



Koch-, Back- und Grillschule
Eventlocation - Catering - Mietköchin
Hauptstraße 2a, 86488 Nattenhausen b. Krumbach
Tel. 08282/880306 - www.muehlenhof-culinaria.de



Tafelkünstler
Miele

Bettina Seitz

REZEPTE DER EAT´n STYLE MESSE 2013 in München

Latte Macchiato von roter Bete mit Brotchips

800g RoteBete	schälen, grob würfeln.
2 Zwiebeln	abziehen, würfeln
350g mehligkochende Kartoffeln	schälen und in Würfel schneiden.
2 EL Butter	in einem großen Topf erhitzen, Gemüse darin andünsten, Kartoffeln und
1,25l Gemüsefond	und
3 Pimentkörner	sowie
2 Sternanis	zugeben. Bei mittlerer Hitze etwa 30 Min. köcheln lassen. Gewürze entfernen und die Suppe pürieren. Mit
Salz/Pfeffer	würzen.
200g Creme fraiche	mit
Saft von 1/2 Orange	verrühren und in die Suppe einrühren.
Milch	in einem Topf erwärmen und aufschäumen. Suppe in vorgewärmte Gläser füllen und mit Milchschaumhäubchen servieren. Nach Belieben mit frischen Sprossen garnieren.

Kräftiges Roggenbrot oder Roggenmischbrot mit der Brotschneidemaschine in 1mm dicke Scheiben schneiden. Diese auf ein Backblech geben und im Backofen bei 130-150°C ca. 15-20 Min. trocknen



Flanksteak auf Kräutersauce mit lauwarmem Wurzelgemüsesalat

1 kg Flanksteak	pürieren.
2 EL Rapsöl	mit
2 EL Zitronenöl	und
2 EL Sojasauce	und
1 EL Worcestersauce	und
etw. frischen Ingwer	gerieben und
1 Knoblauchzehe	ebenfalls gerieben vermengen und das Flanksteak damit einreiben. Im Kühlschrank mind. 4 Stunden ziehen lassen. Fleisch trocken tupfen und in heißem
Butterschmalz	von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch auf ein Backblech geben und im Backofen bei 100°C ca. 15 Minuten ruhen lassen, Kerntemperatur 65°C! Mit frischgemahlenem Pfeffer und Meersalz würzen!
100ml Noilly Prat	Nun den Bratensatz in der Pfanne mit ablöschen, aufkochen lassen ggf. weitere Flüssigkeit angießen!
200ml Sahne	mit
1 Handvoll frischer Kräuter	in einem hohen Becher pürieren und kurz vor dem Servieren zugeben!

In der Zwischenzeit den Wurzelgemüsesalat zubereiten!

- 1 Steckrübe (alternativ gelbe Rübe)
- 1 Karotte
- Das grüne von 1 Stange Lauch
- 1 Sellerieknolle

Lauch in feine lange Streifen schneiden, restliches Gemüse in 1-2mm dicke Scheibchen schneiden zurecht schneiden! Gemüse im Dampfgarer 2 Minuten blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken. In einer Pfanne kurz mit etwas Butter erwärmen und mit einem Balsamico Bianco überträufeln, würzen mit Salz/Pfeffer. Mit einem guten kaltgepressten Öl beträufeln und genießen!



Entrecote auf Rotweinzwiebeln mit Kartoffelrisotto

2 kg Entrecote zu 3-4cm dicken Steaks schneiden, würzen mit
Salz / Pfeffer
Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten scharf anbraten und im Backofen bei 100°C ca. 15 Min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Rotweinzwiebeln:

6 Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden
3 EL Zucker in einer unbeschichteten Pfanne hellbraun karamellisieren. Nun die Zwiebelstreifen zugeben. Mit
200ml Rotwein und
80ml Portwein ablöschen und
 $\frac{1}{2}$ Zimtstange
3 Thymianzweige
3 Gewürznelken und
2 Pimentkörner dazugeben. Flüssigkeit bei mittlerer Hitze fast vollständig einkochen lassen.
Nochmals
250ml Rotwein und
250ml Portwein angießen.
3 EL Marsala und
1 Thymianzweig zugeben und wieder offen einreduzieren lassen.

Für das Kartoffelrisotto

1kg vorwiegend festkochende Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
2 kleine Zwiebeln fein würfeln.
300ml Gemüsefond
200ml Weißwein in einem Topf erwärmen
20g Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel andünsten - Kartoffeln zugeben und Löffelweise mit der erwärmten Flüssigkeit ablöschen und bis zur gewünschten Bissfestigkeit bei leichter Hitze dämpfen! Mit
50g frisch gerieb. Parmesan binden, ggf. noch mit etwas Butter verfeinern!



*Koch-, Back- und Grillschule
EventLocation & Catering
Hauptstraße 2a, 86488 Nattenhausen b. Krumbach
Tel. 08282/880306 - www.muehlenhof-culinaria.de*



Herbstliche Apfelschichtspeise im Glas

2kg Äpfel	waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und im Dampfgarer bei 100°C ca. 10 Minuten dämpfen. Dann durch die „flotte Lotte“ passieren, mit
Zucker/Zimt	abschmecken.
110g Zwieback	in zwei Gefrierbeutel geben, mit dem Wellholz oder in einem Mixer klein krümmeln. Brösel mit
35g Zucker	
80g gemahlene Mandeln	gut mischen.
100g Butter	in einer Pfanne zerlassen und die Brösel darin bräunen. Nun die Brösel in die Gläser schichten, Apfelmus darauf geben.
20g Speisestärke	mit 2 EL Milch glattrühren.
400ml Milch	mit
1 Pr. Vanillepulver,	
3 EL Zucker	zum Kochen bringen. Speisestärke einrühren, andicken lassen.
500g Quark	in die Vanillecreme rühren. Nun die Creme auf das Apfelmus geben und kühl stellen.