

The logo for Garden Gourmet, featuring the brand name in a green, sans-serif font with a small green leaf icon above the letter 'n' in 'Garden'.

Garden
Gourmet®

A title card for a recipe book, featuring the text 'Voie Gras Kochbuch' in a green, cursive font, set against a background of a white, torn-edge paper strip with a light green and yellow speckled pattern.

*Voie Gras
Kochbuch*



Voie Gras

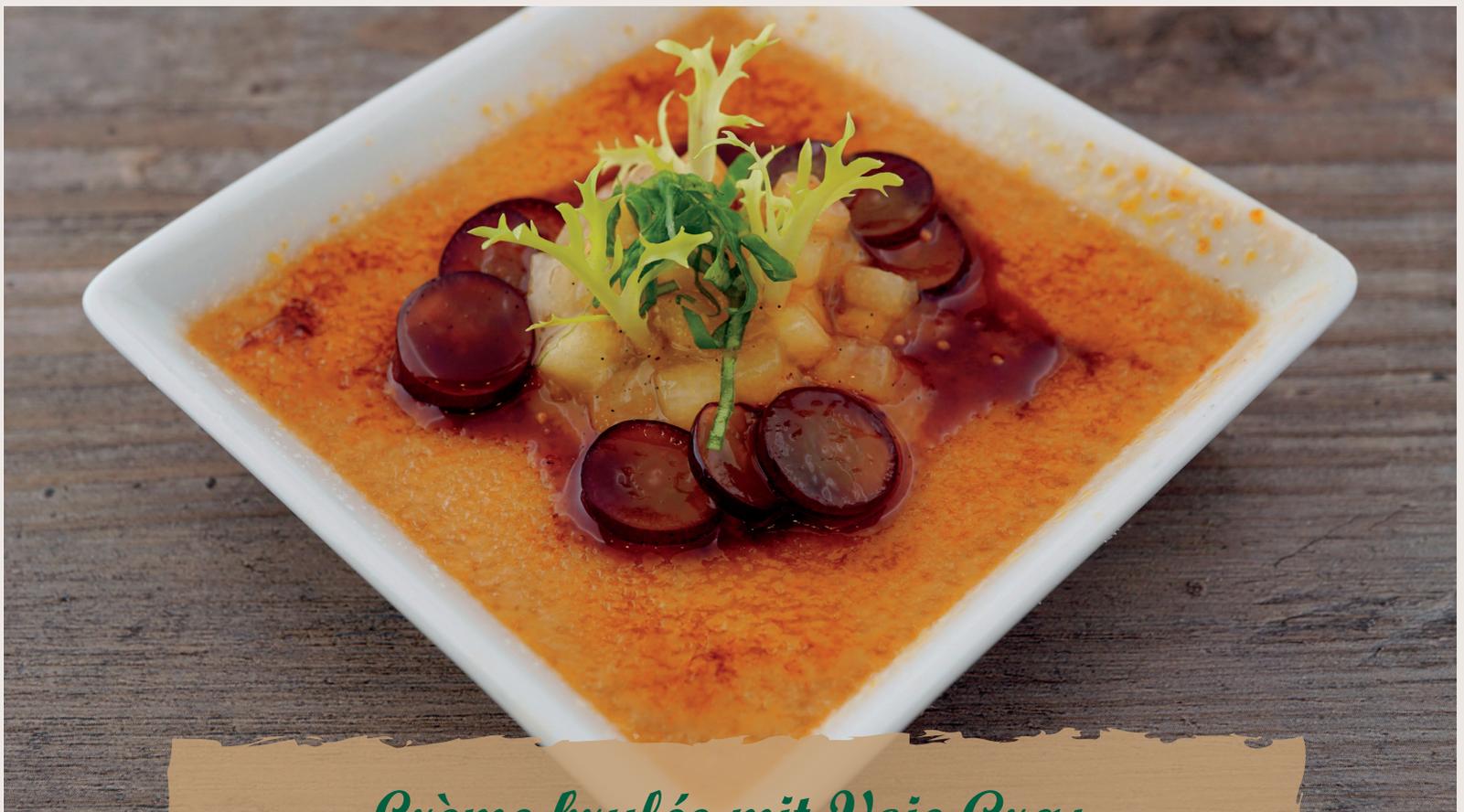
Die vegane Alternative zu
Stopfleber mit Meersalz



