

SEISLER AABE vom 21. August 2014

Rezepte von:

Nicole Jungo

Sandra Zbinden

Barbera Wenger

8. SENSLEER LANDFRAUEN KÜCHE



Drei Landfrauen kochen und verraten ihre Lieblingsrezepte

VORSPEISE: GREYERZERSCHNITTEN MIT SALAT VON NICOLE JUNGO

Zubereitung: 30 Minuten
Für 5 Personen

300 gr. Greyerzer vom Struss/ St. Ursen
0.75 dl Vollrahm
2 Eier
Pfeffer, Muskatnuss
10 Scheiben Vollkornbrot oder Toastscheiben
Weisswein zum beträufeln

Zubereitung:

Greyerzer mit Rahm und Eier pürieren, würzen
2 Brotscheiben oder Toastscheiben auf ein Backblech geben. Auf der obersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens 5 Min. rösten. Leicht auskühlen lassen.

Brot mit Weisswein beträufeln. Käsemasse darauf verteilen. Im oberen Teil des 220°C vorgeheizten Ofens ca. 10 Min. backen, bis die Käsemasse zu schmelzen beginnt.

Dazu passt grüner Salat .

Dekorieren mit einer Cocktailtomate oder Radiesli.

Greyerzer produziert von der Käserei Struss, Fam. Jungo Franz



Quelle Swissmilk

HAUPTGANG: KANINCHENROLLBRATEN MIT RATATOUILLE UND FOLIENKARTOFFELN VON SANDRA ZBINDEN:

Kaninchenrollbraten mit Senf bestreichen, Salz, Pfeffer, Paprika und Aromat drüberstreuen.
In Bratpfanne im heissen Öl kurz anbraten.
Fleisch in ein Bratgeschirr legen und bei ca. 70 Grad 2 Std. im Ofen niedergaren.

Verschiedene Gemüse : Zucchetti , Zwiebeln, und Peperoni schneiden
Öl in Bratpfanne geben und das Gemüse bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
Salz, Pfeffer und Rosmarinnadeln dazugeben.

Grosse Kartoffeln auswählen, waschen und im Dampfkochtopf etwa 15 Min. garen.
In Alufolie packen. Kartoffeln einschneiden
und mit Kräutersauerrahm servieren

DESSERT: SAUERRAHM FLAN MIT BROMBEEREN VON BARBARA WENGER

Für eine Form von 0,75 dl Inhalt / 4 Personen

200 g Sauerrahm (Crème Fraîche)
30 g Zucker
1 EL Vanillezucker
3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
1 TL Zitronensaft
2 dl Rahm, geschlagen
100 g Brombeeren
1 EL Puderzucker
1 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
1 EL Brombeerliqueur
100 g Brombeeren, mit 1 EL Zucker mariniert, als Einlage
200 g Brombeeren
1 EL Zucker
1 EL Brombeerliqueur

Minze zum Garnieren

Zubereitung

1. Sauerrahm, Zucker und Vanillezucker verrühren.
2. Die Gelatine gut ausdrücken und bei milder Hitze mit dem Zitronensaft auflösen. Sauerrahm-Masse unter ständigem Rühren dazugiessen, passieren, im Kühlschrank ansulzen lassen, Rahm unterziehen und Masse halbieren.
3. Brombeeren mit Puderzucker pürieren, leicht erwärmen und das Blatt Gelatine darin lösen. Liqueur dazugeben, ansulzen lassen und unter die eine Hälfte der Sauerrahm-Masse mischen.
4. Eine Terrinenform mit der Hälfte der weissen Sauerrahm-Masse ausgiessen, die marinierten Brombeeren darauf verteilen und 10 Minuten kühl stellen.
5. Die Brombeer-Sauerrahm-Masse daraufgiessen. 10 Minuten kühl stellen.
6. Mit der restlichen weissen Sauerrahm-Masse decken.
7. Form mehrmals auf ein gefaltetes Tuch stossen, damit sich in der Masse keine Hohlräume bilden. Im Kühlschrank während 4-6 Stunden fest werden lassen.
8. Brombeeren mit Zucker und Liqueur 5-10 Minuten marinieren.
9. Form kurz in heisses Wasser tauchen, Terrine stürzen. In Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit den Brombeeren sowie der Minze garnieren.

Quelle Swissmilk