



*WILLKOMMEN IN DER
WUNDERBAREN WELT
DES AHORNSIRUPS*



AHORNSIRUP AUS KANADA

100% Kanada, 100% Natur

EINLEITUNG



SÜSSEN UND VERFEINERN MIT DEM „FLÜSSIGEN GOLD“



Im Ahornsirup aus Kanada steckt sehr viel kreatives Potenzial: Das „flüssige Gold“ ist eine universelle Zutat mit der besonderen Eigenschaft, fast allen Speisen eine unverwechselbare Note zu verleihen. Wer Ahornsirup bisher nur als Süßungsmittel wahrgenommen hat, wird überrascht sein, wie vielfältig die Einsatzmöglichkeiten in der Küche sind. Wie Salz und Pfeffer gebührt ihm ein fester Platz in jeder Küche.

Wir haben **Heiko Antoniewicz**, Impulsgeber der Gastronomie und Aromen-Experte, gebeten, Rezepte mit Ahornsirup und anderen Ahornprodukten für uns zu entwickeln. Einige seiner Rezepte möchten wir Ihnen in dieser Broschüre gerne vorstellen. *„Ahornsirup eignet sich perfekt zum Abrunden von Saucen, zum Marinieren, Glasieren und Lackieren. Er lässt sich mit einer erstaunlichen Vielzahl an Lebensmitteln kombinieren. Entscheidend ist das richtige Mengenverhältnis“*, sagt Antoniewicz und lädt Sie zum Experimentieren ein: *„Das herauszufinden, ist eine Frage des Ausprobierens und natürlich eine individuelle Geschmackssache.“*

Wir wünschen Ihnen viel Freude auf Ihrer Entdeckungsreise in die wunderbare Welt des Ahornsirups!

DIE BASIS DER AHORN-KÜCHE

Mit einer hellen und einer dunklen Sorte Ahornsirup sind Sie gut gerüstet. Damit lässt sich eine riesige Vielfalt an Gerichten würzen. Grundsätzlich gilt: Überall da, wo das gewisse Etwas fehlt, führen ein paar Tropfen Ahornsirup zu einem intensiveren Genuss. Da ein Teil der Aromen bei starkem Erhitzen verfliegt, runden Sie am besten erst das fertige Gericht mit einem Schuss Ahornsirup ab, so wie es sich auch für ein gutes Olivenöl empfiehlt.

HEIKO ANTONIEWICZ



KLASSIFIZIERUNG KANADISCHEN AHORNSIRUPS

Es gibt vier Sorten kanadischen Ahornsirups, von der jede ihre eigene individuelle Farbe und Geschmacksrichtung hat, abhängig vom Erntezeitpunkt. Wird der Ahornsafte am Anfang der Saison abgezapft, wird das Produkt ein heller Ahornsirup. Später in der Saison wird der Sirup dunkler und kräftiger im Geschmack.



GOLDEN fein-milder Geschmack

... wird aus dem Saft hergestellt, der am Anfang der Saison gezapft wird. Mild im Aroma hat der Sirup eine feine Süße und ist das ideale Topping für Joghurt und Eiscreme.



AMBER mild-aromatischer Geschmack

... hat einen klaren, ausgeprägten Geschmack und eine großartige Bernsteinfarbe. Mit ihm lassen sich Vinaigrette und andere Saucen zubereiten.



DARK fein-herber Geschmack

... eignet sich mit seinem intensiven, karamellartigen Aroma zum Kochen und Backen.



VERY DARK kräftiger Geschmack

... wird aus dem Ahornsafte hergestellt, der am Ende der Saison geerntet wird, und eignet sich mit seinem sehr ausgeprägten Geschmack insbesondere zum Kochen und Glasieren von Fleisch.





AHORNSIRUP - EIN UNVERFÄLSCHTES NATURPRODUKT

Reiner Ahornsirup aus Kanada besteht zu 100 % aus dem Saft der Ahornbäume, der lediglich durch Erhitzen eingedickt wird. Dabei bleiben die natürlichen Inhaltsstoffe erhalten und es kommen weder weitere Zutaten noch Zusatzstoffe hinzu.

WIE WIRD AHORNSIRUP GEWONNEN?

