

# Weissweinsuppe mit Käsestengelchen

## Für 4 Personen

- 3 dl Fleischbouillon
- 2 dl Weisswein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 1½ dl Rahm
- 4 Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zimtpulver

## Garnitur

- Käsestengelchen

## Für 50 – 60 Stück

- 100 g Mehl
- wenig Salz
- 60 g Butter
- 50 g geriebener Sbrinz
- 70 g Rahmquark
- evtl. 1–2 Esslöffel Rahm
- 1 Eigelb zum Bestreichen

## Garnitur

- Mohnsamen oder Kümmel

## Zubereitung

- ◆ Bouillon und Wein mit dem Lorbeerblatt und der Nelke aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen.
- ◆ Den Rahm mit dem Eigelb verklopfen und langsam in die Suppe rühren.
- ◆ Unter ständigem Rühren vors Kochen bringen.
- ◆ Vom Herd nehmen und kurziterrühren. Achtung: Sobald die Suppe zu heiss wird, flockt sie aus.
- ◆ Die cremige Weinsuppe mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und abschmecken.
- ◆ In Teller verteilen.
- ◆ Die Käsestengelchen separat dazu servieren.

## Käsestengelchen

### Vorbereiten

- ◆ Das Mehl in eine Schüssel sieben und Salz darüberstreuen.
- ◆ Die Butter in Würfel schneiden und auf das Mehl geben.
- ◆ Alles mit kalten Händen reiben, bis die Masse gleichmässig feinkrümelig ist.
- ◆ Reibkäse, Quark und evtl. Rahm zufügen, alles kurz mischen und rasch zu einem Teig verarbeiten.
- ◆ Einpacken und kalt stellen.

### Fertigstellen

- ◆ Den Teig ½ cm dick auswallen.
- ◆ In Stengelchen schneiden und diese auf ein Backpapier legen.
- ◆ Die Stengelchen mit Eigelb bestreichen und evtl. mit Mohnsamen oder Kümmel bestreuen.
- ◆ Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15–20 Minuten backen.

### Anmerkung

- ◆ Die Käsestengelchen können auch anders geformt werden.
- ◆ Sie eignen sich auch ausgezeichnet als Aperitif zu einem Glas Wein.

# Sbrinz-Rollen mit Senfrahm

Für ca. 20 Sbrinz-Rollen

## Senfrahm

1 dl Rahm  
1 dl Sauerrahm  
1 kleine Schalotte, feingehackt  
2 Esslöffel Senf, evtl. Dijon oder Moutarde de Meaux  
1 Blatt Gelatine  
Schnittlauch oder andere Kräuter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Spur Cayennepfeffer

## Garnitur

Salatblätter  
Feigen  
Trauben  
Nüsse usw.

## Vorbereiten

### Senfrahm

- ◆ Den Rahm steif schlagen und kalt stellen.
- ◆ Den Sauerrahm mit der sehr fein gehackten Schalotte sowie dem Senf mischen.
- ◆ Das Gelatineblatt während ca. 5 Minuten in kaltes Wasser legen, leicht ausdrücken und mit 1 Esslöffel Wasser bei schwacher Hitze schmelzen.
- ◆ Die aufgelöste Gelatine unter den Senfrahm rühren.
- ◆ Den steifgeschlagenen Rahm und die Kräuter locker darunterziehen, leicht würzen.
- ◆ Nach Bedarf kurz kalt stellen.

### Füllen der Käserollen

- ◆ Den Senfrahm mit dem Spritzsack in die Käserollen spritzen.
- ◆ Mit Schnittlauch bestreuen und auf einen Teller oder eine Platte legen.
- ◆ Beliebig garnieren und zum Apéro oder als Vorspeise servieren.

### Variante

- ◆ Der Senfrahm kann auch nur mit Schlagrahm zubereitet werden. Dazu den steifgeschlagenen Rahm mit Senf mischen und würzen.
- ◆ Die Käserollen damit füllen und mit Schnittlauch bestreuen.



