

Lachstatar auf Süßkartoffelrösti

Zutaten

(6 Portionen)

Lachstatar

1	Schalotten
½ Bund	Dill
½ Bund	Petersilie
200 g	Lachs, geräuchert
2 EL	Limettensaft
1 EL	Olivenöl
1 ½ TL	Senf
2 TL	Honig
	Jodsalz und Pfeffer
150 g	Kräuterfrischkäse

Süßkartoffelrösti

750 g	Süßkartoffeln
1	Zwiebel, klein
3	Eier (Klasse M)
3 EL	Buchweizen- oder Haferflocken (glutenfrei)
	Jodsalz, Pfeffer
	Öl zum Braten

Zubereitung

- Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden
- Dill und Petersilie waschen, von den Stielen zupfen und fein hacken
- Lachs in feine Würfel schneiden und mit den Kräutern, Schalotten, Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut vermischen und ca. 10 Minuten ruhen lassen
- Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden
- Süßkartoffeln schälen und grob raspeln, mit Zwiebeln, Eiern und Buchweizenflocken vermengen
- Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und kleine Rösti (1 EL) mit etwas Öl in einer Pfanne auf beiden Seiten goldbraun anbraten, auf einem Küchentuch abtropfen lassen
- Zum Anrichten Rösti auf die Teller verteilen, Frischkäse in eine Spritztülle mit Sternaufsatz füllen und Tupfer auf die Rösti geben, Lachstatar darauf platzieren



Nährstoffangaben

	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	2122	8878	102,5 g	82,8 g	249,8 g	25	26,4 g
Pro Portion	354	1480	17,1 g	13,8 g	41,6 g	4	4,4 g



Stern-Ravioli

Zutaten

(4 Portionen)

Nudelteig

100 g	Reismehl
50 g	Maismehl
100 g	Kartoffelmehl (Stärke)
½ TL	Xanthan
2	Eier (Klasse M)
1 TL	Jodsalz
3 EL	Pflanzenöl (z.B. Olivenöl)
150 ml	kaltes Wasser (nach Bedarf)

Füllung

160 g	Burrata 50% Fett
30 g	Parmesan 32% Fett i.Tr.
	Jodsalz, Peffer

Salbeibutter

100 g	Butter
3	Salbeiblätter

Zubereitung

- Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und Verdickungsmittel Xanthan zugeben, in der Mitte eine Mulde formen
- Eier leicht verquirlen, mit Öl und Salz hineingeben
- Zutaten per Hand zu Streuseln vermengen
- Nach und nach kaltes Wasser hinzugeben und weiter kneten bis ein geschmeidiger, fester Teig entsteht
- Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- Burrata in grobe Stücke zupfen, Parmesan reiben und miteinander vermischen. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Nudelteig in zwei Hälften dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (alternativ den Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen)
- Je nach Größe des Ravioli - Ausstechers Füllung in passendem Abstand auf eine Hälfte des Nudelteiges geben (Haselnussgröße)
- Andere Teighälfte überklappen und Ravioli mit dem Stern - Ausstecher ausstechen
- Ravioli in kochendes Salzwasser einlegen und ca. 5-10 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen), bis sie an der Oberfläche schwimmen
- Butter in heißer Pfanne schmelzen und Salbeiblättchen zugeben
- Ravioli mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, in der Salbeibutter schwenken und würzen





Stern-Ravioli

Zutaten

4 Rispen Cherrytomaten
1 EL Olivenöl

Parmesanschaum

250 ml Sahne 30 % Fett
50 ml Milch 1,5 % Fett
100 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

- Cherrytomaten im ganzen Strang in der heißen Pfanne mit Öl leicht anbraten
- Sahne mit Milch aufkochen und Parmesan einrühren, vom Hernehmen und in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer aufschäumen
- Ravioli mit den Cherrytomaten auf die Teller verteilen und den Parmesanschaum nach Belieben darauf geben

Nährstoffangaben

	kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	3921	16404	101,8 g	297,2 g	219,1 g	22	6,8 g
Pro Portion	980	4101	25,5 g	74,3 g	54,8 g	5,5	1,7 g



Weihnachtstörtchen

Zutaten

(etwa 7 Stück)

Biskuitboden

6	Eier (Klasse M)
170 g	Zucker
10 g	Vanillezucker
110 g	Maisstärke
110 g	Mehlmischung, hell (z.B. Tanjas glutenfrei, Hammermühle, Alnavit)
½ TL	Flohsamenschalen, gemahlen

Kirsch Konfitüre

300 g	Kirschen (aus dem Glas)
50 g	Zucker
15 g	Speisestärke
50 ml	Wasser

Frischkäsecreme

300 g	Frischkäse, Natur
200 g	Sahne 30% Fett
50 g	Zucker
	Vanillezucker
	Tonkabohne

Zubereitung

Biskuitmasse

- Eier und Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig rühren. Um den Zucker leichter zu lösen, empfiehlt es sich die Masse über einem heißen Wasserbad zu rühren (ca. 10 Minuten)
- Anschließend die Rührschüssel von dem Wasserbad nehmen und nochmals (ca. 10 Minuten) rühren, bis die Masse wieder abgekühlt ist und Stand hat
- Mehl und Verdickungsmittel mischen, sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Masse heben
- Biskuitmasse in eine vorbereitete Backform füllen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) 25-30 Minuten backen, anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen
- Kirschen mit Zucker in einem Topf erhitzen
- Speisestärke mit Wasser anrühren, zu den Kirschen geben und unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen
- Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen
- Mit einem Glas 14 Kreise aus dem abgekühlten Teig ausstechen
- Frischkäse mit Sahne und Zucker zu einer homogenen Masse verrühren





Weihnachtstörtchen

Zubereitung

- Eine dünne Schicht Frischkäsecrème auf die 7 Böden auftragen
- Restliche Frischkäsecrème in eine Spritztülle füllen und auf den Biskuitboden kreisförmig am Rand auftragen, sodass ein Kreis entsteht, der in der Mitte leer ist, hier die Kirschkonfitüre hineingeben
- Zweiten Biskuitboden auf das Törtchen geben und mit der restlichen Creme einstreichen
- Übrigen Biskuitboden in einem Mixer fein zerkleinern und das Törtchen rundherum damit bestreuen
- Nach Belieben zur Dekoration 1-2 Kirschen und ggf. 1-2 kleine Rosmarinzweige auf das Törtchen geben

Nährstoffangaben

	kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	3884	16251	85,9 g	149,0 g	548,9 g	55	13,8 g
Pro Portion	555	2322	12,3 g	21,3 g	78,4 g	8	2,0 g