

Pressemitteilung LEONARDO

‘Food in Glass’: der neue Trend

LEONARDO Verrinen zeigen, wie es geht!



Pressekontakt:

glaskoch B. Koch jr. GmbH + Co. KG | Industriestraße 23 | 33014 Bad Driburg

Isabell Eikel - PR Coordinator

isabelleikel@leonardo.de | T +49 5253 86-468

LEONARDO IST GLASLIEBE



LEONARDO

‘Food in Glass’: der neue Trend

LEONARDO Verrinen zeigen, wie es geht!

‘Food in Glass’. In der Gastronomie werden Speisen immer häufiger auf besondere Art kunstvoll inszeniert. Food muss nicht mehr unbedingt klassisch auf einem Teller serviert werden, Schälchen, Gläser oder sogar Tischlichter lassen sich vielfältig zweckentfremden. Das Auge isst ja schließlich mit!

Die Antwort von LEONARDO auf das Trendthema ‘Food in Glass’ sind Ofenformen, die auch als Verrinen bezeichnet werden. Die hübschen LEONARDO Verrinen sind kleine Alleskönner, denn sie vertragen Kälte und Hitze – und kriegen gern was auf den Deckel!

Ob Gourmet-Suppen, Eis, Schicht-Desserts oder kleine Kuchen, die direkt im Glas gebacken werden: Verrinen setzen alles in Szene, was Sie stilvoll servieren möchten. Eine clevere Idee ist der vertiefte Porzellandeckel: Darauf können Sie Suppeneinlagen, frische Früchte, Croutons oder Oliven separat anrichten. Eben alles, was als schöne und persönliche Beilage die Vorspeise oder das Dessert begleiten soll.

Und wenn eine Portion übrig bleibt, stellt man das Glas einfach ins Gefrierfach, da die Verrinen aus hitze- und kältebeständigem Borosilikatglas bestehen. Möchten Sie kleine Kunstwerke backen? Auch kein Problem, denn als Backformen eignen sich die Verrinen natürlich auch. Erhältlich sind sie in zwei Größen: 12 cm und 8 cm Höhe. Die kleinen werden im 3er Set mit einem Holztablett geliefert – ein hübsches Schmuckstück für den gedeckten Tisch.

Leckere Rezepte liefert LEONARDO gleich mit dazu: Unsere Vorschläge für die Gläser im 3er Verrinen-Set sind ‘Tomaten-Lasagne’, ‘Tomaten-Basilikum-Mousse’ und einen ‘Klare Tomatensuppe’.

Weiter schenken wir Ihnen süße und ansprechende Anregungen: ‘Himbeer-Joghurt-Eis’, ‘Trifle mit Mohn und Kirschen’, ‘Johannisbeermuffins’ und ‘Erbsencreme mit Curryschaum und Garnele’.

Übrigens: Bei der Entwicklung dieser Formen hat LEONARDO eng mit dem Bad Driburger Heiner Eyers, Küchenchef vom Hotel-Restaurant „Am Rosenberg“, zusammengearbeitet. Das Besondere ist, dass die Größen der Gläser sich aus den Rezepten des Profis ergeben haben!

...hier geht's zu den Ideen und Rezepten:

LEONARDO IST GLASLIEBE



Eiskalte Versuchung

Selbst gemachtes Eis kann in Verrinen kalt gestellt, der Deckel vor dem Servieren mit Beeren dekoriert werden.



LEONARDO



Für Schatzgräber

Trifle mit Mohn und Kirschen: Schichtdesserts sehen in Verrinen besonders hübsch aus – und Gäste wissen gleich, was sie beim Löffeln erwartet.



LEONARDO



Gebäck mit Durchblick

Johannisbeermuffins - Muffins sind schnell gemacht und überraschen, wenn man sie nicht in Papierformen, sondern in kleinen Gläsern backt.



LEONARDO



Anrichten wie die Profis

Erbsencreme mit Curryschaum und Garnele - Erbsengrün und Currygelb kommen in Verrinen besonders gut zur Geltung - die Garnele thront auf dem Deckel.



Drei Verrinen Rezepte:

Überraschen Sie Ihre Gäste mit kleinen, feinen Köstlichkeiten. Zubereitet in den LEONARDO Verrinen!



LEONARDO



Tomaten-Lasagne

für 4 Personen

3 Nudelteigplatten
6 vollreife Strauchtomaten
0,2l Tomatensaft
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
2 Rispen frischer Thymian
Olivenöl
Parmesan

Die Tomaten einritzen und ca. 5 Sekunden in kochendes Wasser geben, anschließend sofort in Eiswasser abschrecken.

Dann die Haut der Tomaten abziehen.

Die Tomaten vierteln und die Kerne herausschneiden.

Den Rest der Tomate in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl glasig anschwitzen.

Den zerquetschten Knoblauch und den feingeschnittenen Thymian hinzugeben und mit dem Tomatensaft ablöschen.

Das ganze so lange einkochen bis eine leichte Bindung entsteht.

Dann die fein gewürfelten Tomaten hinzugeben und das ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudelteigplatten al dente abkochen.

Anschließend mit einem runden Ausstecher von ca. 3 cm Durchmesser ausstechen.

Die Tomatenmasse mit der Nudelteigplatte in einem Glas sauber schichten.

Mit etwas frisch geriebenen Parmesan bestreuen und bei 160°C 6 Minuten backen.



LEONARDO



Tomaten-Basilikum-Mousse

für 4 Personen

300 ml klare Tomatensuppe (siehe Rezept 'Klare Tomatensuppe')

100 ml flüssige Sahne

200 ml geschlagene Sahne

160 g Basilikum

20 g Blattspinat

5 Blatt Gelantine

150 ml klare Tomatensuppe mit dem Basilikum und dem Blattspinat ca. 3 Minuten mixen, dann in ein feines Sieb geben und 50 ml Sahne hinzugeben.

2 1/2 Blatt eingeweichte Gelantine in 50 ml der oben genannten Flüssigkeit auf dem Herd auflösen.

Wenn die Gelantine aufgelöst ist, geben Sie die Flüssigkeit unter ständigem Rühren zu den restlichen 150 ml.

Die Masse leicht abkühlen lassen bis die Gelantine leicht bindet, dann die geschlagene Sahne unterheben. Zeitlich parallel verfahren Sie mit den restlichen Zutaten 150 ml klare Tomatensuppe, 50 ml flüssige Sahne und 2 1/2 Blatt Gelantine, ohne Basilikum und Blattspinat wie gerade zuvor.

So erhalten Sie ein weißes Tomatenmousse.

Wichtig ist, dass die beiden Mousse möglichst zeitgleich fertig gestellt werden, damit sie direkt in die Gläser geschichtet werden können. Wenn ein Mousse zu sehr anstockt ist dieses nicht mehr möglich.



LEONARDO



Klare Tomatensuppe für 4 Personen

800 g vollreife Strauchtomaten
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
10 Blatt Basilikum
3 Rispen frischen Thymian
100 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer

Strauchtomaten, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum und Thymian grob zerkleinert zusammen mit der Gemüsebrühe in einen Mixer geben und gut durchmischen.
Anschließend über einem Topf in ein Baumwolltuch geben und ca. 24 Stunden abtropfen lassen.
Den aufgefundenen klaren Tomatenfond noch erhitzen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und servieren.