

— EST 1975 —

• KELDERMAN •



---

# FRISCH

MACHT DEN UNTERSCHIED

---





## DARAN ERKENNEN SIE DIE FRISCHEN KELDERMAN-KROKETTE.

- » Eine feine Panade, die eine dünne, goldbraune Kruste bildet.
- » Nur 3 Minuten Backzeit für ein perfektes Ergebnis.
- » Und innen ein cremiges Püree, das vor Geschmack nur so strotzt.

### FRISCHE KROKETTEN, DAS IST IMMER EIN FEST!

Zu-Weihnachten, Silvester und Ostern stehen immer frische Kroketten auf der Speisekarte und tragen zum festlichen Charakter bei. Die frischen Kroketten, wie man sie selbst machen würde, sind ein Mehrwert für alle, die Frische und Qualität schätzen. Und sie sind auch einfach lecker!

GUTEN APPETIT !

### TATSACHE !

Wussten Sie, dass die erste Krokettenmaschine, mit der Irène Kelderman ihre Kroketten herstellte, die "Millecroquettes" war? Erfunden wurde er von Gaspard Thienpont, einem Antwerpener Wild- und Geflügelhändler, der in Schoten lebte. Zunächst baute er die Maschine für seine Frau, um ihr die Arbeit zu erleichtern. Aber die Millecroquettes waren auch ein Geschenk des Himmels für Irène: Sie konnte 80 Kroketten auf einmal rollen.

## PERLUHN MIT FRISCHEN KROKETTEN

### Gebratenes Perlhuhn mit Waldpilzen und feiner Champagnersauce

Der Rollbraten erfordert eine gewisse Technik, aber die Kombinationsmöglichkeiten mit allen möglichen Aromen und Gewürzen sind endlos. Mit Trüffel in der Füllung oder in der Sauce wird es noch festlicher. Für Wildliebhaber können Sie diese Rollade auch mit Fasan zubereiten, kombiniert mit einem Apfel und Preiselbeeren. Ideal auch zu unseren frischen Mandel- oder Haselnusskroketten.



## CÔTE À L'OS FÜR ZWEI



### Côte à l'os für zwei, mit Beilage

Pommes frites sind der Standard für diesen "Klassiker", aber Mini-Krokette mit einem originellen Belag und Finish machen dieses Gericht noch schmackhafter. Natürlich passen alle Saucen sehr gut zu Fleisch und frischen Krokette, aber eine gute Bearnaise ist die beste.

# HASELNUSSKROKETTEN

Eine Variante für den Herbst: Kartoffelkrokettchen mit Haselnuss.

MINI-HASELNUSSKROKETTEN,  
MAXI GESCHMACK !



**SAISONALE  
SPEZIALITÄT**

Erhältlich bei  
1. Oktober bis 31. Dezember

# MANDELKROKETTEN

Die Mandeln mit ihrem typisch nussigen Geschmack verleihen diesen Krokettchen eine geschätzte Note.



**SAISONALE  
SPEZIALITÄT**

Erhältlich bei  
1. Oktober bis 31. Dezember

# CROKINS PREISELBEERE

Eine Krokette mit der leuchtend roten Farbe im Inneren und der hartnäckigen Säure von Preiselbeeren.



**SAISONALE  
SPEZIALITÄT**

Erhältlich bei  
1. Oktober bis 31. Dezember

# CROKINS TRÜFFEL

Eine Delikatesse dank des exklusiven Geschmacks der schwarzen Sommertrüffel.



**SAISONALE  
SPEZIALITÄT**

Erhältlich bei  
1. Oktober bis 31. Dezember

# FRISCHE WILDKROKETTEN

Wildkroketten werden mit einem Ragout aus Wildfleisch zubereitet Wildschwein und Fasan, gegrillte Champignons, frische Zwiebeln Knollenselleriestücke, Rotwein und mit rotem Portwein verfeinert. Die traditionelle quadratische Form sorgt für eine schöne Präsentation auf dem Teller.



