

Würzige Röllchen am Spieß

30 dag Putenfleisch
1 Zwiebel, Knoblauch
15 dag Frühstücksspeck
1 rote Paprika, Zucchini
Salbei, Basilikum, Grünes von der
Frühlingszwiebel

Zucchini in ganz dünne Scheiben schneiden, einsalzen und 5 Minuten entwässern lassen, trocken tupfen.
Putenschnitzel mit Speck ganzflächig unterlegen, Zucchinischeiben auflegen, alle anderen Zutaten kleinwürfelig schneiden und vermischen, auf den Zucchinischeiben verteilen und einrollen.
Leicht anfrieren. Scheiben schneiden, 2-3 Stück quer auf einen Spieß geben, bei 2/3 Plattenwärme in der TR Pfanne mit Trendy (Ventil offen) rundum braten, bis der Speck knusprig ist.
Alternative: In 2 cm dicke Scheiben schneiden, nicht auf einen Spieß stecken, sondern mit Schnittlauchfäden zusammen binden und braten.

Kräuter Cordon bleu

50 dag Faschiertes, 5 dag Brösel, 1 fein gehackte Zwiebel, Knoblauch, 8 Blatt Salbei und 16 Blatt Basilikum oder andere Kräuter
8 dünne Scheiben Gouda od. Emmentaler, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Senf

Faschiertes mit Eiern, Brösel und Gewürzen vermengen, je 1 Blatt Salbei und 2 Blatt Basilikum in 1 Scheibe Käse wickeln und mit der faschierten Masse ummanteln. In der TR Pfanne mit Trendy (Ventil offen) auf 2/3 Plattenwärme beidseitig braten.

Pikante Spiralen

30 dag Putenfleisch (mit Kräuterbutter bestreichen), 15 dag Frühstücksspeck, 1 Zwiebel, Knoblauch, 1 roten Paprika (ganz fein hacken und auf die Kräuterbutter streichen)

Unter das Putenfleisch eine dünne Scheibe Speck legen, auf einem Spieß spiralförmig aufrollen, ergibt ein schönes Bild.

Bei 2/3 Plattenwärme in der TR Pfanne mit Trendy so lange rundum braten, bis der Speck schön knusprig ist.

TREND Rezeptideen

Entrecôte double mit Sauce béarnaise

1 Scheibe vom niederen Beiried, ca. 300 g, 3 cm dick
(kann man auf Vorrat kaufen und geschnitten einfrieren, je Scheibe ca. € 8,00)

Mit dem Messerrücken plattieren (gleich dick klopfen), mit Salz, Pfeffer und Estragon kräftig würzen.

Die TR 228 mit Trendy (Ventil offen) auf $\frac{3}{4}$ der Plattenwärme erhitzen, mit Öl einpinseln, auf jeder Seite 1 $\frac{1}{2}$ Minuten scharf anbraten, herausnehmen, auf einen vorgewärmten Teller legen, mit Trendy zudecken und ziehen lassen.

Für die Sauce béarnaise 3 Dotter, 1 Schuss Weißwein, etwas Cayenne-Pfeffer, Salz und ca. 10 dag zerlassene Butter in einer Metallschüssel über Dampf schaumig rühren.

Den ausgeronnenen Fleischsaft unter die Sauce béarnaise mengen.
Das Fleisch in mehrere Stücke schneiden und mit Spargel oder Frühlingszwiebeln auf einem großen Fleischteller anrichten.

Kleine Leckerbissen

30 dag Faschiertes
Salz, Pfeffer, Chili, 2 EL gehackte Kürbiskerne,
Petersilie, Zwiebel, Knoblauch
3 verschiedene Käsesorten gewürfelt
Grünes von der Frühlingszwiebel

Alles Zutaten verkneten und daraus Bällchen formen. In der vorgewärmten TR Pfanne niederdrücken und bei 2/3 Plattenwärme beidseitig braten.

Lachs-Spinat-Quiche

1 Blätterteig
1 Crème fraîche groß
Knoblauch, Salz, Pfeffer, Blattspinat
4 Eier, 1 Pkg. Räucherlachs

Spinat und geschnittenen Knoblauch anglasen, aus der Pfanne nehmen.

