

2011



Lionel Lallement

Chef seit 30 Jahren vereint er talentiert Texturen und Geschmackserlebnisse. Dieser Liebhaber kreativer Kompositionen ist ebenfalls ein Freund des rigorosen Schaffens und hat den meisterlichen Umgang mit seiner Kunst in den Häusern Debailleul und Dalloyau zur Perfektion gebracht. Derzeit ist er verantwortlicher Leiter des Comité d'Excellence bei Saint Clair Le Traiteur in Paris. Er übernimmt regelmäßig Beraterfunktionen für die größten Häuser in Europa, den USA oder in Japan.

*Egal, auf was Sie gerade Lust haben, auf etwas Leckeres, Exotisches, Erfrischendes oder Würziges, unsere Cocktails machen immer Eindruck auf Ihre Gäste. Alle haben nämlich die **unnachahmbare Qualität** der Pürees von Les vergers Boiron als Basis. Diese Pürees bewahren die Farbe und den Geschmack der frischen Frucht und des frischen Gemüses intakt. Die **gleichbleibende Qualität** wird garantiert, ganz gleich, ob gerade die Erdbeere, die Zitrone, die Mango, die Gurke oder der Rote Paprika Saison hat. Alle schmecken so, als kämen sie **gerade aus dem Mixer!** Les vergers Boiron haben für Sie acht Rezepte ausgewählt, die bei Lionel Lallement erstellt wurden. Darunter klassische und auch kreative Rezepte, einfach zu realisierende oder solche, die etwas mehr Erfahrung brauchen. Es sind Anregungen für **Ihre Karte** oder Ihre eigene Kreativität. Also, ob süßsäuerlicher Cocktail, herzhafter Appetizer oder alkoholfreier exotischer Smoothie, bitte in Maßen servieren, aber ohne Grenzen genießen!*

Finden Sie die Rezepte auf **my-vb.com**



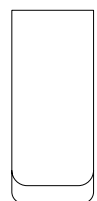
COCKTAIL Rezepte

Indian Summer



HIGHBALLGLAS

Les vergers Boiron Blutorange­püree	4,5cl
Les vergers Boiron Zitronen­püree	1,5cl
Les vergers Boiron Ananas­püree	1,5cl
Brauner Rum	0,5cl
Weißer Rum	1cl
Rohrzuckersirup	0,5cl



Alle Zutaten 30 Sekunden im Shaker schütteln, nach Belieben sieben oder nicht. In ein mit Eis gefülltes Glas gießen und sofort servieren.

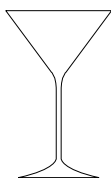
Tipp: Für einen alkoholfreien Cocktail ersetzen Sie den Rum durch frischgepressten Orangensaft.

Exotica



MARTINIGLAS

Les vergers Boiron Blutorange­püree	1cl
Les vergers Boiron Mangopüree	3,5cl
Les vergers Boiron Passions­fruchtpüree	1cl
Les vergers Boiron Kokos­nuss­püree	0,5cl
Wasser	1cl
Rohrzuckersirup	1,2cl
Grand Marnier®	1cl
Weißer Rum	1cl



Die Frucht­pürees zusammen mit dem Wasser und dem Rohrzuckersirup im Blender mixen. Grand Marnier® und weißen Rum dazugeben. In ein mit Eis gefülltes Glas gießen und sofort servieren.

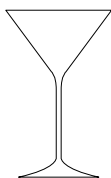
Tipp: Um eine schaumigere Konsistenz zu erzielen, fügen Sie dem Rezept 2 Eiweiße hinzu und blenden bis zur gewünschten Schaumigkeit.

Rubin



MARTINIGLAS

Les vergers Boiron Erd­beer­püree	1cl
Les vergers Boiron Him­beer­püree	1,75cl
Les vergers Boiron Tomaten­püree	1,5cl
Les vergers Boiron rotes Paprika­püree	0,8cl
Rohrzuckersirup	1,8cl
Wodka	2cl
Splittereis	2cl



Die Frucht- und Gemüse­pürees im Blender mixen. Den Rohrzuckersirup und den Wodka hinzufügen, und zum Schluss das Splittereis. In ein Glas gießen und sofort servieren.

Tipp: Um einen noch fruchtigeren Geschmack zu erzielen, ersetzen Sie den Wodka durch Kirsch-Wodka und den Rohrzuckersirup durch den abgetropften Sirup von Amarenakirschen.



