertes Geschmackserlebnis, das jedem Gericht Tiefe und Eleganz verleiht. Der exquisite Geschmack von gebratenem Lamm und subtile Noten von confiertem Knoblauch ergeben eine runde und ausgewogene Glace, die perfekt für cremige Saucen und rustikale Gerichte geeignet ist.

Mit einer weichen und cremigen, Pastenartigen Konsistenz löst sich die Glace schnell auf und lässt sich leicht in Saucen, Eintöpfen und Schmorgerichten verteilen.

OSCAR® Premium
Weißer Geflügelfond Paste

OSCAR® Premium Weiße Geflügelfond Paste ist äußerst vielseitig und ideal zur Herstellung von weißen und braunen Saucen oder zum Ablöschen. Dank ihrer weichen Textur kann diese Paste ganz schnell und einfach verwendet werden.

Diese konzentrierte Paste verfeinert unzählige Gerichte mit einem kräftigen Poulardengeschmack – von Suppen bis hin zu Schmorgerichten.

Hühner-Blanquette-Siphon

Zutaten

10 Personen

3 Stück	Eier
30 g	Crème fraîche 38 %
20 g	OSCAR® Premium Weißer Geflügelfond Paste
1,5 dl	Wasser
250 g	Butter
	Salz
	Apfelessig

Vorbereitung

1. Die Butter bei niedriger Hitze schmelzen und warmhalten.
2. OSCAR® Premium Weißer Geflügelfond Paste in kochendem Wasser auflösen.
3. Eier und Crème fraîche miteinander mischen. Den kochenden Hühnerfond hinzufügen.
4. Anschließend die warme Butter einmischen und mit Salz und Apfelessig abschmecken.
5. Die Sauce durch ein feines Sieb seihen und in eine Siphonflasche füllen.
6. Die Siphonflasche mit einer Gaskapsel aufladen, gut schütteln und im Wasserbad bei ca. 60 °C warmhalten, bis zum Servieren.

Tipp:

Servieren Sie den Hühner-Blanquette-Siphon mit weißem und grünem Spargel, Huhn, Morcheln und Bärlauch.

Ersetzen Sie die OSCAR® Premium Weißer Geflügelfond Paste durch OSCAR® Premium Gerösteter Poulardenfond Paste, um eine Blanquette mit gerösteten Noten zu erhalten.

Wachteljus mit Petersilie

Zutaten

10 Personen

	Öl
	Wachtelkarkasse und Fleischabschnitte
100 g	Mirepoix aus Karotten, Zwiebeln und Sellerie
15 g	Tomatenmark
30 g	OSCAR® Premium Weißweinreduktion
1 l	Wasser
100 g	OSCAR® Premium Gerösteter Poulardenfond Paste
1	Lorbeerblatt
10 g	schwarze Pfefferkörner
	Salz und Pfeffer
	Petersilienöl

Vorbereitung

1. Erhitze das Öl in einem Topf bei mittlerer bis hoher Hitze. Füge die Wachtelkarkassen hinzu und brate sie rundherum gut an, um Röstgeschmack zu entwickeln.
2. Gib das Mirepoix dazu und dünste es 4–5 Minuten, bis das Gemüse Farbe annimmt.Rühre das Tomatenmark ein und lasse es einige Minuten mitbraten.
3. OSCAR® Premium Weißweinreduktion und 1/3 Teil Wasser in die Pfanne geben. Um die Hälfte einkochen lassen und dabei den Boden des Topfes mit einem Holzlöffel abkratzen, um karamellisierte Rückstände zu lösen.
4. Gib den restlichen Wasseranteil, die OSCAR® Premium Brathähnchenfond Paste, ein Lorbeerblatt und Pfefferkörner hinzu. Lasse alles bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln.
5. Seihe die Jus durch ein feines Sieb oder ein Tuch ab und presse die Flüssigkeit aus den Karkassen und dem Gemüse heraus. Gib den abgesiebten Fond zurück in den Topf und reduziere ihn auf die gewünschte Konzentration. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Erhitze den Jus kurz vor dem Servieren erneut und rühre vorsichtig etwas Petersilienöl ein, damit der Fond leicht bindet und eine schöne grüne Farbe bekommt.

