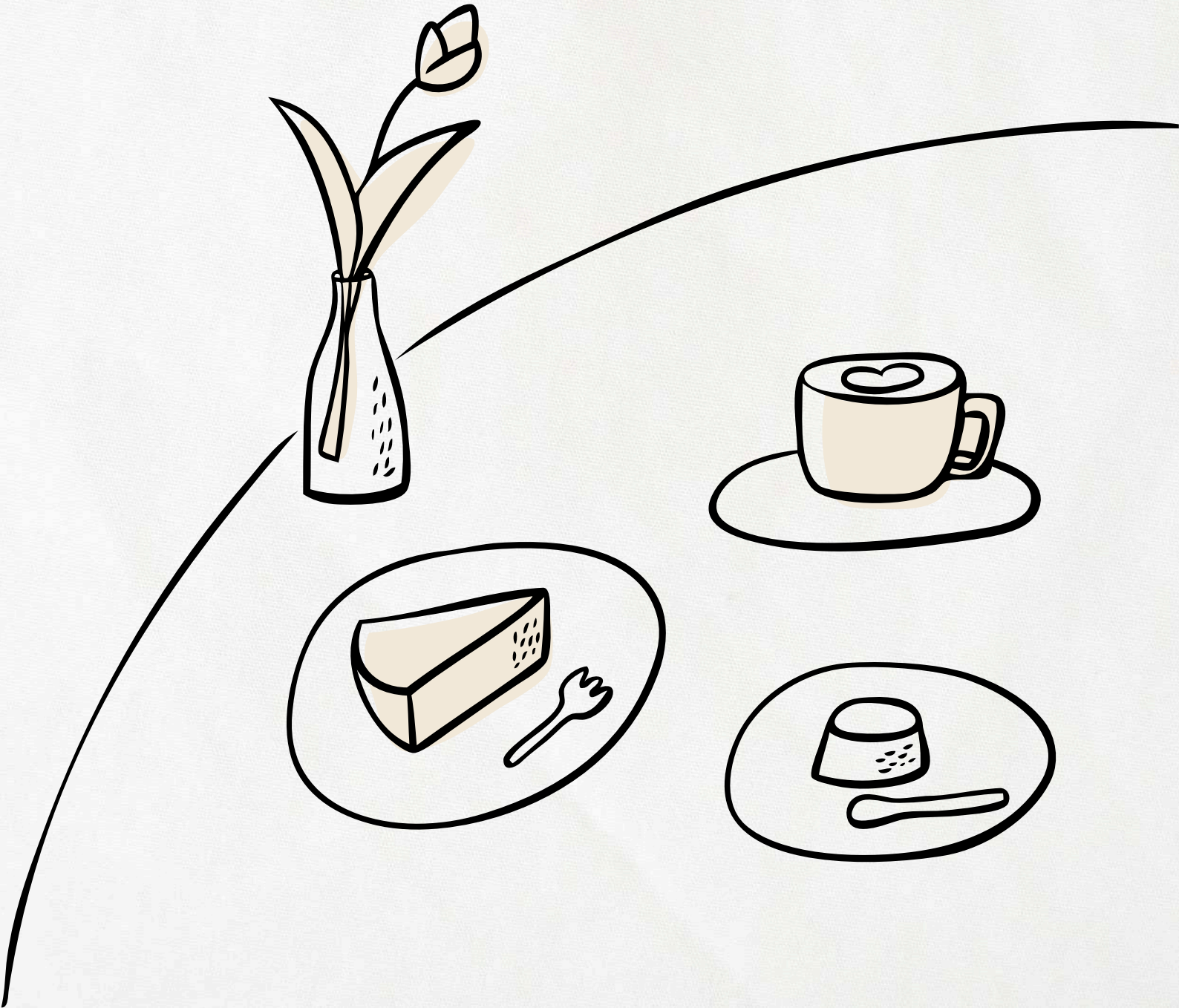
# BOBO REZEPTE

Borbáth Gabriella

VOM TISCH
DER KÖCHE



# BOBO REZEPTE

A Boba



Dieses Buch ist mehr als eine Rezeptsammlung: Es ist unsere Leidenschaft, die wir jetzt mit dir teilen. Wir glauben, dass Kochen nicht nur eine Aufgabe, sondern ein schöpferischer Akt ist und dass gemeinsames Essen die schönste Verbindung schafft. Bei der Entstehung von Bobo Vinegret wollten wir etwas schaffen, das zugleich Gewürz, Gesundheit und Erlebnis ist.

Und jetzt öffnen wir dir die Tür zu unserer Küche. Lerne, probiere aus und mach unsere Lieblingsgerichte zu deinen eigenen – wir haben sie mit Herz und Seele und mit Respekt vor der Natur für dich zubereitet. Koch mit uns bewusst, mit Freude und mit jeder Menge Geschmack!

recipes we love

**COOKING MADE EASY**

**Gabriella Borbáth**



# Chapter 1

# HAUPTGERICHTE



# Entenbrust

Knusprige Entenbrust mit seidigem Lila-Kartoffelpüree, Sauerkirsch-Minze-„BOBO“-Vinaigrette und Rotwein-Frucht-Reduktion.

PREP: 20 MIN | COOK: 45 MIN | SERVES: 2

## ZUTATEN

- 2 Entenbrüste (0,5 kg)
- 3 kleinere lila oder normale Süßkartoffeln
- 2 größere gelbschalige Kartoffeln (vorwiegend mehligkochend)
- 200 g TK-Waldfrüchte
- 200 ml Sahne
- 150 g kalte Butter
- 1 EL Zucker
- 200 ml Rotwein + 200 ml Wasser
- 0,5 Liter Gemüsebrühe
- 2 EL BOBO Vinegret, Sauerkirsche-Minze
- 1 Sternanis
- Salz, Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch

## SCHRITT FÜR SCHRITT:

1. Die lila Kartoffeln würfeln und in heißem, leicht gesalzenem Wasser weich kochen. So geht es viel einfacher und die Farbe bleibt schöner. Nach dem Abgießen mit erwärmter Buttersahne cremig pürieren.

