



Cherry Cumberland

Meine „Cherry Cumberland“ – mit Sauerkirschen und Preiselbeeren – ist ein Hit, ein Revival der Traditionssauce aus den 60er und 70er Jahren. Ihr Geschmack ist unglaublich komplex: sie ist fruchtig, süß, säuerlich und pikant zugleich. Ein Aromenfeuerwerk, etwas noch nie Dagewesenes! Die Soße besticht mit ihrer feinen Viskosität und leuchtenden Farbe. Sie ist eine Universalwürzsoße, wie ich gern sage: sie passt als Dip hervorragend zu nahezu allem – dieser Seelenwärmer verfeinert jedes Gericht.

Zutaten

Sauerkirschen, Preiselbeeren (48 % Preiselbeeren, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure), Wasser, Zucker, Essig, Salz, Chili Flakes, Maisstärke

Kann Spuren von Weizen, Soja und Nüssen enthalten.

Nährwerte pro 100 g

Energie:	76.1 kcal
Fett:	0.4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.1 g
Kohlenhydrate:	16.6 g
davon Zucker:	12.4 g
Eiweiß:	0.6 g
Salz:	0.6 g

Kulinarische Ideen

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – meine Soßen laden zum vielseitigen Kochen ein! Die Soße schmeckt als Dip herrlich zu Wiener Schnitzel, Fischstäbchen, gebackenen Champignons oder frittiertem Ei. Sie harmoniert als kalte Soße perfekt zu sanft gegartem, gebratenem oder gegrillten Fleisch – von Reh über Kalb bis hin zum Schwein. Sie ergänzt auch perfekt intensiv gewürzte Speisen wie Gyros, Schaschlik oder Bratwürste. Probiert meine „Cherry Cumberland“ zu deutschem Bergkäse, Ziegenfrischkäse oder Käsestangen – ein Genuss!

Vielseitige Soßen zum freigeistigen Kochen

Über Jahre mit viel Herzblut entwickelt, gibt es jetzt meine handgemachten Soßen, allesamt „born in Berlin“. Ich wollte Geschmacksexplosionen kreieren. Meine Soßen sind alle komplex, intensiv und voller Umami – kleine Seelenwärmer im Glas, wie ich sage. Wenn man meine Soßen mit Weinen vergleichen möchte, dann wären sie die Grand Crus unter ihnen. Sie wecken Emotionen beim Genießen. Ich lasse fast vergessene Klassiker wieder aufleben und lade zu kulinarischen Reisen in ferne Länder ein. Und ganz besonders ist die Viskosität, also die Fließgeschwindigkeit, meiner Soßen: Deckel auf, Glas neigen und die Soßen ergießen sich wunderbar aus dem Glas – das macht richtig Freude beim Zubereiten!

*auf die Löffel, fertig, los:
guten Appetit!*



www.derLohse.de



Chef Christian Lohse



chefchristianlohse



Christian Lohse

Rezeptideen mit Cherry Cumberland



Ready for Food Love?



Schinken-Pfannkuchen

Für 2-3 Pfannkuchen: 100 g Mehl mit einer Prise Salz vermengen und 5 EL Milch einrühren. 1 verquirltes Ei hinzugeben und alles zu einem Teig verrühren. Die Scheiben Kochschinken einzeln durch den Teig ziehen und in brauner Butter kross von beiden Seiten anbraten. Die Schinken-Pfannkuchen auf einem Teller anrichten und mit Lohses „Cherry Cumberland“ großzügig bestreichen.

Roastbeef-Sandwich deluxe

Ein Briochebrötchen aufbacken oder toasten. Das Brötchen beidseitig buttern. Die untere Hälfte des Brötchens mit Mizuna, dem Asiasalat, oder klassisch mit Ruccola sowie ein paar dünn aufgeschnittenen Scheiben Roastbeef belegen. Mit „Cherry Cumberland“ Sauce übergießen und den Brötchendeckel obenauf legen.

Entenbrust mit Rübchen

Ein Stück bei Niedrigtemperatur gegarte Entenbrust zum finalisieren in der Pfanne kurz scharf anbraten, damit die Hautseite schön kross wird. In einem tiefen Teller etwas „Cherry Cumberland“ mittig platzieren. Die Entenbrust in Tranchen darauf geben. Etwas Grün von einem Mairübchen klein herunterschneiden. Ebenso ein paar feine Streifen von dem Rübchen herunterschälen und salzen, etwas Olivenöl darübergeben. Nun etwas von Lohses Soße „Senfkaviar mit Apfel“ zu der Entenbrust auf den Teller geben. Die Mairübchenstreifen und das Grün obenauf geben.



Teilt Eure Kreationen!

Folgt mir auf Instagram, Facebook und Youtube – so verpasst Ihr keine neuen Rezepte, Produkte und Events. Schickt mir auch Eure Gerichte und Ideen mit den Soßen – ich bin schon sehr gespannt auf all die vielen Verwendungsanlässe!

www.derLohse.de



Chef Christian Lohse



chefchristianlohse



Christian Lohse