# Gefüllte Riesenzwiebeln

## Für 4 Personen

4 sehr grosse Zwiebeln  
(evtl. Gemüsezwiebeln)  
7 dl leichte Bouillon

## Füllung

ausgehöhltes Zwiebelfleisch  
1 Esslöffel Mehl  
30 g geriebener Sbrinz  
2 Eigelb  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
Cayennepfeffer  
2 Eiweiss  
Käse zum Bestreuen

1 bebuttertes Backblech

## Vorbereiten

- ◆ Die Zwiebeln mit der Schale in eine Pfanne legen. Die Bouillon dazugiessen und zugedeckt bei schwacher Hitze während ca. 50 Minuten leicht köcheln lassen.
- ◆ Die braunen Zwiebelschalen zusammen mit 2–3 Schichten Zwiebelfleisch von der inneren, weissen Zwiebel lösen. Dabei das innere, weisse Zwiebelfleisch sorgfältig heraus-schneiden, so dass die äussere Schalenhülle beim Wurzel-ansatz noch zusammenhält.

## Füllen und Backen

- ◆ Die ausgelösten Zwiebeln im Cutter fein mixen.
- ◆ Das Zwiebelpüree mit Mehl, Käse, dem Eigelb und den Gewürzen mischen. Das Eiweiss steif schlagen und unter die Zwiebelmasse heben.
- ◆ Die ausgehöhlten Zwiebeln auf ein bebuttertes Blech legen, die luftige Farce hineinfüllen und wenig Käse darüber-streuen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C während 20–25 Minuten backen.

## Variante

- ◆ Nach Belieben Kümmel in die Zwiebelfarce geben.

# Zanderflan an Traubensauce

## Für 4 Personen

### Zanderflan

250 g Zanderfilet  
1 Eiweiss  
Salz  
weisser Pfeffer aus der Mühle  
1 Spur Cayennepfeffer  
1 Spur Muskat  
2 dl Doppelrahm

4 kleine Auflaufförmchen  
Butter für die Förmchen

### Sauce

2 dl Weisswein  
100 g Traubenbeeren  
1 dl Rahm  
4 Teelöffel Maizena  
4 Butterflocken  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Vorbereiten

- ◆ Das Zanderfilet in Würfel schneiden und kurz im Tiefkühler anfrieren.
- ◆ Die Fischwürfel im Cutter (Moulinette) mit dem Eiweiss fein mixen. Die Fischfarce leicht würzen und langsam den Rahm dazurühren.
- ◆ Die Masse nach Bedarf durch ein Haarsieb streichen und kalt stellen.
- ◆ Die Auflaufförmchen mit Butter austreichen, die Zander-mousse hineinfüllen und festklopfen, damit die Luft entweicht.

## Fertigstellen

- ◆ Die Förmchen in ein heisses Wasserbad stellen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C während 20 Minuten garen.
- ◆ Herausnehmen und noch 6 Minuten im Wasser ruhen lassen.

## Sauce

- ◆ Den Weisswein um die Hälfte einkochen.
- ◆ Die Traubenbeeren wenn möglich schälen und die Kerne herauslösen.
- ◆ Den Rahm in den Wein schwingen, mit wenig Maizena binden und die Butterflocken dazurühren.
- ◆ Mit einer Prise Zucker und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ◆ Zuletzt die Trauben in die fertig abgeschmeckte Sauce geben.

## Anrichten

- ◆ Den Fischflan stürzen und mit der Sauce anrichten.



# Pouletbrüstchen auf Bärlauchsauce

## Für 4 Personen

4 Pouletbrüstchen mit Haut  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
20 g Butter

### Bärlauchsauce

½ dl Weisswein  
knapp 1 dl Geflügelbouillon  
½ dl Rahm  
1 Handvoll Bärlauchblätter  
1 Eigelb

### Garnitur

verschiedene gekochte  
Gemüse, wie junge Karot-  
ten, neue Kartoffeln,  
Frühlingszwiebeln, Kefen,  
Spargeln usw.

## Zubereitung

### Pouletbrüstchen

- ◆ Die Pouletbrüstchen auf beiden Seiten leicht würzen.
- ◆ Die Butter aufschäumen und die Pouletbrüstchen hineinlegen, dabei die Hautseite zuerst anbraten.
- ◆ Bei mittlerer Hitze zugedeckt goldgelb anbraten. Die Brüstchen umdrehen und die andere Seite kurz braten, dabei nicht mehr zudecken.
- ◆ Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten.

