KETAO
FRISCH LECKER ANDERS

MENÜ

Apfel-Estragon-Brot

Vorspeisen

Cig Köfte mit Minze und Romana

Pastinakensuppe mit Rote Beete Cracker

Hauptgänge

Grüner Spargel auf Morchelrisotto

Grillbällchen vom Huhn auf Kartoffel-Spinat-Ragout

Dessert

Apfelburger
mit Karamell und Vanillecreme

BITTE BEWERTE UNS
BEWERTEN.KETAO.DE

KETAO
FRISCH LECKER ANDERS

KAUF HIER DIE GUTEN DINGE VON KETAO

KETAO
SHOP

shop.ketao.de

UND HIER GIBT'S DAS LECKERE BIER

KNÄRZJE

knaerzje.de

BITTE BEWERTE UNS
BEWERTEN.KETAO.DE

KETAO
FRISCH LECKER ANDERS

Apfel-Estragon-Brot

für ung. 2 Brote je nach Größe

- 21g Hefe (½ Würfel) in 300 ml Wasser verrühren
- 450 g Weizenmehl Typ 550 mit 10g Salz in eine Schüssel geben
- 250 g Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden
- ½ Bund Estragon waschen, die Blätter abziehen und grob hacken
- Wasser, Äpfel und Estragon auf einen Schlag zum Mehl geben
- alles schnell mit der Hand verkneten
- eine Hand hält die Schüssel
- die Andere faltet den Teig von außen nach innen und boxt den Teig zu einer Kugel
- den Teig mit einem Feuchten Tuch abdecken und min 2h gehen lassen
- den Teig in 2 Teile schneiden
- die einzelnen Teile zu Kugeln drehen und in beliebige Brotform bringen
- alles auf Backbleche auf Backpapier mit ausreichend Platz geben
- mit einem feuchten Tuch abdecken
- nochmals mindestens 20 min gehen lassen bis alles fluffig ist (am besten an einem warmen Ort)
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca 20 Minuten backen bis alles knusprig und braun ist und das Brot beim draufklopfen hohl klingt
- aus dem Ofen nehmen, einige Minuten auskühlen lassen
- aufschneiden und noch warm servieren

Cig Köfte mit Minze und Romana

Köfte *für 15 Personen*

- Bulgur 350g - in Salzwasser leicht bissfest kochen, abgießen und abkühlen lassen
- Bulgur mit 200g Paprikamark und 550g Tomatenmark 2 fein gewürfelten roten Zwiebel, 1 kleinem Bund gehackter, glatter Petersilie und ½ Bund gehackter Minze mischen
- mit Kreuzkümmel, Schwarzkümmel und Salz abschmecken
- zum Servieren mit 2 Esslöffeln Nocken formen und je 1 Nocke auf 1 Romanablatt setzen

Romanasalatherzen *je 2 Blätter pro Person*

- unteren Teil abschneiden und die äußeren Blätter ablösen, waschen, trocknen
- pro Person 2 schöne Blätter auf einen Teller legen, Köfte darauf geben, mit Minze bestreuen und servieren

KETAO
FRISCH LECKER ANDERS

Pastinakensuppe mit Rote Beete Cracker

Suppe *pro Person ca 160ml (⅓ fest und ⅔ flüssige Zutaten)*

- Weiße Zwiebeln und Knoblauch grob würfeln und in einem großen Topf anschwitzen
- geschälte und gewürfelte Pastinaken dazu geben
- alles knapp mit Wasser bedecken und weich kochen lassen
- währenddessen Kreuzkümmel in einer Pfanne trocken rösten
- wenn die Pastinaken sehr weich sind pürieren und mit Mandelmilch die Konsistenz anpassen
- mit Salz, etwas Zitrone und Muskatnuss und dem gerösteten Kreuzkümmel abschmecken

Cracker *für 20 Personen 300 g Beete*

- Beete mit Schale bei 220 °C abgedeckt im Ofen backen, ca. 1-2 Stunden, bis sie weich ist
- Beete schälen und 200 g davon mit 80 ml Wasser ganz glatt pürieren und mit ca. 50 g Mehl und 50 g Stärke zu einem dünnen Teig verrühren
- etwas salzen und auf Backmatten aufstreichen
- im Ofen bei 150 °C ca. 20 Minuten trocknen
- zum Servieren in Stücke brechen
- oder den Teig in Spritzflaschen füllen und auf einer Pfanne mit viel Öl spiralförmige Muster spritzen und frittieren; auf Küchenkrepp abtropfen lassen

