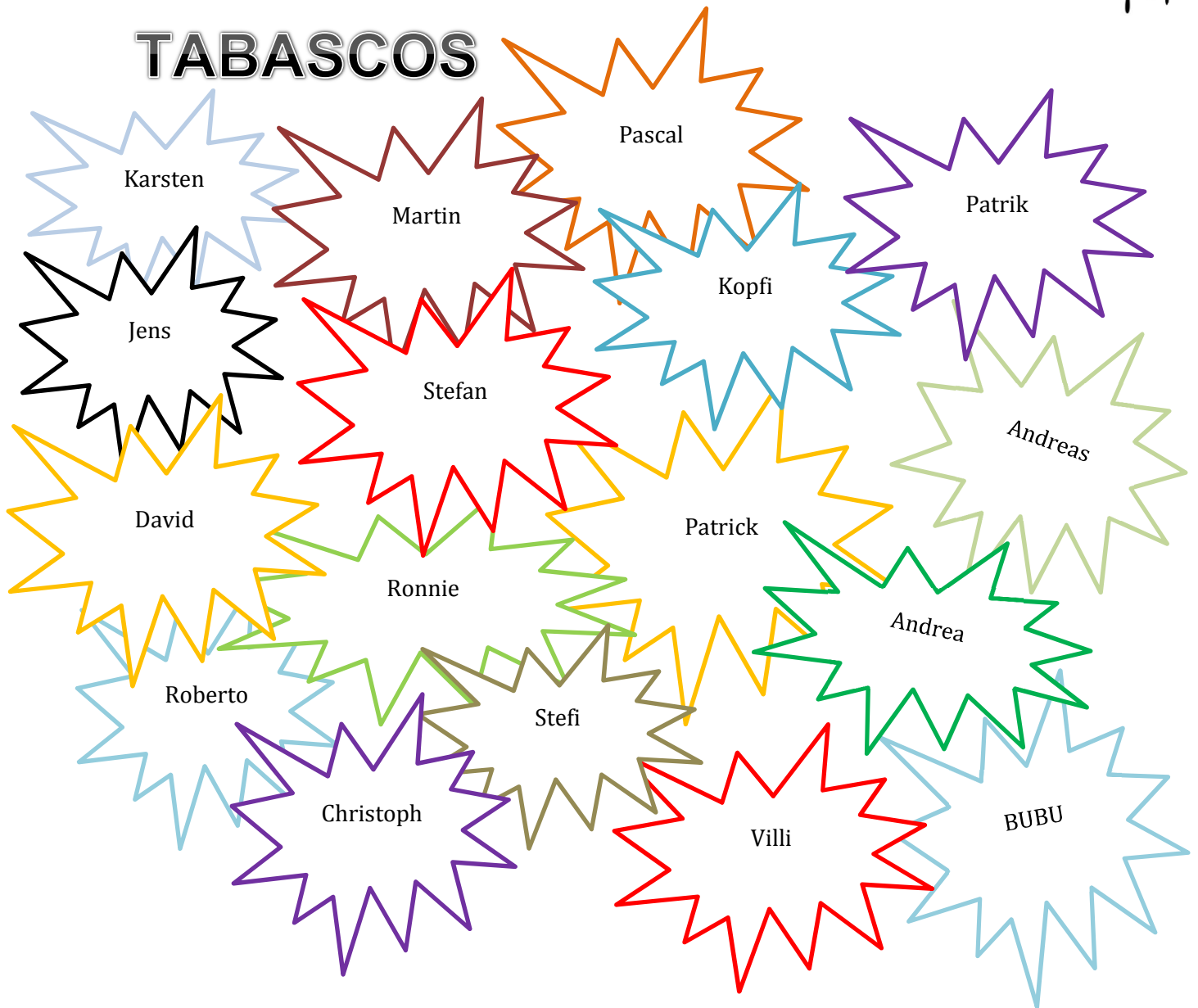




TABASCOS



Menü:

Gebackene Feigen

Schweinebraten
Kräuterkartoffeln
Schwarzwurzeln

Schweizer Apfelwähe

Gebackene Feigen



mit Ziegen-Frischkäse gefüllt und Schinken umwickelt

Rezept (pro Person)

- Feige (eine)
- Ziegen-Frischkäse
(bspw. Picandou, ein Viertel bis ein Halber)
- Serrano-/ Parma-Schinken
(oder ähnliches, 1 Scheibe)
- Honig (ganz wenig)
- Pfeffer
- Rucola (wahlweise ein paar Stängel)
- Himbeer-Essig, Öl



Zubereitung (15 Minuten)

Feigen waschen, trockentupfen und den harten Teil des Stiels abschneiden. Anschließend kreuzförmig einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden.

Mit einer Scheibe Schinken umwickelt und auf das Backblech (mit Papier) stellen.

Anschließend die vier Viertel leicht auseinander drücken und jeweils den Frischkäse einfüllen.

Einen kleinen Tropfen Honig darauf geben.

Unterm Grill oder bei 160°C 5-10 Minuten im Backofen garen, bis der Käse ganz leicht zerläuft.

Währenddessen wahlweise Salat waschen und mit ein paar Tropfen Essig und Öl auf einem Teller anrichten.

Anschließend die Feigen vorsichtig vom Backblech nehmen und auf dem Salatbett anrichten.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit ein paar Scheiben Baguette servieren.