Tief in den kanadischen Wäldern ermöglicht ein einzigartiges Frost-Tau-Phänomen das Auffangen des Zuckersafts aus dem Ahornbaum. Im Frühjahr, wenn die Nächte noch kalt sind, beginnen die Ahornbäume, ihre Nährstoffe in Form von Pflanzensaft aus den Wurzeln in die Knospen zu transportieren. Während des Tages, wird der Pflanzensaft wieder nach unten gepresst. Dies ist der perfekte Zeitpunkt für die Ernte.

DER SCHUTZ DER BÄUME HAT OBERSTE PRIORITÄT

Für den Sirup wird ein Teil des Ahornsafte abgezapft, aber nur so viel, dass der Baum keinen Schaden nimmt. Nur Bäume, die einen Stammdurchmesser von 20 cm haben, dürfen angezapft werden. In der Regel haben sie dann ein Alter von etwa 40 Jahren erreicht. Je älter ein Baum ist, desto mehr Saft produziert er.

GESTERN UND HEUTE

Früher bohrten die Ahornfarmer in jeden Baum ein Loch, in das sie einen Metallzapfhahn steckten. Den austretenden Saft fingen sie in einem Metalleimer mit Deckel auf. Heute verwenden die meisten ein Netzwerk aus Schläuchen, um die Bäume miteinander zu verbinden. Vakuumpumpen sorgen dafür, dass der Saft direkt in die Zuckerhütten geleitet wird.

IN DER ZUCKERHÜTTE

Hier wird der Saft in einem sogenannten Verdampfer zu Sirup eingekocht. Die hohen Temperaturen lösen eine Reihe chemischer Reaktionen aus, die zur Dichte, zum Geschmack und zur Farbe des Sirups beitragen. Für einen Liter Ahornsirup werden etwa 40 Liter Saft gebraucht.

UMWELTASPEKT

Allein im Hauptanbaugebiet Quebec gibt es 34 Millionen Zucker-Ahornbäume, die in Produktion sind. Zusammen binden sie die gleiche Menge Kohlendioxid, die 290.000 Autos pro Jahr ausstoßen. Damit speichern sie das Achtfache dessen, was ihre Produktion an Kohlendioxid ausstoß verursacht.



KOCHEN & BACKEN



WIE VERWENDE ICH AHORNSIRUP ZUM KOCHEN?

Ahornsirup kann als Alternative zu Haushaltszucker in fast allen süßen und herzhaften Gerichten verwendet werden. Die natürliche Süße verleiht vielen Rezepten Geschmacksfülle und Intensität. Außerdem eignet sich Ahornsirup als Zutat in Glasuren, Marinaden oder Grillsaucen für Geflügel, Fleisch, Fisch oder Gemüse.



KALORIEN SPAREN MIT AHORNSIRUP

Selbst körnige Süßungsmittel lassen sich durch Ahornsirup ersetzen: Tauschen Sie die im Rezept angegebene Menge Zucker im Verhältnis eins zu eins aus. Gleichzeitig reduzieren Sie die flüssigen Zutaten (Wasser, Milch, Saft) um 60 ml.

AHORNSIRUP & SOJASAUCE

Ideal für Wokgerichte oder als Marinade sind Mischungen aus Sojasoße und Ahornsirup. Wer herausgefunden hat, welches Mischungsverhältnis dem persönlichen Geschmack entspricht, kann sich eine größere Menge auf Vorrat mischen und in eine Flasche abfüllen.

SELBSTGEMACHTER AHORNESSIG

Das gilt genauso für selbst hergestellten Ahornessig. Dafür ist Apfelessig ein guter Mix-Partner. Ein solcher Ahornessig eignet sich perfekt zum Abrunden und Ablöschen von Gemüse, Soßen und Fisch.



ENTDECKEN SIE DIE VIELFALT

Sirup ist nur eines der vielen Produkte, zu denen der Saft des Ahornbaums verarbeitet werden kann. Gerade für den Einsatz in der Gastronomie steht eine große Auswahl an unterschiedlichen Produkten zur Verfügung.

