

Panierter TGM-Fleisch/Leber-Käse in der Semmel mit Cocktail-Dip



1205 Fleischkäse Green Mountain

Kategorie : Brot
Datum : 06.04.2022
Quelle : Axel DRÖGE
Allergene : Gluten, Cashewnüsse, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid und Sulphite

	pro 100g / 100ml	%DV
Energie	3495,52kJ	42%
	835,45kcal	
Eiweiß	19,55g	43%
Fett	19,87g	40%
-davon gesättigte Fettsäuren	1,10g	6%
Kohlenhydrate	10,61g	5%
-davon Zucker	1,79g	2%
Salz	1,3g	22%

10,0 Portionen

Zutaten

1,200 kg	HILCONA The Green Mountain Plant-Based Fleischkäsealternative zum Backen, 2 x 1.5 kg, TK
0,200 kg	Hausgemachte vegane Mayonnaise
0,090 kg	Tomato Ketchup
0,010 kg	Meerrettich
0,150 l	Wasser ab Leitung
0,100 kg	Weissmehl Typ 400
0,150 kg	Paniermehl hell
0,300 l	Fritteusen-Öl (effektiver Verbrauch)
0,300 kg	Lollo grün gewaschen, gerüstet ganze Blätter
10,0 St	Semmel/Brötli 80 g

Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Vegane Mayonnaise nach Rezept herstellen
- Cocktail-Dip herstellen
- Vegane Mayonnaise mit dem Ketchup und dem Meerrettich glatt rühren
- TGM-Fleischkäse im vorgeheizten CombiSteamer bei 150 °C und 20% Dampf auf 90 Grad Kerntemperatur garen und schockkühlen.
- Mehlwasser herstellen
- Mehl und Wasser verrühren.

Zubereitung:

- Den Fleischkäse in 100 g Tranchen schneiden und panieren mit Mehlwasser und dann mit Panierbrot.
- Semmel halbieren und Salatblatt einlegen.
- Panierte Fleischkäsetranche in der heissen Friteuse knusprig backen.
- Fleischkäse auf Küchenpapier geben und abtupfen damit das überschüssige Fett aufgesaugt wird.
- Tranche auf den Salat legen und mit der Cocktailsauce nappieren.
- Semmeldeckel darauf legen.

Tipp:

- Achtung! Es gibt Meerrettich-Produkte die Milch enthalten, wenn Sie keinen Meerrettich haben der Vegan ist, reiben Sie frische Meerrettich-Wurzel in die Cocktailsauce.
- Probieren Sie statt Cocktailsauce es mal mit veganem Senf oder veganem Curry-Dip.

Die Nährwert- und Allergen-Angaben auf diesem Rezept beziehen sich auf die Produkte mit denen wir das Rezept zu diesem Zeitpunkt entwickelt haben. Massgebend für Ihre Deklaration/Gästekunft sind die Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe die Sie für die Zubereitung des Rezepts verwendet haben.