

Der Lohse macht die Soße



Champignons de Paris

Diese elegante Soße ist betörend wie die wahre Liebe und der Stadt dieser nachempfunden. Meine Ode an die Champignons. Lohses „Champignons de Paris“ überzeugt mit dem puren Geschmack der Pilze und mit feinsten, floralen Aromen. Die Soße hat eine unglaubliche Cremigkeit und einzigartige Viskosität. Sie ist eine Universalwürzsoße, wie ich gern sage: ob als warme Soße, kalter Dip oder als Würzmittel - dieser Seelenwärmer verfeinert jedes Gericht.

Zutaten

Champignons 56%, Zwiebeln, Rapsöl, Wasser, Knoblauchpulver, mod. Maisstärke, Meersalz, Gemüsebrühe (enthält SELLERIE), Thymian

Nährwerte pro 100 ml

Energie:	493.05 kJ, 117.84 kcal
Fett:	9.59 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.89 g
Kohlenhydrate:	3.86 g
davon Zucker:	1.16 g
Eiweiß:	3.1 g
Salz:	0.4 g
Ballaststoffe:	1.49 g

Kulinarische Ideen

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – meine Soßen laden zum vielseitigen Kochen ein! Die Soße schmeckt pur erwärmt genial zu Pasta, Reis und Gemüse oder auch zu einem schönen Stück rosa gebratenem Kalbsfilet oder einer Seeszunge. Als Dip zum Beispiel verfeinert sie geröstete Baguettescheiben in Kürze zu herrlich leckeren Champignon-Crostinis. Ihr könnt sie ebenso als aromatische Basis für eure Soßen nutzen.

Vielseitige Soßen zum freigestrigen Kochen

Über Jahre mit viel Herzblut entwickelt, gibt es jetzt meine handgemachten Soßen, allesamt „born in Berlin“. Ich wollte Geschmacksexplosionen kreieren. Meine Soßen sind alle komplex, intensiv und voller Umami – kleine Seelenwärmer im Glas, wie ich sage. Wenn man meine Soßen mit Weinen vergleichen möchte, dann wären sie die Grand Crus unter ihnen. Sie wecken Emotionen beim Genießen. Ich lasse fast vergessene Klassiker wieder aufleben und lade zu kulinarischen Reisen in ferne Länder ein. Und ganz besonders ist die Viskosität, also die Fließgeschwindigkeit, meiner Soßen: Deckel auf, Glas neigen und die Soßen ergießen sich wunderbar aus dem Glas – das macht richtig Freude beim Zubereiten!

Auf die Löffel, fertig, los:
guten Appetit!



www.derLohse.de



Rezeptideen mit Champignons de Paris



Ready for Food Love?



Champignonrahmsuppe

In einem Topf ein Glas Lohses „Champignons de Paris“ zusammen mit 100 g Sahne oder Sojamilch kurz aufkochen. Mit etwas Zitronenabrieb verfeinern und in einem tiefen Teller mit Petersiliengrün dekoriert servieren .

Vitello Funghi

Kalbsfilet rosa anbraten. Für die Vitello Funghi Soße ein zimmerwarmes Glas Lohses „Champignons de Paris“ mit Kapern, klein geschnittenen Petersilienstengeln und etwas Olivenöl vermengen. Die Creme mit Pfeffer, z. B. der Pfeffer Symphonie von Ankerkraut, würzen. Das Kalbsfilet in feine Scheiben schneiden und auf einem Teller drapieren. Die Vitello Funghi Creme darüber geben und mit etwas Petersiliengrün dekoriert servieren.

Champignons dreierlei Art

Ein Glas Lohses „Champignons de Paris“ passieren durch ein Sieb. Mit 100g Sahne vermengen. 1 Eiweiß (roh) oder Alginat als Verdickungsmittel hinzugeben. Die Champignoncreme in einen Sahnespender abfüllen und gut kühlen. In einem Glas, zum Beispiel Whisky-Tumbler, nun zunächst etwas von Lohses „Champignons de Paris“ pur geben, dann darauf die Champignoncreme als Espuma hinzufügen, zwei rohe Champignons darüber hobeln und mit Kerbel dekoriert servieren.



Teilt Eure Kreationen!

Folgt mir auf Instagram, Facebook und Youtube – so verpasst Ihr keine neuen Rezepte, Produkte und Events. Schickt mir auch Eure Gerichte und Ideen mit den Soßen – ich bin schon sehr gespannt auf all die vielen Verwendungsanlässe!

www.derLohse.de



Chef Christian Lohse



chefchristianlohse



Christian Lohse