

Weissweinsuppe mit Käsestengelchen

Für 4 Personen

- 3 dl Fleischbouillon
- 2 dl Weisswein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 1½ dl Rahm
- 4 Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zimtpulver

Garnitur

- Käsestengelchen

Für 50–60 Stück

- 100 g Mehl
- wenig Salz
- 60 g Butter
- 50 g geriebener Sbrinz
- 70 g Rahmquark
- evtl. 1–2 Esslöffel Rahm
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Garnitur

- Mohnsamen oder Kümmel

Zubereitung

- ◆ Bouillon und Wein mit dem Lorbeerblatt und der Nelke aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen.
- ◆ Den Rahm mit dem Eigelb verklopfen und langsam in die Suppe rühren.
- ◆ Unter ständigem Rühren vors Kochen bringen.
- ◆ Vom Herd nehmen und kurziterrühren. Achtung: Sobald die Suppe zu heiss wird, flockt sie aus.
- ◆ Die cremige Weinsuppe mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und abschmecken.
- ◆ In Teller verteilen.
- ◆ Die Käsestengelchen separat dazu servieren.

Käsestengelchen

Vorbereiten

- ◆ Das Mehl in eine Schüssel sieben und Salz darüberstreuen.
- ◆ Die Butter in Würfel schneiden und auf das Mehl geben.
- ◆ Alles mit kalten Händen reiben, bis die Masse gleichmässig feinkrümelig ist.
- ◆ Reibkäse, Quark und evtl. Rahm zufügen, alles kurz mischen und rasch zu einem Teig verarbeiten.
- ◆ Einpacken und kalt stellen.

Fertigstellen

- ◆ Den Teig ½ cm dick auswallen.
- ◆ In Stengelchen schneiden und diese auf ein Backpapier legen.
- ◆ Die Stengelchen mit Eigelb bestreichen und evtl. mit Mohnsamen oder Kümmel bestreuen.
- ◆ Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15–20 Minuten backen.

Anmerkung

- ◆ Die Käsestengelchen können auch anders geformt werden.
- ◆ Sie eignen sich auch ausgezeichnet als Aperitif zu einem Glas Wein.

Sbrinz-Rollen mit Senfrahm

Für ca. 20 Sbrinz-Rollen

Senfrahm

1 dl Rahm
1 dl Sauerrahm
1 kleine Schalotte, feingehackt
2 Esslöffel Senf, evtl. Dijon oder Moutarde de Meaux
1 Blatt Gelatine
Schnittlauch oder andere Kräuter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Spur Cayennepfeffer

Garnitur

Salatblätter
Feigen
Trauben
Nüsse usw.

Vorbereiten

Senfrahm

- ◆ Den Rahm steif schlagen und kalt stellen.
- ◆ Den Sauerrahm mit der sehr fein gehackten Schalotte sowie dem Senf mischen.
- ◆ Das Gelatineblatt während ca. 5 Minuten in kaltes Wasser legen, leicht ausdrücken und mit 1 Esslöffel Wasser bei schwacher Hitze schmelzen.
- ◆ Die aufgelöste Gelatine unter den Senfrahm rühren.
- ◆ Den steifgeschlagenen Rahm und die Kräuter locker darunterziehen, leicht würzen.
- ◆ Nach Bedarf kurz kalt stellen.

Füllen der Käserollen

- ◆ Den Senfrahm mit dem Spritzsack in die Käserollen spritzen.
- ◆ Mit Schnittlauch bestreuen und auf einen Teller oder eine Platte legen.
- ◆ Beliebig garnieren und zum Apéro oder als Vorspeise servieren.

Variante

- ◆ Der Senfrahm kann auch nur mit Schlagrahm zubereitet werden. Dazu den steifgeschlagenen Rahm mit Senf mischen und würzen.
- ◆ Die Käserollen damit füllen und mit Schnittlauch bestreuen.

