

Galantine von der Lenninger Bio Streuobstpute auf Madeirarahmsoße, Kartoffelkrapfen und buntes Gemüse der Saison

(Rezept für 10 Personen)

Galantine

Zutaten:

1 Bio Putenkeule ca.1kg

Farce (200g Brust, 200ml Sahne, 2 Eiweiß, Salz, Cayenne)

Gewürzsalz (Salz, Pfeffer, Paprika Edelsüß)

Farce¹⁾: Fleisch, Sahne und Eiweiß in einer Moulinette klein pürieren.

Keulen auslösen und plattieren, würzen und die Farce auf das Fleisch verteilen.

Einrollen und bei 100°C bis 70 °C Kerntemperatur dämpfen.

Jus/ Bratensoße

Zutaten:

Parüre²⁾

Mirepoix³⁾ z.B. Karotten, Sellerie und Wurzelpetersilie

Gewürze

Tomatenmark oder –soße

Rotwein (Südwein Madeira)

Sahne

(5Kg) Parüre scharf anbraten, (1Kg) Mirepoix dazu geben.

Gewürze dazu geben (Lorbeer, Wacholder, Nelke, Pfefferkörner).

Tomatisieren und 3-5-mal mit Rotwein ablöschen. Mit Flüssigkeit auffüllen und zur Hälfte einreduzieren lassen, abschmecken und passieren.

Ca. 2-3 Stunden köcheln lassen.

Mit Madeira⁴⁾ und Sahne verfeinern.

Kartoffelkrapfen

(Rezept für 10 Personen)

1Kg Kartoffeln (roh)

100 ml Milch

20 g Butter

3 Eigelb

50 g Mehl

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

Kartoffeln in Nuss große Würfel schneiden, 30 Minuten weichkochen,

10 Minuten ausdämpfen bei 180°C, pressen und vermischen.

Mit Milch, Butter, Mehl und Eier einen Brandteig erstellen.

Abschmecken und Probe nicht vergessen!



Zum Gericht dazu:

Gemüse der Saison

- 1) Masse aus im Fleischwolf oder in einer Moulinette gemahlenem Fleisch, die kräftig gewürzt und mit Eiweiß und Sahne gebunden wird
- 2) in diesem Fall alles aus dem Schlachtpaket parieren alles was anfällt
- 3) Röstgemüsemischung aus gleichmäßig in Würfel geschnittenem Wurzelgemüse wie Karotten, Sellerie und Wurzelpetersilie
- 4) Madeirasauce oder Sauce madère ist eine dunkle Bratensauce der klassischen französischen Küche. Ihr typisches Aroma beruht auf der Zugabe des Südweins Madeira.



Hirschtalweg 2 73252 Oberlenningen

www.paradiesle.com



Biosphären-Hotel Herrmann
Ernst-Bezler-Straße 1
72525 Münsingen