### Sauce

- ◆ Den Wein fast vollständig einkochen, dann die Geflügelbouillon und den Rahm begeben.
- ◆ Die Sauce in ein Mixglas giessen, den Bärlauch und das Eigelb beifügen und mixen, bis die Sauce fein ist. Würzen und abschmecken.
- ◆ Die Bärlauchsauce zurück in die Pfanne giessen und unter Rühren zum Kochen bringen.

### Anrichten

- ◆ Die Pouletbrüstchen tranchieren und auf der Bärlauchsauce anrichten.
- ◆ Mit dem Saisongemüse garnieren.

### Variante

- ◆ Statt Bärlauch können natürlich auch Kresse oder Gartenkräuter verwendet werden.



# Thurgauer Fleisch-Terrine

Für eine Terrine von  
600 g Inhalt

100 g Spickspeck  
200 g mageres Kalbfleisch  
200 g Schweinefleisch  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Karotte  
3 dl Rotwein  
1 Thymianzweig  
1 Lorbeerblatt

Öl zum Braten  
2 Esslöffel Cognac  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1–2 Äpfel, leicht säuerliche  
Sorte  
1 Ei  
4 Esslöffel Sultaninen  
4 Esslöffel Haselnüsse

1 Terrine oder Cakeform

## Vorbereiten

- ◆ Den Spickspeck, das Kalb- und Schweinefleisch in 4 cm grosse Würfel schneiden.
- ◆ Die Zwiebel vierteln, die Knoblauchzehe schälen und die Karotte in grobe Würfel schneiden.
- ◆ Alles mischen und den Rotwein darübergiessen. Den Thymian und das Lorbeerblatt begeben. Über Nacht oder noch besser während 2 Tagen ziehen lassen, dabei einmal mischen.

## Fertigstellen

- ◆ Die Beize absieben, die Fleisch- und Gemüsegewürfel gut abtropfen, auf ein Tuch legen und trocknen.
- ◆ Das Öl rauchheiss erhitzen und das Fleisch mit dem Gemüse anbraten.
- ◆ Mit Cognac ablöschen, würzen, aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen.
- ◆ Die Rotweinbeize zum Bratensatz geben und stark einkochen.
- ◆ Die kalten Fleisch- und Gemüsegewürfel sowie die Äpfel zweimal durch den Fleischwolf treiben.
- ◆ Die Fleischfarce mit der eingekochten Marinade, Salz, Pfeffer, dem Ei, den Sultaninen und den Haselnüssen mischen.
- ◆ Die Fleischmasse abschmecken, in eine Terrine oder Cakeform füllen und zudecken.
- ◆ Im Wasserbad bei 180 °C im vorgeheizten Backofen während 45–60 Minuten pochieren.

## Servieren

- ◆ Die Terrine kalt oder warm servieren.
- ◆ Mit Essigapfelwürfelchen anrichten.



# Gefülltes Schweinsfilet

## Für 4 Personen

1 grosses Schweinsfilet,  
ca. 450 g  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Mehl zum Bestäuben  
eingesottene Butter zum  
Anbraten

## Füllung

60–80 g Lauch-Julienne  
(feine Streifen)  
60–80 g Karotten-Julienne  
(feine Streifen)  
1–2 Bund Schnittlauch,  
feingehackt  
7–8 Scheiben Mostbröckli  
50 g Appenzellerkäse

## Sauce

1½ dl Weisswein  
2½ dl Rahm  
1 Prise Muskat  
1 Prise Cayennepfeffer  
etwas Trockenbouillon

8–10 Küchenhölzchen  
Küchenschnur

## Vorbereiten

- ◆ Das Schweinsfilet der Länge nach so einschneiden, dass es noch zusammenhält.
- ◆ Lauch und Karotten in feine Streifen (Julienne) schneiden und zusammen knapp weich kochen. Gut abtropfen lassen, dann leicht würzen und erkalten lassen.
- ◆ Das Filet aufklappen und den Schnittlauch darüberstreuen. Die Hälfte der kalten Julienne auf der Mitte des Fleisches verteilen.
- ◆ Die Mostbröckli-Tranchen nebeneinander auf das Gemüse legen. Den in 3–4 Stangen geschnittenen Appenzellerkäse in die Mostbröckli-Tranchen einwickeln und das restliche Gemüse darüber verteilen.
- ◆ Das Filet zuklappen, mit Küchenhölzchen befestigen und das Ganze mit der Schnur zubinden.
- ◆ Das Filet kann so einige Stunden vorher vorbereitet werden.

