

Vorspeisen:

Sauerkraut im Blätterteig, gebacken mit Wirz und Speck, und Karottensalat

Zubereitung Sauerkrautwickel

- ▷ Das Sauerkraut auf das Edelstahlblech legen und während 30 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Die Wirzblätter auf einem zweiten Edelstahlblech verteilen und nach 27 Minuten zum Sauerkraut in den Garraum geben.
- ▷ Nach 3 Minuten beide Bleche aus dem Garraum nehmen.
- ▷ Den Wirz beiseite stellen.
- ▷ Das Sauerkraut auf einem Schneidbrett mit dem Gemüsemesser fein hacken.
- ▷ In eine Schüssel geben, mit 2 Eigelb und 1 dl Rahm mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen.
- ▷ Den Blätterteig auf ein Backpapier legen und die Specktranchen darauf verteilen.
- ▷ Mit den Wirzblättern belegen und anschliessend das Sauerkraut linksbündig über die gesamte Länge verteilen. Rundherum ca. 2 cm frei lassen.
- ▷ Mit Hilfe des Backpapiers den Blätterteig einrollen.
- ▷ Die Ränder mit Wasser bepinseln und gut zusammendrücken.
- ▷ Mit dem Backpapier auf den Gitterrost legen und mit einer Gabel in regelmässigem Abstand einstechen.
- ▷ Mit Eigelb- und Rahmgemisch bestreichen und während 35 Minuten bei 210 °C Profi-Backen backen.
- ▷ Herausnehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Karottensalat

- ▷ Die Karotten mit der Röstireibe in eine Schüssel reiben.
- ▷ Orangen-, Zitronensaft und 8 Esslöffel Erdnussöl zugeben.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.

Anrichten

- ▷ Karottensalat auf 4 flache Teller verteilen.
- ▷ Sauerkrautwickel mit Brotmesser in 12 gleich grosse Stücke schneiden und pro Teller 3 Stück um den Karottensalat anrichten.

Hinweis

- ▷ Der Garraum muss vor dem Profi-Backen ausgekühlt sein, da ansonsten die Dampf-Phase nicht korrekt ablaufen kann!

Garstufen Sauerkraut

mit Vorheizen – Auflage 1
30 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Wirz

mit Vorheizen – Auflage 1
3 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Blätterteig

35 Minuten 210 °C Profi-Backen

Zutaten Sauerkrautwickel

300 g Sauerkraut, roh
100 g Wirzblätter, Strunk entfernt
3 Eigelb
1 dl Rahm
300 g Blätterteig, rechteckig ausgewallt
12 Tranchen Frühstücksspeck
 Salz und Pfeffer

Zutaten Karottensalat

500 g Karotten, geschält
1 Zitrone, nur Saft
1 Orange, nur Saft
8 EL Erdnussöl
 Salz und Pfeffer