

# **Tarte mit Kirschtomaten, Mozzarella und Serrano Schinken**

vom Flair Hotel & Restaurant Villa Ilske  
[www.villa-ilske.de](http://www.villa-ilske.de)

## **Zutaten für zwei 24 cm Backformen oder ein Backblech:**

Für den Teig:

300 g Mehl  
150 g Butter  
2 Eier  
2 EL Wasser kalt  
2 gestr. Teelöffel Salz  
2 EL frisch gehackter Basilikum

Für den Belag:

500 g Cherrytomaten  
250 g Mozzarella  
150 ml Sahne  
2 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskat

Hinweise:

Teig nach Fertigstellung 30 Minuten gehen lassen.  
Bei 180 Grad Celsius Ober und Unterhitze oder Umluft 20 Minuten backen lassen

Nach dem Backen, vor dem Servieren:

Serrano Schinken in dünnen Scheiben anrichten, mit grob gehacktem Rukola und Olivenöl

# Bratwurst auf Kartoffelpuffer mit Portugieser Dip

Vom Fischhaus Schulpforte  
[www.fischhaus-schulpforte.de](http://www.fischhaus-schulpforte.de)

## Zutaten für 4 Portionen:

4 frische, grobe Bratwürste  
1 kg Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 Ei  
1 EL Mehl  
Salz & Pfeffer  
nach Belieben Knoblauch oder Kräuter z.B. Rosmarin, Bärlauch, Petersilie usw.

## Zubereitung Kartoffelpuffer

Kartoffel schälen und mit der feinen Seite einer Küchenreibe reiben. Die geriebenen Kartoffeln in ein sauberes Geschirrtuch geben und den Saft auspressen. Nun die Kartoffeln in eine Schüssel geben, eine Zwiebel hinzureiben und mit dem Ei, dem Mehl und den Gewürzen und Kräutern vermengen. Pfanne mit reichlich Öl heiß werden lassen und die Kartoffelpuffer ausbacken. Um gleichmäßige Puffer zu erhalten kann man Bratringe verwenden.

Die Kartoffelpuffer von beiden Seiten schön goldbraun backen. Während die Kartoffelpuffer in der Pfanne vor sich hin brutzeln, werden die Würstchen schön braun gegrillt.

Zum Schluss, Kartoffelpuffer halbieren, Würstchen in Scheiben schneiden und auf dem Kartoffelpuffer anrichten. Mit dem Portugieser Dip garnieren.

## Zutaten/Zubereitung Portugieser Dip

1 Schalotte  
150 ml Portugieser  
1 EL Butter  
200 g Schmand  
Salz & Pfeffer

Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, mit Portugieser ablöschen und auf 1/3 einreduzieren lassen. Danach den Schmand unterheben und auf der Bratwurst anrichten.

