



Roastbeef-Rollen mit Meerrettich-Wasabi-Füllung

*Prosecco Rosé Zero DOC
Pinot Grigio Friuli, DOC - Cami*

Meerrettichsuppe mit gefüllter Kartoffel

Gefüllte Hähnchenbrust mit Mozzarella und Basilikum in einer Schinkenhülle Nudeln Saisongemüse

Primitivo di Manduria DOC – 2013 – Kellerei Wieland

Erdbeerschnitten mit Vanille-Mascarpone

Roastbeef-Rollen mit Meerrettich-Wasabi-Füllung

4 Personen



3 EL Meerrettich-Doppelrahmfrischkäse (Cantadou)

½ bis 1 Teelöffel Wasabipaste

1 Prise Salz

12 Scheiben Roastbeef

Grüne entsteinte Olive

Gemüsesprossen

alles gut mischen und in einen Spritzsack füllen
falls gross, längs halbieren
Streifen quer über die Roastbeefscheibe spritzen,
aufrollen
mit Cocktailstick fixieren
dekorieren

Meerrettichsuppe mit gefüllter Kartoffel

6 Personen



Kartoffeln:

6 Raclettekartoffeln

schälen, einen kleinen Deckel abschneiden und mit einem Kugelausstecher oder einem scharfen Küchenmesserchen eine „Mulde“ aushöhlen. Das Ausgestochene in kaltem Wasser aufbewahren. Die ausgehöhlten Kartoffeln in Salzwasser nicht zu weich garen, damit sie nicht zerfallen. Abschütten und zugedeckt beiseite stellen.

2 Tranchen Bratspeck

in kleinste Würfelchen schneiden und in Bratpfanne im eigenen Fett langsam knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2 EL Magerquark

2 EL Doppelrahm

mit Speck mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln mit der Masse füllen und auf einem Blech im 220° heißen Ofen etwa 10 Minuten überbacken.

Suppe:

1 Schalotte

1 Raclettekartoffel und Ausgestochenes

fein hacken

in kleine Würfelchen schneiden

1 EL Butter

6 dl Fleischbouillon

200 g Doppelrahm

Schalotten darin andünsten. Kartoffelstückchen begeben beifügen und alles sehr weich kochen am Schluss begeben

60 g Meerrettichwurzel

schälen, fein dazureiben
mit Stabmixer sehr fein pürieren

Balsamicoessig

Salz

abschmecken

1 Bund Schnittlauch

Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, je 1 Kartoffel hineinsetzen und mit in kleine Röllchen geschnittenen Schnittlauch garnieren

Gefüllte Hähnchenbrust mit Mozzarella und Basilikum in einer Rohschinkenhülle

4 Personen



4 Pouletbrüstchen

Salz, Pfeffer
200 gr. Mozzarella

1 Bund Basilikum
Getrocknete Tomaten
16 Rohschinken

Sauce:

80 gr. Rohschinken
1/2 Bund Basilikum
1 Zwiebel

2 dl. Weisswein
0.5 kg. Tomaten (Pelati)
1 TI Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

200 gr. Crème fraiche

Nudeln
Saisongemüse

seitlich aufschneiden, so dass eine Tasche zum Füllen entsteht
Innenseite kräftig würzen
zu 8 Scheiben schneiden und in Pouletbrüstchen legen
1/2 davon auf die Mozzarella legen
auf Basilikum einreiben
Brüstchen in 4 Scheiben einwickeln und in Auflaufform legen
Bei 175° C. 30-40 Minuten braten

in dünne Scheiben schneiden
grob hacken
fein hacken und in Öl glasig andünsten.
Schinken dazugeben, kurz mitbraten
ablöschen und kurz einkochen lassen
dazugeben
beigeben
abschmecken, und ca. 20-30 Minuten weiter köcheln lassen
einrühren und vorsichtig aufkochen
Etwas Sauce neben die Brüste legen und Rest in Sauciere für Teigwaren anrichten

nach Rezept
fein schneiden und in Bratpfanne 1/2 Std. gar braten

Erdbeerschnitten mit Vanille-Mascarpone

für 10-14 Stück



Teig:

100 g Mehl
50 g Butter, kalt in Stücke geschnitten
2 Prisen Salz
1 1/2 El Zucker

verreiben

5 g Hefe
2 Prisen Zucker
1 El Vollrahm

mischen und zu Mehl begeben. zu einem geschmeidigen Teig kneten
bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen
Teig 1-2 mm dick auswallen und Rechtecke (ca. 3.5 x 10 cm) ausschneiden
im oberen Teil des auf 200° C vorgeheizten Ofens 5-10 Minuten hellbraun backen
auskühlen lassen.

Vanille-Mascarpone:

100 g Mascarpone
0.75 dl Doppelrahm
1-2 El Vanillezucker
1/4 Vanillestengel, ausgeschabtes Mark
wenig abgeriebene Zitronenschale

zu einer festen Masse verrühren

150 g Erdbeeren
Zucker

längs in Scheiben schneiden
nach Belieben

Vanille-Mascarpone mit Spritzsack auf die Böden geben und Erdbeeren darauf verteilen und mit Pfeffer übermahlen.

A Guata wünscht Peter und das altma-Küchen-Team