

MENÜ vom 27.9.2023**Flanksteak Pinsa****Zutaten:**

1 kg Mehl (CaputoNuvola,*Mehlmitmindestens13%EiweiB) 700 ml Wasser
3 g Hefe 25 g Salz 600 g Flanksteak (Rind,ausdemBauchlappen)
300 g Schmand 2 x Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

Salz und Hefe im Wasser auflösen, Mehl unterarbeiten, Teig min. 24 Stunden im Kühlschrank lagern. Teig in zwei Teile portionieren. 2 Stunden bei Zimmertemperatur abgedeckt liegen lassen. Danach ausbreiten und direkt backen oder einfrieren. Flanksteak salzen anbraten auf 54 Grad, Ausschneiden und die Pizza belegen.

Surf & Turf**Zutaten:**

200 g Kabeljau 200 g Teres Mayor (Rind, Metzgerstück, aus der Schulter)
400 g Hokaidokürbis 100 g Butter 50 g Sahne
200 g Fingermöhren Kerne und Nüsse

Zubereitung:

Kürbis in Salzwasser weich kochen oder im Backofen weichbacken, danach mit Butter und Sahne aufmixen.

Teres Mayor salzen und anbraten. Garpunkt liegt bei 56 Grad. Kabeljau im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Möhren in Salzwasser vorkochen oder dämpfen. Danach in der Pfanne anbraten. Fisch mit Abrieb von der Limette abschmecken und mit grobem Salz anrichten. Kerne und Nüsse mixen – anbraten und als Crunch auf das Fleisch und Püree geben.

Entrecote Sellerie Pfifferling Wilder Brokkoli**Zutaten:**

600 g Entrecote 500 g Sellerie 100 g Sahne
200 g Butter 500 g Pfifferlinge 500 g Wilder Brokkoli
Chilli-Nuss-Öl

Zubereitung:

Sellerie würfeln, mit Salz weich kochen. Mit Sahne und Butter pürieren. Entrecote portionieren, Salzen, 10 min stehen lassen, scharf anbraten. Danach im Ofen bei 90 Grad nachziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist. Pfifferlinge anbraten, salzen und mit Fruchtsig ablöschen. Wilden Brokkoli mit Chilli-Nuss-Öl in der Pfanne anschwanken

Gebratener Pfirsich mit Kaffee Creme und Löffelbiskuit

Zutaten:

2 Pfirsiche	200 g Schmand	10 cl. Kaffee Likör	20 g Rohrzucker
8 Löffelbiskuit	Limettenabrieb Bio	Likör zum Flammbieren	

Zubereitung:

Pfirsich halbieren, die Hälfte des Zuckers mit dem dem Limettenabrieb mengen und Pfirsiche darin schwenken. Prirsiche anbraten mit Likör flammbieren.

Kaffeelikör aufkochen, Zucker darin auflösen, abkühlen lassen und dann unter den Schmand rühren.

Dessert anrichten – Löffelbiskuit, darauf den Schmand vereilen, darüber Prirsichspalten auflegen und mit einer Schmandschicht abschließen.