



GOURMET FLAMAND

DIE WELT DER GENÜSSE

01. JULI 2016



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Seit Anfang 2014 finden Verkostungsveranstaltungen bei Gourmet Flamand statt. Sie - unsere Gäste - haben diese Abende zu einem Erfolg gemacht. Viele kamen zu uns als Fremde und gingen als Freunde. Gemeinsam wurde viel gelacht. Gute Laune zog sich wie ein roter Faden durch alle Veranstaltungen.

Nachdem Sie den Abend hoffentlich genossen haben und auch guter Laune unser Haus verlassen, um möglichst bald wiederzukommen, erlauben wir uns, Ihnen mit dieser Mappe einige Erklärungen zu den vorgestellten Produkten zu überreichen.

Wir hoffen, Sie bald wieder in unserem kleinen Geschäft begrüßen zu können!

AGNES und ANDREE MEYER

Diese Produkte haben Sie heute probiert:



Gourmet-Flamand Parfait d'Amour 30%

Eine blumig süße Komposition aus fernöstlichen Blütenessenzen und Veilchen bilden die Basis für Parfait d'Amour (deutsch: "vollkommene Liebe"). Abgerundet mit Destillaten und Konzentraten aus Vanille, Veilchenblüten und Orange, erhält diese Spezialität ihr einzigartiges, geheimnisvolles Aroma, das bei vielen Bar-Profis als Geheimitipp gilt, auch weil sie die Eigenschaft besitzt, Cocktails violett einzufärben.

Hersteller: Laux GmbH, 54343 Föhren

Abfüllung: Gourmet Flamand Inh.: Agnes Meyer, Rathausring 4, 26849 Filsum

Zutaten: Allergene: Karamellzucker aus Weizenstärke. Enthält Farbstoff E123 und E131.



200ml 9,95 €

100ml 6,95 €



Holunderblütensenf 180ml

Der milde Holunderblütensenf ist ein Genuss zu kräftigen Käsesorten, Fisch und Gemüse. Besonders lecker auch zum Verfeinern von Marinaden, Salatdressings und Sauchen. Unser Tipp: Spargel in Olivenöl anraten, mit Salz und Holunderblütensenf abschmecken. Vor dem Servieren frischen Parmesan darüberhobeln.

Zutaten: Holunderblütensirup (26%), Apfelsaft, Gelbe Senfsaaten, Aceto Balsamico Bianco, Honig, Zucker, Salz, Kurkuma.

4,90 €



Marillensenf 180ml

Der Marillensenf passt ideal zu fast allen Käsesorten, Fleisch, Geflügel und Wild. Hervorragend auch zum Veredeln von Salatdressings, Dips, Kohlgerichten und feinen Saucen.

Zutaten: Marillen (31%), Zucker, Wasser, Essigessenz, **verschiedene Senfsaaten**, Aceto Balsamico Bianco, Koriander, Salz, Gewürze, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure.

4,90 €



Friedrichshagener Glücksdressing / Chili 0,2l

ORIGINAL Friedrichshagener Glücksdressing ist in der Friedrichshagener Hofküche entstanden. Hier hat einer der Köche das Dressing für seine große Liebe kreiert, um ihr sein Glück zu gestehen. Dies ist auch der Grund für den Namen: Glücksdressing. Aromen von Kirschen und Himbeeren verleihen dem Glücksdressing einen einmalig frischen und samtigen Charakter. Das Dressing eignet sich hervorragend zu Blattsalaten, Rohkost und als Dip. Und weil man es einfach nicht sein lassen konnte hat man sich noch ein zweites Dressing ausgedacht: Das Friedrichshagener Glücksdressing mit einer Chili- Note: Die original Frische, gepaart mit samtigen und aufflammenden pikanten Charakter hat schon viele Liebhaber gefunden.

Zutaten: Sonnenblumenöl, **Senf** (Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Slaz, Zucker, Gewürze, natürliches Aroma), 10,1% Kirschsafft, Zucker, Wasser, 6,1% Himbeeressig, Balsamessig (Weinessig, Traubenmost, Farbstoff: Ammoniumsulfid, Zuckerkulör), 0,8% Chillies, Salz. Enthält Sulfite.

