

REZEPT VON TAMARA

Sendung vom 19.12.2020

Gebackene Salatherzen mit Speck und Pilzvariationen

* * *

Schweinsbraten mit Polenta Rosenkohl und Rüeblì

* * *

Mascarpone-Himbeerquark im Glas

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: GEBACKENE SALATHERZEN MIT SPECK UND PILZVARIATIONEN

Gebackene Salatherzen

3 Salatherzen
Speckwürfeli
250 g Pilze
Zwiebel
Olivenöl
Balsamico
Salz
Pfeffer

Salatherzen waschen, abtropfen, halbieren und in ein Blech legen. Speck und Pilze mit einer feingehackten Zwiebel in Olivenöl anbraten. Mit Balsamico ablöschen und nach Belieben würzen. Über die abgetropften Salatherzen geben und für 15 Minuten im Backofen bei 18°C backen. Sobald sie zusammenfallen, sind sie fertig gebacken.



HAUPTGANG: SCHWEINSBRATEN MIT POLENTA, ROSENKOHL UND RÜEBLI

Schweinsbraten

2 kg Schweinsbraten
Senf
Zitronensaft
Gewürze nach Belieben
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Rosmarin
Bouillon
1 Flasche Weisswein

Schweinsbraten am Vortag in eine Form legen, mit Senf, Zitronensaft und verschiedenen Gewürzen einreiben. Zwiebel und Knoblauch grob hacken und zusammen mit dem Rosmarin über das Fleisch geben. Zugedeckt im Kühlschrank bis zum nächsten Tag marinieren lassen. 3.5 Stunden vor dem Essen scharf anbraten, mit Bouillon und Weisswein ablöschen und zugedeckt garen lassen.

Polenta

700 g Polenta
1.5 L Wasser
Salz

Wasser aufkochen, nach und nach die Polenta begeben und gut salzen. Unter ständigem Rühren langsam kochen, bis eine feste Konsistenz entsteht. Auf ein Holzbrett stürzen servieren.



DESSERT: MASCARPONE-HIMBEERQUARK IM GLAS

Mascarpone-Himbeerquark

500 g Magerquark
300 g Naturjoghurt
250 g Mascarpone
200 g Zucker
200 g Schlagrahm
500 g tiefgekühlte Himbeeren
weisse Schokolade

Quark, Joghurt, Mascarpone und Zucker mit einem Handrührgerät gut vermengen. Den steif geschlagenen Rahm unterheben. Die gefrorenen Himbeeren und die Quarkmasse abwechselnd in Gläser schichten. Mit der geraspelten Schokolade bestreuen. Für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.