

# Festtage

*wie noch nie!*



KOCHPROFIS VERWENDEN  
★ ★ ★  
**Biskin**

# FESTLICH GENIESSEN MIT BISKIN®

Lieben Sie es, Festtage traditionell im Kreise der Familie zu feiern?  
Oder ziehen Sie es vor, mit Freunden bis Mitternacht in moderner  
Lounge-Atmosphäre zu tafeln?

Ganz gleich, wonach Ihnen der Sinn steht: Festtage – das ganze  
Jahr über bieten sie eine Fülle von Gelegenheiten, die schönen  
Seiten des Lebens zu genießen. Und damit sie auch zu kulinarisch  
unvergleichlichen Erlebnissen werden, finden Sie auf den folgenden  
Seiten köstliche Rezepte und allerlei Tipps.

## *Vorspeisen*

Geflügelpastete mit Thymian-Entenleber	S.	4/5
Gebackene Tomaten mit Mozzarella-Füllung und Pesto	S.	6/7

## *Hauptgang*

Lachsforelle mit Gemüse	S.	8/9
Mandelbutter	S.	10
Kartoffel-Möhrenpüree	S.	11
Fondue	S.	12/13
Mango-Chili-Dip	S.	14
Rucola-Pesto-Dip	S.	15
Tomaten-Basilikum-Sauce	S.	16
Tsatsiki-Dip	S.	17

## *Nachspeisen*

Apfelringe in Mandelkruste mit Vanille- und Erdbeersauce	S.	18/19
Gebackene Bananen im Orangen-Himbeer-Bett	S.	20/21

Lassen Sie sich inspirieren. Wir wünschen Ihnen Festtage wie noch nie!

*) GESELLIGES VERGNÜGEN,  
MUNTERES GESPRÄCH  
MUSS EINEM FESTMAHL WÜRZE GEBEN (*

*William Shakespeare, Macbeth*





# *Kleinigkeit*

mit großer Wirkung. Der Geflügelpastete mit Thymian-  
Entenleber möchte man immer wieder verfallen.



# GEFLÜGELPASTETE

## MIT THYMIAN-ENTENLEBER

ZUTATEN für 4 Portionen

300 g Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen, 100 g Weizenmehl (Type 405), 4 EL Biskin® Gold Reines Pflanzenöl, 1 Ei (Gew.-Kl. M), 50 ml Vollmilch, Jodsalz, 2 große Mangoldblätter, 1 Bund glatte Petersilie, 150 g Entenleber (o.a. Geflügelleber), 1 Bund Thymian, 200 ml Schlagsahne, Pfeffer, 20 Pfifferlinge, Salat zur Dekoration, 1 Glas Preiselbeeren

### ZUBEREITUNG

Hähnchenbrust in Würfel schneiden und ins Gefrierfach legen. Mehl mit 1 EL Biskin® Pflanzenöl, Ei, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Mangold in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren. Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken.

Eine Pfanne erhitzen, mit Biskin® Pflanzenöl ausreiben, aus dem Teig 4 dünne Crêpes backen und beiseite stellen. 3 EL Biskin® Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Entenleber ca. 4 Minuten rundum anbraten. Thymian hacken und dazugeben. Von der Flamme nehmen und abkühlen lassen. Die eiskalten Hähnchenbrustwürfel mit Sahne, Salz und Pfeffer fein pürieren. Die Entenleber mit der Geflügelfarce und Petersilie vermengen.

Jeweils 2 Crêpes und ein Mangoldblatt auf Klarsichtfolie als Rechteck auslegen, mit Geflügelfarce bestreichen und mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen. In Alufolie einschlagen und die Enden fest zusammendrehen. Die Rollen in einen Topf mit kochendem Wasser geben und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Rollen herausnehmen, von den Folien befreien und in Scheiben schneiden. Mit gemischtem Salat, frischen Pfifferlingen und Preiselbeeren servieren.

**T**IPP:

Als köstliche Variante können Sie die Entenleber auch durch getrocknete Tomaten ersetzen.



Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion: 32 g Eiweiß, 44 g Kohlenhydrate, 2 g Ballaststoffe, 28 g Fett, 556 kcal/2.328 kJ

# GEBACKENE TOMATEN MIT MOZZARELLA-FÜLLUNG UND PESTO

ZUTATEN für 4 Portionen

4 mittelgroße Flaschentomaten, Jodsalz, Pfeffer, 1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 150 g Mozzarella, 2 Bund Basilikum, 20 g Pinienkerne, 2 Knoblauchzehen, 3 Eier (Gew.-Kl. M), 50 g Weizenmehl (Type 405), 150 g Semmelbrösel, 50 ml Olivenöl, 500 g Biskin® Gold Reines Pflanzenfett (zum Frittieren), 50 g Rucola (zum Garnieren)

## ZUBEREITUNG

Tomaten halbieren und entkernen, mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Mozzarella in Stücke schneiden, mit Basilikumblättern umwickeln, in die Tomaten stecken und diese zusammensetzen. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Das restliche Basilikum grob hacken. Knoblauch schälen und Eier verquirlen. Mehl sowie Semmelbrösel in separate Schüsseln geben.

Die Tomaten zusammendrücken und erst in Mehl, anschließend in Ei wenden und zum Schluss mit den Semmelbröseln panieren. Diesen Vorgang mit jeder Tomate 3-mal wiederholen. Die Panade mit den Händen fest andrücken.

Für das Pesto Basilikum, Olivenöl, Pinienkerne und Knoblauch mit einem Mixstab fein mixen. Biskin® in einem Topf oder einer Fritteuse auf 175 °C erhitzen. Die Tomaten portionsweise im heißen Fett 5 - 8 Minuten goldbraun backen. Tomaten halbieren und auf Tellern anrichten. Mit Pesto und Rucolasalat servieren.

## TIPP:

Das Pesto können Sie auch mit frischem Rucola oder Bärlauch zubereiten.



Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion: 20 g Eiweiß, 30 g Kohlenhydrate, 3 g Ballaststoffe, 38 g Fett, 542 kcal/2.256 kJ

# Wellness

für den Gaumen. Gebackene Tomaten mit Mozzarella-Füllung und Pesto dürfen auf festlichen Ereignissen nicht fehlen.



# Gourmets

wissen das herrliche Aroma und das besonders zarte Fleisch der Lachsforelle zu schätzen.



# LACHSFORELLE MIT GEMÜSE

ZUTATEN für 4 Portionen

1 Bund Mohrrüben, 1 Broccoli, Jodsalz, 4 Lachsforellenfilets à ca. 150 g,  
3 EL Zitronensaft, Pfeffer, 4 EL Biskin® Spezial Pflanzencreme mit Butteraroma,  
4 Dillzweige

## ZUBEREITUNG

Die Mohrrüben so schälen, dass etwas Grün erhalten bleibt. Broccoli putzen und in Röschen teilen. Die Mohrrüben 4 Minuten, die Broccoliröschen 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren. Die Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 EL Biskin® Spezial Pflanzencreme in einer Pfanne erhitzen. Die Fischfilets dazugeben und von der Hautseite kross anbraten, umdrehen und 4 Minuten bei mittlerer Hitze weiterbraten. Die restlichen 2 EL Biskin® Spezial Pflanzencreme in einem Topf erhitzen, das blanchierte Gemüse dazugeben und 3 Minuten erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischfilets mit Kartoffel-Möhrenpüree (s. Rezept S.11) und Mandelbutter (s. Rezept S.10) anrichten. Mit Dill garniert servieren.

## TIPP:

Dieses Rezept überzeugt auch mit Steinbeißer, Lachs- oder Zanderfilet. Einen frischen Fisch erkennt man an seinen klaren Augen, dunkelroten Kiemen und an seinem festen Fleisch.



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion: 29 g Eiweiß, 4 g Kohlenhydrate, 3 g Ballaststoffe, 14 g Fett, 258 kcal/1.079 kJ



## *MANDELBUTTER*

ZUTATEN für 4 Portionen

30 ml Biskin® Spezial Pflanzenöl mit Butteraroma, 50 g geschälte Mandelblättchen, 100 g Butter, Schale einer unbehandelten Zitrone, Jodsalz

### ZUBEREITUNG

Biskin® Pflanzenöl in einem Topf erhitzen, Mandelblättchen dazugeben und kurz anschwitzen. Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Die Zitronenschale unterrühren und einmal aufkochen lassen. Mit Salz würzen und zum Fisch servieren.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Nährwerte pro Portion: 3 g Eiweiß, 1 g Kohlenhydrate, 2 g Ballaststoffe, 34 g Fett, 322 kcal/1.326 kJ