## Fertigstellen

- ◆ Das gefüllte Filet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.
- ◆ In heisser eingesottener Butter rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen und in eine Gratinplatte oder in einen kleinen Bräter legen.
- ◆ Für die Sauce den Bratensatz mit einem Küchenpapier entfetten, mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Den Rahm beigeben, aufkochen und würzen.
- ◆ Die heisse Sauce über das Filet giessen.
- ◆ Im vorgeheizten Backofen bei 180–200 °C während 15 Minuten garen. Das Filet danach aus der Sauce heben, zudecken und etwas an der Wärme ruhen lassen.
- ◆ Die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

## Anrichten

- ◆ Küchenhölzchen und Schnur vom Fleisch lösen, das Filet in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.
- ◆ Mit Nudeln oder Reis begleiten.

# Kaninchenleber mit Frühlingszwiebeln

Für 4 Personen

## Frühlingszwiebelgemüse

6 Stengel Frühlingszwiebeln  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Teelöffel Zucker  
 $\frac{1}{2}$  dl Weisswein  
 $\frac{1}{2}$  dl Bouillon

## Kaninchenleber

4–8 Kaninchenlebern  
1 Esslöffel Butter  
 $\frac{1}{2}$  Esslöffel Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Esslöffel Essig  
2–3 Butterflocken

## Zubereitung

### Frühlingszwiebelgemüse

- ◆ Einen Teil des grünen Zwiebelkrauts wegschneiden, dann die Zwiebeln der Länge nach halbieren.
- ◆ Das Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rundherum anbraten.
- ◆ Den Zucker darüberstreuen, etwas weiterbraten, so dass der Zucker leicht karamelisiert.
- ◆ Mit dem Wein ablöschen, die Bouillon zufügen und die Zwiebeln bei schwacher Hitze zugedeckt weich kochen.

### Kaninchenleber

- ◆ Die Kaninchenlebern putzen, d.h. die groben Teile sowie Blutadern wegschneiden.
- ◆ Die Butter mit dem Olivenöl aufschäumen, die Lebern hineinlegen und rosa braten.
- ◆ Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Tropfen Essig darüberträufeln.
- ◆ Die Lebern aus der Pfanne nehmen.
- ◆ Den Saft der Zwiebeln mit einigen Tropfen Essig abschmecken, 2–3 Butterflocken hineinschwingen und nochmals abschmecken.

### Anrichten

- ◆ Pro Person drei halbe Zwiebeln schön anrichten, die Leber dazulegen und die Sauce darüberträufeln.



# Dörrfrüchte-Weggen mit Vanillesauce

Für 3 – 4 Weggen

## Füllung

800 g gedörrte Birnenschnitze  
300 g gedörrte Zwetschgen, ohne Stein  
3 dl Rotwein  
50 g Rohrzucker  
8 getrocknete Feigen  
60 g gedörrte Apfelringe  
80 g gedörrte Aprikosen  
1 Teelöffel Zimtpulver  
1 Prise Nelkenpulver  
4 Esslöffel Schnaps  
50 g Baumnuskerne  
evtl. 5 Esslöffel Pistazien

## Teig

750 g Mehl  
1 Teelöffel Salz  
15 g Hefe  
1 Teelöffel Zucker  
80 g Butter  
4½ dl Milch  
1 Ei

Mehl zum Auswallen  
1 Ei zum Bestreichen  
etwas Butter für das Blech

(Fortsetzung Seite 34)

## Vorbereiten

### Füllung

- ◆ Die Birnenschnitze in eine Schüssel geben und mit Wasser gut bedeckt über Nacht einweichen.
- ◆ Die Zwetschgen im Rotwein mit dem Rohrzucker einweichen.
- ◆ Die Feigen, Apfelringe und Aprikosen 2–3 Stunden in Wasser einweichen.
- ◆ Die eingeweichten Birnenschnitze 20 Minuten im Einweichwasser kochen, dann die Früchte herausnehmen.
- ◆ Die Zwetschgen im Rotwein aufkochen, herausnehmen und den Weinsud sirupartig einkochen.
- ◆ Die abgetropften Birnen und die Hälfte der Zwetschgen im Cutter fein pürieren.
- ◆ Den eingekochten Weinsud, Zimt, Nelkenpulver, Schnaps und grobgehackte Nüsse dazugeben. Die feuchte Füllung abschmecken.

