REZEPTTEXTE ZUR PRESSEINFORMATION

Die Edlen Alpensalze verfeinern Weihnachten:

Edles Drei-Gänge-Menü

Pilzbouillon – Filet Wellington – Crème Caramel

**Vorspeise: Pilzbouillon mit Maronenflädle**

**Zutaten (für 4 Portionen):**

**Pilzbouillon:**

200 g Champignon

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

40 g Parmesanrinde

1 EL Soja Sauce

550 ml Gemüsebrühe

1 Prise Alpensaline Mittelgrobes Alpensalz

**Maronen-Flädle:**

200 g Mehl Typ 405

50 g Maronenmehl

2 Eier

200 ml Milch

1 Prise Alpensaline Edles Alpensalz Brotzeit

2 Prisen Zucker

100 g Butter

**Dekoration:**

1 Champignon, fein geschnitten

½ Bund Schnittlauch

 Alpensaline Edles Alpensalz Brotzeit

**Zubereitung:**

Für die Pilzbouillon die Champignons klein schneiden, Zwiebeln würfeln und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Den Knoblauch andrücken, hinzugeben und kurz mitrösten. Zum Schluss Soja Sauce und Gemüsebrühe hinzugeben, kurz aufkochen, die Parmesanrinde hinzufügen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend das Parmesanrindenstück wieder herausnehmen. Alles mit einer Prise Edles Alpensalz Brotzeit abschmecken.

Für die Maronenflädle, Eier, Milch und die beiden Mehlsorten verquirlen. Mit dem Edlen Alpensalz Brotzeit und Zucker abschmecken. Den Teig zugedeckt für ca. 20 Minuten ruhen lassen. Eine Pfanne mit Butter auspinseln. Nacheinander aus dem Teig dünne Pfannkuchen backen, sofort eng aufrollen und abkühlen lassen.

Zum Garnieren den Champignon in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch ebenfalls zerkleinern. Die Pfannkuchen-Röllchen in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden.

Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit Maronen-Flädle, Pilzen, Schnittlauch und Edlem Alpensalz Brotzeit garnieren.

**Zubereitungszeit: 30 Minuten**

**Wartezeit: 20 Minuten**

**Schwierigkeitsgrad: einfach**

**Hauptspeise: Filet Wellington mit Estragon-Jus und Kartoffel-Karottenstampf**

**Zutaten (für 4 Portionen):**

**Estragon-Jus:**

500 g Rinderknochen

1 Bund Suppengrün

3 EL Olivenöl

1 Knoblauchknolle

1 TL Tomatenmark

50 g Butter

200 ml Rotwein (Alternativ: 100 ml Sauerkirschsaft und 100 ml roter Traubensaft)

200 ml Wasser

½ Bund Estragon

1 EL Estragon Senf

1 TL Alpensaline Edles Alpensalz Bergkräuter

**Karotten-Kartoffelstampf:**

300 g Kartoffeln

200 g Karotten

100 ml Milch

80 g Butter

1 Prise Alpensaline Mittelgrobes Alpensalz

**Rinderfilet:**

1 kg Rinderfilet

1 Blätterteigrolle
250 g frischer Blattspinat

120 g Speck

½ TL Alpensaline Edles Alpensalz Bergkräuter

**Zubereitung:**

Für den Estragon-Jus die Rinderknochen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für ca. 25 Minuten bei 160 °C (Umluft) rösten. Das Suppengrün in walnussgroße Stücke schneiden und in einen Topf mit Olivenöl geben. Sobald das Gemüse goldbraun ist, Butter, Knoblauch und Tomatenmark und Estragon hinzugeben und bei reduzierter Hitze für ca. 2 weitere Minuten rösten. Zwischendurch immer wieder gut umrühren.

Nach 25 Minuten die Knochen aus dem Ofen nehmen und ebenfalls in den Topf geben. Alles mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit um 1/3 reduzieren lassen. Danach das Wasser hinzugeben. Mit Estragon-Senf und dem Edlen Alpensalz Bergkräuter abschmecken und bei schwacher Hitze für ca. 2 Stunden köcheln.

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass ein 2–3 mm dickes Rechteck entsteht. Zunächst den Speck darauflegen, anschließend den Spinat verteilen. Auf drei Seiten einen 2 cm breiten und auf der vierten Seite einen 4 cm breiten Rand lassen.

