

## REZEPT VON GIAN LUCA

Sendung vom 15.02.2025

### Gemischter Salat

\* \* \*

### Hacktäschli mit Kartoffelstampf

\* \* \*

### Vanillecrème

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: GEMISCHTER SALAT**

1 Kopfsalat  
10 Cherry Tomaten  
0.5 Gurke  
140 g Maiskörner

Kopfsalat waschen und rüsten. Cherry Tomaten waschen und halbieren. Gurke mit dem Sparschäler schälen und in Stücke schneiden. Den Saft der Maiskörner abschütten.

Alles in eine grosse Schüssel geben und gut mischen. Salatsauce nach Wahl dazugeben.



## HAUPTGANG: HACKTÄTSCHLI MIT KARTOFFELSTAMPF

### Hacktäschli

500 g Hackfleisch, gemischt  
1 Zwiebel, fein gehackt  
2 Zweige Peterli, fein geschnitten  
1 Ei  
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten gut vermischen und von Hand kneten, bis eine kompakte Masse entsteht. Tätschli formen und in etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Beidseitig je ca. 5 Minuten braten.

### Kartoffelstampf

700 g mehligkochende Kartoffeln, geschält  
Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln ca. 20 Minuten im Salzwasser weichkochen. Abtropfen und mit einem Stampf oder einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



## DESSERT: VANILLECRÈME

1 Vanillestängel  
5 dl Milch  
3 EL Zucker  
1 EL Maizena  
2 Eier

Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Milch, Zucker, Maizena, Eier, Vanillestängel und Vanillesamen mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Minuteniterrühren. Crème durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Crème legen, auskühlen lassen und ca. 2 Stunden kühlstellen.