

## REZEPTE KOCHROULETTE



### REZEPT HANNES MÜLLER

#### Zucchini-Cordon bleu, Tomaten-Rucola-Salat

Rezept von Hannes Müller

**30 Minuten/leicht**

Zutaten für 4 Personen: 2 große grüne Zucchini, 4 Blätter Schinken, 4 Blätter Käse (Gouda oder Emmentaler), Salz; Mehl, Ei und Brösel zum Panieren; Öl zum Backen.

Für den Salat: 4 reife Fleischtomaten, Salz, Zucker, weißer Balsam-Essig, Olivenöl, 50 g Rucola.

Zubereitung: Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und anschließend der Länge nach in 1 mm dünne Scheiben schneiden.

Die Zucchinischeiben (5 pro Portion) überlappend auflegen, je 1 Scheibe Schinken und 1 Scheibe Käse darauflegen und zusammenklappen. Die Enden gut zusammendrücken. In Mehl, Ei und Brösel panieren und salzen. In einer Pfanne in heißem Öl (ca. 130 °C) wie ein Schnitzel backen.

Für den Salat die Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in heißem Wasser blanchieren und in Eiswasser legen. Die blanchierten Tomaten schälen, vierteln und die Kerne auslösen. Das Tomatenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Den Saft von den Kernen abseihen, erwärmen und mit Olivenöl, Balsam-Essig, Salz und Zucker zu einer Marinade verrühren. Die Tomatenwürfel darin erwärmen und marinieren. Abschließend den gesäuberten und geschnittenen Rucola untermengen und das Zucchini-Cordon bleu auf dem Tomaten-Rucola-Salat anrichten.

## **REZEPT EVELINE WILD**

### **Zitronen-Gugelhupf für die beste Mama**

#### **Rezept von Eveline Wild**

#### **1 Stunde/aufwendig**

Zutaten für 1 großen Gugelhupf, bzw. 12-16 kleine Gugelhupfformen: 245 g Butter (sehr weich), 140 g Staubzucker (gesiebt), 1 Pkg. echter Vanillezucker, 8 Eidotter, geriebene Schale von 2-3 Bio-Zitronen, 8 Eiweiß, 100 g Kristallzucker, 1 Prise Salz, 220 g Universalmehl (Type W480), 45 g Stärkemehl, 5 g Backpulver.

Für die Glasur: 60-100 g Staubzucker (gesiebt), 2-3 EL Zitronensaft (frisch gepresst), rote Lebensmittelfarbe.

Außerdem: Butter und Mehl für die Form, Herzen aus rosa und weißem Zuckerfondant, Kerzen.

Zubereitung: Mehl, Stärke und Backpulver versieben. Die Backformen mit Butter schmieren und mit Mehl stauben (bzw. Silikonformen bereitlegen).

Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen, Vanillezucker und Zitruschale begeben. Nach und nach die Eidotter unterrühren. Im Anschluss Eiklar mit Zucker und Salz zu cremigem Schnee schlagen und unter die Dottermasse arbeiten. Die Mehlmischung unterheben und in die Form (bzw. Formen) füllen. Im Rohr bei etwa 160-170 °C Heißluft backen. Kleine Gugelhupfformen ca. 20 Minuten, große Formen bis zu 50 Minuten. Sicherheitshalber den Gargrad durch das Einstechen mit einem Stäbchen kontrollieren.

Stürzen und völlig auskühlen lassen.

Für die Zitronenglasur den Staubzucker mit dem frisch gepressten Zitronensaft verrühren. Die Konsistenz regelt man mit der Zuckermenge: viel Zucker gibt eine feste Glasur, wenig Zucker eine flüssigere. Wenn man einen besonders schönen Glanz erhalten möchte, der Glasur 1 TL Glukosesirup untermischen. Für eine rosa Glasur etwas rote Lebensmittelfarbe einmengen.

Auf dem Gugelhupf verteilen und mit den Herzen und Kerzen garnieren. Bei Zimmertemperatur servieren.

