

# REZEPTE AUS DER RUBRIK TRENDS & FEINSCHMECKER

## EMPANADAS MIT CHIPOTLE-MAYONNAISE



## GEBEIZTES LAMM MIT LABNEH (SNACK)

## CHOUX AU CRAQUELIN MIT CARMEL À L'ANCIENNE



# EMPANADAS MIT CHIPOTLE-MAYONNAISE



10 PERS.



## ZUTATEN :

### CHIPOTLE-MAYONNAISE :

- 1 Ei
- 160 ml Traubenkernöl oder Sonnenblumenöl
- 1 TL Senf
- Saft von 1 Limette
- Salz
- 2 TL **Smoked Chili Chipotle Mix McCormick**

### BEEF EMPANADAS :

- 250g Rindshackfleisch
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 1 TL **Rub Mix Argentinian BBQ McCormick**
- 1 EL **Paprika geräuchert McCormick**
- 2 Tomaten, gehackt
- 1 TL Oregano
- 1 EL Olivenöl

### VEGETARISCHE EMPANADAS :

- 3 Tomaten, gewürfelt
- 4 Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 2 TL Oregano gehackt
- **Rub Mix Argentinian BBQ McCormick**

## ZUBEREITUNG :

### CHIPOTLE-MAYONNAISE :

Alle Zutaten ausser dem Öl miteinander mixen. Anschliessend das Öl langsam unter die Eimasse mixen bis es eine homogene, cremige Mayonnaise entsteht.

### BEEF EMPANADAS :

Das Hackfleisch bei grosser Hitze anbraten, dann die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und mitdünsten.

Das Fleisch mit geräuchertem Paprikapulver, Rub Mix und Pfeffer würzen, die gehackten Tomaten hinzufügen und alles ca. 10 Minuten leicht einkochen lassen.

### VEGETARISCHE EMPANADAS :

Zwiebeln in einer Pfanne langsam andünsten bis sie eine leichte Farbe erhalten.

Mit geräuchertem Paprika, Salz, Oregano und Rub Mix abschmecken.



## GEBEIZTES LAMM MIT LABNEH (SNACK)



10 PERS.



### ZUTATEN :

#### GEBEIZTES LAMM :

- 1 Stück Lammnierstück
- 100 g Zucker
- 60 g Salz
- 6 g **Rub Mix Argentinean BBQ McCormick**
- Pfeffer geschrotet

#### LABNEH :

- 500g Naturjoghurt
- 1 Prise Salz
- **Zaatar McCormick**
- Passiertuch oder sauberes Küchentuch
- 10 kleine Pitabrote oder Fladenbrote

### ZUBEREITUNG :

Das Lammnierstück sorgfältig parieren und mit Rubmix sowie zerstoßenem Pfeffer würzen. Im Anschluss Zucker und Salz vermengen, das Lamm gleichmässig damit bedecken und mindestens 14 Stunden im Kühlschrank beizen. Den Joghurt über Nacht in einem mit Tuch ausgelegten Sieb abtropfen lassen. Am nächsten Tag den abgetropften Joghurt mit Salz abschmecken und gut verrühren.

Nach dem Beizen das Lamm aus der Marinade nehmen, gründlich mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Das gebeizte Fleisch in feine Scheiben schneiden und zusammen mit dem Labneh auf Pitabrot servieren.





# CHOUX AU CRAQUELIN MIT CARAMEL À L'ANCIENNE



10 PERS.



## ZUTATEN :

### VANILLECREME :

- 2,5 dl Milch
- 2 Eier
- 40 g Maizena
- 120 g Zucker
- 1 Schote **Vahiné Vanille Bourbon**
- 200 g Butter, temperiert

### KNUSPERPLÄTTCHEN :

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 50 g Zucker

### BRANDTEIG :

- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 2,5 dl Milch
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g **Pépites Caramélisées Vahiné**
- **Caramel à l'ancienne Vahiné**

## ZUBEREITUNG :

### VANILLECREME :

Eier, Maizena und Zucker sorgfältig verrühren. Die Milch zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, zur Eimasse geben und homogen vermengen. Die Mischung zurück in die Pfanne geben und bei ständigem Rühren aufkochen, bis sie eindickt. Anschliessend vom Herd nehmen, durch ein Sieb streichen und mit Klarsichtfolie abdecken. Die Vanillemasse auskühlen lassen. Die gekühlte Vanillemasse und die temperierte Butter in einer Küchenmaschine aufschlagen, bis eine helle, cremige Vanillecreme entsteht.

### KNUSPERPLÄTTCHEN :

Alle Zutaten miteinander vermengen und zwischen zwei Backpapieren dünn ausrollen. Kühl stellen und anschliessend Kreise in der gewünschten Grösse ausstechen.

### BRANDTEIG :

Milch, Butter, Salz und Zucker zusammen aufkochen. Das Mehl in die kochende Mischung geben und zügig verrühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Den Teig in eine Schüssel geben und die Eier nacheinander unterarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf mit Backpapier belegte Backbleche kleine Häufchen spritzen, dabei ausreichend Abstand lassen. Mit Pépites Caramélisées bestreuen und jeweils ein Zuckerplättchen auflegen.

Bei 180°C circa 17 Minuten backen.

Die fertigen und ausgekühlten Choux mit der Vanillecreme und dem Caramel à l'ancienne befüllen und mit etwas Staubzucker bestreuen.

