

Menu vom 20. März 2015



Barbecue Shrimps

Caesar's Salad

Beef Burger
(der ultimative)

Peanut Butter Brownies

Barbecue Shrimps

Zutaten

5 Riesengarnelen pro Person

1-2 EL Olivenöl (pro Person)

Worcestersauce

Tabasco

Weisswein

1 EL Butter

Basilikum

Salz, Pfeffer

Die Riesengarnelen kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.

In einer grossen Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Riesengarnelen hineingeben, mit Salz und Pfeffer, Worcestersauce und Tabasco würzen und den Weisswein dazu giessen.

Alles unter stetem Rühren 2 Minuten leise kochen lassen. Dann die Butter beifügen und schmelzen lassen. Gehackter Basilikum darunter rühren.

Mit frischem Brot servieren, mit dem man die würzige Sauce aufdippen kann.

Cesar's Salad (nach amerikanischem Vorbild)

Grüner Salat (Romana)
Parmesan gehobelt
Toastbrot
Öl zum braten
Knoblauch

Für die Sauce:
Rohes Ei
1 Knoblauchzehe
1 kl. Dose Sardellenfilets
Dijonsenf
½ Zitrone nur Saft
2 dl Rapsoel
Pfeffer aus der Mühle, Salz

Den Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stück schneiden. In einer Schüssel anrichten.

Für die Sauce die gesamten Zutaten bis auf das Oel in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab aufschlagen. Dann das Oel langsam unter ständigem Weiterschlagen einlaufen lassen bis eine cremige Sauce entstanden ist.

Die Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in heissem Oel mit Knoblauch rundum goldbraun braten (Croutons).

Die Sauce eventuell nachwürzen und über den Salat geben, gut vermischen und mit reichlich gehobelten Parmesanspännen und den Croutons bestreut servieren.

Beef Burger

Zutaten

6 Specktranchen (pro Burger)
200gr. Rindfleisch gehackt (pro Person)
1 Scheibe rezenten Käse (pro Burger)
Salz und Pfeffer

Nach Belieben: Tomatenscheiben, Salatblätter, Zwiebeln, Avocado etc.

Je 6 Speckscheiben zu einem Gitter auslegen und im Ofen bei 190 Grad für ca. 20 Minuten knusprig backen. Aus dem Hackfleisch Hamburger formen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das ausgelaufene Fett des Specks erhitzen und die Burger für vier Minuten anbraten, wenden und weitere vier Minuten garen. Die Burger aus der Pfanne nehmen und je eine Scheibe Käse auf den Hamburger legen. Im Ofen bei ca. 100 Grad warm halten und wenn der Käse geschmolzen ist auf die Brötchen legen (siehe unten).

Sauce

1 Ei	Alle Zutaten bis Salz und Pfeffer einen Behälter geben und den Stabmixer re einstellen. Für 5 Sekunden pürieren geben und den Stabmixer langsam hochziehen. Weitere 20 Sekunden mixen – bis das ganze Öl eingearbeitet ist, fertig. Nur noch etwas Ketchup und Petersilie begeben.
4.5dl Rapsoel	
1 EL Senf	
2 EL Weisswein-Balsamico	
Salz und Pfeffer	
Ketchup	
Petersilie	

Hamburger Brötchen

2dl Wasser	Wasser, Milch, Zucker und die zerbröselte Hefe in eine Schüssel geben und kurz stehen lassen. Mehl, Ei und die Butter begeben und mit dem Handmixer für fünf Minuten zu einem glatten Teig mischen. Die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort für eine knappe Stunde gehen lassen. Aus dem Teig zirka 10 Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und etwas flach drücken. Die Hamburger-Buns nochmals knapp eine Stunde gehen lassen. Im Ofen bei 200 Grad für 15 bis 20 Minuten backen. Vor dem aufschneiden etwas auskühlen lassen.
4EL Milch	
1 Hefewürfel	
30gr. Zucker	
Salz	
80gr. Weiche Butter	
500gr. Mehl	

1 Ei

Die Brötchen goldgelb braten, aufschneiden und die untere Hälfte mit der Sauce bestreichen, mit dem Fleisch und dem Speck belegen. Den Deckel neben den Burger legen und servieren. Je nach Wunsch mit den anderen bereitgestellten Zutaten ergänzen, Deckel darauf und ab in den Mund!

Peanut Butter Brownies

Zutaten

130gr. Erdnussbutter
75gr. Weiche Butter
130gr. Zucker
110gr. Brauner Zucker
2 Eier
½ P. Vanillezucker
175gr. Mehl
1 TL Backpulver
Prise Salz

Ofen auf 175 Grad vorheizen, eckige Kuchenform ausfetten. Erdnussbutter und Butter in einer Schüssel cremig rühren, zunächst den Zucker dazugeben und schaumig rühren, dann die Eier und den Vanillezucker. Mehl mit Salz und Backpulver vermengen und untermischen. Teig in die Form füllen und ca. 30 Minuten backen. Abgekühlt in Stücke schneiden.