



CARTE D'OR

BBQ

Eis vom Grill

Frühling / Sommer 2021



NEU

CARTE D'OR

Liebe Gastronominnen, liebe Gastronomen,

die neue Grillsaison kommt und wie jedes Jahr ist die Vorfreude bei allen Genießern groß! Denn egal, welches Grillgut auf dem Rost gedreht und gewendet wird – beim BBQ kommen alle auf ihren Geschmack. Carte D'Or dreht den Spieß 2021 jetzt noch ein bisschen weiter – und lockt alle Eisfans an den Grill!

BBQ und Eis? Wie wunderbar die Gegensätze heiß und kalt harmonieren, zeigen Ihnen die zehn inspirierenden Rezeptideen in diesem Dessertfolder. Carte D'Or Pâtissier Marcus Hannig hat feurig-eisige Genussmomente komponiert, die jedes Grillgericht perfekt abrunden. Überraschen Sie Ihre Gäste doch mal mit einem gegrillten Chocolate Banana Wrap! Begleitet von der Eisneuheit der Saison: dem Carte D'Or Schoko-Waldfrucht, einer Kombination aus intensivem Schokoladeneis und erfrischender Beerensauce.

Ob knusprig, cremig oder fruchtig-frisch, wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken der neuen Carte D'Or Dessertkreationen. Eins steht fest: Der Sommer wird heiß und kalt!



Ihr Langnese Business-Team



# Schoko-Waldfrucht

Kokos-Schokoladeneis auf pflanzlicher Basis mit Rote-Früchte-Sauce



Weitere und regelmäßig neue Rezeptideen außerhalb des Folders finden Sie auf [www.langnese-business.de](http://www.langnese-business.de)



# Rezeptübersicht



Chocolate Banana wrap  
mit Carte D'or Schoko-  
waldfrucht



Crazy Cake & Jägermeister  
Marmelade mit Carte D'or  
Bourbon-Vanille



Gemischtes Grillobst  
mit Carte D'or Kirsch  
sorbet



Sommerlicher Beeren-Crumble  
vom Grill mit Carte D'or  
Schoko-Waldfrucht

Gegrillter Banana-Split  
und Mocha-Sauce mit  
Carte D'or Cafe Macchiato



Pulled Jackfruit Tacos  
mit Carte D'or Bourbon-  
vanille



Gegrilltes Eis im Filo-Teig  
mit Carte D'or Gelateria  
Haselnuss



Gegrillte Ananas mit Honig  
und Frischkäse mit Carte D'or  
Bourbon-vanille



Gegrillter Rührkuchen  
und Kirschkompott mit  
Carte D'or Rum Rosine



Gegrilltes Eis im Baisermantel  
mit Carte D'or Kirsch sorbet



# Chocolate Banana Wrap

Carte D'Or  
Schoko-Waldfrucht



Teller tief Daisy, 800ml • 22 x 4,5 cm (ø x h) • Artikel-Nr.: i30045688

## Einkaufsliste:

- 10 Kugeln Carte D'Or
- Schoko-Waldfrucht
- 10 Weizen-Tortillas
- 1 Glas Erdnuss-Creme
- 40-50 Marshmallows
- 10 Bananen
- Schokosplitter
- Schokosauce
- Olivenöl

Weizen-Tortilla mit Erdnuss-Creme bestreichen. 4-5 Marshmallows sowie eine Banane in die Mitte des Teigfladens legen und mit Schokosplitter bestreuen. Für große Schokoladenfans noch ein wenig Schokosauce auf die Banane geben. Die Seiten der Tortilla einschlagen und den Wrap zusammenrollen. Vor dem Grillen mit Olivenöl bepinseln und bei niedriger Hitze grillen. Einige Marshmallows separat grillen und für die Dekoration beiseite legen. Die Wraps sind fertig, wenn die Marshmallows anfangen zu schmelzen und ein leichtes Branding am Wrap entsteht. Die Wraps vor dem Servieren in Tranchen schneiden, mit einer Kugel Carte D'Or Schoko-Waldfrucht sowie Schokosauce und Marshmallows garnieren. Fertig ist ein süßes, leckeres Dessert vom Grill. Tipp: Während der Erdbeerzeit ist eine Füllung aus Erdbeeren und Banane einfach genial.



# Crazy Cake & Jägermeister Marmelade

## Einkaufsliste:

**10** Kugeln  
Carte D'Or Bourbon-Vanille

4 Eier

4 TL Vanillezucker

~~100g~~  
130g Mehl

25g Zucker

Milch (240ml)

250g Butter

einige Heidelbeeren

800 ml Sahne im Garten  
pflücken!

