



*WILLKOMMEN IN DER
WUNDERBAREN WELT
DES AHORNSIRUPS*



AHORNSIRUP AUS KANADA

DAS GESCHENK DER NATUR FÜR KREATIVE PROFIS



Es sind vor allem Familienbetriebe, die mit großer Leidenschaft und viel Liebe zum Produkt „flüssiges Gold“ ernten. So nennen die Kanadier ihren Ahornsirup – ein Produkt, das wie kein zweites typisch für das große, weite Land ist. 34 Millionen Bäume, einige bereits 200 Jahre alt, werden jedes Jahr im Frühling angezapft, um etwas vom kostbaren Baumsaft abzugeben, aus dem das reine, unverfälschte Naturprodukt gewonnen wird. Seine Heimat liegt in Québec – aber zu Hause ist Ahornsirup heute in den Küchen der Welt.



Heiko Antoniewicz
Impulsgeber, Vordenker,
Autor und Coach

„Ahornsirup eignet sich perfekt zum Abrunden von Saucen, zum Marinieren, Glasieren und Lackieren. Entscheidend ist das Fingerspitzengefühl beim Abschmecken.“

WER DAS AUSSERGEWÖHNLICHE SUCHT, GREIFT ZU AHORNSIRUP

Wir haben unsere kulinarischen Botschafter Heiko Antoniewicz, Lucki Maurer und Andrea Schirmaier-Huber gebeten, Rezepte mit Ahornsirup und anderen Ahornprodukten zu entwickeln. Der aromatische Sirup ist eine universelle Zutat mit der besonderen Eigenschaft, fast allen Speisen eine unverwechselbare Note zu verleihen. In den Händen der Profis entfaltet sich das ganze Potenzial, das in diesem außergewöhnlichen Produkt schlummert.



Ludwig „Lucki“ Maurer
Fleischexperte, Züchter von Wagyu-Bio Rindern, Autor preisgekrönter Kochbücher, Impulsgeber

„Ahornsirup und exzellentes Fleisch? Zwei starke Charaktere spielen zusammen und verstärken sich gegenseitig.“



Andrea Schirmaier-Huber
Konditorenweltmeisterin,
Autorin, Dozentin

„Ahornzucker ist ein Alleskönner: Vielfach verwendbar, exakt zu dosieren mit einer aromatischen Fülle, auf ganz natürliche Weise.“



GOLDEN
– delicate taste –

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
– rich taste –

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



DARK
– robust taste –

Fein-herber Geschmack
... eignet sich mit seinem intensiven, karamellartigen Aroma zum Kochen und Backen.



VERY DARK
– strong taste –

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.

KLASSIFIZIERUNG KANADISCHEN AHORNSIRUPS

Es gibt vier Sorten kanadischen Ahornsirup, von der jede ihre eigene individuelle Farbe und Geschmacksrichtung hat, abhängig vom Erntezeitpunkt. Zu Beginn der Saison ist der Ahornsirup in der Regel hell und hat einen dezent süßen Geschmack. Im Laufe der Saison wird er

immer dunkler und karamellisiert, weil der Baum mehr phenolische Verbindungen erzeugt, was zu einem ausgeprägteren Geschmack führt. Ahornsirup wird aufgrund der Lichtdurchlässigkeit klassifiziert. Es gibt vier verschiedene Farbstufen.

Sommer

Speicherung
von Reserven

AHORNSIRUP, REIN UND NATÜRLICH

Ahornsirup aus Kanada besteht zu 100 % aus dem Saft der Ahornbäume, der lediglich durch Erhitzen eingedickt wird. Dabei bleiben die natürlichen Inhaltsstoffe erhalten. Ein purer, reiner, unvergleichlicher Geschmack.

Es gibt über 150 Arten von Ahornbäumen auf der Welt. Aber nur der Zuckerahorn (*Acer saccharum*) und der Rotahorn (*Acer rubrum*) liefern den für die Herstellung von Ahornsirup benötigten Ahornsafte.

WIE WIRD AHORNSIRUP GEWONNEN?

Während des Sommers erzeugt der Ahornbaum seinen kostbaren Zucker durch Photosynthese. Dieser Zucker ermöglicht die Zellatmung des Baumes, fördert sein Wachstum und reichert sich in seinen Wurzeln als Stärkereserve an.

Im Frühjahr ermöglicht ein einzigartiges Frost-Tau-Phänomen das Auffangen des Zuckersaftes aus dem Ahornbaum. Durch den Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht beginnt der Saft zu fließen. Steigt im Laufe des Tages die Temperatur, dehnt sich das Holz aus. Das in den Ästen des Baumes eingeschlossene zuckerhaltige Wasser ist starkem Druck ausgesetzt. Es sinkt zum Stamm des Baumes und kann abfließen.

