

Ziger – Kartoffeln

(Rezept für 4 Personen)

(Heute auf dem Grill,
sofern der Koch -und s' Wetter- will.)

Zutaten

8 Gschwelti (fest kochende Sorte, je 120 gr.)
¼ Tl Salz
150 gr. Rahmquark
50 gr. geriebener Schabziger
Salz
Pfeffer, nach Bedarf
Butterflöckli



Zubereitung:

Kartoffeln längs Halbieren, gewölbte Seite evtl. leicht flach schneiden. Mit dem Kugelausstecher bis auf einen ca. 5 mm breiten Rand aushöhlen, Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, salzen.

Kartoffelinneres mit einer Gabel grob zerdrücken. Quark und Ziger darunter mischen, würzen. Masse in die Kartoffeln füllen, restlichen Schabziger darüber streuen, Butterflöckli darauf verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220°C. vorgeheizten Ofens.

Schweizer **Fische gebacken** - mit Bsuech us Übersee.- (Shrimps = gebraten)
(heute auf dem Grill)

Grundsatz-Rezept (CH-Fische)

Zubereitung:

Süsswasser-Fische = würzen
(Salzwasser-Fische = kaum würzen)

- mit Zitronen beträufeln
- Sellerie-Salz
- Curry
- Pfeffer
- Weisswein & Noilly Prat oder Cognac
- Butter
- Küchenkräuter, (exkl. Thymian)

- Ausgenommene Fische waschen.
- Bauch mit Zitronensaft gut „befeuchten“ und mit Sellerie-Salz, Curry, Pfeffer, und beliebigen weiteren (frischen) Küchenkräutern (exkl. Thymian) füllen und mindestens 30 Min. marinieren.

Vor dem Einpacken in die Alufolie, das Innere mit etwas Weisswein und ein paar Tropfen Noilly Prat beträufeln und ein paar Flöckchen Butter begeben.

In der Alufolie eingepackt, im vorgeheizten Backofen (250°C) ca.15 – 20 Min. backen.
(Schiene 2 von unten)

Haut entfernen & filetieren.

Evtl. mit Zitronenscheiben servieren.

Dr Bsuech us Übersee isch e Stückli Seedüüfel.

Dä wird gwürzt mit ere Marinade us:

Pfäffer, Thymian, Majoran, Salbei, Estragon und e weeneli Öl.(uf em Grill / brötlet)
oder mit Butter (backe in dr Alufolie)

D' Shrimps grilliere mer.
(Pfeffer & Salz)