

Rezepte für die ganze Woche

DONNERSTAG



Zwiebel-Cookies mit Sesam

Für 60 Stück

Backpapier

Teig: 250 g Mehl, ½ TL Backpulver, 1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, 125 g Butter, 4 EL schwarzer Sesam, 2 Zwiebeln, ca. 175 g, fein gehackt, 1 Ei, verquirlt

Belag: ca. 100 g Mascarpone, schwarzer Sesam, glattblättrige Petersilie, Zwiebelringe nach Belieben

1 Für den Teig Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben. Sesam darunter mischen. Eine Mulde formen, Zwiebeln und Ei hineingeben. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

2 Aus dem Teig nussgrosse Kugeln formen, flach drücken und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben.

3 In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 15 bis 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4 Kurz vor dem Servieren auf jedes Cookie einen Klacks Mascarpone streichen, mit Sesam und Petersilie garnieren.

FREITAG



Saftplätzli mit Pilzen

Für 4 Personen

Saftplätzli: 2 EL Senf, 1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Thymianblättchen, 8 Rindsplätzli, z. B. Nuss oder Eckstück, ca. 500 g 300 g Champignons oder gemischte Pilze, geputzt, halbiert, 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten, 50 g Speckwürfelchen, einige Thymianzweige und Lorbeerblätter, 1 dl Weisswein oder Fleischbouillon

1 Plätzli: Senf, Salz, Pfeffer und Thymian verrühren, Plätzli damit bestreichen.

2 Lageweise Pilze, Zwiebeln, Speck, Thymian, Lorbeer und Fleisch im Dampfkochtopf einschichten, Wein oder Bouillon dazugiessen. Topf verschliessen, erhitzen, bis der zweite rote Ventilring erscheint. Auf dieser Stufe 20 Minuten garen. Topf von der Platte nehmen, Ventil absinken lassen, erst dann öffnen.

Tipps:

► Dazu passen Rösti oder Nudeln und Gemüse.

► Variante ohne Dampfkochtopf: Zutaten wie oben beschrieben in einen Bratopf schichten, zugedeckt 1½ Stunden schmoren.

WOCHENENDE



Traumhafter Schoggi-Kafi

Für 4 Personen

120 g dunkle Schokolade, zerbröckelt, 0,5 dl Wasser, 5 dl Milch, 1 Eigelb, 1 EL Zucker, 1 dl Vollrahm, steif geschlagen, 1 EL Schokoladespäne

1 Die Schokolade mit dem Wasser in einem Pfännchen bei kleiner Hitze schmelzen. Milch begeben, unter Rühren aufkochen.

2 Eigelb und Zucker in einer Schüssel verquirlen, die Schokolade unter Rühren dazugiessen. Alles in die Pfanne zurückgiessen, unter stetigem Rühren erhitzen, bis die Konsistenz cremig ist.

3 Die heisse Schokolade in Tassen füllen, Rahm und Schokoladespäne darauf verteilen.

Neues Design

Die Allegra Passugger Mineralquellen AG präsentiert die beiden Champagner unter den Mineralwässern, Passugger und Allegra, neu in einer stilvollen 77-cl-Designflasche. Kein Geringerer als der bekannte Bündner Architekt Valerio Olgiati wurde mit diesem spannenden Projekt beauftragt, welches – wie die bereits von ihm designte PET-Flasche – nun ganz klar seine unverkennbare Handschrift trägt. Die neuen Mineralwasserflaschen sind ab sofort in der Gastronomie und im Getränkehandel erhältlich.



Weltbestes Speck

Am oberen Rand der Toskana, inmitten der Marmor-Region Italiens, befindet sich Colonnata, eine kleine, alte Stadt. Bekannt ist sie für den besten Speck der Welt, wie viele Feinschmecker schwärmen. Der Lardo ist so weiss wie der Carrara-Marmor, in dem er reift. Der schmackhafte Lardo war der Brotbelag der Steinbrucharbeiter, die ihn ganz dünn geschnitten mit kleinen Tomatenstücken und einer Flasche Wein genossen. Dieses einzigartige Produkt wird von einem kleinen Familienbetrieb mit bloss drei Beschäftigten nach traditionellem Rezept hergestellt. Erhältlich ist das «Fine Food»-Produkt in Coop-Filialen.

Sie unter swissmilk.ch/rezepte