Unsere Rezepte

- 1 CREME BRULEE MIT VOIE GRAS**
- 2 VOIE GRAS MIT ZIEGENKASE
& GERÖSTETEM NUSSBROT**
- 3 BRIOCHE MIT VOIE GRAS-TRUFFEL-FULLUNG UND
MARINIERTEN A PFELN**
- 4 VOIE GRAS MIT ZIEGENKASE UND GLASIERTE FEIGEN,
PASSIONSFRUCHT-HONIG-GLASUR & BRIOCHE**
- 5 FETTUCINE MIT VOIE GRAS SAUCE**
- 6 VOIE GRAS MOUSSE
MIT MARINIERTEN A PFELN**
- 7 VOIE GRAS PRALINES MIT QUITTENPUREE**
- 8 VOIE GRAS MIT GLASIERTEN FEIGEN & BRIOCHE**
- 9 VOIE GRAS MIT BRIOCHE & KOMPOTT VON ROTEN
ZWIEBELN**
- 10 VOIE GRAS MIT PORTWEINFEIGEN**
- 11 VOIE GRAS MILLE FEUILLE
MIT MARINIERTEM TRAUBENSALAT**





Crème brûlée mit Voie Gras

Vegetarisch

ZUTATEN

120G VOIE GRAS
60G VEGANER
GEFLÜGELJUS
40G PORTWEIN
40G MADEIRAWEIN
2 EIER, GANZ
2 EIGELB
140G RAHM (30%)
SALZ
WEISSER PFEFFER
BRAUNER ZUCKER

ZUBEREITUNG

1. Den veganen Geflügeljus und den Wein während des Kochens auf etwa die Hälfte reduzieren.
2. Voie Gras mit dem warmen veganen Geflügeljus und der alkoholischen Reduktion im Mixer fein pürieren.
3. Ei und Eigelb untermischen.
4. Zum Schluss den Rahm einrühren
5. (temperiert, ca. 25 Grad) und die Voie Gras Masse würzen.
6. Die Masse durch ein Sieb streichen.
7. In Porzellanformen abfüllen.
8. Im Ofen bei 90°C ca. 1 Stunde im Wasserbad pochieren.
9. Auskühlen lassen.
10. Mit braunem Zucker bestreuen und mit einer Lötlampe karamellisieren.







Voie Gras mit Ziegenkäse & geröstetem Nussbrot

Vegetarisch

ZUTATEN

1 VOIE GRAS
400G ZIEGENKÄSE (BLOCK)
8 SCHEIBEN (0,8MM DICK)
NUSS- ODER
WALNUSSBROT
20G MARGARINE
200G GEMISCHTER SALAT
100ML MARACUJASAFT
50G KASTANIENHONIG

GARNITUR

80G KANDIERTE
PEKANNÜSSE
EINIGE MARINIERTE
TRAUBENSCHNEIBEN

ZUBEREITUNG

1. Den Honig in einem Topf karamellisieren, den Maracujasaft hinzufügen und abkühlen lassen.
2. Die Brotscheiben unter dem Grill mit etwas Margarine rösten.
3. Den Ziegenkäse in vier Scheiben schneiden und auf zwei Scheiben Brot anrichten. Den Käse mit einer Marinade aus Honig und Passionsfrucht bestreichen.
4. Voie Gras aus dem Glas kippen, indem Sie es schnell in heisses Wasser tauchen. In vier Scheiben schneiden. Auf dem Ziegenkäse anrichten.
5. Den Salat mit dem «Thomy-Dressing» Ihrer Wahl anmachen und um das Brot herum anrichten.
6. Den Teller mit den Nüssen und Trauben garnieren und sofort servieren.







