



**FREIBURGER-VACHERIN-TOAST MIT GETROCKNETEN TOMATEN**

\*

**BLAUKRAUTSUPPE MIT GERÄUCHERTEN FORELLENFILET**

\*

**PATA NEGRA NIERSTÜCK**

**POMMES ANNA UND ÜBERBACKENE TOMATEN**

\*

**MARMORIERTE ERDBEERCRÈME MIT BASILIKUM-ZUCKER**

KOCHEN VOM 12. APRIL 2016 MIT BEAT



## FREIBURGER-VACHERIN-TOAST MIT TOMATEN

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

bis 30 min.

- 6 Scheiben Brot, ca. 200 g
- 6 EL Weisswein
- 150 g getrocknete Tomaten in Öl, fein gehackt
- 200–250 g Freiburger Vacherin, in Scheiben geschnitten
- Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

- 1** Brotscheiben je nach Grösse halbieren. Auf der obersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens 5 Minuten rösten. Herausnehmen.
- 2** Mit Weisswein beträufeln und mit Tomaten bestreichen Freiburger Vacherin darauflegen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
- 3** In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 5–10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Herausnehmen, pfeffern und sofort servieren.



## BLAUKRAUTSUPPE MIT GERÄUCHERTEM FORELLENFILET

### ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

500 g	Rotkohl	3 EL	Preiselbeeren
100 ml	Rotweinessig	100 ml	Rotwein
1	frisch geräucherte Forelle	½	Zimtstange
1	Zwiebel	1	Gewürznelke
1	säuerlicher Apfel	1	Lorbeerblatt
1 EL	Gänseschmalz	1 l	Hühnerbrühe
1-2 EL	Zucker	100 g	Sahne
	Saft und Schale von 1 unbehandelten Orange		Cayennepfeffer, Salz
1 EL	Orangenmarmelade	1-2 EL	saure Sahne



## ZUBEREITUNG:

**1** Vom Rotkohl die äusseren Blätter entfernen, den Kohl vierteln und den harten Strunk entfernen. Den Kohl in feine Streifen in eine Schüssel hobeln und mit 1 TL Salz würzen. Den Essig dazugeben und den Kohl mindestens 5 Stunden oder über Nacht marinieren.

**2** Die Forelle aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein Brett legen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Apfel vierteln, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Schmalz in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Apfel darin andünsten. Den Kohl dazugeben und kurz mitdünsten. Den Zucker dazugeben und karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen.

**3** Die Orangenmarmelade und 2 EL Preiselbeeren zum Kohl geben und mit dem Wein ablöschen. Orangenschale, Zimt, Gewürznelke und Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen oder einen Einwegteebeutel füllen und

dazugeben. Mit der Brühe aufgiessen und den Kohl zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten weich garen.

**4** Die Gewürze wieder entfernen. Die Suppe im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer pürieren und nach Belieben durch ein feines Sieb passieren. Die Sahne dazugeben und die Suppe nochmals aufkochen lassen. Mit dem Stabmixer kurz aufmixen.

**5** Die Forelle filetieren, Haut und Gräten entfernen. Das Fleisch in Stücke zupfen und in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Die Blaukrautsuppe mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und um die Filets giesSEN. Mit Preiselbeeren und saurer Sahne garnieren.



## PATA NEGRA NIERSTÜCK

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 Pata Negra am Stück, ca. 700 g  
Sal de fleur und Pfeffer  
ein paar Knoblauchzehen, angequetscht
- 2-3 Rosmarinzweige

### ZUBEREITUNG:

- 1 das Fleisch etwas salzen und pfeffern und den Backofen auf 100° C vorheizen.
- 2 das Fleisch mit einem Thermometer in den Ofen legen (inklusive Knoblauch und Rosmarinzweige) und bis zu einer Kerntemperatur von ca. 50 bis 60° C niedergaren.
- 3 Filet herausnehmen und in gleich grosse Stücke schneiden, in heisser Pfanne Stücke scharf anbraten bis «Gräubi» entsteht und mit etwas Sal de fleur würzen.

Ab auf die mit Zutaten vorbereiteten Teller uns sofort servieren!



## ÜBERBACKENE TOMATEN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 4 mittelgrosse Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL geriebener Parmesan
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 EL Olivenpaste (Tapenade) oder Tomatenmark
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1 EL Semmelbrösel
- je einige Stiele Thymian, Petersilie

### ZUBEREITUNG:

Tomaten waschen, trocken reiben und halbieren. Mit den Schnittflächen nach oben in eine leicht gefettete Auflaufform setzen. Salz und Pfeffer darüber streuen. Knoblauch schälen, zusammen mit Thymian und Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alles mit Parmesan, Semmelbröseln, Tapenade und Pfeffer mischen. Auf die Tomaten geben. Bei 200° C circa 8 Minuten gratinieren.



## POMMES ANNA

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 Zwiebel
- 4 Kartoffeln (z.B. Sorte Charlotte)
- 100g Butter
- etwas Salz
- 50g Olivenöl

### ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 120°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwiebeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in ganz dünne (wirklich dünne) Scheibe schneiden. Butter in einem Topf schmelzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffelscheiben darauf in vier Rosetten auslegen, jeweils Zwiebel drauflegen, und zuletzt wieder Kartoffelscheiben, leicht salzen. Die Rosetten mit etwas Öl und der flüssigen Butter beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit Backpapier abdecken und ca. 25 Minuten im vorgewärzten Ofen garen.



## MARMORIERTE ERDBEERCREME MIT BASILIKUM-ZUCKER

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

3 Blatt	Gelatine
250 g	Erdbeeren
1	Limette
2 dl	Rahm
1 Beutel	Vanillezucker
100 g	Mascarpone
½ Bund	Basilikum
1 EL	Zucker

### ZUBEREITUNG:

**1** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren pürieren. Limette auspressen. Limettensaft in einer Pfanne erwärmen. Gelatine gut ausdrücken und dazugeben. Rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Mit den pürierten Erdbeeren mischen und ca. 2 Stunden kühl stellen. Rahm mit Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone vorsichtig unter den Rahm rühren und kühl stellen. Basilikum mit Zucker hacken.

**2** Sobald die Erdbeersauce beginnt, fest zu werden, zum Rahm giessen und einige Male umrühren, bis die Creme marmoriert ist. Erdbeercreme in Gläser füllen. Mit Basilikum-Zucker bestreuen und servieren.