## Für die Marmelade

300g Waldbeeren

170g Gelierzucker **2:1**

**Jägermeister Manifest (30ml)**

1 Flasche kaufen!



Carte D'Or  
Bourbon-Vanille

Servierpfanne Basic Griff abnehmbar • 22 cm (ø) • Artikel-Nr.: i20070198

Grill zusammen mit einer Guss-eisenpfanne auf 160°C vorheizen. Waldbeeren pürieren. Das Püree mit Gelierzucker und Jägermeister in einen Topf füllen. Alles unter ständigem Rühren aufkochen und anschließend für 15 Minuten köcheln lassen. Vorsicht: Die Masse brennt schnell an! Wer mit einem Thermomix arbeitet, hat es einfacher. Alle Zutaten in den Behälter

geben und bei Stufe 4 für 30 Sekunden vermischen, im Anschluss bei Stufe 2 und 100°C für 13 Minuten rühren lassen. Die Masse in ein sauberes Glas abfüllen. Die Marmelade ist gekühlt mindestens eine Woche haltbar.

Eier, 1 TL Zucker, 4 TL Vanillezucker und Mehl vermischen, sobald es eine homogene Masse ist, schrittweise Milch zugeben bis der Teig flüssig und cremig ist. Butter in der vorgeheizten Pfanne auf dem Grill schmelzen. Sobald diese geschmolzen ist, den Teig zügig in die Pfanne geben und für 20 Minuten bei 200°C indirekt grillen. Sahne mit dem restlichen Zucker vermischen und halb aufschlagen, so dass sie leicht vom Löffel tropft.

Schlagsahne auf dem Crazy Cake verteilen, mit Heidelbeeren bestreuen und mit der noch warmen Jägermeister Marmelade beträufeln. Auf den Cake eine Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanille geben und sofort servieren.



# Gemischtes Grillobst

Carte D'Or  
Kirsch Sorbet



Schale Nessa rund, 1100 ml • 18,5 x 6 cm (ø x h) • Artikel-Nr.: i30047028

## Einkaufsliste!

10 Kugeln Carte D'Or Kirsch Sorbet  
1 Ananas, 4 Feigen, 3 Birnen  
4 Pfirsiche, 1 Wassermelone  
brauner Zucker, Meersalz, Olivenöl  
100 g Pinienkerne, 1 Bund Minze

Ananas schälen, die Enden entfernen. Wassermelone halbieren und in Scheiben schneiden. Feigen, Pfirsiche und Birnen abwaschen. Das gesamte Obst in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Alles mit etwas Olivenöl beträufeln und mit braunem Zucker und Meersalz bestreuen. Das Obst auf dem Grill unter mehrmaligen Wenden für ca. 5 Minuten grillen. Wenn es fertig ist, das „Grillobst“ zur Seite stellen. Pinienkerne in einer Grillschale vorsichtig anrösten. Vorsicht, verbrennen schnell. In einer Schale eine Kugel Carte D'Or Kirsch Sorbet platzieren und paar Eßlöffel vom warmen „Grillobst“ dazu geben. Gerösteten Pinienkernen und Minzblättern runden das Dessert ab.



20 Kugeln Carte D'Or  
Schoko-Waldfrucht

250 g Erdbeeren

250 g Blaubeeren

125 g Himbeeren

1 Bio - Zitrone (Abrieb)

1 EL gehackte Minze

1 EL feiner Zucker

60 g Vanillezucker

Streusel:

100 g Mehl

100 g kalte Butter

30 g gemahlene Mandeln

50 g fein gehackte, weiße

Schokolade

1 TL Vanillezucker

1 TL Backpulver

50 g Zucker

1 Ei, Größe M

Salz



Carte D'Or  
Schoko-  
Waldfrucht



# Sommerlicher Beeren-Crumble vom Grill



Servierschale Liron eckig, 700 ml • 18 x 18 x 3 cm (l x b x h) • Artikel-Nr.: i30047648

Erdbeeren halbieren und zusammen mit Himbeeren, Blaubeeren, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und gehackten Minze in eine Schüssel geben. Alle Zutaten vorsichtig miteinander vermischen und beiseite stellen.

Nach 30 Minuten die Beerenmischung in eine Auflaufform oder Grillschale geben und gleichmäßig verteilen. Alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln kneten. Die Streusel über die Beerenmischung verteilen und im vorgeheizten Grill mit geschlossenem Deckel bei 200°C grillen. Sobald die Beeren weich geworden und die Streusel leicht gebräunt sind, die Auflaufform rausnehmen. Den Beeren-Crumble kurz abkühlen lassen und mit zwei Kugeln Carte D'Or Schoko-Waldfrucht servieren.



