

## Flädlesuppe - Rinderfilet im rosa Pfeffermantel - gefüllte Kartoffeln - Ackersalat mit gerösteten Brotwürfeln und Orangenfilets - - Zum Nachtisch Lebkuchenparfait -

### Die Suppe:

1/4 l Rinderbrühe (Herstellung siehe Rezept des Monats Dezember).

### Die Flädle:

Aus 100 gr. Mehl, 2 Eiern und Milch einen schön flüssigen Pfannkuchenteig herstellen. Mit Salz und ev. Petersilie würzen. Dünne Pfannkuchen backen, abkühlen lassen und in dünne Streifen schneiden. Die Flädle kann man schon Tage vorher vorbereiten und eingefrieren. Ebenso die Fleischbrühe.

### Das Rinderfilet:

Rinderfilet am Stück, pro Person 180 - 200 gr. Rosa Pfefferbeeren, Pfeffer und Salz

Das Rinderfilet am Besten vom Metzger bratfertig richten lassen. Filet pfeffern und salzen. Rundum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in den rosa Beeren wälzen, so dass das Filet rundherum mit Beeren bedeckt ist. Filet bei 80 Grad im Backofen 1 Stunde backen. Bei 80 Grad bleibt das Fleisch ganz durch wunderbar rosa.

Fleisch so zubereiten, dass es gleich gegessen werden kann.

### Die gefüllten Kartoffeln:

Pro Person eine große Kartoffel - am besten Grillkartoffeln.

Kartoffeln gut mit einer Bürste oder rauhem Schwamm waschen, abtrocknen und rundum mit Öl einreiben. Aus einen Backrost setzen und bei 170 Grad im Backofen eine Stunde backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kartoffeln dann in der Mitte längs durchschneiden. Mit einem Löffel das kartoffelfleisch herauskratzen so dass eine schöne Mulde entsteht. Das ausgekratze Material fein zerdrücken, mit Butter und Eigelb (je nach Menge pro Kartoffel halbes Eigelb) einen Kartoffelbrei herstellen. Am Schluß Sauerrahm unterrühren so dass ein relativ weicher Brei entsteht. Die ausgehöhlten Kartoffeln damit füllen, mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen bei 220 Grad goldbraun backen.

### Der Ackersalat:

Pro Person ca. 80 gr. Salat, eine Orange, Essig, Öl, Senf, Pfeffer und Salz, frisch geröstete Brotwürfel Ackersalat putzen und waschen. Orange filetieren. (Mit einem Messer Schale abschneiden und anschließend die Schnitze aus der Orange ohne ihre Haut ausschneiden.) Aus Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer eine Salatsauce herstellen. Salat anmachen und mit Brotwürfeln und den Orangenfilets garnieren.

### Das Lebkuchenparfait:

Lebkuchenparfait ist etwas aufändig, lohnt sich aber für Weihnachten. Sie brauchen 6 Eigelb, 200 gr. Zucker, 1/4 l Milch, 1 Vanilleschote, 350 gr. Sahne, eine Form von mind. 1,5 l Lebkuchen am besten ohne Zuckerguß und Schokolade. Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen cremig rühren. Milch mit der Vanilleschote aufkochen und etwas abkühlen lassen. Vanillemilch zu der Creme geben und über wasserbad so lange schlagen, bis eine schöne, dickflüssige Creme entsteht. Diese durch ein feines Sieb passieren und mit einem Handrührgerät ca. 15 Min. kaltschlagen. Im Kühlschrank gut kühlen. Dann die geschlagene Sahne und den fein zerbröselten Lebkuchen unterrühren, in eine Form füllen und einfrieren. Creme stürzen und aufschneiden. Mit Schokosauce oder Sahne servieren!

### Guten Appetit!



Koch- und Partyservice  
POPPS DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcpopp02@online.de

Internet  
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für  
- Vereinsfeierlichkeiten -  
- Geschäftsessen -  
- Familienfeste -