Die TR 228 oder 428 mit Blätterteig auslegen, auch die Ränder, Spinat und Lachs hinauf legen. Crème fraîche mit den Eiern verrühren, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer kräftig würzen und bis auf einen Zentimeter unter dem Rand auf den Blätterteig gießen. Bei knapp halber Plattenwärme (Trendy Ventil geschlossen) ca. 20 Minuten backen, bis die Eimasse stockt.

Vorsichtig mit dem Bratenwender auf ein großes Teller gleiten lassen, in Portionen schneiden und servieren.

Diverse „Grill-Paprikas“

Spitzpaprika
2 Eier, ca. 150 g Parmesan
1/8 l Ebly, 2/8 l Wasser und Suppenwürze
ca. 100 g Faschiertes gemischt
Leberkäsbrät, Kräutersalz
Streichkäse (nach Geschmack) oder Labkäse
Jungzwiebel, Lauch, Petersilie, Knoblauch,
Salz, Pfeffer

Eier mit dem Parmesan zu einer zähen Masse vermischen.
Ebly in Wasser mit Suppenwürze weich kochen.
Das Faschierte würzen und ca. 1 – 2 EL Ei-Parmesan-Masse unterheben.

Die Spitzpaprika halbieren und säubern, mit Streichkäse oder Labkäse bestreichen und füllen mit:
- Leberkäsbrät mit Ebly und Ei-Parmesan-Masse
- Ei-Parmesan-Masse und Ebly
- Faschiertes mit Ebly

Die TR Pfanne mit Trendy auf 2/3 Plattenwärme erhitzen, die Paprika mit der gefüllten Seite nach unten einlegen und ca. 5 Minuten anbraten, bis die Fülle schön braun ist, wenden und nochmals ca. 3 – 5 Minuten auf 1/3 Plattenwärme fertig braten.
Die Paprika auf Blattsalat anrichten und servieren.

Grillfleisch mit Joghurt und Tomatensauce

Zutaten für 4 Personen:
2 Zwiebeln
5 Stiele frischer oder 1 TL getrockneter Thymian
10 EL Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer
500 g ausgelöstes Lamm- oder Rindfleisch (aus der Keule)
800 g Tomaten, 2 Knoblauchzehen
Tortillas (gekauft oder selbst gemacht),
300 g Joghurt, 1 TL geschroteter Chili,

1 Bund Petersilie, 10 Oliven

Zubereitung:

Das Fleisch sollte mindestens acht Stunden vor dem Grillen vorbereitet werden, damit es genug Zeit zum Marinieren hat. Dazu die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Thymian waschen und Blätter abzupfen. Thymian und Zwiebeln mit 6 EL Olivenöl, 2 TL Salz und 2 TL Pfeffer mischen.

Das Fleisch abwaschen, abtrocknen, in möglichst 12 dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Form aufschichten, jede Scheibe großzügig mit dem Thymianöl bestreichen. Das restliche Öl über das aufgeschichtete Fleisch gießen. Die Form mit Alufolie abdecken und, am besten über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen.

Kurz vor dem Grillen die Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten und Knoblauch in 1 EL Olivenöl 10 – 15 Minuten dünsten lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Das marinierte Fleisch in der vorgewärmten TR Pfanne mit Trendy unter Wenden 10 Minuten braten. Die Tortillas mit Tomatensauce bestreichen, 2 – 3 Scheiben von dem Fleisch darauf geben, zum Schluss das Joghurt auf dem Fleisch verteilen. Die Tortillas zusammenklappen und mit Petersilie und Oliven auf dem Teller anrichten.

Rezept für Tortillas (ergibt 12 Stk.):

250 g Mehl, 1 TL Salz, 80 ml Öl, 100 ml warmes Wasser, Mehl zum Auswalken;

Mehl, Salz, Öl und Wasser (Wassermenge anpassen) zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten.

Zugedeckt etwa 1 Stunde quellen lassen.

Teig in 12 Portionen teilen, daraus Kugeln formen und ausrollen.

Die TR 228 erhitzen, die Fladen pro Seite ca. 1 Minute backen, fertige Tortillas stapeln.

Je nach Verwendungszweck bis zum Servieren mit einem feuchten Tuch abdecken (so bleiben sie weich).