# Gegrillter Banana-Split und Mocha-Sauce

Carte D'Or  
Cafe Macchiato



Schale Nessa rund, 1100 ml • 18,5 x 6 cm (ø x h) • Artikel-Nr.: i30047029

## Einkaufsliste:

- |                                     |                             |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| 10 Kugeln Carte D'Or Cafe Macchiato | 75g Kristallzucker          |
| 2l Wasser                           | 75g ungesüßtes Kakaoapulver |
| 150g brauner Zucker                 | 3 EL Instant-Espressopulver |
| 3 Zimtstangen                       | 100g dunkle Schokolade      |
| 3 Sternanis                         |                             |
| 60ml dunkler Rum                    |                             |
| 10 feste, reife Bananen             |                             |

In einem großen Topf zwei Liter Wasser mit braunem Zucker, Zimtstangen und Sternanis vermischen und unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen. Rum und Bananen dazugeben und 4 Stunden ziehen

lassen. In einem mittelgroßen Topf eine Tasse Wasser mit Kristallzucker, Kakaoapulver und Espressopulver verquirlen und aufkochen. Sahne unterrühren und etwa 40 Minuten bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Sobald die Masse eingedickt ist, wird die Schokolade untergerührt bis sie geschmolzen ist. Topf vom Herd nehmen und weiterhin warm halten. Grill anheizen. Die Bananen abtropfen lassen und mit Papiertüchern trocken tupfen. Jede Banane der Länge nach in zwei Hälften schneiden und in das Kakao-Espresso-Zuckergemisch tauchen. Bananen über dem heißen Feuer von jeder Seite ca. eine Minute grillen, bis sie karamellisiert sind. Je zwei Bananenhälften in mundgerechte Stücke schneiden und zum Anrichten in die Schale geben. Eine Kugel Carte D'Or Cafe Macchiato daneben platzieren und mit der Mocha-Sauce beträufeln.



# Pulled Jackfruit Tacos



Platte Arona rechteckig, 700 ml • 30 x 16,5cm (l x b) • Artikel-Nr.: i30046542

- Einkaufsliste:
- 20 Kugeln Carte D'Or Bourbon-Vanille
  - 10 Tacos,
  - 6 400 g Dose Jackfruit
- Für die Marinade
- 2 TL Gewürze,
  - 2 EL Ahornsirup,
  - 13 1 EL Himbeerpüree,
  - 1 TL Essig, 4 EL Wasser
- Obst querbeet:
- Erdbeeren,
  - Himbeeren,
  - Melone, ...

Obst waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Danach in eine große Schale geben, leicht vermengen und bis zum Anrichten in den Kühlschrank stellen.

Alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und gut verrühren. Jackfruit abgießen und das Fruchtfleisch mit den Händen auseinanderziehen. Zur Marinade in die Schüssel geben und gut mischen. Eine grosse Pfanne auf dem Grill erhitzen. Die marinierte Jackfruit auf mittlerer Hitze für ca. 5–10 Minuten anbraten. Währenddessen die Tacos erwärmen und mit der gebratenen Jackfruit und dem Obst füllen.

Zum Anrichten einen gefüllten Taco auf einen Teller legen und je 2 kleine Kugeln Carte D'Or Bourbon-Vanille auf die Füllung geben. Obst zur weiteren Dekoration neben dem Taco platzieren.



# Gegrillter Rührkuchen und Kirschkompott

Carte D'Or  
Rum Rosine



Teller mit hohem Rand Skady, 1250 ml • 26 x 4,5 cm (ø x h) • Artikel-Nr.: I30047818

10 Kugeln  
Carte D'Or Rum Rosine

1 Rührkuchen

200 ml  
Schlagsahne

3 EL  
geschmolzene  
Butter

UFS Dessertkirschen  
60g



Grill bei mittlerer Hitze vorheizen. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Rührkuchen in zehn gleichgroße Scheiben schneiden und beidseitig mit zerlassener Butter bestreichen. Die Kuchenscheiben von beiden Seiten je eine Minute lang grillen. Scheiben vom Grill nehmen und auf einem Teller anrichten.

Die fruchtigen UFS Dessertkirschen über die Kuchenscheibe geben und das Dessert mit Schlagsahne und einer Kugel Carte D'Or Rum Rosine abrunden.





Pistazien

Einkaufsliste:  
10 Kugeln Carte D'Or  
Gelateria Haselnuss,  
1 Packung Filo-Teig,  
Butter, Öl, Honig,  
gehackte Pistazien.