# KARTOFFEL-MÖHRENPÜREE

ZUTATEN für 4 Portionen

300 g fest kochende Kartoffeln, 300 g Mohrrüben, 75 ml Schlagsahne, Muskat, 1 EL Zucker, 2 EL Biskin® Spezial Pflanzencreme mit Butteraroma, 2 Eigelb (Gew.-Kl. M), Kerbel zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln und Mohrrüben schälen, in Stücke schneiden und dünsten. Sahne mit Muskat, Zucker und Biskin® Spezial Pflanzencreme aufkochen. Kartoffel-Möhrengemüse abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Heiße Sahne sowie Eigelb dazugeben und glatt rühren. Püree in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Ein Backblech mit etwas Biskin® Spezial Pflanzencreme bepinseln und das Püree dekorativ auf das Blech spritzen. Unter den Backofengrill stellen, bis das Püree eine goldbraune Farbe hat. Mit Kerbel garnieren und als Beilage zur Lachsforelle servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion: 5 g Eiweiß, 17 g Kohlenhydrate, 5 g Ballaststoffe, 15 g Fett, 223 kcal/929 kJ



# Klassisch

genießen. Fondue ist immer gefragt, wenn es um gemütliche Abende in geselliger Runde geht.



# FONDUE

ZUTATEN für 4 Portionen

1 kg Biskin® Gold Reines Pflanzenfett, 300 g Schweinefilet, 300 g Rinderfilet, 400 g Lammrückenfilet, Jodsalz, Pfeffer, Baguette, Salat nach Geschmack

## ZUBEREITUNG

Das Fondue-Fleisch in gleichmäßig große Würfel schneiden und mit Pfeffer würzen. Biskin® Pflanzenfett im Fonduetopf zunächst auf höchster Stufe auf dem Herd erhitzen.

Wenn sich an einem hineingehaltenen Holzstäbchen kleine Bläschen bilden, ist das Fett heiß genug. Den Fonduetopf vom Herd nehmen und auf dem Rechaud warm halten.

Jeder spießt ein Stück Fleisch auf die Fonduegabel und hält es so lange in den Fonduetopf, bis es gar ist. Dazu Fonduesaucen und Dips (Rezepte auf den folgenden Seiten), Baguette, Salat, Pfeffer und Salz reichen.



## TIPP:

Kennen Sie Garnelen-Fisch-Fondue? Verwenden Sie dafür neben Garnelen festen Fisch wie Lachs, Steinbeißer oder Thunfisch.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Nährwerte pro Portion: 74 g Eiweiß, 29 g Fett, 557 kcal/2.331 kJ



## *MANGO-CHILI-DIP*

ZUTATEN für 4 Portionen

1 - 2 Chilischoten, 1 reife Mango (ca. 500 g), 50 ml Biskin® Gold Reines Pflanzenöl, 1 TL Currypulver (mild), Jodsalz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Chilischoten halbieren, entkernen und fein hacken. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Biskin® Pflanzenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Curry mit Chili leicht rösten. Abkühlen lassen. Mangowürfel mit dem Curryöl und 30 ml Wasser fein pürieren. Mangosauce mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit einer Chilischote garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Nährwerte pro Portion: 4 g Kohlenhydrate, 1 g Ballaststoffe, 12 g Fett, 124 kcal/512 kJ

# RUCOLA-PESTO-DIP

ZUTATEN für 4 Portionen

2 Bund Rucola, 3 Knoblauchzehen, 30 g Pinienkerne, 30 g Parmesan, 60 ml Biskin® Gold Reines Pflanzenöl, Jodsalz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Rucola putzen und klein schneiden. Knoblauch schälen und grob würfeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Parmesan fein reiben. Rucola mit Pinienkernen, Parmesan, Knoblauch und Biskin® Pflanzenöl in eine Küchenmaschine geben und fein mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## TIPP:

Sie können statt Knoblauch auch gehackten Bärlauch verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Nährwerte pro Portion: 2 g Eiweiß, 1 g Kohlenhydrate, 1 g Ballaststoffe, 18 g Fett, 174 kcal/717 kJ





## *TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE*

ZUTATEN für 4 Portionen

100 g Tomatenmark, 100 ml Weißwein, 1 EL Zucker, 50 ml Biskin® Gold Reines Pflanzenöl, Pfeffer, Jodsalz, Cayennepfeffer, 2 Tomaten, 1 Bund Basilikum, 1/2 Bund glatte Petersilie, 50 g getrocknete Tomaten

### ZUBEREITUNG

Tomatenmark mit Weißwein, Zucker sowie Biskin® Pflanzenöl glatt rühren und mit Pfeffer, Salz sowie Cayennepfeffer abschmecken. Tomaten entkernen, in Würfel schneiden. Basilikum sowie Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten mit der Tomatensauce vermengen und mit Basilikumblättern garniert zum Fondue servieren.

