



Horst Schrepfer

31. August 2020

Caesar-Salat

Bohnen Curry mit Hackfleisch

Himbeer-Cremeschnittli

Caesar-Salat

Zutaten für 4 Personen

1–2 Lattich
12 Tranchen Bratspeck
2 Scheiben Toastbrot
1 Eigelb
1 Knoblauchzehe
2 EL Zitronensaft
1 dl Rapsöl
1 EL Parmesan, gerieben
2 EL Parmesan, gehobelt
Kräuter-Bergsalz
Senf
Worcestershire-Sauce
1 Handvoll gemischte Kräuter



Zubereitung

Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Das Eigelb, den Zitronensaft, das Rapsöl, den Senf, die Worcestershire-Sauce, den geriebenen Parmesan und den Knoblauch zu einer Sauce mischen. Mit Kräuter-Bergsalz und Pfeffer abschmecken.

Lattichblätter waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Salat auf den Tellern verteilen.

Speck ohne zusätzliches Öl in der Bratpfanne knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen.

Toastbrot in 0,5 cm grosse Würfel schneiden, in die Bratpfanne geben und im Speckfett anrösten.

Speck, die Brotwürfel und den gehobelten Parmesan auf den Salaten verteilen und mit der Salatsauce beträufeln.

Kräuter hacken und über den Salat streuen.

Tipps

Original werden noch Sardellenfilets in die Salatsauce gemixt.

Der Salat kann mit gebratenen Pouletstreifen aufgepeppt werden.

Statt Lattich eignet sich auch Eisbergsalat.

Bohnencurry mit Hackfleisch

Zutaten für 4 Personen

Vor- und zubereiten ca. 1 Std.

Hackfleisch

Öl zum Braten

400 g Hackfleisch (Rind und Schwein)

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

Curry

2 Schalotten

4 Knoblauchzehen

2 Stängel Zitronengras

600 g grüne Bohnen

250 g Cherry-Tomaten

1 ½ EL rote Currypaste

2 ½ dl Kokosmilch

2 dl Fleischbouillon

2 Kaffirlimetten-Blätter (Thai-Kit) oder 2 Limetten (Saft)

Reis

250 g Jasmin Reis

4 dl Wasser

1 Bund Thai-Basilikum



Hackfleisch

Öl im Brattopf erhitzen. Fleisch portionenweise je ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen, beiseitestellen.

Curry

Schalotten schälen, in Schnitze schneiden. Knoblauch schälen, mit dem Inneren des Zitronengras-Stängels fein hacken. Bohnen und Cherry-Tomaten halbieren, Stangenbohnen in Stücke schneiden.

Etwas Öl in den Brattopf geben, Hitze reduzieren. Schalotten, Knoblauch und Zitronengras begeben, ca. 3 Min. andämpfen. Currypaste begeben, kurz mitdämpfen.

Bohnen und Cherry-Tomaten begeben, Kokosmilch und Bouillon dazugiessen, aufkochen, Kaffirlimetten-Blätter quetschen oder Limetten auspressen, mit dem Hackfleisch begeben, zugedeckt ca. 40 Min. köcheln. Deckel entfernen, ca. 10 Min. fertig köcheln.

Reis

Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. Wasser mit dem Reis aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben.

Reis mit einer Gabel lockern, mit dem Curry anrichten. Basilikum grob schneiden, darüberstreuen.

Himbeer-Cremeschnittli

Zutaten für 4 Personen

Vor- und zubereiten 30 Min. + 15 Min backen
Ergibt 9 Stück.

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25x42 cm)

1 Ei

2 EL Zucker



Ofen auf 200 Grad vorheizen

Blätterteig entrollen, längs dritteln, Teigstreifen quer in je 3 gleich grosse Stücke schneiden. Mit einem Messer einen Rand von ca. 1 cm Breite in jedes Teigstück einkerben; nicht durchschneiden. Böden mit einer Gabel dicht einstechen. Ei verklopfen, Teigstücke mit wenig Ei bestreichen, Zucker darüber streuen.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

500 g Himbeeren

80 g Gelierzucker

1 EL Zitronensaft

Die Hälfte der Himbeeren mit dem Gelierzucker in einer kleinen Pfanne verrühren, aufkochen, unter ständigem Rühren ca. 4 Min sprudeln kochen. Pfanne von der Platte nehmen, Himbeeren durch ein Sieb streichen, auskühlen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Zitronensaft und die restlichen Himbeeren darunter mischen.

200 g Doppelrahm Frischkäse

2 ½ dl Vollrahm

2 EL Puderzucker

1 Vanillestängel

Frischkäse, Rahm und Puderzucker in eine Schüssel geben, Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, begeben, mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts so lange schlagen, bis die Masse fest wird. Himbeeren mit der Creme auf den Bödeli verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Blätterteigbödeli ca. 1 Tag im Voraus backen, auskühlen, gut verschlossen in einer Dose aufbewahren.