

MEIERHOF



RASSFELD

Apfel Putenleber-Burger an Wintersalat

Zutaten für 4 Personen

Für den Burger

- 4 Putenleber Scheiben à 70g
- Mehl, Pfeffer, Salz
- 4 Äpfel, säuerliche kleine Sorte
- 40 g Butter
- Rapsblütenöl
- 2 TL Puderzucker
- 2 Rote Zwiebel
- 1 TL Brauner Zucker

Für den Salat

- 125g Blattsalat1 (z.B. Eichblattsalat, Rote Rüben, Feldsalat, Spinat)
- 1 EL Rapsblütenöl
- 3 EL Balsamico Essig hell
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelsaft
- 1 EL Akazienhonig
- 1 rote Zwiebel
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Deckel vom Apfel mit Stiel ca 2cm dick abschneiden und eine weitere Scheibe als Boden abschneiden damit der Apfel Stand bekommt. Die Äpfel mit einem Ausstecher vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelscheiben in eine Butter-Öl-Mischung anschwitzen, mit Puderzucker bestreuen und leicht karamellisieren, dann im Ofen warmhalten. Die rote Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls anschwitzen und mit braunen Zucker karamellisieren. Die Leberscheiben würzen und dünn mehlieren. In einer Pfanne kurz scharf anbraten und dann unter reduzierter Hitze durchgaren und warmhalten. Für die Vinaigrette die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit dem Rapsöl anschwitzen und mit 2 EL Essig ablöschen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und den Honig und das Olivenöl unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blattsalat putzen, waschen und trocken schleudern und auf den Tellern anrichten. Dann auf die untere Apfelscheibe die Leber legen und mit den Zwiebelscheiben garnieren und den Apfeldeckel draufsetzen. Den warmen Burger neben den Salat platzieren und den Salat mit der Vinaigrette beträufeln.

Viel Spaß bei der Zubereitung und Guten Appetit wünscht Ihnen

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG

Hof-Laden, Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh

T: 05241 3372-81, E: hofladen@meierhof-rassfeld.de

Ihre Iris Haver-Rassfeld

MEIERHOF



RASSFELD

Meierhof Putenlachschnitten

an buntem Blattsalat mit Kräuterreibeplätzchen

Zutaten für 6 Personen

- 18 dünne Scheiben Putenlachschnitten
- 400 g Schmand
- 200 g Blattsalat- Rote Rüben, Eichblatt, Rucola, Spinat, Feldsalat
- 0,5 Beet Gartenkresse
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Rapsblütenöl
- 3 EL Balsamico Essig hell
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Akazienhonig
- Salz, Pfeffer
- 6 Cocktail Tomaten
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 3 EL feine Haferflocken
- 1 Handvoll grob gehackte Petersilie und geschnittenem Schnittlauch
- Salz, Öl

Zubereitung

Für die Vinaigrette die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit dem Rapsöl anschwitzen und mit 2 EL Essig ablöschen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und den Honig und das Olivenöl unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blattsalat putzen, waschen und trocken schleudern und auf den Tellern anrichten.-

Für die Reibeplätzchen die Kartoffeln und eine Zwiebel schälen, mit einer Küchenreibe fein reiben und durch ein Sieb die Flüssigkeit ausdrücken. Die Masse mit Haferflocken, Ei und den Kräutern vermischen und mit Salz würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und kleine Kartoffelplätzchen in die Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Die Masse ergibt ca. 18 Plätzchen. Kurz vor dem Servieren die Plätzchen noch einmal unter dem Grill auf einem Rost erwärmen.

Die Putenlachschnittenscheiben zu Röschen dekorieren und neben dem Salat mit einem Löffel Schmand setzen. Den Blattsalat mit der Vinaigrette beträufeln und zum Schluss die warmen Kräuterreibeplätzchen servieren.

Viel Spaß bei der Zubereitung und Guten Appetit wünscht Ihnen

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG

Hof-Laden, Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh

T: 05241 3372-81, E: hofladen@meierhof-rassfeld.de

Ihre Iris Haver-Rassfeld

MEIERHOF



RASSFELD

Rosenkohlcremesuppe mit geräucherter Entenbrust

Zutaten für 4 Personen

400 g	Rosenkohl
1 Stück	Schalotte
2 Stück	Kartoffeln
50 ml	Landwein
1 EL	Butter
	Zucker
600 ml	Geflügel oder Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Zitronensaft
8 Scheiben	geräucherte Entenbrust
0,5 Bund	gehackte Petersilie

Zubereitung

Den Rosenkohl putzen und vierteln. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebeln würfeln und in Butter und etwas Zucker dünsten und mit dem Wein ablöschen. Den Rosenkohl und die Kartoffeln dazugeben und mit der Brühe auffüllen. Alles ca. 20 Minuten kochen und mit Salz und Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Sahne hinzufügen kurz aufkochen lassen und alles mit einem Pürierstab pürieren. Die Suppe noch einmal abschmecken und bei Bedarf mit etwas Zitronensaft verfeinern. Vor dem Servieren in Tassen jeweils mit 2 Scheiben Entenbrust und gehackter Petersilie garnieren.

Viel Spaß bei der Zubereitung und Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihre Iris Haver-Rassfeld

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG

Hof-Laden, Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh

T: 05241 3372-81, E: hofladen@meierhof-rassfeld.de