Tipp: *Die Sauce kann alternativ auch mit einem bitteren Olivenöl gespalten werden*

Blanquette mit Kalbsfond

Zutaten

10 Personen

4 dl	Wasser
50 g	OSCAR® Premium Kalbsfond Paste
100 g	Crème fraîche 38 %
3	ganze Eier
20 g	OSCAR® Premium Weißweinreduktion
225 g	Butter, geschmolzen

Vorbereitung

1. Wasser und OSCAR® Premium Kalbsfond Paste zum Kochen bringen, bis sich die Glace vollständig aufgelöst hat.
2. Eier, Crème fraîche und OSCAR® Premium Weißweinreduktion in einem Topf bei mittlerer Hitze aufschlagen, bis die Masse schäumt und leicht eindickt. Dann den kochenden Kalbsfond einrühren.
3. Die warme, geschmolzene Butter nach und nach unterschlagen und mit Salz abschmecken.

Tipp:

Die Sauce passt hervorragend zu hellem Fleisch und Fisch. OSCAR® Premium Kalbsfond kann durch OSCAR® Premium Dunklen Kalbsfond ersetzt werden, um einen intensiveren Kalbsgeschmack zu erzielen.

Serviervorschlag:

Jakobsmuschel mit Blanquette, Trüffel und frischer Kerbel.

Marsala Stroganoff Sauce

Zutaten

10 Personen

1	Schalotte, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
15 g	Butter
15 g	Olivenöl
250 g	Champignons, in Scheiben geschnitten
2 dl	Marsalawein
2,5 dl	Wasser
1 EL	Dijon-Senf
50 g	OSCAR® Premium Brauner Kalbsfond Paste
40 g	OSCAR® Pilzfond Konzentrat
150 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer

Vorbereitung

1. Schalotten und Knoblauch in Butter und Olivenöl anschwitzen, bis sie weich sind.
2. Die Champignons hinzufügen und braten, bis sie goldbraun sind.
3. Den Marsalawein in die Pfanne geben und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist.
4. Wasser, Senf, OSCAR® Premium Brauner Kalbsfond Paste, OSCAR® Pilzfond Konzentrat und Sahne hinzufügen. Die Sauce köcheln lassen, bis sie leicht eindickt.
5. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss frischem Marsalawein abschmecken

Tipp:

Sie können das Fleisch in einer Pfanne anbraten und anschließend in der Sauce fertig garen, während diese einkocht.

Fischsuppe

Zutaten

10 Personen

1 l	Sahne
1 l	Wasser
100 g	OSCAR® Premium Fischfumet Paste
30 g	OSCAR® Premium Weißweinreduktion
	Kräuterstängel (Petersilie, Dill, Kerbel)
2	Zitronen, Schale und Saft
100 g	saure Sahne
75 g	Butter

Vorbereitung

1. Mischen Sie Sahne, Wasser, OSCAR® Premium Fischfumet Paste und OSCAR® Premium Weißweinreduktion in einem Kochtopf.
2. Zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis die Basis um 10 % reduziert ist.
3. Fügen Sie die Kräuterstängel, die Zitronenschale und die Pfefferkörner hinzu und lassen Sie die Suppe bei niedriger Hitze 10 Minuten lang köcheln. Dann gießen Sie die Kräuter und die Zitronenschale ab.
4. Die Suppe mit saurer Sahne und Butter verfeinern.
5. Würzen Sie die Suppe mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer.

