

Palatschinkenröllchen

ZUTATEN

4 Palatschinken, erkaltet (S. 219)
Creme nach Wahl (S. 90/91)
120g Räucherlachs-, Prosciutto-
oder Schinkenscheiben

SO WIRD'S GEMACHT

1. Alufolie auf dem Arbeitsplatz ausbreiten, Frischhaltefolie darüberlegen.
2. Palatschinken auf den Folien nebeneinander etwas überlappend auflegen.
3. Mit Creme hauchdünn bestreichen, geschmacklich passend mit Räucherlachs-, Prosciutto- oder Schinkenscheiben belegen.
4. Restliche Creme darauf verstreichen, straff einrollen, Enden zusammendrehen.
5. Einzeln in Folie gewickelt einige Stunden kühlen. In dicke Scheiben schneiden.





Rehrücken in Ciabattahülle

ZUTATEN

100 g Eierschwammerl oder andere Pilze
100 g Hühnerbrust, ohne Haut und Knochen
1 Wecken Ciabattabrot
3 EL Öl zum Braten
600 g Rehrückenfilet, pariert
Salz
Pfeffer, gemahlen
Zimt, gemahlen
Butter zum Anbraten und Bestreichen
0,1 l Schlagobers

VORBEREITUNG

1. Pilze putzen, große Exemplare zerteilen.
2. Hühnerbrust klein schneiden.
3. Ciabatta entrinden und in 1 cm dicke, möglichst großflächige Scheiben schneiden.

SO WIRD'S GEMACHT

1. Öl in einer Pfanne erhitzen, Rehrücken mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen, an allen Seiten anbraten, aus der Pfanne heben, auskühlen lassen.
 2. Butter in einer Pfanne erhitzen, Eierschwammerl (Pilze) rösten, mit Salz und Pfeffer würzen, auskühlen lassen.
 3. Hühnerbrust salzen, im Kleinschneider unter ständiger Zugabe von eiskaltem Obers zu einer streichfähigen, glatten Farce mixen, mit Eierschwammerln (Pilzen) verrühren.
 4. Alufolie mit weicher Butter bestreichen, Ciabatta-Scheiben darauflegen, mit Farce bestreichen. Die entstandene Fläche sollte so groß sein, dass das Filet vollständig umhüllt wird.
 5. Rehfilets auf die mit Farce bestrichene Brotfläche setzen, mit der Alufolie straff einrollen, im vorgeheizten Rohr backen.
 6. Anschließend Folie ablösen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Filet rundum knusprig braten.
- Backen: unterste Schiene, 200 °C Umluft
Backdauer: ca. 15 Minuten



Kardinalschnitten

ZUTATEN

für 10 Stück

7 Eiweiß
200g Kristallzucker
3 Dotter
2 Eier
1 KL Vanillezucker
Prise Salz
80g Mehl, glatt
Staubzucker zum Bestreuen

FÜR DIE CREME

4 Blatt Gelatine
40g Kristallzucker
0,1 l Kaffee, schwarz, stark
½l Schlagobers

VORBEREITUNG

1. Dressiersack mit glatter Lochtülle (Nr. 20) für den Eischnee vorbereiten (ersatzweise unten auf 2 cm aufschneiden und keine Tülle verwenden).
2. Für die Biskuitmasse einen weiteren Dressiersack mit Lochtülle (Nr. 12) vorbereiten.
3. Auf einem Backblech 2 Streifen Backtrennpapier (15 × 36 cm) vorbereiten.
4. Backrohr rechtzeitig vorheizen.
5. Gelatine in kaltem Wasser weichen.
6. Eiweiß mit 140g Kristallzucker zu cremig-steifem Schnee schlagen.