**SAISONALE  
SPEZIALITÄT**

Erhältlich bei  
1. Oktober bis 31. Dezember

## WILDKROKETTE

### Wildragout-Krokette mit Waldorfsalat und Portweinsirup

Eine feste Krokette braucht ein frisches Gericht. Was die Zitrone für eine Garnelenkrokette ist, kann ein saurer Apfel für eine Wildkrokette sein. In diesem Waldorfsalat mit süß-saurem Portwein sorgt er für einen überraschenden Kontrast.



**TIPP!**

Verwenden Sie für den Sirup rubinroten Portwein, der eine schönere Farbe hat. Zum Kochen ein wenig Zucker hinzufügen. Veredeln Sie den Sirup mit einem schönen alten Xeresis oder Balsamico-Essig, der der Kombination eine besondere Note verleiht.

# FRISCHKÄSE-KROKETTEN

Entdecken Sie den einzigartigen Geschmack unserer handwerklich hergestellten Käsekroketten. Die perfekte Kombination von 4 Käsesorten sorgt für eine herrlich würzige Füllung: ein fester alter Käse, der nussige Emmentaler, der temperamentvolle Parmesan und der kräftige Herve Remoudou. Zusammen ergeben sie eine außergewöhnlich schmackhafte Füllung in einer knusprigen Hülle, ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen.



## CHEESEBURGER

### Burger gefüllt mit Käsekroketten und Tausend-Insel-Dressing

Ersetzt man den typischen Hamburger durch eine weiche Käsekrokette, bleibt der Fast-Food-Gehalt erhalten, allerdings mit einer anderen Füllung. Vegetarisch, und wie unsere Nachbarn im Norden so schön sagen: ein Kroketten-Sandwich!



### TIPP!

Bei einem Burger kann man unendlich viele Geschmacksrichtungen kombinieren. Probieren Sie diesen Cheeseburger mit einer frischen Zitronenmayonnaise und gegrilltem Gemüse. Oder für eine festlichere Ausgabe mit einer Trüffelmayonnaise und gegrillten Portobello-Pilzen.



# FRISCH KROKETTEN MIT GARNELEN

Eine köstliche, cremige Krokette auf der Grundlage einer Mehlschwitze aus Krabbenbrühe mit einem Schuss einen Spritzer Cognac. Eine traditionelle Krokette mit 35% grauer Nordsee Nordsee-Garnelen. Verpackt mit Krabben, die vor Geschmack nur so strotzen!

## CROQUETTE PROVENÇALE

Graue Garnelenkrokette mit Ratatouille, Sriracha-Mayonnaise und frittierter Petersilie

Pimpen Sie Ihre Garnelenkroketten mit einer originellen Beilage und einer tollen Präsentation auf. Krabbenkroketten sind immer ein Fest, und das nicht nur mit Petersilie und Zitrone.



### TIPP!

Das Ratatouille-Gemüse sehr fein hacken und bissfest halten. Dies verleiht dem Teller Struktur und Klasse. Die Sriracha-Mayonnaise sorgt für den pikanten Kick, den eine Garnelenkrokette unbedingt braucht. Oder geben Sie der Mayonnaise etwas Limettensaft hinzu, um ihr eine frische Note zu verleihen. Oder ein wenig Fischsauce, das Extra an Umami wirkt Wunder für Ihre Garnelenkroketten.

## BASIS-KARTOFFELPÜREE

Dieses Püree ist die ideale Grundlage für weitere Inspirationen und kann ganz nach Ihrem Geschmack gestaltet werden.

## PÜREE ZUM AUSDRÜCKEN

Die Vorteile dieses Pürees: Es ist gebrauchsfertig, vollgepackt mit Geschmack und ideal zum Hinzufügen von Kälte zu zu Ihren zubereiteten Mahlzeiten.



