



BORA Menü

Flammkuchen mit Zitrone

Lachs gebraten auf Gurken-Apfel-Meerrettich Salat

Tagliata vom Rind mit Pilzen, Paprika und Pinienkerne

Karamellierter Kaiserschmarrn

Flammkuchen

220g Mehl 00

110g Semola

1 TL Salz

1 Prise Zucker

2 EL Olivenöl

150ml Wasser

Alles zu einem Teig verarbeiten, kurz ruhen lassen und anschließend sehr dünn ausrollen.

200g Creme Fraiche mit etwas Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
(Evtl 1 fein gehackte Knoblauchzehe unterrühren)

180g Schinkenwürfel oder Speckwürfel (geht natürlich auch ohne Speck)

2-3 Zwiebel fein gewürfelt

1 Bio-Limette oder Zitrone, Abrieb und Saft

100g Bergkäse gerieben

Steinsalz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL fein gehackte Petersilie

Den Edelstahl-Tepan Grill auf Stufe 8/ca.230°C vorheizen. Den dünn ausgerollten Flammkuchenteig auf den leicht geölten Tepan legen, mit ¼ der Creme Fraiche bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen, die Zwiebelringe darauf verteilen. Auf der freien Tepan-Fläche, den Schinken/Speck anbraten und nach ein paar Minuten auf dem Flammkuchen verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und dem Zitronenabrieb bestreuen, zum Schluß die fein gehackte Petersilie über den Flammkuchen streuen.

In Stücke schneiden und servieren.

Gerne könnt Ihr die Biozitrone auch in dünne Scheiben schneiden und den Flammkuchen damit belegen.

Lachs gebraten auf Gurken-Apfel-Meerrettich Salat

1 Apfel

1 Gurke

2 TL Sahnemeerrettich

2 TL Weißweinessig

Frischer Dill fein gehackt

Steinsalz, Pfeffer aus der Mühle

Äpfel und Gurken in feine Stifte schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit den restlichen Zutaten gut vermische.

4 Lachsstücke

Salz

Olivenöl

Zitronenscheiben

Weißbrotbrösel oder Maisgries

2 EL Butterschmalz

Den Lachs leicht salzen die Hautseite in Weißbrotbrösel absetzen oder mit Maisgries bestreuen.

Den Tepan auf 200°C oder Stufe 7 vorheizen, das Butterschmalz auf den Tepan geben und den





info@werner-raith.de Tel. 0049 159 041 574 25

Lachs mit der Hautseite bzw. bemehlte Seite, auf das Tepan legen. Den Tepan, nach dem der Lachs von unten Farbe genommen hat und das Eiweiß zu gerinnen beginnt, ausschalten. Jetzt ist es möglich den Lachs noch kurz ruhen zu lassen oder den Lachs umdrehen um den Fisch durch zu servieren.

Tagliata vom Rind mit Austernpilzen, Paprika und Pinienkerne

400g Rinderlende in 4 cm dicke Stücke Portioniert

Thymian

Knoblauch

Rosmarin

Bratöl

1 EL Butterschmalz

Steinsalz, Pfeffer aus der Mühle

Das Tepan auf 210°C vorheizen, etwas Bratöl auf den Tepan geben und die Rinderlendenstücke darauf verteilen, liegen lassen bis diese sich von selbst lösen, umdrehen und mit Butterschmalz bestreichen, warten bis der Fleischsaft zu sehen ist und 10 Minuten auf Stufe C oder im Ofen bei 70°C ruhen lassen.

Pilze, Paprika

400g Pilze, (Egerlinge, Austernpilze,...)

400g Paprika

1 Rote Zwiebel

100g Butterschmalz

Steinsalz

Pfeffer aus der Mühle

100ml Cherry

1 Bund Petersilie

2 EL Pinienkerne

Die Pilze wenn nötig etwas zerkleinern, Paprika in Streifen schneiden, das Tepan auf 200°C oder Stufe 7 einstellen. Sobald die Hitze erreicht ist, etwas Butterschmalz auf der Edelstahlgrillplatte verteilen und die Pilze zu geben. Anbraten, wenden und die Zwiebel und Paprika zugeben. Wenn die Zwiebel glasig sind mit Cherry ablöschen. Würzen, die fein gehackte Petersilie und Pinienkerne darüber streuen und servieren.

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

400g Dinkelmehl 630

500ml Mandelmilch

2 Prisen Steinsalz

200g Rohrohrzucker

Abrieb von 1 Zitrone

1 Tonkabohne gerieben

40 ml Strohrum

4-5 Eier getrennt

40g geklärte Butter

60g Rosinen

50g frische Butter

40g Puderzucker

Dinkelmehl, Mandelmilch, Steinsalz, Rohrohrzucker, Zitronenabrieb, Rum, Eigelb, geklärte Butter zusammen rühren. 30 Minuten ruhen lassen. Das Eiweiß halbsteif schlagen dann den Zucker nach und nach zugeben und unter die andere Masse heben.



Den Tepan auf 190°C/Stufe 7 einstellen, etwas Butterschmalz darauf verteilen und einen Teil des Teiges darauf verteilen, warten bis sich Luftblasen zeigen die zerplatzen, dann den Teig wenden. Den Teig auf die obere Tepanzone legen. Die untere Tepan Zone auf 230 °C einstellen. Den Zucker auf den unteren Tepanbereich streuen. Sobald der Zucker zu schmelzen beginnt den Tepan auf 180°C zurück drehen. Den Kaiserschmarrn zerstückeln und im Karamell wenden, etwas Butter zugeben, mit dem Zwetschgenröster anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Zwetschgenröster

500g feste Zwetschgen, gewaschen, halbiert und entsteint
etwas Schale von einer Orange und Zitrone, ohne die weiße Haut
250ml Rotwein
100g Zucker
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
2 Gewürznelken
1 dünne Scheibe frischer Ingwer
5 cl Zwetschgenwasser

Die gewaschenen, halbierten, entsteinten Zwetschgen in den ungelochten Gareinsatz geben. Mit Rotwein, Zucker und den Gewürzen übergießen und bei 85°C Dampfgarstufe ca. 15 Minuten garen. Nach dem Abkühlen das Zwetschgenwasser zugeben. Den Zwetschgenröster um den Kaiserschmarrn herum anrichten.

