



DENNER



A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



KITCHEN
CASE

Torste Jöh



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 09.09.2018
KitchenCase bei Kids Design Thalwil

Champignon Tartar mit Zitronen Mayonnaise, Rauchlachs, Fenchel Stipes & Beeren Ketchup – Süsse Randen Crêpe mit Mascarponefüllung und Karamell-Passionsfrucht-Sauce (für 4 Personen)



Champignon Tartar:

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Zwiebel
- ★ 1 Bu Schnittlauch
- ★ 200 g Champignons
- ★ 1 Zitrone
- Zeste & Saft
- ★ 2 EL Mayonnaise
- ★ 2 EL Crème Fraîche
- ★ Herbamare Spicy
- ★ Herbamare Original
- ★ 4 Scheiben Toast
- ★ 8 Scheiben Rauchlachs
- ★ 1-2 Stk. Fenchel
- ★ 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Fenchel putzen und quer in feine Scheiben schneiden.
Zwiebel schälen und in feine Würfelchen schneiden.
Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Pilze evtl. putzen und ebenfalls in feine Würfel schneiden/hacken.
Alle Zutaten in einer Schüssel mit Zitronenzeste und Saft, der Mayonnaise und dem Crème Fraîche mischen. Mit Herbamare abschmecken.
Toast tosten und rund ausstechen.
Auf dem Toast den Tartar aufsetzen.
Fenchel mit etwas Olivenöl, Zitronensaft und Herbamare Original abschmecken und locker auf dem Tartar aufsetzen.



DENNER



A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



KITCHEN
CASE

Torste Jöh



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 09.09.2018
KitchenCase bei Kids Design Thalwil

Champignon Tartar mit Zitronen Mayonnaise, Rauchlachs, Fenchel Stipes & Beeren Ketchup – Süsse Randen Crêpe mit Mascarponefüllung und Karamell-Passionsfrucht-Sauce (für 4 Personen)



Beeren Ketchup:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 50 g Brombeeren
- ★ 50 g Johannisbeeren
- ★ 50 g Heidelbeeren
- ★ 50 g Himbeeren
- ★ 1 Apfel
- ★ 1 Zwiebel
- ★ 1 EL Pflanzöl
- ★ 40 g Zucker
- ★ 1 Sternanis
- ★ 1 Zimtstange
- ★ 1-2 dl Essig
- ★ 1 TL Senfpulver
- ★ Herbamare Spicy

Zubereitung:

Zwiebel und Apfel (ohne Schale) in kleine Streifen oder Stücke schneiden und im Pflanzenöl andünsten.
Beeren, Zucker, Anis, sowie Zimt zugeben und kurz mit dünsten.
Mit dem Essig ablöschen und alles zusammen ca. 15 Minuten köcheln lassen.
Zum Schluss das Senfpulver zugeben.
Anis und Zimt entfernen und die Masse fein pürieren.
Evtl. durch ein Sieb streichen.
Mit Herbamare abschmecken und kalt stellen.



DENNER



A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



KITCHEN
CASE

Horst Jöh



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 09.09.2018
KitchenCase bei Kids Design Thalwil

Champignon Tartar mit Zitronen Mayonnaise, Rauchlachs, Fenchel Stipes & Beeren Ketchup – Süsse Randen Crêpe mit Mascarponefüllung und Karamell-Passionsfrucht-Sauce (für 4 Personen)



Süsse Randen Crêpe mit Mascarpone-Füllung:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 50 g Butter (flüssig)
- ★ 120 g Mehl
- ★ 5 g Randenpulver
- ★ ¼ TL Salz
- ★ 2 Eier
- ★ 2 – 3 dl Milch
- ★
- ★ 500 g Mascarpone
- ★ 60 g Puderzucker
- ★ 1 Zitrone

Zubereitung:

Eier und Milch in einem Mixbecher einfüllen. Die Butter mit dem Stabmixer einlaufen lassen. Mehl, Randenpulver und Salz zugeben und zu einem glatten Teig mixen. Kurz quellen lassen. In einer Teflonpfanne mit wenig Fettstoff dünne und leicht hellbraune Crêpes ausbacken.

Mascarpone mit Puderzucker und etwas Zitronenzeste und Zitronensaft glattrühren. Masse mittig auf die Crêpes verteilen und einrollen.

Die Crêpes kann man auch ohne Randen Pulver zubereiten.



DENNER



A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



KITCHEN
CASE

Torste Jöh



Rezept aus der Sendung vom 09.09.2018
KitchenCase bei Kids Design Thalwil



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

Champignon Tartar mit Zitronen Mayonnaise, Rauchlachs, Fenchel Stipes & Beeren Ketchup – Süsse Randen Crêpe mit Mascarponefüllung und Karamell-Passionsfrucht-Sauce (für 4 Personen)



Karamell - Passionsfrucht Sauce:

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 100 g Zucker
- ★ 2 dl Passionsfruchtsaft/Püree
- ★ 1 Orange (Saft)
- ★ 250 g Ricotta

Zubereitung:

Zucker in einem Topf zum schmelzen bringen.
Sobald der Zucker sich ganz leicht hellbraun färbt mit dem Passionsfrucht- und Orangensaft ablöschen.
Bei kleiner Hitze den Topf auf dem Herd lassen, damit der Karamell sich auflösen kann.
Danach den Karamell - Passionsfrucht Sirup mit dem Ricotta mixen/glattrühren und kalt stellen.