

BIO-ERDÄPFEL-CORDON BLEU AUF BIO-HOKKAIDOSPALTEN



Der Frischehof der **Familie Robier** in Leibnitz ist die erste Adresse, wenn es um 100 % Bio geht. Das biologische Vollsortiment im Shop überzeugt genauso wie das schmackhafte Bio-Essen im Restaurant oder die stets frischen Kuchen und Mehlspeisen im Bio-Cafe. Regionalität, Saisonalität und Frische sind selbstverständlich, denn vieles stammt direkt aus der eigenen Bio-Landwirtschaft.

www.frischehof.at

ZUTATEN

- 600 g Bio-Erdäpfel (mehlig z.B. Alma)
- 100 g Bio-Maisstärke
- 1 Bio-Ei
- Salz, Bio-Pfeffer
- Bio-Muskatnuss
- Bio-Petersilie
- 4 Scheiben Bio-Käse
- (ev. 4 Scheiben Bio-Schinken)

Panade

- 120 g Bio-Mehl
- 3 Bio-Eier
- 200 g Bio-Semmelbrösel
- Bio-Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Bio-Hokkaidospalten

- 1 Bio-Hokkaidokürbis
- Salz, Bio-Pfeffer
- frische Kräuter (Bio-Rosmarin, Bio-Petersilie, Bio-Oregano)
- Bio-Kürbiskerne grob gehackt
- Bio-Sonnenblumenöl
- essbare Blüten

ZUBEREITUNG

Erdäpfel waschen und in der Schale kochen, schälen und sogleich mit einer Erdäpfelpresse zerdrücken.

Erdäpfel mit Maisstärke, Ei, Salz und Pfeffer, Muskat und fein gehackter Petersilie zu einem Teig verkneten. Die fertige Masse in vier Stücke teilen und flach formen, jeweils mit einem Käseblatt (ev. auch ein Blatt Schinken) belegen, dann zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken.

Die fertigen Teile in Mehl, zerklopftem Ei und Semmelbröseln panieren und in Frittieröl herausbacken.

Hokkaido entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Kürbisspalten in der Pfanne goldgelb anbraten. Mit Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern würzen. Die Hokkaidospalten auf einem Teller anrichten, das Erdäpfel-Gordon-Bleu darauf legen und mit gehackten Kürbiskernen und essbaren Blüten garnieren.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Nachkochen wünschen **Familie Robier** und **Bio Ernte Steiermark**