

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Zweierlei vom Rind

Vorspeise von Sarah Maria Steiner
für 4 Personen

Rindfleisch-Tartar

- 200g Rindshuft
- 2-3 kleine Gurken
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- ½ TL Kapern
- ¾ TL Senf
- ¾ TL Paté rosso
- 2 kleine Eigelb
- 1 EL Gurkenwasser
- 1 ½ EL Olivenöl
- Salz
- Birnenpfeffer
- 4 Scheiben Walliser-Roggenbrot

Rindshuft mit einem scharfen Messer in feine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Gurken sehr fein schneiden und zusammen mit Schalotte, Kapern, Senf, Paté, Eigelb und Gurkenwasser zugeben und gut mischen. Mit Salz würzen. Zugedeckt 20 Min. Marinieren lassen.

Roggenbrotscheiben (5mm dick) auf Vorspeiseteller anrichten. Mit Olivenöl beträufeln und Birnenpfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit Rinds-Tartar belegen.

Carpaccio vom Walliser Trockenfleisch mit marinierten Kräutern

- 15g Kerbel
- 15g Dill
- 15g glatte Petersilie, fein geschnitten
- 15g Kresse
- 1-2 EL Apfelessig
- 1-2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 150g Walliser Trockenfleisch

Kerbel und Dill vom Stiel abzupfen und in eine Schüssel geben, Petersilie und Kresse zugeben und mischen. Apfelessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer darüber verteilen und mischen. Die Kräuter ca. 20Min. marinieren lassen

Walliser-Trockenfleisch mit der Fleischmaschine oder einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese neben das Roggenbrot anrichten. Kurz vor dem Servieren die marinierten Kräuter aufs Carpaccio anrichten.

Anrichten

Die Roggenbrotscheiben mit dem Tartar belegen. Trockenfleischscheiben dazu anrichten. Mit den marinierten Kräutern belegen.

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Dreierlei von der Kartoffel

Hauptgericht von Sarah Maria Steiner

für 4 Personen

Cholera

- 500g Blätterteig
- 5-6 Kartoffeln, festkochend
- 1-2 Lauchstengel, in Rondellen geschnitten
- 500g Gommer-Käse, geraffelt
- 1-2 Äpfel, in feine Schnitzli geschnitten
- 1 Eigelb, zum Bestreichen

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Eine runde Kuchenform bereitstellen.

Kartoffeln schälen und waschen. In feine Scheiben schneiden und kurz ins Eiswasser legen. In einer Pfanne Wasser aufkochen, Kartoffelscheiben zugeben und kurz blanchieren. Wasser abgiessen und Kartoffeln gut abtropfen lassen.

Den Blätterteig auslegen und einmal die Kuchenform ausschneiden und einmal Kreis von Kuchenform + 2cm ausschneiden. Den grösseren Blätterteigkreis in die Kuchenform legen. Mit einer Gabel fein einstechen. Den Blätterteigboden mit je einer Lage Kartoffeln, Lauch, Äpfeln, Käse und nochmals Kartoffel, Lauch, Äpfeln und Käse belegen. Den zweiten Blätterteigkreis aufs Gemüse legen und die Ränder leicht andrücken.

Die Cholera mit Eigelb bestreichen, in den Backofen schieben und bei 200° Grad 35-45 Min. goldgelb backen.

Tipp: es können auch 4 kleine Cholera zubereitet werden.

Vichysoise-Suppe

- 10g Butter
- 1 TL Olivenöl
- 250 Kartoffeln, in Würfeli geschnitten
- 150g Lauchstengel, in Rondellen geschnitten
- 100g Sellerie, in Würfeli geschnitten
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1dl Weisswein

- 1 Lorbeerblatt
- 6dl Gemüesfond
- 5dl Rahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss aus der Mühle
- Kresse zur Deko

Butter und Olivenöl in einer grösseren Pfanne erhitzen. Kartoffeln, Lauch, Sellerie und Zwiebeln zugeben. Zusammen gut dämpfen. Mit Weisswein ablöschen und auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Lorbeerblatt und Gemüesfond dazu giessen und auf mittlerer Stufe 30 Min. köcheln lassen. Rahm zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit dem Mixstab pürieren und durch ein feines Sieb abgiessen. Den Fond in die Pfanne zurück geben und abschmecken.

Pflücksalat

- 200g Pflücksalat, gewaschen, abgetropft
- 1 Rübli, in Julienne geschnitten

Kartoffel-Dressing

- 1 Kartoffel, weich gekocht
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- ½ dl Rahm
- ½ dl Apfelessig

Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken. Salz, Pfeffer, Olivenöl, Senf, Rahm und Apfelessig zugeben und cremig rühren. Die Salatsauce vor Gebrauch etwas ziehen lassen.

Anrichten

Pflücksalat zum Dressing geben und mischen. Salat in kleine Schale anrichten, mit Rübli-Julienne belegen. Vichyssoise-Suppe ebenfalls in Suppenschalen anrichten. Cholera in Portionenförmchen zu den beiden andern Gerichten stellen oder Cholera in Stücke schneiden und dazu legen.

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Aprikosen-Variationen

Dessert von Sarah Maria Steiner

für 4 Personen

Aprikosensorbet

- 170g Aprikosen, entsteint
- 50g Zucker
- 50g Wasser
- 2g Zitronensaft
- 1 Vanilleschote, aufschneiden und Mark auskratzen

Aprikosen in Schnitze schneiden und in eine Pfanne geben. Zucker, Wasser, Zitronensaft und Vanillemark zugeben und zusammen aufkochen, köcheln bis der Zucker aufgelöst ist. Aprikosenjus mit dem Mixstab pürieren und auskühlen lassen.

Aprikosenpüree in die Glacemaschine füllen und gefrieren lassen. Danach in ein verschliessbares Gefäss geben und bis zur Verwendung in den Tiefkühler stellen.

Das Sorbet kann auch im Pacojet zubereitet werden.

Wer weder über eine Glacemaschine noch einen Pacojet verfügt, füllt das Aprikosenpüree in eine tiefkühlfeste, verschliessbare Box. Während dem Gefrieren nach 45 min. 3-4 mal durchschlagen. Es bilden sich weniger Eiskristalle im Sorbet.

Crème brûlée

- 4 halbe Aprikosen, eingelegt in Zuckerwasser
- 2dl Vollrahm
- 25g Zucker
- 1 Vanillestange, aufgeschlitzt
- 75g Eigelb
- 20-25g Zucker

Den Backofen auf 110° Grad Umluft vorheizen. 4 feuerfeste Dessertschalen auf einem Blech bereitstellen.

Rahm, Zucker und Vanillestengel in eine Pfanne geben und kurz aufkochen. Eigelb in einer Schüssel aufschlagen. Den heissen Rahm unter ständigem Rühren zum Eigelb geben.

Eingelegte Aprikosen in die Dessertschalen verteilen. Den Eierrahm darüber verteilen. Das Blech in den Backofen schieben und 35-40 Min. bei 110° Grad garen lassen. Das Blech aus dem Backofen nehmen, die Crème auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Crème mit Zucker bestreuen. Diesen mit einem Busenbrenner sorgfältig caramolisieren.

Anrichten

Je 1 Kugel Aprikosensorbet auf die Crème brulée anrichten und sofort servieren.