



Gourmet Inspiration

Udviklet i samarbejde med
Det Danske Cateringlandshold

Knorr[®]
PROFESSIONAL

På kortet

Cadeau til kokken
med Knorr Professional

Hovedretter

And – Brombær – Rødkål

Gris – Æble – Salvie

Okse – Selleri – Squash

Kylling – Bacon – Æble

Torsk – Beder – Sennep – Løg

Gås – Græskar – Basilikum

Knorr Professional Fond og Demi-Glace

Slip kreativiteten løs, når du
tilbereder dine signaturretter,
uden at gå på kompromis med
det gastronomiske resultat.

- Autentisk smag
- Tilberedt med naturlige ingredienser
- Ensartet konsistens
- Ny nem emballage
- Gluten – og laktosefri



Knorr Professional Fond og Demi-Glace er de perfekte sauce baser til dig, der har brug for at spare tid og ressourcer uden at gå på kompromis med det gastronomiske resultat. Du får en smagsfuld og effektiv sauce base, til dit professionelle køkken, tilberedt på naturlige ingredienser.

Knorr Professional Demi-Glace har en afbalanceret smag af afbrunet kød, fyldig rødvin, karamelliseret umami og urter, og er tilberedt ud fra oksekød og – ben.

Knorr Professional Kyllingefond har en rund og fyldig smag af kylling. Den afbalancerede konsistens og afbruning gør den meget velegnet til reducere. Det gør ligeledes, at den også er perfekt til lysere saucer og til retter med fisk og alle former for fjerkræ.

Knorr Professional Kalvefond har en rund og mild sødme af letstegt kalv, som kendetegner en god og smagsfuld kalvefond, og er ligeledes meget velegnet til reducere, for en mere intens smag og fyldig konsistens.

Knorr
PROFESSIONAL



Tips & Twist:

Man kan deglasere sin pande efter man har taget rødkålen af panden. Der tilsættes 2 dl. Knorr Professional Kyllingefond. Når dette er kogt op kan, den bruges som en lun vinaigrette.



Til 4 personer

And – Brombær – Rødkål

And:

4 stk. Andebryst
2 spsk. Olie
50 g. Smør
Salt
Peber

Andebrysterne trimmes, for sener og skindet ridses godt. Når panden er varm, placeres andebrysterne på panden med skindsiden nedad. Lad dem brune i eget fedt til de opnår en gylden kulør. Vend brystet og tilsæt olie samt smør til panden. Væd nu kødet godt i et par minutter inden du kommer det i en forvarmet ovn på 180 °C i 14 min. Tag kødet ud og lad det hvile i minimum 10 min. Del brystet på langs og krydder med salt samt peber.

Glaseret Rødkål:

1 stk. Rødkål
2 spsk. Primerba timian
1 dl. Olivenolie
3 dl. Knorr Professional Kyllingefond
1 dl. Maille Æbleeddike
Salt
Peber

Del rødkålen i 12 lige store dele. Steg rødkålen i olivenolie i ca. 30 sek. på hver side. Herefter tilsættes primerba timian samt Maille Æbleeddike. Rør godt rundt i massen og tilsæt Knorr Professional Kyllingefond. Vend løbende kålen i massen til den er reduceret helt ned. Smag til slut den glaserede rødkål til med salt og peber.

Brombær Sauce:

100 g. Skalotteløg
2 dl. Rødvin
1 dl. Olivenolie
250 g. Brombær
5 dl. Knorr Professional Kyllingefond
150 g. Smør
3 stk. Laurbærblade
2 stk. Stjerneanis
10 g. Fennikel frø
2 Kviste Timian
Salt
Peber

Skær skalotteløgene og steg dem af til de er glasklare. Tilsæt herefter rødvinen og de tørrede ingredienser og lad massen reducere til det halve. Tilsæt nu brombærene, Knorr Professional Kyllingefond samt 2 kviste timian. Lad hele massen reducere ned, til lidt under halvdelen og fjern laurbærbladene samt stjerne anis. Blend herefter saucen godt. Sigt sauce over i en ny kasserolle og blend herefter 150 g. smør i. Smag til slut til med salt og peber. Sauce er nu klar til servering.

Servering:

25 g. Brombær
Timian skud

Del brombær på midten og pluk timian skud. Retten anrettes efter fri fortolkning.