2. Die zugeschnittenen Kartoffeln in einem heißen Topf von beiden Seiten anbraten, dann mit Gewürzen und einem Zweig Rosmarin würzen. Mit so viel Gemüsebrühe aufgießen, dass sie gerade bedeckt sind, und zugedeckt köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft und eine dicke Sauce zurückbleibt. Bis zum Servieren beiseitestellen.

3. Die eingeschnittenen Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen und braten. Die Haut soll schön knusprig werden; dabei mit dem Bratfett übergießen und frischen Rosmarin und Knoblauch dazugeben. Immer wieder mit Butter übergießen, so bleibt das Fleisch saftig. Im Ofen bei 100 °C 5–6 Minuten nachgaren. Vor dem Aufschneiden einige Minuten ruhen lassen.

4. Während das Fleisch ruht, in derselben Pfanne Zucker karamellisieren und die Früchte darüberstreuen. Sternanis dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen. So lange einkochen, bis eine angenehme Sauce entsteht.

# Grünes Bohnengemüse



PREP: 25 MIN

COOK: 35 MIN

SERVES: 4

## ZUTATEN

- ca. 1 kg grüne Bohnen oder Breitbohnen
- 1 Zwiebel
- 4–5 Knoblauchzehen
- 8 Eier
- 30 ml Sahne
- ca. 0,5 Liter Brühe
- 1 Bund frischer Dill
- Salz, Pfeffer
- Frühkartoffeln
- 2 EL Butter + 2 EL Mehl
- Olivenöl
- BOBO Vinegret Kräuter, 1–2 cl

## ZUBEREITUNG

1. **Für die Panade:** 2 Eier, Mehl und Panko, Öl zum Frittieren. Ich koche die Eier nur 6 Minuten. Danach kommen sie in Eiswasser. Sobald sie abgekühlt sind, schäle ich sie, paniere sie in Panko und frittiere sie in Öl. Innen bleibt das Eigelb flüssig, außen wird es knusprig.

