



Menü



Paprika-Basilikumsuppe mit Garnelentatar



Poulardenbrust mit Kräuter-Pilzfüllung,
Erbsencreme und Rotweinsauce



Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtcreme
und Cassis-Sorbet

Paprika-Basilikumsuppe mit Garnelentatar

Paprika-Basilikumsuppe

1 Becher = 4-8 Portionen)

- 3 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 200 ml Apfelsaft
- 20 Basilikumblätter
Basilikumstiele
- 50 ml Olivenöl
- 1 Tl. Salz
- 1 Pr. Pfeffer

Die Paprika und Zwiebel würfeln (ca. 1x1 cm). In Olivenöl in einer Pfanne farblos anschwitzen. Basilikumblätter und Stiele zugeben und mit Apfelsaft ablöschen. Salz und Pfeffer zugeben und einmal aufkochen.

In einen Pacossierbecher geben und bei -22°C für 24h frieren. Bei Bedarf pacossieren und mit etwas Gemüsebrühe und/oder Sahne verdünnen und erwärmen.

Garnelen Tatar

4 rohe Riesengarnelen ohne Schale

Die Garnelen grob würfeln und mit dem 2-Klingenmesser im Pacossierbecher 1x kuttern.

Anschließend den Tatar mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Poulardenbrust mit Kräuter-Pilzfüllung, Erbsencreme und Rotweinsauce

Kräuter-Pilz-Füllung

- 200g Hähnchenbrust
- 100g Sahne
- 20g gemischte Kräuter (Rosmarin, Thymian, Petersilie)
- 1 Eigelb
- 5g getrocknete Champignons oder Steinpilze
- 4g Salz

Alle Zutaten in einen Pacossierbecher geben und mit dem 2-Klingenmesser 1mal kuttern. Anschließend glattstreichen und bei -22°C für 24h frieren. Bei Bedarf 2x pacossieren.

Poularde mit Füllung

- 4 St. Poulardenbrüste

Die Poulardenbrüste aufschneiden, etwas plattieren und mit der Kräuter-Pilz-Füllung bestreichen. Aufrollen und mit Alufolie einwickeln. Im Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Erbsencreme

- 500g TK-Erbesen (aufgetaut)
- 1 Zwiebel
- 200g gekochte Kartoffeln (mehlig kochend)
- 100ml Sahne
- 20g Butter
- 5g Salz
- 1 Pr. Pfeffer

Die Zwiebel würfeln und in Butter farblos anschwitzen. Zusammen mit den Übrigen Zutaten in einen Pacossierbecher geben, leicht zusammendrücken und bei -22°C für 24h frieren. Pacossieren und bei Bedarf erhitzen.



Rotweinsauce

500ml Rotwein

250ml Braune Sauce (Bratensauce)

1 El Honig

1 El Balsamico

Alle Zutaten in einen Topf geben und auf 250ml einkochen lassen. Nach Geschmack abschmecken.

Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtcreme und Cassis-Sorbet

Schokoladenkuchen

140g Butter
140g Schokolade 80% Kakaoanteil
140g Zucker
200g Ei (4 St. Größe M)
80g Mehl

Schokolade und Butter schmelzen. Anschließend die übrigen Zutaten hinzugeben und vermischen. In einen Pacossierbecher geben und bei -22°C für 24h frieren. Bei Bedarf pacossieren. In Förmchen füllen und bei 200°C ca. 9 Minuten backen.

Passionsfruchtcreme

250g Passionsfrucht oder Maracujasaft
250g Zucker
250g Ei (5 St. gr.M)
20g Speisestärke (Gustin oder Mondamin)
3 Bl. Gelatine

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Übrigen zutaten in einem Topf unter ständigem Rühren 1x aufkochen. Vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Masse glattrühren und in einen Pacossierbecher geben. Im Kühlschrank für 24h kühlen. Bei Bedarf mit der Schlagscheibe 2x aufschlagen.

Cassissorbet

500g Cassismark
125g Puderzucker
125g Wasser
5g Zitronensaft

Alle Zutaten vermischen und in einem Pacossierbecher füllen. Bei -22°C für 24h frieren. Bei Bedarf pacossieren.