**T**IPP:

Fügen Sie statt des Weißweines ca. 50 ml Traubensaft hinzu.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Nährwerte pro Portion: 3 g Eiweiß, 10 g Kohlenhydrate, 1 g Ballaststoffe, 12 g Fett, 160 kcal/665 kJ

# TSATSIKI-DIP

ZUTATEN für 4 Portionen

1 Salatgurke, Jodsalz, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Schnittlauch, 150 g Magermilch-Joghurt, 200 g Sahnequark, 3 EL Biskin® Gold Reines Pflanzenöl, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Die Gurke grob raspeln, mit Salz bestreuen und 15 Minuten stehen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Joghurt, Quark, Knoblauch sowie Biskin® Pflanzenöl in eine Schüssel geben, glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurken dazugeben und vermengen. Dip mit Gurkenscheiben und Schnittlauchhalmen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten und Marinierzeit

Nährwerte pro Portion: 6 g Eiweiß, 4 g Kohlenhydrate, 1 g Ballaststoffe, 12 g Fett, 148 kcal/614 kJ



# Happy End

mit Apfelfringen. Perfekt als Nachspeise oder auch zur Kaffeetafel

- ideal für alle, die auf Süßes zum Dessert nicht verzichten möchten.



# APFELRINGE IN MANDELKRUSTE MIT VANILLE- UND ERDBEERSAUCE

ZUTATEN für 4 Portionen

3 Eier (Gew.-Kl. M), 2 TL Zimt, 150 g Semmelbrösel, 100 g gehackte Mandeln, 60 g Weizenmehl (Type 405), 4 rote Äpfel (z. B. Boskop), 3 EL Zitronensaft, 200 g Erdbeeren, 100 g Puderzucker, 500 g Biskin® Spezial Pflanzenfett (zum Frittieren), 1 Päck. Vanillesauce

## ZUBEREITUNG

Eier mit Zimt verquirlen. Semmelbrösel mit gehackten Mandeln mischen. Mehl und Semmelbrösel-Mandelmischung in separate Schüsseln geben. Äpfel in Ringe schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Erdbeeren putzen. Die Apfelringe erst in Mehl wenden, im Ei wälzen und schließlich mit der Semmelbrösel-Mandelmischung panieren. Diesen Vorgang mit jeder Apfelscheibe zweimal wiederholen.

Für die Erdbeersauce Erdbeeren mit 2 EL Zitronensaft und Puderzucker fein pürieren.

Biskin® Spezial Pflanzenfett in einem Topf oder einer Pfanne auf 175 °C erhitzen. Die Apfelscheiben portionsweise im heißen Fett ca. 3 - 4 Minuten goldbraun ausbacken und danach auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Vanillesauce nach Anleitung zubereiten. Apfelringe mit beiden Saucen servieren.

## TIPP:

Eine geschmackliche Vielfalt können Sie anbieten, indem Sie verschiedene Apfelsorten verwenden - z. B. neben dem säuerlich-würzigen Boskop die aromatische, süßere Sorte Pink Lady. Auch Birnen, Ananas und Pfirsiche eignen sich für dieses Rezept.



Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Portion: 18 g Eiweiß, 75 g Kohlenhydrate, 8 g Ballaststoffe, 33 g Fett, 669 kcal/2.802 kJ

# GEBACKENE BANANEN IM ORANGEN-HIMBEER-BETT

ZUTATEN für 4 Portionen

100 g Weizenmehl (Type 405), 2 TL Backpulver, 1 EL Speisestärke,  
3 EL Vollmilch, 3 Orangen, 1/2 Bund Zitronenmelisse, 2 EL Rum, 1 EL Zucker,  
150 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt), 4 Bananen, 500 g Biskin® Gold  
Pflanzenfett (zum Frittieren)

## ZUBEREITUNG

Mehl mit Backpulver, Stärke, Milch und 100 ml Wasser zu einem Teig glatt rühren. Orangen filetieren. Zitronenmelisse von den Stielen zupfen. Rum mit Zucker glatt rühren. Die Orangenfilets, Zitronenmelisse und Himbeeren dazugeben und darin marinieren.

