

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Randensuppe mit Apfel-Honigwürfeli

Vorspeise von Patrizia Plaz

für 4 Personen

Randensuppe mit Apfel-Honigwürfeli

- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 500g Randen, gekocht, geschält und in Würfel geschnitten
- ½ Apfel, in Würfel geschnitten
- 6dl Gemüsebouillon
- 1dl Rahm, steif geschlagen
- 1 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ Apfel, in Würfeli geschnitten
- ½ TL Wasser
- 1 EL Honig, flüssig

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebeln zugeben und glasig dämpfen. Apfelwürfel zugeben und 3 Min. dämpfen. Randenwürfel zugeben und kurz mitdämpfen. Mit Gemüsebouillon ablöschen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und ca. 10 Min. köcheln lassen. Randen mit dem Stabmixer pürieren. Essig zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Apfelwürfeli, Wasser und Honig in eine Pfanne geben und langsam wärmen. Bereitstellen.

Anrichten

Die Randensuppe in vorgewärmte Suppenteller oder Suppentassen anrichten. Wenig Rahm in die Mitte platzieren. Die Apfel-Honigwürfeli darüber verteilen und sofort servieren.

Dazu servieren wir ein selber gemachtes Holzofenbrot

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Angushuft an Holdersauce mit Quarkpizokel und Scarpatscha

Hauptgericht von Patrizia Plaz

für 4 Personen

Quarkpizokel

- 300g Mehl
- 1 Prise Salz
- 300g Quark
- 4 Eier, verquirlt
- 2 EL Butter
- Pfeffer aus der Mühle

Mehl und Salz in eine Teigschüssel geben. Quark und Eier zugeben und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Mit der Kelle tüchtig klopfen, bis der Teig glänzt und Luftblasen ausweist. Evt. zugedeckt 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Teig in einen Spritzsack füllen.

In einer grossen Pfanne 3-4l Wasser aufkochen, salzen. Das Kuchengitter auf den Pfannenrand legen. Teig aufs Gitter spritzen und mit dem Teighörnchen durchstreichen. Kochen bis die Pizokel an der Oberfläche schwimmen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser ziehen und abtropfen lassen. In eine Schale geben. mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Kurz vor dem Servieren in einer beschichteten Bratpfanne die Butter schmelzen lassen. Pizokels portionenweise zugeben und in der Butter kurz schwenken.

Angus-Huft

- 600g Angus-Huft (Rindfleisch)
- 1-2 TL Salz
- 2 EL Bratbutter

Das Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen auf 80° Grad vorheizen. Eine feuerfeste Platte und 4 Teller mitwärmen.

Angus-Huft mit Salz würzen. in einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Angus-Huft zugeben und beidseitig 3 Min. anbraten. Aus der Bratpfanne nehmen und in die vorgewärmte Platte geben. ca. 2-2 1/2 Stunden bei 80° Grad garen lassen.

Scarpatscha

- 350g altes Brot, in Stücke geschnitten
- 2,5dl Milch
- 10-12 Mangoldblätter, in Streifen geschnitten
- 1 Lauch, in feine Rondellen geschnitten
- 1 Sellerieblatt, in feine Streifen geschnitten
- Petersilie, fein geschnitten
- Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz
- 125g Butter
- 125g rezenten Käse
- 2-3 Eier

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und bereit stellen.

Das Brot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch in einer Pfanne aufkochen, über die Brotwürfel verteilen. Kurz einweichen lassen.

In einer Pfanne Butter schmelzen lassen. Gemüse und Kräuter zugeben und kurz dämpfen, mit Salz würzen. Gedämpfte Gemüsemischung zum eingeweichten Brot geben. Käse und Eier zugeben und gut mischen. In die feuerfeste Form geben.

Die Form in den Backofen schieben und bei 200° Grad ca. 30 Min. backen.

Holdersauce

- 1Tl Olivenöl
- ½ Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 3dl Fleischbouillon
- 4-5 EL Holderkonfitüre

Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwiebeln zugeben und glasig dämpfen. Mit Fleischbouillon ablöschen und aufkochen lassen. Rosmarin und Thymian zugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist. Die Sauce absieben und zurück in die Pfanne geben. Jetzt einkochen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Abschmecken.

Anrichten

Angus-Huft mit einem scharfen Messer in Tranchen schneiden und je 1-2 Tranchen auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit Holdersauce beträufeln. Quarkpizokel und Scarpatscha dazu anrichten.

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Honig-Parfait mit Himbeersauce und Pett'an Pigna

Dessert von Patrizia Plaz

für 4 Personen

Honig-Parfait

- 2 Eiweiss, steif geschlagen
- 3dl Rahm, steif geschlagen
- 2 Eigelb
- 65g Honig, flüssig

Eine Cakeform von 25cm Länge mit wenig Öl ausstreichen und mit Klarsichtfolie belegen.

Eigelb und Honig in einer Schüssel zusammen schaumig schlagen (Handrührwerk), bis die Masse hell und crèmeartig ist. Geschlagenes Eiweiss und geschlagener Rahm zugeben und gut mischen. Die Crème in die Cakeform füllen und glatt ausstreichen. Die gefüllte Cakeform in den Tiefkühler stellen und 3-4 Stunden tiefkühlen lassen.

Das Honig-Parfait 15 Min. vor dem Servieren aus der Form nehmen, Klarsichtfolie entfernen und etwas Raumtemperatur annehmen lassen.

Himbeersauce

- 250g Himbeeren
- 2 EL Honig, flüssig
- 1 EL Wasser

Himbeeren, Honig und Wasser in eine Pfanne geben. Bei kleiner Hitze erhitzen (Honig kristallisiert sonst aus) und weichkochen. In eine Mixbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren, auskühlen lassen.

Pett'an pigna

- 200g eingesottene Butter
- 200g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 2 Eier
- 350g Mehl
- ½ P Backpulver

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backreinpapier belegt bereit stellen.

Eingesottene Butter, Zucker und Salz in eine Teigschüssel geben. Schaumigrühren, bis die Butter weich ist. Eier zugeben und weiter schlagen, bis eine gleichmässige Buttermasse entstanden ist. Mehl und Backpulver zugeben und unterziehen. Den Teig gut durchkneten.

Den Teig aufs Backblech geben und gleichmässig auswallen.

Das Backblech in den Backofen schieben und bei 200° Grad 20 Min. goldgelb backen. Das Backblech aus dem Backofen nehmen. Die Patt'an pigna leicht auskühlen lassen, dann in Rechtecke oder Quadrate schneiden.

Anrichten

Mit der Himbeersauce auf Dessertteller einen Saucenspiegel bilden. Eine Tranche Honig-Parfait darauf anrichten. 1-2 Stücke Pett'in pigna dazu legen.