



KOCHEN & FEIERN



REZEPT

Zwiebelkuchen

ZUTATEN

Teig:

640g Mehl

450g Butter

3 Eier

Prise Salz

500g Zwiebel

500g Speck

Masse 250g Quark

5 Eier

ZUBEREITUNG

Mehl, Butter und Eier zu einem Teig kneten und kalt stellen.

Zwiebel und Speck in kleine Würfel schneiden. Denn Speck kurz im Wasser blanchieren und abtropfen. Zwiebel und Speck separat in einer Pfanne anschwitzen bis die Zwiebeln weich und der Speck knusprig ist.

Quark und Eier zu einer Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig ca 1cm dick ausrollen und in eine gefettete springform legen. Zwiebel und Speck mischen und in die Form geben, jetzt die Quark-Eimasse darüber gießen und mit dem Speck-Zwiebeln vermengen.

Jetzt für ca 35-45 Minuten bei 170 grad umluft in den vorgeheizten Ofen.





KOCHEN & FEIERN



REZEPT

Rote Bete Risotto

ZUTATEN

250 g Rotebete gekocht
200g Risotto
50 g Zwiebeln
5 g Knoblauch
100ml Weißwein
1 l Gemüse Brühe
50 g Parmesan

ZUBEREITUNG

Rotebete Würfeln. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen bis sie leicht glasig sind. Risotto dazugeben und leicht mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und nach und nach auf kleiner Hitze die Brühe zugeben bis der Reis weich ist. Zum Schluss die Rotebete zugeben und mit Parmesan, Zitronensaft und Salz abschmecken.





KOCHEN & FEIERN



REZEPT

Flank steak

ZUTATEN

600g flank steak
2 Zweige Rosmarie und Thymian
1 Knoblauch Zehe
50 g Butter

ZUBEREITUNG

Steak in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten bis es auf einer Seite hellbraun gebraten ist und dann wenden. Nach dem wenden die Kräuter und die Butter zugeben und kurz mit braten bis die Butter braun ist. Alles auf ein Gitter setzen und für 10 Minuten bei 180 g in den Ofen.

Aufschneiden und mit Salz, Pfeffer und Zitronen Abrieb abschmecken.



!

Calvados Sabayone

Eigelb mit Zucker in einem Schlagkessel mit einem Schneebesen verrühren bis der Zucker gleichmäßig mit dem Eigelb vermischt ist. Jetzt den Calvados dazugeben. Nun den Schlagkessel auf ein Dampfbad setzen und mit dem Schneebesen so lange schaumig schlagen bis die Masse eine leicht gebundene Konsistenz bekommt. Jetzt den Kessel vom Dampf nehmen und anrichten.!

!