

REZEPT VON JOHANNA

Sendung vom 05.12.2015

Ei im Töpfli

* * *

Es guets Stuck Fleisch im Gmüesbeet mit Hardöpfel

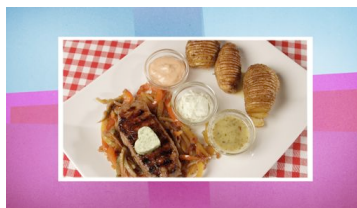
* * *

Äs Öpfelträumli chunnt sältä Allei

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: EI IM TÖPFLI

5 Eier
1 Pack Specktranchen
1 Bund Schnittlauch
Salz & Pfeffer
Gratinförmchen

Die Gratinförmchen mit Speck über Kreuz belegen. Etwas gehackten Schnittlauch darüber streuen. Das Ei ins Gratinförmchen schlagen, würzen und wieder etwas Schnittlauch dazugeben.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C für 15 Minuten backen.

Dazu Salat und Brot nach Belieben servieren.



HAUPTGANG: ES GUETS STUCK FLEISCH IM GMÜESBEET MIT HÄRDÖPFEL

Es guets Stuck Fleisch

5 Entrecôtes vom Galloway Rind à ca. 180g

Entrecôtes mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufelt. In der heissen Grillpfanne auf jeder Seite ca 3 – 5 Minuten braten – je nach Dicke des Fleisches.

Gemüsebeet

150 g Gelbe Rüebli (Pfälzer)

150 g Violette Rüebli (Purple Haze)

250 g Tiger Zucchini

2 – 3 Peperoni

Salz & Pfeffer

Butter oder Öl

Die Rüebli und Zucchini mit einem Sparschäler in Streifen schneiden. Die Peperoni ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. In einer Bratpfanne mit wenig Öl oder Butter kurz anbraten.

Kartoffeln

1 kg Kartoffeln

Öl

Paprikapulver

Salz & Pfeffer

Kartoffeln waschen und mehrmals quer mit einem Messer einschneiden. Eine Marinade aus Öl, Pfeffer, Salz und Paprika anrühren und mit einem Pinsel so auf die Kartoffeln auftragen, dass immer wieder etwas in die Schlitze reinläuft.

Die marinierten Kartoffeln auf einem Blech im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene (Grillfunktion) bei 160°C für 40 – 60 Minuten backen (je nach Kartoffelsorte). Die Kartoffeln immer wieder mit der Marinade bestreichen, damit sie knusprig werden/bleiben.



Saucen

Cocktail

300 ml Tomatenketchup
150 g Mayonnaise
50 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
sonstige Gewürze nach Belieben

Ketchup, Mayonnaise und Crème fraîche gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und sonstigen Gewürzen abschmecken.

Churrasco

1 Knoblauchknolle
ca. 2.5 dl Olivenöl
1 TL Oregano
1-2 Peperoncini
½ Bund Petersilie
4-5 dl Essig und/oder Weisswein
Salz & Pfeffer

Knoblauchzehen schälen und das Herz der Zehe rausnehmen. Knoblauch zerdrücken und Oregano, Peperoncini, Petersilie nach Belieben dazugeben. Alles gut vermengen. Diese Mischung in eine Schüssel oder in ein Einmachglas geben und mit Öl auffüllen bis es die Konsistenz erreicht, welche man bevorzugt. Essig oder Wein nach Geschmack dazugeben und mit Salz, Pfeffer würzen.

Zur Info: In Spanien bekommt man eine Churrasco-Gewürzmischung, welche der schweizerischen Provençale-Gewürzmischung ähnelt und dazu gegeben werden kann. Die Churrasco-Sauce schmeckt besser, wenn man sie über Nacht ruhen lässt.

Schabziger Creme

80 g geriebener Schabziger
100 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g Crème fraîche
2 EL gehackte Petersilie
1 EL fein geschnittener Basilikum
2 EL Olivenöl, extra vergine
Pfeffer, Kräutermeersalz

Alles miteinander kurz mit dem Mixstab vermengen – fertig.



DESSERT: ES ÖPFELTRÄUMLI CHUNNT SÄLTÄ ALLEI

Apfeltraum

300 g Quark
300 g Mascarpone
2-3 dl Rahm
1 Pk. Löffelbiskuits
2-3 Äpfel
Zucker

Die Löffelbiskuits zermahlen. Den Rahm nach Belieben zuckern und steif schlagen. Äpfel raspeln und mit 150 g Quark mischen. Die andere Hälfte Quark mit 150 g Mascarpone und der Rest der Mascarpone mit der Hälfte des Schlagrahmes mischen.

Nun die diversen Massen schichten. Zuerst ein wenig zermahlene Löffelbiskuits, um den Saft der Äpfel aufzufangen. Danach nach Belieben schichten. Am Schluss am besten mit Schlagrahm abschliessen.

Svens Schoggikuchen

125 g Mehl
190 g Zucker
3 Eier
125 g Butter
155 g Kochschokolade
1-2 EL Kirsch am Schluss zur Masse begeben

Mehl mit Zucker und den Eiern gut mischen, bis die Masse hell ist. Die Butter mit der Schokolade in einer Pfanne vorsichtig schmelzen und zur Masse hinzufügen. Die Masse in eine runde Springform von ca. 25 cm Durchmesser füllen.

Backen: 11 Minuten bei 250°C Grad auf der 2. untersten Rille des vorgeheizten Ofens.

Wichtig: Backzeit genau einhalten! Der Kuchen sollte innen noch „leicht“ feucht sein.