Klassischer Schweinebraten



Rezept (6 Person)

- 3 EL Öl
- 1 1/2 Prise Pfeffer
- 1 1/2 Prise Salz
- 1 1/2 Pk Saucenbinder
- 1 1/2 kg Schweinebraten (am besten vom Hals)
- 6 EL Senf
- 3 Bund Suppengrün
- 450 ml Wasser
- 3 Stk Zwiebeln



Zubereitung

1. Als ersten Schritt das Fleisch waschen und mit dem Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Danach den Backofen auf 180 Grad mit Umluft vorheizen.
3. Als nächstes die Zwiebeln von der Schale befreien und in Ringe schneiden oder als ganze Stücke in einer grossen Pfanne mit Öl andünsten.
4. Nun das Fleisch zu den Zwiebel geben und bei hoher Hitze von allen Seiten kurz anbraten bis das Fleisch Farbe bekommt, damit das Fleisch saftig bleibt. Mit dem Wasser die Pfanne auffüllen und die Herdplatte abschalten. Das Fleisch und die Flüssigkeit in einen Bratentopf geben und noch zusätzlich ein halbes Glas Wasser zu dem Fleisch giessen.
5. Zum Abschluss wird das Suppengrün wie Rüebli, Sellerieknolle und/oder Lauch gewaschen und gerüstet. Das Suppengrün mit einen scharfen Messer würfeln und ebenfalls in den Bratentopf geben und zusammen mit dem Fleisch bei ca. 180 Grad für ca. 1 1/2 Stunden garen lassen.
6. Während der Garzeit ab und zu das Fleisch mit dem Bratenfond übergiessen. Wird das Fleisch gegen Ende der Garzeit zu dunkel, dann das Fleisch mit einer Alufolie bedecken und zu Ende garen.
7. Am Ende der Garzeit den restlichen Bratenfond aus der Form giessen und mit dem Saucenbinder vermengen und zum Schweinebraten servieren.

Kräuterkartoffeln aus der Pfanne



Rezept (2 Personen als Beilage)

500 g kleine Kartoffeln ("Drillinge")

3 Zweige Rosmarin

3 Zweige Estragon

2 Zweige Thymian

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

Olivenöl zum Anbraten



Zubereitung

1. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Je nach Kartoffelgröße kann das 20 Minuten oder auch 40 Minuten dauern.
2. Die Kräuter fein hacken, den Knoblauch entweder in Scheiben schneiden (die kann man hinterher herausnehmen und isst sie nicht mit, sie geben dann nur Aroma ab), oder auch kleinhacken.
3. Die Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Sie sollten außen nicht mehr feucht sein, wenn sie in die Pfanne kommen.
4. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln in die Pfanne geben und von allen Seiten kurz anbraten, bis sie anfangen, Farbe zu bekommen.
5. Nun Knoblauch und Kräuter zugeben und gut vermengen. Etwa 3 Minuten weiterbraten (ruhig die Hitze auf 2/3 reduzieren).
6. Zum Schluss kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken – fertig!

Schwarzwurzel



Rezept (2 Personen als Beilage)

1500 gr. Schwarzwurzel frisch

30 ml Essig Salz

3 EL Butter



Zubereitung

1. Schwarzwurzel unter Wasser bürsten. Wasser ablassen, frisches Wasser ins Becken lassen(ca. 5 L) und einen großen Schuß Essig dazugeben. Ebenfalls Wasser und Essig in den Topf füllen, indem die Schwarzwurzeln gekocht werden sollen.
2. Schwarzwurzeln unter Wasser schälen und zwischendurch Hände immer wieder ins Wasser tauchen. Die Hände bleiben sauber, es klebt nichts! Kurz vor dem kochen das Essigwasser abgießen und in normalen Salzwasser die Schwarzwurzeln c. 15 Minuten kochen.
3. Das Wasser zur Hälfte abgießen, die Butter dazugeben und ca. 10 Minuten weiter schmoren. Weitere Verarbeitung nach Geschmack!

Schweizer Apfelwähe

Hauchdünn geschnittene Äpfel mit einem Hauch Zimt und Rahm-Vanilleguss



Rezept 8 Personen

Für den Teig:

200 g Butter weich
100 g Puderzucker
1 Stück Ei
300 g Weizenmehl
1 Prise Backpulver

Für den Guss:

200 g Vanillepudding
10 g Speisestärke
1 Päckchen Vanillezucker
2 Stück Eier
200 ml Süße Sahne

Glasur:

200 g Aprikosenmarmelade
2 EL Calvados

Ausserdem

4 große süße Äpfel
100 g Haselnüsse gemahlen
100 g Mandeln gemahlen
200 g Aprikosenmarmelade
2 EL Calvados
1 Prise Zimt gemahlen



Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbteig verarbeiten und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und achteln. Die Stücke nochmals vierteln, so dass dünne Scheiben entstehen. Für den Guss, den Pudding (kann man fertig im Becher kaufen, tut dem Geschmack keinen Abbruch) mit der Speisestärke dem Vanillezucker, den Eiern und der Sahne zu einem glatten Guss verrühren. Mürbteig ca. 4mm dick ausrollen und in eine gefettete, gemahlte flache Kuchenform legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Haselnüsse und Mandeln mischen und gleichmäßig über dem Mürbteig verteilen. Die Apfelscheiben fächerförmig in zwei Lagen in die Kuchenform schichten und mit etwas Zimt bestäuben. Den Guss über langsam über die Äpfel gießen so dass er zwischen die Schichten laufen kann. Bei 210°C Ober-Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene ca. 45 Minuten backen. Abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Aprikosenmarmelade mit dem Calvados einmal aufkochen bis sie flüssig ist und damit den Kuchen glasieren. Sollte am gleichen Tag noch gegessen werden, dann schmeckt er am besten!