Nachts zieht sich das Holz durch die Kälte zusammen und lässt mehr Platz für das Wasser. Das von den Wurzeln aufgenommene Wasser steigt im Inneren des Ahornbaumes auf und löst die im vorangegangenen Sommer angesammelten Zuckerreserven auf.

Frühling

In der Nacht
steigt Saft
nach obenAm Tag
fließt Saft
nach unten

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 Metall-eimer 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

Dank des Schlauchsystems gelangt das Ahornwasser direkt in große Edelstahltanks und wird in eine Umkehrosmose-Maschine geleitet. Diese Maschine arbeitet mit einer Technologie, durch die der Zucker im Ahornwasser konzentriert wird. Wenn es den Baum verlässt, erreicht das Ahornwasser zwischen 2 und 4 Grad Brix. Es wird zu Ahornsirup, wenn es 66 Grad Brix, also 66 % Zuckergehalt, erreicht. Für einen Liter Ahornsirup werden etwa 40 Liter Saft gebraucht.





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.

AHORNSIRUP & SOJASAUCE

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

AHORNSIRUP STATT ZUCKER

In süßen und herzhaften Rezepten können Sie Zucker durch die gleiche Menge Ahornsirup ersetzen. Beispiel: Statt 200 g weißem Zucker verwenden Sie 200 g (150 ml) Ahornsirup und reduzieren die im Rezept verwendete Flüssigkeit zusätzlich um 60 ml.





ENTDECKEN SIE DIE VIELFALT

„Ahornflakes bringen einen Knistereffekt, der nicht nur Textur, sondern auch Aroma erzeugt. Auf Porridge oder auf Schokoladenglasur erlebt man so ein vollständig neues Geschmackserlebnis. Auf zurückhaltende Weise intensiv.“

Andrea Schirmaier-Huber



AHORNFLAKES

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

AHORNZUCKER

ist in verschiedener Körnung erhältlich. Er eignet sich für alle Rezepte, die Süßungsmittel wie z. B. weißen oder braunen Zucker enthalten und kann diesen im Verhältnis 1:1 ersetzen. Der unverwechselbare und dennoch feine Geschmack des Ahornzuckers passt sowohl zu süßen als auch zu herzhaften Zubereitungen, wie zu Kaffee und Tee.

Um Ahornzucker zu gewinnen, wird Ahornsirup kristallisiert, indem er zunächst gekocht und dann auf bestimmte Temperaturen abgekühlt wird. Durch Filtration entstehen dann die Ahornzuckerkristalle.

AHORNCREME

Ahorncreme ist ein Fondant von cremiger Konsistenz, das nur aus dem Saft des Ahornbaums hergestellt wird. Zur Herstellung wird der Sirup auf 112 °C erhitzt und anschließend schnell abgekühlt und geschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

In der Küche kann sie auf unterschiedliche Weise eingesetzt werden: Ahorncreme ist das perfekte Süßungsmittel für Desserts und andere Süßspeisen oder für Marzipan. Genauso lassen sich damit herzhaftere Speisen wie Pesto, Vinaigrette, Mayonnaise oder Bratensauce aromatisieren.



FLAVOUR PAIRING

„Ahornsirup vereint Tradition und Innovation. Dank seiner exquisiten Süße und seines unvergleichlichen Aromas ist er eine außergewöhnliche Zutat – seine Vielseitigkeit ist eine Aufforderung zur Kreativität!“

Heiko Antoniewicz



Die gelungene Kombination von Aromen ist die Kunst der guten Küche. Wir alle kennen dies durch kulinarische Klassiker: Bohnen mit Speck, Ente mit Orange, Pflaume mit Zimt. Doch man möchte nicht nur immer bekannte Aromen genießen, sondern auch durch neue Paarungen überrascht werden.

Aromatische Vielfalt sorgt für Abwechslung, nicht nur am Gaumen. Denn Aromen werden zuerst mit der Nase wahrgenommen. Anschließend werden sie am Gaumen geschmeckt.

Im besten Fall verdichten sich diese unterschiedlichen Sinneseindrücke im Gehirn zu einem festen Aromenbild. Harmonie oder gelungene Kontraste sind hierbei ebenso entscheidend, wie die Über-

raschung mit unbekanntem Aromenkombinationen, die langanhaltend im Gedächtnis bleiben, da sie geschmacklich funktionieren. Ahornsirup bringt hier seine unterschiedlichen Stärken ein. Denn mit ihm kann man aromatische Kontraste harmonisieren und Saucen perfekt abschmecken.

