

## REZEPT VON MICHÈLE

Sendung vom 04.04.2020

**Mit Ahornsirup glasierte Jakobsmuscheln  
Nüsslisalat an Hausdressing**

\* \* \*

**Lammracks mit Kräuterkruste  
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse**

\* \* \*

**Dreierlei Minidesserts**

-

**Schoggikuchen  
Himbeer-Quark-Crème auf Merengue-Brösmeli  
Cheesecake-Bite mit Schoggi-Mantel**

Vorspeise

Hauptgang

Dessert





## **VORSPEISE: MIT AHORNSIRUP GLASIERTE JAKOBSMUSCHELN, NÜSSLISALAT AN HAUSDRESSING**

### **Jakobsmuscheln Marinade**

2 bis 3 Jakobsmuscheln pro Person  
8 EL Ahornsirup  
1 Chili  
2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
Butter  
1 Limette  
Pinienkerne  
Salz

Pinienkerne rösten und beiseite stellen. Jakobsmuscheln trockentupfen, längs 2 bis 3 mm tief leicht einschneiden. Für die Marinade den Ahornsirup, Chili nach Belieben, gepresster Knoblauch und Saft der Zitrone in einer Schüssel gut mischen. Jakobsmuscheln für 10 Minuten in der Marinade einlegen. Butter in Pfanne erhitzen. Auf mittlere Stufe zurückstellen. Jakobsmuscheln mit Zange vorsichtig in die Bratpfanne geben. Auf jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten. Einen Teil der restlichen Marinade nochmals über die Jakobsmuscheln träufeln, den Rest auf die Teller verteilen, Jakobsmuscheln auf Marinade legen und mit Limettenraspel und gerösteten Pinienkernen dekorieren. Nach Belieben mit Salz abschmecken.

### **Nüsslissalat an Hausdressing**

Nüsslissalat  
Senf  
Italienische Gartengewürze  
Ahornsirup  
Olivenöl  
Kräuteressig  
Wasser  
Salz  
Pfeffer

Nüsslissalat gut putzen. Alle Dressing-Zutaten nach Belieben in einer Schüssel gut mischen, zum Nüsslissalat geben, mischen und servieren.



## **Blätterteigstangen**

250 g Mehl  
0.5 TL Salz  
200 g Butter  
1 dl Wasser  
1 TL Essig  
100 g Butter

Mehl mit Salz mischen, die Hälfte der kalten Butter in Stücken dazugeben. Mit den Fingern feinreiben. Wasser und Essig begeben. Alles zu einem Teig formen (1x15x20). Auf Rüstbrettchen mit Folie zugedeckt für 20 bis 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Teig herausnehmen, auswallen und eine Hälfte mit der restlichen kalten Butter, in Scheiben geschnitten, belegen. Mit der anderen Teighälfte zudecken und wieder auswallen. Diesen Vorgang 2x wiederholen. Teig nochmals für 30 Minuten kühlstellen. Teig herausnehmen auswallen und falten. Das Ganze insgesamt 4x wiederholen. Teig letztendlich 3 bis 4 mm dick auswallen, leicht salzen. 1 cm breite Streifen schneiden und spiralförmig drehen. Auf Backpapier legen und im Ofen bei 180°C für 30 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.



## HAUPTGANG: LAMMRACKS MIT KRÄUTERKRUSTE, KARTOFFELGRATIN UND SAISONALES GEMÜSE

### Lammracks und Sauce

3 Lammracks  
2 EL Sonnenblumenöl  
3 Knoblauchzehen  
3 Schalotten  
2 Majoranästchen  
2 Rosmarinästchen  
1 Bund Peterli  
2 Thymianästchen  
5 dl Rotwein  
2.5 dl Kalbsfond  
1.5 EL Maizena  
Salz  
Pfeffer

Lammracks salzen, pfeffern, ca. 3 Minuten auf jeder Seite im Öl scharf anbraten und in Backform legen. Knoblauch und Schalotten halbieren, Majoran-, Rosmarin- und Thymianästchen in die Bratpfanne geben und nochmals etwas Öl dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und für 1 Stunde einreduzieren lassen. Kalbsfond beigeben und für eine weitere Stunde einreduzieren lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce sehr flüssig ist, 50 g Butter und/oder das Maizena beigegeben und nochmals aufgekochen. Lammracks im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft für 20 bis 30 Minuten garen. Den Backofen auf 220°C Grillstufe umstellen. Lammracks herausnehmen und Kräuterkruste der Grösse angepasst auf die Fleischseite legen und leicht andrücken. Für 10 Minuten grillen. Herausnehmen und zugedeckt kurz ruhen lassen. Stichkontrolle: Fleisch sollte in der Mitte leicht rosa sein.



