

Kochclub roschtige Schnitzer

Menu vom 18.3.2016



Walliser Trockenfleisch mit Roggenbrot

Ramschfädru-Salat mit Speck und Ei

Munder Safranrisotto

Williamsbirnengratin

Johannisberg und Cornalin, Cave du Rhodan, Salgesch

Rezept für 6 Personen

Ramschfädru-Salat mit Speck und Ei

Zutaten:

500 g junge Löwenzahlblätter
100 g Magerspeck
2 hart gekochte Eier

Sauce:

1 Schalotte
2 El Essig
5 El Öl
Salz, Pfeffer
1 Cl Senf

- Für die Sauce die Schalotten klein hacken und mit dem Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Senf gut verrühren
- Löwenzahn sorgfältig waschen und gut abtropfen lassen
- Speck in etwas Öl anbraten und sobald sie etwas Farbe annehmen, mit dem Bratfett unter die Sauce ziehen
- Löwenzahn unter die Sauce ziehen
- Eier in Würfeli schneiden und auf dem Löwenzahn verteilen
- Salat mit Sauce mischen und auf Teller anrichten, würzen nach Belieben

Munder Safranrisotto

Zutaten:

2 El Butter

2 Zwiebeln, fein gehackt

3 Knoblauchzehen, gepresst

550 g Risotto

6 Tomaten, geschält, entkernt, in Würfeli

2 Tl Thymianblättchen

2 Tl Safranfäden

ca. 1,2 L Fleischbouillon

100g Speckwürfeli

Bratbutter

800 g geschnetzelttes Kalbsfleisch

Salz, Pfeffer

- Butter in Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen
- Risotto begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
- Tomaten, Thymian und Safranfäden begeben, mischen
- Fleischbouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp bedeckt ist. Ca. 25 Minuten köcheln, bis er cremig und al dente ist

- Speck in einer Bratpfanne langsam knusprig braten, auf Haushaltspapier abtropfen
- Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Kalbfleisch portionenweise je ca. 3 Minuten braten, herausnehmen
- Mit Salz und Pfeffer würzen, zusammen mit den Speckwürfeli unter den Risotto mischen, sofort servieren

Williamsbirnengratin

Zutaten:

3 Williamsbirnen

2 dl Weisswein

3 El Zucker

150 g Mascarpone

wenig abgeriebene Zitronenschale

2 Eier

2 El Zucker

2 dl Vollrahm

3 El Williams

- Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und auf der gewölbten Seite leicht einschneiden.
- Wein und Zucker aufkochen, Birnen beifügen und knapp weich kochen.
- Mascarpone, Zitronenschale, Eigelb und Zucker cremig rühren.
- Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unterziehen
- Mascarponemasse in kleine Gratinformen verteilen und Birnen mit der Wölbung nach oben drauflegen.
- In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens bei Oberhitze 8-10 Minuten goldgelb gratinieren.
- Rahm steif schlagen, mit dem Schnaps parfumieren und zu den warmen Gratins servieren.