

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche 2016»

### Gruss aus der Küche

#### Apero von Hubert Schubiger

##### Manitoba Brötchen

(Vorspeise für 8 Personen)

- 500 g Manitoba Mehl Typ 0
- 18 g Hefe
- 20 g Salz
- 4.75 dl Wasser

Manitoba ist eine Provinz in Kanada, die seit jeher besonders proteinreichen Weichweizen produziert, der hervorragende Merkmale aufweist.

Mehl in eine Schüssel geben, Salz am Schüsselrand verteilen, Hefe in wenig lauwarmem Wasser auflösen und mit dem Wasser von der Mitte aus zu einer glatten Teigmasse rühren. Es ist eine Gehzeit von mind. 2 bis 3 Stunden einzurechnen.

Die Teigmasse in die gewünschte Backform geben.

- 3 Min. bei 35°C Dampf
- 10 Min. bei 100°C Dampf
- 20 Min. bei 225°C Umluft (muss je nach Backform angepasst werden)
- Nach dem Herausnehmen aus der Form eventuell noch etwas nachbacken

Sehr fein wird das Brot auch als 3 cm dickes Fladenbrot mit gehackten Oliven, getrockneten Tomaten, Peperoncini und verschiedenen, leicht angerösteten Kernen (Salatmischung Migros).

##### Nussbutter mit Knoblauch, Zwiebeln und Liebstöckel 250 g

- Knoblauch
- Zwiebeln
- Butter
- Liebstöckel

Knoblauch und Zwiebeln mit 1/3 der gewünschten Menge an Butter andünsten. Die gebrannte Butter soll aufschäumen, aber nicht verbrennen. Knoblauch und Zwiebeln können abgeseibt werden. 1/3 gebrannte Butter und 2/3 Butter Zimmertemperatur annehmen lassen. Die flüssige gebrannte Butter nach und nach mit dem Handmixer unter die weiche Butter ziehen und mit dem fein geschnittenen Liebstöckel vermischen.

### Geräuchertes Schweinefilet

Das Schweinefilet wird in einer Lake aus Salz und verschiedenen Gewürzen einige Tage eingelegt und anschliessend in der Rauchkammer kalt geräuchert. Je nach Geschmack wird das Filet noch einige Tage in einem hochwertigen Öl eingelegt.

### **Servieren**

Serviert wird der «Gruss aus der Küche» auf einer schmalen Schieferplatte.