



Rezepte der Sendung vom 15. Oktober 2012 - «Aprikosen»

Für 4 Personen

Hirsch-Entrecôte mit Eierschwämmli und Aprikosen (von Urs Zenhäusern)

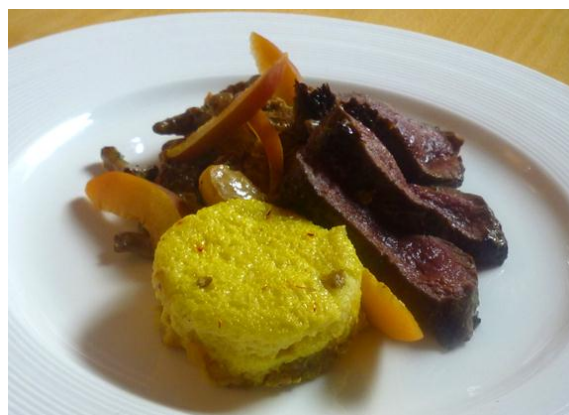
Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.

4 Hirsch-Entrecôte à je ca. 150 g
Salz und Pfeffer
2 EL Bratbutter

Fleisch würzen, Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Ca. 3 Min. auf jeder Seite anbraten, warm stellen.

20 g Butter
500 g Eierschwämmli, geputzt
50 g Bratspeck, in Streifen
1 Bund krause Peterli, gehackt
Salz und Pfeffer
3 Aprikosen, in Schnitzen

½ dl Wild-Jus
3 EL Apricotin
½ dl Rahm



In derselben Pfanne Butter schmelzen, alle Zutaten bis und mit Aprikosen ca. 5 Min. anbraten. Wild-Jus und Apricotin begeben, sofort flambieren, Rahm begeben.

Servieren: Mit Aprikosen-Schnitzen garnieren.



Brot- & Butter-Auflauf (von Ivo Adam)

Vor- und Zubereitung: ca. 50 Min.

4 Scheiben Roggenbrot, vom Vortag, in Würfeli
8 getrocknete, weiche Aprikosen, in kleinen Stücken

5 Scheiben Toastbrot, vom Vortag

Roggenbrot und Aprikosen zusammendrücken, Boden der Gratinform damit bedecken. Toastbrot darüber legen.

5 dl Milch

3 Eier

½ Dose Safranfäden

1 TL Himalaya-Salz

1 Prise Curry

--

25 g Butter, in Stücken

Milch und weitere Zutaten mit einem Mixstab pürieren, darüber giessen. Butter darüber verteilen. Backen: Bei 180 Grad 25 Min. in der Mitte des Ofens.

3 EL Apricotin

Über den warmen Auflauf geben, mit Aprikosenschnitzen verzieren.

En Guete!