2. Ich wasche die grünen Bohnen und schneide sie in kleine Stücke (ein paar größere lasse ich übrig, die ich später in Butter schwenke). Ich gebe sie in kochendes Salz-Zucker-Wasser und nach 2 Minuten sofort in kaltes Wasser, um den Garprozess zu stoppen. Dann stelle ich sie beiseite.

# Grünes Bohnengemüse



PREP: 25 MIN

COOK: 35 MIN

SERVES: 4

## ZUTATEN

- ca. 1 kg grüne Bohnen oder Breitbohnen
- 1 Zwiebel
- 4-5 Knoblauchzehen
- 8 Eier
- 30 ml Sahne
- ca. 0,5 Liter Brühe
- 1 Bund frischer Dill
- Salz, Pfeffer
- Frühkartoffeln
- 2 EL Butter + 2 EL Mehl
- Olivenöl
- BOBO Vinegret Kräuter, 1-2 cl

## ZUBEREITUNG

3. Ich dünste die fein gehackte Zwiebel in etwas Butter an; wenn sie glasig ist, gebe ich mehr Butter und etwas Mehl dazu. Ich gieße mit der Sahne und etwas Brühe auf (es braucht nicht viel) und gebe den gehackten Knoblauch und etwas Essig dazu. Wenn es dick ist, gebe ich die grünen Bohnen dazu und lasse alles aufkochen. Zum Schluss bestreue ich es mit frischem Dill. Statt Mehl kann man auch mit Kartoffel- oder Maisstärke oder mit Kartoffeln binden.

4. Man kann das Gemüse auch mit sich selbst binden (dann wird es grüner), aber eine Mehlschwitze ergibt ein cremigeres und schnelleres Ergebnis. Dazu backen wir die eingeschnittenen, geölten und gewürzten Hasselback-Kartoffeln sowie die geviertelten Kartoffeln im Umluftofen bei 200 °C in 15–20 Minuten fertig.



PREP: 45 MIN

COOK: 25 MIN

SERVES: 4

# Waldfruchtsuppe

## ZUTATEN

- 3 mittelgroße Rote Bete
- 1 kleine Zwiebel
- 200 g Waldfrüchte
- 2-3 EL BOBO Vinegret Sauerkirsche-Minze-Balsamico
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 300 g Quark
- 2 EL Weizengrieß
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- Etwas Mehl

## ZUBEREITUNG

1. Zuerst schneide ich die Rote Bete in dünne Scheiben (gut gewaschen kann man sie auch mit Schale verwenden, dann wird sie etwas süßer) und dünste sie mit fein gehackter Zwiebel an. Ich würze mit Salz und Pfeffer, beträufle sie mit dem Balsamico und dünste sie kurz zugedeckt. Nach 5-6 Minuten gebe ich die TK-Früchte dazu, verrühre alles gut und gieße mit der Gemüsebrühe auf. Ich setze den Deckel auf und koche alles bei mittlerer Hitze weich. Danach püriere ich die Suppe cremig und passiere sie.
2. Als Einlage habe ich herzhafte Quarkklößchen dazugegeben. Dafür zerdrücke ich den Quark mit einer Gabel und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Ich streue etwas Grieß darüber und gebe das Eigelb dazu. Das Eiweiß schlage ich steif und hebe es ebenfalls unter. Die Masse lasse ich eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen. Danach forme ich kleine Klößchen, wälze sie in Mehl und gebe sie erst dann in siedendes Wasser. Wenn sie an die Oberfläche steigen, lasse ich sie noch 2 Minuten ziehen und nehme sie dann heraus.
3. Zum Servieren habe ich Rote-Bete-Sprossen daraufgegeben und mit knusprigem Buchweizen bestreut.

# Sardisches Pasta-Ragout

Original sardische Pasta in seidiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit zartem gebratenem Lachs, gebratenen Cherrytomaten und einem Hauch Kräuter-BOBO-Vinaigrette.

PREP: 20 MIN COOK: 50 MIN SERVES: 2

## ZUTATEN

- 250 g Fregola sarda
- 2 Lachsfilets
- 10 Cherrytomaten
- 250 g geschälte Tomaten
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 5-6 TL Basilikumpesto (nach Geschmack)
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100 ml BOBO Vinaigrette (Kräuter)
- Geriebener Parmesan nach Geschmack
- Salz, Pfeffer, Olivenöl



## ZUBEREITUNG

Ich dünste die fein gehackte Zwiebel in Olivenöl glasig an und gieße die gewürfelten Dosentomaten dazu (man kann sie auch frisch selbst zubereiten). Wir lassen alles kurz köcheln, dann beträufle ich es mit dem Balsamico und gebe den Knoblauch dazu. Danach rühre ich die im Ofen 10 Minuten trocken geröstete Fregola unter.
Ich vermenge alles und gebe Basilikumpesto dazu. Nach ein paar Minuten gieße ich mit 1 Liter Brühe oder Wasser auf. Ich würze mit Salz und Pfeffer und koche alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten bissfest. So entsteht ein sehr angenehmes, saftiges Ragout. Parmesan nach Belieben dazugeben.

In einer beschichteten Pfanne brate ich die halbierten Cherrytomaten an und stelle sie bis zum Servieren beiseite. In derselben Pfanne brate ich die Lachsfilets 2-3 Minuten pro Seite. Ich würze sie mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

# Kalbsfilet, Pfifferlingragout

Zartes Kalbfleisch und charaktervolle Pfifferlinge treffen auf die lebendige Frische der BOBO Vinaigrette. Ein eleganter Gourmet-Klassiker mit frischem, modernem Twist.

PREP: 20 MIN COOK: 50 MIN SERVES: 2

## ZUTATEN

- 300 g Kalbsfilet
- 500 g Pfifferlinge
- 3 Brötchen
- 1 Ei
- 50 ml Milch, 200 ml Schlagsahne
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- BOBO Kräuter-Balsamico-Vinaigrette
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin







## ZUBEREITUNG

1. Ich lege das Kalbsfilet in eine 6%ige Salzlake (1 Liter Wasser / 60 g Salz) – dieser Schritt ist optional.
2. Vor dem Servieren brate ich es scharf an und übergieße es mit Butter. Im Ofen gare ich es bei 80 °C bis zu einer Kerntemperatur von 56 °C.
3. Die Pfifferlinge schwenke ich kurz auf der fein gehackten Zwiebel. Ein paar schöne Stücke behalte ich zurück und lege sie im Verhältnis 3:2:1 ein (Wasser, Essig, Salz, z. B. 300:200:100 g). Wenn die Pilze im Ragout etwas zusammengefallen sind, gebe ich etwas Senf, Salz und Pfeffer dazu. Ich gieße mit Sahne auf und lasse alles einmal aufkochen.
4. Die trockenen Brötchen schneide ich in Würfel und gebe 1 Ei, Milch, Salz, Pfeffer und Petersilie dazu. Ich verknete alles zu einer Masse, forme Knödel und gare sie in heißem Wasser.



# Hamburger

Dieser Cheeseburger schlägt jeden aus dem Fast-Food-Restaurant um Längen! Das Geheimnis liegt im selbst gebackenen Brötchen: Ich habe die japanische Tangzhong-Methode verwendet, dadurch wird es extra weich und bleibt tagelang frisch. Unbedingt ausprobieren, der Aufwand lohnt sich absolut!