Gefüllte Riesenzwiebeln

Für 4 Personen

4 sehr grosse Zwiebeln
(evtl. Gemüsezwiebeln)
7 dl leichte Bouillon

Füllung

ausgehöhltes Zwiebelfleisch
1 Esslöffel Mehl
30 g geriebener Sbrinz
2 Eigelb
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat
Cayennepfeffer
2 Eiweiss
Käse zum Bestreuen

1 bebuttertes Backblech

Vorbereiten

- ◆ Die Zwiebeln mit der Schale in eine Pfanne legen. Die Bouillon dazugliessen und zugedeckt bei schwacher Hitze während ca. 50 Minuten leicht köcheln lassen.
- ◆ Die braunen Zwiebelschalen zusammen mit 2–3 Schichten Zwiebelfleisch von der inneren, weissen Zwiebel lösen. Dabei das innere, weisse Zwiebelfleisch sorgfältig heraus-schneiden, so dass die äussere Schalenhülle beim Wurzel-ansatz noch zusammenhält.

Füllen und Backen

- ◆ Die ausgelösten Zwiebeln im Cutter fein mixen.
- ◆ Das Zwiebelpüree mit Mehl, Käse, dem Eigelb und den Gewürzen mischen. Das Eiweiss steif schlagen und unter die Zwiebelmasse heben.
- ◆ Die ausgehöhlten Zwiebeln auf ein bebuttertes Blech legen, die luftige Farce hineinfüllen und wenig Käse darüber-streuen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C während 20–25 Minuten backen.

Variante

- ◆ Nach Belieben Kümmel in die Zwiebelfarce geben.

Zanderflan an Traubensauce

Für 4 Personen

Zanderflan

250 g Zanderfilet
1 Eiweiss
Salz
weisser Pfeffer aus der Mühle
1 Spur Cayennepfeffer
1 Spur Muskat
2 dl Doppelrahm

4 kleine Auflaufförmchen
Butter für die Förmchen

Sauce

2 dl Weisswein
100 g Traubenbeeren
1 dl Rahm
4 Teelöffel Maizena
4 Butterflocken
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten

- ◆ Das Zanderfilet in Würfel schneiden und kurz im Tiefkühler anfrieren.
- ◆ Die Fischwürfel im Cutter (Moulinette) mit dem Eiweiss fein mixen. Die Fischfarce leicht würzen und langsam den Rahm dazurühren.
- ◆ Die Masse nach Bedarf durch ein Haarsieb streichen und kalt stellen.
- ◆ Die Auflaufförmchen mit Butter austreichen, die Zander- mousse hineinfüllen und festklopfen, damit die Luft entweicht.

Fertigstellen

- ◆ Die Förmchen in ein heisses Wasserbad stellen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C während 20 Minuten garen.
- ◆ Herausnehmen und noch 6 Minuten im Wasser ruhen lassen.

Sauce

- ◆ Den Weisswein um die Hälfte einkochen.
- ◆ Die Traubenbeeren wenn möglich schälen und die Kerne herauslösen.
- ◆ Den Rahm in den Wein schwingen, mit wenig Maizena binden und die Butterflocken dazurühren.
- ◆ Mit einer Prise Zucker und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ◆ Zuletzt die Trauben in die fertig abgeschmeckte Sauce geben.

Anrichten

- ◆ Den Fischflan stürzen und mit der Sauce anrichten.

Pouletbrüstchen auf Bärlauchsauce

Für 4 Personen

4 Pouletbrüstchen mit Haut
Salz, Pfeffer aus der Mühle
20 g Butter

Bärlauchsauce

½ dl Weisswein
knapp 1 dl Geflügelbouillon
½ dl Rahm
1 Handvoll Bärlauchblätter
1 Eigelb

Garnitur

verschiedene gekochte
Gemüse, wie junge Karot-
ten, neue Kartoffeln,
Frühlingszwiebeln, Kefen,
Spargeln usw.

Zubereitung

Pouletbrüstchen

- ◆ Die Pouletbrüstchen auf beiden Seiten leicht würzen.
- ◆ Die Butter aufschäumen und die Pouletbrüstchen hineinlegen, dabei die Hautseite zuerst anbraten.
- ◆ Bei mittlerer Hitze zugedeckt goldgelb anbraten. Die Brüstchen umdrehen und die andere Seite kurz braten, dabei nicht mehr zudecken.
- ◆ Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten.