Das Rinderfilet parieren, also von allen unerwünschten Teilen (Sehnen, Haut, Fett) befreien. Mit dem Edlen Alpensalz Bergkräuter würzen. Anschließend das Fleisch in den Blätterteig einrollen und mit Eigelb bestreichen. Für ca. 20-30 Minuten bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) in den Backofen geben.

Für den Stampf, die Kartoffeln und Karotten schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Anschließend in einem Topf mit Salzwasser kochen. Sobald die Kartoffeln und Karotten weich sind, diese abschütten und das Wasser auffangen. Butter und Milch zu den Kartoffeln und Karotten geben, bei Bedarf etwas von dem aufgefangenen Wasser hinzugeben und alles noch einmal aufkochen und anschließend stampfen.

Mit dem Estragon-Jus einen Saucenspiegel auf die Teller geben. Den Kartoffel-Karotten-Stampf in ein Glas füllen, auf den Saucenspiegel setzen und abziehen. Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe neben dem Türmchen platzieren, anschließend mit Edlem Alpensalz Bergkräuter verzieren.

**Zubereitungszeit: 45 Minuten**

**Wartezeit: 30 Minuten**

**Schwierigkeitsgrad: mittel**

**Dessert: Crème Caramel mit Zimtpflaumen und Amaranth Schoko-Herz**

**Zutaten (für 4 Portionen):**

**Crème Caramel:**

80 g Zucker

200 ml Milch

200 ml Sahne

40 ml Wasser

1 Vanilleschote

2 Eigelb

1 Ei

40 g Puderzucker

1 Prise Alpensaline Edles Alpensalz Kristall

**Zimtpflaumen:**

8 Pflaumen

60 g Zucker

100 ml Cranberry Saft

2 Zimtstangen

50 g Butter

**Amarant-Taler:**

200 g Schokolade

60 g Amaranth (gepufft)

1 Prise Alpensaline Edles Alpensalz Kristall

**Zubereitung:**

Zucker in einem Topf karamellisieren. Sobald dieser goldbraun wird, vorsichtig mit Wasser ablöschen. Bei milder Hitze unter Rühren köcheln, bis der Karamell vollständig aufgelöst ist. Danach zügig in 4 ofenfesten Formen schwenkend verteilen. Die Formen in eine Auflaufform stellen und für ca. 30 Minuten kaltstellen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch und Sahne zusammen mit Vanilleschote und Vanillemark, einer Prise Edles Alpensalz Kristall und Zucker aufkochen. Milchmischung für ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Im nächsten Schritt Eigelbe und das ganze Ei verquirlen. Die Vanilleschote aus der Milchmischung nehmen, die Eier hinzufügen und alles verrühren. Das Milchgemisch in die vorbereiteten Formen mit dem Karamell aufteilen und in einer mit Wasser gefüllten Auflaufform für ca. 25 Minuten bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) in den Backofen geben. Danach für mindestens 6 Stunden kaltstellen.

Für die Zimtpflaumen zunächst die Pflaumen halbieren, entsteinen, anschließend vierteln und in einer Pfanne mit Butter und Zucker karamellisieren. Mit dem Cranberry Saft ablöschen und die Zimtstangen hinzugeben. Nun muss das Ganze köcheln, um die Flüssigkeit um 1/3 zu reduzieren.

Für die Amarant-Taler zunächst die Schokolade schmelzen. Dann Amarant und eine Prise Edles Alpensalz Kristall hinzugeben und alles zu einer homogenen Masse verrühren. Zügig die Masse auf ein Backpapier geben, mit einem weiteren Backpapier bedecken und einem Teigroller so glatt wie möglich rollen. Danach im Kühlschrank kaltstellen. Sobald die Masse fest ist, das obere Backpapier lösen und mit einem Ausstecher die Taler ausstechen.

Etwas von den Zimtpflaumen auf die Teller geben, darauf vorsichtig die Crème Caramel stürzen. Zum Schluss mit den Zimtpflaumen und den Amarant-Talern garnieren.

**Zubereitungszeit: 45 Minuten**

**Wartezeit: mindestens 6 Stunden**

**Schwierigkeitsgrad: mittel**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Kontakt:**Südwestdeutsche Salzwerke AGAndrea DittmannTel.: 08651 7002-6187E-Mail: andrea.dittmann@salzwerke.de www.bad-reichenhaller.de |  |