5,90 €



Andaliman Pfeffer 15g

Andaliman Pfeffer ist ein natürlicher Zitronenpfeffer, der nicht gezüchtet und angebaut werden kann. Dieser aus Indonesien stammende Pfeffer mit seinem herrlichen Zitronenduft und -geschmack für die Pfeffermühle eignet sich zu Fisch, Meeresfrüchten, aber auch zu Kartoffel- und Fleischgerichten.

6,95 €



Ribeaupierre Chardonnay 0,75cl

Ein Weißwein mit einer klaren, hellen gelben Farbe und den Aromen weißer Früchte, Limonen und Mandeln. Im Glas ist er ein Genuss, fruchtig und durstlöschend. Man serviert ihn zum Beispiel zum Aperitif oder auch mit Käse.

6,95 €



Cardini's Original Caesar Dressing 350ml

Ja – es ist das Original von der Firma des Erfinders des Caesar-Salats Caesar Cardini aus den USA. Einfach Romanasalat klein schneiden – Dressing und Crutons dazu – fertig!

Zutaten: Rapsöl (62%), Wasser, pasteurisiertes **Eigelb**, Weißweinessig, Zitronensaftkonzentrat, Salz, Parmesan Käse, (**Milch**) (1%), **Senfmehl**, schwarzer Pfeffer, Worcester Sauce (Wasser, Branntweinessig, Rohrzuckermelasse, **Gerstenmalzessig**, Zucker, Salz, getrocknete Zwiebeln, Tamarindepaste, getrockneter Knoblauch, getrockneter Ingwer, Chilipulver), getrockneter Knoblauch, getrocknete Zwiebeln, Olivenöl nativ extra, Anchoviapaste (**Fisch**), Stabilisator: Xanthan.

4,95 €



Pueblo Viejo Rioja Rosado 0,75l

Ein herrlich frischer und wohlbekömmlicher Roséwein aus dem Rioja-Anbaugebiet in Spanien. Viel Sonne, aber auch eher mildes Klima haben einen großartigen Wein zu verantworten. 13,5% alc./vol.

5,95 €



Campagnarde® 100g

Der Großteil Flanderns spricht französisch. So hat sich unser Firmenname ergeben und auch unsere Gewürze werden so benannt. Campagnarde bedeutet „bäuerlich“, „rustikal“, „ländlich“ und steht für unsere eigene Komposition eines vielseitig einzusetzenden Gewürzes. Als Krönung auf deftigen Schmalzbrotten zum Würzen von Fleisch oder auch als Würze für Dips und Saucen.

Zutaten: Rohrzucker, Salz, Knoblauchgranulat, Majoran, Tomatenflocken, Zwiebelpulver, Bockshornkleesamen, Kümmel, schwarzer Pfeffer

2,95



Brugse Zot 33cl

Ein goldblondes Bier der Brauerei Halve Maan mit schönem, schneeweißem Schaum und einer fruchtigen Note. Das Bier wurde mit vier verschiedenen Malzen und zwei Arten von Hopfen gebraut, welche dem Bier seinen einzigartigen Geschmack geben. Mit seinem Alkoholgehalt von 6% alc./vol. ist es sehr ausgewogen und ein bekömmliches Bier mit Charakter. Das Brugse Zot ist ein natürlich gereiftes Bier mit einer Auswahl der besten Zutaten. Dank der Flaschengärung hat das Bier ein längeres natürliches Leben.

2,95 €



La Goudale 0,75l 7,2%alc./vol.

Ein typisches nordfranzösisches Bier, das in der kleinen Brauerei Gayant nach traditioneller Art mit Hopfen aus Nordfrankreich gebraut wird. Auch hier werden getrocknete Orangenschalen beim Brauen verwendet. Das Rezept mit dem Zusammenspiel des Spezialmalzes und dem Hopfen für dieses Starkbier stammt aus dem 14. Jahrhundert. 7,2%alc./vol.

5,95 €



Barbecue-Senf 115ml

Ein aromatisch-pikanter Senf mit der typisch herzhaften Rauchnote. Passt perfekt zu Grillfleisch und Steak.

Zutaten: Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Salz, Olivenöl, Paprika, Rauchöl, Gewürze, Zucker.

2,95 €



Curry-Ananas-Senf 115ml

Ein fruchtiger Senf mit frischer Currynote. Köstlich zu Geflügel, hellem Fleisch und Käse. Hervorragend geeignet als Sandwich-Creme, auf Frischkäse und für die feine asiatische Küche.

