

SCHWEINSSTEAK IM TEIG

4 Schweinssteaks, je 130 g schwer
½ Teelöffel Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
2 Esslöffel Sais Pflanzenöl

darüberstreuen
in der Bratpfanne erhitzen. Fleisch beidseitig rasch anbraten, herausnehmen, erkalten lassen.

Füllung:

50–75 g Specktranchen
2 Äpfel, kleingewürfelt
1 Esslöffel Weisswein

sehr fein schneiden, leicht anbraten
beigeben, 2 Minuten mitdämpfen
darübergeben, einkochen lassen, herausnehmen, erkalten lassen.

Formen:

4 grosse, dünne Tranchen Schinken
(nach Belieben Rohschinken)

auf dem Tisch oder einem Brett auslegen, Schweinssteak darauflegen, Füllung darüber verteilen, Steaks in den Schinken einschlagen

300–400 g Blätterteig
2 mm dick auswallen, in 4 gleichgrosse Rechtecke schneiden, Steaks darauflegen

Eiweiss
Teigrand damit bepinseln, Steaks einpacken, auf ein Blech geben

Eigelb
Teig bestreichen und nach Belieben mit Teigresten garnieren.

Backen:

15–20 Minuten bei sehr guter Hitze (250 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

Varianten:

- Anstelle der Schweinssteaks Kalbssteak, Filet oder Schnitzel verwenden.
- Äpfel weglassen oder durch feingehackte Champignons und frische Kräuter ersetzen. Schinkentranchen mit Leberpain bestreichen.
- 1 Esslöffel Ketchup unter die Füllung mischen.
- Blätterteig durch Betty Bossi Expresssteig ersetzen (Rezept S. 49).

Vorbereiten:

Die Schweinssteaks können eingepackt bis zu einem Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden. Erst 20 Minuten vor dem Servieren backen – den «Wecker» nicht vergessen.

CÄSARSALAT

1–2 Kopfsalate
gut abtropfen lassen, in eine Schüssel geben.

Sauce:

2–3 Esslöffel Weissweinessig
4–6 Esslöffel Dorina Sonnenblumenöl
1 Teelöffel Senf
¼ Teelöffel Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise Paprika
50 g Roquefortkäse

mischen
mit einer Gabel fein zerdrücken, in die Sauce geben

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Sardellenfilets
½ Büschel Petersilie

miteinander sehr fein hacken, beigeben, gut mischen
gut mit der Sauce verrühren. Über den Salat giessen

1 rohes Eigelb
gut mit der Sauce verrühren. Über den Salat giessen

1–2 Scheiben Weissbrot
in Würfel schneiden
1 Esslöffel Sais Pflanzenöl
in der Bratpfanne erhitzen, Brotwürfel rundum anbraten und über den Salat streuen.

Varianten:

- Sardellenfilets weglassen.
- Dorina Sonnenblumenöl durch Olivenöl ersetzen.
- Salatsauce für andere Blattsalate verwenden.

Vorbereiten:

Der Salat kann am Vortag gewaschen und im Plastiksack im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sauce und Brotwürfelchen können ebenfalls am Vortag oder mehrere Stunden vorher zubereitet werden.

Persönliche Notizen: