

DENNER

KITCHEN
CASE

Torste Jöh

Rezept aus der Sendung vom 14.10.2018
KitchenCase im Kloster Mariazell-Wurmsbach

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

Schweinefilet mit Sommerpilzen - Reibekuchen und Brokkoli Aprikosenstrudel mit Mandel - Joghurt Sauce (für 4 Personen)



Schweinefilet:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 500 g Schweinefilet
- ★ 8 Sch Speck
- ★ Herbamare Trocomare Bio
- ★ Pflanzenöl
- ★ 250 g Gemischte Pilze
- ★ 1 kleine Zwiebel
- ★ 1 EL frische Kräuter
- ★ 1 EL Butter
- ★ Herbamare Original

Zubereitung:

Schweinefilets in gleich grosse Medaillons schneiden. Mild mit Herbamare Trocomare würzen. Medaillons mit Speck rundherum umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons kurz von beiden Seiten anbraten. In eine feuerfeste Form legen und ca. 15 Minuten bei 120 Grad im Backofen gar ziehen lassen. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Pilze rüsten und in grobe Stücke schneiden. Alles in der selben Pfanne heiss anbraten. Hitze reduzieren und die Butter zugeben. Frisch gehackte Kräuter zugeben und mit Herbamare Original abschmecken.



DENNER



**KITCHEN
CASE**



Torste Jöh



Rezept aus der Sendung vom 14.10.2018
KitchenCase im Kloster Mariazell-Wurmsbach

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

Schweinefilet mit Sommerpilzen – Reibekuchen und Brokkoli Aprikosenstrudel mit Mandel – Joghurt Sauce (für 4 Personen)



Reibekuchen:

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 500 g Kartoffeln
- ★ 1 Zwiebel
- ★ 1 Ei
- ★ 1 EL Mehl
- ★ Herbamare Original
- ★ Muskatnuss
- ★ Pflanzenöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein reiben.
Das Ei, das Mehl, Herbamare Original sorgfältig unter die Kartoffelmischung rühren.
In einer Pfanne Öl erhitzen und pro Reibekuchen gut 2 EL Kartoffel Masse hineingeben und etwas flach streichen.
Pro Seite etwa 4 Minuten braten, bis sie an den Rändern braun werden. Dann wenden. So lange braten bis die Reibekuchen gleichmässig goldbraun sind.



DENNER



**KITCHEN
CASE**



Torste Jöh



Rezept aus der Sendung vom 14.10.2018
KitchenCase im Kloster Mariazell-Wurmsbach

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

Schweinefilet mit Sommerpilzen - Reibekuchen und Brokkoli Aprikosenstrudel mit Mandel - Joghurt Sauce (für 4 Personen)



Brokkoli:

ca. 15 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 2 EL Pflanzelöl
- ★ ½ TL Sesamöl
- ★ 1 Knoblauch
- ★ 250 g Brokkoli Rösschen klein!
- ★ 150g Chinakohl Streifen
- ★ 3 Frühlingszwiebeln Streifen
- ★ Herbamare Spicy
- ★ 2 EL Sojasauce
- ★ 1 EL Reiswein (Shaoxing)
- ★ 1 TL Sesam

Zubereitung:

Die beiden Öle in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch fein reiben und kurz anrösten. Brokkoli, Chinakohlstreifen und Zwiebelstreifen zugeben, mit Herbamare Spicy würzen und unter ständigem Rühren ca. 3 - 5 Minuten, nicht zu heiss braten/garen.

Reiswein und Soja Sauce zugeben und weitere 2 Minuten garen. Zum Schluss den Sesam zugeben.



DENNER



**KITCHEN
CASE**

Lorste Jöh



Rezept aus der Sendung vom 14.10.2018
KitchenCase im Kloster Mariazell-Wurmsbach

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

Schweinefilet mit Sommerpilzen – Reibekuchen und Brokkoli **Aprikosenstrudel mit Mandel – Joghurt Sauce** (für 4 Personen)



Aprikosenstrudel:

ca. 35 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 500 g Aprikosen
- ★ 1 TL Zitronensaft
- ★ 3-4 EL Zucker
- ★ 30 g gemahlene Mandeln
- ★ 2 EL Rahmquark
- ★ 1 Eigelb
- ★ 1 TL Maisstärke
- ★ 1 Pa Strudelteig
- ★ 50 g flüssige Butter

Zubereitung:

Für die Füllung die Aprikosen entkernen, in Würfel schneiden und mit allen Zutaten mischen.

Für den Strudel erstes Teigblatt auf ein Küchentuch legen. Mit Butter bepinseln. Restliche Blätter darauflegen, jeweils zwischen den Teigschichten mit Butter bepinseln. Füllung auf den Teig verteilen. Ränder seitlich einschlagen. Strudel mit Hilfe des Küchentuches rollen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen und mit restlicher Butter bepinseln.

Strudel in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens je nach Grösse 25 Minuten backen.

Leicht oder voll- ständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



DENNER



**KITCHEN
CASE**



Torste Jöh



Rezept aus der Sendung vom 14.10.2018
KitchenCase im Kloster Mariazell-Wurmsbach

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

Schweinefilet mit Sommerpilzen – Reibekuchen und Brokkoli Aprikosenstrudel mit Mandel – Joghurt Sauce (für 4 Personen)



Aprikosenstrudel:

ca. 35 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 500 g Aprikosen
- ★ 1 TL Zitronensaft
- ★ 3-4 EL Zucker
- ★ 30 g gemahlene Mandeln
- ★ 2 EL Rahmquark
- ★ 1 Eigelb
- ★ 1 TL Maisstärke
- ★ 1 Pa Strudelteig
- ★ 50 g flüssige Butter

Zubereitung:

Für die Füllung die Aprikosen entkernen, in Würfel schneiden und mit allen Zutaten mischen.

Für den Strudel erstes Teigblatt auf ein Küchentuch legen. Mit Butter bepinseln. Restliche Blätter darauflegen, jeweils zwischen den Teigschichten mit Butter bepinseln. Füllung auf den Teig verteilen. Ränder seitlich einschlagen. Strudel mit Hilfe des Küchentuches rollen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen und mit restlicher Butter bepinseln.

Strudel in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens je nach Grösse 25 Minuten backen.

Leicht oder voll- ständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.