Zutaten: Ananas 36%, Wasser, **Senfsaat**, Zucker, Ananassaft 6%, Branntweinessig, Salz, Curry. Verdickungsmittel: Apfelpektin.

2,95 €



Sitia Crete 250ml Natives Olivenöl extra

Die Region um die Stadt Sitia im Osten der Insel Kreta ist eine bekannte Erzeugerregion, denn sie erzeugt sehr milde Olivenöle, die für ihre Fruchtigkeit berühmt sind. Aus diesem Gebiet suchen wir die Ernten mit den höchsten Qualitätsmerkmalen aus, um diese für unser „SITIA Crete A.O.C.“ abzufüllen.

- Sortenrein: 100% Koroniki Oliven.
- Ausschließlich Jahrgangsernten.

Ein herrlich fruchtiges Olivenöl, harmonisch, nach frischen, grünen Oliven duftend. Mit pikanten und intensiven Aromen von Lorbeer, Lauch, Thymian und Minze, dazu Noten von Walnuss und grünem Apfel.

Wunderbar zu Salaten, Pasta, Fisch und Fleisch; ein absolutes Muss für die mediterrane Küche!

Prämiert von „Der Feinschmecker“ Sonderheft Olivenöl 2008 und DLG Gold in Juni 2008, DLG Gold 2010 und DLG Gold 2011.

6,95 €



Aunt Berta´s Chili-Knoblauchsauce 260ml

Ein echter Klassiker aus der asiatischen Küche auf einem sehr hohen Geschmacksniveau. Der Knoblauchanteil liegt hier bei nur 3 % feinen Scheiben, obwohl es optisch wesentlich mehr aussieht. Die tolle Aromatik mit feiner Säure und dezenter Schärfe ist eine tolle Begleitung zu gebratenem Geflügel, gegrilltem Fisch und auch zu Gemüse im Backteig eine gelungene Beilage. Die wahren Freunde dieser Sauce verwenden diese auch zu asiatischen Gerichten als Beilage oder zum Abrunden.

Zutaten: Zucker, Wasser, Essig, Knoblauch (3 %), modifizierte Stärke (E1442), Salz, Chili (1,6 %)

5,95 €



Gourmet Tomaten-Ketchup 450ml

Dieser Gourmet Tomaten-Ketchup ist durch den hohen Tomatenanteil von 83% extra fruchtig und vollmundig tomatig im Geschmack. Durch den geringen Essiganteil ist dieser sehr verträglich und eine perfekte Grundlage für eigene Saucen-Kreationen und Dips, insbesondere für Grillsaucen. Das ist Tomate pur, ohne den Zusatz von Verdickungsmitteln und ohne Konservierungsstoffe. 100% Gluten- und Lactosefrei!

Zutaten: Tomatenmark (83%), Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, Senf, Gewürze.

3,50 €



Pommes Frites Gewürzsalz 125g

Pommes Frites gehören in Flandern zum täglichen Brot. Man war hier immer sehr erfinderisch was Saucen und Gewürze auf diesem Nationalgericht betrifft. Dieses Pommes-Frites-Gewürz der Extraklasse dürfte aber bislang auch den Flamen unbekannt sein.

Zutaten: jodiertes Salz, Knoblauchgranulat, Paprika, Garam-Masala (Gewürzmischung), Currypulver, Cayennepeffer, Pfeffer

2,95 €



Pueblo Viejo Rioja 0,75l

Ein klassischer spanischer Rotwein mit Anklängen von Schattenmorellen, Lakritze und intensiven Gewürzen. Der fruchtige Rioja von Pueblo Viejo hat eine kirschrote Farbe mit leicht violettem Schimmer. Der reine Rotwein überzeugt mit einem Aroma nach frischem Obst und Brombeernoten. Die ideale Trinktemperatur für den leichten Rotwein liegt bei 12 - 14°C.

5,95 €



Gourmet-Flamand Williams Christ Birnenlikör 22%vol.

Ein feiner Likör mit dem wunderbaren Geschmack der Williams Christ Birne. Immer wieder ein Genuss.

**200ml 9,95 €
100ml 6,95 €**

Holunderblütensenf

Unseren milden **Holunderblütensenf** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fleisch, Fisch und aller Art Grillgut genießen.

