


Cuisine



POLITIQUE

Mit Verena Herzog
Nationalrätin SVP Thurgau



HAUPTSPEISE (für 4 Personen)

Pouletbrüstchen unter der Gemüsedecke

Zutaten:

2-3 Knoblauchzehen / Bund Peterli: fein hacken, auf Boden einer Gratinform verteilen

4-8 Pouletbrüstchen (je ca. 150g) Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen, auf gehackte Peterli in Gratinform legen

2-3 Stangen Lauch, 2-3 Rüebli in feine Streifen schneiden und in Öl andünsten

1 ½ Weisswein mit Wein ablöschen, kurz köcheln lassen

2-3dl Rahm Rahm beifügen, alles über die Pouletbrüstchen giessen und im vorgeheizten Ofen bei **220 Grad 20 Minuten** garen lassen.

Zubereitung:

Sesamkartoffeln

Zutaten:

400-500 neue Kartoffeln, oder geschälte festkochende Kartoffeln

2 EL Sesamsamen / Meersalz (oder Kräutersalz, z.B. Herbamare)

wenig Olivenöl

Kürbiskernen

Zubereitung:

Blech mit Backtrennpapier auslegen, Kräutersalz auf den Boden des Blechs streuen.

Die gewaschenen Kartoffeln samt Schale (bei neuen Kartoffeln) oder geschält (bei alten Kartoffeln) längs halbieren. Die Kartoffeln über die Wölbung in ca. 3mm Abstand, ca. 1/3 tief einschneiden.

Die Schnittfläche in Sesamsamen drücken. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf das mit Kräuter- oder Meersalz bestreute und mit Backfolie belegte Blech legen. Mit wenig Olivenöl bepinseln.

Bei 220°C 20-25 Minuten backen, je nach Grösse der Kartoffeln. Ev. mit Kürbiskernen bestreuen.



DESSERT – THURGAUER BIRNENTORTE

Zutaten

Zubereitung

80g Rohrzucker / 20g Kristallzucker	im Glasblech regelmässig, fein verteilen, mit etwas heissem Wasser befeuchten und 3 Min. bei 100% in Mikrowellenofen (oder in Chromstahlpfanne) hellbraun rösten
50g geröstete Mandelplättchen	auf Caramelsirup regelmässig verteilen
3-4 mittelreife , nicht zu harte Birnen	schälen, Kerngehäuse entfernen, in feie Schnitze schneiden und rosettenförmig in den Caramelsirup (gerösteter Zucker) legen
120g Margarine	weichrühren
120g Zucker	darunterrühren
2 Eier	beigeben, schaumig rühren, bis die Masse hell ist
1EL Williams	Teig parfümieren
½ Zitrone, nur abgeriebene Schale	beigeben
120g Mehl	unter die Masse rühren und den Teig auf die Birnenschnitze verteilen

Backform: Die Masse ist für ein Glasblech von **max.27cm Durchmesser** berechnet. Das Blech gut einfetten.

Backen: **Ca. 30Min. auf der untersten Rille des auf 180° vorgeheizten Ofens.** Nach dem Backen 10Min. stehen lassen, Rand mit Messer lösen. Kuchen auf Platte stürzen.

Haltbarkeit: Mit Folie bedeckt und im Kühlschrank gelagert 1-2 Tage

Tipps:

- Sind die Birnen etwas hart, evtl. mit wenig Zuckerwasser und Zitronensaft kurz vorkochen
- Der Kuchen schmeckt lauwarm am besten.