

HACKBRATEN MIT EI

dazu Leipziger Allerlei, Spargel
 und Kräuter-Kartoffelstampf

Zutaten	Hackbraten mit Ei
700 g	Hackbraten gegart
300 ml	Fleischbrühe
40 g	GELEAcold
200 g	Rührei gewürzt
50 ml	Vollmilch 3,5%
50 ml	Rapsöl
12 g	GELEAcold

Zutaten	Erbsen/Karotten/ Kohlrabiwürfel
250 g	TK Erbsen/Karotten/ Kohlrabi
70 ml	Gemüsebrühe
10-15 g	GELEAcold
	Salz, Zucker, Muskat

Zutaten	Spargel
250 g	Spargel frisch (gegart)
70 ml	Spargelfond
20 ml	flüssige Butter
40 g	GELEAcold
	Salz, Zucker

Zutaten	Kräuterkartoffel- stampf
500 g	Kartoffeln (kalt)
300 ml	Milch (kalt)
200 ml	flüssige Butter
5 g	frische Kräuter
	Salz, Muskat

Nährwerttabelle für ein
 Tellergericht (ca. 220 g)

Brennwert/ Kalorien	1239 kJ/ 296 kcal
Fett	21,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,2 g
Kohlenhydrate - davon Zucker	15,1 g 4,8 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	0,6 g

Hackbraten mit Ei:

Hackbraten mit Brühe 5 Min. pürieren, GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Für die Eifüllung Rührei, Milch und Gewürze 5 Min. pürieren, GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Die Hack-, und Eimasse separat in Einweg-Spritzbeutel füllen und zuerst mittig die Eifüllung und darum die Hackmasse in die Silikonform „Braten“ füllen, mit dem Deckel in der Form verteilen und einfrieren.

Erbsen/Karotten/Kohlrabiwürfel:

Das Gemüse einzeln mit der Brühe und Gewürzen 5 Min. feinst pürieren, GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Die Massen in eine mit Folie ausgelegten rechteckigen Form ca. 1,5cm hoch austreichen, einfrieren und in Würfel schneiden.

Spargel:

Alle Zutaten 5 Min. feinst pürieren, GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Mit Einweg-Spritzbeutel in die Silikonform „Spargel“ geben, Deckel darauf und einfrieren.

Kräuterkartoffelstampf:

Alle Zutaten 5 Min. feinst pürieren. Die Masse mit Hilfe eines Einweg-Spritzbeutels und Sterntülle auf einem GN Blech zu Mustern spritzen und einfrieren.

Optional Krebsbuttersoße

Bratensoße aufkochen und Krebsbutter einrühren.

Regeneration/Anrichten:

Die gefrorenen Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 100°C Dampf 12-15 Min. erhitzen. Zum Anrichten mit Soße angießen.

Küchentipps:

Für feinstes Püree empfehlen wir den Robot Coupe Blixer, Pürierzeit 5 Min. In der Mikrowelle abgedeckt max. 5 Min. bei 400W regenerieren. Vorab das Erhitzungsverhalten testen!



HACKBRATEN MIT EI

dazu Leipziger Allerlei, Spargel
 und Kräuterkartoffelstampf