1 AHORNFLOCKEN

entstehen beim Gefriertrocknen von Ahornsirup. Sie sind sehr dekorativ und verfeinern Cocktails, Fleisch, Gemüse und Desserts oder runden Gewürzmischungen ab.

2 AHORNZUCKER

ist in verschiedener Körnung erhältlich. Er eignet sich für alle Rezepte, die Süßungsmittel wie z.B. weißen oder braunen Zucker enthalten. Der unverwechselbare und dennoch feine Geschmack des Ahornzuckers passt sowohl zu süßen als auch zu herzhaften Zubereitungen sowie zu Kaffee und Tee.

3 AHORNCREME

wird aufgrund ihrer Konsistenz in Kanada als „Ahornbutter“ bezeichnet. Sie enthält aber keine Butter oder andere Milchprodukte. Ahorncreme ist ein Fondant, das nur aus dem Saft des Ahornbaums hergestellt wird. Perfekt als i-Tüpfelchen auf allen Süßspeisen.

4 AHORNWASSER

ist der Saft des Ahornbaums. Enthalten sind sechs lebenswichtige Nährstoffe, die der Baum zum Leben braucht. Ahornwasser hat ein sehr feines, mildes Aroma mit einer angenehm leichten Süße. In der Küche lässt es sich zum Mixen von Getränken, zum Garen, Pochieren oder Aromatisieren verwenden.

5 AHORKARAMELL

entsteht durch die Reduktion von Ahornsirup. Ursprünglich gab es die Süßigkeit in Kanada nur während der Erntezeit im Frühling. Dafür wurde kochend heißer Ahornsirup in frisch gefallenen Schnee geträufelt. Heute ist der Karamell das ganze Jahr über erhältlich und eine in der Patisserie zur Verfeinerung in Dessert, Praline oder Meringue geschätzte Zutat.



ROTE BETE MIT AHORNVINAIGRETTE



Zutaten für 4 Portionen:

FÜR DIE IN SALZ GEBACKENE ROTE BETE:

- 400 grobes Meersalz
- 30 g Mehl
- 2 Zweige Thymian
- 2 Eiweiß
- 4 Rote Beteknollen

Salz mit Mehl vermischen und den grob gehackten Thymian untermengen. Eiweiß kurz anschlagen, mit Salzmischung vermengen. Ein Beet von der Masse auf einem Backblech herstellen.

Die gewaschenen Rote Bete darin einlegen und mit dem Salz bedecken. Im Backofen bei 180 °C mindestens 60 Minuten backen und im Anschluss die Bete aus der Hülle brechen. Die Schale abkratzen und die Bete warm stellen.

FÜR DEN FETA:

- 100 g Feta Käse
- 30 ml Olivenöl mit Rauch
- Abrieb von 1 Limette

Käse grob zerbrechen und mit weiteren Zutaten abschmecken.

FÜR DIE ESTRAGONCREME:

- 40 g glatte Petersilienblätter
- 20 g Estragonblätter
- 30 g Spinatblätter
- 100 ml Wasser
- 1 g Xanthan
- 30 g Basic Textur
- Salz

Kräuter und Spinat waschen und tropfnass mit dem Wasser fein mixen. Mit Xanthan und Basic Textur binden. Salzen und in einen Spritzbeutel füllen.

FÜR DIE VINAIGRETTE:

- 30 ml Ahornessig
- 15 g Ahornsirup aus Kanada
- 60 ml Haselnussöl
- 30 ml Gemüsefond
- Salz

Alle Zutaten zu einer Vinaigrette rühren, die nicht emulgiert ist. Mit Salz abschmecken.

FÜR DIE GARNITUR:

- 50 g Ahorncreme
- gezupfte Gewürztagetesblüten
- einige Estragonspitzen

Die Ahorncreme aufstreichen und die Rote Bete anrichten. Den Fetakäse verteilen und die Estragoncreme aufspritzen. Tagetesblüten und die Vinaigrette verteilen. Die Estragonspitzen auflegen.



