

Vinigrette

Zutaten: 300ml Balsamico
200ml Orangensaft
1/2 TL Tomatenmark
1EL Zucker
Prise Salz
1EL grober Senf
500ml Olivenöl
1El Honig

Rezept: Alle Zutaten außer dem Öl in eine Schüssel geben und vermischen, nach Möglichkeit leicht erhitzen.
Dann das Öl langsam nach und nach dazu geben und mit einem Pürierstab vermengen bis es emulgiert (leicht dickflüssig wird).
Nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Wenn es zu sauer ist anstelle von Zucker lieber Honig nutzen da sich der Zucker nicht so gut auflöst. Alles immer wieder mit dem Pürierstab unterrühren.

Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art"

Zutaten: 800g Schweinefilet
1kl Glas saure Gurken
3 rote Zwiebeln
250ml Sahne
100ml Milch
etwas Salz
bunter Pfeffer
etwas Öl zum braten

Rezept: Zuerst alle Zutaten putzen und in feine Streifen schneiden.
Das Öl im Topf leicht erhitzen. Das Filet zugeben und ruhen lassen. Die Gurken und die Zwiebeln oben drauf geben, etwas Salz und Pfeffer zugeben und umrühren. Alles leicht anschwitzen und mit etwas Gurkenfond ablöschen. Die Sahne und die Milch dazu geben und aufkochen lassen und nochmals abschmecken. Dazu am besten Reis servieren.

Hähnchen-Kartoffelpfanne

Zutaten: 600g Hähnchenbrust
600g kleine Kartoffeln (Drillinge)
1Tüte Paprikamix
1rote Zwiebel
250g Champions
150g Zuckerschoten
etwas frische Kräuter (Thymian oder Rosmarin)
200g ger. Käse
Salz
Pfeffer
etwas Öl

Rezept: Die Kartoffeln kochen und halbieren. Die Champis vierteln, Zuckerschotten in Rauten schneiden, Paprika und Zwiebeln in Streifen schneiden. Hähnchenbrust in kleine Streifen schneiden und im Topf anbraten. Paprika, Zwiebeln, Champis und Zuckerschoten dazu geben und mit braten. Die Kartoffeln und die Kräuter dazu geben und kräftig durchrühren. Salz und Pfeffer dazu und nochmals umrühren. Jetzt den Käse dazu und nochmals abschmecken. Topf schnell vom Herd nehmen da sonst der Käse anbrennt

Vanille Panna Cotta

Zutaten: 1l Sahne
1 Orange
1 Vanillieschote
150g Zucker
1Tüte Vanillezucker
8-10 Blatt Gelantine (im Sommer mehr und im Winter weniger)

Rezept: Die Gelantine in KALTEM Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Zucker in einen Topf geben. Die Orange waschen und vierteln und mit in den Topf geben. Die Vanille für längs halbieren und mit dem Vanillezucker mit in den Topf geben. Unter ständigem rühren aufkochen. Wenn die Sahne aufgeköcht ist, die Orange raus nehmen. Die Gelantine ausdrücken und unter die Sahne rühren. Darf nicht mehr kochen! Jetzt alles durch ein feines Sieb in einen Messbecher gießen und danach in die gewünschte Form geben. In den Kühlschrank stellen und 4-6 Stunden fest werden lassen. Dazu frische Erdbeeren und/oder eine Fruchtsoße servieren. Für die Fruchtsoße 250g Frostfrüchte auftauen und mit 2-3 EL Puderzucker pürieren.