

Food Pairing

Molekulares Matching – das Tinder der Aromen

Kaviar und Schokolade. Das war das erste ungewöhnliche Food Pairing mit durchschlagendem Erfolg. Bereits 1992 brachte Heston Blumenthal diese Kombination auf die Teller. Er und der französische Parfümeur François Benzi gelten als Erfinder des Food Pairings im Jahr 1992. Entdeckerlust und Experimentierfreude in der Küche gab es schon immer, aber diese beiden Herren stellten sich zum ersten Mal die Frage, ob auf den ersten Blick gewagte, aber gleichzeitig sehr harmonische Lebensmittel- und Gewürzkombinationen tatsächlich nur Zufall sein können. Die beiden steckten ihre Köpfe zusammen und fanden heraus, dass Aromen miteinander verwandt sind und je näher die Verwandtschaft, umso harmonischer die Geschmackskombination. Wie auch im richtigen Leben ist manch eine Verwandtschaft nicht auf den ersten Blick ersichtlich, daher lassen Sie sich nicht sofort abschrecken von außergewöhnlichen Kombinationen auf der Speisekarte oder im Rezept des Trendbloggers Ihrer Wahl: Der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt und erlaubt ist, was schmeckt.

Wir möchten Ihre Geschmacksnerven nicht gleich mit Blumenkohl und Kakao überwältigen, daher hier pünktlich zur Saison ein paar Anregungen rund um die Erdbeere und die passenden Produkte aus der erlenbacher-Range: Erdbeeren ergänzen sich sehr gut mit Schokolade, Balsamico, schwarzem oder grünem Pfeffer oder mit Nüssen aller Art. So können Sie mit einer einfachen Teller-Garnierung einen kleinen, aber feinen Aromakick erzeugen.

Das Besondere

Zaubern Sie aus Minz- und Basilikumblättern, gerösteten Pinienkernen, etwas Honig und neutralem Öl (z. B. Rapsöl) ein süßes Pesto zur Garnierung Ihres sommerlichen Erdbeer-Desserts. Je nach Minzsorte variiert die Intensität, probieren Sie es einfach aus und erzeugen Sie einen nussig-frischen und dabei auch optisch ansprechenden Farbkleck auf dem Teller.



Strawberry Cheesecake von erlenbacher

Schnell und fein

Auch andere Kuchen aus der erlenbacher Range sind die perfekten Begleiter zur Erdbeere. Mit einem erdbeerigen Fruchtspiegel oder einer Kugel Erdbeersorbet lassen sich unsere Produkte wunderbar kombinieren. Verwandeln Sie einen leckeren Cheesecake mit etwas Fruchtsoße zu einem Drip-Cake. Oder für alle Schokoladenfans: der geimpfte Schokoladenkuchen freut sich über die Begleitung eines Erdbeerkompotts.

Für besonders warme Tage empfehlen wir, unsere Erdbeer-Buttermilch-Schnitte, die gluten- und laktosefreie Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte oder die vegane Erdbeerschnitte in einem noch leicht angefrorenen Zustand zu servieren. Erfrischender Eis-Kuchen für jede Ess-Klasse!

Kombi-Angebote mal anders

Bieten Sie Ihren Gästen die Kombi Erdbeerkuchen mit einem Glas Rosé Champagner an! Wenn das kein Deluxe-Genussmoment für Ihre Gäste ist!



Erdbeer-Buttermilch-Dreieck von erlenbacher

Fotos: erlenbacher