

SCHWEINEBRATEN

mit Thymianjus, Möhren und Kartoffelpüree

Zubereitung für 10 Portionen

Schweinebraten:

Bratenfleisch mit den Gewürzen, Öl und Brühe 5 Minuten feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot zugeben, ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die Silikonform „Bratenscheibe“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen. Für eine schönere Optik die Silikonform vor dem Befüllen mit etwas Paprikapulver ausstreuen.

Möhren:

Möhren mit Gemüsebrühe und den Gewürzen 5 Minuten feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot zugeben, ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die Silikonform „Karotte“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen.

Kartoffelpüree:

Kartoffeln mit Milch, Butter und den Gewürzen 5 Minuten feinst pürieren. Alternativ Ihr selbst zubereitetes Kartoffelpüree verwenden. Das Kartoffelpüree nach dem Regenieren frisch auf den Teller portionieren.

Thymianjus:

Fertige Bratensoße aufkochen und mit Thymian abschmecken.

Regeneration/Anrichten:

Die abgekühlten Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 80°C Dampf ca. 12-15 Minuten erhitzen. Zum Anrichten den Braten mit der Sauce angießen.

Küchentipps:

Je feiner das Püree, desto besser das Ergebnis!
Wir empfehlen den Robot Cook von Robot Coupe und eine Pürier-Zeit von 5 Minuten.

Zutaten

600 g	Schweinebraten (gegart)
400 ml	Fleischbrühe
40 g	Salz, Pfeffer, Kümmel GELEAhot

Schweinebraten

Zutaten

500 g	Möhren (TK)
500 ml	Gemüsebrühe
30 ml	Rapsöl
40 g	Salz, Muskat GELEAhot

Möhren

Zutaten

600 g	gekochte Kartoffeln
250 ml	Milch (kalt)
150 ml	flüssige Butter
	Salz, Muskat

Kartoffelpüree

Zutaten

500 ml	fertige Bratensoße
5 g	getrockneter Thymian

Thymianjus

Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	575 kJ/ 138 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	10,0 g 4,6 g
Kohlenhydrate davon Zucker	5,5 g 1,4 g
Ballaststoffe	2,3 g
Eiweiß	5,5 g
Salz	0,5 g

