

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Lorste Jöh



Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 05.03.2017
"KitchenCase beim Demo Team Adelboden"

Gemüse Suppe mit Alpenspeck und Alpkäse, Schweinefilet gefüllt (mit Datteln), Tomaten Salsa, Speck Bieri (für 4 Personen)



Gemüse Suppe:

ca. 20 - 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Essl Butter
- ★ 200 g Gemüse nach Wahl
- ★ 200 g Kartoffeln
- ★ 100 g Rohess Speck
- ★ 1 St Zwiebel
- ★ 1 St Knoblauchzehe
- ★ 100 ml Weisswein
- ★ 500 ml Bouillon
- ★ 100 ml Rahm
- ★ ½ Bu Petersilie
- ★ Salz, Pfeffer, Muskat
- ★ 80 g Alpkäse

Zubereitung:

Gemüsesorten alle in ca. 2-3 mm grosse Würfel schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Kartoffeln in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Speck, Knoblauch und Zwiebeln dünsten. Gemüse und Kartoffeln zugeben und mit dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Weisswein ablöschen. Bouillon zugeben, aufkochen und bei kleinerer Hitze ca. 6-8 Minuten weichköcheln. Mit Rahm abrunden. Zum Schluss Käse und gehackte Petersilie zugeben.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Lorste Jöh



Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 05.03.2017
"KitchenCase beim Demo Team Adelboden"

Gemüse Suppe mit Alpenspeck und Alpkäse, Schweinefilet gefüllt (mit Datteln), Tomaten Salsa, Speck Bieri (für 4 Personen)



Schweinefilet gefüllt:

ca. 35-40 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 600 g Schweinefilet
- ★ 300 g Speck
- ★ 1 Bu Salbei
- ★ Rapsöl

- ★ 70 g Datteln
- ★ 30 g Mandeln gemahlen
- ★ Zitronenschale
- ★ 1 Essl Ahornsirup
- ★ Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Füllung Datteln, Mandeln, Zitronenschale und Ahornsirup pürieren (nicht zu fein!). Schweinefilet seitlich einschneiden. Füllung in die Öffnung geben. Filet gut zusammendrücken. Speckscheiben leicht überlappend auslegen. Mit Salbeiblättern belegen. Filet auflegen und mit dem Speck umwickeln. Fleisch in Klarsichtfolie einwickeln. Bei 60 Grad ca. 20 Minuten dämpfen. Schweinefilet auspacken und in heissem Öl rundherum knusprig braten.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Lorste Jöh



SAT.1

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 05.03.2017
"KitchenCase beim Demo Team Adelboden"

Gemüse Suppe mit Alpenspeck und Alpkäse, Schweinefilet gefüllt (mit Datteln), Tomaten Salsa, Speck Bieri (für 4 Personen)



Tomaten Salsa:

ca. 25-30 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Essl Olivenöl
- ★ 2 St Zwiebeln
- ★ 2 St Knoblauch
- ★ 500 g Tomaten
- ★ 1 dl weisser Balsamico
- ★ 10 g Ingwer
- ★ 1 Msp Chili
- ★ Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Knoblauch fein reiben und Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Beides dünsten.
Tomaten entkernen, grob würfeln und zugeben.
Essig, geriebenen Ingwer, Chili und Gewürze zugeben.
Alles zusammen ca. 20 Minuten bei milderer Hitze leicht einkochen.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Horst Jöh



Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 05.03.2017
"KitchenCase beim Demo Team Adelboden"

Gemüse Suppe mit Alpenspeck und Alpkäse, Schweinefilet gefüllt (mit Datteln), Tomaten Salsa, Speck Bieri (für 4 Personen)



Speck Bieri:

(Kartoffel Stampf mit Zwiebeln, Speck und Birnen)

ca. 30 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 300 g Kartoffeln
- ★ 1 Essl Pflanzenöl
- ★ 1 St Zwiebel
- ★ 1 St Knoblauch
- ★ 100 g Rohess Speck
- ★ 2 St Birne
- ★ Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.
Kartoffeln abschütten und warmstellen.
Speck und Knoblauch im heissem Öl dünsten,
Zwiebelwürfel zugeben und mit dünsten.
Birnen schälen, entkernen und in ca. 3mm grosse
Stücke schneiden und zugeben.
Kartoffeln zerdrücken und unter die Birnen-, Zwiebel-,
Speck-Masse heben.
Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.