

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**

\*\*\*\*\*  
*Horst Jöh*



**SAT.1**

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

Rezept aus der Sendung vom 11.09.2016  
"KitchenCase bei DataQuest"

## **Cesar Spezial Salat mit Curry Poulet & Ziegenkäse** **Apple Crumble mit Vanillesauce** (für 4 Personen)



### **Salat:**

*ca. 15 Minuten Zubereitungszeit*

### Zutaten:

- ★ 1-2 St Romana Salat (Lattich)
- ★ 4 Sch Toast
- ★ 2 Zw Thymian
- ★ 2 Essl Butter
- ★ 1 St Knoblauch
- ★ 4-6 St Sardellen Filets
- ★ 1 St Ei
- ★ 3-4 Essl Zitronensaft
- ★ 1 Teel Senf
- ★ 1 Teel Worcester Sauce
- ★ 1-2 dl Olivenöl
- ★ 50 g Parmesan am Stück
- ★ Salz, Pfeffer, Zucker
- ★ 1 Bu Radieschen
- ★ 1 Sch Cherrytomaten
- ★ 1 St Granatapfel

### Zubereitung:

Salat putzen, waschen, schleudern und zuschneiden.  
Evtl. ein paar Blätter als Garnitur auf die Seite legen.  
Toast in Würfel schneiden und in schäumender Butter mit etwas Thymian goldbraun braten.  
Für das Dressing Knoblauch, Sardellen, Ei, Zitronensaft, Senf und den Parmesan (in Stückchen) in einen Mixer geben.  
Nach und nach das Olivenöl zugeben.  
Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.  
Salat mit dem Dressing in einer Schüssel mischen.  
Radieschen in Scheiben schneiden, Cherrytomaten halbieren und zusammen mit den Granatapfelkernen über den Salat geben.

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**

\*\*\*\*\*  
Torste Jöh



**SAT.1**

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

Rezept aus der Sendung vom 11.09.2016  
"KitchenCase bei DataQuest"

## **Cesar Spezial Salat mit Curry Poulet & Ziegenkäse** **Apple Crumble mit Vanillesauce** (für 4 Personen)



### **Poulet & Ziegenkäse:**

*ca. 20 Minuten Zubereitungszeit*

Zutaten:

- ★ 2 St Pouletbrust
- ★ 1 Teel Curry fruchtig
- ★ 1 Essl Olivenöl
- ★ Salz, Pfeffer
- ★ 1 St Sous - Vide Vac - Beutel
- ★ 1 St Rolle Ziegenkäse
- ★ 2 Zw Thymian
- ★ 2 Essl Honig
- ★ 1 Teel Pimenton Dulce  
Ersatzweise: Paprika Pulver
- ★ 1 Teel Roter Pfeffer

Zubereitung:

Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Currypulver verrühren. Pouletbrust darin wenden und zusammen in einen Vac - Beutel schweissen. In einem Topf mit Wasser bei ca. 70 Grad 15 min. garen.

TG TIPP:

Wenn Sie keine Vac - Maschine besitzen, können Sie die marinierten Pouletbrüste auch mit Klarsichtfolie abgedeckt im Steamer bei 85 Grad, 100% Dampf, ca. 12 Minuten garen. Der Geschmack wird allerdings nicht ganz so intensiv sein.

Den Honig mit den abgezupften Thymianblättchen und der Prise Pimenton Dulce verrühren und über den Ziegenkäse träufeln. Mit gestossenem rotem Pfeffer bestreuen.

Alles für ca. 8 - 10 Minuten bei 200 Grad im Backofen gratinieren lassen.

Oder mit einem Gasbrenner gratinieren.



**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**

\*\*\*\*\*  
Torste Jöh



**SAT.1**

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

Rezept aus der Sendung vom 11.09.2016  
"KitchenCase bei DataQuest"

## **Cesar Spezial Salat mit Curry Poulet & Ziegenkäse** **Apple Crumble mit Vanillesauce** (für 4 Personen)



### **Apple Crumble:**

*ca. 20 Minuten Zubereitungszeit*

Zutaten:

- ★ 4 St Äpfel z.B. Gala Royal
- ★ 1 Teel Zimt
- ★ 25 g Zucker
- ★ 25 g Butter
- ★ 50 g Mehl
- ★ Butter für die Auflaufformen

Zubereitung:

Äpfel schälen, in 6 – 8 Schnitze schneiden und entkernen. Auflaufförmchen ausbuttern. Äpfel einschichten. Backofen auf 180 - 200 Grad vorheizen. Butter, Zucker, Mehl und Zimt mischen und zu Crumble verkneten. Den Crumble über die Äpfel verteilen und die Förmchen ca. 15 Minuten backen.

Zutaten Vanillesauce:

- ★ 300 ml Rahm
- ★ 40 g Zucker
- ★ 1 St Vanilleschote
- ★ 6 St Eigelb

Zubereitung:

Rahm, Zucker und ausgekrazte Vanilleschote erhitzen. Die heisse Masse unter ständigem Rühren dem Eigelb zugeben. Auf einem Wasserbad zu Rose abziehen/rühren bis es bindet.

Vanillesauce auf Wunsch auf Eis kalt rühren oder im Kühlschrank erkalten lassen.