

Menu

Schinken - Cantadou Crêpes Häppchen

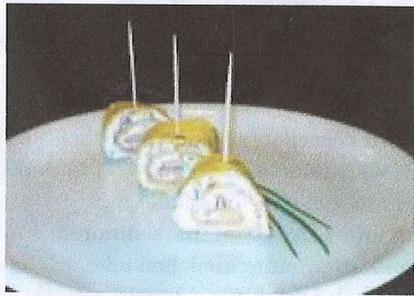
Pilzcremesuppe

Ossobucco alla Cremolata (Schwein)

Weisse Toblerone-Mousse

Weisswein: Tartegnin 2011 (Chasselas)

Rotwein: Barbera d'Asti 2004 (Barbera)



Schinken - Cantadou Crêpes Häppchen

Rezept mal drei!

Zutaten: für 4 Personen

| | |
|-------------|--|
| 1 Stück | Ei |
| 1 Deziliter | Milch |
| 60 Gramm | Mehl |
| 10 Gramm | Butter |
| 1 Teelöffel | Öl |
| 1 Teelöffel | Salz |
| 1 Prise | Zucker |
| 3 | Hinterschinken |
| 125 Gramm | Cantadou Radieschen & Schnittlauch |

Ei, Milch, Mehl, Öl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Alles gut mit einem Schwingbesen vermischen. Pfanne erhitzen und ca. 2g Butter begeben. 4-5 EL Crêpemasse in die Pfanne geben und verteilen. Auf mittlerem Feuer 1-2 Min. anbacken. Die Crêpe wenden und nochmals 1-2 Min. anbacken. 2 weitere Crêpes backen. Crêpes mit Cantadou bestreichen und je eine Scheibe Schinken darauf legen. Crêpes aufrollen und in schöne Rondellen schneiden, diese mit einem Zahnstocher aufspießen und servieren.



Pilzcremesuppe

Rezept mal zwei!

Zutaten: für 4 Personen

750 ml Gemüsebrühe, 1 Zwiebel,
200 g frische Pilze (z.B. Champignons oder Austernpilze)
2 EL Rapsöl, 3 EL helles Mehl, 100 ml Sahne
100 ml Weißwein, 1 EL Zitronensaft, Salz, Muskatnuss,
weißer Pfeffer, 2 EL Schnittlauchröllchen.

Schritt 1: Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Einige Scheiben für die Garnitur beiseite legen.

Schritt 2: Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Pilze hinzufügen und 2 Min. anbraten. Mit Mehl bestäuben und 2 Min. unter Rühren weiterbraten. Die heiße Gemüsebrühe angießen und 6-8 Min. bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Schritt 3: Die Milch und die Sahne zur Suppe geben und im Mixer oder mit dem Zauberstab pürieren. Mit Wein, Zitronensaft, Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Mit den beiseite gelegten Pilzscheiben und den Schnittlauchröllchen bestreuen. Sofort servieren.



Ossobuco alla Cremolata (Schwein)

Zutaten: für 10 Personen

Rezept mal 1,5 !

20 in ca. 3 cm dicke Scheiben geschnittene Schweinshaxen, etwa 2,5 kg. 50 gr Butter, 100 gr Mehl, 5 dl Weißwein, 1 lt Bratensauce, 400 gr Zwiebeln, Sellerie, Lauch und Karotten zu gleichen Teilen, 300 g Tomaten, Salz und Pfeffer aus der Mühle, gehackte Kräutermischung Gremolata: 1/2 unbehandelte Zitrone, 3 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, (4 Sardellenfilets)

Fleischscheiben abspülen und trocken tupfen. Die Hautränder einschneiden, damit die Scheiben sich beim Braten nicht wölben. Die Scheiben salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Das Fleisch in einem Schmortopf in der heißen Bratbutter von beiden Seiten braun anbraten. Wein und Bratensauce zugeben und im geschlossenen Topf etwa 1 Stunde schmoren. Zwiebeln abziehen und hacken. Möhren und Staudensellerie putzen und ebenfalls würfeln. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und halbieren. Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie, Tomaten und die gehackte Kräutermischung zum Fleisch geben und 1 Stunde weiterschmoren. Für die Gremolata: Zitronenschale mit einem Zestenreißer abziehen oder schälen und die Schale in feine Würfel schneiden. Zerdrückten Knoblauch, gehackte Petersilie, fein gehackte Sardellen und Zitronenschale vermischen. Den Schmorsud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gremolata kurz vorm Servieren auf die Ossobuco streuen.

Safran-Risotto: für 4 Personen

Rezept mal drei!

1 Esslöffel Butter in einer Pfanne warm werden lassen, 1 Zwiebel, fein gehackt 1 Knoblauchzehe, gepresst andämpfen, bis die Zwiebel glasig ist. 250 g Risottoreis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. 2 dl Weisswein davon die Hälfte dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen 2 Briefchen Safran begeben ca. 7 dl Gemüsebouillon, heiss nach und nach dazugiessen, Reis köcheln, bis er cremig und al dente ist. Pfanne von der Platte nehmen 50 g geriebener Parmesan darunterrühren.

Weisse Toblerone-Mousse: für 4 Personen

Rezept mal drei!

150 g weisse Toblerone-Schokolade zerbröckelt, Wasser siedend, 1 frisches Ei, 1 EL Puderzucker, 2 dl Vollrahm, mit dem Schneebesen steif geschlagen

1. Schokolade in eine Schüssel geben. Wasser darübergiessen, ca. 2 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel abgiessen, Schokolade glatt rühren.
2. Ei und Puderzucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel gut verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist, sofort gut mit der Schokolade verrühren.
3. Schlagrahm sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.
4. Servieren: Mousse mit 2 heiss abgespülten Esslöffeln abstechen, auf Tellern anrichten.

Ä Guete mitenand!