

Gassners Valentinstagsmenü #cookathome



Gebackene Garnelen auf Süßkartoffelcreme, Avocado & Sesam



Zutaten

6 Stk große Garnelen geschält	1Stk Tomate
50g Pankobrösel	1Stk Limette
2EL Mehl	3EL Sesamöl
2Stk Ei	1EL Reissessig
150g Süßkartoffel	2EL Sojasauce
2EL Creme Fraiche	1Stk Mini Romanasalat
2Stk Avocado	

Zubereitung

Süßkartoffelcreme: Die Süßkartoffel mit der Schale im Rohr bei 160°C backen ca. 50min (Sie soll ganz weich sein). Aus der Schale lösen und mit der Creme Fraiche fein pürieren, mit etwas Limettensaft, Salz & Pfeffer abschmecken.

Avocadoragout: Avocado und Tomate klein Würfeln mit Sesamöl, Sojasauce, Reissessig und Limettensaft abschmecken. Vor dem Anrichten fein geschnittenen Romanasalat begeben.

Garnelen: Garnelen mit Salz, Pfeffer und Limette würzen und in Mehl-Ei-Pankobrösel panieren. In Pflanzenfett ausbacken.



Gassners *Valentinstagsmenü* *#cookathome*



Rosa gebratener Kalbsrücken in der Kräuterkruste

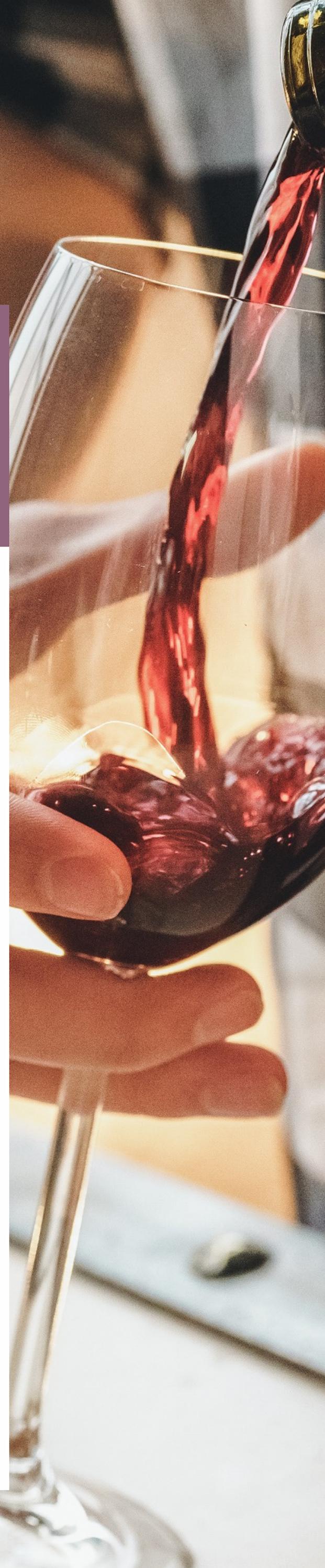


Zutaten

500g Kalbsrücken zugeputzt
1Stk Knoblauch, 1Stk Thymianzweig
60g Butter
1Stk Eigelb
60g Semmelbrösel
2EL Kräuter frisch gehackt
1EL Senf Süß

Zubereitung

Kalbsrücken würzen und scharf anbraten, auf einen Gitterrost geben und im Rohr bei 160°C bis zu einer Kerntemperatur von 55°C braten. Für die Kruste, Butter schaumig rühren und den Eidotter langsam beigeben (Abtrieb). Semmelbrösel, Kräuter, Senf, Salz & Pfeffer einrühren. Die Masse in der Größe des Kalbsrückens auf Frischhaltefolie streichen und kalt stellen. Kurz vor dem servieren die Kruste ohne Folie auf das Fleisch legen und kurz im Rohr bei Oberhitze überbacken.



