

REZEPT



LACHSFRIKADELLEN MIT GESCHMORTEM FENCHEL UND WASABI-DIP

BIO ZITRONENSALZ N°275



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN

VORBEREITUNG | 10 MIN.

KOCHZEIT | 25 MIN.

LACHSFRIKADELLEN

400 g Lachsfilet (ohne Haut)

ca. 1/2 Bund Petersilie

1 Knoblauchzehe

1 TL Bio Fenchelsamen N°925

Abrieb von einer Zitrone

1 Ei

1 TL Bio Zitronensalz N°275

3 EL Marcella Bio Olivenöl

ZITRONEN-FENCHEL

3 große Fenchelknollen

1,5 Zitronen

2 Handvoll schwarze Oliven

Einige Stängel Thymian

7 EL Marcella Bio Olivenöl

3 TL Honig

2 TL Bio Zitronensalz N°275

Pfeffer

DIP

200 g Joghurt

1 TL Wasabi N°907

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

ZUBEREITUNG

1. Lachsfilet (ohne Haut) in Stücke schneiden und Petersilie fein hacken.

2. Lachsfilet mit zerdrücktem Knoblauch, Fenchelsamen, Zitronenschale, Ei und Zitronensalz in den Mixer geben und alles grob zerkleinern. Die Masse zu 12 Frikadellen formen und kalt stellen.

3. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

4. Fenchel halbieren, putzen und den Strunk entfernen. In dünnere Spalten schneiden und in eine Ofenform geben. Zitronen in Scheiben schneiden und mit Oliven und Thymian über dem Fenchel verteilen.

5. Olivenöl, Honig, Zitronensalz und Pfeffer vermischen und über das Gemüse träufeln. Fenchel im Ofen ca. 40 Minuten schmoren.

6. Für den Dip Wasabi und Wasser zu gleichen Teilen verrühren und 5 Minuten ziehen lassen, nun mit dem Joghurt vermischen.

7. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin 2-3 Minuten pro Seite braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind.

8. Zitronen-Fenchel und Lachsfrikadellen auf vier Tellern verteilen, mit etwas Zitronensalz bestreuen und mit Wasabi-Dip servieren.

Tip | Im Norden mischt man gerne das Fleisch verschiedener Fischarten und Meerestiere, wie zum Beispiel Seelachs, Rotbarsch und Nordseekrabben.

REZEPT



ASIATISCHER NUDELSALAT MIT MARINIERTEM TOFU

BIO ZITRONENPFEFFER N° 104



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN
VORBEREITUNG | 10 MIN.
KOCHZEIT | 25 MIN.

TOFU

400 g Tofu
1 TL Bio Zitronenpfeffer N°104
3 EL Sesamöl
1 Knoblauchzehe
1 EL Honig
2 EL Sojasauce

REISNUDELSALAT

250 g Reisnudeln
3 Karotten
1/4 Rotkohl
1 gelbe Paprika
2 Handvoll Cashewkerne
1 Bund Minze und Koriander

DRESSING

1 Stück Ingwer (2 cm)
1 rote Chilischote
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
4 EL Sesamöl
6 EL Limettensaft
4 EL Sojasauce
2 EL Ahornsirup
2 TL Bio Zitronenpfeffer N°104

ZUBEREITUNG

1. Tofu in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Zitronenpfeffer, Sesamöl, zerdrücktem Knoblauch, Honig und Sojasauce vermischen und durchziehen lassen.
2. Karotten schälen und grob raspeln, vom Rotkohl den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Paprika putzen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.
3. Die Blättchen von Minze und Koriander fein hacken. 2/3 der Kräuter mit dem Gemüse in eine große Schüssel geben. Reisnudeln nach Packungsbeilage zubereiten und untermischen.
4. Ingwer fein hacken, von der Chilischote die Kerne entfernen und die Schote in feine Ringe schneiden. Schalotte fein würfeln, Knoblauch zerdrücken. Alles mit Sesamöl, Limettensaft, Sojasauce, Ahornsirup und Zitronenpfeffer glatt pürieren. Das Dressing unter den Reisnudelsalat mischen.
5. Cashewkerne grob hacken und in einer großen Pfanne anrösten, zur Seite stellen und in der selben Pfanne den Tofu goldbraun anbraten.
6. Den Reisnudelsalat auf vier Schalen verteilen und den Tofu darauf verteilen. Etwas Limettensaft darüber träufeln. Mit restlichen Kräutern und Cashewkernen bestreut servieren.

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

REZEPT



CARROT CAKE MIT FROSTING

BIO BOURBON VANILLEPULVER N° 953



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de

REZEPT



CARROT CAKE MIT FROSTING

BIO BOURBON VANILLEPULVER N° 953



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
VORBEREITUNG | 20 MIN.
KOCHZEIT | 35 MIN.

