



häring

Kulinarische
Entdeckungsfreise.

Internationale Rezepte
aus unseren

BETRIEBSRESTAURANTS
ANTONIS



ANTONIS

01 VORSPEISE

CHAMPIGNONS MIT EI-KÄSE-FÜLLUNG & TATARSOSSE



35 Min.



2 P



ANTONIS
PL



PL



ZUTATEN FÜLLUNG

9 große Champignons

5 Eier

40 g geriebener Käse

1 EL Butter

1 TL Senf

Semmelbrösel

Milch

½ TL süßes Paprikapulver

Salz und Pfeffer

1 Kugel Mozzarella

ZUBEREITUNG

1. Champignons waschen. Die Stiele herausbrechen und in kleine Würfel schneiden. Käse klein reiben.
2. Eier hart kochen und in Würfel schneiden. Butter, Stiele und Käse dazugeben und gut vermischen. Süßes Paprikapulver dazugeben und nach Belieben salzen und pfeffern.
3. Milch in eine kleine Schüssel gießen. Semmelbrösel, Paprika, Salz und Pfeffer gemeinsam in einen Teller geben. Champignonköpfe gründlich in Milch einweichen, mit Semmelbrösel panieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Die Füllung zu Bällchen formen (abhängig von der Größe der Champignons). Champignons mit der Ei-Käse-Füllung füllen.
5. In einen auf 180 °C vorgeheizten Ofen mit Umluft schieben. 20 Min. lang backen.

.....

TIPP: Champignons herausnehmen und eine Scheibe Mozzarella darauflegen. Das Blech erneut in den Ofen geben und 5 Min. lang backen.

.....





ANTONIS

02 HAUPTSPEISE

GEBRATENE RIPPCHEN MIT KNOBLAUCH



30 Min.



4 P



ANTONIS
CN



CN



ZUTATEN

1 kg Schweinerippchen

100 g Knoblauch

5 g Schnittlauch

5 g Ingwer

1 rote Paprika

MISCHUNG A

3 TL Salz

½ TL Pfeffer

6 TL Kochwein

2 Eigelb

20 g Mehl

50 g Speisestärke

MISCHUNG B

2 TL Pfeffersalz

ZUBEREITUNG

1. Die Rippchen in 8 cm lange Stücke schneiden.
2. Die Mischung A in eine Schüssel geben und anrühren.
3. Anschließend die Rippchen darin einlegen und 15 Min. ziehen lassen.
4. Knoblauch, Schnittlauch und Ingwer fein schneiden.
5. Paprika waschen und in feine Stücke schneiden.
6. Rippchen in heißem Fett (in der Fritteuse, mit viel Fett im Topf oder in der Pfanne) so lange ausbacken, bis sie goldgelb sind.
7. Ein bisschen Öl in der Pfanne erhitzen und Knoblauch, Schnittlauch, Ingwer und Paprika darin anbraten.
8. Dann die frittierten Rippchen dazugeben und unter Rühren scharf anbraten.
9. Anschließend mit Mischung B würzen und auf einem Teller servieren.





ANTONIS

02 HAUPTSPEISE

KARTOFFELPUFFER MIT PFIFFERLINGSOSSE



30 Min.



2 P



ANTONIS
DE



DE



ZUTATEN

5 Kartoffeln

jeweils eine prise Salz, Pfeffer
und Muskat

SOSSE

130 g Pfifferlinge

½ Zwiebel

25 g Butter

½ L Sahne

Frische Petersilie oder Liebstöckel

1 Prise Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Geschälte Kartoffeln mit einer Kartoffelreibe reiben.
2. Mit Gewürzen gut vermengen.
3. Pfifferlinge und Zwiebelwürfel in Butter goldbraun anbraten.
4. Gewürze und Sahne hinzugeben.
5. Gut aufkochen, bis sich die Soße etwas verdickt.
6. Kartoffelmasse in 10 Portionen aufteilen und Kartoffelpuffer formen.
7. Diese in einer Pfanne goldbraun anbraten.
8. Kartoffelpuffer mit Soße und frischen Kräutern servieren.





ANTONIS

SOSSEN/DIPS

BACON MARMELADE



20 Min.



6 P



ANTONIS
USA



USA



ZUTATEN

½ kg geräucherte Speckscheiben

2 mittelgroße Zwiebeln

150 g Zucker

150 g brauner Zucker

2 EL Ganzkorn Senf

1 EL frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Speckscheiben und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.
2. Einen kleinen Topf auf mittlerer Hitze erwärmen und den Speck und die Zwiebeln darin anbraten.
3. Zucker und ein bisschen Wasser dazugeben.
4. Alles leicht karamellisieren.
5. Mit Ganzkorn Senf und Pfeffer abschmecken und auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
6. Die Konsistenz sollte dick, aber streichfähig sein.