### **Lammracks Kräuterkruste**

4 Majoranästchen  
4 Rosmarinästchen  
1 Bund Peterli  
2 Thymianästchen  
2 Scheiben Toastbrot  
3 Knoblauchzehen  
3 EL Paniermehl  
200 g Butter  
Salz  
Pfeffer

Bei Majoranästchen, Rosmarinästchen, Peterli, Thymianästchen Blättli entfernen, alles fein schneiden, jedoch nicht hacken. Toastbrot in kleine Stücke schneiden, Rinde wegschneiden. Knoblauch pressen. Alles zusammen mit Paniermehl und Butter mischen und verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu einem 1 cm dicken Rechteck auswallen und zugedeckt kühlstellen.

### **Kartoffelgratin**

800 g Kartoffeln mehlig  
3 dl Milch  
3 dl Vollrahm  
2 Knoblauchzehen  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
300 g Gruyèrekäse

Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln und in ausgebutterte Gratinform legen. Restliche Zutaten in Pfanne aufkochen und über die Kartoffeln giessen. Gratin für 60 bis 70 Minuten bei 180°C Umluft im Ofen gratinieren. Mit Förmli ausstechen und auf Teller anrichten.



## **Saisongemüse**

Dreierlei farbige Karotten

Butter

Salz

Pfeffer

Zucker

Karotten schälen und in Scheiben schneiden. In der Bratpfanne mit Butter für 15 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



## **DESSERT: DREIERLEI MINIDSSERTS - SCHOGGIKUCHEN, HIMBEER-QUARK-CRÈME AUF MERENGUE-BRÖSMELI, CHEESECAKE-BITE MIT SCHOGGI-MANTEL**

### **Schoggikuchen**

250 g weiche Butter  
200 g Zucker  
120 g brauner Zucker  
5 Eier  
150 g Mehl  
1 Päckli Vanillezucker  
100 g Kakaopulver  
Puderzucker

Butter und Zucker sehr stark schaumig schlagen. Eier einzeln dazugeben und verrühren. Mehl und Vanillezucker mischen und kurz unterrühren. Kakao in 1.8 dl kochendem Wasser auflösen und unter Rühren zugießen. Teig in gut gefettete und mit Mehl bestäubte Form geben. Glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft für 30 bis 40 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und kühlstellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### **Himbeersauce**

1 Schale Himbeeren  
Puderzucker  
Vanilleextrakt

Himbeeren mit Puderzucker nach Belieben aufkochen und auskühlen lassen. Vanilleextrakt ebenfalls nach Belieben dazugeben.

### **Himbeer-Quark-Crème**

5 dl Vollrahm  
1 Päckli Rahmhalter  
Vanillemark  
500 g Halbrahmquark  
1 Schale Himbeeren

Rahm mit Rahmhalter schlagen und mit Vanillemark verfeinern. Quark mit Himbeeren mischen, Rahm darunterziehen, allenfalls nachsüssen und kühlstellen.



### **Meringue-Brösmeli**

2 Eiweisse  
60 g Zucker  
50 g Puderzucker  
0.75 EL Maizena

Eiweisse auf höchster Stufe in der Küchenmaschine schlagen. Zucker langsam dazu geben. Puderzucker und Maizena mischen, ebenfalls dazu geben. Sobald die Masse glänzt und klebrig fest ist, in einen Spritzsack füllen. Auf Backpapier kleine Rösli spritzen. Für 2 Stunden bei 150°C im Ofen trocknen. Tipp: Meringue-Brösmeli mit Crème nicht zu früh in Gläser abfüllen, da die Brösmeli sonst nicht mehr knusprig sind.

### **Cheesecake-Bite**

230 g Löffelbiscuits  
70 g Butter  
1 Schale Himbeeren  
450 g Frischkäse  
1 Prise Salz  
2 Eier  
2 EL Maizena  
1 TL Vanilleextrakt  
150 g Zucker  
300 g helle Schokoladen-Couverture  
2 EL Kokosöl

Löffelbiscuits zerkleinern, mit flüssiger Butter mischen und in Form leeren. Masse gleichmässig dick andrücken. Himbeeren auf dem Boden verteilen. Frischkäse, Salz, Eier, Maizena, Vanilleextrakt und Zucker mischen und schaumig rühren. Masse vorsichtig über die Himbeeren und Keksboden verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft auf mittlerer Stufe für 30 Minuten backen. Für 20 Minuten im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen. Cheesecake aus der Form nehmen und für weitere 2 Stunden an kühlem Ort auskühlen lassen. Cheesecake in kleine Würfel schneiden. Schokolade schmelzen und mit Kokosöl mischen. Masse vorsichtig über die Cheesecakebites giessen, dekorieren.