



TRANSGOURMET

seafood

FUSION FOOD

FISCH & SEAFOOD

FUSION FOOD

Landestypische Zutaten aus verschiedenen Ländern fusionieren, scheinbar nicht zusammenpassende Aromen verschmelzen in neuen Rezepten miteinander. Interessante, kreative und köstliche Geschmackskombinationen sind das Ergebnis der sogenannten Fusionsküche.

Dabei verschmelzen unterschiedliche Regional- und Nationalküchen. Klassisch ist die Kombination von landestypischen Zutaten aus aller Herren Länder und den unterschiedlichsten Regionen der Welt, aber auch die Verknüpfung landesspezifischer Garmethoden mit den Kochkünsten.

Ursprung findet der Zusammenschluss kulinarischer Einflüsse schon in den 80er Jahren und wird der Globalisierung zugeschrieben, welche den Austausch zwischen den Ländern forcierte. Von da an haben sich bereits viele Errungenschaften der Fusionsküche in unsere Koch- und Essgewohnheiten eingeschlichen. Denken Sie doch nur mal an das Kochen mit Sojasauce.

Die Verwendung von internationalen Zutaten gehört nicht erst seit gestern in die Esskulturen. Doch die Fusion der Kulturen in der Küche findet auch noch längst kein Ende. Nach wie vor entstehen kreative Zutatenkombinationen und neue oder wieder entdeckte Zubereitungsmethoden. Fast vergessene Geschmacksrichtungen und Kochkünste erobern das alltägliche Kochleben.

Es geht darum über den Tellerrand zu schauen und gewohnten Gerichten neuen Pfiff zu verleihen. Bereits mit kleinen Handgriffen und Kniffen erzielen Sie schon einen erstaunlichen Effekt.

Fusion Food lehrt uns dabei weiter neugierig und mutig zu sein, um das Beste aus verschiedenen Welten miteinander zu kombinieren und so Inspirationen für die alltägliche Küche zu entdecken.

Je selbstverständlicher wir Speisen aus anderen Esskulturen genießen, desto natürlicher werden wir Lebensmittel aus anderen Ländern auch beim alltäglichen Kochen heimischer Gerichte einsetzen.

Seien Sie gespannt und probieren Sie den internationalen Mix köstlicher Aromen.

INHALT

| | |
|-----------------------|----------|
| CROSS OVER BOWLS | SEITE 03 |
| FLAMMKUCHEN | SEITE 04 |
| SÜSS TRIFFT HERZHAFT | SEITE 05 |
| ASIA MEETS... | SEITE 06 |
| PIZZA, PASTA & BURGER | SEITE 08 |
| NOCH MEE(H)R... | SEITE 09 |

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK, DEN ER
ZURÜCKLÄSST, IST BLEIBEND.

JOHANN W. VON GOETHE



CROSS OVER BOWLS



OLDENBURGER SCHÜSSEL

ein ursprünglich exotisches Gericht mit heimischen Gemüse- & Obstsorten

POKÉ BOWL

mit Grünkohl, dicken Bohnen, Äpfeln aus dem alten Land, Arctic Charfilet (Art.-Nr. 649426), Maishähnchenbrust Supreme & Chips aus der Haut des Arctic Charfilets, Dressing Goma und Yakiniku Sauce



NORDISCHE POKÉ BOWL

Rauchmatjesfilet (Art.-Nr. 658393), Pulled Beef aus gepökelter Rinderbrust, Kartoffelspalten, Edamamebohnen, Zwiebeln, cremiges Dressing aus Crème fraîche, Sahne, Essig & Zitronensaft

BOWL

MIT BLUMENKOHLEIS



GREEK BOWL

Ursprung Spanischer Pulpo (Art.-Nr. 879191), Lamm, Tomaten, Oliven, Gurke, rote Zwiebeln, Couscous, Feta, Dressing aus Essig, Öl, Zitronensaft & feinen Gewürzen

RAINBOW BOWL

Panierte Eismeer Garnelen (Art.-Nr. 994560), Ursprung Hähnchenbrustfilet, roter Quinoa, Bulgur, Avocado, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, geraspelte Möhren, Edamamebohnen, Spinat, Sriracha Chilisauce



FLAMMKUCHEN



FLAMMKUCHEN GREENLAND

Geräucherter Heilbutt (Art.-Nr. 98588), Wrap Tortilla, Schmand, Frühlingszwiebeln, Parmesan