Brioche mit Voie Gras-Trüffel-Füllung und marinierten Äpfeln

Vegetarisch

ZUTATEN

**1 VOIE GRAS
6 KLEINE RUNDE BRIOCHES
1 TRÜFFEL AUS DER DOSE
ODER ALS ALTERNATIVE
SCHWARZER KNOBLAUCH**

FÜR MARINIERTEN ÄPFEL

**2 ÄPFEL, GESCHÄLT & IN
DÜNNE SCHEIBEN
GESCHNITTEN
25G BRAUNER ZUCKER
50ML WEISSER PORTWEIN
(ODER ROTER PORTWEIN)
100ML APFELSAFT
100ML WEISSWEIN (ODER
ROTWEIN)**

FINALISIEREN UND ANRICHTEN

1. Die Äpfel in Ringform anrichten und mit dem Friseesalat, den Sie mit dem «Thomy-Dressing» Ihrer Wahl angemacht haben, garnieren.
2. Den Trüffel (oder den geschälten schwarzen Knoblauch) in dünne Scheiben schneiden.
3. In einen Ring von 2 cm DurchmesserJ 5 mm «Voie Gras» pressen, eine Schicht Trüffel (oder schwarzen Knoblauch) darauflegen und mit 5 mm «Voie Gras» abschliessen.
4. Den Ring aufschneiden, die gebackene Brioche halbieren und die Brioche mit der «Voie Gras» füllen.
5. Auf den marinierten Äpfeln anrichten.

ZUBEREITUNG DER MARINIERTEN ÄPFEL

1. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und den weissen Portwein hinzufügen. Die Hitze auf die Hälfte reduzieren und den Apfelsaft und den Weisswein hinzufügen.
2. Die Äpfel dazugeben und abkühlen lassen. Während mindestens 1/2 Tag ruhen lassen.
3. Wenn Sie Äpfel in zwei Farben haben möchten, führen Sie die Schritte 1 und 2 noch einmal mit rotem Portwein und Rotwein aus.





Voie Gras mit Ziegenkäse und glasierte Feigen, Passionsfrucht-Honig-Glasur & Brioche

Vegetarisch

ZUTATEN

1 VOIE GRAS
1 BRIOCHE (REZEPT
NÄCHSTE SEITE)
400G ZIEGENKÄSEROLLE
200G GEMISCHTER SALAT
200ML MARACUJASAFT
50G KASTANIENHONIG
1 EL MAISSTÄRKE,
AUFGELÖST IN 2 EL
WASSER
8 REIFE FEIGEN
20G BRAUNER ZUCKER
25ML AHORNSIRUP
50ML ROTER PORTWEIN
2 EL KALTE MARGARINE

ZUBEREITUNG

1. Den Honig in einem Topf karamellisieren, den Maracujasaft hinzufügen und abkühlen lassen.
2. Die Brioche-Scheiben unter dem Grill mit etwas Margarine rösten.
3. Den Ziegenkäse in vier Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten und mit der Passionsfrucht-Honig-Sauce glasieren.
4. Voie Gras Gnocchi mit einem in heisses Wasser getauchten Löffel aus dem Glas heben und auf dem Ziegenkäse anrichten.
5. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Portwein und Ahornsirup ablöschen. Mit der kalten Margarine binden und die Feigenscheiben darin glasieren.
6. Die Feigen auf den Brioche-Scheiben anrichten und die Glasur als Sauce verwenden.
7. Den gemischten Salat mit dem «Thomy-Dressing» Ihrer Wahl anmachen und um den Käse herum anrichten.





Brioche

Vegetarisch

ZUTATEN

200ML LEICHT ERWÄRMTE
MILCH
6G ZUCKER
1/2 WÜRFEL FRISCHE
BÄCKERHEFE
500G WEIZENMEHL
2 EIER, MITTELGROSS
100 G WEICHE BUTTER
1 TL SALZ

ZUBEREITUNG DER BRIOCHE

1. Den Zucker und die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Das Mehl dazugeben und die Masse mit einem Küchenmixer mit Knethaken kneten.
3. Wenn der Teig homogen ist, nach und nach die Eier und anschliessend die Butter untermischen.
4. Den Teig in eine saubere Schüssel geben und an einem warmen Ort mit einem Küchentuch abgedeckt 90 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
5. 6-8 Brioche aus dem Teig formen und in kleine gebutterte und bemehlte Brioche-Förmchen legen.
6. Etwa 25 Minuten bei 170 Grad mit Umluft backen.







