

Hash Browns

10 Vorspeisenportionen

0,500	Kilo	Kartoffel mehlig
0,050	Kilo	Maizena
1,000	Stück	Knoblauchzehen
		Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Muskatnuss
0,250	Liter	Rapsöl

Zubereitung:

- Die Erdäpfel gründlich reinigen und schälen. Mit einer Feinen Reibe reiben. Für eine rustikalere Textur stattdessen eine grobe Reibe verwenden.
- Knoblauch fein hacken.
- Eine kleine Menge Öl sanft in einem großen Topf erhitzen. Die geriebenen Kartoffeln hinzufügen, gefolgt von den Kräutern (Rosmarin und Thymian), dem Knoblauch und den anderen Gewürzen. Bei niedriger Hitze kochen, gelegentlich umrühren, damit die Kartoffeln al dente bleiben und nicht braun werden.
- Nach dem Anbraten die Kartoffeln abtropfen lassen und vorsichtig überschüssiges Öl herausdrücken.
- Die Kartoffelmischung mit Maizena vermengen. In rechteckige Silikonformen geben. Fest andrücken und gut im Kühlschrank oder Gefrierschrank kühlen, bis die Mischung fest ist.
- Die fest gewordene Kartoffelmischung vorsichtig aus den Formen nehmen. Die Blöcke in einer Pfanne mit dem reservierten Kochöl oder in einer Fritteuse goldbraun und knusprig frittieren.

Kürbispüree

10 Vorspeisen-Portionen

0,150	Kilo	Hokkaidokürbis
0,030	Kilo	Butter
		Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- MEP
- Kürbis schälen, kleine Würfel schneiden
- Dämpfen
- Durch ein Sieb streichen, mit Margarine vermengen, würzen
- Anrichten

Pilzsalat, warm

10 Vorspeisenportionen

0,500	Kilo	Kräuterseitlinge oder Shi Take Pilze
0,015	Liter	Rapsöl
0,150	Kilo	Zwiebel
1	Stück	Knoblauchzehe
0,050	Liter	Balsamico Essig
		Salz, Pfeffer