

# Chrysanthema Koch-Show

## Mittwoch, 07.11.2018



### VORSPEISE

**Café Pension Endehof, Oberprechtal**  
**Familie Burger**

#### Polentaschnitte mit Chrysanthemen und Schwarzwälder-Schinken-Chip

Rezept für 4 Portionen

##### Polentaschnitte:

60 g Maisgrieß  
120 ml Gemüsebrühe  
120 ml Milch  
1 Eigelb  
3 Eßl kleingeschnittene Chrysanthemen  
Salz und Pfeffer

Milch mit Brühe aufkochen.  
Maisgrieß zugeben und kurz durchkochen.  
Masse abkühlen lassen (ca. 5 Minuten), Chrysanthemen und Eigelb einrühren.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Backblech geben und 1 cm hoch glattstreichen.  
Im Kühlschrank durchkühlen. In Stücke schneiden oder ausstechen und in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten mit etwas Rapsöl anbraten.

##### Für die Schinkenchip:

6 dünne Scheiben Schwarzwälder Schinken,  
auf Dauerbackpapier im Ofen bei 160°C trocken backen.

##### Anrichten:

Die warme Schnitte auf einen Teller geben und den Schinken hinein stecken.

### HAUPTSPEISE

**Grill and Chill, Lahr-Sulz**  
**Michael Weghaupt**

#### Schwarzwald-Burger

6 Burger-Buns oder Sesam-Brötchen  
1 kg Rinderhackfleisch aus der Schulter oder Brust für die Pattys  
(frisch und grob vom Metzger gewolft und mit ca. 25% Fett-Anteil)  
200 gr. Chrysanthemen  
6 Scheiben BIO Gouda-Käse  
2 BIO Tomaten in Scheiben geschnitten  
2 BIO Essiggurken in Scheiben geschnitten  
12 dünne Scheiben Schwarzwälder Schinken-Speck  
BIO Kräutersalz und BIO Pfeffer  
Karamellierte BIO Curry-Zwiebeln  
BIO Schwarz-Bier Salsa  
BIO Agaven-Senf

Rinder-Hackfleisch in sechs gleichgroße Burger-Pattys formen, kühl stellen. Restliche Zutaten richten. Pfanne erhitzen, mit wenig Öl benetzen – Pattys von jeder Seite ca. 3-4 Minuten anbraten, mit Pfeffer und Kräutersalz würzen, Käse sowie karamellierte Zwiebeln auflegen und im vorge-wärmten Ofen bei 100° C für 2-3 Minuten nachgaren.

Speck in der heißen Pfanne auslassen, beiseite stellen.

Brötchen gleichmäßig halbieren und Schnittfläche leicht anrösten.

Untere Hälfte mit der Schwarz-Bier Salsa bestreichen, Chrysanthemen, Burger-Patty, Käse, ka-ramellierte Zwiebeln, Schwarzwälder Schinkenspeck, Tomate, Gurke, Agaven-Senf und den De-ckel aufsetzen.

### NACHSPEISE

**Café Pension Endehof, Oberprechtal**  
**Familie Burger**

#### Chrylongebirnentürmchen mit Chrysanthemenpesto

Rezept für 4 Portionen

##### Chrylongebirnen

3 Birnen  
50 g Butter  
50 g Zucker  
1/2 Vanillestange  
Butter erhitzen, den Zucker zugeben und leicht karamellisieren.  
Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Birnen mit Vanilleschote dazu geben und kurz kochen. Mit Chrylonge verfeinern.

##### Pfannkuchen

150 g Mehl  
350 ml Milch  
2 Eier  
Prise Salz  
Prise Zucker  
Aus allen Zutaten einen Teig erstellen und in einer heißen Pfanne dünne Pfannkuchen ausbacken.

##### Chrysanthemen-Pesto

50 g Speisechrysanthemen  
20 g Puderzucker  
30 ml Rapsöl  
Saft einer Zitrone  
1 TL kleingehackte weiße Schokolade  
1 TL geröstete Pinienkerne, kleingehackt  
Die Chrysanthemen mit Puderzucker, Zitrone und Öl in einen Mixbecher geben und mit dem Zauberstab fein mixen. Schokolade und Pinienkerne als Einlage unterrühren.

##### Anrichten:

Die Pfannkuchen rund ausstechen (so groß wie die Birnenscheiben) und mit den Birnenscheiben im Wechsel auftürmen.  
Warm stellen und mit dem Birnenfond beträufeln.  
Mit Pesto servieren.