Fettucine mit Voie Gras Sauce

Vegetarisch

ZUTATEN

100G VOIE GRAS
200ML RAHM
1 TL MAGGI GEMÜSEBRÜHE
(PULVER)
50ML WEISSER PORTWEIN
50ML WEISSWEIN
30G FEIN GESCHNITTENE
ROTE ZWIEBEL
1 EL SONNENBLUMENÖL
1 EL MAISSTÄRKE,
AUFGELÖST IN 2 EL
WASSER
EINIGE FEIN GEHACKTE
FRÜHLINGSZWIEBELN
40G GERÖSTETE
CASHEWKERNE
500G FETTUCINE, GEKOCHT

ZUBEREITUNG

1. Die roten Zwiebeln in einem Topf in Sonnenblumenöl glasieren.
2. Den Wein, den Portwein und den Rahm hinzufügen und die Maggi Gemüsebrühe darin auflösen. 1 Minute lang köcheln lassen.
3. Mit der zuvor aufgelösten Stärke andicken und eine weitere Minute köcheln lassen.
4. Die kalte Voie Gras hinzugeben und dann alles mit einem Stabmixer pürieren.
5. In der Zwischenzeit die Cashewkerne und die Frühlingszwiebeln in einem weiteren Esslöffel Öl anrösten und die warmen, gekochten Nudeln in die Pfanne geben.
6. Dann die Nudeln mit den Nüssen und der Sauce in der Pfanne schwenken und auf einem vorgewärmten Teller servieren.

FINALISIEREN UND ANRICHTEN

Mit Salat und Trauben servieren.





Voie Gras Mousse mit marinierten Äpfeln

Vegetarisch

ZUTATEN

150G VOIE GRAS
25G BRAUNER ZUCKER
50ML ROTER PORTWEIN
100ML RAHM
25ML AHORNSIRUP
2 BLATT GELATINE ODER
DIE ENTSPRECHENDE
MENGE AGAR AGAR
200ML SCHLAGRAHM

ZUBEREITUNG DER VOIE GRAS MOUSSE

1. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Die Hitze auf die Hälfte reduzieren und den flüssigen Rahm hinzufügen.
2. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und die Voie Gras mit dem Schneebeesen einrühren, bis alles gut aufgelöst ist.
3. Mit Ahornsirup und einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Abkühlen lassen, bis die Masse anfängt, fest zu werden, dannu vorsichtig den geschlagenen Rahm unterheben.
5. 2 Stunden lang kühlen.





Voie Gras Mousse mit marinierten Äpfeln

Vegetarisch

ZUTATEN

2 ÄPFEL, GESCHÄLT & IN
DÜNNE SCHEIBEN
GESCHNITTEN
25G BRAUNER ZUCKER
50ML WEISSER PORTWEIN
(ODER ROTER PORTWEIN)
100ML APFELSAFT
100ML WEISSWEIN (ODER
ROTWEIN)

ZUBEREITUNG DER MARINIERTEN ÄPFEL

1. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und den weissen Portwein hinzufügen. Die Hitze auf die Hälfte reduzieren und den Apfelsaft und den Weisswein hinzufügen.
2. Die Äpfel dazugeben und abkühlen lassen. Während mindestens 1/2 Tag ruhen lassen.
3. Wenn Sie Äpfel in zwei Farben haben möchten, führen Sie die Schritte 1 und 2 noch einmal mit rotem Portwein und Rotwein aus.

FINALISIEREN UND ANRICHTEN

1. Die Äpfel in Ringform anrichten und mit dem Friseesalat, den Sie mit dem «Thomy-Dressing» Ihrer Wahl angemacht haben, garnieren.
2. Voie Gras Gnocchi mit einem in heisses Wasser getauchten Löffel aus dem Glas heben und auf den Äpfeln anrichten.







