



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT
ANGELIKA PATAK

angelika patak
+43 664 280 98 71
angelika.patak@aon.at
a-3400 klosterneuburg, waldgasse 2



Osterschinken mit 2-erlei Erdäpfelpüree und Bärlauchpesto



Perfekt für die Feiertags Familienessen

Für den Einkaufskorb:

Osterschinken:

Ca. 1 kg geräuchertes Teilsames, Karee, oder geräucherten Beinschinken,

Suppengrün (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Petersielwurzel, ...)

Lorbeerblatt, Pfefferkörner und einer Zwiebel

1/2 l Rindsuppe oder Wasser.

2-erlei Erdäpfelpüree:

1 kg mehliges Kartoffel

200g Butter,

0,5 l warme Milch,

3 EL frisch gerissener Kren

etwas Trüffelöl oder Trüffelbutter,

Salz

So funktioniert's:

Das Fleisch waschen und zusammen mit den geputzten und in Würfeln geschnittenen Suppengemüse in eine passende Garschale legen und mit 1/2 l Suppe oder Wasser aufgießen.

Den Schinken für ca. 60-90 min. mit Vitaldampf 99°C dämpfen.

🧺 Tipp: Kerntemperatursensor verwenden, Einstellung 86°C.

Die Erdäpfel schälen, und würfelig schneiden.

Die Erdäpfelstücke in einer separaten Garschale mit der Milch und der Butter vermengen und mit der Beheizungsart „Vitaldampf“ 99°C gemeinsam mit den Schinken ca. 45 min dämpfen.

Die Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken und zügig mit der Milch-Butter-Flüssigkeit mit einem Schneebesen cremig aufschlagen. Falls notwendig noch etwas Milch beimengen.

Mit Salz das Püree abschmecken.

Die eine Hälfte der Kartoffelmasse mit etwas geriebenem Kren, die andere Hälfte mit Trüffelöl würzen.

Den Schinken in Tranchen aufschneiden und zusammen mit dem Püree servieren.

🧺 Tipp: Auch das gedämpfte Gemüse schmeckt wunderbar dazu.



Bärlauchpesto

Gut gewaschene, abgetrocknete Bärlauch Blätter (ca. 50g),

mit 1/16l hochwertigem Olivenöl, 50g Pinienkernen und ca. 50g geriebenen Parmesan mit einem Blender oder Stabmixer aufmixen.

Tipp: ein Spritzer Zitronensaft erhält die Farbe saftig grün.

Angelika Patak
Dipl. Ernährungsvorsorgeexpertin für Kinder u. Erwachsene



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT
ANGELIKA PATAK

angelika patak
+43 664 280 98 71
angelika.patak@aon.at
a-3400 klosterneuburg, waldgasse 2

Angelika Patak
Dipl. Ernährungsvorsorgeexpertin für Kinder u. Erwachsene