Jenseits von Rezepten ist die Frage der Menge und Sorte wie so oft eine reine Geschmackssache. Um eine kleine Hilfestellung zu geben, hat Heiko Antoniewicz zu jedem Ahornsirup ein Flavour Pairing Wheel entwickelt. Diese greifen die Theorie der Aromen-Paarung auf und zeigen welche Lebensmittel mit ähnlichen Aromen kombiniert werden können, um eine ideale Verbindung zu schaffen.





UMAMI

„Ahornsirup in der Küche ist wie das Salz in der Suppe. Ein Gewürz, das jeden Geschmack profiliert. Dabei kann man die unterschiedlichen Sorten zielgerichtet einsetzen. Das Ergebnis: Perfekt mit Wow-Effekt.“

Lucki Maurer

Ahornprodukte liefern Wohlgeschmack – Umami. Denn sie verfügen über eine vielschichtige Aromenkomposition, die Speisen perfekt abrundet. Das Erhitzen des Ahornsafte zur Herstellung von Sirup löst eine Maillard-Reaktion aus. Der französische Chemiker Louis-Camille Maillard beschreibt 1912 erstmals die Wechselwirkung zwischen Aminosäuren und Zucker, die entsteht, wenn Lebensmittel hohen Temperaturen ausgesetzt werden. Durch die Maillard-Reaktion wird Umami hervorgerufen. Und wir alle lieben diesen Geschmack, der Gerichte runder werden lässt und uns Geschmacksfülle schenkt.

Die Suche nach Umami hat eine lange Tradition, denn in allen Kulturen finden wir unterschiedliche Würzsaucen, die Gerichten geschmackliche Tiefe verleihen. Aber erst vor wenigen Jahren konnte wissenschaftlich nachgewiesen werden, dass es sich hierbei um einen eigenständigen Geschmack handelt.

Anders als süß, salzig, sauer und bitter, die wir direkt wahrnehmen, entsteht Umami entweder natürlich oder durch Prozesse wie langes Garen, durch Trocknen oder Fermentation. Genau diese Stärke steckt in Ahornprodukten: Sie verfeinern Salate, akzentuieren Fisch- und Fleischgerichte oder finalisieren Desserts. Dabei entwickeln sie ihr vollmundiges Potenzial, indem sie während des Kochprozesses Geschmacksunterschiede harmonisieren oder bei der Abrundung eigene Akzente setzen.

Umami macht Ahornprodukte zu Teamplayern: Sie verstärken andere Aromen und sorgen durch Geschmackstiefe für ein vollmundiges Gefühl.



SCHWARZWURZELN STACHELBEEREN BROMBEERHOLZSUD AHORNSIRUP

ZUBEREITUNG:

1. Für die fermentierten Schwarzwurzeln diese zunächst waschen, schälen und in Segmente schneiden. Mit restlichen Zutaten und 200 ml kaltem Wasser in ein Drahtbügelglas geben und drei Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen. Weitere drei Wochen im Kühlschrank reifen lassen. Hin und wieder den Deckel öffnen. Die Segmente in 2 cm hohe Stücke schneiden und in Butter schwenken. Leicht salzen und mit Ahornsirup glasieren.
2. Für die gekochten Schwarzwurzeln diese waschen und schälen. In Salzwasser garen und in 2 cm hohe Stücke schneiden. In Butter und Ahornsirup glasieren und salzen.
3. Die Stachelbeeren waschen und quer halbieren. Die Hälften in einer Sauteuse mit Butter und Ahornsirup bei mittlerer Hitze glasieren.
4. Für den Brombeerholzsud das Brombeerholz im BBQ bei 220 °C rösten. Die Kartoffeln schälen und die Schalen zur Seite stellen. Kartoffeln je nach Größe vierteln oder achteln, mit Gewürzen und Pilzen in einen Topf geben, mit mildem Salzwasser bedecken und darin garen. Wenn die Kartoffeln gar sind, die Temperatur reduzieren und für ca. 45 Minuten im Wasser ziehen lassen. Parallel die Schalen der Kartoffeln auf einem Blech verteilen und bei 180 °C im BBQ für ca. 30 Minuten rösten. Nach 45 Minuten die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und nach Belieben anderweitig verwenden. Die gerösteten Kartoffelschalen und das Brombeerholz in das Kartoffelwasser geben und nochmals ca. 45 Minuten ziehen lassen. Wenn nötig nochmals mit Salz abschmecken. Kartoffelfond passieren, mit Xanthanwasser binden.
5. Die Schwarzwurzeln gemischt auf Tellern anrichten. Stachelbeeren dazu setzen. Zum Schluss den Sud angießen. Mit frittierten Schwarzwurzelstreifen, marinierten Schwarzwurzelscheiben, Frühlingslauch und Lavendelblüten garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 1 Stunde 50 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Fermentierte Schwarzwurzeln:

4 Schwarzwurzeln
40 ml Reisessig
30 g Ahornsirup aus Kanada,
GOLDEN delicate taste
7 g Salz
2 frische Lorbeerblätter
Außerdem:
20 g Butter
Salz
10 g Ahornsirup aus Kanada,
GOLDEN delicate taste

Gekochte Schwarzwurzeln:

4 Schwarzwurzeln
Salz
20 g Butter
10 g Ahornsirup aus Kanada,
GOLDEN delicate taste

Stachelbeeren:

80 g Stachelbeeren
30 g Butter
20 g Ahornsirup aus Kanada,
GOLDEN delicate taste

Brombeerholzsud:

100 g Brombeerholz
1 kg Kartoffeln
3 Stück Marcis ganz
3 Stück Kardamom ganz
15 g getrocknete Steinpilze
Salz
Xanthanwasser

Garnitur:

Längs geschnittene Streifen von
Schwarzwurzeln bei 120 °C frittiert
Dünne rohe Scheiben von Schwarz-
wurzeln mit Weißweinessig mariniert
Gekochter Frühlingslauch
Lavendelblüten



Ein Rezept das Freude auf die kalte Jahreszeit macht.
Zugegeben: Die Fermentation verlangt etwas Vorbereitungszeit –
eine Verlängerung der Vorfreude in einfachen Arbeitsschritten. Brombeerholzsud?
Was sich anhört wie eine Zutat aus der Alchemistenküche, ist ein aromatischer Push,
der im Zusammenspiel mit dem Ahornsirup aus Kanada GOLDEN delicate taste die
Komponenten in ein harmonisches Geschmacksbild fügt.

TAUBENPASTRAMI KAROTTENASCHE AHORNSIRUP

ZUBEREITUNG:

1. Für die Taubenbrust das Salz im Wasser auflösen. Die Taubenbrüste mitsamt Flügel und Brustknochen auslösen und parieren, dabei das Flügelfleisch vom Knochen schneiden, aber nicht von der Brust trennen. Eine Stunde in die Salzlake einlegen. Keulen und Karkassen der Tauben anderweitig verwenden, z. B. für einen Fond. Die Brüste anschließend herausnehmen und trockentupfen. Im Keramikgrill bei 120 °C indirekt auf dem Grillrost auf bis zu einer Kerntemperatur von 54 °C garen. Die Tauben vom Grill nehmen und die Temperatur auf 190 °C erhöhen. Getrocknete Kiefernzweige in die Glut legen und die Taube über offenem Feuer für drei Minuten räuchern.
2. Dann die Karotten waschen, schälen und etwas zuschneiden, zusammen mit Ingwer, Orangenschale und Salz im Vakuum verschließen und bei 85 °C 40 Minuten garen. Die Karotten aus dem Beutel nehmen. Vor dem Anrichten die Karotten in einer Pfanne mit Butter und Ahornsirup glasieren.
3. Für die Karottenasche das Grün zupfen und im BBQ auf dem Reflektorstein langsam rösten. Das geröstete Grün fein mörsern.
4. Die Maronen mixen und nach und nach den Haferdrink einarbeiten. Mit Öl und Salz abschmecken.
5. Für die Geflügeljus Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit dem Rotwein ablöschen. Ketjap Manis und Balsamico zugeben und alles zu einem Sirup einkochen. Mit dem Geflügelfond aufgießen und stark reduzieren.
6. Die Karotten nebeneinander auf Tellern anrichten. Die gehobelten Scheiben der Karotte auf dem Ganzen drapieren und mit Berberitzen und Karottengrün garnieren. Die ausgelösten Taubenbrüste daneben anrichten und die Jus in der Mitte ein wenig angießen. Zum Schluss den oberen Bereich des Tellers ein wenig mit der Karottenasche bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Taubenbrust:

60 g Salz
1 l Wasser
2 küchenfertige Tauben
getrocknete Kiefernzweige

Karotte in Asche:

8 Karotten mit Grün
5 g Ingwer
1 breite Zeste Orangenschale
Salz
20 g Butter
1 EL Ahornsirup aus Kanada,
AMBER rich taste

Karottenasche:

Das Grün von oben

Maronencreme:

250 g gegarte Maronen
180 ml Haferdrink
Haselnussöl
Salz

Geflügeljus:

1 Schalotte gewürfelt
10 ml Olivenöl
80 ml Rotwein
20 ml Ketjap Manis
20 ml Dunkler Balsamico
500 ml Geflügelfond

Garnitur:

1 Karotte in sehr dünne Scheiben
gehobelt sowie etwas Grün
einige Berberitzen
Karottengrün



Neugierig auf neue Zutaten in der Küche?
Kiefernzweige und Asche? Nur zu:
Hier haben Sie einen grandiosen Einstieg in neue Geschmackswelten.
Durch den Einsatz des Ahornsirups aus Kanada aromatisch tief.
Karotte in Asche? Karotte in Bestform!

