

# ZUBEREITUNGSHINWEISE FÜR UNSERE GEFLÜGEL- UND FEINKOST-SPEZIALITÄTEN

## **Poulardenbrüste und -keulen**

Tiefgekühlt bei ca. 160 °C; 30–35 Minuten im Ofen oder Konvektomaten durchgaren.  
Kleinere Portionen, tiefgekühlt, ca. 25–30 Minuten braten.  
Vor dem Braten mit zerlassener Butter oder Combiface bestreichen, nach Belieben würzen.

## **Panierte Spezialitäten**

in reichlich Fett anbraten und im Ofen bei ca. 140 °C durchziehen lassen.

## **Poulardenrollbraten**

Rollbraten antauen lassen und nach Belieben würzen.  
Bei ca. 160 °C ca. 70 Minuten braten.

## **Schweinelende und Rinderlende portioniert im Blätterteig**

Portionen gut antauen lassen (nicht auftauen) und bei ca. 200 °C ca. 20–25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Etwas ruhen lassen. Achtung: Blätterteig ist schon mit Ei besprüht.

## **Viele unserer Terrinen werden in der Traiteurform geliefert**

Traiteur-Trapez: Länge ca. 32 cm ergibt 32 Tranchen, Schnittfläche ca. 6 x 5,4 x 6 cm, Inhalt 0,950 kg  
Traiteur-Tunnel: Länge ca. 32 cm ergibt 32 Tranchen, Schnittfläche ca. 6 x 5,4 x 6 cm, Inhalt 0,800 kg

## **Unsere Galantinen liefern wir in den Maßen:**

Geflügelgalantinen: Ø ca. 5,5 cm und ca. 30 cm lang,  
Fischgalantinen: Ø ca. 5 cm und ca. 40 cm lang,

Angaben zur Haltbarkeit und Lagerung entnehmen Sie bitte den Etiketten auf der Vorderseite unserer Kartonagen.

## **Schweinelende im Blätterteig/ganze Stücke**

Über Nacht im Kühlhaus antauen lassen, um im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist, dann Hitze reduzieren und bei 140 °C 15–20 Minuten fertig garen.  
Achtung: Blätterteig vor dem Backen mehrmals einstreichen.

## **Schweinelende oder Kalbslende im Schweinenetz/ganze Stücke**

Antauen lassen. Bei ca. 170–180 °C; 35 Minuten im Ofen oder Konvektomat backen. Tiefgekühlt ca. 45 Minuten.

## **Spezialitäten vom Fisch im Blätterteig**

Portionen gut antauen lassen (nicht auftauen) im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen, noch etwas ruhen lassen. Portionen im Reisblatt. Brigitte oder Strudelteig bei 170–180 °C backen (Heißluft).

## **Lachs im Briocheteig**

Im Kühlhaus antauen lassen und mit Eigelb bestreichen. Bei ca. 60 °C ca. 15 Minuten, damit der Teig noch etwas geht, dann auf 180 °C erhöhen und 35–40 Minuten backen.

## **Forellenstrudel**

Antauen lassen, mit Butter bestreichen und 20 Minuten bei 180 °C backen.

## **Wie serviert man Terrinen?**

Vor dem Anschneiden wird die Kunststoffschale leicht auseinandergezogen und die Terrine auf eine feste Unterlage gestürzt. Zum Aufschneiden von Terrinen empfiehlt sich ein Wellenschliffmesser, das kurz in heißem Wasser erwärmt wird. Damit der Geschmack richtig zur Geltung kommt, sollten Terrinen in etwa 1 cm breite Tranchen geschnitten werden. Da Terrinen ihr volles Aroma erst bei Raumtemperatur entfalten, sollte man sie eine gute halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und die Vakuumfolie entfernen.

## **Wie bewahrt man Terrinen auf?**

Wenn Terrinen bei 0 ° bis 2 °C aufbewahrt werden, bleiben sie problemlos 3 bis 4 Tage frisch. Um Geschmacksveränderungen und Austrocknung zu verhindern, sollten angeschnittene Terrinen oder einzelne Terrinen-Tranchen in Klarsichtfolie eingewickelt und innerhalb von zwei Tagen verzehrt werden.