

## Rezeptmenge

### **Terrine von Hecht und Lachs mit Kräutercreme und Endiviensalat**

Rezept für 10 Portionen:

400 g	Hechtfilet
300 g	Sahne
40 g	Eiweiß
50 g	Blattspinat TK
300 g	Lachsfilet ohne Haut
0,5 Stk	Zitrone

#### Kräutercreme:

200 g	Crème fraiche
0,5 Stk.	Zitrone
10 g	Schnittlauch
10 g	Petersilie
1 Essl.	Wildkräuteröl

#### Salat:

300 g	geschnittenen Endiviensalat
200 ml	Dressing

#### Rezeptur für das Dressing:

50 ml	Sahne
50 ml	Milch
50 ml	Pflanzenöl
30 ml	Balsamicoessig
	Salz, Pfeffer, Zucker

### **Praline von Rinderbacke und Wurzelgemüse mit Kartoffel - Wirsingstampf**

Rezept für 10 Personen:

2,5 - 3	kg	Rinderbacke
---------	----	-------------

#### Wurzelgemüse:

300 g	Karotte, gewürfelt
300 g	Steckrübe, gewürfelt
300 g	Pastinake, gewürfelt
100 g	Sellerie
300 g	Schweinenetz
20 g	grober Senf
10 g	Butter

10 g	Mehl
250 ml	Fleischbrühe
	Salz, Pfeffer
1 l	Bratenjus

#### Bratenjus:

80 g	Karotte
80 g	Sellerie
80 g	Porree
80 g	Zwiebeln
20 g	Tomatenmark
2	Lorbeerblätter
1 Teelöffel	Thymian, getrocknet
250 ml	Kochwein, rot
30 g	Mehl (für Saucenbindung)

#### Kartoffelstampf:

1,5 kg	geschälte Kartoffeln
750 g	Wirsing
300 ml	Milch
50 ml	Sahne
20 g	Butter
	Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss
200 g	Speck, geräuchert durchwachsen

### **Mandel - Honigparfait mit Dreierlei vom Apfel**

Rezept für 15 Personen:

120 g	Eigelb
200 g	Zucker
100 g	gehobelte Mandeln, geröstet
100 g	Marzipan
250 g	Milch
350 g	Schlagsahne
100 g	Honig

#### Karameläpfel:

125 g	Zucker
250 ml	trockener Weißwein
4	Äpfel (Cox-Orange oder Braeburn)

#### Apfelmark:

3	Äpfel (Cox-Orange oder Braeburn + Abschnitte von den Karameläpfeln)
1	Zimtstange

30 g	Zucker
80 ml	Weißwein
1 cl	Calvados

Apfelkuchen:

Mürbteig:

300 g	Mehl
200 g	Butter
100 g	Zucker
1	Ei

Streusel:

150 g	Mehl
100 g	Zucker
100 g	Butter
5 g	Zimt
40 g	gemahlene Nüsse

Belag:

2 kg	Boskopäpfel
------	-------------