### Hefeteig

- ◆ Das Mehl in eine Schüssel sieben, das Salz darüberstreuen und mischen.
- ◆ Die in einer kleinen Tasse zerbröckelte Hefe mit Zucker bestreuen, etwas ruhen lassen und mischen, bis die Hefe flüssig ist.
- ◆ Die Butter schmelzen, die Milch und das Ei zufügen und zusammen verklopfen.
- ◆ Flüssige Hefe und Milchlösung in das Mehl gießen und so lange kneten, bis der Teig fein ist.
- ◆ Den Hefeteig mit einem feuchten Küchentuch zudecken und während mindestens einer Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

## Fertigstellen

### Teig

- ◆ Den Teig und die Füllung in drei Teile schneiden.
- ◆ Je ein Teigstück auf Mehl zu einem Rechteck auswallen.
- ◆ Die Hälfte einer Portion Füllung auf den Teig geben. Apfelringe, Aprikosen, Zwetschgen und Feigen der Länge nach darauflegen, dann die restliche Portion Füllung daraufgeben.
- ◆ Die beiden schmalen Teigenden auf die Füllung legen und den Birnenweggen aufrollen, dabei die Teigränder mit Eiweiss festkleben.
- ◆ Die Birnenweggen auf ein bebuttertes Blech setzen. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel einstechen.



# Dörrfrüchte-Weggen mit Vanillesauce

## Vanillesauce

5 Eigelb  
130 g Zucker  
5 dl Milch  
1 Vanillestengel  
1½ dl Rahm, geschlagen

- ◆ Auf der untersten Rille in den vorgeheizten Backofen schieben und während 30 Minuten bei 200 °C goldbraun backen.

## Vanillesauce

- ◆ Die Eigelb mit dem Zucker in eine Schüssel geben.
- ◆ Die Milch mit dem Vanillestengel aufkochen.
- ◆ Die kochendheisse Milch langsam zum Eigelb und Zucker rühren. Dann das Ganze in die Pfanne zurückgiessen.
- ◆ Die Creme auf dem Herd unter Rühren bis zum Siedepunkt bringen, danach passieren und kalt stellen.

## Anrichten

- ◆ Die lauwarmen Birnenweggen in Scheiben schneiden und mit der Vanillesauce servieren.
- ◆ Aus dem restlichen Teig einen Zopf zubereiten.



# Bündner Gerstensalat

## Für 4 Personen

60–80 g Gerste  
1 l leichte Bouillon  
1–2 Karotten  
50 g Lauch  
verschiedene Blattsalate  
frische, feingeschnittene  
Kräuter, wie Kerbel, Schnitt-  
lauch, Petersilie, Basilikum

## Sauce

1 Esslöffel Dijon-Senf  
4 Esslöffel Bouillon  
(Kochsud)  
2 Esslöffel Öl  
2–3 Esslöffel Essig  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Garnitur

1 Bündner Salsiz oder 50 g  
Bündnerfleisch

## Vorbereiten

- ◆ Die Gerste evtl. über Nacht im kalten Wasser einweichen, dann in der leichten Bouillon während ca. 60–80 Minuten weich kochen.
- ◆ Die Gerste absieben (der Sud kann für eine Suppe weiterverwendet werden).
- ◆ Die Karotten schälen und den Lauch putzen. Beides in feine Würfelchen (Brunoise) oder Scheiben schneiden.
- ◆ Knackig kochen, gut abtropfen und zu der Gerste geben.
- ◆ Die verschiedenen Blattsalate putzen, waschen und gut trocken schleudern.

## Salatsauce

- ◆ Aus Senf, Gerstenkochsud, Öl und Essig eine Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Fertigstellen

- ◆ Die Salatblätter auf grosse Teller legen.
- ◆ Die Gerste und das Gemüse mit der Salatsauce und den Kräutern mischen und auf den Salatblättern anrichten.
- ◆ Jeden Salat mit einigen Scheiben Bündner Salsiz oder Bündnerfleisch dekorieren.

## Varianten

- ◆ Den Gerstensalat mit feingeschnittenen Bündnerfleisch-Würfelchen vermengen.
- ◆ Frisch gebratene, heisse Pilzscheiben auf den Salat legen.