

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

FOCACCIA MIT PILZEN UND BIRNEN - THYMIANÖL

Zutaten für Focaccia:

350 g	Mehl
1 – 2 TL	Salz
1.75 dl	Wasser
½ Würfel	Hefe
etwas	Oliveneröl

Für den Belag:

200 g	Pilze – Eierschwämmchen, Steinpilze, Kräuterseitlinge etc., in feine Streifen geschnitten
100 G	Birnen oder Apfelspalten
etwas	frische Thymianblättchen

Tip:

z.B. ½ Stk. Rote Zwiebeln, halbiert und längs in dünne Streifen geschnitten (wer dies nicht mag – weglassen)

Für das Thymianöl:

Etwas	Oliveneröl (ca. 2-3 dl)
Ca. ½ Bund	Thymian

ZUBEREITUNG:

Teig - Die frische Hefe mit dem Wasser vermischen und das Mehl wie auch das Olivenöl daruntergeben. Falls der Kleib zu klebrig ist, noch mehr Mehl unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort (z.B. In der Wärmeschublade) ca. 1-2 Stunden gehen lassen (bis sich das Volumen minimum verdoppelt hat).

Für das Thymianöl – das Olivenöl mit abgezapften Thymian mischen und in der Moulinette / Küchenmixer kurz pürieren – mit Fleur de Sel abschmecken.

Teig / Belag - Teig, auf einem mit Backpapier belegten Blech 1 cm dick ausrollen, mit den Fingern sanft eindrücken. Mit den Pilzen und den Birnen (evtl. auch noch die Rote Zwiebeln darauf verteilen) belegen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Salz und evtl. noch etwas Pfeffer würzen. Im Backofen bei ca. 180-200° C ca. 25-35 Minuten backen – je nachdem müssen Sie vielleicht die Hitze nach 20 Minuten reduzieren, nicht dass der Belag zu dunkel wird.

En guete☺.

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

FOCACCIA MIT ESPRESSO UND GRAND CRU COUVERTURE

Zutaten für Focaccia:

350 g	Mehl
1 – 2 TL	Salz
1.75 dl	Wasser
½ Würfel	Hefe
etwas	Olivenöl
1-2 EL	Espresso Bohnen, zerkleinert oder gemahlen (untermischen)
etwas	gehackte Schokolade (Zartbitter)
etwas	Rosmarin oder Thymian

Zubereitung:

Die frische Hefe mit dem Wasser vermischen und das Mehl wie auch das Olivenöl daruntergeben. Falls der Kleib zu klebrig ist, noch mehr Mehl unterkneten. Die Espressobohnen untermischen.

Den Teig zu einer Kugel formen mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort (z.B. In der Wärmeschublade) ca. 1 Stunde gehen lassen (bis sich das Volumen verdoppelt hat).

Den Teig, auf einem mit Backpapier belegten Blech, 1 cm dick ausrollen.. Mit Meersalz, den gehackten/zerstossenen Espresso-Bohnen, der gehackten Grand Cru Schokolade und Rosmarin/Thymian bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 180-200° C, ca. 25-35 Minuten backen und wenn möglich warm servieren. En guete😊.

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SPICY LAMM AUF ZIMT-SPIESS (*wer nicht Lamm mag, kann dies ersetzen)

Zutaten:

300g	Lammhackfleisch (oder jegliche andere Hackfleisch-Art)
½ TL	Curry
½ TL	Zimt
½ TL	Koriander, gemahlen
1 TL	Rosa Pfeffer, zerdrückt
1 TL	Salz
1 TL	Ingwer, frisch gemahlen
1 Stk.	Rote Chili, fein gehackt
2 Stk.	Knoblauchzehen, fein gehackt (oder durch Pulver ersetzen)
1 Stk.	Ei
etwas	Paniermehl
16 Stk.	Zimtstangen oder sonstige Bambusspieße (wenn dann etwas Zimt in die Masse geben)

ZUBEREITUNG:

Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor.

Vermengen Sie Gewürze sowie die anderen Zutaten mit dem Lammhackfleisch und teilen die fertig abgeschmeckte Menge in 16 gleich grosse Stücke. Stecken Sie jeweils eine kleine abgebrochene Zimtstange in die Meatball Kugeln. Möchten Sie lieber Bambus-Spieße verwenden geht dies natürlich auch – die Zimtstange gibt einfach noch ein weiteres schönes Aroma und sieht mega schön aus☺.

Die fertigen Meatballs werden im Backofen ca. 8-10 Minuten gebacken. Servieren Sie diese warm. En guete☺.