

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Brennnessel-Quiche mit Wildspinat und Käse

Vorspeise von Fanny Henchoz

für 4 Personen

Die Brennnessel-Quiche servieren wir zusammen mit einem frischen Saisonsalat angereicht mit Wildkräutern und Blumenblüten (Sauerklee, Veilchen, Schlüsselblumen, Gänseblümchen).

Geriebener Teig

- 200g Mehl
- 1 TL Salz
- 100g kalte Butter, in Stücke geschnitten
- 1 dl kaltes Wasser

Mehl zusammen mit dem Salz in eine Teigschüssel geben. Butterstücke beifügen, mit kalten Händen fein reiben. Eine Mulde bilden. Wasser zugeben und von der Mitte her zusammenfügen. Teig nicht kneten. Teig in Klarsichtfolie verpacken und im Kühlschrank mind. 30 Min. ruhen lassen.

Quiche

- 250g Brennnesseln, Blätter fein geschnitten
- 250g Wildspinat, fein geschnitten
- 2 Kartoffeln, gerieben
- 100g Käse, gerieben (Serpolaite)
- 1 Ei, in einer kleinen Schüssel aufgeschlagen
- 2dl Rahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 180° Grad vorheizen. Ein Kuchenblech mit Backreinpapier belegen oder ausbuttern.

Den geriebenen Teig auf möglichst wenig Mehl in die Form des Kuchenblechs auswallen. Die Kuchenform damit belegen. Den Rand leicht anpressen, den Boden mit einer Gabel einstechen.

Brennnesseln und Wildspinat zusammen in eine Schüssel geben, mischen. Kartoffeln und Käse zugeben und mischen. Auf den Teigboden verteilen. Rahm, Salz und Pfeffer zum Ei geben und aufschlagen, bis das Salz aufgelöst ist. Den Guss über den Belag der Quiche verteilen.

Backen

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 30 Min. bei 180° Grad backen.

Anrichten

Die Quiche aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Je ein Stück Quiche auf Vorspeiseteller anrichten. Saisonsalat dazu drapieren.

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Yak-Filet mit Gratin dauphinois und Spargeln

Hauptgericht von Fanny Henchoz

für 4 Personen

Gratin dauphinois mit Kräutern

- 600g Kartoffeln, geschält
- 1 TL Salz
- 150g Wildkräuter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 75g Käse, geraffelt
- 3dl Milch

Den Backofen auf 180° Grad vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern und bereitstellen.

In einer Pfanne Wasser aufkochen, Salz und Kartoffeln zugeben. Auf mittlerer Stufe 10 Min. köcheln lassen. Wasser abgiessen, Kartoffeln abtropfen lassen. Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und die Hälfte in die Gratinform anrichten.

Wildkräuter kurz blanchieren, Wasser abgiessen, Kräuter abtropfen lassen. Kräuter über die Kartoffelscheiben verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den restlichen Kartoffelscheiben bedecken. Geriebenen Käse darüber verteilen und mit Milch angiessen.

Backen

Die Gratinform in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 60 Min. bei 180° Grad backen.

Spargeln

- 600g Spargeln, geschält und frisch angeschnitten

Die gerüsteten Spargeln in eine Lochschale legen. In den Steamer schieben und bei 95° Grad 25 Min. garen.

Yak (Rindfleisch)

- 600g Yak-Filet (Rindfleischfilet)
- 2-3 EL Pflanzenfett
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2dl Rotwein
- Getrocknete Habicht-Steinpilze, in Scheiben geschnitten
- 1dl Rahm

Das Rindsfilet mit einem scharfen Fleischmesser in Medaillons schneiden. Pflanzenfett in einer Bratpfanne erhitzen. Medaillons portionenweise zugeben und kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. in eine feuerfeste Schale geben und im Backofen bei 180° Grad 10 Min. nachgaren lassen (Gratin)

Im Bratenfond die Steinpilze kurz wenden, mit Rotwein ablöschen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen. Rahm zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz leicht köcheln lassen.

Anrichten

Gratin in Stücke schneiden und auf vorgewärmte Teller anrichten. Spargeln dazu anrichten. Yak-Filetmedaillon dazu anrichten und mit Sauce leicht angiessen.

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Apfelkuchen, Rhabarber-Muffin und Waldmeistercrème

Dessert von Fanny Henchoz

für 4 Personen

Waldmeistercrème

- ½ EL Maizena
- 2-3 EL Zucker
- 2 Eier
- 5dl Milch
- 3g Waldmeisterblüten, getrocknet

Maizena und Zucker in einer Pfanne mischen. Eier zugeben und mit dem Schwingbesen schaumig rühren. Unter ständigem Rühren die Milch zugeben. Waldmeisterblüten beifügen und mischen. Jetzt unter ständigem Rühren langsam vors Kochen bringen. Die Crème muss in diesem Prozess cremartig binden. Waldmeistercrème in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Waldmeistercrème durch ein Sieb in die Dessertgläser abfüllen.

Geriebener Teig für Apfelkuchen

- 200g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 100g kalte Butter, in Stücke geschnitten
- 1 dl kaltes Wasser

Mehl zusammen mit dem Salz in eine Teigschüssel geben. Butterstücke beifügen, mit kalten Händen fein reiben. Eine Mulde bilden. Wasser zugeben und von der Mitte her zusammenfügen. Teig nicht kneten. Teig in Klarsichtfolie verpacken und im Kühlschrank mind. 30 Min. ruhen lassen.

Apfelkuchen

- 750g Äpfel, in feine Scheiben geschnitten
- 3 EL Zucker
- Minzeblätter
- Kornblumen-Blütenblätter

Den Backofen auf 180° Grad vorheizen. Ein Kuchenblech mit Backreinpapier belegen oder ausbuttern.

Den geriebenen Teig auf möglichst wenig Mehl in die Form des Kuchenblechs auswallen. Die Kuchenform damit belegen. Den Rand leicht anpressen, den Teigboden mit einer Gabel einstechen.

Apfelscheiben auf den Teigboden schichten. Mit Zucker Minze und Kornblumen-Blütenblättern und Zucker bestreuen.

Backen

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 30 Min. bei 180° Grad backen.

Rhabarber-Muffins

- 100g Rhabarbern
- 1 EL Zucker
- 1 P Vanillezucker
- 75g Butter
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 125g Mehl
- ½ TL Backpulver

Rhabarbern schälen und in fein Stücke schneiden. In eine Schüssel geben. Zucker und Vanillezucker zugeben und mischen. Zugedeckt 30 Min. ziehen lassen. Das Rhabarberwasser abgiessen.

Den Backofen auf 180°Grad vorheizen. Ein Muffin-Blech mit Muffin-Papierförmchen belegen oder mit Butter ausstreichen.

In einer Teigschüssel Butter, Zucker und Salz zusammen schaumig rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Eier zugeben und zu einer gleichmässigen, crèmeartigen Masse schlagen. Mehl und Backpulver zugeben und unterziehen. Rhabarbern zugeben und unterziehen.

Den Teig auf die Muffinförmchen verteilen.

Backen

Das Muffin-Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und 20-25 Min. bei 180° Grad backen.

Anrichten

Apfelkuchen in Stücke schneiden. Je ein Stück auf Dessertteller anrichten. Ein Rhabarber-Muffin dazu stellen. Die Waldmeistercrème im Dessertglas dazu anrichten.