SAIBLING IN AHORNWASSER GEGART



Zutaten für 4 Portionen:

FÜR DEN SAIBLING:

4 Saiblingsfilets
400 ml Salzlake 4%
300 ml Ahornwasser
2 g Sojalecithin
Abrieb von 1 Limette
1 EL Schnittlauchringe
Salz

Saiblingsfilets für 60 Minuten in die Salzlake einlegen. Abtupfen, zuschneiden, Abschnitte zur Seite stellen. Filets mit dem Ahornwasser vakuumieren. Bei 56 °C 8 Minuten im Wasserbad garen. Den Sud nach dem Garen fein passieren und mit dem Sojalecithin montieren. Saiblingsabschnitte fein würfeln und mit Limettenabrieb und Schnittlauch vermengen. Mit Salz abschmecken und zu Nocken formen.

FÜR DIE OLIVEN:

60 g grüne Oliven, entkernt
30 g kandierte Oliven
60 g weißer Spargel, geschält
60 ml Limettenvinaigrette

Oliven und Spargel würfeln und vermengen. Mit einem Teil der Vinaigrette marinieren und den Rest der Vinaigrette zur Seite stellen.

FÜR DEN SPARGEL:

4 Stangen dicker weißer Spargel
40 g Butter
Salz
1 breite Orangenzeste

Spargel schälen und in einem breiten Topf in der Butter kurz sautieren. Salzen und die Orangenzeste dazugeben. Mit etwas Wasser aufgießen und mit einem Deckel abgedeckt 4 Minuten dünsten. Im Topf auskühlen lassen und längs vierteln.

FÜR DIE GARNITUR:

Ahornsirup aus Kanada
Cima Di Rapa Blätter
Ciabatta Brotbrösel

Den Saibling auflegen und die Oliven darauf verteilen. Den Ahornsud luftig aufschlagen und etwas stehen lassen. Den Spargel kurz mit Ahornsirup glasieren und anrichten. Den Schaum darauf anrichten und das Tatar auflegen. Die restliche Vinaigrette verteilen. Mit Cima Di Rapa Blättern und Brotbröseln garnieren.



AHORN-RINDERTARTAR MIT ZWEIERLEI CREME



Zutaten für 4 Portionen:

FÜR DAS RINDERTATAR:

- 400 g Rinderhüfte**
- 5 g Ahornsirup aus Kanada**
- 10 g Schnittlauchringe**
- 10 g gehackter Kerbel**
- 1 Spitze Senfpaste**
- etwas geröstetes Sesamöl**
- Salz**

Rinderhüfte fein würfeln und mit den weiteren Zutaten abschmecken.

FÜR DIE PAPRIKACREME:

- 2 rote Paprika**
- 2 EL Rapsöl**
- 1 Stück Zitronengras**
- 1 Stück schwarzer Kardamom**
- 1 Msp. Cumin**
- 1 Msp. Koriander**
- 1 kleine Chili**
- geriebener Kardamom**
- Salz**
- etwas Zucker**
- etwas Reissessig**
- 30 g Basic Textur**
- 10 g Ahornsirup aus Kanada**

Paprika entkernen und über offener Flamme kurz stark rösten. Die Haut abstreifen, Paprika klein schneiden. In einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Zitronengras fein schneiden, dazu geben und den Paprika weich dünsten. Im Mixer mit Kardamomstücken, Cumin, Koriander und Chili fein mixen.



Mit geriebenem Kardamom und Salz abschmecken. Zucker und Reissessig unterrühren. Die Hälfte von dem Püree zur Seite stellen. Den Rest im Mixer mit Basic Textur verrühren und kaltstellen. Das Paprikapüree mit Ahornsirup abschmecken.

FÜR DIE PISTAZIENCREME:

- 100 g Pistazienkerne**
- 150 ml Rinderfond**
- 20 g Ahornsirup aus Kanada**
- etwas Salz**
- 20 ml Pistazienöl**

Alle Zutaten bis auf das Öl im Mixer bis auf eine Temperatur von 65 °C laufen lassen und abschmecken. Das Pistazienöl montieren und evtl. mit etwas Fond verdünnen.

