

Erdäpfel-Spinatroulade mit sautierten Paprikastreifen



Kartoffelteig:

0,40 kg	Kartoffel mehlig
0,10 kg	Mehl griffig
0,04 kg	Weizengrieß
1,00 Stück	Eidotter
0,02 kg	Butter

Fülle:

0,20 kg	Blattspinat TK
0,02 kg	Butter
	Salz, Pfeffer, Knoblauch
	Öl zum anbraten

Sautierte Paprikastreifen:

0,15 kg	Paprika gelb
0,15 kg	Paprika rot
	(je 1 Stück)
	Oliveöl, Kräutersalz, Pfeffer, Knoblauch

Zubereitung:

- Kartoffel garen
- Spinat auftauen, fein hacken, in Butter schwenken und würzen
- Kartoffelteig herstellen (heißen Kartoffel pressen; Butter, Mehl und Grieß untermischen; zuletzt den Dotter hinzugeben; würzen)
- Teig auf Frischhaltefolie ca. 1cm dick ausrollen; mit Fülle bestreichen; in Frischhaltefolie einwickeln
- Roulade ca. 15 min garen
- Roulade in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und kurz auf beiden Seiten anbraten
- Paprika in Streifen schneiden, in Butter schwenken und würzen
- Mit Sauerrahm-Kräutersauce anrichten

Hüftsteak mit Kartoffelgratin und sautieren Cockailtomaten



4,00 Stück	Hüftsteak
1,00 Stück	mittelgroße Zwiebel
80 ml	Rotwein
100 ml	Wasser
150 ml	Schlagobers
	Senf, Salz, Pfeffer
12,00 Stück	Cockailtomaten mit Stengel
	Butter, Salz, Pfeffer

Kartoffelgratin:

0,50 kg	Kartoffel
0,20 l	Milch
0,30 l	Schlagobers
0,05 kg	Emmenthaler
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Steaks mit Senf betreichen und ein paar Stunden einziehen lassen
- Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden
- Milch und Obers mit Gewürzen aufkochen, Kartoffel hinzugeben
- Kartoffel ca. 10 min kernig kochen
- Die Hälfte der Käsemenge untermischen und in vorbereitete Form geben
- Mit restlichen Käse bestreuen und ca. 15min gratinieren
- Steaks zum gewünschten Garpunkt anbraten und im Rohr 10 min ziehen lassen
- Im Bratenrückstand geschnittenen Zwiebel anbraten
- Mit Rotwein ablöschen, danach mit Wasser und Obers aufgießen
- Tomaten in Butter sautieren und würzen
- Die Sauce fein pürieren, und abschmecken
- Gegebenenfalls eindicken

- Alles zusammen anrichten

Biskuittörtchen mit Whiskey-Oberscreme an marinierten Beeren



Biskuit:

3,00 Stück	Eier
0,06 Stück	Staubzucker
0,05 kg	Mehl glatt
0,01 kg	Kakaopulver

Creme:

0,20 kg	Qimiq
0,10 kg	Zartbitterschokolade
	Zucker nach Bedarf
0,12 l	Schlagobers
3,00 EL	Whiskey

Verschiedene Beeren (Heidelbeeren, Himbeeren und Erdbeeren)
1 EL Whiskey, 1EL Zucker

Zubereitung:

- Qimig glatt rühren; geschmolzene Schokolade und Whiskey untermischen
- Schlagobers schlagen und unterheben; Creme abschmecken und eine Stunde kaltstellen
- Beeren mit Whiskey und Zucker vermischen und kaltstellen
- Mehl und Kakaopulver vermischen; Eier trennen
- Eidotter mit der halben Zuckermenge schaumig schlagen
- Mit restlicher Zuckermenge Eischnee schlagen
- Mehlgemisch und Eischnee abwechselnd unter das aufgeschlagenen Eigelb heben

- Biskuitmasse auf einer Hälfte eines Backblechs verteilen und 10 min backen (180° Ober- Unterhitze)
- Creme auf ausgekühltem Biskuit verteilen und zwei Stunden kaltstellen
- Törtchen ausstechen und mit marinierten Beeren anrichten