Voie Gras Pralinés mit Quittenpüree

Vegan

ZUTATEN

1 VOIE GRAS
3 QUITTEN
100G ZUCKER
250G WEISSWEIN, TROCKEN
250G APFELSAFT
1 ZIMTSTANGE
ZITRONENSAFT
2 SCHEIBEN LEBKUCHEN
GERÄUCHERTES
PAPRIKAPULVER

ZUBEREITUNG

1. Die Quitten schälen und in Achtel schneiden.
2. Den Zucker hellbraun karamellisieren und mit dem Weisswein ablöschen.
3. Die Quitten hinzufügen und etwa 5 Minuten lang sautieren.
4. Dann den Apfelsaft dazu giessen und die Zimtstange hinzufügen.
5. Ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis die Quitten weich sind.
6. Die Zimtstange entfernen. Wenn noch zu viel Flüssigkeit vorhanden ist, etwas davon abgiessen.
7. Alles pürieren, etwas Zitronensaft hinzugeben und bei Bedarf mit Zucker süssen.
8. In heiss ausgespülte Gläser giessen, mit einem Deckel verschliessen und abkühlen lassen.
9. Die Lebkuchenscheiben fein hacken und die Krümel in einer heissen Pfanne einige Minuten lang trocknen (leicht rösten).
10. Kleine Stücke Voie Gras zu Kugeln formen und in dem Lebkuchenkrümeln wälzen.
11. Leicht mit geräuchertem Paprika bestreuen.

FINALISIEREN UND ANRICHTEN

Mit Salat und Trauben servieren.





Voie Gras mit glasierten Feigen & Brioche

Vegetarisch

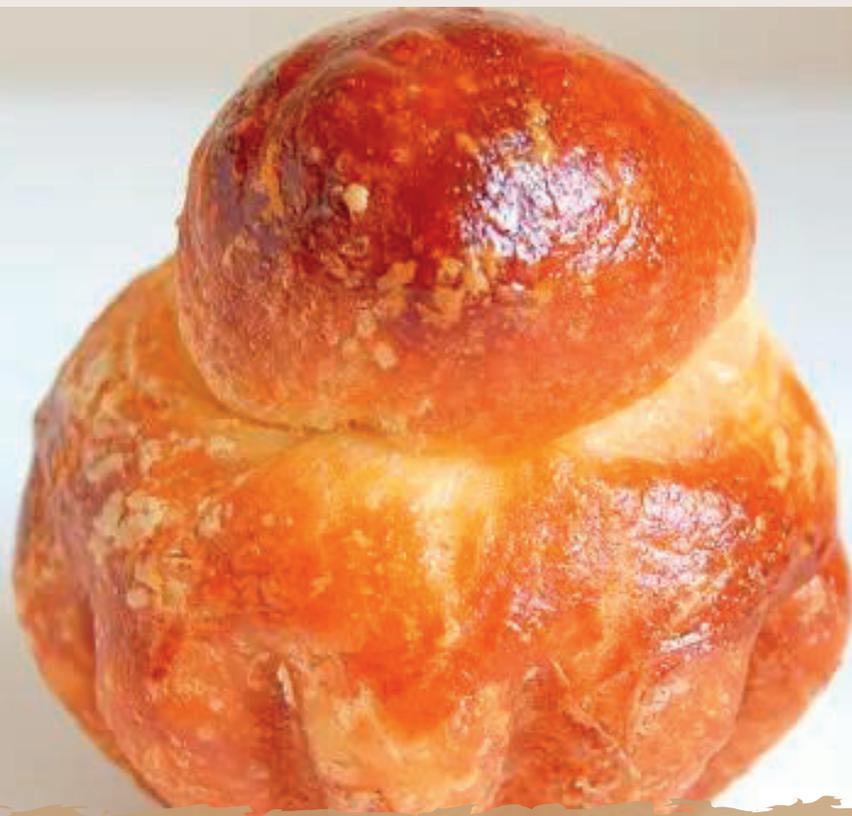
ZUTATEN

1 VOIE GRAS
1 BRIOCHE (REZEPT
NÄCHSTE SEITE)
8 REIFE FEIGEN
20G BRAUNER ZUCKER
25ML AHORNSIRUP
50ML ROTER PORTWEIN
2 EL KALTE MARGARINE
100G FRISEE/ FELDSALAT
ALS BEILAGE

ZUBEREITUNG

1. Voie Gras Gnocchi mit einem in heisses Wasser getauchten Löffel aus dem Glas heben und auf einer Scheibe getoasteten Brioche anrichten.
2. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Portwein und Sirup ablöschen, mit der kalten Margarine binden und die Feigenscheiben darin glasieren.
3. Die Feigen um die Brioche und Voie Gras anrichten und die Glasur als Sauce verwenden.
4. Den Teller mit dem Friseesalat, den Sie mit dem «Thomy-Dressing» Ihrer Wahl angemacht haben, garnieren.