RIB EYE ROUND MINZPESTO PETERSILIENWURZEL AHORNSIRUP

ZUBEREITUNG:

1. Rib Eye in vier Medaillons schneiden und mit Ahornsirup bestreichen. Mit Drachenblutsalz würzen und auf dem offenen Grillrost bei etwa 220 °C von beiden Seiten bis zu einer Kerntemperatur von 48 °C scharf anbraten. Vom Grill nehmen und auf einem temperierten Schneidebrett ruhen lassen, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist.
2. Für das Minzpesto Stielansatz und Kerne der Paprika entfernen, Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten im Mixer zu einem Pesto pürieren. Anschließend die Paprikawürfel dazugeben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Petersilienwurzeln schälen, längs halbieren und mit Macis, Butter, Salz und Wasser in einem geeigneten Vakuumbbeutel verschließen. Petersilienwurzeln bei 85 °C für ca. 30 Minuten im Wasserbad garen. Wenn die Wurzeln gar sind, aus dem Beutel nehmen, mit dem Sud und Ahornsirup in eine heiße Pfanne geben und glasieren.
4. Zum Anrichten die Petersilienwurzelhälften mit einem Teil des gebundenen Suds auf Tellern anrichten. Minzpesto in einen Ring neben den Petersilienwurzeln geben. Das Rib Eye neben dem Pesto arrangieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 40 Minuten
(ohne Wartezeit)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Rib Eye Round:
600 g Rib Eye Round
(Hochrippenkern)
1 EL Ahornsirup aus Kanada,
GOLDEN delicate taste
Salz

Minzpesto:
1 grüne Gemüsepaprika
4 EL Olivenöl
2 EL mittelscharfer Senf
1 TL Ahornsirup aus Kanada,
GOLDEN delicate taste
6 Zweige Minze
6 Zweige Koriandergrün
Saft von ½ Limette
Salz und Pfeffer

Petersilienwurzel:
4 kleine Petersilienwurzeln
1 Stück Macis ganz
30 g Butter
2 g Salz
30 ml Wasser (max. 2% des
Gemüsegewichtes)
1 EL Ahornsirup aus Kanada,
GOLDEN delicate taste



Das wunderbar zarte Fleisch erfährt durch sanfte Zugabe von Ahornsirup aus Kanada seine fein-milde Akzentuierung. Im Zusammenspiel mit Petersilienwurzel und dem würzig abgeschmeckten Minzpesto entsteht ein vielschichtiger Geschmack am Gaumen.

ELEFANTENOHR MAIS-POLENTA JUS AUS BBQ AHORNSIRUP

ZUBEREITUNG:

1. Für den Rinderjus Portwein, Ketjap Manis und Rotweinessig zu einem Sirup einkochen. Mit Rinderfond aufgießen und auf die gewünschte Konsistenz stark reduzieren. Mit Xanthanwasser binden.
2. Für das Elefantenoehr das Matambre auf einer Seite mit Ahornsirup bepinseln und nach Belieben salzen. Kräuter zusammen mit dem Pfeffer klein hacken und auf der mit Sirup bestrichenen Seite verteilen. Anschließend alles einrollen und mit Küchengarn zu einem Rollbraten binden. Auf dem Keramikgrill bei 120 °C indirekter Hitze garen, bis eine Kerntemperatur von 56 °C erreicht ist. Mit etwas Jus lackieren.
3. Für die Polenta Milch mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin aufkochen. Durch ein Sieb in einen weiteren Topf passieren und die Butter hinzugeben. Dann den Polentagrieß einrühren, mit Salz abschmecken und ca. 10 Minuten unter ständigem Rühren zu einer cremigen Masse kochen. Abschließend den fein geriebenen Parmesan unterheben.
4. Maiskolben etwa dreißig Minuten in Salzwasser kochen, bis die Körner weich sind. Anschließend bei 240 °C direkter Hitze auf dem Holzkohlegrill grillen, bis eine dunkle Röstung entsteht. Abschließend die Körner vom Kolben lösen.
5. Zum Anrichten die Polentacreme auf Tellern mit einem Löffel verteilen. Zwei Portionen des Elefantenoehres darunter arrangieren und die Jus daneben angießen. Maiskörner auf der Polenta arrangieren und mit Koriander garnieren. Nach Belieben geröstete weiße Bohnen hacken und aufstreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 45 Minuten