FLAMMKUCHEN NORDIC

Nordseekrabbenfleisch (Art.-Nr. 721439), Wrap Tortilla, Schmand, Parmesan



FLAMMKUCHEN SPRING

Pulled Salmon (Art.-Nr. 766066), Wrap Tortilla, Schmand, grüner Spargel, Wachteleier



FLAMMKUCHEN ASIA

Pulled Salmon (Art.-Nr. 735352), Flammkuchenteig, Jalapeños, Asia-Sprossen, Schmand, Teriyaki-Sauce



FLAMMKUCHEN NORDISH BY NATURE

Seidenmatjes (Art.-Nr. 179741), Kaviar aus Seehasenrogen, 'Orange' (Art.-Nr. 481225), Blumenkohl, Radieschen, Frühlingszwiebeln, Schmand, Streukäse, Flammkuchenteig

SÜSS TRIFFT HERZHAFT



SWEET & SALTY

Butterwaffel mit Räucherlachswürfeln (Art.-Nr. 712934) & Salsa

REZEPT SALSA

Zutaten:

Zwiebel, Chilischote, Knoblauch, Olivenöl, stückige Tomaten, gehackte Petersilie, Salz & Pfeffer, Paprikapulver, Zucker, Zitronensaft

Zubereitung:

Zwiebel ganz fein würfeln, Chilischoten entkernen und ebenso wie den Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch sowie Chili kurz andünsten. Mit den Dosentomaten ablöschen und mit Gewürzen, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft abrunden. Anschließend die Sauce aufkochen und köcheln lassen bis sie etwas eindickt.

CIABATTA BRATHERING

Bratheringsfilet (Art.-Nr. 764896), Ciabatta, Frisée Salat, Topping aus karamellisierten Apfelwürfeln

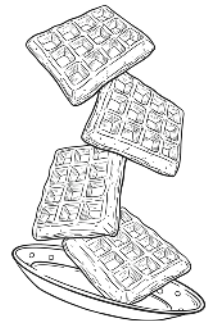


WAFFELBURGER

Rindburger, Garnelen (Art.-Nr. 29490) zwischen zwei Waffeln mit Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042), Zwiebeln & Evergreen Tomate

DER PERFEKTE WAFFELTEIG

- 100 g Butter
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 125 ml Wasser
- Salz & Pfeffer



CRÊPE

mit Eismeergarnelen (Art.Nr. 765138), Meerrettich Frischkäse, buntem Linsensalat, Rote Bete Würfeln

ASIA MEETS...



SUSHI DONUT

Mini-Räucherlachsscheiben (Art.-Nr. 720280), Sushi Mayoo, Reis



SUSHIRRITO

Mini-Räucherlachsscheiben (Art.-Nr. 720280), Ursprung Eismeer-garnelen (Art.-Nr. 129583), Thunfisch (Art.-Nr. 115377), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Reis, Norialgenblätter



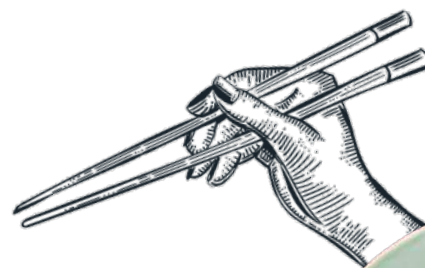
SUSHI BURGER VEGAN

Speckstreifen Bacon Art Vegan (Art.-Nr. 897248), No Tuna Flakes vegan (Art.-Nr. 803368), Kimchi, vegane Sushi Mayo (Art.-Nr. 777886) & Sprossen im Sushi Reis Burger



FISH TACOS

Ursprung Eismeer-garnelen (Art.-Nr. 129583), geräucherter Thunfisch (Art.-Nr. 424356), Räucherlachs (Art.-Nr. 559958), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577)



SEA-BAO BURGER

Argentinische Rotgarnelen (Art.-Nr. 223051), Rinder-Steaknackchen, Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Avocado, Ramennudeln, Bao Burger Bun



ASIA MEETS...