Brioche

Vegetarisch

ZUTATEN

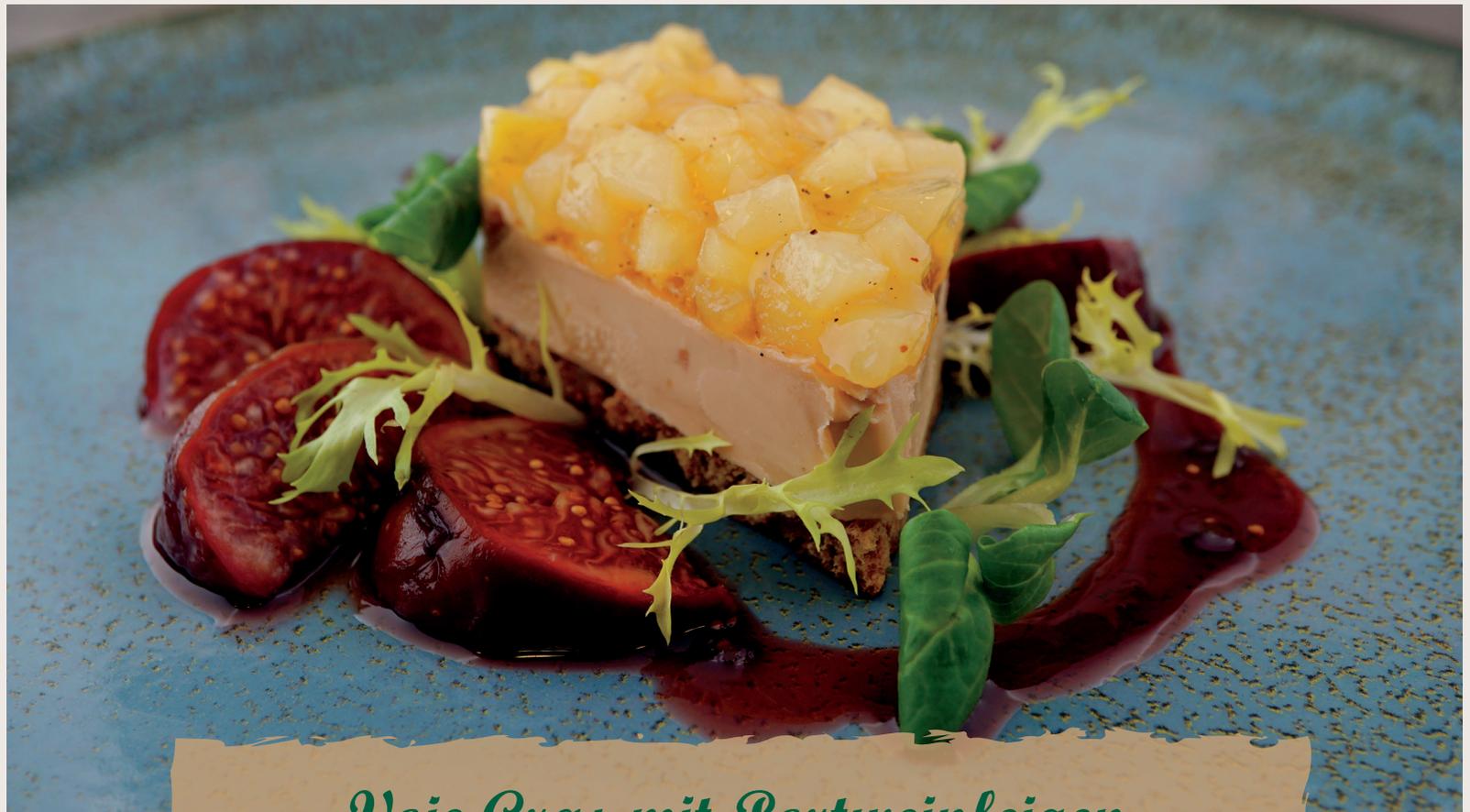
200ML LEICHT ERWÄRMTE
MILCH
6G ZUCKER
1/2 WÜRFEL FRISCHE
BÄCKERHEFE
500G WEIZENMEHL
2 EIER, MITTELGROSS
100 G WEICHE BUTTER
1 TL SALZ

