

Bündner Fleisch mit Meerrettich

Hauchzartes Bündner-Fleisch mit Meerrettich-Cremefüllung.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



Zutaten:

Füllung:

2 TL frisch geriebener
Meerrettich
Zitronensaft
50 g Doppelrahm-Frischkäse
1 EL Apfelmus
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten:

8 Scheiben Bündner Fleisch

Wie fülle ich Bündner Fleisch mit Meerrettich?:

1 Füllung zubereiten:

Meerrettich mit Zitronensaft beträufeln. Frischkäse mit Apfelmus glatt rühren und Meerrettich unterrühren. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Zubereiten:

Meerrettichcreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 13 mm) geben. Bündner Fleischscheiben ausbreiten. Am vorderen Ende etwas Meerrettichcreme daraufspritzen, dabei die Ränder etwa 3 mm frei lassen. Die Scheiben von der kurzen Seite aufrollen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischem Meerrettich kann auch Meerrettich aus dem Glas verwendet werden.
- Das Bündner Fleisch einfach mal mit anderen Vorspeisen zu einem gemischten Vorspeiseteller kombinieren.
- Statt Bündner Fleisch kann man auch Schinken, z. B. Parmaschinken oder Serranoschinken nehmen.