

# AGAR-AGAR, AGARTINE!

Agartine ist ein geschmacksneutrales Gelier- und Bindemittel in Pulverform, das aus sonnengetrockneten Meeresalgen gewonnen wird. Damit ist es 100 % pflanzlichen Ursprungs und die perfekte Alternative zu tierischer Gelatine.

100%  
pflanzlich



## Agartine

100% pflanzliche Gelierhilfe

**PRODUKTINFO:** geschmacksneutrales, pflanzliches Gelier- und Bindemittel (vegan)

**VERWENDUNG:** Für die Zubereitung von Pasteten und Sulzen, Cremes, Gelees, Tortenguss sowie zum Andicken von Saucen und asiatischen Gerichten geeignet.

**VERPACKUNG**

400 ccm, PET Dose

**ART.-NR.**

745201



## GEMÜSE-ERDÄPFEL-SÜLZE AUF GESCHMORTEM PAPRIKA

### Zutaten (für eine Kastenform ø 30 cm)

#### Für das Filling:

- 10 Cocktailtomaten
- 5 rote Paprika
- 4 mehligke Erdäpfel
- 2 Zucchini

#### Für die Brühe:

- 1 EL Kotányi Majoran gerebelt
- 1 TL Kotányi Curcuma gemahlen
- 2 EL Zitronensaft
- 10 g Kotányi Agartine
- 300 ml Kotányi Klare Suppe
- Kotányi Meersalz aus der Mühle
- Kotányi Pfeffer schwarz aus der Mühle
- Frischer Rosmarin zum Dekorieren

### Zubereitung

Paprika halbieren, entkernen und mit der Hautseite nach oben bei 120 °C ca. 15 Minuten schmoren, bis die Haut dunkel wird und sich von selbst zu lösen beginnt. Kurz abkühlen lassen, Paprikahälften häuten.

Kartoffeln kochen, kurz abkühlen lassen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Cocktailtomaten und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Die Klare Suppe gemeinsam mit der Agartine erhitzen und mindestens 2 Minuten köcheln lassen. Mit Curcuma, Majoran, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Boden mit einigen Scheiben Paprika auslegen, danach Erdäpfelscheiben, getrocknete sowie rohe Tomaten und Zucchini darauf legen und alles mit der würzigen Brühe übergießen. Das Gemüse so lange weiterschichten und mit Brühe übergießen bis das Gemüse aufgebraucht bzw. die Form voll ist. Die Sülze mit der Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Die erkaltete Sülze anrichten und mit frischem Rosmarin garnieren.



Weitere Rezepte finden Sie  
auf unserer Website  
[www.kotanyigourmet.com](http://www.kotanyigourmet.com)



## KOKOS-WACKELPUDDING MIT MANGO-GELEE

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Wackelpudding:

- 500 ml Kokosmilch
- 100 ml Schlagobers
- 80 g Staubzucker
- 1 Kotányi Vanilleschote
- 10 g Kotányi Agartine

#### Für das Mango-Gelee:

- 1 reife Mango
- 1 EL Campari
- 2 EL Staubzucker
- 100 ml Wasser
- 3 g Kotányi Agartine

#### Dekoration:

- 1 Handvoll Kokosraspeln
- 1 Limette, unbehandelt

### Zubereitung

Kokosmilch mit Schlagobers und Agartine erhitzen und mindestens 2 Minuten köcheln lassen. Staubzucker und das Mark der Vanilleschote beifügen und danach die Masse in kleine Förmchen bis 1–2 cm unter den Rand füllen.

Für 1 Stunde kalt stellen.

Mango sehr fein würfeln. Das Wasser gemeinsam mit Campari und Agartine erhitzen, min. 2 Minuten köcheln lassen. Staubzucker und Mangostückchen unterheben.

Das flüssige Mango-Gelee auf den kalten Kokos-Pudding gießen und weitere 3 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Kokosraspeln garnieren und etwas Limettenzeste darüber reiben.

## DOSIERUNG

10 g Agartine reichen für 500 ml Flüssigkeiten bzw. entsprechen 6 Blatt Gelatine.

*Kalte Massen:* 10 g Agartine mit 200 ml Wasser/Flüssigkeit mindestens 2 Minuten aufkochen lassen, die restlichen 300 ml kalte Flüssigkeit beimengen und in die gewünschte Form füllen.

*Warme Massen:* 10 g Agartine mit 500 ml Wasser/Flüssigkeit vor dem Aufkochen mischen, mindestens 2 Minuten aufkochen lassen und in die gewünschte Form füllen.