

Bozen, am 26. Oktober 2023

Herzlich willkommen im Gustelier!



Klasse 2A, Mittelschule "Herz Jesu Institut", Mühlbach

Hugo alkoholfrei

Zutaten

- Holundersirup
- Weißer Bitter
- Mineralwasser
- Minze
- Zitrone
- Eiswürfel



Zubereitung / Notizen



Sellerie-Cordon-bleu mit Selleriesalat und Apfel-Senfsaat-Mayonnaise*

Anmerkung: Beim Workshop wurde der reine Sellerie paniert

Zutaten

- 1 großer Knollensellerie
- Salz
- 60 g Topfen (Quark)
- 3 Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- 6 Basilikumblätter
- Mehl
- 2 Eier, verquirlt
- Semmelbrösel
- Sonnenblumenöl
- 2 grüne Selleriestangen
- 4 EL Salatvinaigrette
- Apfel-Senfsaat-Mayonnaise
- Selleriegrün



Zubereitung



Den Knollensellerie schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. 12 Selleriescheiben etwa 3 Minuten in Salzwasser kochen, abseihen und gut abtropfen lassen. Die Selleriescheiben mit Topfen bestreichen und jeweils mit einer Scheibe Mozzarella und einem Basilikumblatt belegen. Die Selleriescheiben zusammenfalten, salzen, in Mehl wälzen, durch das verquirlte Ei ziehen und mit Semmelbröseln panieren. Im 160 Grad heißen Sonnenblumenöl etwa 3 Minuten frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten lassen.

Die Selleriestangen der Länge nach in dünne Streifen schneiden, salzen und mit Vinaigrette marinieren.

Fertigstellung

Den Selleriesalat mittig auf die Teller geben und das Sellerie-Cordon-bleu darauf anrichten. Mit Apfel-Senfsaat-Mayonnaise und Selleriegrün garnieren.

Notizen



Mit Sauerkraut gefüllte Kartoffelknödel

Zutaten

- 300 g mehlig Kartoffeln
- 200 g Butter
- 2 Eigelb
- Salz
- 120 g Mehl
- 30 g Kartoffelstärke
- 500 g Sauerkraut
- 100 g geschmorte Zwiebeln
- 3 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- Olivenöl
- Sonnenblumenöl



Zum Anrichten

- 2 Radieschen
- Schnittlauch

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale kochen, schälen, durch ein Haar. sieb streichen und etwas abkühlen lassen. 100 g Butter, Eigelb und Salz dazugeben und alles zu einer homogenen Masse vermengen. Das Mehl und die Kartoffelstärke vorsichtig einarbeiten und die Masse abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Hälfte des Sauerkrauts in lauwarmem Wasser waschen und gut ausdrücken. Die geschmorten Zwiebeln, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren in Olivenöl andünsten. Das gewaschene und das ungewaschene Sauerkraut dazugeben, mit Wasser bedecken und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Die restliche Butter in einem Topf langsam aufkochen lassen und den Schaum so lange vorsichtig abschöpfen, bis die Butter klar ist und nicht mehr sprudelt. Über das gekochte Sauerkraut gießen und auskühlen lassen.

Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ungefähr 3 mm dick ausrollen und Kreise (Ø 10 cm) ausstechen. In die Mitte der Kreise etwas Sauerkraut geben, den Teig über die Füllung schlagen und Knödel formen. Im 160 Grad heißen Sonnenblumenöl frittieren.

Fertigstellung

Auf jeden Teller drei kleine Häufchen Sauerkraut geben und die frittierten Kartoffelknödel darauf anrichten. Mit Radieschen und Schnittlauch garnieren.

Notizen