

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Larste Jöh



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 04.02.2018
KitchenCase in der Zentralbahn

Griechischer Salat mit Fetakäse und Rauchlachs – Schwartenmagen mit Ziegenkäse – Pork Meat Balls mit Dörrfrüchten und Speck mit Mango Relish – Winterlichen Obstsalat mit Bananen Espuma



Forellen Tartar:

ca. 15 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Salatgurke
- ★ 10 Cherry Tomaten
- ★ 1 Peperoni
- ★ 1 Zwiebel
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 1 Pack Feta Käse
- ★ Herbamare Spicy
- ★ Herbamare Original
- ★ 2-3 EL Balsamico weiss
- ★ 4-5 EL Olivenöl
- ★ 1 Pack Rauchlachs
- ★ Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Salatgurke längs vierteln, entkernen und in ca. ½ cm grosse Würfel schneiden. Cherrytomaten halbieren. Peperoni entkernen und in ca. ½ cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfelchen schneiden. Mit Herbamare würzen, Essig, Olivenöl und Pfeffer würzig abschmecken.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Horst Jöh

Rezept aus der Sendung vom 04.02.2018
KitchenCase in der Zentralbahn



SAT.1

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

Griechischer Salat mit Fetakäse und Rauchlachs - Schwartenmagen mit Ziegenkäse - Pork Meat Balls mit Dörrfrüchten und Speck mit Mango Relish - Winterlichen Obstsalat mit Bananen Espuma



Schwartenmagen mit Ziegenkäse:

ca. 10 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Rolle Schwartenmagen
- ★ 1 TL Senf
- ★ 2 EL Essig
- ★ ½ TL Honig
- ★ 3-4 EL Öl
- ★ Herbamare Original
- ★ 1 Essiggurke
- ★ 1 Zwiebel klein
- ★ 8 Cherrytomaten
- ★ ½ Bund Petersilie
- ★ 1 Ziegenfrischkäse
- ★ Zucker

Zubereitung:

Schwartenmagen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Aus Senf, Honig, Essig und Öl eine Marinade erstellen (gut verrühren).
Mit Herbamare abschmecken, Essiggurke und Zwiebel in feine Würfel schneiden und zugeben. Cherry Tomaten vierteln und mit der gehackten Petersilie ebenfalls zugeben.
Ziegenfrischkäse in ca. 1-2 cm grosse Scheiben schneiden, leicht mit Zucker bestreuen und abflämmen.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Horst Jöh

Rezept aus der Sendung vom 04.02.2018
KitchenCase in der Zentralbahn



SAT.1

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

Griechischer Salat mit Fetakäse und Rauchlachs – Schwartenmagen mit Ziegenkäse – Pork Meat Balls mit Dörrfrüchten und Speck mit Mango Relish – Winterlichen Obstsalat mit Bananen Espuma



Pork Meat Balls mit Dörrfrüchten und Speck mit Mango Relish:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Pack Schweinehackfleisch
- ★ Herbamare Spicy
- ★ Pfeffer
- ★ 1 Pack Dörrfrüchte (Aprikosen o.ä.)
- ★ 1 Pack Rohess Speck
- ★ 1 Mango
- ★ Herbamare Spicy
- ★ 1 EL Konfitüre
- ★ 1 EL Essig
- ★ 1 Chili
- ★ ½ Koriandergrün
- ★ 1 EL Ingwer eingelegt
- ★ 1 TL Sojasauce
- ★ 1 TL Sesamöl

Zubereitung:

Hackfleisch in einer mit Herbamare würzen und mischen. Ca. 50g Masse in der Hand Innenseite auflegen. Die Dörrfrucht mittig platzieren und einen kleinen Ball formen. Diesen in 1 – 2 Scheiben Rohess Speck einwickeln und auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 6-8 Minuten garen.

Mango schälen und in feine Würfel schneiden. Konfitüre, Essig, Chili nach Gusto, feingehackten Koriander, fein gehackten Ingwer zugeben. Mit Sojasauce und Sesamöl abrunden.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Lorste Jöh

Rezept aus der Sendung vom 04.02.2018
KitchenCase in der Zentralbahn



SAT.1

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

Griechischer Salat mit Fetakäse und Rauchlachs – Schwartenmagen mit Ziegenkäse – Pork Meat Balls mit Dörrfrüchten und Speck mit Mango Relish – Winterlichen Obstsalat mit Bananen Espuma



Blattspinat:

ca. 15 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ Winterfrüchte, wie Grapefruit, Orange, Mandarine, etc.
- ★ Puderzucker
- ★ 100 ml Rahm
- ★ 50 ml Milch
- ★ 100 ml Joghurt nature
- ★ 150 ml Bananenprüee
- ★ Puderzucker

Zubereitung:

Früchte in mundgerechte Stücke schneiden (ca. TL gross). Evtl. mit etwas Puderzucker zusätzlich süssen. Für den Espuma 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.