



Das Radio Salzburg Menü Nr. 23

Käsespieße mit Zucchini

Hendlbrust im Mantel mit glasierten Karotten- und Zucchinistreifen

Dunkle Schichtcreme mit Früchten

KÄSESPIEßE MIT ZUCCHINI

Zutaten

- 200 g Schafkäse (zB. Feta)
- 200 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben
- 2 kleine Zucchini
- 4 EL gehackte Kürbiskerne
- frischer oder getrockneter Thymian

Zubereitung

Den Schafkäse in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und in dünne, lange Scheiben schneiden.

Anschließend die Kürbiskerne auf einer Speckscheibe streuen, eine Zucchinis Scheibe und einen Käsewürfel darauflegen. Zum Abschluss mit Thymian bestreuen und aufrollen.

3-4 Würfel auf einen kleinen Holzspieß stecken und auf zwei Seiten in wenig Öl anbraten. Die Spieße werden mit getoastetem Schwarzbrot und eventuell einem Joghurtdip servieren.

HENDLBRUST IM MANTEL MIT GASIERTEN KAROTTEN- UND ZUCCHINISTREIFEN

Zutaten

- 3 mittelgroße, ausgelöste Hendlbruststücke
- 200 g Champignon oder andere Pilze kleinwürfelig geschnitten
- 1 Zwiebel
- 200 g tiefgekühlter Blattspinat
- 4 Schinkenblätter
- 1 Packung Blätterteig
- 200 g Karotten
- 200 g Zucchini
- 2-3 EL Zucker
- Petersilie und Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Farce eine Hendlbrust in kleine Würfel schneiden, in einen Multischneider geben, salzen und zerkleinern. Nach und nach flüssiges Obers zugeben, bis eine dickcremige Masse entsteht.

Danach die Zwiebel andünsten, die Pilze mit garen und salzen. Wichtig ist, die Flüssigkeit der Pilze verdunsten lassen oder abgießen. Zum Abschluss den Blattspinat zugeben, durchmischen und mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Die gesamte Masse danach überkühlen lassen.

Die zwei Hendlbrüste waschen, abtupfen, salzen, pfeffern und scharf auf allen Seiten anbraten und zur Seite stellen.

Dann den Blätterteig in so große Rechtecke schneiden, damit man die Hendlbrust einhüllen kann. In der Mitte des Teiges ein großes Blatt Schinken legen, einen Teil der Farce darauf streichen, einen Teil der Pilz-Spinatmasse darauf geben. Danach die Hendlbrust, wieder die Pilz-Spinatmasse, Farce und ein Schinkenblatt darauf geben. Zum Abschluss die Hendlbrust in Blätterteig einhüllen, die Ränder mit zerklopftem Ei bestreichen, die Teigränder übereinanderschlagen und mit Teigstreichen verzieren und noch mal alles mit zerklopftem Ei bestreichen.

Für das glasierte Gemüse die Karotten und Zucchini in feine Streifen schneiden. Eine flache Pfanne erhitzen. Den Kristallzucker einstreuen, bis er geschmolzen ist. Das Gemüse begeben, bissfest garen und abschmecken.

Im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 180°) backen, bis der Teig eine schöne Farbe hat. (ca. 15-20 Minuten). Danach mindestens 10 Minuten rasten lassen und anschließend in 1,5 cm große Stücke schneiden.

DUNKLE SCHICHTCREME MIT FRÜCHTEN

Zutaten

- 1 Packung Qimiq
- 100 g Kochschokolade zerlassen
- 250 g Obers geschlagen
- Tiefgefrorene Himbeeren
- Zucker
- Gelierzucker
- geradwandige Gläser

Zubereitung

Das Qimiq glattrühren, die zerlassene Schokolade einrühren und das geschlagene Obers vorsichtig unterheben.

Die Himbeeren aufkochen, den Zucker hinzugeben und überkühlen lassen. Die Creme in einen Spritzsack füllen, eine Schicht ins Glas füllen, Fruchtmasse darauf drapieren, wieder eine Schicht Creme darüber und das Ganze wiederholen. Den Abschluss soll eine Schicht Creme bilden. Die ganze Masse soll mindestens 3-4 Stunden kühlen. Vor dem Servieren die Gläser mit Schokoraspeln, einer Frucht und Minzeblatt garnieren.

Gutes Gelingen!