

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**  
\*\*\*\*\*  
*Forstle Jöh*



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

Rezept aus der Sendung vom 18.09.2016  
"KitchenCase bei der SBB"

## Hackbraten «bella italia» - Pfifferlinge a la crème & Kartoffelpüree Gartengemüse-Streifen - Quark Crème mit Blueberry & Pfirsich

(für 4 Personen)



### Hackbraten:

ca. 30 Minuten Zubereitungszeit

#### Zutaten:

- ★ 600 g Hackfleisch
- ★ 2 St Eier
- ★ 1 St altes Brötli
- ★ 1 St Zwiebel
- ★ 1 St Knoblauch
- ★ ½ Bu Petersilie
- ★ ½ Bu Oregano
- ★ 100 g Trockentomaten
- ★ 2-3 St Sardellenfilets
- ★ 150 g Mozzarella
- ★ 2 Essl Olivenöl
- ★ Salz & Pfeffer

#### Zubereitung:

Altes Brötli in Wasser einweichen. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Oregano klein schneiden und in wenig Öl dünsten. Altes Brötli ausdrücken und zusammen mit den angeschwitzten Zutaten, den Eiern und Sardellenfilets in einem Mixer fein pürieren. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die gemixten Zutaten, feingehackte Trockentomate, kleinen Mozzarella-Würfeln oder Mini Mozzarellas, Salz und Pfeffer gut mischen. Hackmasse in vorbereitete Formen einfüllen. Die Hackbraten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, ca. 18 - 20 Minuten garen.

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**  
\*\*\*\*\*  
*Forstle Jöh*



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

Rezept aus der Sendung vom 18.09.2016  
"KitchenCase bei der SBB"

## Hackbraten «bella italia» - Pfifferlinge a la crème & Kartoffelpüree Gartengemüse-Streifen - Quark Crème mit Blueberry & Pfirsich

(für 4 Personen)



### Pfifferlinge a la crème:

ca. 15 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 100 g Pfifferlinge
- ★ (oder Pilze nach Saison)
- ★ 1 St Zwiebel
- ★ 1 Essl Butter
- ★ 1 dl Weisswein
- ★ 200 ml Vollrahm
- ★ 1 Essl frische Kräuter
- ★ Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Butter in einem Topf erhitzen.  
Pilze putzen/rüsten und in die gewünschte  
Formgrösse schneiden.  
Pilze in der heissen Butter andünsten. Mit Salz und  
Pfeffer würzen.  
Mit Weisswein ablöschen.  
Rahm zugeben und zu einer cremigen Konsistenz  
kochen.  
Frisch gehackte Sommerkräuter zugeben und ab-  
schmecken.

**DENNER**

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



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

Rezept aus der Sendung vom 18.09.2016  
"KitchenCase bei der SBB"

## Hackbraten «bella italia» - Pfifferlinge a la crème & Kartoffelpüree Gartengemüse-Streifen - Quark Crème mit Blueberry & Pfirsich

(für 4 Personen)



### Kartoffelpüree:

ca. 30 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 500 g Kartoffeln
- ★ 1 dl Milch
- ★ 1 dl Rahm
- ★ 20 g Butter
- ★ Salz, Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, in grössere Stücke schneiden. Im Salzwasser ca. 20 – 25 Minuten kochen (oder im Steamer ca. 30 Minuten dämpfen). Das Wasser abgießen.  
Die Pfanne nochmals auf die warme Platte stellen, abdecken, Wasser verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind. Milch und Butter in die Pfanne geben, Kartoffeln dazu passieren.  
Oder mit einem Stampfer zerstampfen / mit einem Handmixer verrühren.  
Auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis das Kartoffel - püree luftig und heiß ist. Mit wenig Salz und Muskat abschmecken.

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**  
\*\*\*\*\*  
*1. beste SBB*



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

Rezept aus der Sendung vom 18.09.2016  
"KitchenCase bei der SBB"

## Hackbraten «bella italia» - Pfifferlinge a la crème & Kartoffelpüree Gartengemüse-Streifen - Quark Crème mit Blueberry & Pfirsich

(für 4 Personen)



### Gartengemüse Streifen:

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 400 g Gemüse nach Saison
- ★ 100 g Cherrytomaten
- ★ 20 g Butter
- ★ ½ Bu Petersilie
- ★ Salz, Muskat

Zubereitung:

Gemüse je nach Saison (Karotte/Kohlrabi/Zucchetti/ etc.) waschen. Schälen und rüsten.  
Mit dem Gemüsehobel feine Streifen schneiden.  
Butter in einem Topf erhitzen, Gemüse zugeben, mit Salz und Muskat würzen.  
Cherry Tomaten halbieren und zugeben.  
Alles zusammen ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Mit gehackter Petersilie mischen und servieren.

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**  
\*\*\*\*\*  
*Lorste Jöh*

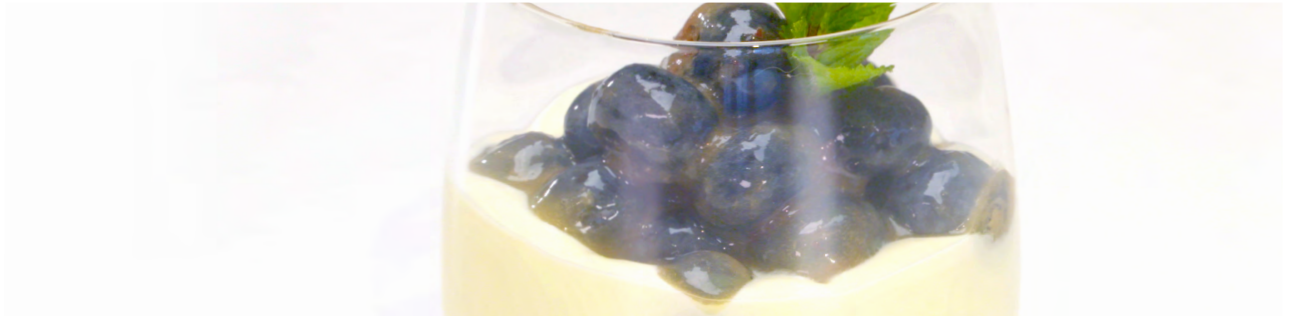


Immer sonntags und mittwochs  
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 18.09.2016  
"KitchenCase bei der SBB"

## Hackbraten «bella italia» - Pfifferlinge a la crème & Kartoffelpüree Gartengemüse-Streifen - Quark Crème mit Blueberry & Pfirsich

(für 4 Personen)



### Quark Crème mit Blueberry & Pfirsich:

ca. 15 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 500 g Quark
- ★ 25 ml Ahornsirup
- ★ 1 St Vanille Schote
- ★ 1 St Zitrone
- ★ 1 Sch Blueberry
- ★ 1 St Pfirsich
- ★ 50 ml Holunderblüten Sirup
- ★ 1 Zw Minze

Zubereitung:

Quark, Sirup, Mark der Vanilleschote, der Zeste und Saft einer ½ Zitrone gut verrühren.  
1 Pfirsich entkernen, klein schneiden und mit dem Sirup und 2-3 Blättern Minze mit einem Stabmixer mixen.  
Die Blueberry und das Pfirsich-Püree mischen.  
Das Fruchtragout in ein Glas geben. Mit der Crème auffüllen. z.B. mit Zartbitter Schokolade, Krokant, o.ä. garnieren.