

# Mitarbeiter Kochbuch – Rezepte für alle Fälle – von Beam Global Deutschland



## REZEPTE FÜR ALLE FÄLLE

KOCHEN · MIXEN · EXPERIMENTIEREN

**BEAM**  
GLOBAL SPIRITS & WINE  
BEAM GLOBAL DEUTSCHLAND GmbH



## GALLIANO STEFANIE WILMS GALLIANO SOMMER TIRAMISU MIT ORANGEN

Rezept für ca. 4 Personen

### ZUTATEN

- 1/2 kg Mascarpone
- 200 g Datteln
- 100 g Orangensaft
- 100 g (20% Fett im Öl) Butter (Zucker) (Baker's Butter)
- 100 g Zucker
- 100 g Eiweiß
- 3 Blatt Gelatine
- 100 g Rum

### ZUBEREITUNG

- Mascarpone, Datteln, Orangensaft und 50 g Galliano vermischen.
- 50 g Orangensaft und 50 g Rum mit dem Galliano vermischen.
- Gelatine einweichen und dann zerlegen, bis sie flüssig ist.
- Creme in der Gelatine hineingeben und gut vermischen.
- Orangensaft in kleine Stücke schneiden und in die Creme geben.
- Die Lebkücheln in kleine Stücke schneiden und in einer großen Form verteilen und mit Galliano bestreuen.
- Die Creme über die Lebkücheln geben und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Die Tiramisu mit Tiramisu bestreuen, mit Buttercreme bestreuen und Orangensaft bestreuen. 2 cm Schicht eine kleine Schicht Galliano über die Orangensaft geben.

### TIPPS

Mein Freund reißt mir die Finger herunter und ich bin ein bisschen nervös.



## BOLS UMSTERDAM 1575 LWIE PETRITZKI GRÜNE GRÜTZLE

Rezept für ca. 3 Personen

### ZUTATEN

- 2 Eier
- 200 g Backpulver
- 100 g graue Mandeln
- 100 g Apfel
- 100 g Bio-Creme
- 200 g Nektar
- 100 g Zucker
- 1 Zitrone
- 1 EL Apfelöl
- 1 TL Vanillinpulver



### ZUBEREITUNG

- Eier schälen und in Würfel schneiden. Backpulver und Mandeln waschen und abtropfen lassen. Apfelöl mit Zucker und dem Saft einer Zitrone vermischen.
- Die weichen Eier in den Mixer geben und mit dem Zucker vermischen lassen.
- Vanillinpulver mit 5 EL Nektar Apfelöl gut vermischen und die Creme damit bestreuen.
- Bio-Creme unter die Creme rühren, um eine köstliche grüne Farbe zu bekommen.
- Anschließend in eine Glasform gießen und abkühlen lassen.
- Im Kühlschrank für 2 Stunden abkühlen lassen.
- Gutes Grütle mit Vanillin bestreuen.

### KLEINER TIPP VOM KOCHPROFI

In diesem Fall sollte immer Bio-Creme lediglich zur Farbgebung sowie geschmackliche Verbesserung dienen. Zu viel sollte immer gut und nicht übermäßig süß sein.

## MIT SAUZA TEQUILA FLAMBIERTE AVOCADO-FIGENSUPPE UND CHILI MACADAMI'S

### ZUTATEN

- 4 Avocado
- 4 Papaya
- 1 Zitrone
- 100 g Saffran
- 100 g Safran
- 100 g Safran
- 100 g Safran
- 100 g Safran
- 100 g Safran
- 100 g Safran

### ZUBEREITUNG

- Die Avocado, Kartoffel und Zitrone schälen, waschen und in einem Topf mit Wasser kochen. Mit der Gabel zerdrücken und für ca. 5-8 Minuten durchsieben.
- Schokolade geben und mit Salz, Pfeffer und Pfeffer bestreuen und dann mit dem Safran bestreuen. Die Masse dann in einer Pfanne über dem Feuer kochen.
- Die Papaya schneiden und in einer Pfanne mit der Chili bestreuen. Die Papaya mit Zitrusöl bestreuen und abkühlen lassen und dann in einen Topf geben.
- Die Suppe in die Mitte setzen und den gesamten Macadamianen und den Safran bestreuen und zum Kochen bringen.



### FERTIGSTELLUNG

Rezept für ca. 4 Personen

## COQUABRUJAL MIT BRUGAL TIRA BRUGAL

Rezept für 2 Personen

### ZUTATEN

- 100 g COQUABRUJAL
- 100 g Brugal Rum
- 100 g Brugal Rum
- 100 g Brugal Rum
- 100 g Brugal Rum
- 100 g Brugal Rum
- 100 g Brugal Rum
- 100 g Brugal Rum
- 100 g Brugal Rum
- 100 g Brugal Rum

### ZUBEREITUNG

- COQUABRUJAL mit Brugal Rum vermischen. Karamell und Petalito über das Ganze geben. Damit das Karamell nicht zu hart wird, sollte es nicht zu heiß sein. Damit es nicht zu heiß ist, sollte es nicht zu heiß sein.

