

## FRISCH, SCHNELL & EINFACH

Aus gedämpften Randen und Senfmarinade zaubern Sie schnell einen herzhaften Salat.



**Randen**, gedämpft: ganz, gewürfelt, in Stäbchen oder in Scheiben geschnitten

### Randensalat

Für 4 Personen

Von 4 Zweigen Majoran die Spitzen für die Garnitur beiseite legen. Rest hacken und mit 2 TL scharfem Senf, 2 EL Weissweinessig, 2 EL Rapsöl, 2 EL braunen Senfkörnern und 1 EL Rohrzucker zu einer Marinade verrühren. 2 grosse, gekochte Kartoffeln schälen und in Würfel, 2–3 gedämpfte Randen, ca. 500 g, in Stäbchen schneiden. Mit der Marinade vermischen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. In Schalen verteilen. 2 gekochte Eier in Schnitze teilen und darüber verteilen. Salat mit restlichem Majoran garnieren.



Das fresh&Quick Convenience-Angebot der Migros reicht von geschnittenen Früchten und Salaten bis hin zu den vorgekochten Gemüsen. Wir leisten die Vorarbeit. Mit Ihrer eigenen Sauce oder mit Ihren Gewürzen können Sie dem Gericht eine persönliche Note geben.



### ZEITAUFWÄNDIG

#### Schwammerltaschen

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 3 Zweige Salbei
- 100 g Eierschwämme
- 100 g Champignons
- 1 EL Erdnussöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 Zwetschgen
- 3 EL Paniermehl
- 400 g Kürbis z.B. Muscade
- Zucker zum Bestreuen
- 5–6 EL Butter weich
- 1 Pasteteig ausgewallt, 2 x 125 g
- 1 Eigelb
- 40 g Haselnüsse
- 2 EL Haselnussöl

1 Zwiebel und Blätter von 2 Zweigen Salbei hacken. Im Öl andünsten. Pilze klein schneiden, dazugeben. Salzen, pfeffern. Weiterdünsten, bis alle

Flüssigkeit verdampft ist. Zwetschgen in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte davon mit Paniermehl darunter mischen. Auskühlen lassen.

2 Ofen auf 200 °C vorheizen. Kürbis in 12–16 Schnitze wegschneiden. Kerne und Schale wegschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker bestreuen. 1–2 EL Butter darüber verteilen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen. Ofen ausschalten. Kürbis darin warm stellen.

3 Einen Streifen Pasteteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Pilzmasse in Abständen von 5–6 cm mittig auf dem Teig verteilen. Teig mit Eigelb bepinseln. Den zweiten Teigstreifen darüber legen. Rund

um die Füllungen gut andrücken. Mit einem gezacktem Teigrad grosse Ravioli (Tascherln) ausschneiden.

4 Zum Servieren Haselnüsse hacken. Mit restlicher Butter und Haselnussöl in einer Pfanne goldbraun rösten. Restliche Zwetschgen dazugeben. Beiseite stellen. Ravioli in reichlich siedendem Salzwasser 3–4 Minuten al dente ziehen. Herausheben, kurz abtropfen lassen. Mit Kürbisschnitzen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Haselnussbutter nochmals erwärmen. Darüber verteilen. Restlichen Salbei darüber zupfen.

**Dazu passt geriebener Bergkäse.**

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten  
Pro Person ca. 13 g Eiweiss, 29 g Fett, 55 g Kohlenhydrate, 2250 kJ/530 kcal

#### WEINKULTUR IM «JAGLHOF»

Herbert Hirtner hat mit dem Jaglhof vor fünf Jahren ein kulinarisches Kleinod in grandioser Lage auf der Kuppe eines aussichtsreichen Weinbergs eröffnet. Seine im alten Weinkeller untergebrachte Vinothek enthält Spitzenweine und Raritäten aus der Region. Die Küche, von