KÜSTEN-SUSHI II

AUS GERSTENGRAUPEN MIT

- Frischkäse & Rauchmatjes (Art.-Nr. 240765)
- Sprotte (Art.-Nr. 331178) & Kaviar aus Seehasenrogen ‚rot‘ (Art.-Nr. 632365)
- Nordseekrabbenfleisch (Art.-Nr. 721439)
- Ursprung Eismeergarnelen (Art.-Nr. 129583)
- Sherry-Matjes (Art.-Nr. 545168)
- Brathering (Art.-Nr. 299169)
- Räucheraal (Art.-Nr. 101479)
- Flusskrebsfleisch (Art.-Nr. 148658)
- Isländischer Räucherlachs (Art.-Nr. 171293)
- Heißgeräucherte Lachsstreifen (Art.-Nr. 722522)
- Sockeye Wildlachs (Art.-Nr. 101608)
- Queller ‚Salicornia‘ (Art.-Nr. 646703)

SUSHI-SANDWICH

Mini-Räucherlachsscheiben (Art.-Nr. 720280), Kräuter-Frischkäse, Gurke, Norialgenblätter, Sushi Reis



MATJES- UND HERINGS-SUSHI MIT

Seidenmatjes (Art.-Nr. 179741), Bratling (Art.-Nr. 752751), Roter Heringssalat (Art.-Nr. 157959), Heringsfilets PUR Cassis Rote Bete (Art.-Nr. 128430), Seidenmatjes mit feiner Rauchnote (Art.-Nr. 971890)

NORDSEE KÜSTEN SUSHI MIT

Garnele (Art.-Nr. 601842), Nordseekrabbenfleisch (Art.-Nr. 721439), Rauchmatjes (Art.-Nr. 240772), Räucherlachs (Art.-Nr. 705624), geräucherte Makrele (Art.-Nr. 112691), Hijiki Seealgensalat (Art.-Nr. 291911)



PIZZA, PASTA & BURGER



ASIA NUDELN

Glasnudeln mit Garnelen (Art.-Nr. 915496), Rinderstreifen aus Ursprung Färsen Rumpsteak, Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Avocado & Enoki Pilzen als Topping



RAMEN BURGER

Ramen Nudelnester, Riesengarnelen (Art.-Nr. 915441), Homestyle Angus Burger, Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), rote Zwiebeln, Babyspargel, Chilisauce



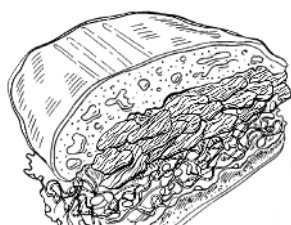
VEGANE THUNA BREZELPIZZA

mit veganen Thunfisch Flakes (Art.Nr. 803368) & veganem Cheddar (Art.-Nr. 966392)

EIN KLASSIKER NEU INTERPRETIERT -
BREZEL TRIFFT PIZZA.

Bei unserer herzhaften Brezelpizza kommen zwei perfekt harmonisierende Geschmäcker zusammen und überzeugen selbst Kritiker:innen.

Wer mag, kann natürlich auch eine nicht vegane Variante kreieren.



LACHS DÖNER DUO

Pulled Salmon (Art.-Nr. 734151) oder Räucherlachsflakes (Art.-Nr. 762617), Radicchio, rote Zwiebeln, Gurke, Tomate, Weißkrautsalat, Aioli-Sauce (Art.-Nr. 440301), Salz, Pfeffer, Döner Brötchen



NOCH MEE(H)R



POMMES SUSHI

KARTOFFELSPALTEN MIT

- Brathering (Art.-Nr. 965998)
- Räucherlachs ‚Black Label‘ (Art.-Nr. 204989)
- Matjes PUR Friesische Art (Art.-Nr. 42079)
- Thunfisch (Art.-Nr. 771327)
- Heißgeräucherter Heilbutt (Art.-Nr. 98588)
- Nordseekrabbenfleisch (Art.-Nr. 721439)
- Rauchgarnelen (Art.-Nr. 249035)



ASIATISCHER BURRITO

Matjesfilet PUR (Art.-Nr. 42079), Ursprung Putenbrustfilet, Goma Wakame Supreme (Art.-Nr. 668002), Kimchi, süß-saure Sauce, Wrap

HOT DOG ‚BAVARIAN‘

Geräuchertes Forellenfilet (Art.-Nr. 271999), Rindswurst, Sauerkraut, Meerrettich Sauce, Salat, Tomate, Hot Dog Brötchen



BANH MI

VIETNAMESESISCHES BAGUETTE SANDWICH: Flammflachs-Portionen (Art.-Nr. 600148), Pastrami vom Ursprung Kalbsfilet, eingelegte Möhren, Kimchi, Koriander, Fischsauce, Baguette



