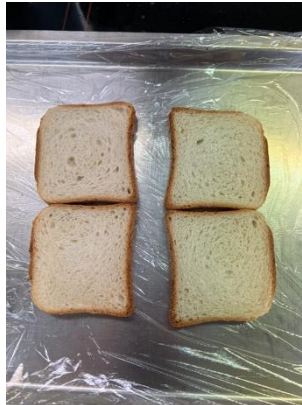


Kartoffelschnitte

Zutaten:

- 4 Stück Toastbrot
- 375g Duchesse-Masse (3 Portionen)
- 37g Speck
- 3g Schnittlauch

Mit Style



Zubereitung:

1. Die Duchesse-Masse mit dem Speck und Schnittlauch mischen.
2. Die ganze Masse auf zwei aneinanderlegende Toasts streichen und mit den anderen zwei Toast zuklappen.
3. Das Ganze dann mit Frischhaltefolie einwickeln.
4. Bei 85°C für 20 Minuten bei Dampf im Ofen pochieren.
5. Herausnehmen, die Ränder vom Toastbrot abschneiden
6. In 4 etwa gleichgrosse Schnitten/Stücke schneiden.
7. In einer Pfanne den Toast goldgelb sautieren und anrichten.
8. Mit einem Dill-, Blüten- und Zwiebelsalat obendrauf dekorieren.

Blumenkohl Rezept

- 1 Blumenkohl
- 30g Butter

1. Den Blumenkohl in Röschen schneiden.
2. In einer Lyoner Pfanne mit genügend Butter im Ofen bei 180°C für 20 Minuten, alle 2 Minuten arrosieren (Butter über den Blumenkohl giessen) **Achtung ganze Pfanne ist sehr heiss!**
3. Anrichten und wenn man will, kann man am Schluss, den Blumenkohl in Chiasamen tauchen.