

## Rezepte in Rot vom 4. Februar 2017



Bruschette mit gerösteter Paprika und weissen Bohnen  
Randen-Nuss-Terrine mit Pilzen  
Tomaten-Granatapfel-Salat  
Fleischvögel an Rotweinsauce  
Süsskartoffeln mit Orange und Angostura  
Beerenauflauf

### **Bruschette mit gerösteter Paprika und weissen Bohnen**

FÜR 4 PERSONEN

2 Stk.            Büchsen weisse Bohnen  
2 Stk.            Rote Paprikaschoten  
2 Stk.            Gelbe Paprikaschoten  
130ml           Olivenöl  
2 EL             Balsamico-Essig  
1 TL             Zucker  
1 Stk.            Thymian und Oreganozweig  
5 Stk.            Knoblauchzehen  
1 Stk.            Zitrone, Saft auspressen  
1 Stk.            Laib Brot, z.B. Krustenbrot, in dicke Scheiben geschnitten  
2 Stk.            Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten  
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Paprikaschoten vierteln, die Scheidenwände und Samen entfernen. Die Paprikaviertel auf einem Backblech in 2 EL Öl und etwas Salz wenden und backen, bis sie weich sind (ca.35 Minuten). Sofort in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Sobald sie soweit abgekühlt sind, dass man sie in die Hand nehmen kann, die Haut abziehen. Die gehäuteten Paprikaschoten zusammen mit der ausgetretenen Flüssigkeit in einer Schüssel bereitstellen. In einer weiteren Schüssel 60ml Olivenöl, den Balsamico-Essig, 2 EL Wasser, den Zucker, den Thymian 2 in feine Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen und 1 Prise Salz vermischen. Die Paprika-Viertel in dieser Marinade wenden und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Die Bohnen zusammen mit einer zerdrückten Knoblauchzehe, dem Zitronensaft, dem restlichen Öl, 1 Prise Salz und Pfeffer im Mixer zu einer homogenen Paste verarbeiten.

Die Brotscheiben mit Olivenöl bestreichen, salzen und auf einem Backblech im Ofen 10-12 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind. Noch warm mit 2 geschälten Knoblauchzehen abreiben. Dann auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

Grosszügig mit der Bohnenpaste bestreichen und darauf eine ordentliche Portion der gerösteten Paprika geben. Die Bruschette mit Olivenöl beträufeln und mit den Frühlingszwiebeln garnieren.

## **Randen-Nuss-Terrine mit Pilzen**

FÜR 8 PERSONEN

½	Schalotte
1 Stk.	Zweig Basilikum
200g	gekochte Randen
50g	Nüsse, z.B. Haselnüsse
2 EL	ÖL
1 EL	Zitronensaft
75g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
3 Blatt	Gelatine
50g	Lauch
100g	kleine Champignons
1 TL	Rohrzucker
1 EL	Essig

Schalotte und Basilikum separat hacken. Randen schälen und in Stücke schneiden. Nüsse grob hacken. In einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht Farbe annehmen. Schalotte in der Hälfte des Öls 5 Minuten dünsten. Nüsse und Randen begeben, weitere 5 Minuten dünsten. Pfanne vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Basilikum, Zitronensaft und Sauerrahm begeben. Randenmasse mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Gelatine tropfnass in einer Pfanne schmelzen. Wenig Randenmasse zur Gelatine geben und mischen. Gelatinemischung zur Randenmasse geben. Mischen und in die Form füllen. Im Kühlschrank 3-4 Stunden fest werden lassen.

Lauch in 3 mm breite Ringe schneiden. Pilze je nach Grösse halbieren oder vierteln. Lauch und Pilze im restlichen Öl mit Zucker ca. 5 Minuten braten. Mit Essig und Olivenöl abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

Terrine in Tranchen schneiden. Mit den lauwarmen Pilzen anrichten.

## Tomaten-Granatapfel-Salat

FÜR 4 PERSONEN

200g	rote Kirschtomaten	in 0,5cm grosse Würfel schneiden
200g	gelbe Kirschtomate	in 0,5cm grosse Würfel schneiden
200g	gestreifte Tomaten	in 0,5 grosse Würfel schneiden
500g	mittelgrosse Rispentomaten	in 0,5cm grosse Würfel schneiden
1 Stk.	rote Paprikaschote	in 0,5cm grosse Würfel schneiden
1 Stk.	rote Zwiebel	fein gewürfelt

### Dressing:

2 Stk.	Knoblauchzehen, zerdrückt
2 TL	Cranberrysaft, evtl. etwas Zucker hinzufügen
½ TL	gemahlener Pfeffer
2 TL	Weissweinessig
2 Stk.	Granatapfel
60ml	Olivenöl
1 EL	kleine Oreganoblätter
	Eine Prise Salz

Tomaten-, Paprika- und Zwiebelwürfel in einer grossen Schüssel mischen.

Für das Dressing Knoblauch mit dem Essig, Pfeffer, Cranberrysaft, Olivenöl und Salz verrühren bis alles gut vermischt ist.

Die Zutaten in der Schüssel damit übergiessen und alles behutsam mischen.

Die Tomaten inklusive Dressing auf einer grossen flachen Platte verteilen. Mit den Granatapfelkernen und Oreganoblättern bestreuen. Den Salat vor dem Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln.