FÜR DIE GARNITUR:

- Ciabattabrot**
- verschiedene Wildkräuter**
- gezupfter Frisée**
- gehackte Pistazienkerne**
- Paprikawürfel**

Das Brot in dicke Scheiben, diese in Stifte schneiden und in einer trockenen Pfanne kurz stark rösten. Vor dem Servieren in Würfel brechen. Das Tatar in einem Ring arrangieren und mit Kräutern und Salat garnieren. Die Cremes dressieren und das Paprikapüree angießen. Mit Pistazien, Ciabatta- und Paprikawürfeln bestreuen.



HIRSCHRÜCKEN MIT GLASIERTEM AHORN- KÜRBISSCHEIBEN



Zutaten für 4 Portionen:

FÜR DAS OLIVENMEHL:

100 g kandierte Oliven
4 g tasmanischer Pfeffer
8 g Steinpilze getrocknet
3 g Feigenkaffee

Alle Zutaten im Mixer zu einem feinen Mehl verarbeiten.

FÜR DEN HIRSCHRÜCKEN:

50 ml Mandelöl
3 Körner Piment, zerstoßen
300 g Hirschrücken, schier
30 g Butter
Salz

Öl bis auf 45 °C erhitzen und das Piment darin 15 Minuten ausziehen lassen. Fein passieren und den Hirschrücken damit einstreichen. In dem Olivenmehl wenden, in Klarsichtfolie stramm einrollen und an beiden Enden verknoten. Bei 65 °C im Wasserbad auf eine Kerntemperatur von 56 °C garen. Butter in einer Pfanne zu Nussbutter werden lassen und den Hirschrücken kurz darin aufschäumen lassen. Leicht salzen und aufschneiden.

FÜR DIE KÜRBISSCHEIBEN:

1 Butternuss-Kürbis
40 g Olivenöl
Salz
40 g Ahornsirup aus Kanada

Kürbis schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In verschiedenen Größen ausstechen und die Abschnitte zur Seite stellen. In einer Teflonpfanne mit dem Olivenöl braten und 4 Minuten garen. Leicht salzen und mit dem Ahornsirup zum Schluss glasieren.



FÜR DAS KÜRBISSPÜREE:

200 g Kürbisabschnitte von oben
30 g Butter
30 ml Karottensaft
20 g Basic Textur
4 g Kaffeeöl
Salz

Die Kürbisabschnitte von oben mit Butter und Saft vakuumieren. Bei 85 °C 50 Minuten garen. Den Kürbis noch heiß im Mixer zusammen mit dem Basic Textur zu einem feinen Püree mixen. Mit Kaffeeöl und ggf. Salz abschmecken..

FÜR DIE PORTWEIN-JUS:

1 Stück Sternanis
200 ml Portwein
20 ml Ketjap Manis
10 ml dunkler Balsamessig
500 ml Kalbsfond
4 g schwarzer Knoblauch
30 g Ahornsirup aus Kanada

Sternanis im Topf ohne Fett rösten. Mit Portwein ablöschen, Ketjap Manis und Balsamessig zugeben und alles zum Sirup einkochen. Mit Kalbsfond aufgießen, Knoblauch dazu geben und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Mit Ahorn-sirup abschmecken.

FÜR DIE GARNITUR:

Gestoßener Tasmanischer Pfeffer
beliebige Kräuter

Den Hirschrücken aufschneiden und mit den Kürbisscheiben arrangieren. Aus dem Püree Nocken formen und anrichten. Die Jus auf tupfen, mit Pfeffer bestreuen und mit Kräutern garnieren.





HERKUNFT & ORGANISATION

Kanada produziert 80 % der weltweiten Menge an Ahornsirup. Die Provinz Quebec ist mit Abstand der größte Produzent. 1966 wurde der Verband **Québec Maple Syrup Producers (QMSP)** gegründet, der die Interessen der etwa 7.400 Betriebe in Quebec schützt und fördert. Es ist die Aufgabe des Verbandes, die Qualitätsstandards festzuschreiben und den Absatz der Produkte weltweit zu unterstützen.



Anfragen zu Presseinformationen und Fotos richten Sie bitte telefonisch oder per E-Mail an:

mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · D-53111 Bonn
Tel. +49-228-943787-0 · Fax +49-228-943787-7
E-Mail: info@ahornsirup-kanada.de

Weitere Rezepte und Informationen finden Sie auf www.ahornsirup-kanada.de.