MATJES DÜRÜM

Matjesfilet PUR (Art.-Nr. 42079), Yufka, Rotkohl, rote Zwiebeln, Petersilie oder Koriander, Hummus



NOCH MEE(H)R



BRATWURST BURGER

,Wels-Beste' Wels-Bratwurst (Art.-Nr. 453627), Guacamole, Coleslaw, Pickled Red Onions, Jalapeños, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce, Sweet Potato Fries, Vollkorn Burger Bun



(CRISPY THAI

Bratheringsfilet (Art.-Nr. 764032), Wasabi Dip, Asia Knoblauch Sauce, frittierte Glasnudeln, Sprossen, Salat, Farmerbrötchen



GURKE & LACHS

Flammlachs-Portionen (Art.-Nr. 600148)

ASIATISCHER GURKENSALAT

Gurken, Salz, rote Chilischote, weißer Sesam, Ingwer, Sojasauce, Reisessig, Sesamöl, Zucker, Edamamebohnen



SURF & TURF BURRITO TURKEY STYLE

Seidenmatjes (Art.-Nr. 179741), Pulled Rinderbrust von der Ursprung Färse, Schafsbrie, gewickelt in Türkischen Teigfäden „Kadayif“



ROTGARNELEN SAGNAKI

Argentinische Rotgarnelen (Art.-Nr. 223051), Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Oliven, Olivenöl, Feta, Meersalz, Pfeffer



NOCH MEE(H)R



SMOKEY IAN BING

Salziger Crêpeteig mit asiatischer Gewürzzubereitung, isländischem Räucherlachs (Art.-Nr. 171293), Kresse, Sprossen, Sesam



(CRAZY TACO

gefüllt mit Thunfisch (Art.-Nr. 473000), Garnelen (Art.-Nr. 29490), Miesmuschelfleisch (Art.-Nr. 915649), Avocado, Edamamebohnen, Mangowürfel, Mais, Kidneybohnen & Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577)

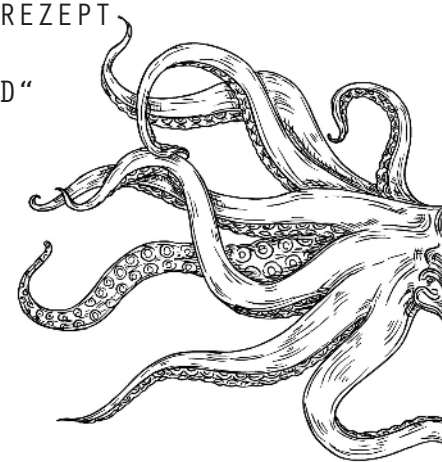


PULPO LASAGNEROLLE

Pulpotentakel (Art.-Nr. 904901), Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Lasagneblätter, Sahne, Knoblauch, Chili, Parmesan, Petersilie, Basilikum, Kartoffeln, Olivenöl, Weißwein, Salz & Pfeffer



DAS GANZE REZEPT GIBT'S IM „CRAZY FOOD“ FOLDER!



QUICHE 'LYON'

Garnelen (Art.-Nr. 915212), Frutti di mare (Art.-Nr. 937361), Pastrami, Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Kaviar aus Seehasenrogen 'Orange' (Art.-Nr. 481225)

QUICHE ZUTATEN:
Mehl, Ei, Butter, Salz



BRUSCHETTA DI MARE

Frutti di Mare (Art.-Nr. 979139), Chorizo, Käse, Focaccia Fladenbrot



FOLLOW US ON



tg-seafood.de



Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt • Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt - AG Darmstadt HRB 95033

Geschäftsführer: Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer, Achim Schmeel, Alexandru Vlad, Kathrin Willhardt

Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Joos Sutter (Präsident), Adrian Werren
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Telefon: 0 800 1 722 722 • E-Mail: kontakt@transgourmet.de • www.transgourmet.de

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise ohne Mehrwertsteuer (Gebindeabnahme). Für Artikel, die im Anbruch geliefert werden, wird ein Aufschlag berechnet. Verkauf erfolgt nur an Wiederverkäufer, gewerbliche Verbraucher und Unternehmer im Sinne von § 14 BGB. Ansonsten gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen der Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG. Diese können schriftlich oder telefonisch unter der oben genannten Kontaktadresse angefordert werden. Für Druckfehler keine Haftung.