

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**  
\*\*\*\*\*  
*Horst Jöh*



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

Rezept aus der Sendung vom 16.10.2016  
"KitchenCase bei Radio 24"

## **Schweinesteak lackiert, Arabischer Tabbouleh Salat Eiskaffee mit Kokosnuss - Passionsfrucht Espuma** (für 4 Personen)



### **Schweine Steak:**

*ca. 20 Minuten Zubereitungszeit*

Zutaten:

- ★ 4 St Schweine Steaks
- ★ 2 Essl Hot Chili Sauce
- ★ 2 Essl Oystersauce
- ★ 3 Essl Soja Sauce (dickflüssig)
- ★ 2 Essl Honig
- ★ 2 Essl Balsamico
- ★ 1 Teel Curry scharf
- ★ Salz, Pfeffer
- ★ 2 St Knoblauch
- ★ 2 St Zitronengras

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Knoblauch und Zitronengras fein reiben. Alles mischen und die Schweinsteaks damit einstreichen.

Die marinierten Steaks auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 220 Grad ca. 8 – 10 Minuten garen.

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**  
\*\*\*\*\*  
*Horst Jöh*



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



**SAT.1**

Rezept aus der Sendung vom 16.10.2016  
"KitchenCase bei Radio 24"

## **Schweinesteak lackiert, Arabischer Tabbouleh Salat Eiskaffee mit Kokosnuss - Passionsfrucht Espuma** (für 4 Personen)



### **Arabischer Tabbouleh Salat:**

*ca. 20 Minuten Zubereitungszeit*

Zutaten:

- ★ 200 g Bulgur
- ★ 1 Bu Petersilie
- ★ 3-4 Zw Minze
- ★ 1 St Salatgurke
- ★ 4 St Frühlingszwiebeln
- ★ 2 St Fleischtomaten
- ★ 2 St Zitronen
- ★ 4-6 Essl Olivenöl
- ★ Salz, Pfeffer, Chili
- ★ Raz el Hanout

Zubereitung:

Bulgur in einem 1/2 Liter Wasser oder Gemüsebouillon ca. 10 Minuten kochen und zugedeckt ca. weitere 10 – 15 Minuten quellen lassen oder im Dampfgarer bei 100 Grad ca. 15 Minuten dämpfen.

Petersilie und Minze hacken. Gurke schälen, längs vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Tomaten ohne Stielansatz in Würfel schneiden. Den Bulgur mit der Gabel auflockern. Mit dem Gemüse und den Kräutern in einer Schüssel mischen.

Zitronensaft, etwas Zeste, Olivenöl und die Gewürze zugeben.



**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**  
\*\*\*\*\*  
Torste Jöh



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

Rezept aus der Sendung vom 16.10.2016  
"KitchenCase bei Radio 24"

## Schweinesteak lackiert, Arabischer Tabbouleh Salat Eiskaffee mit Kokosnuss - Passionsfrucht Espuma (für 4 Personen)



### Eiskaffee mit Kokosnuss - Passionsfrucht Espuma:

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 4 St Espresso pulver (Instant)
- ★ 100 ml Rahm
- ★ 400 g Mascarpone
- ★ 80 g Zucker
  
- ★ 200 ml Kokosmilch
- ★ 100 ml Natur Joghurt
- ★ 200 ml Passionsfrucht Püree
- Puderzucker

Zubereitung:

Instant Kaffee Pulver im Rahm auflösen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Gläser  $\frac{3}{4}$  füllen und kalt stellen.

Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mixen. Mit Puderzucker auf die gewünschte Süß Stärke bringen. Masse in einen Kisag Bläser füllen. Gut schliessen – Kopfverschluss **fest** aufschrauben. Mit 1 Kisag Patrone füllen, schütteln und kalt stellen

Vor dem Servieren den Kisag gut schütteln und die Kokosnuss - Passionsfrucht Espuma auf dressieren.