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN:

Rinderjus:

200 ml roter Portwein
40 ml Ketjap Manis
20 ml Rotweinessig
500 ml Rinderfond
Xanthanwasser zum Binden

Elefantenoehr:

1 Matambre (äußerer Bauchlappen vom Angusrind ca. 1,5 kg alternativ Flap Meat oder dickes Bavette)
1 EL Ahornsirup aus Kanada, DARK robust taste
Salz
1 Bund Petersilie
1 Bund Koriandergrün
½ Bund Liebstöckel
1 TL grüner Pfeffer in Lake

Mais-Polenta:

400 ml Milch
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
40 g Butter
200 g Polentagrieß
Salz
40 g Parmesan
1 Maiskolben (weiß)



Elefantenoehr?

Zugegeben, da haben auch wir erst einmal die Ohren gespitzt. Denn bei dieser korrekten Bezeichnung für den Special Cut geht es darum, die Größe des Bratenstücks zu beschreiben, das in Argentinien unter dem Namen Matambre beliebt ist. Im Zusammenspiel mit Kräutern verleiht dunkler Ahornsirup durch seinen fein-herben Geschmack diesem speziellen Rollbraten seine markante Note.

LIMETTEN-BAISER-TARETELETTS MIT AHORNZUCKER

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für den Mürbeteig zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
2. Teig auf bemehlter Fläche 3 mm dünn ausrollen. 12 ca. 10 cm große Kreise ausstechen und kleine gefettete Förmchen (7-8 cm) damit auslegen. Förmchen 2 Stunden im Kühlschrank oder 30 Minuten im Gefriergerät ruhen lassen.
3. Törtchenböden mehrfach mit einer Gabel einstechen, dann im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Für die Füllung Gelatine mindestens 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Limetten heiß waschen und abtrocknen. Von zwei Früchten die Schale abreiben. Alle Früchte halbieren und auspressen. 65 ml Limettensaft abmessen und mit 100 g Ahornzucker und beiden ganzen Eiern in eine Schüssel geben. Schüssel auf ein warmes Wasserbad setzen und die Limetten-Ei-Masse unter ständigem Rühren cremig schlagen, dabei darf die Masse nicht kochen. Butter nach und nach einrühren, bis eine glatte dickliche Masse entstanden ist. Vom Wasserbad heben.
5. Gelatine ausdrücken, in eine Suppenkelle füllen und über dem Wasserbad auflösen. Zusammen mit dem Limettenabrieb unter die Limettencreme rühren. Masse in die gebackenen Tarteletts füllen und 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Eiweiß mit Salz halb steif schlagen, restlichen Ahornzucker zufügen und alles zu steifem Schnee schlagen. Baisermasse auf die gekühlten Tarteletts verteilen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Mit Limettenabrieb bestreut servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde 15 Minuten

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

Für den Mürbeteig:

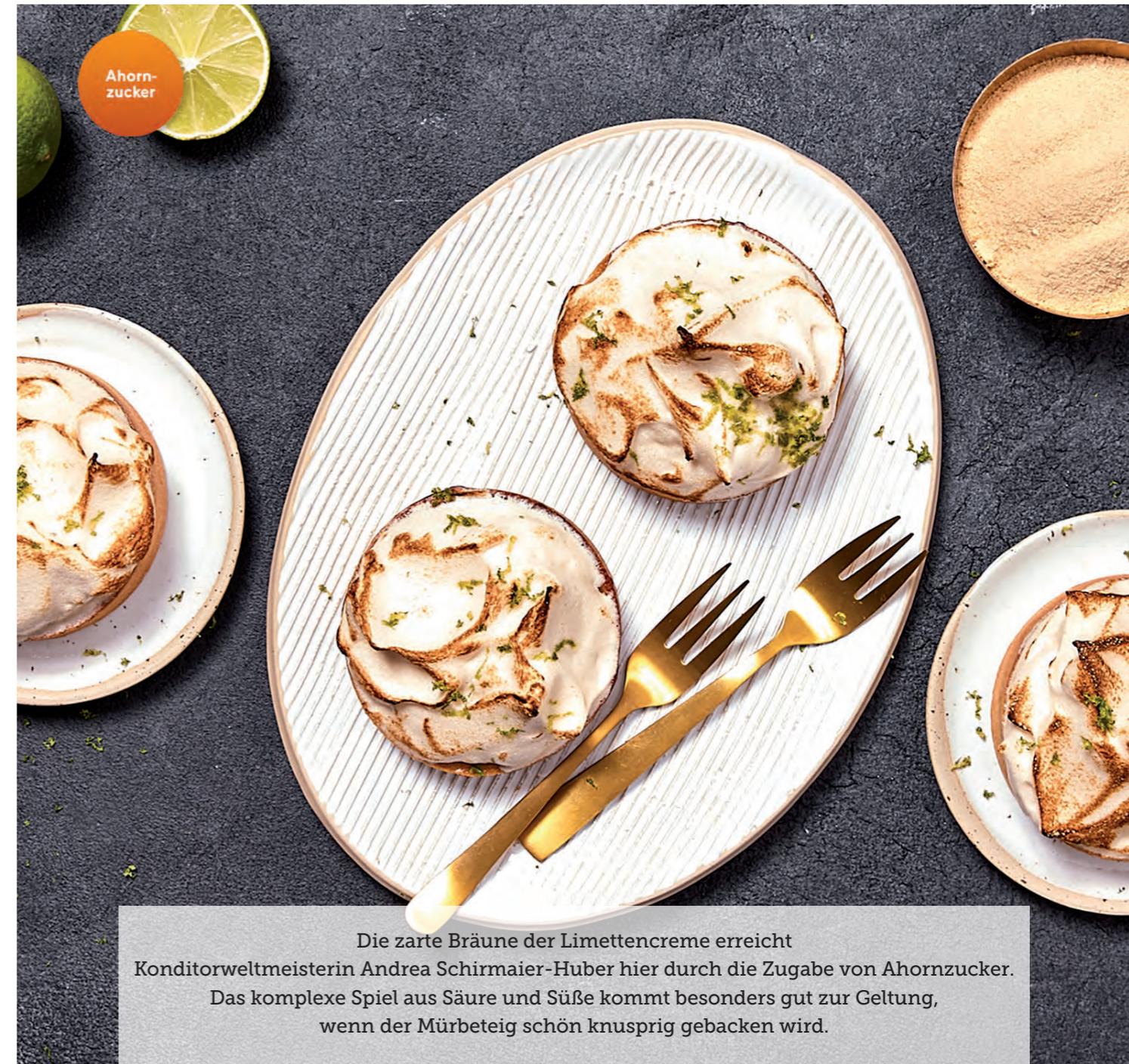
150 g Mehl
50 g Ahornzucker aus Kanada
1 Eigelb
100 g Butter
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
Mehl zum Ausrollen
Fett für die Förmchen

Für Füllung und Verzierung:

4 Blatt weiße Gelatine
3 Bio-Limetten
190 g Ahornzucker aus Kanada
2 Eier (Gew.-kl. M)
65 g Butter
3 Eiweiß
1 Prise Salz

TIPP:

Kann auch als Kuchen in einer Quicheform gebacken werden.



Die zarte Bräune der Limettencreme erreicht Konditorweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber hier durch die Zugabe von Ahornzucker. Das komplexe Spiel aus Säure und Süße kommt besonders gut zur Geltung, wenn der Mürbeteig schön knusprig gebacken wird.

NUSS-ORANGEN-TORTE MIT AHORN-BUTTERCREME

ZUBEREITUNG:

1. Für den Biskuit Walnüsse mahlen. Mit Mehl und Speisestärke mischen. Eier trennen. Eigelb, Zimt und 60 g Ahornzucker schaumig schlagen. Eiweiß, Salz und restlichen Ahornzucker zu steifem Eischnee schlagen.

2. 1/3 des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren, anschließend restlichen Eischnee unterheben. Zum Schluss die Mehlmischung unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter am besten über Nacht abkühlen lassen. Am nächsten Tag waagrecht in 4 Böden schneiden.

3. Für die Fruchtfüllung Gelatine in kaltem Wasser mindestens 5 Minuten einweichen. Orangensaft erwärmen. Gelatine ausdrücken, in den Saft rühren. Solange unter Rühren weiter erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Saft in eine runde Silikonform (18 cm Durchmesser) gießen und im Gefriergerät fest werden lassen.

4. Für die Ahorn-Buttercreme Puddingpulver mit 2 Esslöffeln Ahornzucker und 5 Esslöffel Milch verquirlen. Restliche Milch und restlichen Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren. So lange rühren, bis der Pudding aufkocht. Dann umfüllen und mit Folie abgedeckt abkühlen lassen.