Haselnuss



→  
*Carte D'Or  
Gelateria Haselnuss*

## Gegrilltes Eis im Filo-Teig

Platte Clawson quadratisch • 25 x 25 x 4,1cm (l x b x h) • Artikel-Nr.: I30045758

Butter schmelzen und damit die Filo-Teig-Blätter einpinseln. Aus der Haselnuss-Eiswanne ein 5x5x2cm großes Quadrat schneiden. Dieses an den Rand des Teigblattes setzen und zu einem Quadrat mehrmals umschlagen, so dass mehrere Schichten Teig das Eis – später auf dem Grill – vor der Wärme schützen.

Die fertigen Teigtaschen in Backpapier oder Alufolie einpacken und in ein Gefrierfach legen. Nach etwa 2 Stunden die Eispäckchen aus dem Gefrierfach nehmen, auspacken und mit ein wenig Öl bestreichen. Bei indirekter Hitze im Kugelgrill von jeder Seite ca. 1 Minute grillen. Etwas Honig und die gehackten Pistazien auf das Carte D'Or Haselnusseis-Gebäck geben und noch warm servieren.

Info: Filo-Teig ist ein Strudelteig, der unserem Blätterteig ähnelt, aber deutlich dünner ist und für das bekannte Gebäck Baklava verwendet wird. Den Teig gibt es als Fertigprodukt im Handel zu kaufen.



# Gegrilltes Eis im Baisermantel

Carte D'Or  
Kirsch Sorbet



Teller tief Mamoro, 300 ml • 21 x 5 cm (ø x h) • Artikel-Nr.: i30026725

## Einkaufsliste!

- 10 Kugeln Carte D'Or Kirsch Sorbet
- 10-15 Eier
- 1.500 g Puderzucker
- Torteletts oder Backpapier

Für den Baisermantel Eiweiß mit etwas Puderzucker zu einem festen Eischnee schlagen. Der Eischnee ist fertig, sobald man die Rührschüssel umdrehen kann, ohne dass sich die Masse bewegt.

Pro gegrillter Eiskugel sollte Eiweiß von 1-2 Eiern verwendet werden. Wichtig ist, dass die Eiskugel komplett mit Baiser umhüllt ist, um nicht auf dem heißen Rost zu schmelzen. Mit einem Spritzbeutel lässt sich eine kunstvolle Oberfläche kreieren. Um Zeit zu sparen, empfiehlt es sich gleich mehrere Eiskugeln mit Baiser zu umhüllen und bis zum Grillen einzufrieren.

Grill vorheizen, die gefrorene Baiserkugel auf ein Tortelett oder Backpapier setzen und solange auf dem Rost lassen, bis der Baiser leicht gebräunt sind. Die fertige Carte D'Or Kirsch Sorbet-Baisertörtchen auf einem Teller servieren, die Gäste werden vom Inhalt des Desserts überrascht sein.



# Gegrillte Ananas mit Honig und Frischkäse



Carte D'Or  
Bourbon-Vanille

Schale Clawson rund, 3400 ml • 31,5 x 8 cm (ø x h) • Artikel-Nr.: I30045757

Ananas schälen und beide Enden entfernen. Die Ananas in fingerdicke Ringe schneiden, so dass diese gut auf ein Rost gelegt werden können. Limette abwaschen, auspressen und den Saft in einem kleinen Gefäß aufbewahren. Pinienkerne in

eine kleine Grillschale geben und auf dem Grill vorsichtig anrösten. Vorsicht, verbrennen schnell.

Die Ananasscheiben mit Honig bestreichen und für ca. 5 Minuten auf den Grill legen. Danach die Scheiben in mundgerechte Stücke schneiden. Zwei Kugeln Carte D'Or Bourbon-Vanille auf einem Tellern anrichten, die Ananasstücke und den Frischkäse dazugeben. Alles mit reichlich Honig und einem Schuß Limettensaft beträufeln. Gerösteten Pistazienkerne und einen Hauch von Zimt runden das Dessert ab.





# Eissortenübersicht



## Schoko-Waldfrucht

NEU

Kokos-Schokoladeneis auf pflanzlicher Basis mit Rote-Früchte-Sauce



## Cafe Macchiato

Kaffeeis mit Schokoladenstückchen und Sahne



## Rum Rosine

Rum-Eis mit in Rum eingelegten Rosinen



## Kirsche

Sorbet mit Kirschstückchen



## Bourbon-Vanille

mit Bourbon-Vanille



## Schokolade

mit Schokoladenstückchen

Gelateria  
CARTE D'OR



## Haselnuss

mit Haselnussstückchen





Besuchen Sie uns auf  
[www.langnese-business.de](http://www.langnese-business.de)

Dort finden Sie eine umfangreiche Sammlung  
von köstlichen Eiskreationen für jeden Anlass  
sowie Ideen rund um Desserts mit Eis.

