

Rezepte «Eusi Landchuchi»

angebratener Ricottakäse mit Salat

Vorspeise von Jeremy Notz

für 4 Personen

Ricotta

- 2l Rohmilch
- 1dl Essig (möglichst neutralen Essig verwenden)
- 2l Wasser
- 100g Salz

Milch in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren auf 96° Grad erhitzen. Weiter rühren und den Essig zugeben. Die Milch gerinnt. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und weiter rühren, bis die Molke eine «grünliche» Farbe angenommen hat und sich feste Klümpchen gebildet haben.

Ein Löcherbecken mit einer Gaze auslegen. Die Käsemasse (Klümpchen) mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und ins Löcherbecken geben. Die Käsemasse mit der Gaze bedecken und beschweren. Über Nacht abtropfen lassen.

Wasser und Salz in eine Schüssel geben. Das Salz auflösen. Die Käsemasse ins Salzwasser legen und 2-3 Tage darin kühl lagern.

angebratener Ricotta

- Käsemasse aus dem Salzwasser
- 2-3 EL Öl

Die Käsemasse aus dem Salzwasser ziehen und abtropfen lassen. In Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne das Öl erhitzen. Die Käsescheiben portionenweise zugeben und goldgelb backen.

Kopfsalat

- 1 Kopfsalat
 - Wildkräuter, geschnitten
 - essbare Blüten
 - 1 EL Kürbiskernöl
 - 2 EL Rapsöl
 - 3 EL Essig
-
- Salz
 - Pfeffer aus der Mühle

Kopfsalat waschen und in mundgerechte Stücke brechen. Gut abtropfen / schleudern. Je eine Portion Salatblätter auf Vorspeiseteller anrichten. Mit Wildkräutern und essbaren Blüten bestreuen. Öl, Essig, Salz und Pfeffer darüber verteilen.

Anrichten

Je eine Scheiben gebratenen Ricotta zum Salat anrichten. Frisches Sauerteigbrot dazu servieren.

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Pizza kunterbunt

Hauptgericht von Jeremy Notz

für 4 Personen

Mozzarella

- 2l Rohmilch
- 2,5g Zitronensäure
- 0,6dl Wasser
- 1 Labtablette
- 0,3dl Wasser
- 2l Wasser
- 100g Salz

Rohmilch in eine Pfanne geben. Die Zitronensäure im Wasser auflösen und zugeben. Langsam auf 32 ° Grad erhitzen. Das im Wasser aufgelöste Lab dazugeben, 30 Sekunden rühren und 10 Min. neben der Herdplatte stehen lassen.

Mit einem langen Messer den Käsebruch in 2x2cm grosse Würfel schneiden. Die Pfanne zurück auf die Herdplatte geben und auf 43° Grad erhitzen. Den Käsebruch in ein Sieb abschöpfen. Die Molke in der Pfanne lassen.

Die Molke auf 85° Grad erhitzen. Den Käsebruch mit dem Sieb für ca. 10 Sek. in die Molke tauchen. Herausziehen und den Käsebruch auseinanderziehen, zusammenfallen und wieder in die Molke eintauchen. Diesen Vorgang 3-4 Mal wiederholen. Jetzt aus dem Käsebruch Kugeln formen.

In einer Schüssel Salz in Wasser auflösen. Käsekugeln zugeben und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Pizzateig

- 350g Halbweissmehl
- 50g Hartweizengriess
- 1TL Salz
- 1dl lauwarmes Wasser
- 1dl Bier
- 15g Hefe
- 0,5dl Olivenöl

Mehl, Griess und Salz in eine Schüssel geben. Eine leichte Vertiefung bilden. Hefe mit lauwarmem Wasser auflösen, Bier zugeben und zusammen in die Vertiefung geben. Mehl darunter arbeiten. Den Teig zugedeckt 10 Min. gehen lassen.