Biskin® in einer Fritteuse oder einem Topf auf 175 °C erhitzen. Die Bananen schälen und in Stücke schneiden, in den Teig tauchen und im heißen Biskin® goldbraun ausbacken. Die Bananen auf Küchentrepp abtropfen lassen und auf einem Orangen-Himbeer-Bett anrichten.



## TIPP:

Wer zur süßen Banane einen herberen Geschmack schätzt, kann die Orangen durch rosa Grapefruit ersetzen. Diese Variante ist fruchtig-herb, aber milder als die helle Grapefruit.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Portion: 5 g Eiweiß, 59 g Kohlenhydrate, 8 g Ballaststoffe, 11 g Fett, 355 kcal/1.495 kJ

# Heißes

eiskalt genießen. Gebackene Bananen werden auf

köstlichem Orangen-Himbeer-Bett zum unvergesslichen Erlebnis.



# VIELSEITIGKEIT MIT GELINGGARANTIE

Seit 1958 verwenden Kochprofis Biskin® zum Braten, Kochen, Backen und Frittieren. Denn Biskin® bietet ausgezeichnete Markenqualität mit Gelinggarantie. Vielseitig und praktisch einsetzbar, bringt es den Eigengeschmack Ihrer Gerichte besonders gut zur Geltung und sorgt für ein gelingsicheres Kochvergnügen.



## **BISKIN® PFLANZENCREMES**

Biskin® Pflanzencremes sind flüssige Pflanzenfettzubereitungen, die hervorragend zum Braten, Kochen, Dünsten, Abschmelzen und Backen geeignet sind. Sie können außerdem zum Marinieren sowie als Basis für leckere Soßen verwendet werden. Zum Frittieren nicht geeignet!

### **Biskin® SPEZIAL Pflanzencreme mit Buttergeschmack**

Die Pflanzencreme mit feinem Buttergeschmack eignet sich bestens zum Braten von Fleisch-, Fisch- und Kartoffelgerichten, zum Dünsten und Abschmelzen von Gemüse und Nudeln, zum Einfetten von Back- und Auflaufformen u.v.m.



### **Biskin® PIKANT Pflanzencreme fein-würzig**

Der fein-würzige Geschmack ist gerade in der warmen Küche erwünscht, z.B. für Kurzgebratenes, knuspriges Geflügel, krosse Bratkartoffeln oder pikantes Gemüse – alles erhält schon beim Braten, Kochen, Dünsten oder Marinieren eine feine Würze.

## *BISKIN® PFLANZENÖLE*



Ob geschmacksneutral oder mit feinem Buttergeschmack – aufgrund ihrer Hitzebeständigkeit sind Biskin® Pflanzenöle hervorragend zum Braten, Frittieren und Kochen aller Art geeignet. Auch zum Marinieren oder in der kalten Küche für Salatsoßen lässt sich Biskin® Pflanzenöl, erhältlich in der 0,75l Glasflasche (GOLD und SPEZIAL) bzw. 2l PET-Flasche, ideal verwenden.

## *BISKIN® PFLANZENFETTE*

Biskin® Pflanzenfette sind 100% rein pflanzlich und werden nicht gehärtet. Sie sind leicht bekömmlich und lassen sich hoch erhitzen, ohne dabei zu spritzen oder zu schäumen.

Biskin® Pflanzenfett GOLD ist geschmacksneutral und eignet sich besonders gut zum Braten und Frittieren sowie für Fondues.

Biskin® Pflanzenfett SPEZIAL verleiht z.B. Geflügel- und Gemüsegerichten einen zarten Buttergeschmack.



# FÜR IHRE GUTE KÜCHE

Ob Pflanzenfett, Pflanzenöl oder Pflanzencreme – allen Biskin® Produkten ist eines gemeinsam: sie sind qualitativ hochwertig, vielseitig einsetzbar und bringen den Geschmack Ihrer Speisen sehr gut zur Geltung. Überzeugen Sie sich selbst!



KOCHPROFIS VERWENDET  
★★★★★  
**Biskin**  
REINES PFLANZEN