

Rezept des Monats Juli-August 2016

Laubfrosch im Mangoldblatt mit frischen Eierschwämmli

Zutaten: 4 Pers.

500g gemischtes Hackfleisch

Brötchen altbacken

1 kl. Zwiebel

1 Bd. Peterli

400g Eierschwämmli

1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskat

3 El. Butter

etwas Fleischbrühe

8 Mangoldblätter

Zubereitung:

Die Mangoldblätter ohne Stiel blanchieren, damit sie schön grün bleiben.

Das eingeweichte Brötchen ausdrücken und dem Hackfleisch zugeben.

1 Ei, gehackter Peterli, Salz, Pfeffer und Muskat begeben und gut mit dem Hack vermischen. Die Farce auf 8 Mangoldblätter und gut einwickeln und andrücken. Die Päckchen dicht nebeneinander in eine Bratform setzen, und sie mit heisser Butter beträufeln und etwas Brühe zugeben. Im Backofen bei 160-180° garen. Sobald die Laubfrösche mit Fingerdruck sich fest anfühlen sind sie gar (ca. 10-15 Min.).

Die Eierschwämmli gut putzen und in einer Pfanne mit gehackten Zwiebeln und Butter anziehen mit Salz, Pfeffer und gehacktem Peterli würzen.

Auf 4 warme Teller je 2 Laubfrösche anrichten, die Eierschwämmli darauf verteilen und mit der Bratflüssigkeit übergiessen.

Dazu passen neue Kartoffeln.

Wir servieren dazu eine Baselbieter Blauburgunder



Die Mutter belehrt ihre Tochter: "Iss das Gemüse, damit du etwas Farbe im Gesicht bekommst!" – "Ich will aber keine grünen Backen haben."

Eine Mutprobe ist, wenn man in einem französischen Vier-Sterne Restaurant den Küchenchef nach Ketchup fragt.