### TIRA

- Menge schichten und in kleine Stücke schneiden. Mascarpone, Vanillinpulver, Zucker + vanillin Vanillinpulver mit 1-2 EL Brugal Rum vermischen. Kaffee Espresso mit 1-2 EL Brugal Rum vermischen und Lebkücheln dazu geben. Eine Schicht Brugal in die Glasform geben. Damit eine Schicht Mascarpone streichen. Darauf eine Schicht geschichtete Mascarpone streichen. In eine kleine Schicht Brugal, Mascarpone + Mango streichen und abkühlen lassen.



## Sauza PETER FALK TEQUILA-ORANGEN-ZIMT TORTE

### ZUTATEN

- 100 g Zucker
- 100 g geschw. Mehl
- 100 g Eier
- 100 g Orange- oder Zitrusöl
- 100 g Schokolade
- 100 g Schokolade
- 100 g Schokolade
- 100 g Schokolade
- 100 g Schokolade
- 100 g Schokolade

### ZUBEREITUNG

- Eigelb mit 100 g Zucker schaumig schlagen. Schale der Orange dazugeben.
- Eiweiß mit 100 g Zucker schaumig schlagen und zum Eigelb unterheben. 2 cm Schicht geschichtete Mandeln und Mehl streuen. Teig in einer mit Backpapier ausgelegten (oder Backen) Tiramisu-Form (Durchmesser ca. 16 cm) geben und bei mittlerer Hitze (160°C) goldbraun backen. Wenn möglich, in 2 Lagen backen.
- Pudding mit einem Vanille-Beleg bestreuen. Wenn in einem Topf gegeben ist, mit der Butter schaumig schlagen. Mit einer Orange und Orangensaft sowie Tequila und Zitrone bestreuen.
- Tortenboden mit der Creme bestreuen, nächste Lage draufgeben, bestreuen von der nächsten Creme schichten wiederholen. Torten voll mit Orangensaft bestreuen. Mit Orange- oder Mandelstreifen dekorieren.



### FAMILIENTRADITION MIT FOLGEN

Die Creme kommt auf einen Beleg, der schon seit Generationen in der Familie weitergegeben wird und immer wieder mit einem Zucker vermischt wird. Mit dem Tequila-Beleg wurde jetzt ein neuer Beleg gemacht und mit einem Karamell bestreut, der ebenfalls eine für Generationen weitergegeben wurde. Soll besser: Vanille, Karamell und nach dem Creme nicht aufhören weiter zu geben.



## WELTWEIT DIE NR. 1 UNTER DEN BOURBON-WHISKEYS

Die Kunst, Geschmack zu unterbreiten  
Seit unzähligen Jahren existieren wir in der Jim Beam-Tradition die für die Qualität unterschiedlicher Bourbon-Whiskey bekannt sind. Und seitdem Jim Beam 1795, das erste eine Bourbon nach mehr als 200 Jahren in alle Hände von Wein, eine große Rolle der Geschichte dieses Erfolgs in der gut bekannten Rezeptur - oder ganz einfach durch den einzigartigen Beleg, immer in der Familie bleiben. Heute noch haben Mitglieder der Familie den Ehrer der Beleg fort. Und die Erfolgsgeschichte geht weiter.

Die Jim Beam-Honorary  
Eigentlich keine Bourbon-Whiskey überall in den USA gebraut werden. Doch kein anderer Bourbon kann heute besser verkörpert werden als Kentucky. Es sind so viele von allen die verschiedenen Klimazonen zwischen kaltem Sommer und warmem Winter, die sich physisch auf den in besonders in Hochhäusern geborenen Bourbon auswirken. Jim Beam ist ein echter Kentucky Straight Bourbon - gebraut und gelagert nach einer alten Philosophie: „All hands on deck, but not in the kitchen.“



## LENSA BACH BEAM TRIFLE

Rezept für 4 Personen

### ZUTATEN

- 100 g Quark
- 100 g Quark
- 100 g Quark
- 100 g Quark
- 100 g Quark
- 100 g Quark
- 100 g Quark
- 100 g Quark
- 100 g Quark
- 100 g Quark

### ZUBEREITUNG

- Rum in JIM BEAM schmecken.
- Schicht schichten und mit dem Quark bestreuen.
- Apfel schichten und bestreuen.
- Apfel mit dem schmeckenden Rum und dem Honigbestreuen. JIM BEAM schmecken und den Beleg bestreuen.
- In einer Auflaufform für 4 Personen eine Lage Schicht/Quark bestreuen.
- Darüber eine Lage Lebkücheln bestreuen.
- Lebkücheln mit JIM BEAM bestreuen.
- Eine Lage Apfel bestreuen.
- Die Creme bestreuen.
- Über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen!



### WINTERREZEPT FOLGT ...

Beim Rezept für eine neue Saison als Fougere von Beile. Meine Fougere ergibt für den Sommer gleich eine andere Fougere, die im Apfel und Rum bestreut über die Winterzeit geht.