ZUBEREITUNG DER BRIOCHE

1. Den Zucker und die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Das Mehl dazugeben und die Masse mit einem Küchenmixer mit Knethaken kneten.
3. Wenn der Teig homogen ist, nach und nach die Eier und anschliessend die Butter untermischen.
4. Den Teig in eine saubere Schüssel geben und an einem warmen Ort mit einem Küchentuch abgedeckt 90 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
5. 6-8 Brioche aus dem Teig formen und in kleine gebutterte und bemehlte Brioche-Förmchen legen.
6. Etwa 25 Minuten bei 170 Grad mit Umluft backen.







Voie Gras mit Portweifeigen

Vegan

ZUTATEN

1 VOIE GRAS
FEIGENBROT ODER BRIOCHE

APFEL-RAGOUT

50 G ZUCKER
10 G ZITRONENSAFT
30 G CLEMENTINENSAFT
100 G WEISSWEIN
80 G PORTWEIN
2 EL MAISSTÄRKE
1 PRISE LEBKUCHENGEWÜRZ
110 G APFEL,
KLEIN GEWÜRFELT
110 G BIRNE,
KLEIN GEWÜRFELT

PORTWEIN-FEIGEN

500G PORTWEIN
20G ZITRONENSAFT
ZITRONENSCHALE VON 1
ZITRONE
3 GEWÜRZNELKEN
1 ZIMTSTANGE
150G BRAUNER ZUCKER
8 FEIGEN

ZUBEREITUNG DES APFELRAGOUTS

1. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen.
2. Den Karamell mit allen flüssigen Zutaten und dem Lebkuchengewürz ablöschen.
3. Den Sirup mit der in Weisswein aufgelösten Maisstärke binden.
4. Die Apfel- und Birnenwürfel in den Sirup geben und eine Minute lang köcheln lassen und abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG DER PORTWEIFEIGEN

1. Die Zitrone mit heissem Wasser abwaschen, die Schale sehr dünn abschälen und den Saft auspressen.
2. Alle Zutaten im Portwein zum Kochen bringen, dann den Sirup 5 Minuten lang köcheln lassen.
3. Die Feigen sorgfältig waschen und die Haut mit einer Gabel einstechen.
4. Dicht an dicht in ein gründlich gereinigtes Glas schichten.
5. Den heißen Sirup über die Feigen giessen, so dass sie bedeckt sind.
6. Das Glas fest verschliessen und für 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
7. Die Voie Gras in Scheiben schneiden.
8. Die Schweiben jeweils auf eine Scheibe Feigenbrot (oder Brioche) legen.
9. Zum Servieren geben Sie das Apfelragout auf die Voie Gras und legen einige Feigen dazu. Kochen einen Teil des Jus sirupartig ein und giessen diese Reduktion dann über die Feigen auf dem Teller.





Voie Gras mit Brioche & Kompott von roten Zwiebeln

Vegan

ZUTATEN

1 VOIE GRAS
200 G ROTE ZWIEBELN
1 EL RAPSÖL
1 EL BRAUNER ZUCKER
70ML ROTWEIN
35ML MADEIRAWEIN
35ML PORTWEINWEIN
SALZ, WEISSER PFEFFER
1 EL MAISSTÄRKE

ZUBEREITUNG DES ROTEN ZWIEBELN KOMPOTTS

1. Die Voie Gras in 6 Scheiben schneiden, bis zum Servieren kühl stellen.
2. Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden.
3. Das Öl auf kleiner Flamme erhitzen. Sobald es heiss ist, die Zwiebeln hinzugeben und schwenken, um sie zu glasieren.
4. 3 Minuten lang offen kochen.
5. Den Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen.
6. Die Weine dazu giessen und alles köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf zwei Drittel reduziert ist.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Mit etwas in Rotwein aufgelöster Maisstärke binden.

