

Rezepte zur Sendung Resteküche

vom 19.11.2015

echt gut!
Klink & Nett

Herzhafter Ofenschlupfer mit Specksauce

Für 2 Personen

1 Stange	Lauch
100 g	Champignons
1 EL	Olivenöl
2-3	Brötchen vom Vortag
4	Eier
ca.150 ml	Milch
etwas	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 kl. Bund	Petersilie und Schnittlauch
40 g	Butter
100 g	Schinken, gekocht
100 g	Blutwurst oder Leberwurst
50 g	Bergkäse
50 g	Gruyere-Käse, in Scheiben



Lauch waschen und in Ringe schneiden, Champignons putzen, in Scheiben schneiden und beides in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen.

Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kräuter waschen, trocknen, fein schneiden und unter die Eiernmilch rühren.

Schinken, Blutwurst und Käse in Würfel schneiden.

Eine Auflaufform mit 10 g Butter ausfetten, eine Schicht Brotscheiben einlegen, Würfel vom gekochten Schinken und Gruyere-Scheiben, die Lauch-Pilzmischung und gewürfelte Blut- oder Leberwurst darüber schichten.

Mit der Eiernmilch begießen, die restlichen Brotscheiben darüber geben, gut andrücken (bis das Brot durchtränkt ist) und übrige Butterflocken darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (mit überwiegender Unterhitze) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Kurz vor dem Anrichten die Käsewürfel darüber geben und unter dem Grill ca. 3 Minuten gratinieren.

Specksauce

Rezept für 2 Personen

1	Zwiebel
40 g	geräucherter Bauchspeck
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
200 ml	Fleischbrühe
etwas	Salz, Pfeffer
1/2 Bund	glatte Petersilie

Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles gut verrühren, Speck zugeben und unter Rühren die Sauce einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Sauce mischen.

Spaghetti mit Tomatenragout Rezept für 4 Personen

2	Zwiebeln
etwas	Olivenöl zum Anbraten
500 g	Bratenreste
300 g	Tomaten
1 EL	Tomatenmark
1/4 l	Fleischfond oder Gemüsefond
1	Knoblauchzehe
1 Msp.	Cayennepfeffer
1	Lorbeerblatt
1 EL	Pinienkerne, geröstet
5 Stängel	Basilikum
ca. 300 g	Spaghetti, gekocht
1-2	Eier
etwas	Salz, Pfeffer



Die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl anrösten. Die Bratenreste ganz fein würfeln und dazugeben. Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und dann die Tomatenviertel würfeln. Diese Würfel zusammen mit dem Tomatenmark zu der Zwiebel-Bratenmischung geben. Mit Fond ablöschen, eine angedrückte Knoblauchzehe, Cayennepfeffer und das Lorbeerblatt zugeben.

Die Sauce sämig einkochen lassen.

Kurz vor dem Anrichten Pinienkerne und fein gehacktes Basilikum untermischen.

Die Spaghetti kleinschneiden.

Die Eier verquirlen, salzen pfeffern, mit den Spaghetti vermischen.

Spaghetti-Eiermischung portionsweise, als Taler, in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten.

Spaghetti-Taler zusammen mit dem Tomatenragout auf einem Teller anrichten.