

SEISLER AABE vom 5. September 2013

Rezepte von:

Antonia Schneuwly

Monik Lehmann

Rosemary Lötscher-Zosso

5. SENSLER LANDFRAUEN KÜCHE



AMUSE-BOUCHE & VORSPEISE: OFENKÜCHLEIN MIT RICOTTA-MANDELFÜLLUNG BEGLEITET MIT EINEM SALATBOUQUET VON ANTONIA SCHNEUWLY

Amuse-Bouche: **Apéro-Kartoffeln**

16	kleine, ungeschälte Kartoffeln	waschen, trocknen
1	El Butter flüssig	mit dem Pinsel anstreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Backen: 20 Min. bei 200 Grad in der Mitte des Backofens. Auskühlen lassen, Deckel und Boden wegschneiden, Kartoffeln sorgfältig aushöhlen, Kartoffelresten mit der Gabel zerdrücken und für die Füllung auf die Seite legen.

Füllung:

100 g	In Öl eingelegte, getrocknete Tomaten, abgetropft, fein gehackt	
1	Knoblauchzehe	fein gehackt
10	Basilikumblätter	fein geschnitten

Zutaten gut verrühren mit den zerdrückten Kartoffeln mischen und die ausgehöhlten Kartoffeln damit füllen. Evtl. Spritzsack mit grosser Tülle benutzen. Deckel schräg auf die Kartoffel aufsetzen. Garnitur Basilikum oder Petersilie, bis zum Servieren kühl stellen.



Quellenangabe: Feines aus Kartoffeln Betty Bossi 1995

Vorspeise:

in eine kleine Pfanne geben und aufkochen,

70 g Mehl

Pfanne vom Herd nehmen,
Mehl im Sturz begeben, rühren bis der Teig
zusammenhält und sich vom Pfannenboden
löst. Dazu die Pfanne wieder auf den Herd
stellen. Etwas auskühlen lassen.

2 Eier

einzelv verrühren und darunter rühren, so dass
sich ein weicher glatter Teig bildet.

Mit dem Spritzsack kleine Ofenküchlein auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens goldbraun backen. Leicht auskühlen lassen,
mit der Schere aufschneiden.

Füllung

200 g Ricotta
50 g Mandeln geschält, gemahlen
 $\frac{1}{2}$ - 1 Knoblauchzehen gepresst
2 Zweiglein Basilikum, fein geschnitten
2 Zweiglein Petersilie, fein gehackt
Pfeffer, Salz

Alle Zutaten mischen und würzen. Mit einem Löffel oder Spritzsack die Ofenküchlein füllen,
Deckel aufsetzen und servieren.



Quellennachweis: www.lmenu.ch

HAUPTGANG: SCHINKEN-SCHWEINS-PAUPIETTES MIT RÖSCHTI VON MONIK LEHMANN

Für 4 Personen

Zutaten Rösti:

150 – 200 g Kartoffeln
Salz

Die Kartoffeln an der Röschtiraffel raffeln.

Roh in der Bratpfanne anbraten und mit dem Salz abschmecken,



Paupiettes:

8 dünn geschnittene Schweinsschnitzel vom Nierstück
1 Bund Petersilie
10 grosse Basilikumblätter
1 Esslöffel Olivenöl
Pfeffer, Paprika
9 Scheiben Schinken, sehr dünn geschnitten (1 Scheibe reicht für 3 Paupiettes)
Bratbutter

Sauce:

1 Zwiebel
1 Esslöffel Butter
1 dl Noilly Prat (trockener Wermut)
3 dl Kalbsfond
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer
2 mittlere Tomaten
1 Bund Schnittlauch
150 g Broccoli

Backofen auf 75 Grad vorheizen und eine Platte mit wärmen.

Petersilie und Basilikum fein hacken. Mit dem Olivenöl sowie etwas Pfeffer mischen.

Die Schweinsschnitzel beidseitig mit Paprika und Pfeffer würzen.

Je eine Schinkenscheibe in der Grösse der Schnitzel darauflegen und mit der Kräuterpaste bestreichen. Aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Paupiettes in der heissen Bratbutter rundherum 1-2 Minuten anbraten, dann in die vorgewärmete Platte geben und bei 75 Grad ca.30 Minuten nachgaren lassen.

Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein hacken.

In der Butter andünsten.

