

SEISLER AABE vom 15. Mai 2014

Rezepte von:

Sandra Zbinden

Sandra Cattilaz-Muhr

Nicole Jungo

7. SENSLEER LANDFRAUEN KÜCHE



Drei Landfrauen kochen und verraten ihre Lieblingsrezepte

VORSPEISE: SCHINKEN-KÄSE-CAKE VON SANDRA ZBINDEN

Schinken-Käsecake

Für eine Cakeform von 30 cm Länge

Zutaten

250 g Mehl
½ P Backpulver
Pfeffer
Salz
Muskat
3 Eier
125 g flüssige Butter
1 dl Rahm
250 g Schinken
150 g Greyerzer



Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Muskat mischen, verklopfte Eier, Butter und Rahm zugeben und gut verrühren. Schinken in Streifen, Käse in Würfel schneiden und untermischen. In eine mit Backtrennpapier ausgelegte Cake-Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 60 Minuten backen.

Noch warm mit verschiedenen Salaten servieren.



Rezept aus: Freiburger Bäuerinnen und Landfrauen kochen

HAUPTGANG: POULETBRUST GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE UND GEMÜSESTREIFEN, BRATKARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE **VON SANDRA CATTILAZ-MUHR:**

Gefüllte Pouletbrust:

4 Stk. Pouletbrust
120g Frischkäse Schnittlauch, etwas Knobli, Gewürze
80g Gemüsestreifen (z.B. Rübli, Lauch, Zucchini)
8 Stk. Speckstreifen

Bratkartoffeln:

600g kleine Bratkartoffeln
Bratbutter oder Sonnenblumenöl Salz/Pfeffer/ evtl frische Kräuter

Saison Gemüse:

400g Grüne Spargeln
etwas Salz, Zucker, Butter

Die Spargeln sind aus dem Sensebezirk, von der Familie Werro aus Düdingen

Zubereitung:

Gemüse andünsten, in den Frischkäse geben, gut mischen, abschmecken. Die Pouletbrust einschneiden, mit dem Frischkäse füllen. Mit den 2 Specktranchen umwickeln und wenn nötig mit Zahnstocher fixieren. Ca. 15 Minuten beidseitig braten, im Ofen 5 Min nachziehen lassen.

Kartoffeln gut waschen, in kochendem Wasser kurz 5min, blanchieren.
Bratbutter/Sonnenblumenöl erhitzen, goldgelb braten mit Gewürzen abschmecken.



Spargeln schälen, Wasser aufkochen Gewürze und Butter begeben, ca. 20 Min leicht sieden.

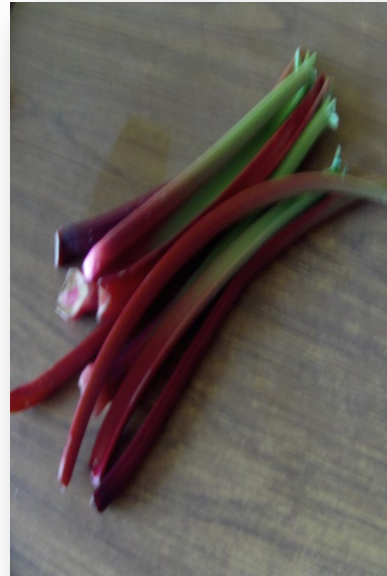
DESSERT: RABARBER-ZIMT-CRÈME VON NICOLE JUNGO

Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten
Auskühlen lassen: ca. 1 Stunde

Für 5 Personen

250g Rhabarber, gerüstet in Stücke geschnitten
75g Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft
1 Zimtstängel
4 EL Zitronat
250g Blanc battu
1 dl Rahm steif schlagen
Tagesblüten zum garnieren



Zubereitung

1. Rhabarber, Zucker, Zitronensaft, Zimt und Zitronat in eine Pfanne geben, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten weich kochen. Kompott auskühlen lassen. Zimtstängel entfernen, Kompott mit einer Gabel verklopfen.
2. Rhabarberkompott und Blanc battu verrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. Rhabarber-Zimt-Crème in Schalen verteilen, garnieren.

Rezept Swissmilk