

Passione!



FRESH FOOD

Kartoffel-Creme

REZEPTIDEEN



Matjesfilet in weißer Cremesauce

Zutaten pro Person:

2 Matjesfilets
0,03 kg Zwiebeln
0,06 kg Äpfel
0,3 kg Gewürzgurke
2 g Dill
0,1 kg Passione! Kartoffel-Creme

Matjesfilets wässern und auf dem Teller platzieren. Die Passione! Kartoffel-Creme mit Zwiebelscheiben, Apfelstücken, in Scheiben geschnittener Gewürzgurke und gehacktem Dill verfeinern. Die fertige Sauce auf den Matjesfilets verteilen.

Matjesfilet in weißer Cremesauce

Wie oben, aber noch 0,05 kg Rote Beete in Streifen in die Sauce schneiden.

Kartoffel-Zucchini-Puffer mit geräuchertem Lachs und Kartoffel-Creme

Zutaten pro Person:

0,1 kg Kartoffeln
0,05 kg Zucchini
0,145 kg Mehl
1 Ei
0,15 kg geräucherter Lachs
0,1 kg Passione! Kartoffel-Creme
30 g Dill

Kartoffeln und Zucchini raspeln, mit Mehl, Ei, Rosmarin, Oregano, Salz, Muskat und weißem gem. Pfeffer vermengen. Dann in der Pfanne mit Fett daraus zwei Kartoffelpuffer backen. Diese lauwarm auf dem Teller anrichten, mit jeweils einem Schlag Passione! Kartoffel-Creme obendrauf versehen. Den geräucherten Lachs dazu drapieren, mit Dill garnieren.