

Milchmenü

Rindertatar

mit Gurke, Pumpernickel und Buttermilchsud

xxx

Schweinemedallions

mit Sauerrahmkruste, Serranobohnen

und Nussbutter - Hollandaise

xxx

Zuarksoufflee

mit Himbeer – Joghurt – Soße

Rezepte für 4 Personen:

Rindertatar mit Gurke, Pumpernickel und Buttermilchsud

Rindertatar:

- 400 g mageres Rindfleisch (z.B. Filet oder Hüfte – bereits entseht)
- 1 El Ketchup
- 1 TL Senf
- 1 Schalotte (in feine Würfel geschnitten)
- 1 TL Kapern (fein gehackt)
- 1 Spritzer Worcestersoße

Pumpernickel:

- 2 Scheiben Pumpernickel

Lauwarmer Gurkensalat:

- 1 Salatgurke
- 1 TL Dill (gehackt)
- 50 ml Apfelessig
- 1 El Traubenkernöl
- 2 El Zucker

Buttermilchsud:

- je 1 Zehe Knoblauch und 1 Schalotte (geschält und grob gehackt)
- 400 ml Buttermilch
- Saft von einer Zitrone
- 3 Zweige Dill (grob gehackt)
- Spritzer Tabasco

Schweinemedallions mit Sauerrahmkruste, Serranobohnen und Nussbutter – Hollandaise

Schweinemedallions mit Sauerrahmkruste:

- 800 g Schweinefilet (bereits entseht)
- 2 El Sauerrahm
- 1 Ei
- 3 EL Paniermehl
- etwas Zitronenabrieb

Serranobohnen:

- 300 g Prinzessbohnen (geputzt und blanchiert)
- 8 Scheiben Serranoschinken

Nussbutter – Hollandaise:

- 200 ml Weißwein
- 4 Eigelb
- 250 g Butter

Quarksoufflee mit Himbeer – Joghurt – Soße

Quarksoufflee:

- 4 Eigelb
- 120 g Zucker (abgewogen in 40g und 80g)
- Abrieb von einer Zitrone
- 280 g Magerquark (leicht in einem Tuch ausgedrückt)
- 4 Eiweiß
- etwas weiche Butter (zum einfetten)

Himbeer – Joghurt – Soße:

- 100 g Himbeermark (fertig kaufen oder vorher selber machen)
- 2 El Joghurt
- 1 spitzer Zitronensaft

Allgemeines:

- Pflanzenöl zum Braten
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Zucker

Benötigte Utensilien:

- Nudelholz
- Handmixer/Handrührgerät
- 1 Aufschlagkessel oder Schüssel zum Aufschlagen über Wasserdampf (Cromarganschüssel)
- Vierkantrohre
- 1 Passiertuch oder Küchentuch
- 1 gutes Messer (zum Schneiden vom Rindfleisch – Tatar)

Benötigtes Geschirr:

- 4 Tiefe Teller für die Vorspeise
- 4 Flache Hauptgangteller
- 4 Mini-Cocotten oder Töpfchen für das Soufflee