Olivenöl zugeben und den Teig weitere 10 Min. durchkneten. Den Teig nochmals 10 Min. gehen lassen. den Teig kurz durchkneten und anschliessend in ein Tuppergeschirr geben. luftdicht abschliessen und mind. 2 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in Portionen teilen und Kugeln formen. Leicht mit Mehl bestäuben. Mit einem feuchten Tuch bedecken und ruhen lassen. jetzt die Kugeln ausziehen bis die gewünschte Pizzagrösse entstanden ist. Auf ein mit Backreinpapier belegtes Blech legen.

Sugo

- 2 EL Bratbutter
- 1 Rande, gekocht, in Würfeli geschnitten
- 100g Kürbis, in Würfeli geschnitten
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1-2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1dl saurer Most
- 2 EL Birnel
- Thymian
- Oregano
- Salz

In einer Pfanne 1 EL Bratbutter erhitze. Die Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch zugeben und glasig dämpfen. Randenwürfeli zugeben und kurz mitdämpfen. 1 EL Birnel zugeben und karamelisieren. Mit 1dl saurer Most ablöschen, einköcheln lassen. Mit Kräutern und Salz würzen. Mit dem Mixstab pürieren.

In einer Pfanne 1 EL Bratbutter erhitzen. Die Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch zugeben und glasig dämpfen. Kürbiswürfeli zugeben und kurz mitdämpfen. 1 EL Birnel zugeben und karamelisieren. Mit 1 dl saurer Most ablöschen, einköcheln lassen. Mit Kräutern und Salz würzen. Mit dem Mixstab pürieren.

Belag

- 1 Tofu, geräuchert, in Würfel geschnitten
- falsche Kapern
- 1 Zwiebel, geschnitten

Pizzaboden mit Sugo und Belag-Zutaten belegen. Mozzarella in Stücke teilen und darüber verteilen. Pizza im Pizzaofen / Backofen bei guter Hitze backen.

Anrichten

Pizza auf vorgewärmte Teller anrichten und sofort servieren.

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Kirschenstreuselkuchen mit Rhabarberkompott

Dessert von Jeremy Notz

für 4 Personen

Kirschenstreuselkuchen

Hefeteig

- 250g Halbweissmehl
- 2 EL Zucker
- ½ TL Salz
- 1,5dl Milch, lauwarm
- 15g Hefe
- 50g Butter, geschmolzen
- 1 Ei, aufgeschlagen
- 0,5dl Randensaft
- 400g Kirschen, entsteint

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, eine Vertiefung bilden. Hefe mit Milch anrühren und in die Vertiefung geben. Butter, Ei und Randensaft zugeben. Von der Mitte her das Mehl einarbeiten. Den Teig gut klopfen bis er glatt ist und glänzt. Mit einem feuchten Küchentuch bedecken und ums Doppelte aufgehen lassen.

Streusel

- 50g Butter
- 60g Walnüsse, grob gehackt
- 6 EL Birnel
- 40g Mehl

Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Walnüsse und Birnel zugeben und gut mischen. Unter ständigem Rühren langsam das Mehl zugeben, bis sich langsam Klümpchen/Streusel bilden.

Den Backofen auf 200°Grad vorheizen. Ein Kuchenblech oder Springform (24cm Durchmesser) mit Backreinpapier belegen und bereitstellen.

Formen

Den Hefeteig in die Form geben und gleichmässig verteilen. Die Kirschen darauf verteilen. Mit Streusel bestreuen.

Backen

Den Streuselkuchen in den Backofen schieben und bei 200° Grad 20-25 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und leicht auskühlen lassen. nach 5 Min. aus der Form lösen.

Rhabarberkompott

- 400g Rhabarber, geschält, in Würfel geschnitten
- 1 EL Weichsellikör
- 2dl Wasser
- 125ml Birnel
- 1 Zimtstange

Rhabarbern in eine Schüssel geben. mit Weichsellikör beträufeln.

In einer Pfanne Wasser, Birnel und Zimtstange aufkochen. Den heissen Sud über die Rhabarbern giessen, Abkühlen lassen. kurz vor dem Servieren kurz aufkochen lassen.

Anrichten

Kirschenstreuselkuchen in Stücke schneiden. Je ein Stück auf Dessertteller anrichten. Rhabarber in Schälchen anrichten und dazu stellen.