

ANDI UND ALEX

Sendedatum **Sonntag, 16.10.2022**

KOCH **ANDREAS WOJTA**
GERICHT **Geröstete Hühnerleber mit Petersilerdäpfel**

KOCH **ALEXANDER FANKHAUSER**
GERICHT **Bistecca Fiorentina mit Ofenkarfiol, Rucola und Rosmarinkartoffeln**

REZEPT ANDI

Geröstete Hühnerleber
Rezept von Andreas Wojta
40 Minuten/leicht

Zutaten: 1 kg Hühnerleber, 4 Zwiebeln, 1 EL Zucker, 1 TL Paprikapulver, 2 EL getrockneter Majoran, 125 ml Sojasauce, 1/16 l Weißwein, Öl.

Für die Petersilerdäpfel: 500 g kleine Erdäpfel (Ditta), 3 EL Butter, frisch gehackte Petersilie, Salz.

Zubereitung: Zwiebel schälen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun anrösten. Zucker, Paprikapulver und Majoran zufügen, kurz durchschwenken und mit Weißwein ablöschen. Sojasauce zugeben, kurz aufkochen lassen.

Die Hühnerlebern zuputzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hühnerleber zufügen und scharf anbraten. Die fertigen Majoranzwiebel dazugeben, nochmals kurz durchschwenken.

Die Erdäpfel mit der Schale in Salzwasser weichkochen. Noch heiß schälen, halbieren und mit frischer Butter, Petersilie und Salz vermengen.

Die Hühnerleber mit den Petersilerdäpfeln anrichten.

REZEPT ALEX

Bistecca Fiorentina mit Ofenkarfiol, Rucola und Rosmarinkartoffeln
Rezept von Alexander Fankhauser

Zutaten für 4 Personen: 1 Rindskotelett mit ca. 1kg, Senf, Salz, Pfeffer; 1 Kopf Karfiol, 250 g Rucola, 8 gekochte speckige Kartoffel, Brösel, 4 Zweige Rosmarin, 2 Zehen Knoblauch, 4 EL Honig, 1 Schuss Wasser, 2 EL Currypulver, 1 Schuss Olivenöl.

Das Rinderkotelett mit Senf einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Karfiol putzen und zerteilen (in Röschen?). Honig mit Wasser, Currypulver, Salz und etwas Olivenöl verrühren. Den Karfiol damit marinieren. Karfiol auf ein Backblech verteilen und im Rohr bei 170°C ca. 15 Minuten (je nach Größe) garen. Die Kartoffel in 2 mal 2 cm große Würfel schneiden und in Brösel wälzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Erdäpfel darin braten. Zum Schluss mit Rosmarin und Knoblauchzehen parfümieren.

Das Rinderkotelett in einer großen Pfanne oder am Grill rosa braten bzw. grillen. Rasten lassen und anschließend aufschneiden. Karfiol, Kartoffel und Fleisch auf Teller (oder einer Platte) anrichten und den Rucola darüber verteilen.