## Fleischvögel an Rotweinsauce

FÜR 6 PERSONEN

6 Stk.	grosse, dünne Rindsplätzli
½ KL	mit einer Prise Salz und wenig Pfeffer würzen
Wenig Öl	zum Anbraten
6 Stk.	Zahnstocher
3-4dl	Rindsbouillon vorbereiten
1 TL	Mehl

### Füllung:

½ Stk.	Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
3 Stk.	Cornichon, in kleine Würfel geschnitten
1 Stk.	Karotte, in kleine Würfel geschnitten
6 Stk.	Specktranchen

### Rotweinsauce:

1 Stk.	Schalotte, gehackt
Einige	Pfefferkörner
3dl	Rotwein
4dl	Rindsfond (Rindbouillon)
2 EL	Maizena und wenig Wasser
70g	Butter, in Stücken
	wenig Öl
	Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen

### Fleischvögel:

Die Specktranchen auf die Rindsplätzli legen und Füllung darauf verteilen. Fleisch einrollen und mit einem Zahnstocher zusammenhalten.

Das Öl in der Pfanne erwärmen. Fleischvögel auf mittlerer Stufe rundum anbraten, danach kurz auf separaten Teller legen.

Das Mehl in die Pfanne streuen, die Rindsbouillon dazu giessen und kurz aufkochen. Dann die Fleischvögel auf kleiner Stufe zugedeckt ca. 1-1 ½ h schmoren.

### Rotweinsauce:

Schalotten und Pfefferkörner in der Pfanne mit wenig Öl andämpfen. Mit dem Wein ablöschen und auf ca. 3 Esslöffel einkochen lassen. Rindsfond dazu giessen und zur Hälfte einkochen lassen. Danach durch ein Sieb in einen Messbecher giessen und wieder in die Pfanne zurückgeben und aufkochen.

Maizena mit wenig Wasser anrühren, unter Rühren beigegeben, ca. 1 Min. kochen. Pfanne von der Platte nehmen und Hitze reduzieren. Die Butter portionenweise mit dem Schwingbesen darunter rühren. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die

Platte stellen, um die Sauce zu erwärmen, sie darf jedoch nicht mehr kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist. Nach Bedarf würzen.

## **Süsskartoffeln mit Orange und Angostura**

Den Backofen auf 220° vorheizen

350 ml	Blutorangensaft
80 g	Rohrzucker
60 ml	Rotweinessig
60 ml	Angostura
1 ½ EL	Olivenöl
1,5 kg	Süsskartoffeln, mit Schale längshalbiert, jede Hälfte in ca. 2,5 cm dicke Spalten schneiden
2 Stk.	Chilischoten, längs aufgeschnitten
3 Stk.	Salbeizweige
4 Stk.	Thymianzweige
2 Stk.	Knoblauchknollen, waagrecht halbiert
90 g	Ziegenkäse, in Stücke zerbröckelt
	Salz und schwarzen Pfeffer

Orangensaft mit dem Zucker und dem Essig verrühren. Bei hoher Temperatur zum Kochen bringen, die Temperatur ein wenig reduzieren und die Flüssigkeit etwa 20 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis sie auf 200 ml eingekocht ist und leicht dicklich ist. Angostura, Olivenöl und 1 ½ TL Salz unterrühren.

Die Süsskartoffeln mit den Chilischoten, Salbei, Thymian und Knoblauch in einer grossen Schüssel vermengen und mit der Orangensauce übergiessen. Sorgfältig durchmischen, bis die Kartoffelspalten rundum gleichmässig überzogen sind, dann in einer Lage in einer feuerfesten Form verteilen.

Die Süsskartoffeln 50-60 Minuten im Ofen backen, etwa alle 15 Minuten wenden und mit der Sauce übergiessen. Sie sollten immer ausreichend mit Sauce überzogen sein, damit sie an der Oberfläche karamellisieren. Darum ruhig noch etwas Orangensaft zugeben, wenn die Angelegenheit zu trocken wird. Am Ende sollten die Kartoffeln kräftig gebräunt und schön glasiert sein. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und auf einer Platte anrichten. Mit dem Ziegenkäse bestreuen und warm oder mit Raumtemperatur servieren.

## Beerenauflauf

750g	gemischte Beeren, tiefgekühlt
3 Stk.	Äpfel, geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten
1 ½ EL	Maisstärke
75g	Zucker

Für den Buttermilch- Streusel:

75g	Dinkelmehl
75g	Weissmehl
2 TL	Backpulver
30g	Haferflocken
1 TL	gemahlener Zimt
30g	gemahlene Mandeln
100g	Rohrzucker
60g	Butter, zerkleinert
250ml	Buttermilch
	Rohrzucker zum bestreuen

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Beeren, Äpfel, Maisstärke und Zucker vermischen und in eine Auflaufformfüllen.

Für den Streuselte die beiden Mehlsorten, Backpulver, Haferflocken, Zimt, gemahlene Mandeln und Zucker gut vermischen.

Dann die Butter dazugeben und mit den Fingerspitzen in die Zutaten einarbeiten. Die Buttermilch dazugiessen und alles gründlich vermischen. Die Masse über dem Obst verteilen und mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 80 Minuten backen, bis sich die Streuselmasse goldbraun färbt und aufgeht.