

DENNER

A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern

**KITCHEN
CASE**

Torste Jöh



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

Rezept aus der Sendung vom 25.03.2018
KitchenCase bei Dellilabs in der Galvanik Zug

Kräutercrêpe gefüllt mit Spinat und mit Brie überbacken auf einer Rauchlachssauce - Beeren Panna Cotta - KitchenCase Cocktail

(für 4 Personen)



Kräutercrêpe:

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 250 ml Milch
- ★ 2 Eier
- ★ 30 g flüssige Butter
- ★ 125 g Mehl
- ★ 3 EL gehackte frische Kräuter
- ★ Herbamare Original
- ★ 1 Brie

Zubereitung:

Zutaten für den Crêpeteig in einer Rührschüssel gut verrühren oder mit einem Stabmixer zu einem glatten Teig mixen. Die gehackten Kräutern zugeben oder beim Mixen mit dem Stabmixer zugeben. Mit wenig Fettstoff in einer Pfanne leicht gebräunte Crêpes ausbacken.

DENNER

A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern

**KITCHEN
CASE**

vorste Jöh



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 25.03.2018
KitchenCase bei Dellilabs in der Galvanik Zug

Kräuter-crêpe gefüllt mit Spinat und mit Brie überbacken auf einer Rauchlachssauce - Beeren Panna Cotta - KitchenCase Cocktail

(für 4 Personen)



Blattspinat:

ca. 12 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 500 g Spinat frisch gewaschen und gerüstet
- ★ 1 Schalotte in kleinen Würfeln
- ★ 10 g Butter
- ★ Herbamare Original
- ★ Muskat
- ★ 2 EL Crème Fraîche

Zubereitung:

Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten zugeben und glasig dünsten. Spinat zugeben und bereits leicht mit Salz und Muskat würzen. Immer wieder rühren, der Spinat fällt schnell zusammen und dann die Crème Fraîche zugeben.



A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



KITCHEN
CASE



Lorste Jöh



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

SAT.1

Rezept aus der Sendung vom 25.03.2018
KitchenCase bei Delilahs in der Galvanik Zug

Kräutercrêpe gefüllt mit Spinat und mit Brie überbacken auf einer Rauchlachssauce - Beeren Panna Cotta - KitchenCase Cocktail (für 4 Personen)



Rauchlachssauce:

ca. 18 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Schalotte
- ★ 100 ml Weisswein
- ★ 2 EL Noilly Prat
- ★ 400 ml Gemüfefond
- ★ 250 ml Rahm
- ★ 20 g Butter
- ★ Zitronensaft
- ★ 100 g Rauchlachs

Zubereitung:

Schalotte schälen und fein würfeln. Mit Weisswein, Noilly Prat in einem Topf zum Kochen bringen und kurz einkochen. Rahm zugeben und erneut auf die richtige cremige Konsistenz einkochen (ca. 10 Minuten). Mit der kalten Butter mixen bis eine sämige Sauce entsteht. Nun noch mit Salz, Pfeffer, Zucker und ein wenig Zitronensaft abschmecken. Rauchlachs in feine Streifen schneiden und zugeben. Nicht mehr kochen lassen!

Crêpe mit dem Spinat füllen, einrollen und in eine Auflaufform nebeneinander legen. Die Rauchlachssauce darüber giessen, verteilen. Crêpes mit Briescheiben belegen und die Form bei 220 Grad (Grillstufe) ca. 8 – 10 Minuten überbacken.

DENNER

A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern

**KITCHEN
CASE**

Torste Jöh

Rezept aus der Sendung vom 25.03.2018
KitchenCase bei Dellilabs in der Galvanik Zug



SAT.1

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

Kräutercrêpe gefüllt mit Spinat und mit Brie überbacken auf einer Rauchlachssauce - Beeren Panna Cotta - KitchenCase Cocktail (für 4 Personen)



Beeren Panna Cotta:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 5 dl Rahm
- ★ 3 EL Zucker
- ★ 1 Vanillestängel längs aufgeschnitten
- ★ 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht

Beeren:

- ★ 1 Limette abgeriebene Schale und 1 TL Saft
- ★ 3-4 EL Zucker
- ★ 350 g tk Beeren

Zubereitung Panna Cotta:

Rahm, Zucker und Vanillestängel aufkochen, während 10-12 Minuten auf ca. 4 dl bei milder Hitze einkochen. Rahm durch ein Sieb giessen. Die gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Die Masse in die Gläser füllen und kühl stellen und fest werden lassen.

Zubereitung Beeren:

Limettenschale, -saft, Zucker und Beeren in einem Topf erhitzen bis der Zucker aufgelöst ist. Danach das Beeren Ragout abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren die Beeren samt Flüssigkeit in die Gläser füllen und garnieren.

DENNER

A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern

**KITCHEN
CASE**

vorste Job

Rezept aus der Sendung vom 25.03.2018
KitchenCase bei Dellilabs in der Galvanik Zug



SAT.1

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

Kräutercrêpe gefüllt mit Spinat und mit Brie überbacken auf einer Rauchlachssauce - Beeren Panna Cotta - KitchenCase Cocktail

(für 4 Personen)



KitchenCase Cocktail:

ca. 5 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 4 cl Brandy
- ★ 2 cl Cointreau
- ★ 1 cl Zitronensaft
- ★ Gingerbeer
- ★ Physalis

Zubereitung:

Brandy, Cointreau und Zitronensaft mit Eiswürfel in einem Shaker mixen und in einem Tumblerglas servieren. Dann mit Gingerbeer auffüllen. Nach belieben z.B. mit einer Physalis dekorieren.