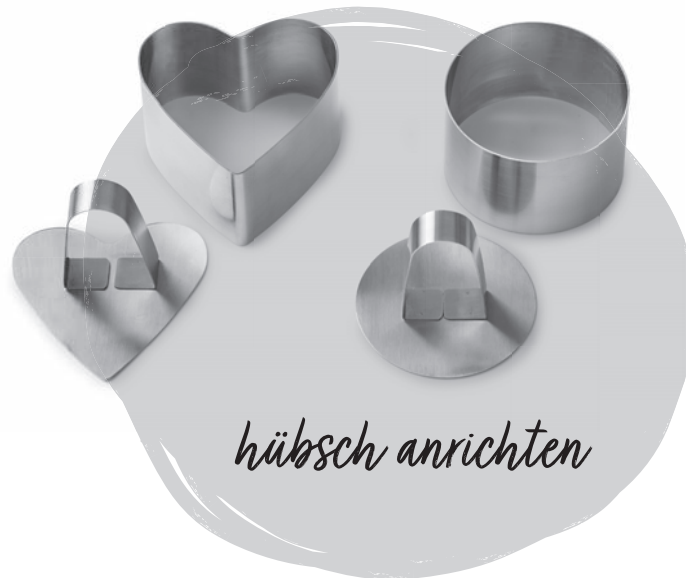


# Anrichte- und Ausstechform, Edelstahl – 2er-Set



## Grüezi

Wir sind das Anrichte- und Ausstechform-Duo. Mit uns bringen Sie eine Beilage, eine Vorspeise oder ein Dessert schön in Form.



**1** Ausstecher auf einen Teller setzen. Ein Viertel der Masse hineingeben.



**2** Mit dem Ausstosser Masse andrücken, Ausstecher nach oben ziehen, dabei den Ausstosser leicht dagegen drücken, entfernen.

## Rindstatar

🕒 20 Min.

Vorspeise für 4 Personen

<b>400 g Rindfleisch</b> (Huft)	Fleisch in ca. 5 mm grosse Würfeli schneiden, in eine Schüssel geben.
<b>1 Schalotte</b>	Schalotte schälen, fein hacken.
<b>4 getrocknete Tomaten in Öl</b>	Tomaten abtropfen, trocken tupfen.
<b>2 EL Kapern</b>	Kapern abtropfen, beides fein hacken, mit den Schalotten begeben.
<b>1 EL Ketchup</b>	Ketchup, Senf, Öl, Sambal Oelek und Paprika begeben, daruntermischen, salzen. Tatar wie in der Anwendung gezeigt anrichten.
<b>3/4 EL Senf</b>	
<b>1 EL Olivenöl</b>	
<b>1 TL Sambal Oelek</b>	
<b>1/4 TL Edelsüss-Paprika</b>	
<b>1/2 TL Salz</b>	
<b>8 Scheiben Toastbrot</b>	Brot toasten, mit der Butter zum Tatar servieren.
<b>80 g Butter</b>	

**Tipp:** Doppelte Menge zubereiten und als Hauptgang servieren.

**Dazu passt:** Chicoréesalat.

**Portion:** 482 kcal, F 29 g, Kh 27 g, E 27 g

### REINIGUNG

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

## Lachs-Avocado-Tatar

🕒 20 Min.

Vorspeise für 4 Personen

**1 Avocado** Avocado halbieren, Fruchtfleisch und Lachs in Würfeli schneiden, in eine Schüssel geben. Bundzwiebel in feine Ringe schneiden, mit dem Öl begeben, mischen, würzen. Tatar wie in der Anwendung gezeigt anrichten.

**300 g Lachsrückenfilet** (Sushi-Qualität)

**1 Bundzwiebel mit dem Grün**

**1 EL Olivenöl**

**¾ TL Fleur de Sel**

**wenig Pfeffer**

**1 Bio-Zitrone** Von der Zitrone wenig Schale in eine Schüssel reiben, 1 EL Saft dazupressen, Kresse darunter-mischen, zum Tatar servieren.

**20 g Kresse**

**8 Scheiben Toastbrot** Brot toasten, mit der Butter zum Tatar servieren.

**80 g Butter**

**Tipp:** Doppelte Menge zubereiten und als Hauptgang servieren.

**Dazu passt:** Blattsalat.

**Portion:** 510 kcal, F 36 g, Kh 24 g, E 20 g

## Basmatireis

🕒 20 Min.

🌱 **vegan**

🚫 **glutenfrei**

🚫 **laktosefrei**

Beilage für 4 Personen

**250 g Basmatireis** Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. Wasser mit dem Reis aufkochen, Reis zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern, wie in der Anwendung gezeigt anrichten.

**3½ dl Wasser**

**Dazu passt:** Gemüsecurry.

**Portion:** 221 kcal, F 0 g, Kh 48 g, E 6 g

## Gemüsereis

🕒 30 Min.

🌱 **vegetarisch**

Beilage für 4 Personen

**100 g Rüebl** Rüebl schälen, in Würfeli schneiden, Lauch längs halbieren, waschen, in feine Streifen schneiden. Peperoncino entkernen, in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne heiss werden lassen, Gemüse ca. 5 Min rührbaten. Reis begeben, Bouillon dazugießen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Gemüsereis wie in der Anwendung gezeigt anrichten.

**80 g Lauch**

**1 roter Peperoncino**

**1 EL Olivenöl**

**200 g Langkornreis** (z. B. Parboiled)

**5 dl Bouillon**

**Portion:** 221 kcal, F 4 g, Kh 42 g, E 4 g

## Schokolade-Törtchen

🕒 15 Min.

Ergibt 4 Stück

**1 dunkles Tortenbiskuit** Mit der Ausstechform 4 Mal durch alle Biskuitlagen stechen (ca. 340 g), 2-mal durchgeschnitten (ergibt 12 Rondellen oder Herzen).

**2 dl Vollrahm** Rahm mit dem Schokoladepulver steif schlagen. Ausstecher auf einen Teller legen. Einen Biskuitboden hineinlegen. Ca. 1½ EL Masse daraufspritzen, zweiten Biskuitboden darauflegen, nochmals ca. 1½ EL Masse darauf spritzen, mit dem dritten Biskuit decken, austossen. Vorgang wiederholen.

**3 EL Schokoladepulver**

**100 g Himbeeren** Törtchen mit der restlichen Schokoladerahm-Masse und Himbeeren dekorieren. Schokoladespäne darüberstreuen.

**2 EL Schokoladespäne**

**Tipp:** Biskuitabschnitte zu Punschkugeln verarbeiten.

**Stück :** 377 kcal, F 22 g, Kh 38 g, E 5 g