

Valentine ⚡
SWISS MADE

Rezept N°5

FLEISCHTASCHEN

Vorbereitet mit der TF3 von Valentine
vom Küchenchef Philippe Ligrón





Valentine präsentiert ein Rezept vom Küchenchef Philippe Lignon

REZEPT N°5

FLEISCHTASCHEN

FÜR 4 PERSONEN

Vorbereitungszeit	35 min
Kochzeit	7 min

Zutaten

Mehl	200 gr
Salz	1 Prise
Wasser	100 ml
Schalotten	1 Stück
Eier	2 Stücke
Hackfleisch (Rind)	100 gr
Aromatische Kräuter	1 Prise
Pulverisierte Gewürze (z.B Curry)	1 Prise
Frischer Ingwer gerieben	10 gr
Grapefruit	1 Stück
Maizena	20 gr
Portwein	40 ml
Saisonaler Salat gewaschen und abgetropft	100 gr
Vinaigrette	10 ml

Benötigtes Material

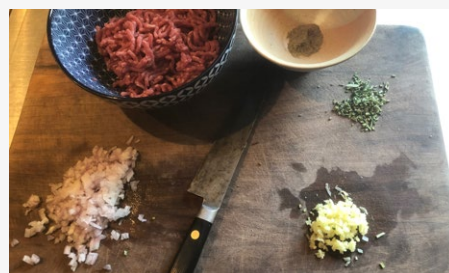
Valentine TF3 Friteuse
Haushaltspapier
Waage
Ausstechform

SO WIRDS GEMACHT

- Das Salz im Wasser auflösen.
- Mehl und Eier vorsichtig mischen. Wenn diese Mischung homogen ist, fügen Sie das Salzwasser hinzu. Fügen Sie bei Bedarf etwas Mehl hinzu. Der Teig sollte die Textur eines Kuchenteigs haben.
- Im Kühlschrank ruhen lassen.



- Während dieser Zeit, die Schalotten fein hacken und in einer Pfanne mit heißem Öl anschwitzen.
- Fügen Sie den geriebenen Ingwer hinzu.
- Dann das Rindfleisch hinzufügen und kochen, bis das Fleisch trocken ist. Es sollte kein Fleisch „Saft“ mehr übrig bleiben.
- Das Würzen anpassen und die gewünschten Gewürze und/oder aromatischen Kräuter hinzufügen. Lassen Sie es abkühlen.
- Grapefruitschalen (ohne den inneren weissen Teil) machen. Schneiden Sie sie sehr fein und blanchieren Sie sie schnell in kochendem Wasser. Dieser Vorgang entfernt die Bitterkeit und bewahrt die Düfte.



- Den Grapefruitsaft auspressen, die Maizena in etwas Grapefruitsaft auflösen. Der Rest des Saftes in einer Pfanne auf 1/3 reduzieren.
- Den Portwein hinzufügen und den Grapefruit-Coulis mit der zuvor vorbereitete Maizena-Grapefruitsaft Mischung binden. Gewürze anpassen und beiseite legen.



- Den Teig fein ausrollen und mit einer Ausstechform abschneiden. Die Ränder der Kreise leicht mit etwas Wasser benetzen.
- Legen Sie eine kleine Menge Fleischmasse in die Mitte und schließen Sie die Tasche.
- Die TF3-Friteuse auf 180°C erhitzen und einen Test mit einer Ravioli machen. Frittieren Sie dann alle.
- Nach dem anfärben auf saugfähigem Papier abtropfen lassen und mit einem kleinen saisonalen Salat auf dem Grapefruit-Coulis anrichten. Guten Appetit!



WUSSTEN SIE ES?

Sie wissen es jetzt, wie sehr ich Ihnen jedes Mal besonders gerne ein paar Zeilen über die Ursprünge der Rezepte schreiben die ich Ihnen vorschlage. Es ist wahr, dass diese sehr oft in unserer gastronomischen Geschichte verloren gehen und dass ich immer interessiert bin mehr davon zu verstehen und zu lernen.

Bei den Taschen muss ich zugeben, dass ich weniger tief in meinen Forschungen ging, da es mir zum Zeitpunkt dieses Schreibens unmöglich ist zu bestätigen, dass unsere liebe Taschen tatsächlich von uns stammen...

Wenn Sie genau hinschauen, können Sie leicht erkennen, dass dieses Rezept wirklich international ist. Dies erklärt sich sicherlich auch indem diese leckeren Bisse den Vorteil haben, dass sie mit verschiedenen Parameter personalisierbar sind.

Der erste und wichtigste meiner Meinung nach ist es, dass man tatsächlich viele Lebensmittel die wir in unserem Kühlschrank haben, dazu verwenden kann: eine Scheibe Schinken, Gemüse oder sogar ein paar Früchte für die süße Version.

Ich biete Ihnen hiermit ein ziemlich einfaches Rezept an, denn die Taschen haben den Vorteil, dass sie herzhaft, aber auch süß zubereitet werden können.

Mit Fleisch wie in diesem Rezept, aber auch mit Meeresfrüchten (z.B. Garnelen) wie in bestimmten asiatischen Regionen aber auch mit Gemüse, das zu oft vergessen wird. Kochen macht auch Spaß: für die anderen Zuliabe, aber auch für sich selbst indem Sie Ihre Kreativität ausdrücken können.

Sollten Sie genügend Zeit haben, um eine Sauce oder ein Coulis wie die in diesem Rezept vorgeschlagen zuzubereiten, machen Sie sich keine Sorgen. Bieten Sie doch eine Sojasauce an, ein hausgemachter Ketchup, ein Pesto oder sogar ein einfaches Naturjoghurt das Sie mit einigen getrockneten Kräuter oder gemahlene Gewürze parfümiert haben.

Beim Kochen geht es darum, Gefühle zu teilen: diejenigen die vom Herzen kommen für diejenigen, die Sie lieb haben.