

Versuchsaufbau: Grundrezept einer vegetarischen Fleischersatz Zubereitung

Als Grundrezept für dieses Grundrezept wurde eine Gewürzmischung: „7-Spice“ (Fr. Raps), get. gem. Knoblauch, get. gem. Zwiebel, Koriander, Kurkuma, get. gem. Ananas, get. gem. Tomaten und Salz verwendet.

Sensorik:

- Gute Bissfestigkeit (ähnlich Falafel)
- Sandiges Mundgefühl, gute Kruste

Geschmacklich lässt sich eine angenehme Schärfe und Säure erkennen. Es werden keine Bitterstoffe durch die Maillard Reaktion freigesetzt. Der erdige Geschmack des Hanfproteins lässt sich daher optimal in die Gewürzmischung einbauen und harmoniert mit dem Produkt.

Panaden Kombinationen

- Umhüllung: Wasser/Vollei/Kichererbsensud
- Panaden: Sesam/Panko/Semmelbrösel

Wasser wird nach kurzer Zeit von dem Produkt absorbiert. Das Vollei hat dabei eine gute Anhaftung und stabilisiert die Kruste beim Braten. Auch das Kichererbsensud trägt zu einem guten Ergebnis bei.

Die Semmelbrösel verstärken das bröselige Mundgefühl. Panko hingegen trägt zu einem positiven Mundgefühl bei. Sesam hat positive Eigenschaften auf den Geschmack, aber bedeckt das Produkt nicht ausreichend.

Fazit

Eine Kombination aus Kichererbsensud und einer 5/3 Mischung aus Panko und Sesam konnte am besten überzeugen.

Ob als Fleischersatz, oder Gemüse- Bratlinge, etc. - Psyllium- und Hanfproteine sind sehr gut für den Einsatz in vegetarischen und veganen Produkten geeignet.