Sauce

- ◆ Den Wein fast vollständig einkochen, dann die Geflügelbouillon und den Rahm begeben.
- ◆ Die Sauce in ein Mixglas giessen, den Bärlauch und das Eigelb beifügen und mixen, bis die Sauce fein ist. Würzen und abschmecken.
- ◆ Die Bärlauchsauce zurück in die Pfanne giessen und unter Rühren zum Kochen bringen.

Anrichten

- ◆ Die Pouletbrüstchen tranchieren und auf der Bärlauchsauce anrichten.
- ◆ Mit dem Saisongemüse garnieren.

Variante

- ◆ Statt Bärlauch können natürlich auch Kresse oder Gartenkräuter verwendet werden.

Thurgauer Fleisch-Terrine

Für eine Terrine von
600 g Inhalt

100 g Spickspeck
200 g mageres Kalbfleisch
200 g Schweinefleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Karotte
3 dl Rotwein
1 Thymianzweig
1 Lorbeerblatt

Öl zum Braten
2 Esslöffel Cognac
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1–2 Äpfel, leicht säuerliche
Sorte
1 Ei
4 Esslöffel Sultaninen
4 Esslöffel Haselnüsse

1 Terrine oder Cakeform

Vorbereiten

- ◆ Den Spickspeck, das Kalb- und Schweinefleisch in 4 cm grosse Würfel schneiden.
- ◆ Die Zwiebel vierteln, die Knoblauchzehe schälen und die Karotte in grobe Würfel schneiden.
- ◆ Alles mischen und den Rotwein darübergiessen. Den Thymian und das Lorbeerblatt begeben. Über Nacht oder noch besser während 2 Tagen ziehen lassen, dabei einmal mischen.

Fertigstellen

- ◆ Die Beize absieben, die Fleisch- und Gemüsegewürfel gut abtropfen, auf ein Tuch legen und trocknen.
- ◆ Das Öl rauchheiss erhitzen und das Fleisch mit dem Gemüse anbraten.
- ◆ Mit Cognac ablöschen, würzen, aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen.
- ◆ Die Rotweinbeize zum Bratensatz geben und stark einkochen.
- ◆ Die kalten Fleisch- und Gemüsegewürfel sowie die Äpfel zweimal durch den Fleischwolf treiben.
- ◆ Die Fleischfarce mit der eingekochten Marinade, Salz, Pfeffer, dem Ei, den Sultaninen und den Haselnüssen mischen.
- ◆ Die Fleischmasse abschmecken, in eine Terrine oder Cakeform füllen und zudecken.
- ◆ Im Wasserbad bei 180 °C im vorgeheizten Backofen während 45–60 Minuten pochieren.

Servieren

- ◆ Die Terrine kalt oder warm servieren.
- ◆ Mit Essigapfelwürfelchen anrichten.

Gefülltes Schweinsfilet

Für 4 Personen

1 grosses Schweinsfilet,
ca. 450 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
eingesottene Butter zum
Anbraten

Füllung

60–80 g Lauch-Julienne
(feine Streifen)
60–80 g Karotten-Julienne
(feine Streifen)
1–2 Bund Schnittlauch,
feingehackt
7–8 Scheiben Mostbröckli
50 g Appenzellerkäse

Sauce

1½ dl Weisswein
2½ dl Rahm
1 Prise Muskat
1 Prise Cayennepfeffer
etwas Trockenbouillon

8–10 Küchenhölzchen
Küchenschnur

Vorbereiten

- ◆ Das Schweinsfilet der Länge nach so einschneiden, dass es noch zusammenhält.
- ◆ Lauch und Karotten in feine Streifen (Julienne) schneiden und zusammen knapp weich kochen. Gut abtropfen lassen, dann leicht würzen und erkalten lassen.
- ◆ Das Filet aufklappen und den Schnittlauch darüberstreuen. Die Hälfte der kalten Julienne auf der Mitte des Fleisches verteilen.
- ◆ Die Mostbröckli-Tranchen nebeneinander auf das Gemüse legen. Den in 3–4 Stangen geschnittenen Appenzellerkäse in die Mostbröckli-Tranchen einwickeln und das restliche Gemüse darüber verteilen.
- ◆ Das Filet zuklappen, mit Küchenhölzchen befestigen und das Ganze mit der Schnur zubinden.
- ◆ Das Filet kann so einige Stunden vorher vorbereitet werden.

