

Rezepte für: März 2025

Amuse Bouche:
Aal-Häppchen auf
Pumpernickeltaler

Rosenkohlsalat mit Speck

Linguine mit Spinatpesto

Klassische Cordon Bleu mit
Knusprigen Bratkartoffeln nach
Muttis Rezept

Piña-colada-Kuchen

Rezeptideen:

Servierzeit: 18:45

Amuse-Bouche:

Amuse Bouche:
Aal-Häppchen auf
Pumpnickeltaler



Zutaten: für 8

150g Radieschen
2 El Grapefruitsaft (frisch Gepresst)
150 g Crème fraîche
½ El Rosa Beeren
250 g Räucheraalfilets (gehäutet)
24 Pumpnickeltaler
½ Beete Kresse
1 Blatt Gelatine

Vor- und Zubereitungszeit: ca 20 min

So wirds gemacht:

Radieschen putzen, grob raspeln, salzen und ziehen lassen. Frisch gepressten Grapefruitsaft mit Crème fraîche und zerdrückten rosa Beeren verrühren, ev. mit einem Blatt Gelatine binden. Salzen und pfeffern. Aalfilet in 24 ca. 2 cm große Stücke schneiden. Radieschen gut ausdrücken und auf Pumpnickeltaler verteilen. Je 1 Stück Aalfilet darauf legen und mit je 1 TL der Crème-fraîche-Mischung garnieren. Kresse abschneiden und die Häppchen damit garnieren.

Servierzeit: 19:15

1. Vorspeise:

Rosenkohlsalat mit Speck



Zutaten: 10

600 g Rosenkohl
1 Schalotte
100 g Speck
2 El Zitronensaft
1 El Grapefruitsaft
5 EL Rapsöl
1 Tl Dijon Senf
½Tl Scharfer Curry
40 g Baumnüsse
Salz / Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 min.

So wirds gemacht:

Rosenkohl rüsten. Äussere Blätter soweit es geht vorsichtig ganz abschälen. Herzstücke nicht verwenden. Rosenkohl in Salzwasser bissfest garen. Abgiessen, in Eiswasser abschrecken. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Schalotte halbieren und in Streifen schneiden. Speckwürfel in einer beschichteten Bratpfanne knusprig braten. Schalotte beigeben, kurz mitbraten. Säfte, Öl, Senf und Curry zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosenkohl mit Sauce und der Speck-Zwiebel-Mischung mischen. Nüsse leicht anrösten, grob hacken und darüberstreuen.

Servierzeit: 19:45

2. Vorspeise:

Linguine mit Spinatpesto



Zutaten:10

300 g Linguine
200 g Blattspinat
70 g Parmesan Würfel
2 Stk. Knoblauch
50 g Rosinen
50 g Baumnusskerne
100 ml Olivenöl
½TI Scharfer Curry
40 g Baumnusskerne als Deko
Salz / Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 25 min.

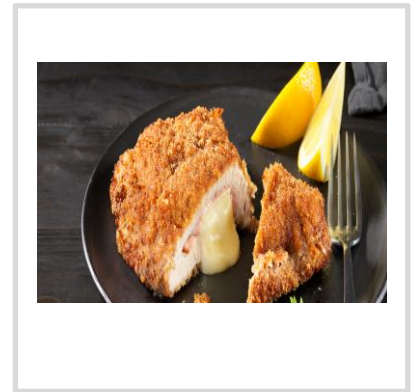
So wirts gemacht:

1. Spinat gründlich waschen und trocken schleudern. ca.30g Parmesan hobeln und abgedeckt beiseitestellen. Restlichen Parmesan grob würfeln. Knoblauch, Rosinen, Parmesanwürfel und Walnüsse im Blitzhacker fein zerkleinern. Eine Handvoll Spinatblätter beiseitelegen. Restlichen Spinat zur Nussmischung geben und ebenfalls zerkleinern. Öl untermengen und kurz (!) pürieren nach belieben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Nudeln abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln, Nudelwasser und Pesto vermengen. Mit Parmesanspänen und restlichem Spinat bestreut servieren.