## KARTOFFELPÜREE, FRISCH UND CREMIG

Ein köstlicher Klassiker mit so vielen weiteren Möglichkeiten.

Das köstliche Kartoffelpüree, das mit Butter vom Bauernhof, Pfeffer, feinem Meersalz, Eiern aus Freilandhaltung und Muskatnuss verfeinert wird, ist auch die perfekte Grundlage für weitere Experimente, je nach Saison, Nachfrage oder Inspiration.

## WARUM KELDERMAN-PÜREE WÄHLEN ?

- » Sie können sich auf **gleichbleibende Qualität** verlassen.
- » Die Pürees sind **gebrauchsfertig** und daher eine echte Zeitersparnis.
- » Die Pürees lassen sich **leicht** im Dampfgarer, im Backofen oder im Aubain-marie **erhitzen**.
- » Die Pürees sind auch die **perfekte Grundlage** für alle, die mit Gemüse oder Kräutern kreativ werden wollen.
- » Die handwerklich hergestellten, kalt **versprühbaren Pürees** sind ideal für z. B. Pommes duchesse.
- » Die **benutzerfreundliche Verpackung** hält den Abfallberg klein.
- » Die Pürees werden in der Verpackung ohne Zusatzstoffe **pasteurisiert**, um sie länger haltbar zu machen.

Frisch ist frisch  
21 Tage sind  
das Maximum  
Lagerzeit.

A top-down photograph of a white ceramic bowl filled with bright orange carrot puree. The puree has a slightly textured, fluffy appearance. To the left of the bowl are several peeled, halved potatoes. To the right and bottom right are fresh carrots with their green leafy tops. The background is a light-colored, textured surface, possibly a wooden table or a stone countertop.

## KAROTTENPÜREE, Geschmack und Farbe auf dem Teller

Handwerklich hergestelltes Püree mit mindestens 40% Karottenanteil.  
Die Möhren werden vakuumgegart, damit sie ihre Farbe und ihren Geschmack behalten.  
Das Püree wird mit feinen Kräutern verfeinert.

### TATSACHE !

Bei den Gemüsepürees wird das Basispüree mit vakuumgegartem Gemüse, Kräutern, Gewürzen ... angereichert. Dieses Gemüse wird direkt vom Erzeuger geliefert und von uns sorgfältig nach seiner Qualität ausgewählt. Die Vorteile von vakuumgegartem Gemüse?  
Bei der Zubereitung bleiben alle Aromen, Nährstoffe und Farben erhalten. Natur pur.

Ein gusseiserner Klassiker:  
**SPINATPÜREE**

Handwerklich hergestelltes Püree mit Blattspinat, mit Sahne und feinen Kräutern verfeinert.



SEEZUNGEN-SANDWICH

Seezunge gefüllt mit Spinatpüree, Beurre blanc und grünen Kräutern

Würzen Sie das Gemüsepüree mit leckeren, frischen Kräutern und etwas gehacktem rohem Spinat. Das Püree erhält dadurch mehr Tiefe und eine frischere Farbe für eine attraktive Präsentation.



**TIPP!**

Stellen Sie ein frisches, hellgrünes Kräuteröl her. Verwenden Sie die Kräuter, die Sie mögen, aber achten Sie darauf, dass Sie genügend Spinat verwenden, um die leuchtend grüne Farbe zu erhalten. Wenn Sie eine klassische Beurre blanc oder Weißweinsauce mit diesem grünen Öl verfeinern, sorgt es nicht nur für einen überraschenden Geschmack, sondern auch für einen schönen Effekt auf dem Teller.



Vielseitige  
**BROKKOLIPÜREE**

Handwerklich hergestelltes Püree mit frischen Brokkoliröschen, mit Sahne verfeinert.

## HACHIS PARMENTIER

### Hachis parmentier mit bunten Schichten

Traditionell besteht das Hachis parmentier aus einer Hackfleischzubereitung, dann einer Gemüsezubereitung und schließlich einem Kartoffelpüree oder Stampf. Wir entschieden uns für Lammhackfleisch, südländisches Gemüse und ein Brokkolipüree mit Fetakäse. Aber lassen Sie sich nicht davon abhalten, endlos zu kombinieren.