FINALISIEREN UND ANRICHTEN

6 Scheiben Brioche-Scheiben toasten, je 1 Scheibe Voie Gras darauflegen und mit dem Zwiebelkompott belegen. Mit Salat und Trauben servieren.





Brioche

Vegetarisch

ZUTATEN

200ML LEICHT ERWÄRMTE
MILCH
6G ZUCKER
1/2 WÜRFEL FRISCHE
BÄCKERHEFE
500G WEIZENMEHL
2 EIER, MITTELGROSS
100 G WEICHE BUTTER
1 TL SALZ

ZUBEREITUNG DER BRIOCHE

1. Den Zucker und die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Das Mehl dazugeben und die Masse mit einem Küchenmixer mit Knethaken kneten.
3. Wenn der Teig homogen ist, nach und nach die Eier und anschliessend die Butter untermischen.
4. Den Teig in eine saubere Schüssel geben und an einem warmen Ort mit einem Küchentuch abgedeckt 90 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
5. 6-8 Brioche aus dem Teig formen und in kleine gebutterte und bemehlte Brioche-Förmchen legen.
6. Etwa 25 Minuten bei 170 Grad mit Umluft backen.





Voie Gras Mille Feuille mit mariniertem Traubensalat

Vegetarisch

ZUTATEN

1 VOIE GRAS
25G BRAUNER ZUCKER
50ML ROTER PORTWEIN
100ML RAHM
25ML AHORNSIRUP
2 BLÄTTER GELATINE ODER
DIE ENTSPRECHENDE
MENGE AGAR AGAR
200ML SCHLAGRAHM

ZUBEREITUNG DER VOIE GRAS MOUSSE

1. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Die Hitze auf die Hälfte reduzieren und den flüssigen Rahm hinzufügen.
2. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und die Voie Gras mit dem Schneebeesen einrühren, bis alles gut aufgelöst ist.
3. Mit Ahornsirup und einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Abkühlen lassen, bis die Masse anfängt, fest zu werden und vorsichtig den geschlagenen Rahm unterheben.
5. 2 Stunden lang kühlen.

Wenn Sie die Mousse für eine Mille Feuille verwenden möchten, schlagen Sie sie vor dem Zusammensetzen noch einmal auf, damit sie etwas glatter wird, und füllen es dann in einen Spritzbeutel.





Voie Gras Mille Feuille mit mariniertem Traubensalat

Vegetarisch

ZUTATEN

25GR BRAUNER ZUCKER
50ML ROTER PORTWEIN
150ML TRAUBENSAFT
LIMETTEN- UND
ORANGENSCHALEN VON
EINER ZITRONE UND EINER
ORANGE
150G ROTE UND WEISSE
TRAUBEN, IN 2MM DICKE
SCHEIBEN GESCHNITTEN
5 EL MAISSTÄRKE,
AUFGELÖST IN 50 ML
TRAUBENSAFT

ZUBEREITUNG DER MARINIERTEN TRAUBEN

1. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und den Portwein hinzufügen. Die Hitze auf die Hälfte reduzieren und den Traubensaft hinzufügen.
2. Mit der Trauben-Stärke-Mischung andicken und die Trauben sowie die Orangen- und Zitronenschalen hinzufügen.
3. 1 Stunde lang kühlen.

FINALISIEREN UND ANRICHTEN

1. Für die Mille Feuille: den Blätterteig gemäss Packungsanleitung zwischen zwei Backblechen backen.
2. Nach dem Abkühlen in 4cm x 8cm grosse Quadrate schneiden und unter dem Grill mit Puderzucker karamellisieren.
3. Eine Lage Weintrauben auf den Quadraten anordnen und die «Voie Gras Mousse» darauf spritzen. 2 Schichten erstellen und mit Mousse abschliessen.
4. Die marinierten Trauben in der Mitte eines Tellers anrichten und mit Friseesalat, der mit dem «Thomy-Dressing» Ihrer Wahl angemacht wurde, garnieren.
5. Die Mile Feuille auf den Trauben servieren.







Garden
Gourmet®

