

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**

erste Seite



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 14.02.2016  
"KitchenCase bei der Hardrank Garage"

## Hacktäschi mit Speck auf Erbsen-Kartoffelstampf - Gurken Granatapfelsalat - Aprikosen Chutney (für 4 Personen)



### Hacktäschi:

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

#### Zutaten:

- ★ 400 g Hackfleisch
- ★ 1 EL Ingwer eingelegt
- ★ 1 St Knoblauch
- ★ 1 TL Sesamöl
- ★ 1-2 TL Ketjap Manis (Sojasauce)
- ★ 1 St Ei
- ★ Salz, Pfeffer, Curry
- ★ 1 Pa Rohess Speck
- ★ Pflanzenöl
- ★ 1 Bund Frühlingszwiebeln

#### Zubereitung:

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Ingwer fein hacken und zugeben. Knoblauch fein reiben und zugeben. Das Ei, das Sesamöl, die Sojasauce, sowie die Gewürze zugeben und die Masse gut mischen/ durchkneten.

Speckscheiben auf einem Brett leicht überlappend auslegen. Das abgeschmeckte Hackfleisch in 4 Portionen unterteilen. In Form bringen. Jede Portion nun auf eine Speckmatte legen und den Speck um das Hackfleisch wickeln.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hacktäschi kurz von beiden Seiten anbraten. Die Hitze reduzieren und die Hacktäschi ca. 6-8 Minuten bei milder Hitze fertig garen.

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**

erste Seite



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 14.02.2016  
"KitchenCase bei der Hardrank Garage"

## Hacktätschli mit Speck auf Erbsen-Kartoffelstampf - Gurken Granatapfelsalat - Aprikosen Chutney (für 4 Personen)



### Erbsen-Kartoffelstampf:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 500 g mehliges Kartoffeln
- ★ 300 g Erbsen tk
- ★ Salz, Pfeffer, Muskat
- ★ 2-3 EL Olivenöl
- ★ 2 EL Mascarpone

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2-3 cm grosse Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser aufkochen. Hitze leicht reduzieren.

Wenn die Kartoffeln fast weich sind, die Erbsen zugeben (die Erbsen sollen nur 3-4 Minuten mitkochen). Kartoffeln/Erbsen auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Die abgetropften Kartoffeln/Erbsen in den Topf zurückgeben. Mascarpone und Olivenöl zugeben. Nun die Masse mit einem Stampfer oder einer Essgabel stampfen/zerdrücken. Es darf noch kleine Stückchen in der Masse haben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**

erste Seite



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 14.02.2016  
"KitchenCase bei der Hardrank Garage"

## Hacktätschli mit Speck auf Erbsen-Kartoffelstampf - Gurken Granatapfelsalat - Aprikosen Chutney (für 4 Personen)



### Gurken - Granatapfelsalat:

ca. 8 - 10 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 St Salatgurke
- ★ 1-2 St Schalotten (Ersatz: Zwiebel)
- ★ 4 EL Hüttenkäse
- ★ 1 TL grober Senf
- ★ 4 EL Olivenöl
- ★ 1-2 EL weisser Balsamico
- ★ Salz und Pfeffer
- ★ 1 St Granatapfel

Zubereitung:

Salatgurke waschen, schälen, längs halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und in ca. ½ cm Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel den Senf mit Balsamico Essig verrühren. Das Olivenöl unter ständigem Rühren einlaufen lassen.

Den Granatapfel halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf die Handinnenseite legen. Über einer Schüssel nun mit einem Löffel auf die obere Schalen-seite schlagen, sodass die Kerne in die Hand fallen.

Evtl. Schalenhäute entfernen und die Kerne mit zum Dressing geben. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun den Hüttenkäse und die Gurken zugeben.

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**

erste Seite



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 14.02.2016  
"KitchenCase bei der Hardrank Garage"

## Hacktäschi mit Speck auf Erbsen-Kartoffelstampf - Gurken Granatapfelsalat - Aprikosen Chutney (für 4 Personen)



### Schnelles Aprikosen Chutney:

ca. 12 - 15 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 4 EL Orangensaft
- ★ 1 EL weisser Balsamico
- ★ 1 St Vanille Schote
- ★ ½ St Liomen (Saft und Schale)
- ★ 1 Zweig Thymian
- ★ 80 g Brauner Rohrzucker
- ★ 200 g Aprikosen
- ★ 2 EL Crème Fraîche

Zubereitung:

Orangensaft und Balsamico, zusammen mit der längs aufgeschnittenen Vanille Schote, Thymianzweig, der Schale und dem Saft der Limone erhitzen. Den Rohrzucker zugeben. Aprikosen vierteln (geht auch sehr gut mit TK Aprikosen – diese dann einmal halbieren) und zugeben. Alles zusammen leicht sirupartig einkochen. Optional mit Crème Fraîche abrunden.

Fertig stellen/Anrichten:

Stampf evtl. mit einem Ring auf den Teller setzen. Hacktäschi auf den Stampf setzen und Salat um das Tümmchen herum anrichten. Zum Schluss das Chutney auf das Fleisch geben.