



## Unsere Geling-Tipps

### Grundrezept für 10 Portionen:

0,500 kg Gerstoni Classic  
0,013 kg Meersalz fein  
0,390 kg Gemüsefond Vorproduktion

- Gerstoni mit dem Gemüsefond und dem Salz in ein 1/1 GN-Blech geben und bei 130°C 30% Dampf für 17 Minuten offen garen.
- Rausnehmen und schnell runterkühlen.
- Alternativ: Gerstoni für 15 Minuten in der Gemüsebrühe kochen.

### Für Salate:

- Gerstoni bissfest in Salzwasser vorgaren.
- Rausnehmen und 0,005 kg Olivenöl unterrühren. Schnell runterkühlen.
- Gut durchgekühlt zu den restlichen Salatzutaten geben. Gerstoni behält jetzt die Struktur über mehrere Tage.

### Für Risottos und Gerichte mit längeren Standzeiten:

- Gerstoni 10 Minuten mit angepasster Flüssigkeitsmenge garen.
- Rausnehmen und 0,005 kg Olivenöl unterrühren. Sofort runterkühlen.
- Gerstoni aus Vorproduktion vor dem Servieren zur fertigen Soße geben und kurz zusammen erhitzen.
- Zieht bei Temperaturen über 75 °C leicht nach. Für die restliche Quellung während der Standzeit die Flüssigkeit in der Soße entsprechend anpassen.