PREP: 20 MIN

COOK: 55 MIN

SERVES: 2

## ZUTATEN

**FÜR 8 CHEESEBURGER:**

- 400 g Mehl
- 150 ml lauwarmes Wasser + 50 ml Milch
- 25 g Hefe
- 1 EL Zucker
- 60 g Butter
- 1 ganzes Ei
- + abgekühltes Tangzhong
- + zum Bestreichen: 1 Ei + 1 EL Milch
- Sesam

## ZUBEREITUNG

**FÜR 1 CHEESEBURGER:**

- 100–150 G RINDERHACK-PATTY
- SALZ, PFEFFER
- 2 SCHEIBEN CHEDDAR
- GEWÜRZGURKEN
- BBQ-SAUCE
- FRISCHER SALAT
- ROTE-ZWIEBEL-MARMELADE – BOBO VINEGRET MINZE-SAUERKIRSCH-BALSAMICO UND ROTWEIN



# Schweineragout mit Frischkäse und Mais

## ZUTATEN

- 400 g Schweinefilet, in Streifen
- 1 Zwiebel
- 1 gekochter Maiskolben
- 1 Lauchstange
- 150 g Cherrytomaten, halbiert
- Salz, Pfeffer, Senf
- 1 Tube Frischkäse
- 200 ml Sahne
- 1-2 EL BOBO Vinegret Kräuter-Balsamico

## ZUBEREITUNG

1. Die Fleischstreifen in einer Pfanne anbraten und die geschnittene Zwiebel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die halbierten Cherrytomaten und die mit einem Küchenbrenner gebräunten Stücke des gekochten Maiskolbens dazugeben. Ich gebe Senf und etwas Balsamico dazu.

3. Ich drücke den Frischkäse hinein und gieße mit der Sahne auf. Bei Bedarf etwas Brühe oder Wasser dazugeben.

4. Ich streue den in Ringe geschnittenen Lauch darüber und lasse alles aufkochen. Servieren.



# Lachs mit Blumenkohl-Variationen



1. Ich mariniere die Lachsfilets mit der Gewürzmischung, Honig und Butter und lasse sie vor dem Braten bei Zimmertemperatur ruhen. In der Pfanne brate ich sie 3–4 Minuten.
2. Die Hälfte des weißen und des lila Blumenkohls zerteile ich in Röschen und lege sie auf ein Backblech. Ich bestreiche sie mit Butter und bestreue sie mit gemahlener Vanille, Salz und Pfeffer. Bei 170 °C backe ich sie etwa 20 Minuten, bis sie schön Farbe bekommen.
3. Die andere Hälfte des lila Blumenkohls lege ich im Verhältnis 3:2:1 ein (Wasser : Essig : Zucker, z. B. 300:200:100 g). Ich koche den Essigsud auf und gieße ihn über den Blumenkohl – er wird wunderschön rosa.
4. Aus dem restlichen weißen Blumenkohl mache ich ein Püree. Den geschnittenen Blumenkohl schwitze ich auf fein gehackter Zwiebel an, würze mit Salz und Pfeffer und gieße mit etwas Sahne auf. Wenn er weich ist, püriere ich ihn mit kalter Butter.
5. Den wilden Brokkoli blanchiere ich in Salz-Zucker-Wasser und brate ihn kurz vor dem Servieren in einer heißen Pfanne an.

PREP: 20 MIN

COOK: 25 MIN

SERVES: 4

## ZUTATEN

- 4 Lachsrückenstücke
- 1 weißer und 1 lila Blumenkohl
- 200 g wilder Brokkoli
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Vanille
- 100 g Butter
- 1 Zwiebel
- BOBO Vinegret Schwarze-Johannisbeere-Balsamico
- für den marinierten Lachs: 1 EL Honig, 2 EL Butter, Gewürze



# Chapter 05

# DESSERTS & SÜSSES





# BACKEN
# Berta Nóra

Ich bin Nóri Berta, Konditorin und Rezeptentwicklerin; mein Fachgebiet ist die Welt der „Free-From"- und pflanzlichen Desserts.

