

Rezept

ENTENBRUST AUF PESTOBROT

FÜR 8 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 Stk. Entenbrust
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Honig
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Baguette
- 50 g Pestopaste

GARSCHRITTE

- Zartgaren Anbraten
- 60° C
- 3 Stunden

ZUBEREITUNG

- Entenbrust auf der Hautseite kreuzweise einschneiden. Fleisch würzen mit Sojasauce und mit Honig einreiben. Dann 1 Stunde ziehen lassen. Auf allen Seiten kurz und kräftig zusammen mit den Kräutern und dem Knoblauch anbraten.
- Danach auf ein Kuchenblech oder in einen hitzebeständigen Garbehälter geben.
- Gargutsensor in der Mitte der dicksten Stelle platzieren. Blech in den kalten Garraum geben, Gargutsensor mit dem Garraum verbinden.
- Einstellungen wählen und garen.
- Brot mit Pestopaste bestreichen und die feingeschnittene Entenbrust fantasievoll darauflegen

Rezept

POULET-PÄCKLI MIT RICOTTA UND SPINAT

FÜR 8 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 Blätterteig rechteckig 25x42cm
- 2 Pouletbrüstli
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 125 g tiefgekühlter Hackspinat, aufgetaut
- 125 g Ricotta

GARSCHRITTE

- Profi-Backen Blätterteig
- 210° C
- Ca. 40 min.

ZUBEREITUNG

- Aufgetauten Spinat mit Ricotta mischen, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat. Pouletbrüstli Schmetterlingsschnitt aufschneiden, würzen und mit der Ricotta-Spinat-Masse füllen. Das Poulet darf gut gefüllt sein. Blätterteige halbieren, 1 gefülltes Poulet pro halbierten Blätterteig darauflegen und zu einem Päckchen rollen/formen.
- Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, oben ca. 5-mal einstechen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann.
- Blech in den kalten Garraum geben und mit Profi-Backen Blätterteig backen ODER Blätterteig ausrollen, mit der Spinat-Ricotta-Masse bestreichen und dabei einen Rand von 1 cm frei lassen. Pouletbrüstli auf den Blätterteig eng darauflegen. Die Blätterteigseite einschlagen und das Ganze einrollen.
- Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, oben ca. 5-mal einstechen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann.
- Blech in den kalten Garraum geben und mit Profi-Backen den Blätterteig backen.



Rezept SOLOTHURNER- WYSÜPPLI

FÜR 8 PERSONEN

ZUTATEN

- 2 l Gemüsebouillon
- 2 Tassen geröstete Brotwürfel
- 2 kleine Luche
- 3 EL Maizena
- Schuss Pfeffer aus der Mühle
- 200 ml Rahm flüssig
- 2 Rüebli
- Prise Salz
- 1 l Weisswein

GARSCHRITTE



- Profi-Backen Blätterteig
- 210° C
- Ca. 40 min.



ZUBEREITUNG

- Für die Solothurner Weinsuppe Lauch und Rüebli waschen und in sehr feine Streifen schneiden.
- Die Bouillon in einem Topf aufkochen. Maizena mit etwas Wasser vermischen und schnell in die Bouillon einrühren.
- Danach den Wein dazugeben und den Rahm einrühren. Die Weinsuppe mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.
- Nun die Lauch und Rüeblistreifen in Suppentellern verteilen und die heisse Suppe darüber giessen.

Tipp: Die Weinsuppe mit den gerösteten Brotwürfeln servieren.





Rezept

KALBS NIERSTÜCK

FÜR 8 PERSONEN




ZUTATEN

- 640 g Kalbs-Nierstück
- Etwas Bratbutter
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

GARSCHRITTE

- Zartgaren, Kalb Nierstück
- Kerntemperatur 60° C
- Ca. 2.5 Stunden

ZUBEREITUNG

- Nierstück mit der Bratbutter von allen Seiten kurz und kräftig anbraten.
 - Butter, Kräuter und Knoblauch zugeben und das Nierstück kurz in der heissen Butter schwenken.
 - Auf ein Gitterrost legen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter mit dem Knoblauch auf das Fleisch legen. Gargutsensor mittig im Fleisch platzieren.
 - Gitterrost auf die mittlere Auflage in den Garraum schieben, Gargutsensor mit dem Garraum verbinden. Zartgaren, Kalb, Nierstück, Kerntemperatur 60 °C auswählen. Für ca. 2.5 Stunden auf die gewünschte Endzeit garen.
- 
- 
- 



Rezept GERÖSTETES GEMÜSE

FÜR 8 PERSONEN




ZUTATEN

- Eine halbe Paprika rot
- Eine halbe Paprika gelb
- Eine halbe Rote Beete roh
- 1 Karotte
- Eine halbe Zucchini
- Eine halbe Aubergine
- Salz
- Pfeffer
- 1.5 EL Olivenöl

GARSCHRITTE

- Heissluft mit Beschwaden
- 210° C
- 20 - 30 Min.