## LAUCHPÜREE, Ausgezeichnet mit Fisch

Traditionelles Püree mit frischem Lauch,  
mit feinen Kräutern verfeinert.



## LUFTIGE MOUSSELINE VON KARTOFFELN UND LAUCH

### Maishähnchen mit Trüffel, Butterbohnen und leichter Mousseline von Kartoffelpüree mit Lauch

Wir wenden hier die Espuma-Technik an, um dem Püree einen leichten und luftigen Effekt zu verleihen. Der erdige Geschmack von Trüffel verleiht ihm eine Gourmet-Note. Auch als Snack oder mit einem pochierten Ei sehr lecker.



### TIPP!

Mit der Espuma-Technik wird das Püree besonders luftig. Milch mit Hühnerbrühe und etwas Sahne aufkochen und in einen Mixer geben. Mit Trüffel und Trüffelöl würzen und das Lauchpüree hinzufügen. Sehr gut pürieren und dann absieben. Geben Sie die Mousseline in einen Kanister mit 2 Gaskartuschen.

## BUTTERMILCHPÜREE, köstlich mit Nordseekrabben

Handwerklich hergestelltes Püree mit frischer Buttermilch.

Die Buttermilch verleiht dem Püree eine  
verleiht ihm einen köstlichen, leicht säuerli-  
chen und frischen Geschmack.  
Abgerundet wird es mit Butter



## BUTTERMILCHMEUS



### Buttermilchmeus mit Seezunge und grauen Krabben

Die Seezungenstreifen in einer Mischung aus Mehl, Speisestärke, Eiweiß und grobem Panko panieren, um eine knusprige Kruste zu erhalten. Mit grauen Krabben, Kresse und Haselnusspulver verfeinern.

# GRÜNKOHL-PÜREE, Püree aus einem Supergemüse

Handwerklich hergestelltes Püree mit Grünkohl. Dieses Supergemüse von uns enthält Antioxidantien und ist von Natur aus reich an Vitaminen, Ballaststoffen und Kalzium. Wir verfeinern unser Grünkohlpüree mit feinen Kräutern.

