

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.