- restliche Rote Beete in sehr kleine Würfelchen schneiden und als Einlage in die Suppe geben

KETAO
FRISCH LECKER ANDERS

Grillbällchen vom Huhn auf Kartoffel-Spinat-Ragout

Grillbällchen *für 20 Personen 2 kg Hähnchenbrust, 100 g Semmelbrösel, 1 Bund Frühlingslauch*

- Fleisch wolfen, mit Semmelbröseln und Lauchzwiebeln mischen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mit Eisportionierern vorformen und dann von Hand rund formen
- auf geölte Bleche setzen
- Im Ofen bei 220*C für 8 min grillen

Kartoffel-Spinat-Ragout *1,5 kg Kartoffeln, 500 g Spinat, 1,3 L Flüssigkeit für 20 Personen*

- Kartoffeln schälen und in 1 cm würfeln,
- 2 weiße Zwiebeln und 5 Zehen Knoblauch schälen und fein Würfeln
- 170 g Butter in einem großen Topf schmelzen,
- Zwiebeln anschwitzen, Knoblauch mit anschwitzen
- 130 g Mehl einrühren, eine Mehlschwitze herstellen und mit Wasser oder Brühe auffüllen
- salzen und die Kartoffeln darin weich kochen
- Spinat kurz dazu geben und zusammenfallen lassen
- Mit Salz, Pfeffer, Zitrone abschmecken

KETAO
FRISCH LECKER ANDERS

Grüner Spargel auf Morchelrisotto

Risotto *etwa 30g roher Risottoreis, 5 g getrocknete Morcheln pro Person*

- Morcheln einweichen
- Schalotten oder weiße Zwiebeln fein würfeln
- die Schalotten mit dem Reis in etwas Olivenöl anschwitzen bis der Reis leicht knackt
- mit etwas Weißwein ablöschen
- Morcheln abschütten und ausdrücken
- das Einweichwasser von den Morcheln oder Gemüsebrühe dazugeben und unter regelmäßigem Rühren kochen
- dabei nach und nach mehr Flüssigkeit dazu geben (immer wenn es zu trocken wird)
- alles kochen lassen bis der Reis kurz vor bissfest ist
- Risotto vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer, etwas Butter und nach belieben Hefeflocken würzen

Morcheln

- ausgedrückte Morcheln grob zerkleinern und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten
- kurz vorm Servieren ins Risotto einrühren

Grüner Spargel *2 Stangen/Person*

- Spargelenden etwas abschneiden und das untere Drittel der Stangen schälen
- sehr schräg in 3 cm Stücke schneiden
- in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur in etwas Öl braten, bis der Spargel bissfest ist
- mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken
- auf dem Risotto anrichten

KETAO
FRISCH LECKER ANDERS

Apfelburger
mit Karamell und Vanillecreme

Apfelkompott *pro Person ca. 120 g Äpfel*

- Äpfel schälen, entkernen und 1 cm würfeln
- in einem Topf etwas Zucker karamellisieren lassen
- mit Zimt und Nelke vermengt zu Kompott kochen
- ab und zu umrühren und nicht zu weich werden lassen - die Apfelstückchen ziehen in der heißen Masse noch nach

Burgerbrötchen *für 10 Personen*

- 42 g Hefe in 300 ml lauwarmer Milch auflösen
- 600 g Mehl
- 100 g Zucker
- 130 g Butter
- alles in einer schüssel mischen und zu einem Teig verkneten
- den Teig min. 2h abgedeckt gehen lassen
- den Teig in 10 Stücke teilen, in Kugeln formen
- Die Kugeln entweder in Muffinförmchen geben oder mit 2cm Abstand zueinander in eine Auflaufform legen
- nochmals 30 min gehen lassen
- im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft goldbraun backen lassen
- auskühlen lassen und dann aufschneiden

Vanillecreme

- pro Person 30 g gesüßte Schlagcreme mit Vanillemark und Orangenabrieb steif schlagen

- Creme mit einem Spritzbeutel auf den unteren Burgerbrötchenhälften verteilen
- Apfelkompott daraufgeben
- Deckel auflegen und servieren

BITTE BEWERTE UNS
BEWERTEN.KETAO.DE