SAISONALE  
SPEZIALITÄT

Erhältlich bei  
1. Oktober bis 15. März

Samtig-süß  
**KNOLLESELLERIE-PÜREE**

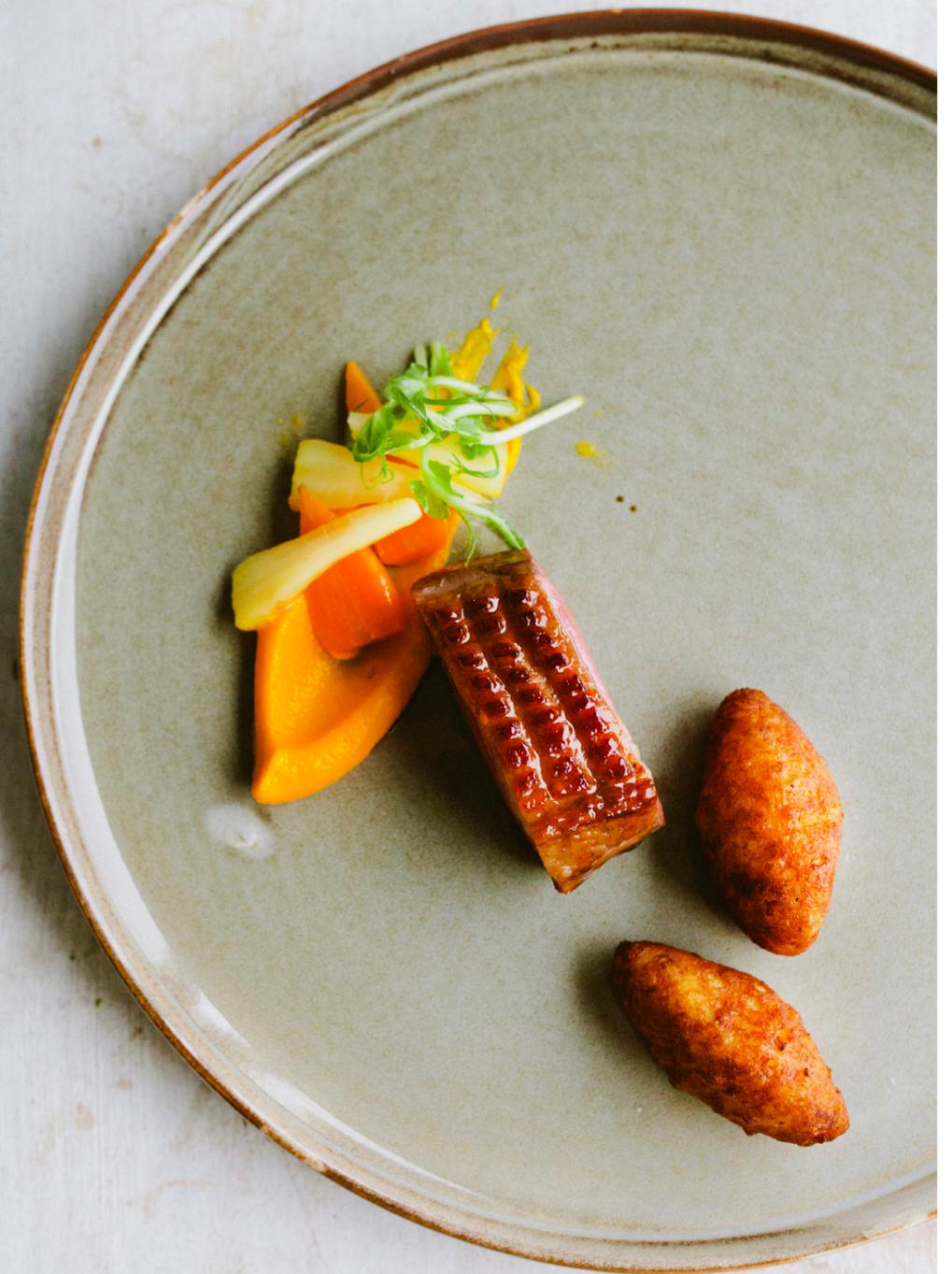
Traditionelles Püree mit frischem Knollensellerie, mit Pfeffer und Meersalz abschmecken.



**SAISONALE  
SPEZIALITÄT**

Erhältlich bei  
1. Oktober bis 15. März

POMMES DAUPHINE AUS KNOLLESELLERIE



Lackierte Ente mit Karotten, Orangen und Pommes Dauphine von Sellerie

Die Grundlage der Pommes dauphine ist ein Brandteig. Sie können dafür jedes beliebige Gemüsepuree verwenden. Gemüsepurees sind etwas feuchter, daher sollten Sie etwas mehr Mehl in den Teig geben. Variieren Sie auch die Kräuter und Gewürze, um dem Gericht Ihre eigene Note zu geben.

Wiederentdeckt:  
**PASTINAKENPÜREE**

Traditionelles Püree mit frischen Pastinaken und Bauernbutter, verfeinert mit Kokosnusscreme.

War sie einst ein vergessenes Gemüse, die Pastinake hat sich ihren Platz vollständig zurückerobert in der Küche. So wird dieses mild-süße Püree durfte nicht fehlen.