ZUBEREITUNG

- Den Garraum vorheizen: Heissluft mit Beschwaden 210° C.
 - Gemüse waschen, gegebenenfalls schälen und in Form schneiden. Paprika in Quadrate, Karotten in Scheiben, Rote Beete in Spalten, Aubergine in Würfeln und Zucchini in halben Scheiben.
 - Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl zugeben und vermengen. Gemüse auf das Blech geben, in den vorgeheizten Garraum geben.
 - Garen
- 
- 
- 



Rezept ROSMARIN-HONIG JUS

FÜR 8 PERSONEN




ZUTATEN

- 1 kleine Schalotte (fein gehackt)
- Etwas Bratbutter zum Dünsten
- $\frac{3}{4}$ EL Tomatenpüree
- 160 ml Rotwein
- 160 ml Rindsfond
- 1-2 Zweige Rosmarin
- $\frac{3}{4}$ EL Honig
- 1,6 dl Bouillon
- Salz
- Pfeffer
- Sojasauce
- Maistärke

GARSCHRITTE

- Kochfeld
- Ca. 25 Min.

ZUBEREITUNG

- Schalotte in etwas Bratbutter in der gleichen Pfanne wie das Fleisch glasig dünsten. Tomatenpüree begeben und ca. 1 Minute anrösten.
 - Einen Teil des Rotweins, die Bouillon und die Rosmarinzweige dazugeben und einkochen, bis die Flüssigkeit eine feste Konsistenz aufweist.
 - Den Vorgang 2–3-mal wiederholen. Rindsfond dazu giessen und zur gewünschten Intensität einkochen.
 - Mit Honig, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Fleischsauce ggf. mit etwas Maisstärke zur gewünschten Konsistenz abbinden.
 - Rosmarinzweig entfernen, eventuell absieben, falls zu viele Rosmarinnadeln in der Sauce sind.
- 
- 
- 

Rezept SAFRAN-HONIG CRÉME-BRÛLÉE

FÜR 8 PERSONEN

ZUTATEN

- 600 ml Vollrahm
- 400 ml Vollmilch
- 2 Briefchen Safranpulver
- 100 g Honig
- 10 Eigelb
- 4-5 EL Zucker zum Karamellisieren
- Zuckersternchen
- Safranfäden

GARSCHRITTE

- Dämpfen
- 85° C
- Ca. 30 - 35 Minuten

ZUBEREITUNG

- Rahm, Milch, Safran und Honig in einer Pfanne unter Rühren erwärmen, bis sich der Honig in der Flüssigkeit auflöst. Auskühlen lassen.
- Eigelbe gut verquirlen und evtl. kurz mixen und zur Flüssigkeit geben. Alles gut mischen und durch ein Sieb passieren. In Soufflé-Förmchen abfüllen und auf ein Lochblech stellen.
- Blech in den kalten Garraum geben, dämpfen.
- Nach dem Garen Soufflé-Förmchen für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.
- Nach Belieben mit Zuckersternchen und Safranfäden ausgarnieren und sofort servieren.

Tipp: Als Beilage flambierte Mandarinen servieren.

Rezept MERINGUES

FÜR 8 - 12 STÜCK

ZUTATEN

- Backpapier
- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 50 g Puderzucker
- $\frac{3}{4}$ EL Maisstärke

ZUBEREITUNG

- Zubereiten: 15min
- Kochen / Backen: 1h45min
- Auskühlen lassen: 1h
- Auf dem Tisch in: 3h

ZUBEREITUNG

- Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers beigeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen, nur kurz weiter schlagen.
- Puderzucker und Maisstärke mischen, dazusieben, sorgfältig unter die Masse ziehen.
- 1. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, Meringue auf das vorbereitete Blech spritzen.
- In der Mitte des auf 100°C vorgeheizten Ofens ca. 1 $\frac{3}{4}$ Stunden backen, im leicht geöffneten Ofen

Tipp: Ca. 2 Wochen altes Eiweiss ergibt einen festeren Eischnee als ganz frisches. Das Eiweiss muss zum Steifschlagen ganz kalt sein. Ofentüre beim Backen evtl. leicht öffnen.