

RÜHREI AUF BROT mit Champignons

Zutaten	Rührei
650 g	Rührei gewürzt
200 ml	Vollmilch
150 ml	Rapsöl
40 g	GELEAcold

Zutaten	Smoothbrot
300 g	Roggenmischbrot, getrocknete Scheiben
700 ml	Wasser
200 g	Smoothbrot Pulver

Zutaten	Champignons
900 g	Dosenchampignons (abgetropft)
100 ml	Champignonfond
40 g	GELEAcold
	Salz, Pfeffer

Regeneration/Anrichten:

Die gefrorenen Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 100°C Dampf 12-15 Min. erhitzen. Zum Anrichten das Brot in Scheiben schneiden, mit weicher Butter bestreichen und mit warmen Rührei und Champignons belegen.

Nährwerttabelle für ein Tellergericht (ca. 185 g)

Brennwert/ Kalorien	1189 kJ/ 284 kcal
Fett	19,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,4 g
Kohlenhydrate - davon Zucker	12,9 g 2,6 g
Ballaststoffe	4,6 g
Eiweiß	12,9 g
Salz	1,4 g

Rührei:

Rührei mit den Gewürzen, Milch und Öl 5 Min. feinst pürieren, GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Die Masse mit einem Spritzbeutel und Lochtülle auf ein mit Folie ausgelegtes GN Blech dekorativ aufspritzen und einfrieren.

Smoothbrot:

Trockenes Brot ca. 1 Stunde mit Wasser einweichen und ca. 20 Sek. pürieren. Mit einem Schneebesen die Brotmischung unter die Masse heben, in eine ausgelegte Kastenform füllen und mit Folie abdecken. Das Brot 90 Min. bei 115 Grad mit Dampf garen und abkühlen lassen.

Champignons:

Chmpignons mit dem Fond und den Gewürzen 5 Min. feinst pürieren, GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Mit einem Einweg-Spritzbeutel in eine halbrunde Silikonform geben, abdecken und einfrieren. **Alternativ:** Die Masse mit einem Einweg-Spritzbeutel und Lochtülle in Champignonform auf ein ausgelegtes GN Blech spritzen und einfrieren.

Küchentipps:

Je feiner das Püree, desto besser das Ergebnis! Wir empfehlen den RobotCoupe Blixer und eine Pürierzeit von 5 Min. In der Mikrowelle abgedeckt max. 5 Min. bei mittlerer Hitze (400W) regenerieren. Testen Sie vorab das Erhitzungsverhalten!



RÜHREI AUF BROT mit Champignons