Servierzeit: 20:30

Hauptgang:

Klassisches Cardon Bleu



Zutaten: Ca 30+30 min

- 4 Stk Plätzli à ca. 125 g, Kalbfleisch, vom Metzger zum Füllen schneiden und flach klopfen lassen.
- 1 Ei Senf
- 4 Stk Tranchen Rohschinken
- 8 Stk. Greyerzer Scheiben à ca. 30g
- 50 g Mehl
- 1 Stk. Ei
- 100 g Paniermehl
- 1 Stk Zitrone in Scheiben geschnitten
- Petersilie
- Butter zum Braten
- Salz / Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 + 30 min

So wirds gemacht:

Die Plätzli innen mit Senf bestreichen, mit Schinken und Käse belegen und zusammenklappen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1

2 Mehl, Ei und Paniermehl auf je einen flachen Teller geben.

Die Plätzli zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Die Panade gut andrücken.

3

Die Cordon Bleu in reichlich heisser Bratbutter leicht Schwimmend bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Min. braten. Anrichten, mit einer Scheibe Zitrone und Petersilie garnieren und sofort servieren.

Servierzeit: 20:30

Beilagen:

Knusprige Bratkartoffeln nach
Muttis Rezept



Zutaten: 8

600 g Kartoffeln festkochende
1 Stk. Zwiebel
(Brat Butter) / Salz / Pfeffer / Muskat
Wenig Kümmel

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 55 min.

So wirds gemacht:

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann. Das ist wichtig, denn nur so werden die Bratkartoffeln nicht matschig, sondern schön knusprig.

Brat Butter in eine Pfanne geben und auf der höchsten Stufe erhitzen, die Kartoffeln durch ein Sieb abgießen, abtrocknen und in die heiße Pfanne geben, sofort die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Nach etwa fünf Minuten die Kartoffeln das erste Mal wenden und dann immer wieder zwischendurch wenden, ggf. die Hitze reduzieren, jedoch nach jedem Wenden den Deckel wieder auf die Pfanne setzen, damit die Kartoffeln vom Dampf gegart werden können. Etwa 35 Minuten braten. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit eine gewürfelte Zwiebel auf die Kartoffeln geben, ohne sie mit den Kartoffeln zu vermischen. Die Zwiebeln etwa 5 Minuten in der geschlossenen Pfannen dünsten und dann erst mit den Kartoffeln vermischen. Salz Pfeffer und wenig Kümmel beigen und noch etwa fünf Minuten offen braten.

Servierzeit: 21:00

Dessert:

Piña-colada-Kuchen



Zutaten:

1 Stk Frische Ananass)
100 g Butter (plus etwas mehr für die Form)
200 g Mehl
25 g Haferflocken (fein)
2 TL Backpulver
25 g Kokosraspel
2 Stk. Eier
80 g brauner Zucker
1 TL Zimt (gemahlen)
1 Pk. Vanillezucker
Salz
125 ml Buttermilch
2 El Rum
60 g Kokoschips
250gr Halbrahm
1 El Limettenschale (fein abgerieben)

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 70 min plus abkühlen

So wirds gemacht:

1. Ananas gut abtropfen lassen. Eine Springform (26 cm Ø) mit etwas Butter fetten. 100 g Butter bei milder Hitze in einem Topf zerlassen. Mehl, Haferflocken, Backpulver und Kokosraspel in einer Schüssel gut mischen. Eier, Zucker, Zimt, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers mind. 5 Min. sehr schaumig rühren.
2. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Butter langsam unter Rühren zur Eiermischung gießen, dann Buttermilch unterrühren. Mehlmischung mit einem Kochlöffel kurz untermischen, bis die Zutaten gerade verbunden sind. $\frac{3}{4}$ der Ananas und Rum unterrühren. Teig in die Form gießen, glatt streichen und im heißen Ofen auf der untersten Schiene 30 Min. backen. Dann 5 Min. auf einem Gitter abkühlen lassen. Rand der Form lösen und den Kuchen auf eine Platte stürzen. Vollständig abkühlen lassen.
3. Inzwischen Kokos-Chips in einer heißen Pfanne ohne Öl hellbraun rösten und

auf einem Teller abkühlen lassen. Rahm aufschlagen und die restliche Ananas stücken unterziehen ganz leicht süßen und die Creme unterziehen. Creme auf den kalten Kuchen streichen und mit Kokos-Chips und Limettenschale bestreut servieren.

Selber gemachte Kokoscreme:

Kokosmilch, Zucker, Ei und Maizena in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.