Smoothie Mango Kokosnuss Limette mit Basilikum



HIGHBALLGLAS

Les vergers Boiron Limettenpüree 3cl
 Les vergers Boiron Mangopüree..... 7cl
 Les vergers Boiron Kokosnusspüree..... 5cl
 Crushed ice 4cl
 Rohrzuckersirup..... 1,5cl
 Basilikum..... einige Blättchen



Alle Zutaten im Blender ca. 1 Minute mixen und sofort servieren.

Glasdekor: 1 frische Limettenscheibe, Kokosraspel und 1 ziselirtes Basilikumblättchen.

Blütenduft mit Melonendreierlei



HURRICANEGLAS

Les vergers Boiron Wassermelonenpüree 8cl
 Les vergers Boiron Melonenpüree grün 6cl
 Les vergers Boiron Melonenpüree 6cl
 Blütenhonig..... 1cl
 Orangenblütenwasser..... einige Tropfen



Die Fruchtprärees im Blender mixen. Den Blütenhonig und das Orangenblütenwasser dazugeben. In einem halb mit Eis gefüllten Glas servieren.

Tipp: Ersetzen Sie das Orangenblütenwasser durch Rosenwasser und den Blütenhonig durch Lavendelhonig.

Spritzige Limettenfrische mit wilder Minze



HIGHBALLGLAS FÜR 15 GLÄSER

Les vergers Boiron Limettenpüree 500g
 Wilde Minze..... ½ Bund
 Kristallzucker..... 75g
 Limonade..... nach Belieben



Das Limettenpüree mit dem Zucker erhitzen, aber nicht kochen. Die wilde Minze darüber zupfen. Topf mit Klarsichtfolie abdecken. Eine Nacht durchziehen lassen, danach durch ein Sieb gießen. Zum Servieren 4cl von der durchgezogenen Mischung abnehmen, Limonade dazugießen und sofort in einem halb mit Eis gefüllten Glas servieren.

Dekor: Ziselirte Minze am Glasrand.





Grünes Gurken-Granité mit glatter Petersilie

REZEPT FÜR 20 WODKA-GLÄSER

Gurken-Granité mit Wasabi und glatter Petersilie

Les vergers Boiron Gurkenpüree 200g
Glatte Petersilie 20 Blättchen
Salz, Pfeffer, Wasabi nach Belieben

Das Gurkenpüree zusammen mit der glatten Petersilie im Blender mixen. Würzen, einfrieren. Bevor die Masse fest wird, ab und zu mit 2 Gabeln durchrühren, um schöne Splitter zu erzielen. Granité für später aufbewahren.

Fruchtiger Gemüsecocktail

Les vergers Boiron Gurkenpüree 500g
Les vergers Boiron Melonenpüree grün 150g
Les vergers Boiron Apfelpüree grün 450g
Salz, Pfeffer, Tabasco® nach Belieben

Alle Zutaten im Blender mixen. Würzen, absieben.

Kleine Shot-Gläser zu 2/3 füllen, kurz vor dem Servieren einen Löffel Gurken-Granité mit Wasabi und fein geschnittene glatte Petersilie dazugeben. Sofort servieren.



Roter Saft, Paprika-Schaum und knackiger Sellerie

REZEPT FÜR 30 WODKA-GLÄSER

Roter Paprikaschaum

Les vergers Boiron Zitronenpüree 30g
Les vergers Boiron rotes Paprikapüree 300g
Gelatine 3 Blätter à 2g
Wasser 100g
Salz, Pfeffer, Tabasco® nach Belieben
Eiweiß 200g

Die Gelatine in kaltem Wasser auf das fünffache ihres Volumens quellen lassen. Abtropfen. Im Wasser und dem Zitronenpüree auflösen. Das rote Paprikapüree dazugeben, salzen, pfeffern, mit Tabasco® abschmecken und das Eiweiß unterrühren. Leicht mixen und durch ein Sieb gießen. Masse in einen Siphon füllen und mit 2 Gas-Patronen versetzen. Kühl stellen.