Schaumige Fischsauce

Zutaten

10 Personen

2 l	Sahne
2 l	Wasser
300 g	OSCAR® Premium Fischfumet Paste
1	Handvoll Dill- oder Petersilienstiele
1 EL	schwarze Pfefferkörner
1 EL	Fenchelsamen
1 EL	Koriandersamen
	Schale von 2 Zitronen
80 g	OSCAR® Premium Weißweinreduktion
140 g	Butter
250 g	Crème fraîche 38 %

Vorbereitung

1. Geben Sie Sahne, Wasser und OSCAR® Premium Fischfumet Paste in einen großen Topf. Erhitzen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze, bis sie leicht köchelt.
2. Fügen Sie Dill- oder Petersilienstiele, Pfefferkörner, Fenchelsamen, Koriandersamen und Zitronenschale hinzu. Lassen Sie alles etwa 30 Minuten köcheln, damit die Gewürze ihr Aroma abgeben können.
3. Geben Sie die OSCAR® Premium Weißweinreduktion hinzu und lassen Sie die Sauce weiter köcheln, bis die Flüssigkeit reduziert ist und eine leicht eingedickte Konsistenz erreicht.
4. Seihen Sie die Sauce ab und mixen Sie anschließend die Butter nach und nach mit einem Stabmixer ein, um eine glänzende und reichhaltige Konsistenz zu erzielen. Rühren Sie die Crème fraîche unter für extra Cremigkeit und Säure."
5. Verwenden Sie einen Stabmixer oder ein Milchkännchen, um kurz vor dem Servieren Luft in die Sauce zu schlagen, sodass sie leicht und schaumig wird.

Tipp:

Diese schaumige Fischsauce passt perfekt zu zarten Fischgerichten wie pochiertem Kabeljau, in Butter gebratenem Zander oder gebratenem Steinbutt, serviert mit saisonalem Gemüse.

Hummerbisque

Zutaten

10 Personen

2 l	Sahne
2 l	Wasser
300 g	OSCAR® Premium Hummerfumet Paste
250 g	Butter
2 EL	Tomatenpüree
1 dl	Cognac
1	Zwiebel, grob gehackt
2	Karotten, in Scheiben geschnitten
1	Blattselleriestiel, in Scheiben geschnitten
2	zerstampfte Knoblauchzehen
1	Hand voll Petersiliegrün
1	Lorbeerblatt
1 EL	schwarze Pfefferkörner
1 EL	Fenchelsamen
1	Zitrone, geschält
	Öl

Vorbereitung

1. Bei mittlerer Hitze etwas Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Karotten, Blattsellerie und Knoblauch hinzufügen und 5–6 Minuten sautieren, bis das Gemüse Farbe bekommt.
2. Tomatenpüree unterrühren und weitere 2 Minuten anbraten. Mit Cognac ablöschen und flambieren, um den Alkohol verdampfen zu lassen.
3. Danach Wasser und Sahne unterrühren. OSCAR® Premium Hummerfumet Paste unterrühren und weiterrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist.
4. Petersiliegrün, Lorbeerblatt, schwarze Pfefferkörner, Fenchelsamen und Zitronenschale hinzugeben. Die Bisque 20 Minuten köcheln lassen, damit sie ihren vollen Geschmack entwickeln kann.
5. Bisque anschließend abseihen, um Gemüse und Gewürze zu trennen. Wieder in den Topf gießen und nach und nach mit der restlichen Butter montieren, bis eine volle und glatte Konsistenz entsteht.
6. Für eine leicht säuerliche Geschmacksnote Crème fraîche unterrühren und die Bisque mit dem Stabmixer mixen, um sie besonders cremig und luftig zu machen.

43

Hummersauce mit rotem Curry

Zutaten

10 Personen

1–2 EL	rote Currypaste
200 g	OSCAR® Premium Hummerfumet Paste
400 ml	Kokosmilch
300 ml	Wasser
1 EL	Limettensaft
1 EL	Zucker (je nach Geschmack)
	Salz

Vorbereitung

1. Bei mittlerer Hitze etwas Öl in einem Topf erhitzen. Rote Currypaste hinzufügen und 1–2 Minuten sautieren, bis sie herrlich duftet.
2. Mit Wasser ablöschen und OSCAR® Premium Hummerfumet Paste unterrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Kokosmilch dazugießen und Sauce 5–10 Minuten köcheln lassen.
3. Nach Belieben mit Limettensaft und Zucker abschmecken. Dann mit Salz abschmecken und Sauce weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis sie leicht eindickt

Tipp:
Für einen noch intensiveren Geschmack Thai-Basilikum oder Zitronengras hinzufügen. Die Sauce kann auch mit grüner Currypaste zubereitet werden.