Meine Kreationen sind frei von künstlichen Farb- und Zusatzstoffen, denn ich glaube an die Kraft frischer, natürlicher Aromen. Für mich steht die Qualität der Zutaten an erster Stelle. Meine Leidenschaft ist das Experimentieren und Entwickeln neuer Rezepte: Ich liebe es, verschiedene Aromen und Texturen zu kombinieren und die Harmonie zwischen Gewürzen und Ölen zu entdecken.

Meine Arbeit ist zugleich mein Hobby; die Konditorkunst sehe ich als Weg ständiger Weiterentwicklung, Kreativität und des Lernens. Mein Ziel ist es zu zeigen, dass Free-From- und vegane Desserts genauso spannend und köstlich sein können wie klassische Süßspeisen und allen, die sich speziell oder bewusst ernähren, ein Premium-Erlebnis bieten.

## RECIPES MADE WITH LOVE

# Sauerkirsch-Brownie mit Schwarzer Johannisbeere

## Balsamico-Schokoladencreme mit Mandeln (milchfrei)

## SCHOKOLADENCREME ZUBEREITUNG

Die Pflanzenmilch aufkochen, über die Schokolade gießen und glatt rühren. Etwas Essig und eine Prise Salz dazugeben.

Wenn sie fest und abgekühlt ist, mit dem Handmixer aufschlagen, bis sie leicht und luftig ist. Wird sie zu dick, etwas Pflanzenmilch dazugeben. In einen Spritzbeutel füllen und den Kuchen damit verzieren oder einfach auf dem Brownie verstreichen.

1. Schokolade, Olivenöl, Kokosöl und Mandelmilch über dem Wasserbad zusammen schmelzen.
2. Zucker (oder Datteln) und die 4 Eier unterrühren.
3. Die trockenen Zutaten dazugeben und glatt rühren.
4. Die Sauerkirschen und die Mandelstifte unterheben (einige Mandeln kann man auch obenauf streuen).
5. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form streichen.
6. Bei 160 °C etwa 30 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob er fertig ist.



# Zutaten

- Schokolade 70 %: 300 g
- Olivenöl: 100 g
- Kokosfett: 50 g
- Mandelmilch: 300 g
- Ganze Eier (Größe M): 4 Stück
- Zucker oder Dattelmus: 150 g
- Mandelmehl: 100 g
- Kakaopulver: 55 g
- Mehl: 85 g (glutenfreie Variante: 90 g Hafermehl)
- Backpulver: 4 g
- Salz: 3 g
- Sauerkirschen (TK, aufgetaut, oder frisch): 150 g
- Geröstete Mandelstifte: 100 g
- Zimt: 2 g
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone

# Schokoladencreme:

Schokolade 70 %: 200 g
Mandel-, Erbsen- oder Kokosmilch: 220 g
BOBO Essig: 25 g
(Optional: Sauerkirschmarmelade)

# Sauerkirschkompott:

TK-Sauerkirschen: 350 g
Zucker: 120 g
Zimt, Nelken, Kardamom, Ingwer: je 1 TL
Salz: 1 Prise
Schwarze-Johannisbeer-Essig: 30 g

bertanori
mentes desszertek

# Rezeptkarte

NAME DES GERICHTS:



PREP:



COOK:



SERVES:

## ZUTATEN

BEWERTUNG 

- ◯
- ◯
- ◯
- ◯
- ◯
- ◯
- ◯
- ◯

- ◯
- ◯
- ◯
- ◯
- ◯
- ◯
- ◯
- ◯

## ANLEITUNG:



# THANK YOU

Danke, dass du mich auf dieser Geschmacksreise begleitet hast! Ich hoffe, jedes Gericht hat den Menschen am Tisch ein Lächeln ins Gesicht gezaubert. Koch weiter mit Leidenschaft und schaffe mit jedem Bissen neue Erinnerungen!

Bobovinegret