

Hobby-Köche



Schwamendingen

Maissalat mit Parmaschinken

Gebratene Rotbarben-Filets

**Hackbraten mit Cognac-Rahm-Sauce
Herzoginnenkartoffeln und Gemüse**

Brombeer-Amaretto-Crème

Zutaten jeweils für 4 Personen

Maissalat mit Parmaschinken

1 Dose Mais
150 Gramm Parmaschinken
2 Tomaten
2 Eier, hartgekocht

Für das Dressing:

5 Esslöffel
Olivenöl
4 Esslöffel Rotweinessig
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Senf
0,25 Teelöffel Meerrettich
0,5 Teelöffel Majoran
1 Teelöffel Petersilie gehackt

Den Mais gut abtropfen lassen. Parmaschinken in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und in Schnitze schneiden. Eier in Scheiben schneiden.

Die Zutaten für das Dressing gut verrühren und über den Salat gießen, gut vermischen. Die Knoblauchzehe abziehen und zu den Salat pressen. Den Parmaschinken über den Salat streuen.

(Quelle: Betti Bossy)

Gebratene Rotbarben-Filets



Zutaten:

1 EL Olivenöl
200g Rotbarben-Filets (oder Eglifilets)
2 unbehandelte Zitronen
2 Prisen Salz
2 EL weisser Portwein oder Weisswein
wenig Pfeffer

Zubereitung:

1. Olivenöl in einer grossen beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen.
2. Fisch-Filet in Stücken und Scheiben der Zitrone ca. 2 Minuten braten.
3. Portwein oder Weisswein begeben, mit 2 Prisen Salz und wenig Pfeffer würzen
4. Warm servieren

Quelle: Betti Bossy

Hackbraten mit Cognac-Rahm-Sauce



Zutaten:

1 Zwiebel
1 Karotte
2 Knoblauchzehen
2 EL Bratbutter
3 Scheiben Toastbrot
0,75 dl Milch
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
600 g Hackfleisch, Rind- und Kalbfleisch gemischt, z. B. Schulter
1 TL edelsüßer Paprika
1/2 TL Curry
1 TL Salz
Pfeffer
80 g Dörrzwetschgen

Cognac- Rahm- Sauce:

8 cl Cognac
4 cl Madeira
3 dl gebundene Bratensauce
Salz, Pfeffer
1 dl Rahm

Zubereitung:

Zwiebel längs vierteln, mit Karotte und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Etwas Bratbutter erhitzen, Gemüse darin weich dünsten. Auskühlen lassen. Toast entrinden, Rinde anderweitig verwenden, z. B. für Paniermehl. Toast in der Milch einweichen. Kräuter fein hacken. Gemüse und Toast samt Milch mit dem Cutter hacken, sodass ein grobes Mus entsteht.

Backofen auf 180°C vorheizen. Fleisch, Gemüsemus, Kräuter und Gewürze in einer Schüssel ca. 2 Minuten zu einer geschmeidigen Masse kneten. Etwas davon in restlicher Bratbutter braten und degustieren. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach ca. 2 cm hoch zu einem Rechteck ausstreichen. Längs in die Mitte eine Furche ziehen. Zwetschgen gleichmäßig darin verteilen, oben und unten 2 cm Rand frei lassen. Zwetschgen mit der Masse zudecken, Hack braten zu einer Rolle formen. Eine flache ofenfeste Form mit Backpapier belegen. Braten in die Form geben, ca. 40 Minuten braten.

Inzwischen für die Sauce 1/4 des Cognac mit dem Madeira auf die Hälfte einkochen. Bratensauce dazugeben, Sauce auf 2/3 einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rahm steif schlagen und mit restlichem Cognac unter die Sauce heben. Braten tranchieren und mit der Sauce servieren. Dazu passen Herzoginnenkartoffeln und Gemüse.

(Quelle: Saison Küche)

Brombeer-Amaretto-Crème



Zutaten:

- 400 g Brombeeren, halbiert
- 75-100 g Zucker
- 3-4 EL Amaretto
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark
- Brombeeren und Amaretti, zerkrübelt, zum Garnieren

Brombeeren mit Zucker, Amaretto und Zitronensaft offen kurz aufkochen, auskühlen lassen.

Mascarpone mit Quark glatt rühren, die Hälfte der Brombeermasse darunter mischen, in Schalen verteilen. Restliche Brombeermasse draufgeben, garnieren.

(Quelle: Le Menu)