**SAISONALE  
SPEZIALITÄT**

Erhältlich bei  
1. Oktober bis 15. März

**KABELJAU-BRATEN MIT PASTINAKE**

**Kabeljau-Braten mit Pastinakenpüree, Spiegelei und grauen Krabben**

Brandade ist im Grunde ein Kartoffelpüree mit gedünstetem Fisch, gewürzt mit Olivenöl und kandiertem Knoblauch, aber Sie können die Gemüsepürees für noch mehr Geschmack und Aroma variieren. Pastinaken zum Beispiel sind ein sehr aromatisches Gemüse. Gemüse, das sich perfekt dafür eignet. Pastinaken passen auch hervorragend zu Fisch.



**TIPP!**

Sie können auch zwei Gemüsepürees miteinander mischen oder ein Gemüsepüree und unser Basis-Kartoffelpüree.

Cremitig  
**WIRSINGPÜREE**

Handwerklich hergestelltes Püree mit  
frischem Wirsing

Der vielseitige Wirsing kann  
natürlich auch püriert  
werden.



**SAISONALE  
SPEZIALITÄT**

Erhältlich bei  
1. Oktober bis 15. März

**FALAFEL**

Falafel mit Wirsingpüree, Sauce mit würzigem Joghurt und Ingwer

Falafel werden ursprünglich aus Kichererbsen hergestellt. Diese Version zeigt, dass wir auch auf belgische Art und Weise einen überraschend leckeren Snack zubereiten können, auf den wir stolz sein können. Hier sind die Falafel aus Wirsingpüree mit püriertem Grünkohl, gewürzt mit Kräutern, Parmesan und Knoblauch. Mischen Sie das Püree weiter mit Mehl und Panko, bis Sie Kugeln zum Braten rollen können.



**TIPP!**

Servieren Sie zu dieser belgischen Falafel-Variante ein frisches, aber würziges Joghurt-Dressing als Dip.

## Handwerklich hergestelltes Püree mit **BUTTERNUSS**

Schmecken Sie den Herbst mit diesem herbstlichen Topperfekt dank seiner frischen Farbe, dem süßlich-nussigen Geschmack, ergänzt durch Bauernbutter, Pezo und einem Ingwer-Akzent.

Servieren Sie dazu ein schönes Stück Fleisch oder Wild und das Herbstessen ist komplett!



**SAISONALE  
SPEZIALITÄT**

Erhältlich bei  
1. Oktober bis 15. März

## BUTTERNUSS-GNOCCHI

### Gnocchi mit Butternusspüree, Salbei und Parmesankäse

Gnocchi lassen sich auch hervorragend aus Butternusspüree zubereiten. Das Püree mit Ei und Kräutern nach Belieben würzen und mit Mehl und Kartoffelstärke zusätzlich binden. Die Gnocchi formen, kurz kochen und dann in parfümierter Butter mit Salbei und Knoblauch anbraten. In diesem vegetarischen Gericht servieren wir die Butternussgnocchi in einer exotischen Coulis aus Butternusskürbis.



Der französische Klassiker schlechthin:  
**KARTOFFELGRATIN**

Dieses cremige Gratin aus dünnen Kartoffelscheiben in einer sämigen Gratinsauce mit feinen Gewürzen kann mit geriebenem Käse für eine knusprige Kruste verfeinert werden. Es ist eine ideale Beilage und eine schöne Ergänzung zu Ihrem Menü.

**TURM VOM SCHWEINEFILET MIT GRATIN**

Schweinefilet mit Essiggurken, jungen Möhren und Kartoffelgratin

Belgischer geht es nicht mehr: Gratinierte belgische Kartoffeln, Schweinefilet aus den Ardennen, Fleischsauce mit belgischen Gurken und köstlichen flämischen Möhren. Neben frischen Kroketten und Kartoffelpüree ist das Gratin auch als Beilage ein fester Bestandteil.



— EST 1975 —

• KELDERMAN •



---

**Altoni Kelderman nv**

Sluizenstraat 101 | 2900 Schoten

tel. 03 685 24 52 | e-mail [info@altoni-kelderman.be](mailto:info@altoni-kelderman.be)

[www.kelderman.be](http://www.kelderman.be)