Gassners Valentinstagsmenü #cookathome

Gassner
GASTRONOMIE
HOTEL &
RESTAURANTS

Erdäpfelgratin & Spinat als Beilage



Zutaten

Kartoffelgratin:

500g Kartoffeln geschält und
fein blättrig geschnitten
220g Schlagobers
1½ Stk Knoblauch
Salz, Pfeffer, Muskat
4EL Parmesan

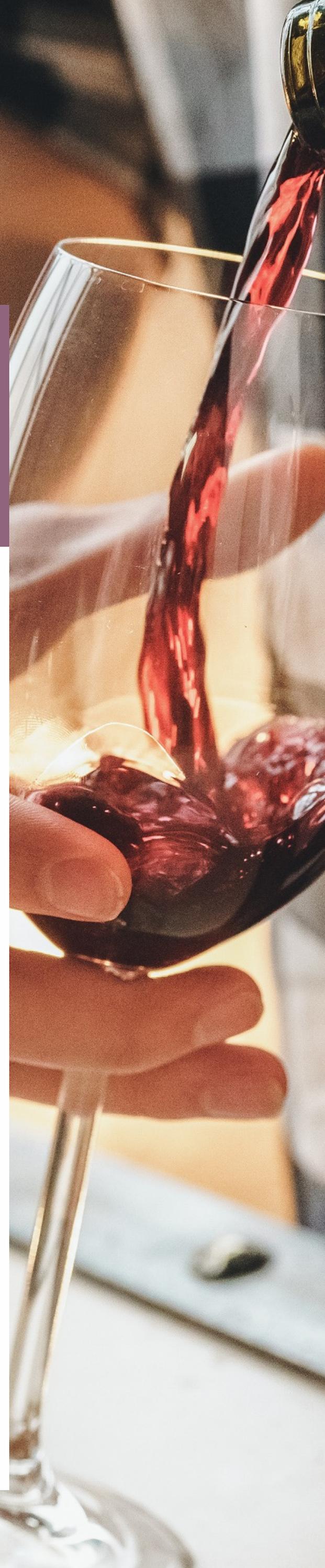
Spinat:

½ Stk Zwiebel
20g Butter
600g Blattspinat
100g Schlagobers
Salz, Pfeffer, Knoblauch

Zubereitung

Kartoffelgratin: Schlagobers mit Salz, Pfeffer, Muskat und gepresster Knoblauchzehe aufkochen, Kartoffeln begeben. Unter ständigem Rühren erhitzen bis die Kartoffeln die Stärke abgeben und eine sämige Masse entsteht (ca. 10min). In eine Auflaufform ca. 4cm hoch füllen und mit Parmesan bestreuen. Im Backofen bei Ober- und Unterhitze 180°C 20-30min backen.

Spinat: Zwiebel fein schneiden und in Butter anschwitzen. Die Hälfte des Spinats begeben und mitdünsten, mit Schlagobers aufgießen und kurz reduzieren. Vor dem Servieren den restlichen Spinat begeben und einmal kurz erhitzen.



Gassners Valentinstagsmenü #cookathome



Kernweicher Schokoladenkuchen auf Ananassalat & Raffaello Obers



Zutaten

Schokokuchen:

Butter für die Form
100g Butter
100g Zartbitterschokolade
3Stk Eier
130g Zucker
60g Mehl
20g Kakaopulver

Ananassalat:

½ Stk Ananas klein geschnitten
½ Stk Zitrone
50g Mangosaft
1EL Zucker, 1EL brauner Rum, Minze

Raffaello Obers:

150ml Obers
150g Raffaello

Zubereitung

Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Die Dotter mit der nicht zu heißen Schokolade vermengen und den Schnee vorsichtig unterheben. Mehl und Kakaopulver vermischen und ebenfalls unterheben. Die Masse in ausgebutterte Formen geben und bei 210°C 9-10 min backen.

Zucker karamellisieren, mit Rum, Mangosaft und Zitronensaft ablöschen. Ananas begeben und kaltstellen. Vor dem Servieren fein geschnittene Minze begeben. Schlagobers aufschlagen und mit gehackten Raffaello vermischen.