Den Noilly Prat dazugiessen und stark reduzieren.

Dann den Kalbsfond beifügen und diesen nochmals gut zur Hälfte einkochen lassen. Zuletzt den Rahm einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Noch einen Moment kochen lassen.

Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Die Tomatenwürfel und den Schnittlauch in die Sauce geben und nur noch heiss werden lassen.

Die Broccoliröschen in Salzwasser knapp weich kochen.

Vor dem Servieren die Sauce aufkochen und die Broccoliröschen begeben.

Die Paupiettes anrichten und mit Sauce umgiessen.

DESSERT: HIMBER RAHMGLACE IM MÄRIT - CHÖRBLI
GARNIERT MIT HERBST HIMBEEREN UND WILDEN
HEIDELBEEREN VAM SCHWYBÄRG „U NIDLA“

ZUM KAFFEE SÜSSE BRÄTZELI „GEMÄSS PLAFFEIE-MÄRIT“
VON ROSEMARY LÖTSCHER-ZOSSO

Himbeer- oder Heidelbeer Rahmglace:

zutaten: Für 5 Personen

2,5 dl Voll-Rahm

5 Eigelb

Sirup:

1 dl Wasser

100 g Zucker

Aroma:

100 g Himbeeren

3 KL Himbeer-Sirup

Als Beilage:

5 Stk Süsse Brätzeli geformt als „Chörbli“

250 g Beeren à 50 gr pro Person

2,5 dl dickflüssiger Rahm à ½ dl pro Person

Zubereitung:

Für den Sirup, das Wasser mit dem Zucker in eine kleine Pfanne geben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Für's Aroma die Himbeeren mit dem Himbeer-Sirup vermischen und fein mixen. Durch ein Sieb passieren, damit nicht zu viele Kernen enthalten sind. Den dick geschlagenen Vollrahm separat bereit stellen.

Eigelb in einer geeigneten Schüssel aufschlagen. Eine grössere Pfanne mit Wasser aufkochen, damit man die Schüssel mit dem Eigelb über das heisse Wasser stellen kann. Sofort den heissen Sirup über das Eigelb giessen.

Mit einem Schwingbesen kräftig rühren bis es wie eine Vanille-Creme dickflüssig wird.

Den dickgeschlagenen Rahm beifügen und mit einem Holzlöffel vermischen.

Sofort das Himbeer-Aroma beigeben und gut mischen bis die cremige Flüssigkeit schön rosa aussieht.

In ein geeignetes Gefäss geben und ca. 1 Tag lang gefrieren lassen.

Die Glace in schöne Kugeln formen und im Brätzeli-Chörbli servieren.

Dazu mit frischen Herbst-Himbeeren und Heidelbeeren mit etwas dick-flüssigen Vollrahm garnieren.

Süsser Brätzeli-Teig:

„Brätzeli-Chörbli“ und „Rundi Brätzeleni“

Zutaten: für ca. 100 Stk.

5 dl	flüssiger Vollrahm
3,5 dl	Weisswein
1,5 dl	Wasser
$\frac{1}{2}$ Pack	Vanille-Zucker
$\frac{1}{2}$	Gläschen Kirsch
400 g	Zucker
500 g	Mehl

Zubereitung:

Den Vollrahm mit dem Weisswein und Wasser in einer grossen Schüssel verrühren. Vanille-Zucker und den Kirsch beifügen. Den Zucker begeben und vermischen. Das Mehl dazugeben und langsam mit einem Schwingbesen vermischen. Am Schluss mit dem Mixer zu einem glatten dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig ca. 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen. Das Brätzeli-Eisen anschalten und richtig aufheizen. 1 Suppenlöffel Teig über das Eisen geben, schliessen und gut zudrücken, ca. 45 Sek. backen. Das Eisen öffnen, das Gebäck mit der Holzspachtel sofort entfernen und mit dem runden Holzstab sofort einrollen und vom Holz abziehen und kalt stellen. Danach die „Brätzeli“ in einer Blechdose aufbewahren.

Für's „Brätzeli-Chörbli“ das heisse Gebäck über ein kleines umgekehrtes Schüsselchen formen erkalten und sorgfältig in einen geeigneten gut verschliessbaren Blechkessel aufeinander stapeln.

Die runden Brätzeli zum Kaffee servieren.