Gris - Æble - Salvie

Grisenakke:

- 4 stk. Grisenakke a 250 g. pr. stk.
- 2 spsk. Olie
- 1 stk. Hvidløg
- 1 stk. Rosmarin
- 2 stk. Salvie
- 50 g. Smør
- Salt
- Peber

Steg kødet i olivenolie og brun det godt af på begge sider. Tilføj smør, rosmarin samt salvie og væd kødet godt i det skummende smør. Placer herefter kødet på en rist og hæld smør samt urter udover kødet. Sæt kødet i den forvarmede ovn på 220 °C. Tag kødet ud efter 10 min. og lad det herefter trække i 10 min. inden servering.

Tærteskal:

- 1 pk. Filodej

Udstik filodejen i oblater, der passer til tærteformen. Placer et stk. udstukket dej i tærteformen og placer herefter på ny en tom tærteform oven på denne. Bag tærteskallen i forvarmet ovn på 160 °C i 10 min.

Syltede æbler:

- 2 stk. Granny Smith æbler
- 10 g. Citron timian
- 2 dl. **Maille Æbleeddike**
- 100 g. Honning
- 2 g. Salt
- 2 stk. Lang peber

Skrald æblerne og skær dem i mundrette stykker. Bring citron timian, Maille Æbleeddike, honning, salt samt lang peber i kog. Gør vakuumposen klar. Put æblerne og den varme væske i posen, vakummér og læg posen på køl.

Æblecreme:

- 5 stk. Belle de Boskoop æbler
- 1 dl. Ufiltreret æblejuice
- 0.5 dl. **Maille Æbleeddike**
- 75 g. Honning
- 1 dl. **Knorr Professional Kalvefond**
- 2 tsk. **Maizena**
- Salt
- Peber

Skær æblerne i mindre stykker og befri dem fra kernehuset. Tilsæt Knorr Professional Kalvefond, honning, æblejuice samt Maille Æbleeddike og giv det et hurtigt opkog. Tilsæt æblestykkerne til massen og vend dem godt heri. Tilsæt herefter maizenaen og lad massen koge indtil æblerne er møre. Herefter blendes massen sammen, og smages til med salt samt peber.

Blancheret grønkål:

- 150 g. Grønkål
- 100 g. Smør
- 100 g. Vand
- 5 g. Salt
- Peber

Tag smør, vand samt salt og smelt det. Stavblend herefter ingredienserne, til de samler sig til en homogen masse. Smørbadet er nu klar. Kålen vaskes og skal herefter over i smørbadet, hvor det skal have ca. 1 min. Tag kålen op og smag til med salt samt peber.

Sauce på salvie:

- 6 dl. **Knorr Professional Kalvefond**
- 100 g. Skalotteløg
- 1 spsk. Olie
- 2 dl. Sherry
- 60 g. Salvie
- 2 dl. Fløde
- 2 stk. Laurbærblade
- 3 stk. Enebær
- 200 g. Smør
- Salt
- Peber

Skær skalotteløgene fint, kom dem i kasserollen sammen med olien. Tilsæt sherryen når løgene er stegt glasklare. Lad massen reducere til det halve. Tilsæt nu salvie, laurbærblade, enebær, Knorr Professional Kalvefond samt fløde. Lad det reducere langsomt ned til lige under halvdelen. Sigt nu saucen og blend den herefter med smør. Smag til med salt samt peber.





Tips & Twist:

Omdan din sauce til en lækker suppe.

Tilsæt ekstra selleri strykker, samt 2 dl. fløde og lad sellerien blive kogt mør. Hvor den efterfølgende blendes.

Til 4 personer

Okse – Selleri – Squash

Okserulle:

- 500 g. Roastbeef/filet/mørbrad
- 150 g. Kyllingebryst
- 1 dl. Æggehvider
- 2 dl. Fløde
- 10 g. Salt
- Peber
- 2 spsk. **Primerba timian**
- 1 Kvist Timian
- 1 Kvist Rosmarin
- 2 Fed Hvidløg
- 50 g. Smør

Trim kødet for fedt og sener. Krydr det med salt og peber. Tag Kyllingebrysterne skær dem i nogle mindre stykker og kom dem i en foodprocessor. Blend det godt, og kør den sej med salt, tilsæt herefter æggehviderne og kør den blød. Herefter tilsættes fløden og massen køres til den er helt glat. Vend til slut kyllingefarsen med primerba timian. Læg kødet på et stykke film og smør kyllingefarsen på toppen af kødet. Rul kødet stramt ind i film, uden at få skubbet farsen om på siderne. Damp kødet i den forvarmet ovn i 10 min. ved 75 °C. Herefter skrues ovnen ned på 50 °C, hvor kødet skal have yderligere 25 min. Pak herefter kødet ud og steg det på en pande med hvidløg, rosmarin, timian samt smør. Husk at væde kødet godt til det er gyldent.

