



Rezepte zur Sendung vom 07. April 2012 Herzhaftes Partygebäck

Mini-Quiche mit Hähnchencurry und Früchten

Für den Teig

250 g	Weizenmehl Type 550
125 g	Weizenmehl Type 405
75 g	Hartweizengrieß
5 g	frische Hefe
ca. 260 ml	Wasser, sehr kalt
15 ml	Olivenöl
12 g	Salz
etwas	Butter zum Einfetten der Formen



Für die Füllung

80 g	frische Ananas
1	kleine Zwiebel
180 g	Hähnchenbrustfilet
1 EL	Butter
30 ml	Orangensaft
1 TL	Rotweinessig
5 g	Curry, mild
20 g	Sauerkirschen aus dem Glas, abgetropft
90 g	gekochter Reis

Für den Guss

100 ml	Milch (aufgeteilt in 75 ml und 25 ml)
10 g	Hartweizengrieß
400 g	Sahne
1	Ei
2	Eigelb
2 g	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Curry
1 Prise	Gemüsebrühe Instant-Pulver

Für den Teig beide Mehlsorten, Grieß, Hefe, Wasser, Olivenöl und Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben und 10 Minuten langsam und dann 5 Minuten schnell zu einem homogenen Teig kneten.

Wichtig: der Teig darf nicht zu warm werden, er muss sich gut vom Kesselrand lösen und einen leichten matten Glanz haben. Dann ist er fertig. Den Teig in einer doppelt

so großen Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung die Ananas schälen, den harten Strunk in der Mitte entfernen und das Fruchtfleisch in 5 mm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Hähnchenbrustfilet in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne mit 1 EL Butter Zwiebel anschwitzen, Fleischwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und goldbraun anbraten.

Anschließend mit Orangensaft und Rotweinessig ablöschen, Curry untermischen.

Pfanne vom Herd ziehen, Ananas, Kirschen und Reis untermischen.

Für den Guss 75 ml Milch in einem Topf aufkochen. Restliche Milch mit dem Grieß vermischen und in die kochende Milch einrühren, einmal kurz aufkochen, dann den Topf zur Seite ziehen und ausquellen lassen.

Sahne mit Ei und Eigelben verquirlen und in die Grießmasse geben, mit Salz, Pfeffer, Curry und Gemüsebrühe würzen und mit dem Pürierstab alles gut vermischen.

Kleine Quicheformen (ca. 12 cm Durchmesser) mit Butter einfetten.

Den Teig auf ca. 3 mm dick ausrollen und in die vorbereiteten Formen legen, am oberen Rand sauer abschneiden.

Die Hähnchen-Reis-Masse in die mit Teig ausgelegten Förmchen geben und den Guss angießen.

Leicht die Förmchen auf die Arbeitsplatte klopfen, dass sich der Guss gut verteilt.

Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Backen kurz stocken lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen und warm servieren.



Grissini

Für den Teig

500 g	Weizenmehl Type 550
350 g	Weizenmehl Type 405
150 g	Hartweizengrieß
10 g	frische Hefe
ca. 550 ml	Wasser, sehr kalt
30 ml	Olivenöl
25 g	Salz

etwas Mehl zum Formen der Stangen



Für den Teig beide Mehlsorten, Grieß, Hefe, Wasser, Olivenöl und Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben und 10 Minuten langsam und dann 5 Minuten schnell zu einem homogenen Teig kneten.

Wichtig: der Teig darf nicht zu warm werden, er muss sich gut vom Kesselrand lösen und einen leichten matten Glanz haben. Dann ist er fertig. Den Teig in einer doppelt so großen Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen mit Backstein auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den geruhten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in dünne ca. 18 cm lange Streifen rollen, auf den Backstein geben und im heißen Ofen ca. 10 Minuten knusprig backen.

Tomatenschnecken

Für den Teig

500 g	Weizenmehl Type 550
350 g	Weizenmehl Type 405
150 g	Hartweizengrieß
10 g	frische Hefe
ca. 550 ml	Wasser, sehr kalt
30 ml	Olivenöl
25 g	Salz



Für das Tomatenpesto

250 g	Cocktailtomaten
100 ml	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
25 g	Pinienkerne
evtl. 1 TL	Tomatenessig
ca. 80 g	Parmesan oder Pecorino

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Tomaten halbieren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten antrocknen lassen.

Dann die Tomaten in einer Schüssel mit Olivenöl, einer Prise Salz, Rosmarin und Thymian marinieren, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.

Für den Teig beide Mehlsorten, Grieß, Hefe, Wasser, Olivenöl und Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben und 10 Minuten langsam und dann 5 Minuten schnell zu einem homogenen Teig kneten.

Wichtig: der Teig darf nicht zu warm werden, er muss sich gut vom Kesselrand lösen und einen leichten matten Glanz haben. Dann ist er fertig. Den Teig in einer doppelt so großen Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Kräuter aus den marinierten Tomaten entnehmen, Pinienkerne unter die Tomaten mischen und alles im Mixer fein pürieren, nach Belieben mit 1 TL Tomatenessig abschmecken.

Den Backofen mit Backstein auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den geruhten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn zu einem 15 cm breiten Rechteck ausrollen. Mit dem Tomatenpesto bestreichen und wie eine Roulade aufrollen. Dann in Scheiben schneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und kurz ruhen lassen. Dann das Backpapier mit den Schnecken auf den heißen Backstein setzen und ca. 20 Minuten backen.

Nach Belieben können die Schnecken auch mit frisch geriebenem Parmesan oder Pecorino vor dem Backen bestreut werden.