

HEISSE SOMMERTAGE UND TROTZDEM KOCHEN DIE SCHNURRICHÖCH

MENUE VOM 15. JULI 2015

Apéro: Bruschetta



Vorspeise: Fischfiletspiesse
mit Kefen.



Hauptspeise:
Geschnetzeltes Rindfleisch
Basler Art.



Dessert:
Erdbeer-Schokolade



SO NUN KOCHT MAL GUT WIR WÜNSCHEN EIN GUTES GELINGEN FREDDY UND WERNER

REZEPTE



BRUSCHETTA

Zutaten für 10 Personen

1,67 kg Strauchtomate(n)

5 Zwiebel(n)

6,67 Zehe/n Knoblauch

Olivenöl

1,67 Bund Basilikum

1,67 Ciabatta

Meersalz aus der Mühle

Pfeffer aus de Mühle

n. B. Parmesan oder Mozzarella

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 35 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** ca. 120 kcal

Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, so klein wie man sie mag. Die Zwiebeln (können auch weniger sein) in feine Würfel schneiden und zu den Tomaten in eine Schüssel geben. 3 Zehen Knoblauch schälen, durch eine feine Presse drücken und in die Schüssel geben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, kurz ziehen lassen und dann mit Olivenöl auffüllen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen

Das Brot in Scheiben schneiden, diese mit ein Paar Tropfen Olivenöl beträufeln und mit der letzten Zehe Knoblauch einreiben. Auf ein Backblech legen und in ca. 8 Minuten schön kross backen und raus damit.

Dann das Basilikum klein hacken, in die Schüssel mit den Tomaten, Knoblauch und den Zwiebeln geben, kurz abschmecken.

Alles zusammen auf den Tisch bringen und selbst belegen - bei Bedarf noch Käse dazu, egal ob Mozzarella oder Parmesan.



Zutaten für 4 Personen

Fischfilets

16 Tranchen Bratspeck

2 EL Zitronensaft

Salz

	Pfeffer
1	kleine Zwiebel
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
20 g	Butter
600 g	Kefen
5 EL	Wasser
2 EL	Rapsöl Holl

Zubereitung

Fischfilets (à 100 Gramm, z.B. Rotzunge oder Pangasius) längs halbieren und mit je 1 Specktranche wellenförmig aufspießen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel fein hacken. Mit der Zitronenschale in der Butter in einer Bratpfanne dünsten. Kefen begeben und mit Wasser ablöschen. Ca. 3 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser beinahe verdampft ist und die Kefen bissfest sind.

Inzwischen in einer weiteren Bratpfanne das Öl erhitzen. Fischspiesse bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Minuten braten. Kefen zusammen mit den Fischspiesen servieren.



GESCHNETZELTES RINDFLEISCH NACH BASLER ART



Zutaten

Hauptgericht für 4 Personen:

2 Elf. neutrales Öl

600 g Rindfleisch, geschnetzelt

1 mittlere Zwiebel, in Streifen geschnitten

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Elf. geröstetes Mehl

1 Elf. Tomatenpüree

3 dl dunkles Bier (Warteck alt)

1/2 Tlf. Salz

Paprika, Pfeffer

2 dl Fleischbrühe

4 Elf. Rahm

für die Thymianknöpfli:

300 g Knöpflimehl (Hartweizengriss)

1.5 Tlf. Salz

2 dl Milch

1 frisches Ei

250 g Magerquark

3-4 Elf. gezupfter Thymian

frische Butter zum anbraten

Zubereitung

(1) Geschnetzelted Rindfleisch im erhitzten Öl kräftig anbraten, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben,

kurz mitbraten, Tomatenpüree darunter mischen, das geröstete Mehl darüberstäuben und mit dem Bier ablöschen. Würzen.

(2) 30-40 Minuten leise kochen lassen. Die Sauce mit Rahm abbinden. Nachwürzen.

für die Thymianknöpfli:

(3) Knöpflimehl und Salz in eine Teigrührschüssel geben. In einem Gefäss Milch, Ei, Quark und Thymian mit einem Handmixer gut mixen, zum Mehl giessen und rühren lassen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft (10 Minuten). Teig 30 Minuten ruhen lassen.

(4) Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb in siedendes Salzwasser streichen, ziehen lassen, bis die Spätzli an die Oberfläche steigen, herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen. Danach in einer Bratpfanne in heisser Butter leicht anbraten.



DESSERT



Zubereitung Für 10 Personen

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die Erdbeeren waschen, trockentupfen und von den Stielen zupfen. 4 schöne Früchte zum Garnieren beiseite legen, die restlichen Erdbeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Vanillezucker mischen. Den Quark mit dem Zitronensaft, der Zitronenschale, den zerdrückten Erdbeeren und der Raspelschokolade mischen. Die Sahne steif schlagen und locker unter die Creme ziehen. Das Dessert auf Schälchen verteilen und mit den ganzen Erdbeeren garnieren.

Zutaten

1250 g Erdbeeren

5 EL Vanillezucker

250 g Quark (Magerstufe)

2 1/2 EL Zitronensaft

etwas Zitrone(n), unbehandelt, Abrieb

125 g Schokoladenraspel

625 g Sahne