Selleri Kebab:

- 1 stk. Selleri
- 2 dl. Ufilteret æblejuice
- 2 dl. Blegselleri juice
- 2 dl. **Knorr Professional Demi-Glace**
- 1 dl. Honning
- 2 stk. Stjerneanis
- 8 g. Fennikel frø
- 1 stk. Kanel
- 1 Kvist Rosmarin
- Salt
- Peber

Vask og orden sellerien. Skrald sellerien så der laves lange bånd. Selleri båndene foldes og sættes på grillspyd. Varm en pande op og tilsæt blegselleri juice, æblejuice, honning, Knorr Professional Demi-Glace samt de tørrede urter. Tilføj selleri kebabben og vend det omhyggeligt til sauce er reduceret til det halve. (Gem resterne af den reducerede fond til sauce). Bag selleri kebabben i en forvarmet ovn ved 250 °C i 8 min.

Tournéer squash m. tørrede blomster:

- 1 stk. Squash
- 100 g. Smør
- 100 g. Vand
- 5 g. Salt
- Tørrede blomster
- Salt
- Peber

Del squash på midten og skær stykkerne til så de er olivenformede. Put smør, vand og salt op i en gryde og varm den op til smørret er smeltet. Saml massen med en stavblender. Tilsæt de tournéer squash til smørbadet og giv dem 4 min. Herefter tages de op og vendes i tørrede blomster, salt samt peber.

Selleri Sauce:

- Fond base fra selleri kebab
- 3 dl. Blegselleri juice
- 4 dl. **Knorr Professional Demi-Glace**
- 200 g. Smør
- Salt
- Peber

Lun den reducerede fond base fra selleri kebabben op og tilføj blegselleri juice samt Knorr Professional Demi-Glace. Lad sauce reduceres ind til det halve og blend herefter smørret i. Smag til med salt samt peber inden servering.

Kylling – Bacon – Æble

Kyllingefars:

150 g. Kyllingebryst
1 dl. Æggehvinder
2 dl. Fløde
4 g. Salt

Kyllingebrysterne skæres i nogle mindre stykker og kommer i en foodprocessor. Blend det godt, og kør den sej med salt. Tilsæt herefter æggehvinderne og kør den blød. Herefter tilsættes fløden, og massen køres til den er helt glat.

Balottine a Kylling:

500 g. Kyllingebryst
50 g. Smør
1 Kvist Rosmarin
2 Fed Hvidløg
Salt
Peber

Del kyllingebrystet på midten. Krydr med salt og peber. Læg herefter et stykke film ud på bordet. Placer kyllingefarsen, som en firkant herpå og læg det delte kyllingebryst modsat af hinanden. Rul farsen om kyllingebrystet og stram op. Forsæt med at pakke ind i film til rullen er helt stram. Dampes herefter i forvarmet ovn ved 70 °C i 20 min. Køles herefter ned og pakkes ud af filmen. Balottine steges op i smør, olie, hvidløg samt rosmarin til den er gylden hele vejen rundt inden servering.

Confiteret Kyllingelår:

500 g. Kyllingelår
2 l. Olie
3 Fed Hvidløg
3 Kviste Rosmarin
3 Kviste Timian

Varm olien på til 120 °C. Tilsæt herefter hvidløg, rosmarin og timian. Del kyllingelårene fra over og underlår. Kom dem op i olien og lad dem confitere i ca. 30 min. Herefter tages de op af olien og køles lidt af. Underlår trimmes til så man har en drumstik. Denne steges op sammen med balottine. Overlår plukkes og vendes i saucen.

Bacon fyld til Sauce:

100 g. Bacon
100 g. Svesker
30 g. Purløg
1 Granny Smith æble
Plukket confiteret overlår

Steg bacon sprød på en pande eller i ovn. Fedtet drænes fra. Skrald æblet og skær det i fine firkanter. Snit purløget fint og skær sveskerne i grove stykker. Det plukkede overlår, æbler, purløg samt sveskerne er fyld til æblesauce.

