

Vanille salée.





Velouté d'onion blanc

Sashimi de thon et saumon



Salade de chèvre et figue

Filet de sandre et endive belge



Filet de veau jardinière



Making-of.

We spent two days in a photo studio to put in the limelight six dishes that already started to surprise us as we processed the raw ingredients. Our palates expected sweetness because we are used to the combination of vanilla and sugar. And so it was with great surprise that we realised how subtly the delicate flavour of vanilla also blends with saltiness. Everyone involved found the dishes to be a feast for the eyes as much as a culinary delight! See for yourself. Watch the making-of: www.movenpick.com/vanilla and taste these creations right here, right now.

Zwei Tage verbrachten wir im Fotostudio, um die sechs Gerichte in Szene zu setzen, die uns bereits bei der Verarbeitung der rohen Zutaten überraschten. Unser Gaumen erwartete Süßes, weil er an die Kombination der Vanille mit Zucker gewöhnt ist. Überrascht stellten wir fest, wie subtil das feine Vanillearoma mit Salzigen harmoniert. Sämtliche Beteiligten empfanden die Gerichte zugleich einen Augen- und einen Gaumenschmaus! Überzeugen Sie sich selbst. Sehen Sie das "Making-of": www.movenpick.com/vanilla und genießen Sie jetzt gleich hier.

Nous avons passé deux jours dans un studio photo afin de mettre en scène six plats qui ont déjà commencé à nous surprendre alors que nous préparions les ingrédients de base. Nos palais s'attendaient à de la douceur car nous sommes habitués à la combinaison de la vanille et du sucre. C'est donc avec une grande surprise que nous avons réalisé avec quelle subtilité la saveur délicate de la vanille accompagne également les notes salées. Toutes les personnes présentes ont trouvé que ces plats constituaient un régal pour les yeux autant qu'un délice culinaire ! Voyez par vous-même. Visionnez le making-of : www.movenpick.com/vanilla et dégustez ces créations ici et maintenant.

Idea & Recipes: Thomas Hollenstein, Mövenpick Hotels & Resorts. Design & Writing: Jochen Krautheim, Mövenpick Hotels & Resorts. Photography & Pre-Production: Melissa Niedermann, WPS medien-service AG. Food Design & Props: Judith Gmür. Post Production: Corinne Andres, WPS medien-service AG. DTP & Layout: Klaus Bartl, Konzept Design. Print & Distribution: MEDiprint Geiselhart GmbH. All rights reserved. © Mövenpick Hotels & Resorts 2016.



Poitrine de pintade Melba

The region of Veracruz on the Gulf of Mexico is considered to be the cradle of vanilla. The Aztecs already loved the scent of fermented orchid pods, but it is only in the 19th century that cuttings of the vanilla plant made their way to Europe and the botanical gardens of Paris. From there they were taken to Madagascar and the Reunion Island, which was called Ile Bourbon at that time and gave its name to present-day Bourbon vanilla.

Traditionally used in desserts, the queen of spices has recently also conquered cooking on the salty side: its mildness pairs surprisingly well with white meat as well as with fish. Vanilla subtly enhances toasty notes and herbal aromas; it gives tomatoes, beets or even onions an unexpectedly sophisticated touch of exoticism. Let us demonstrate it with six savoury vanilla creations à la Mövenpick. Are you ready?

Die Region Veracruz am Golf von Mexiko gilt als die Wiege der Vanille. Bereits die Azteken schätzten den Duft der fermentierten Orchideen-Schoten, doch erst im 19. Jahrhundert gelangten Stecklinge der Gewürz-Vanille nach Europa und in die botanischen Gärten von Paris. Von dort brachte man sie nach Madagaskar und auf die Insel La Réunion, die damals Île Bourbon hiess – daher stammt die heutige Bezeichnung Bourbon-Vanille.

Traditionell für Süßspeisen verwendet, hat die Königin der Gewürze seit kurzem auch die herzhafte Küche erobert: Ihre Milde harmoniert überraschenderweise mit hellem Fleisch ebenso wie mit Fisch. Vanille unterstützt subtil Röstaromen und Kräuterdüfte und verleiht Tomaten, Rüben oder sogar Zwiebeln einen unerwartet differenzierten Hauch von Exotik. Wir beweisen es Ihnen mit sechs herzhaften Vanille Kreationen à la Mövenpick. Sind Sie bereit?

La région de Veracruz au bord du golfe du Mexique est considérée comme le berceau de la vanille. Les Aztèques aimaient déjà la senteur des gousses d'orchidées fermentées, mais c'est seulement au 19^e siècle que des boutures de plantes de vanille ont trouvé le chemin de l'Europe et des jardins botaniques de Paris. De là, elles furent emmenées à Madagascar et à l'île de la Réunion, qui à cette époque s'appelait l'île Bourbon et a donné son nom actuel à la vanille Bourbon.

Traditionnellement utilisée dans les desserts, la reine des épices a récemment aussi conquis la cuisine côté sel : sa douceur se marie étonnamment bien avec les viandes blanches ainsi qu'avec le poisson. La vanille rehausse subtilement les notes toastées et les arômes herbacés ; elle confère aux tomates, betteraves et même aux oignons une touche d'exotisme sophistiquée et inattendue. Nous en faisons la démonstration avec six créations culinaires salées à la Mövenpick mettant à l'honneur la vanille. Etes-vous prêt ?