

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**  
\*\*\*\*\*  
*vorste Job*

Rezept aus der Sendung vom 25.02.2018  
KitchenCase bei SIDMAR AG

SAT.1

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

## **Randensalat mit Riesencrevetten und gelber Peperoni Sauce Schweinefleisch süss sauer mit Reis (aus dem Reiskocher)**

(für 4 Personen)



### **Randensalat:**

*ca. 15 Minuten Zubereitungszeit*

#### Zutaten:

- ★ 1 Randen roh
- ★ 1 Orange
- ★ 3 EL Essig
- ★ ½ TL Senf
- ★ 5 EL Olivenöl mild
- ★ ½ TL Honig
- ★ Herbamare Original
- Pfeffer
- ★ ½ Bund Dill

#### Zubereitung:

Den Essig, mit dem Senf, dem Honig, dem Olivenöl, sowie dem Salz und Pfeffer eine Marinade erstellen. Orange filetieren und Filets und dem Saft zugeben. Randen waschen und schälen. Mit einer Reibe feine Streifen in die Schüssel zu der Marinade reiben. Dill fein hacken und zugeben. Alles mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Zum Schluss kann man als besonderen Touch frischen Meerrettich darüber reiben..

**DENNER**

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

Rezept aus der Sendung vom 25.02.2018  
KitchenCase bei SIDMAR AG



SAT.1

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

## Randensalat mit Riesencrevetten und gelber Peperoni Sauce Schweinefleisch süss sauer mit Reis (aus dem Reiskocher)

(für 4 Personen)



### Riesencrevetten:

ca. 15 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 8 St Riesencrevetten
- ★ geschält und entdarnt
- ★ Rosmarin
- ★ Thymian
- ★ Knoblauch
- ★ Herbamare Spicy, Pfeffer
- ★ Olivenöl

Zubereitung:

Rosmarin und Thymian hacken, Knoblauch in Scheiben schneiden. Riesencrevetten mit den Kräutern, dem Knoblauch, Herbamare Spicy, Pfeffer und etwas Olivenöl mischen.  
Die Crevetten ein paar Minuten marinieren, ziehen lassen. Danach in einer heissen Pfanne ca. 2-4 Minuten braten.

**DENNER**

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

Rezept aus der Sendung vom 25.02.2018  
KitchenCase bei SIDMAR AG

SAT.1

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

## **Randensalat mit Riesencrevetten und gelber Peperoni Sauce Schweinefleisch süss sauer mit Reis (aus dem Reiskocher)**

(für 4 Personen)



### **Gelbe Peperoni Sauce:**

ca. 8-10 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 St gelbe Peperoni
- ★ Chili
- ★ 1 St Tomate
- ★ 1-2 St Knoblauch
- ★ 1 St Pell - Kartoffel
- ★ Kreuzkümmel
- ★ Paprika Pulver
- ★ Zitronen Meersalz
- ★ 2 St Thymian Zweige
- ★ 4 Essl Weißwein Essig
- ★ 100 ml Olivenöl
- ★ Herbamra Spicy

Zubereitung:

Peperoni (ohne Kerne), Chili (je nach Schärfe Wunsch) und Tomate in einen Mixbecher geben. Knoblauch, Kartoffel und alle weiteren Gewürze zugeben. Essig und Thymian zugeben. Olivenöl während dem mixen einlaufen lassen, so dass eine homogene und cremige Sauce entsteht. Mit Herbamare Spicy würzen.



**DENNER**



**KITCHEN  
CASE**  
1. beste Job



Rezept aus der Sendung vom 25.02.2018  
KitchenCase bei SIDMAR AG



SAT.1

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

## **Randensalat mit Riesencrevetten und gelber Peperoni Sauce Schweinefleisch süss sauer mit Reis (aus dem Reiskocher)**

(für 4 Personen)



### **Schweinefleisch süss - sauer:**

ca. 25-30 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 500 g Schweinefleisch geschnetzelt
- ★ Kurzbratfleisch
- ★ 1 EL Mehl
- ★ 1-2 EL Pflanzenöl oder Bratbutter
- ★ Herbamare Spicy
- ★ 1 Knoblauch
- ★ 1 Zwiebel
- ★ 1 Peperoni rot
- ★ 2 dl Ananas Saft
- ★ 3 EL Sweet & Sour Sauce
- ★ 1-2 EL Apfelessig
- ★ 1 EL süsse Sojasauce
- ★ 2 EL Wasser
- ★ 1 EL Maizena
- ★ Gemüse und/oder Früchte
- ★ ½ Bund Koriander

Zubereitung:

Öl oder Bratbutter zum Anbraten in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch würzen und mit Mehl bestäuben und ca. 2 Min. kurz und scharf anbraten, herausnehmen. In derselben Pfanne nun den klein geschnittenen Knoblauch, die Zwiebelstreifen und Peperonistreifen in der Pfannen anbraten. Die Sweet & Sour Sauce, Ananas Saft, Apfelessig und Soja Sauce zugeben. Das Wasser mit dem Maizena mischen und die Sauce damit binden. Nach Belieben die Sauce nun mit Früchten und/oder frischen Gemüse mischen und das Fleisch wieder zugeben. Alles zusammen 3-4 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss mit etwas frischem Koriander verfeinern, bestreuen.

**DENNER**

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

Rezept aus der Sendung vom 25.02.2018  
KitchenCase bei SIDMAR AG



SAT.1

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

## **Randensalat mit Riesencrevetten und gelber Peperoni Sauce Schweinefleisch süss sauer mit Reis (aus dem Reiskocher)**

(für 4 Personen)



### **Reis:**

*ca. 20 Minuten Zubereitungszeit*

#### Zutaten:

- ★ 300 g Duft oder Basmati Reis
- ★ 450 ml Wasser
- ★ 1-2 Kafir Limettenblätter
- ★ Herbamare Original

#### Zubereitung:

Reis in den Reiskocher geben. Wasser zugeben.  
Die Kafir Limettenblätter knicken und zugeben.  
Mit Herbamare würzen.  
Alles gut umrühren, Deckel schliessen und den Reis  
im Reiskocher garen.