Perfekt auch zur Veredelung von Marinaden, Salatdressings, feinen Soßen und Krusten.



Spargelpfanne

500g weißen Spargel säubern und in etwa 3cm lange Stücke schneiden. Zwei Knoblauchzehen fein würfeln. Eine gute Menge Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel hinzugeben. Ca. 10 Min. leicht anbraten und dann mit dem Knoblauch, zwei Esslöffeln Holunderblütensenf, Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel kurz schließen und zum Schluss frisch geriebenen Parmesan großzügig darüber streuen.

Mit frischem Baguette servieren.

Fisch in Holunderblütensenf-Beize

Küchenfertiges Fischfilet mit Holunderblütensenf großzügig einstreichen und 1-2 Stunden einziehen lassen. Dann den marinierten Fisch braten, grillen, backen oder - besonders lecker - räuchern.

Salatdressing mit Holunderblütensenf

- 100 ml Öl
- 75 ml weißer Balsamico,
- 2 EL Honig
- 3 TL Holunderblütensenf
- etwas Wasser oder Orangensaft

Marillensenf

Unseren **Marillensenf** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fleisch, Wild und Geflügel genießen. Hervorragend auch zur Veredelung von Marinaden, Salatdressings, Dips, Kohlgerichten und feinen Soßen. Über gegrillten Ziegenkäse oder Huhn gestrichen schmeckt er besonders gut.



Lammkoteletts mit Marillensenf-Marinade

Marillensenf, milde Sojasauce, Salz, 1-2 gehackte Knoblauchzehen, 2-3 in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln und etwas Öl gut mischen. Lammkoteletts etwas salzen und vorsichtig in Öl anbraten. Marinade über das Fleisch gießen und noch kurz weiterbraten. Lammkoteletts aus der Pfanne nehmen und etwas ruhen lassen.

Halbierte Baguette Stücke mit der geschnittenen Seite in den Bratensud legen und kross anbraten. Dazu passt ein bunter Salat.

Lachs in Marillensenf-Beize

Küchenfertigen Lachs mit Marillensenf großzügig einstreichen und 1-2 Stunden einziehen lassen. Dann den marinierten Lachs braten, grillen, backen oder besonders gut: Räuchern!

Als kleine Raffinesse:

Geben Sie in Ihre Kürbissuppe oder Kartoffelsuppe etwas Marillensenf.



ASIA-BURGER

Zutaten:

500g Hähnchenbrustfilet
1 Zwiebel
4 EL Gourmet Ketchup von Gourmet Flamand
2 EL Mayonnaise
2 EL Aunt Berthas Chili-Knoblauch-Sauce
1-2 EL Sojasauce
2 EL Ananas-Stückchen (aus der Dose)
4 Hamburger Brötchen (Buns)
4 Salatblätter
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Zwiebel sehr klein würfeln. Mit Ketchup und Mayonnaise vermischen, etwas ziehen lassen. Das Fleisch sehr fein schneiden. Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Mit Sojasauce würzen, weiter garen. Jetzt die Chili-Knoblauchsauce und die Ananas-Stückchen mit etwas Ananassaft dazu geben. Alles etwa 10 Minuten einkochen lassen. Die Hamburger-Brötchen kurz im Backofen anrösten und dann jeweils auf einen Teller geben. Mit dem Ketchup-Mayonnaise-Zwiebelgemisch bestreichen, Ein Salatblatt darauf legen. Jetzt $\frac{1}{4}$ des Fleisches auf das Salatblatt geben und mit dem Deckel des Brötchens abdecken. Schnell servieren.



ANANAS IN OLIVENÖL GEBRATEN

Zutaten:

- 1 kleine Dose Ananas in Stücken
- 1 Bund frische Minze
- 2 EL brauner Zucker
- 50g Sahne
- Olivenöl
- 4 Kugeln Vanilleeis

Zubereitung:

Die Ananas abtropfen lassen. Währenddessen in der Wokpfanne reichlich Olivenöl erhitzen. Die Ananas-Stücken hinein geben und vorsichtig anbraten lassen. Mit dem braunen Zucker überstreuen und karamellisieren lassen. Jetzt noch die klein gehackte Minze und die Sahne dazu, einmal kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. Dann in Gläser geben und zum Schluss eine Kugel Vanilleeis hinein gleiten lassen.