5. Butter weißcremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. Mit Ahornsirup abschmecken.

6. Die Hälfte der Buttercreme in den Kühlschrank stellen, die andere Hälfte für die Tortenschichtung verwenden. Ersten Boden auf eine Tortenplatte legen mit einem Tortenring umschließen. Mit Creme bestreichen, zweiten Boden darauflegen, dünn mit Creme bestreichen und das gefrorene Orangengelee darauflegen, mit drittem Boden abdecken, diesen mit restlicher Creme bestreichen, den vierten Boden obenauf legen und etwas andrücken. Torte für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Tortenring vorsichtig lösen. Torte oben und rundum mit der Buttercreme aus dem Kühlschrank einstreichen. Nach Belieben mit Buttercremetupfen, frischen Feigen, getrockneten Orangenscheiben und karamellisierten Walnüssen dekorieren und mit Ahornsirup GOLDEN delicate taste servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 1 Stunde 30 Minuten

ZUTATEN FÜR 8 STÜCKE:

Für den Biskuitboden:

80 g Walnusskerne
40 g Mehl
35 g Speisestärke
6 Eier (Gew.-Kl. M)
2 Prisen Zimt
160 g Ahornzucker aus Kanada
1 Prise Salz

Für die Fruchtfüllung:

3 Blatt weiße Gelatine
150 ml frischer Orangensaft

Für die Ahorn-Buttercreme:

1 Päckchen Puddingpulver Vanille (zum Kochen)
100 g Ahornzucker aus Kanada
500 ml Milch
350 g weiche Butter
4 EL Ahornsirup aus Kanada, GOLDEN delicate taste



Backkunst vom Feinsten:

Das gekonnte Spiel unterschiedlicher Texturen und die feine Balance zwischen Süße und Säure finden in dieser Torte zur Perfektion. Was außen wunderschön anzusehen ist, überrascht innen mit einer fruchtigen Geleefüllung.



KANADISCHE INSPIRATION

Der Geschmack von reinem Ahornsirup ist durch feine Karamell-, Beeren- und Holzakzente geprägt. Dies verleiht ihm einzigartige Qualitäten. Kanadas Köche nutzen diese und verwöhnen ihre Gäste mit kleinen Ahorn-Gerichten – von herzhaft bis süß.



Gebackener Ahorn-Brie

Brie auf Pergamentpapier legen, mit Nüssen oder Trockenfrüchten bestreuen, mit Ahornsirup beträufeln und backen, bis der Käse zu fließen beginnt. Warm mit Baguette servieren.

Spargel mit Ahorn-Vinaigrette

Einen Bund geschnittenen Spargel einige Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Abgießen und beiseitestellen. In einer Schüssel 3 EL Zitronensaft, 1 EL Dijon-Senf, 2 EL Ahornsirup und 125 ml Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Spargel gießen und mit Ahorn-Flakes garnieren.

Ahorn-Ingwer-Zwiebel-Butter

225 g weiche, gesalzene Butter, 2 EL Ahornsirup, 1 TL gemahlene Ingwer, 1 gehackte Schalotte und 1 Prise Chili vermengen. Auf ein Blatt Pergamentpapier geben und zu einer festen Rolle formen. Einfrieren. Ahornbutter ist im Gefrierschrank zwei Wochen haltbar.

Ahorn-Blumenkohl

Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Blumenkohlröschen, Ahornsirup nach Geschmack und einen Spritzer Essig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Alufolie einschlagen. Etwa 30 Minuten lang auf dem Grill bissfest garen.

Ahorn-Knuseraufstrich

60 ml Ahornsirup und 225 g Frischkäse mischen. Gehackte Nüsse oder Trockenfrüchte hinzufügen. Zu Brot reichen oder mit Apfel- und Birnenspalten servieren.

Maplissimo

Eine Handvoll Eiswürfel in einen Cocktailshaker geben und je 35 ml Gin (oder Wodka), Limettensaft und Ahornsirup hinzufügen. Kräftig schütteln und in ein mattiertes Glas abseihen.



HERKUNFT & ORGANISATION

Der Verband Québec Maple Syrup Producers (QMSP) hat die Aufgabe, die Produktion und den Absatz von Ahornprodukten aus Kanada zu fördern. Er vertritt die Interessen von 13.300 Produzenten und Produzentinnen und 8.000 Ahornsirup-Unternehmen, die mit ihrer Arbeit dazu beitragen, dass aus Québec jedes Jahr durchschnittlich 72 % der weltweiten und 91 % der kanadischen Ahornsirup-Produktion kommen.



Kontakt

mk² gmbh

Oxfordstraße 24 · D-53111 Bonn

Tel. +49-228-943787-0

Fax +49-228-943787-7

E-Mail: info@ahornsirup-kanada.de

www.ahornsirup-kanada.de

Besuchen Sie uns



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