



A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



KITCHEN
CASE

Torste Jöh



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

SAT.1

Rezept aus der Sendung vom 10.03.2019
KitchenCase bei Bucher Travel

Kürbis - Süsskartoffelsuppe mit Speck & Blätterteigstangen Asiatischer Lachs mit gebratenem Reis (für 4 Personen)



Kürbis - Süsskartoffelsuppe:

ca. 35 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Zwiebel
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 700 g Kürbis
- ★ 1-2 Süsskartoffel
- ★ 20 g Ingwer
- ★ 2 EL Öl
- ★ 500 ml Gemüse Bouillon
- ★ 250 ml Rahm
- ★ 1 TL Herbamare Spicy
- ★ Muskat
- ★ Pfeffer
- ★ 8-12 Scheiben Bratspeck

Zubereitung:

Die Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Den Kürbis (falls am Ganz) in Spalten schneiden, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Süsskartoffel schälen und grob zerschneiden. Das Öl im großen Topf erhitzen. Zwiebelwürfel, Kürbis, Süsskartoffel und das Stück Ingwer darin andünsten. Mit der Bouillon ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Suppe fein pürieren und den Schlagobers einrühren. Mit Herbamare, Muskat und Pfeffer abschmecken. Den Speck auf ein Backpapier nebeneinander legen und bei 180 Grad in Backofen ca. 5 Minuten kross braten. Vor dem Servieren den Speck leicht zerbröseln.



A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



KITCHEN
CASE

Torste Jöh



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

SAT.1

Rezept aus der Sendung vom 10.03.2019
KitchenCase bei Bucher Travel

Kürbis - Süsskartoffelsuppe mit Speck & Blätterteigstangen Asiatischer Lachs mit gebratenem Reis (für 4 Personen)



Blätterteigstangen:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Pack Blätterteig
- ★ 1 Eigelb
- ★ 1 EL Rahm
- ★ 1 Pack Reibkäse

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen auf 220 Grad.
Die Blätterteig-Scheiben nebeneinander legen.
Eine Blätterteig-Scheibe mit dem Eigelb/Rahm
Gemisch einpinseln und mit Käse möglichst
gleichmäßig bestreuen.
Die 2. Teigscheibe auf die belegte 1. Scheibe legen,
leicht andrücken und etwa 1.5 bis 2cm-breite Streifen
davon schneiden. Diese etwas gegeneinander verdre-
hen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Im Ofen etwa 15 bis 17 Minuten backen, bis die Stücke
eine appetitlich goldgelbe Farbe bekommen haben.
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen



DENNER



Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



**KITCHEN
CASE**



Torste Jöh



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 10.03.2019
KitchenCase bei Bucher Travel

Kürbis - Süsskartoffelsuppe mit Speck & Blätterteigstangen **Asiatischer Lachs mit gebratenem Reis** (für 4 Personen)



Asiatischer Lachs:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 3 EL Granatapfelsaft
- ★ 3 EL Süsses Sojasauce
- ★ 4- 6 EL Siracha Sauce (Chili Sauce)
- ★ 1 EL Hoi Sin Sauce
- ★ 2 EL Sesamöl
- ★ 3 EL Honig

- ★ 800 g Lachs

Zubereitung:

Alle Marinaden Zutaten in einer Schüssel mischen und gut verrühren.

Den Lachs auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der Marinade bestreichen.

Backofen auf 200 °C vorheizen und den Lachs ca. 15 - 18 Minuten backen.

Den Lachs nach dem Garen optional mit Koriander, Sesam, Frühlingszwiebeln, Granatapfelkern o.ä. bestreuen.



A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



KITCHEN
CASE



Torste Jöh



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 10.03.2019
KitchenCase bei Bucher Travel

Kürbis - Süsskartoffelsuppe mit Speck & Blätterteigstangen Asiatischer Lachs mit gebratenem Reis (für 4 Personen)



Gebratener Reis:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 200 g Reis
- ★ 300 ml Bouillon
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 4 Eier
- ★ 1 EL Sesamöl
- ★ 1 TL Herbamare Spicy

Zubereitung:

Den Reis zuerst mit der Bouillon in einem Topf aufkochen. Hitze reduzieren, Deckel auslegen und ca. 8-10 Minuten garen.

Anschließend das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch hineinreiben und kross anbraten. Den Reis zugeben und unter Öfteren Rühren mit anbraten. Die Eier in die Pfanne aufschlagen und leicht verrühren.

Ca. 2-3 Minuten weiter braten, bis das Ei stockt und der Reis leicht kross wird.