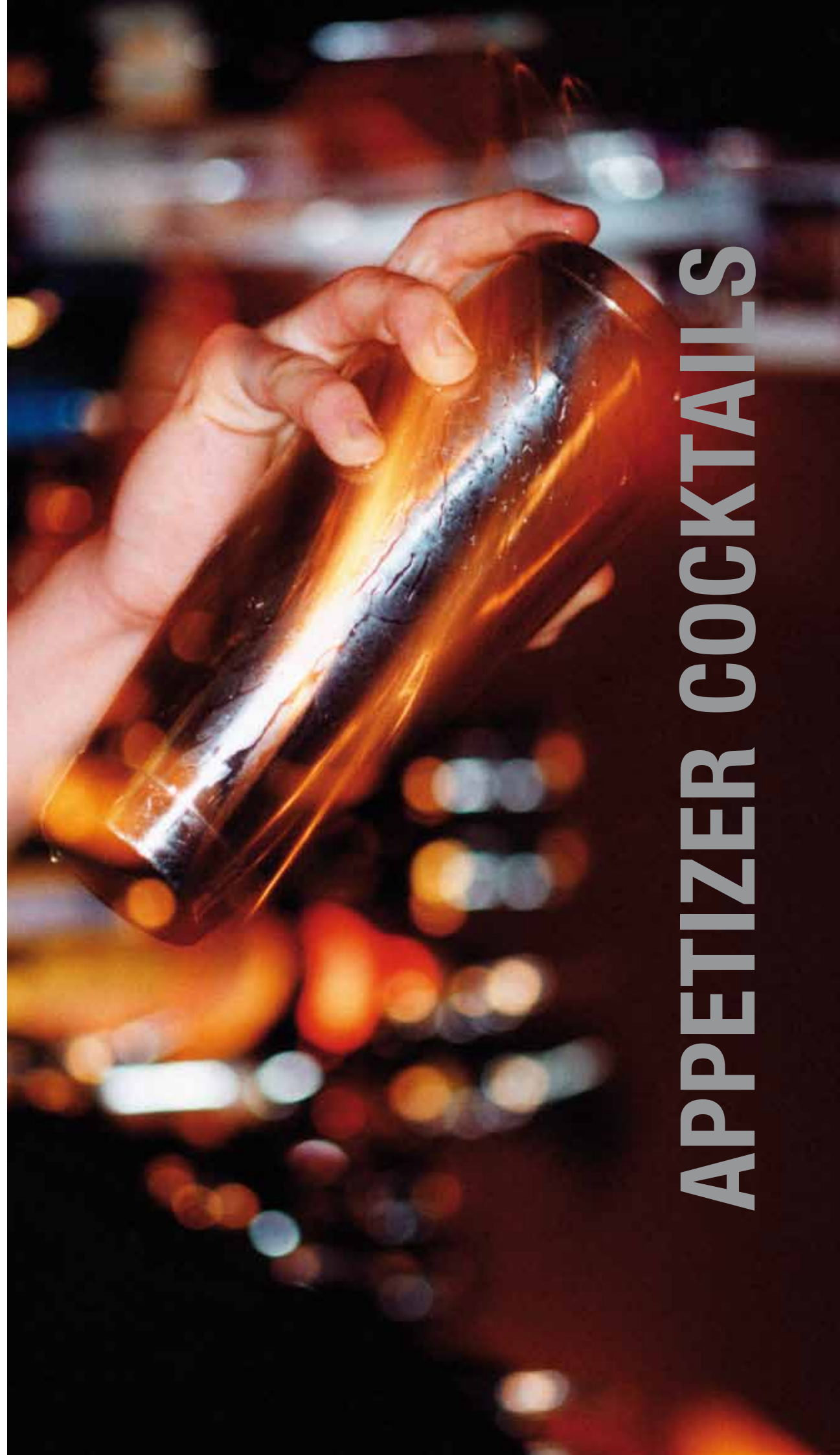
Gemüsecocktail

Les vergers Boiron Tomatenpüree 1 000g
Les vergers Boiron Zitronenpüree 30g
Selleriesalz nach Belieben
Pfeffer nach Belieben
Tabasco® 2 Spritzer
Worcestershire-Sauce 1 Suppenlöffel
Wodka 40g
Rohes Staudensellerie nach Belieben

In einem Blender das Tomatenpüree, das Zitronenpüree, das Selleriesalz, den Pfeffer, den Tabasco® und die Worcestershire-Sauce mixen. Den Wodka hinzufügen. Kleine Shot-Gläser zu 2/3 damit füllen.

Einen Löffel roter Paprika-Schaum auf den Gemüsecocktail geben. Rohen Staudensellerie fein würfelig schneiden und die Gläser damit dekorieren. Sofort servieren.

Tipp: Servieren Sie den fruchtigen Gemüsecocktail und den reinen Gemüsecocktail in kleinen Wodka-Gläsern als Duo auf einem Teller.



APPETIZER COCKTAILS