

REZEPT VON ANDREA

Sendung vom 14.03.2026

Bruschetta con Pomodori

* * *

Schweinsrollbraten mit Polenta

* * *

Crème Brûlée

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: BRUSCHETTA CON POMODORI

5 Tomaten
3 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
1 rustikales Brot
Salz, Pfeffer

Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwei Knoblauchzehen in sehr feine Stücke schneiden und zu den Tomaten dazugeben. Mit 3 Esslöffeln Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mindestens 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Brot in Scheiben schneiden. Eine Knoblauchzehe halbieren und die Brotscheiben damit einreiben.

In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Brotscheiben darin anrösten. Etwas abkühlen lassen und mit der Tomatenmasse belegen.



HAUPTGANG: SCHWEINSROLLBRATEN MIT POLENTA

Schweinsrollbraten

1 kg Schweinsrollbraten
1 Bund Peterli
2 Knoblauchzehen
80 g Serrano-Schinken
4 EL Olivenöl
1 Lauch
1 Rüebli
100 g Sellerie
3 dl Weisswein
Salz, Pfeffer

Für die Füllung Peterli und die Knoblauchzehen fein hacken. Den Serrano-Schinken sehr klein schneiden. Alles mit 2 Esslöffeln Olivenöl vermengen. Den Schweinsrollbraten ausbreiten, innen mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter-Schinken-Paste gleichmässig verteilen. Den Braten aufrollen und mit Küchengarn fixieren.

In einem Bräter die restlichen 2 Esslöffel Olivenöl heiss werden lassen. Den Schweinsrollbraten auf allen Seiten goldbraun anbraten und ihn anschliessend aus dem Bräter nehmen.

Lauch, Rüebli und Sellerie klein schneiden und im Bräter kurz anrösten und anschliessend mit dem Wein ablöschen.

Den Braten zurück in den Bräter geben, Deckel drauf und im auf 140 °C vorgeheizten Ofen ca. 1.5 Stunden schmoren, bis die Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist.

Polenta

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
8 dl Gemüsebouillon
250 g Maisgriess
50 g Butter
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. In einer Pfanne den Esslöffel Butter warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Bouillon dazugiessen und aufkochen.

Maisgriess einrühren und bei kleinster Hitze unter Rühren zu einem dicken Brei köcheln. Butter darunterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



DESSERT: CRÈME BRÛLÉE

400 ml Kokosmilch
4 Eigelb
60 g feiner Zucker
1 Vanilleschote, Mark davon
1 Limette, Abrieb davon
Brauner Rohrohrzucker

Den Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 5 flache Auflaufförmchen in eine grössere, feuerfeste Form stellen.

Die Kokosmilch zusammen mit der leeren Vanilleschote, dem Vanillemark und dem Limettenabrieb in einem Topf erwärmen. Sobald sie dampft, vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Die Schote entfernen.

Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel aufschlagen, bis die Masse heller ist. Die warme Kokosmilch langsam und unter ständigem Rühren in die Eigelb-Masse giessen.

Die Masse auf die 5 Auflaufförmchen verteilen. Vorsichtig heisses Wasser in die grosse Form giessen, sodass die Förmchen zu etwa 2/3 im Wasser stehen. Für 45 Minuten backen.

Im Anschluss die Förmchen vollständig auskühlen lassen. Mit braunem Zucker bedecken und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.