Fertigstellen

- ◆ Das gefüllte Filet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.
- ◆ In heisser eingesottener Butter rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen und in eine Gratinplatte oder in einen kleinen Bräter legen.
- ◆ Für die Sauce den Bratensatz mit einem Küchenpapier entfetten, mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Den Rahm beigeben, aufkochen und würzen.
- ◆ Die heisse Sauce über das Filet giessen.
- ◆ Im vorgeheizten Backofen bei 180–200 °C während 15 Minuten garen. Das Filet danach aus der Sauce heben, zudecken und etwas an der Wärme ruhen lassen.
- ◆ Die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Anrichten

- ◆ Küchenhölzchen und Schnur vom Fleisch lösen, das Filet in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.
- ◆ Mit Nudeln oder Reis begleiten.

Kaninchenleber mit Frühlingszwiebeln

Für 4 Personen

Frühlingszwiebelgemüse

6 Stengel Frühlingszwiebeln
1 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Zucker
 $\frac{1}{2}$ dl Weisswein
 $\frac{1}{2}$ dl Bouillon

Kaninchenleber

4–8 Kaninchenlebern
1 Esslöffel Butter
 $\frac{1}{2}$ Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Essig
2–3 Butterflocken

Zubereitung

Frühlingszwiebelgemüse

- ◆ Einen Teil des grünen Zwiebelkrauts wegschneiden, dann die Zwiebeln der Länge nach halbieren.
- ◆ Das Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rundherum anbraten.
- ◆ Den Zucker darüberstreuen, etwas weiterbraten, so dass der Zucker leicht karamelisiert.
- ◆ Mit dem Wein ablöschen, die Bouillon zufügen und die Zwiebeln bei schwacher Hitze zugedeckt weich kochen.

Kaninchenleber

- ◆ Die Kaninchenlebern putzen, d.h. die groben Teile sowie Blutadern wegschneiden.
- ◆ Die Butter mit dem Olivenöl aufschäumen, die Lebern hineinlegen und rosa braten.
- ◆ Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Tropfen Essig darüberträufeln.
- ◆ Die Lebern aus der Pfanne nehmen.
- ◆ Den Saft der Zwiebeln mit einigen Tropfen Essig abschmecken, 2–3 Butterflocken hineinschwingen und nochmals abschmecken.

Anrichten

- ◆ Pro Person drei halbe Zwiebeln schön anrichten, die Leber dazulegen und die Sauce darüberträufeln.

Dörrfrüchte-Weggen mit Vanillesauce

Für 3 – 4 Weggen

Füllung

800 g gedörrte Birnenschnitze
300 g gedörrte Zwetschgen, ohne Stein
3 dl Rotwein
50 g Rohrzucker
8 getrocknete Feigen
60 g gedörrte Apfelringe
80 g gedörrte Aprikosen
1 Teelöffel Zimtpulver
1 Prise Nelkenpulver
4 Esslöffel Schnaps
50 g Baumnußkerne
evtl. 5 Esslöffel Pistazien

Teig

750 g Mehl
1 Teelöffel Salz
15 g Hefe
1 Teelöffel Zucker
80 g Butter
4½ dl Milch
1 Ei

Mehl zum Auswallen
1 Ei zum Bestreichen
etwas Butter für das Blech

(Fortsetzung Seite 34)

Vorbereiten

Füllung

- ◆ Die Birnenschnitze in eine Schüssel geben und mit Wasser gut bedeckt über Nacht einweichen.
- ◆ Die Zwetschgen im Rotwein mit dem Rohrzucker einweichen.
- ◆ Die Feigen, Apfelringe und Aprikosen 2–3 Stunden in Wasser einweichen.
- ◆ Die eingeweichten Birnenschnitze 20 Minuten im Einweichwasser kochen, dann die Früchte herausnehmen.
- ◆ Die Zwetschgen im Rotwein aufkochen, herausnehmen und den Weinsud sirupartig einkochen.
- ◆ Die abgetropften Birnen und die Hälfte der Zwetschgen im Cutter fein pürieren.
- ◆ Den eingekochten Weinsud, Zimt, Nelkenpulver, Schnaps und grobgehackte Nüsse dazugeben. Die feuchte Füllung abschmecken.