Lammjussauce

Zutaten

10 Personen

1 dl	Rotwein
500 ml	OSCAR® Signature Demi Glace
100 g	OSCAR® Premium Lammjus Paste
1 EL	Butter
	Salz und Pfeffer

Vorbereitung

1. Den Rotwein in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
2. OSCAR® Signature Demi Glace hinzufügen und die OSCAR® Premium Lammjus Paste in der heißen Flüssigkeit auflösen. Die Sauce 10–15 Minuten köcheln lassen, bis sie eine sämige, glatte Konsistenz hat.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter einrühren, um der Sauce Glanz und Rundheit zu verleihen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:
Für ein noch intensiveres Aroma können Sie die Sauce zusätzlich mit Liebstöckel oder Petersilienstielen ziehen lassen.

Geschmorrte Lammhaxe

Zutaten

10 Personen

4	Lammhaxen
2	Zwiebeln, grob gehackt
3	Karotten, in Scheiben geschnitten
2	Stangen Staudensellerie, in Scheiben geschnitten
3	Knoblauchzehen, gepresst
2 EL	Tomatenmark
1 l	Wasser
100 g	OSCAR® Premium Lammjus Paste
2	Lorbeerblätter
4-5	Zweige Thymian
1 EL	schwarze Pfefferkörner
	Salz und Pfeffer

Vorbereitung

1. Die Lammhaxen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem großen Topf oder Sautierpfanne erhitzen und die Haxen rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
2. Im gleichen Topf Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch hinzufügen. 5–6 Minuten sautieren, bis das Gemüse leicht Farbe annimmt.
3. Tomatenmark hinzufügen und weitere 2 Minuten mitrösten. Mit etwas Wasser ablöschen und auf etwa die Hälfte einkochen lassen.
4. Das restliche Wasser sowie die OSCAR® Premium Lammjus Paste hinzufügen und gut verrühren, bis sich die Paste vollständig aufgelöst hat. Die Lammhaxen wieder in den Topf geben, zusammen mit Lorbeerblättern, Thymian und Pfefferkörnern.
5. Den Topf mit einem Deckel abdecken und die Haxen bei niedriger Hitze ca. 2,5–3 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist und sich leicht vom Knochen löst. Alternativ im Backofen bei 160 °C schmoren.
6. Die Haxen aus dem Topf nehmen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und ggf. etwas einkochen, um den Geschmack zu intensivieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Servieren Sie die geschmorten Lammhaxen mit der kräftigen Lammsauce und Beilagen wie Kartoffelpüree, Wurzelgemüsepüree oder Polenta sowie einem frischen grünen Salat.

OSCAR® Premium Paste

Fermentierter Pfeffer Paste
580 g
Art. nr. 12562704
EAN 8445290872692

GF V LF

Rotwein- und Portweinreduktion
580 g
Art. nr. 12562688
EAN 8445290872630

GF V LF

Schwarze Knoblauch-Paste
580 g
Art. nr. 12562689
EAN 8445290872661

GF V LF

Weißweinreduktion
580 g
Art. nr. 12562687
EAN 8445290872500

GF V LF

Zitronenpaste
580 g
Art. nr. 12562704
EAN 8445290872463

GF V LF

GF Glutenfrei LF Laktosefreii V Vegan B Bio

OSCAR® Premium Glace Paste

Brauner Kalbsfond Paste
600 g
Art. nr. 12586644
EAN 8445291272125

LF

Fischfumet Paste
630 g
Art. nr. 12586627
EAN 8445291272347

Gerösteter Poulardenfond Paste
640 g
Art. nr. 12586636
EAN 8445291271777

GF V LF

Hummerfumet Paste
560 g
Art. nr. 296622
EAN 5709347184132

Kalbsfond Paste
640 g
Art. nr. 296620
EAN 5709347184071

LF

Lammjus Paste
640 g
Art. nr. 296638
EAN 5709347184637

LF

Weißer Geflügelfond Paste
630 g
Art. nr. 296621
EAN 5709347184101

LF

OSCAR®

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
www.oscarnordic.de