



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 24.02.2019
KitchenCase bei RCKSTR MAGAZINE

Chicken Burger im Green Bun mit BBQ Sauce Frischkäse Panna Cotta mit Blutorange

(für 4 Personen)



Bun:

ca. 45 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 150 ml Milch
- ★ 2 Eier
- ★ 20 g Butter
- ★ 1 TL Zucker
- ★ 15 g Frischhefe
- ★ 1 TL Spirulina Pulver o.ä.
- ★ ½ TL Herbamare Original
- ★ 250 g Mehl
- ★ 1 EL Wasser

Zubereitung:

Die Milch, den Zucker, die Hefe und geschmolzene Butter verrühren und beiseite stellen für ca. 10 Minuten.

Das Mehl mit dem Salz, dem Spirulina Pulver und das Ei hinzugeben und vermischen. Mit der Maschine alles in 3-5 Minuten zu einem Teig verkneten. Der Teig sollte nicht klebrig, aber auch nicht zu fest sein. Evtl. mit etwas Milch oder Mehl nachhelfen. Den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn sich das Volumen des Teiges etwa verdoppelt hat, die Luft wieder aus dem Teig rauskneten. Den Teig in etwa 4-5 gleich große Teile teilen. Daraus die Buns formen und auf das Backblech legen. Mit Frischhaltefolie bedeckt etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Das zweite Ei mit dem Wasser verquirlen, die Buns damit bestreichen und z.B. mit Sesam bestreuen.

Etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 190 °C goldbraun backen.

Mit einem Küchentuch bedeckt etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Das mit dem Küchentuch ist wichtig, denn nur so bleiben die Buns schön weich.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Lorste Jöh



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 24.02.2019
KitchenCase bei RCKSTR MAGAZINE

Chicken Burger im Green Bun mit BBQ Sauce Frischkäse Panna Cotta mit Blutorange

(für 4 Personen)



BBQ Sauce:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Dose Tomaten gewürfelt
- ★ 1 EL Tomatenmark
- ★ 3 EL brauner Zucker
- ★ 3 EL Honig
- ★ 1 Lorbeerblatt
- ★ 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- ★ Pfeffer
- ★ 1 Pr Herbamare Spicy
- ★ 50 ml Apfelessig
- ★ 2 EL Worcester Sauce

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen, fein schneiden.
Mit den Tomaten, Tomatenmark, dem Zucker, Honig, dem Lorbeerblatt, dem Kreuzkümmel, je etwas Pfeffer und Herbamare in einem Topf aufkochen und alles ca. 15 Min. einkochen, dabei häufig umrühren.
Evtl. etwas Wasser, den Essig und Worcester-Sauce zugießen. Alles unter häufigem Rühren weitere 15 Min. dicklich einkochen lassen.
Das Lorbeerblatt entfernen und nochmals abschmecken.

DENNER

KITCHEN
CASE

Torste Jöh



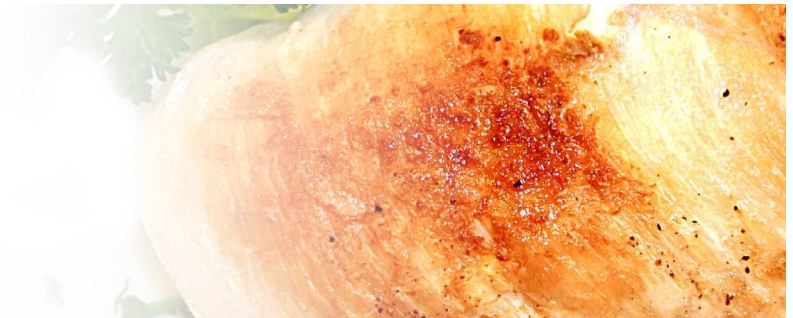
SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 24.02.2019
KitchenCase bei RCKSTR MAGAZINE

Chicken Burger im Green Bun mit BBQ Sauce Frischkäse Panna Cotta mit Blutorange

(für 4 Personen)



Burger Füllung:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 4 Pouletbrüste
- ★ 1 EL Senf
- ★ 1 EL Honig
- ★ 1 EL Olivenöl
- ★ 1 EL Sojasoße
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ Herbamare Trocomare

Zubereitung:

Den Honig, das Öl, die Sojasauce, Herbamare Trocomare verrühren. Den Knoblauch schälen, ihn fein reiben und unter die Marinade mischen. Das Poulet in der Marinade zugedeckt mindestens 15 - 20 Minuten (am besten über Nacht) einlegen.

Mögliche Zutaten für den Burger Bausatz:

Tomate
Zwiebel
Iceberg Salat
Essiggurke
Speck
Ei
o.ä.



DENNER



**KITCHEN
CASE**
10ste Jah



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 24.02.2019
KitchenCase bei RCKSTR MAGAZINE

Chicken Burger im Green Bun mit BBQ Sauce Frischkäse Panna Cotta mit Blutorange

(für 4 Personen)



Frischkäse Panna Cotta:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ ½ Vanilleschote, das Mark
- ★ 175 g Crème double/
Crème Fraîche
- ★ 35 g Zucker
- ★ 1,5 Blatt Gelatine
- ★ 275 g Frischkäse
(Doppelrahmstufe)

- ★ 250 ml Blutorangensaft
- ★ 1,5 Blatt Gelatine
- ★ 1 EL Zucker

Zubereitung:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark zusammen mit der Crème double und dem Zucker in einen kleinen Topf geben und solange erhitzen, bis die Masse fast kocht. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse abgedeckt kurz ziehen lassen. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der Crème double Mischung unter Rühren auflösen. Nun den Frischkäse so lange unterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Diese Masse etwas abkühlen lassen. Die Panna Cotta gleichmäßig auf Gläserchen verteilen und in den Kühlschrank geben.

DENNER

KITCHEN
CASE

Torste Jöh



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 24.02.2019
KitchenCase bei RCKSTR MAGAZINE

Chicken Burger im Green Bun mit BBQ Sauce Frischkäse Panna Cotta mit Blutorange

(für 4 Personen)



Gelee:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zubereitung:

Für die Zubereitung des Gelees die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
In der Zwischenzeit die Hälfte des Blutorangensaftes in einen kleinen Topf geben und mit dem Zucker erhitzen, bis er sich aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und unter den heißen Saft rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Den restlichen Saft zur Gelatinemischung geben.
Den Saft abkühlen lassen und auf Gläser verteilen und in den Kühlschrank geben.