



Unsere Geling-Tipps

Gerstoni für Salate & Gerichte mit Standzeiten perfekt vorproduzieren

Grundrezept für 10 Portionen:

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



- Gerstoni mit der Flüssigkeit 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 8 - 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.

Gekühlt 4-5 Tage haltbar. Bestens TK-geeignet.

Tiefkühlen & Regenerieren erhöht die Stabilität von Gerstoni.

Mehr Infos
& Rezepte