Æblesauce:

5 dl. Ufiltreret æblejuice
3 dl. **Knorr Professional Kyllingefond**
1 dl. **Maille Æbleeddike**
2 dl. Malus Danica (Æblevin)
2 stk. Laurbærblade
2 stk. Enebær
5 stk. Peberkorn
60 g. Sprødt kyllingeskind
50 g. Røget smør

Find en kasserolle og tilsæt Knorr Professional Kyllingefond, æblejuice, Maille Æbleeddike, enebær, laurbærblade og peberkorn bringes i kog. Lad det reduceres til det halve. Tilsæt Malus Danica, og sigt herefter fonden inden det blendes med sprødt kyllingeskind og røget smør. Tilsæt fyldet til saucen, plukket overlår, æbler, purløg samt sveskerne inden servering.



Tips & Twist:

Baconfedtet kan gemmes, og bruges til at lave en lækker bacon mayo. Her blendes æggeblommer, sennep og Maille Æbleeddike til en luftig creme, hvorefter olien og det flyvende baconfedt langsomt tilsættes imens cremen blendes. Smages til med salt og peber.



Tips & Twist:

Den gemte rødbede lage kan laves til en brokengel eller bruges til at sylte videre. Den kan også bruges til saucer.



Til 4 personer

Torsk – Beder – Sennep – Løg

Stegt Torsk:

1 kg. Torskefilet
2 spsk. Olie
100 g. Smør
1 l. Vand
20 g. Salt
Salt
Peber

Trim torskens til for evt. ben samt urenheder. Skær herefter nogle gode stykker af torskens. Læg torskens i saltlage i minimum 2 timer. Tag torskens op og dup den tør. Lad dem stege til de er gyldne på den ene side i ca. 2 min. i olien. Vend torskens og tilsæt smørret. Væd nu godt indtil torskens er færdig efter ca. 2 min. Læg torskens på et klæde så den kan trække. Krydr til slut med salt og peber.

Glaseret Rødbeder:

400 g. Rødbeder
1 dl. **Maille Æbleeddike**
3 dl. **Knorr Professional Kalvefond**
10 g. Fennikelfrø
3 stk. Stjerneanis
2 stk. Kanelstænger
1 tsk. **Maizena**
Salt
Peber

Skrald rødbederne og skær dem groft ud. Tilsæt alle ingredienser undtaget Maizena i en gryde. Lad massen reducere ned til lidt under halvdelen og jævn den herefter med maizenaen. Smag til med salt og peber. Rødbederne er nu helt blanke og klar til servering. Gem lagen. Den skal bruges til saucen.

Syltet Rødbedebånd:

100 g. Rødbede
50 g. Hvidvin
50 g. **Maille Æbleeddike**
50 g. Sukker
5 g. Fennikelfrø
2 stk. Stjerneanis

Skrald rødbederne og skrald herefter lange bånd af rødbederne. Put båndene i en vakuumpose. Tilsæt de øvrige ingredienser i en gryde. Lav et hurtig opkog og overhæld rødbederne med lagen. Vakummér rødbederne i minimum 30 min.

Twistet sauce Robert:

100 g. Skalotteløg
3 dl. Hvidvin
100 g. Smør
1 spsk. **Maille Grov Sennep**
4 dl. **Knorr Professional Kalvefond**
Rødbedelage

Skær skalotteløgene fint og steg dem af til de er glasklare. Tilsæt hvidvin og reducer ned til det halve. Tilsæt Knorr Professional Kalvefond og sigt rødbedelagen i væsken. Bring væsken i kog til den er blank og monter den med koldt smør. Til slut tilsættes Maille Grov Sennep. Saucen er nu klar til servicering.

Bagt løg:

1 stk. Sitaurer løg
1 spsk. Olie
1 spsk. Salt

Forvarm ovnen på 160 °C. Skær bunden af løget og placer det på en plade med olie og salt. Derefter bages løget i ca. 20 min. Når løget er færdigt tages det ud og køles lidt af. Herefter deles løget i 4 lige store dele og skrællen fjernes. Inden servering krydres der med salt og peber.

