



Andi und Alex, 20.02.2022

REZEPT ANDI

Matjesfilet mit Apfelpuffer
Rezept von Andreas Wojta
45 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen: 4 Matjesfilets, 250 g gekochte kleine weiße Bohnen, 2 rote Zwiebeln (klein geschnitten), 4 Essiggurkerl (klein geschnitten), 3 EL Sauerrahm, 2 EL Mayonnaise, Salz, Pfeffer.

Für den Apfelpuffer: 1 größerer Apfel (in kleine Würfel geschnitten), 2 größere Erdäpfel, 2 Eidotter, 1 TL Erdäpfelstärke, 1 EL gehackte Dille, 1 TL Senf, 3 Knoblauchzehen (klein geschnitten), Salz; Öl zum Backen.

Die weißen Bohnen mit den restlichen Zutaten vermengen. Eventuell mit etwas Gurkerlwasser auf eine cremige Konsistenz bringen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erdäpfel schälen und grob reissen. Mit Salz würzen, kurz stehen lassen und danach ausdrücken. Mit den restlichen Zutaten vermengen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelpuffer darin beidseitig goldbraun ausbacken. Matjesfilet auf den Bohnen anrichten und mit Eräpfelpuffer servieren.

REZEPT ALEX

Szegedinger Gulasch mit Ofenkartoffel und Sauerrahmdip

Rezept von Alexander Fankhauser

50 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen: 400 g Schweinsschopf, 250 g Sauerkraut, 3 gehackte Zwiebel, Öl, 5 Zehen gehackter Knoblauch, 1 Schuss Essig, 2 EL Tomatenmark, 3 EL edelsüßer Paprika, Zucker, Majoran, Kümmel gemahlen, 500 ml Rindsuppe, 8 kleine Kartoffel, 200 g Sauerrahm, Salz, Pfeffer, ½ Bund Schnittlauch, Zitronensaft, Butter, eventuell Kartoffelstärke zum Binden.

Für die Ofenkartoffel die Alufolie zurecht schneiden. Mit Butter bestreichen, salzen und die Kartoffel darin einpacken. Im Rohr bei 180°C ca. 40 Minuten garen. Den Sauerrahm mit gehacktem Knoblauch, frisch geschnittenem Schnittlauch und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackten Zwiebeln in Öl langsam goldbraun anschwitzen. Tomatenmark kurz mitrösten und Paprikapulver unterrühren. Mit Essig ablöschen und mit der Rindsuppe aufgießen. Geschnittenes Schweinefleisch zugeben und darin weich dünsten. Jetzt Sauerkraut beimengen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran sowie Kümmel gut abschmecken. (Eventuell mit Stärkemehl binden). Mit den Kartoffeln sowie der Sauerrahmsauce anrichten.