

Medaillons vom Frischlingsrücken

mit Äpfeln und Backpflaumen
gefüllt auf Semmelplätzchen und
Raukeblättern

Eine Empfehlung von der Wellness-Pension
„Altes Kurhaus Lückendorf“

Tutti i Sensi



www.oberlausitz.com/ferien/geniessen
www.altes-kurhaus-lueckendorf.de

Art:
Schwierigkeitsstufe: einfach

Zutatenliste (für 4 Personen)
12 Medaillons,
12 Scheiben Serviettenknödel,
100 ml Sonnenblumenöl,
50 g Butter,
1 Apfel,
6 Backpflaumen,
1 Schale Rucola (120 g),
100 g Preiselbeeren,
100 ml Wasser,
Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft,
12 Zahnstocher

Küchengeräte bereitstellen:
Pfannen
Schlagmixer

Schritt 1
Apfel entkernen und in feine Spalten schneiden,
Backpflaumen längs halbieren. In die Medaillons eine
Tasche schneiden, mit Apfelspalte und einer halben
Backpflaume füllen. Mit Zahnstocher die Tasche
verschließen. 50 ml Öl in einer Pfanne erhitzen, die
gefüllten Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und im
heißen Öl von beiden Seiten anbraten, im Grill etwa 5
min ziehen lassen.

Schritt 2
In einer zweiten Pfanne die Butter zerlassen und
darin die Serviettenknödel beidseitig zum
Semmelplätzchen braten.

Schritt 3
Für das Dressing Preiselbeeren, Wasser und 50 ml Öl im
Schlagmixer aufschlagen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und
Zitronensaft abschmecken. Den Salat auf Tellern
anrichten und Dressing darauf geben.

Schritt 4
Die Semmelplätzchen und die Medaillons auf dem
Salat anrichten und mit den restlichen Apfelspalten
garnieren.

Rezept vom 01.09.2016

