

REZEPTE VON ANNE LEQUY UND TIM KRAMER



MAGDEBURGER ALLERLEI
DIE KOCHSHOW IM OPERNHAUS

Di. 19. 11. 2019 19.30 Uhr Opernhaus Café

REZEPT VON ANNE LEQUY

TARTIFLETTE DE SAVOIE AN GRÜNEM SALAT

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

1 Reblochon
6–8 Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Speck
Salz und Pfeffer, Kräutersalz
Salat nach Belieben
Essig (Aceto Balsamico di Modena)
Dijon-Senf
Öl (nach Geschmack Olivenöl oder Rapsöl)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Den Speck würfeln und ohne Öl in einer Pfanne auslassen. Die Zwiebeln schneiden und gold-braun anbraten.
3. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und mit anbraten.
4. Die Knoblauchzehe halbieren und damit eine feuerfeste Form reiben.
5. Die Kartoffeln, Zwiebeln und den Speck in die Backform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Reblochon längs aufschneiden und mit der Rinde nach oben darauf legen, sodass die weiche Innenseite auf den warmen Kartoffeln liegt. Optional kann man die Reblochon-Hälfte auch noch einmal vierteln. So lässt er sich gegebenenfalls besser über die Form verteilen.
7. Die Backform in den Ofen schieben und ca. 30 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und die Rinde schön gold-braun und knusprig ist.

Tipp: Die Tartiflette schmeckt am besten mit einem grünen Salat als Beilage. Für die Salatsauce 1 Teil Essig, 1 Teil Dijon-Senf und 3 Teile Öl vermengen und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Dazu ein »Vin de Savoie«.
Bon appétit!

REZEPT VON TIM KRAMER

GHACKETS MIT HÖRNLI UND APFELMUS

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

1 EL Öl
400 g Hackfleisch
1 Zwiebel
½ TL Kräuter nach Wahl
1 EL Mehl
20 ml Bouillon
etwas Pfeffer, Paprika
500 g Hörnli
200 g Appenzeller Käse, gerieben
Apfelmus

ZUBEREITUNG

1. Hackfleisch im heißen Öl auf großer Stufe anbraten.
2. Zwiebel und Kräuter hinzugeben, Mehl darüber stäuben und auf kleine Stufe schalten.
3. Mit der Bouillon ablöschen und mit Pfeffer und Paprika abschmecken. Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.
4. Hörnli al dente kochen, danach abgießen.
5. Hörnli mit dem Käse vermischen und im Ofen bei 150°C warm halten.
6. Hörnli und Gehacktes anrichten und mit Käse bestreuen. Dazu Apfelmus reichen.

Tipp: Das Apfelmus wird besonders köstlich, wenn man es selbst zubereitet. Dazu einige Äpfel schälen, in Stücke schneiden, das Kerngehäuse entfernen und mit etwas Apfelsaft, Zitronensaft, Zucker und Zimtstangen aufkochen. 10 bis 15 Minuten weich kochen. Die Zimtstangen entfernen und die Äpfel mit der Flüssigkeit pürieren. Auskühlen lassen und servieren.



NÄCHSTE AUSGABE

Für kulinarische Hochgenüsse und spannende Einblicke in ihren Arbeitsalltag sorgen im neuen Jahr die Mezzosopranistin **Isabel Stüber Malagamba** und der Trainer des SC Magdeburg **Bennet Wiegert**.

Di. 28. 1. 2020 19.30 Uhr Opernhaus **Café**