



**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 daruntermischen.

---

**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.