Hefeteig

- ◆ Das Mehl in eine Schüssel sieben, das Salz darüberstreuen und mischen.
- ◆ Die in einer kleinen Tasse zerbröckelte Hefe mit Zucker bestreuen, etwas ruhen lassen und mischen, bis die Hefe flüssig ist.
- ◆ Die Butter schmelzen, die Milch und das Ei zufügen und zusammen verklopfen.
- ◆ Flüssige Hefe und Milchlösung in das Mehl gießen und so lange kneten, bis der Teig fein ist.
- ◆ Den Hefeteig mit einem feuchten Küchentuch zudecken und während mindestens einer Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

Fertigstellen

Teig

- ◆ Den Teig und die Füllung in drei Teile schneiden.
- ◆ Je ein Teigstück auf Mehl zu einem Rechteck auswallen.
- ◆ Die Hälfte einer Portion Füllung auf den Teig geben. Apfelringe, Aprikosen, Zwetschgen und Feigen der Länge nach darauflegen, dann die restliche Portion Füllung daraufgeben.
- ◆ Die beiden schmalen Teigenden auf die Füllung legen und den Birnenweggen aufrollen, dabei die Teigränder mit Eiweiß festkleben.
- ◆ Die Birnenweggen auf ein bebuttertes Blech setzen. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel einstechen.

Dörrfrüchte-Weggen mit Vanillesauce

Vanillesauce

5 Eigelb
130 g Zucker
5 dl Milch
1 Vanillestengel
1½ dl Rahm, geschlagen

- ◆ Auf der untersten Rille in den vorgeheizten Backofen schieben und während 30 Minuten bei 200 °C goldbraun backen.

Vanillesauce

- ◆ Die Eigelb mit dem Zucker in eine Schüssel geben.
- ◆ Die Milch mit dem Vanillestengel aufkochen.
- ◆ Die kochendheisse Milch langsam zum Eigelb und Zucker rühren. Dann das Ganze in die Pfanne zurückgiessen.
- ◆ Die Creme auf dem Herd unter Rühren bis zum Siedepunkt bringen, danach passieren und kalt stellen.

Anrichten

- ◆ Die lauwarmen Birnenweggen in Scheiben schneiden und mit der Vanillesauce servieren.
- ◆ Aus dem restlichen Teig einen Zopf zubereiten.

Bündner Gerstensalat

Für 4 Personen

60–80 g Gerste
1 l leichte Bouillon
1–2 Karotten
50 g Lauch
verschiedene Blattsalate
frische, feingeschnittene
Kräuter, wie Kerbel, Schnitt-
lauch, Petersilie, Basilikum

Sauce

1 Esslöffel Dijon-Senf
4 Esslöffel Bouillon
(Kochsud)
2 Esslöffel Öl
2–3 Esslöffel Essig
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Garnitur

1 Bündner Salsiz oder 50 g
Bündnerfleisch

Vorbereiten

- ◆ Die Gerste evtl. über Nacht im kalten Wasser einweichen, dann in der leichten Bouillon während ca. 60–80 Minuten weich kochen.
- ◆ Die Gerste absieben (der Sud kann für eine Suppe weiterverwendet werden).
- ◆ Die Karotten schälen und den Lauch putzen. Beides in feine Würfelchen (Brunoise) oder Scheiben schneiden.
- ◆ Knackig kochen, gut abtropfen und zu der Gerste geben.
- ◆ Die verschiedenen Blattsalate putzen, waschen und gut trocken schleudern.

Salatsauce

- ◆ Aus Senf, Gerstenkochsud, Öl und Essig eine Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellen

- ◆ Die Salatblätter auf grosse Teller legen.
- ◆ Die Gerste und das Gemüse mit der Salatsauce und den Kräutern mischen und auf den Salatblättern anrichten.
- ◆ Jeden Salat mit einigen Scheiben Bündner Salsiz oder Bündnerfleisch dekorieren.

Varianten

- ◆ Den Gerstensalat mit feingeschnittenen Bündnerfleisch-Würfelchen vermengen.
- ◆ Frisch gebratene, heisse Pilzscheiben auf den Salat legen.