Gås – Græskar – Basilikum

Gås:

- 2 stk. Gåsebryst
- 1 Kvist Salvie
- 1 Kvist Rosmarin
- 1 Kvist Timian
- 2 Fed Hvidløg
- 30 g. Smør
- 3 g Batak peber
- Salt

Imens panden varmer op, trimmes gåsebrysterene, for sener og skindet ridses godt. Når panden er varm, placeres gåsebrysterne på panden, med skindsiden nedad. Lad dem brune i eget fedt til de opnår en gylden kulør. Vend brystet og tilsæt olie, timian, rosmarin, salvie, hvidløg samt smør til panden. Væd nu kødet godt i ca. 3 min. inden du kommer det i en forvarmet ovn på 180 °C i 18 min. Tag kødet ud og lad det hvile i minimum 15 min. Del brystet på langs og krydder med salt samt batak peber.

Græskarpure:

- 200 g. Hokkaido græskar
- 1 dl. **Knorr Professional Demi-Glace**
- 75 g. Smør
- 1.5 dl. Fløde
- 2 spsk. Græskarkerneolie
- Salt
- Peber

Skær hokkaido græskarret ud og fjern kernehuset. Skær det herefter i grove stykker. Bag stykkerne i en forvarmet ovn ved 200 °C i 10 min. Når stykkerne er bagt, hældes de i en gryde og Knorr Professional Demi-Glace samt fløden tilsættes. Når græskarstykkerne har absorberet fløde og Knorr Professional Demi-Glace skal den blendes. Her tilsættes græskarkerneolien og smør til det bliver en glat masse. Smages herefter til med salt og peber.

Stegt græskar:

- 200 g. Hokkaido græskar
- 100 g. Brunet smør
- 2 spsk. Græskarkerneolie
- Salt
- Peber

Skær omhyggelig græskarret i nogle både. Varm panden op sammen med græskarkerneolien og det brunede smør. Steg nu græskar-båndene af til de er let gyldne. Pas på de ikke får for meget, da de let kan knække. Når de er stegt færdige krydres de med salt og peber.

Glaseret græskar:

- 200 g. Hokkaido græskar
- 4 dl. **Knorr Professional Demi-Glace**
- 4 dl. Gulerodsjuice
- 1 Kvist Rosmarin
- 2 spsk. Honning
- 1 tsk. Maizena

Skær omhyggelig græskarrene ud som halvmåner. Find en kasserolle og tilsæt Knorr Professional Demi-Glace, gulerodsjuice, rosmarin og honning. Varm lagen til honningen er smeltet og tilsæt herefter græskarrene. Lad dem simre til de er møre. Tag dem op og tilsæt maizena til væsken. Rør godt rundt til den tykner. Placer græskarrene i den tyknede lage igen og glassér dem i yderligere 5 min. Gem resten af lagen den skal bruges til sauce.

Ristet græskar mysl:

- 100 g. Græskarkerner
- 50 g. Sesamfrø
- 25 g. Hasselnødder
- 40 g. Pinjekerner
- 2 spsk. Stødt spidskommen
- 2 spsk. Stødt korianderfrø
- 1 tsk. Chili

Bag alle ingredienserne ved 160 °C i ca. 15 min. til de er let gyldne. Tag dem ud og lad dem køle ned. Når kernerne er kølet af, skal de blendes meget hurtigt til en mysl. Når myslie er færdig vendes de glaserede græskar ned i.

Basilikum Sauce:

- 200 g. Basilikum
- 5 dl. **Knorr Professional Demi-Glace**
- 4 stk. Laurbærblade
- 4 stk. Lang peber
- 2 dl. Fløde
- 150 g. Smør
- Lagen fra de glaserede græskar

Tilføj Knorr Professional Demi-Glace, basilikum, laurbærblade, lang peber samt lagen fra de glaserede græskar i en gryde. Lad massen reducere til det halve hvorefter fløden tilsættes. Lad det simre i 5 min. inden laurbærbladene og langpeber fjernes. Blend nu saucen rigtig godt og tilsæt smørret. Smag til slut til med salt og peber.



Knorr[®]
PROFESSIONAL

Knorr[®]
PROFESSIONAL

Det danske cateringlandshold blev skabt i 2014 og har allerede flere podiepladser på CV'et – senest en guldmedalje ved OL i Stuttgart i februar 2020, som gør holdet til regerende olympiske mestre frem til næste OL i 2024.

Alle kokke på Cateringlandsholdet kommer fra restaurationsbranchen og repræsenterer i dag nogle af Danmarks største og bedste personalerestauranter. Både i hverdagen, og når holdet mødes cirka to dage om måneden til træning, er der kvalitetsråvarer og et tårnhøjt fagligt niveau på agendaen. UFS støtter landsholdet og i år gælder det VM i Luxembourg.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.