

Wraps

Der Renner des Messecafés des CCC auf der IKF 2003 waren Wraps in allen Variationen. Zum Nachmachen und Weiterentwickeln gibt es hier nun das Wichtigste zur Herstellung der Wraps.

Zunächst die Zutaten:

Tortillas (dünne Teigfladen)

Im Handel gibt es verschiedene Geschmacksrichtungen wie z.B. Spinat, Tomate usw. Sie werden oft auch tiefgefroren angeboten. Nach dem Auftauen sollten sie immer luftdicht und kühl aufbewahrt werden.

Unser Lieferant für das Messecafé: www.kugler-feinkost.de

Frischkäse

Frischkäse ist der "Kleber", der die anderen Zutaten auf dem Wrap hält. Hergestellt wird er aus Frischkäse, Sauerrahm, frischen Kräutern und Gewürzen. Er wird auf der ganzen Fläche des Wraps dünn verstrichen.

Grüner Salat

Hier eignet sich besonders gut "Lollo Rosso". Die äußeren Blätter werden entfernt, die übrigen werden Blätter gewaschen und trocken geschleudert. Dies ist besonders wichtig, damit der Wrap nicht zu feucht wird.

Die Blätter werden auf die untere Hälfte des Wraps gelegt.

Geschmackszutaten

Es können alle erdenklichen Variationen kreiert werden. Wichtig dabei ist, auf frische und qualitativ hochwertige Zutaten zu achten.

Kräuter und Gewürze

Nur frische Kräuter lassen ein gutes Aussehen und einen frischen Geschmack entfalten. Die Gewürze dezent einsetzen!

Wichtig ist, dass die Zutaten nicht zu nass verarbeitet werden, da der Wrap sonst aufweicht. Die rechte und linke Seite des Wraps leicht einschlagen und den Belag mit leichter Spannung einrollen.

Ein Tipp zur Frischhaltung:

Wraps in Schrumpffolie (erhältlich bei der BÄKO) wickeln und 10-15 Sekunden im Ofen (200°C) einschweißen. Anschließend abgekühlt im Kühlschrank aufbewahren. So halten sie sich 1-2 Tage ohne Geschmacksverlust frisch.

Viel kreativen Spaß beim Experimentieren wünscht

Konditormeister Albert Möckl

Vegatarischer Wrap (italienisch)

- Tomaten-Tortilla
- dünn mit Frischkäse bestreichen
- untere Hälfte mit großen Salatblättern belegen
- in Streifen geschnittener Mozzarella (gut abgetropft)
- grob geschnittenen Tomaten
- frischen Basilikum darüber zupfen
- salzen und pfeffern
- mit gutem Balsamicoessig beträufeln



Lachswrap

- Grüner Tortilla
- dünn mit Frischkäse bestreichen
- untere Hälfte mit großen Salatblättern belegen
- mit geräuchertem Lachs dünn belegen
- eine Reihe grob geschnittene Tomaten
- eine Reihe geschnittene hart gekochte Eier
- Pfeffer aus der Mühle
- frisch gezupfter Dill



Griechischer Wrap

- Tortilla nature
- dünn mit Frischkäse bestreichen
- untere Hälfte mit großen Salatblättern belegen
- Putenfleisch aufstreuen (angebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, abgekühlt in Streifen geschnitten)
- Griechischer Salat (fertig im Handel zu beziehen) im Sieb abtropfen lassen und aufstreuen
- frisch gezupfte Petersilie