KUCHEN

150 g weißer Zucker
100 g brauner Zucker
3 Eier
250 g geschmolzene Butter
oder neutrales Pflanzenöl
200 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver
1 TL Bio Ceylon Zimt N°916
1/2 TL Bio Ingwer N°942
1/2 TL Bio Bourbon Vanille-
pulver N°953
1 Prise Salz
350 g geriebene Karotten
100 g gehackte Walnüsse

FROSTING

300 g Frischkäse
50 g Butter
200 g Puderzucker
50 g gehackte Walnüsse
2 TL Honig
Bio Ceylon Zimt N°916 zum
Dekorieren



ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Die beiden Zuckersorten mit den Eiern cremig aufschlagen. Geschmolzene Butter oder Pflanzenöl dazu geben.
3. Mehl, Mandeln, Backpulver, Ceylon Zimt, Ingwer, Bourbon Vanillepulver und Salz vermischen und mit den flüssigen Zutaten verrühren. Dabei nicht zu lange rühren, sonst wird der Kuchen zu kompakt. Karotten und Walnüsse unterheben.
4. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und den Karottenkuchen ca. 35-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und den Kuchen auskühlen lassen.
5. Währenddessen für das Frosting die Butter schmelzen und braun werden lassen. Sie ist fertig, wenn sie nussig riecht. Dabei aufpassen, dass sie nicht verbrennt. Frischkäse cremig aufschlagen und die Butter dazugeben. Puderzucker unterrühren bis eine cremige Masse entstanden ist.
6. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Honig dazu geben und die Nüsse kurz karamellisieren lassen. Auf einem flachen Teller verteilen.
7. Das Frischkäse-Frosting mit einem Löffel auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Karamellierte Walnüsse darauf verteilen und den Karottenkuchen mit etwas Zimt bestreuen.

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

REZEPT



RÜHREI MIT NORDSEKRBABEN AUF GERÖSTETEM BROT

BIO RÜHREI GEWÜRZ N° 724



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN

VORBEREITUNG | 5 MIN.

KOCHZEIT | 15 MIN.

4 Scheiben Bauernbrot
(oder Schwarzbrot)

10 Eier

Milch (oder Sahne)

4 TL Bio Rührei Gewürz N°724

4 EL Butter

200 g Nordseekrabben

2 EL gehackter Dill

Dill

Kresse

ZUBEREITUNG

1. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin anrösten.

2. Eier mit etwas Milch (oder Sahne) und Rühreigewürz verquirlen.

3. Krabben in 1 EL Butter anschwitzen, gehackten Dill und etwas Pfeffer unterrühren.

4. Restliche Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die Eirmischung dazu geben. Leicht stocken lassen und immer wieder mit einem Pfannenwender vom Rand zur Mitte schieben, so dass das noch flüssige Ei an dem bereits Gestockten vorbei fließt und ebenfalls stockt. Wenn alles gestockt, aber noch cremig ist, die Pfanne vom Herd nehmen.

5. Rührei und Krabben auf dem gerösteten Brot verteilen und mit etwas Dill und Kresse bestreut servieren.

Tipp | Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Wenn du Spiegelei oder Eggs Benedict lieber magst, dann kannst du das Brot auch damit belegen.

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

REZEPT



FRÜHSTÜCKSMUFFINS MIT KAROTTEN

BIO AYURVEDA FRÜHSTÜCKSSZAUBER N° 770



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

12 STÜCK

VORBEREITUNG | 15 MIN.

KOCHZEIT | 20 MIN.

230 g Mehl
2 Prisen Salz
2 gestrichene TL Backpulver
3 TL Bio Ayurveda Frühstückszucker N°770
175 g brauner Zucker
65 g Rosinen
40 g Kokosraspeln
3 Eier
125 g Kokosöl
1 Apfel, grob gerieben
65 g Walnüsse, gehackt
2 mittelgroße Karotten, grob gerieben
Ca. 5 EL Haferflocken
Ca. 5 EL Kürbiskerne

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de



ZUBEREITUNG

1. **Ofen auf 175 Grad vorheizen.** Mehl, Salz, Backpulver, Frühstückszucker, braunen Zucker, Rosinen und Kokosraspel in einer Schüssel vermischen.
2. **Kokosöl im Topf schmelzen und abkühlen lassen.** Dann zusammen mit den Eiern und dem geriebenen Apfel mit dem Handrührgerät verrühren.
3. **Die trockenen Zutaten unter die feuchten Zutaten mischen** und zum Schluss gehackte Walnüsse und geriebene Karotten mit einem Kochlöffel untermengen.
4. **Die Muffinformen einfetten oder mit Backpapier auslegen** und den Teig darin verteilen. Mit ein paar Haferflocken und Kürbiskernen bestreuen und die Muffins 20 Minuten backen.
5. **Abkühlen lassen und zum Frühstück oder zwischendurch genießen.**

Tipp | Das Kokosöl kannst du je nach Belieben auch mit Butter oder Rapsöl ersetzen.