

«MundART» Sommer 2016

Rezepte von René Schudel

«Büezer Cordon bleu» – Cervelat mit Speck, Aprikosen und Gruyère gefüllt, dazu Hörnli Salat und Maiskolben vom Grill mit Renés Spezialbutter



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN BÜEZER CORDON BLEU:

- 4 Cervelats
- 120 g Gruyère, in schmale lange Scheiben geschnitten
- 8 Getrocknete Aprikosen
- 8 Tranchen Bauernspeck

ZUTATEN HÖRNLISALAT:

- 400 g Hörnli, bissfest gekocht
- 1 Avocado
- 1 Rote Peperoni
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 g Naturjoghurt
- 100 g Sauerrahm
- 3 EL Weisser Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUTATEN MAISKOLBEN MIT SPEZIALBUTTER:

- 2 Maiskolben, vorgegart, halbiert
- Etwas Rapsöl
- Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Butter, weich
- 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
- 2 Sardellenfilets, fein gehackt
- 1 Schalotte, klein gewürfelt
- 1 Bund Basilikum und ½ Bund Petersilie, grob gehackt
- 1 KL Senf
- 1 EL Zitronensaft und 1 TL Orangensaft
- 2 bis 3 Spritzer Tabascosauce
- 1 Msp. Paprikapulver
- 1 Spritzer Worcestersauce
- 1 Schuss Cognac
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG BÜEZER CORDON BLEU:

Cervelats längs halbieren. Mit Käse und je 2 Aprikosen belegen und mit zweiter Wursthälfte bedecken. Speck um die Cervelats wickeln und ca. 10 Minuten grillieren oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C backen.

ZUBEREITUNG HÖRNLISALAT:

Die Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen und würfeln. Die Peperoni waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls würfeln. Frühlingszwiebeln waschen und mitsamt Grün in feine Ringe schneiden. Für das Dressing Joghurt, Sauerrahm, Balsamico, Olivenöl und Senf gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing an die Hörnli, Avocado, Peperoni und Frühlingszwiebeln geben und alles gut mischen.

ZUBEREITUNG MAISKOLBEN MIT SPEZIALBUTTER:

Maiskolben mit Rapsöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend ca. 10 Minuten grillieren. Für die Kräuterbutter die Butter luftig aufschlagen. Alle Zutaten unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumbutter auf eine Folie geben, zu einer Wurst einrollen, im Kühlschrank fest werden lassen. Maiskolben mit Kräuterbutter servieren.