häberle

REZEPTE IM
DEZEMBER

Vorspeise:

Schinken-Blätterteig-Spieße

Hauptgericht:

Filetsteak mit gebackenen Orangen

Nachspeise:

Verschneite Pavlovas

häberle

Vorspeise:

Schinken-Blätterteig-Spieße

20 Spieße

Zutaten:

1 Pck.	frischer Blätterteig (Kühlregal)
6 Scheiben	gekochter Schinken
1	Eigelb
4 Stiel	Thymian
2	rotschalige Äpfel

Zubereitung:

Holzspieße in kaltem Wasser einweichen. Blätterteig samt Backpapier entrollen. Mit Schinken belegen. Quer in ca. 20 Streifen (à ca. 2 x 24 cm) schneiden.

Holzspieße trocken tupfen. Jeden Teig-Schinken-Streifen schlangenförmig auf einen Holzspieß stecken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Teigstreifen damit einstreichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 230 °C/Umluft: 210 °C/Gas: s. Hersteller) 12–14 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Thymian waschen und hacken. Äpfel waschen. Schale ca. 5 mm dick abschneiden. Daraus ca. 20 Sternchen ausstechen und als Spitze auf jeden Spieß stecken. Restliche Äpfel anderweitig verwenden. Mit Thymian bestreuen.

häberle

Hauptgericht:

Filetsteak mit gebackenen Orangen

4 Portionen

Zutaten:

600 g	mehligkochende Kartoffeln
	Salz
	Pfeffer
	Lebkuchengewürz
1	Möhre
1	Ei (Gr. M)
80 g	Mehl
6 EL	Öl
800 g	Rotkohl
1	Knoblauchzehe
2	Bio-Orangen
3	Lauchzwiebeln
1 TL	flüssigen Honig
	Zimt
2 EL	Apfelessig
3	Rinderfiletsteaks (à 200 g, ca. 5 cm hoch)
1 Zweig	Rosmarin
50 g	Panko (jap. Semmelbrösel)

Zubereitung:

Am Vortag Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Möhre schälen, grob raspeln. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Raspeln, Ei, Mehl und etwas Salz verkneten. Abkühlen lassen. Die Masse zu Strängen rollen und in Dreiecke schneiden. Knödel-Kissen portionsweise in siedendem Salzwasser 3–4 Minuten gar ziehen lassen. Herausheben, abtropfen und abkühlen lassen. Mit 1 EL Öl mischen und kalt stellen.

Am nächsten Tag Knödel aus dem Kühlschrank nehmen. Kohl in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen, halbieren. 1 Orange halbieren, Saft auspressen. 1 Orange waschen, in Scheiben und Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Mit Kohl, Saft, 1 TL Salz, Honig, 1/2 TL Zimt, 2 EL Öl und Essig verkneten. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

2 EL Öl erhitzen, Steaks darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Mit Rosmarin und Knoblauch in eine ofenfeste Form geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Orangenscheiben kurz im Bratfett anbraten, zum Fleisch geben.

1/4 TL Salz, 1 TL Lebkuchengewürz und Panko mischen. Mit 1 EL Öl unter die Knödel mischen und auf eine Hälfte eines mit Backpapier belegten Blechs geben. Form mit Fleisch auf die andere Hälfte stellen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 12 Minuten garen. Kohl in einer Auflaufform zugedeckt auf den Ofenboden stellen, erwärmen. Kohl auf einer Platte anrichten. Fleisch in Scheiben schneiden. Mit Knödeln, Orangen und Rosmarin darauf anrichten.

häberle

Nachtisch:

Verschneite Pavlovas

6 Portionen

Zutaten:

2	Eiweiß
2 TL	Zitronensaft
150 g	Zucker
500 g	gemischte Beeren (z.B. Heidel-, Him- und rote Johannisbeeren)
400 g	Schlagsahne
2 Pck.	Vanillezucker
	Minze (zum Verzieren)
	Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung:

Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse weiß glänzt. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit Hilfe von zwei Esslöffeln 6 Baisertuffs setzten und in die Mitte eine Mulde drücken.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 100 °C/Umluft: 80 °C) ca. 11/4 Stunden backen. Auskühlen lassen.

Beeren waschen und trocken tupfen. Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker einrieseln lassen. Baiserschalen auf Teller verteilen und mit Sahne füllen. Beeren darauf anrichten. Mit Minze verzieren und mit Puderzucker bestäuben.