

Pilzbruschetta

Frischkäse-Parmesan–Basilikum Craker

Oma's Fidelisuppe

Fruchtiger Poulet-Curry-Salat

Wildschweinpfeffer

Blauchabis

Polentaschnitten

Trauben-Mandel-Creme

Än Guote wünscht dä Kudi

Pilzbruscetta

150 g Baguette
150 g Champignons
3 Ei Öl
Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
80 g Parmesan
1 Frühlingszwiebel fein gehackt

- Baguette in Scheiben schneiden toasten und abkühlen lassen.
- Pilze hauchdünn schneiden, mit den übrigen Zutaten mischen und abschmecken
- Pilzmasse erst kurz vor dem Verzehr auf die getoasteten Scheiben anrichten.

Frischkäse-Parmesan–Basilikum Craker

150 g Frischkäse
1 Bund Basilikum
50 g Parmesan
Salz und Pfeffer
Randen-Cracker
1 Bund Petersilie

- Alle Zutaten ohne Cracker und Peterli mischen und abschmecken
- Masse kurz vor dem Verzehr auf die Cracker verteilen und mit Peterli garnieren

Oma's Fidelisuppe

1 EL Bratbutter
½ Pack Fideli
1 l Wasser
Hühnerbouillon
1 Ei
Muskatnuss
Petersilie gehackt

- Wasser sieden und bei Seite stellen
- Fideli in Bratbutter dunkel rösten
- Mit dem heissen Wasser übergiessen, Bouillon begeben
- 10 Minuten köcheln lassen
- Ei aufschlagen, mit Muskat würzen, Suppenflüssigkeit langsam unterziehen. Danach langsam in die Suppe geben.
- In Suppengefässe anrichten und mit etwas Peterli garnieren

Fruchtiger Poulet-Curry-Salat

250 g Pouletbrust

1 kl. Dose Ananas

1 Apfel

100 g Naturejoghurt

50 g Blanc Batu

1 dl Halbrahm

Curry mild

Zitronensaft, Salz, Pfeffer

1 kl. Dose rote Kirschen

- Pouletbrust in Kleine Streifen schneiden und in Bratbutter anbraten, würzen und abkühlen lassen
- Ananas in kleine Stücke schneiden
- Apfel mit der Röstiraffel raffeln
- Übrige Zutaten ohne Kirschen zu einer würzigen Currysauce mischen.
- Apfel, Ananas und die abgekühlten Pouletwürfel in die Sauce geben und ziehen lassen. Vor dem Servieren die roten Kirschen begeben und ev. die Sauce nochmals etwas dünner machen (Rahm oder Ananassaft)
- Den Salat auf einem grünen Salatblatt anrichten.

Wildschweinpfeffer

1000 g Wildschweinvoressen mit Markbein

Beize:

2 Zwiebeln (geviertelt)

4 Knoblauchzehen (halbiert)

4 Nelkenköpfe

2 Lorbeerblätter

Salz

Pfeffer

- alles mit Rotwein decken und mit Gegenstand beschweren.
- 4...5 Tage stehen lassen.
- Fleisch gut abtropfen und im Fett gut anbraten.
- Im Bratensaft 1 Esslöffel Mehl und 2 zerböckelte Würfelzucker dunkel rösten
- und dann mit Beize ablöschen.
- 1 Teelöffel Zuckercouleur begeben.
- Fleisch dazugeben und mit etwas Wasser und Bouillon abschmecken.
- 1½...2 Stunden kochen lassen und nach Belieben nachwürzen.

Blauchabis

1 Zwiebel feingehackt

1 Apfel geraffelt

1 kg Rotkraut

- mit Fett andünsten bis es zusammengefallen ist, dann mit

3 dl Wasser

1 dl Rotwein

1 dl Rotweinessig

- ablöschen

1 Prise Zucker

1 Lorbeerblatt

1 EL Fleischbouillon

- begeben und 1 Stunde schmoren lassen. Nach belieben nachwürzen. Vor dem Servieren wenig Butter unterziehen

Polentaschnitten

6 EL Butter

600 ml Bouillon

120 g Maisgrieß

1 Prise Salz und Pfeffer

- Brühe mit 3 EL Butter aufkochen, Maisgrieß einrühren und unter Rühren schön quellen lassen, salzen und pfeffern.
- Den Brei auf ein mit Backpapier ausgelegtes kleines Blech 1...2 cm dick aufstreichen und auskühlen lassen.
- Dann Vierecke schneiden und in der heißen Butter beidseits goldbraun braten.

Trauben-Mandel-Creme (6Personen)

Creme:

1.5 dl Traubensaft weiss
50 g Zucker
600 g Trauben weiss
3 EL Grappa nach Belieben
6 Stück Eigelb
100 g Zucker
1.5 Esslöffel Maisstärke
6 dl Milch
1.5 dl Halbrahm
1 Stück Vanilleschote
4 Esslöffel Amaretto oder einige Tropfen Bittermandelaroma

Garnitur:

Trauben am Stiel
1 Stück Eiweiss leicht geschlagen
Mandelplättchen geröstet

Zubereitung

- Traubensaft und Zucker aufkochen, dann leicht auskühlen lassen.
- Inzwischen die Trauben halbieren und entkernen. Den Grappa zum ausgekühlten Traubensaft geben und diesen mit den Trauben mischen. Zugedeckt 2 Stunden marinieren lassen.
- Für die Creme Eigelb und Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Die Maisstärke unterrühren.
- Milch, Halbrahm sowie die der Länge nach aufgeschnittene Vanilleschote mit den herausgekratzten Samen in eine Pfanne geben und aufkochen. Noch heiss unter Rühren zur Eicreme giessen. Alles in die gereinigte Pfanne zurückgeben und unter Rühren bis kurz vors Kochen bringen. Die Vanilleschote entfernen. Sofort in eine Schüssel umgiessen und unter öfterem Rühren im kalten Wasserbad auskühlen lassen. Amaretto oder Bittermandelaroma beifügen. Die Creme zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.
- Für die Garnitur die Traubenbeeren mit Eiweiss bestreichen, im Zucker wenden, dann auf Haushaltpapier trocknen lassen.
- Die Trauben in 6 Gläsern anrichten, die Creme darübergerben und mit den vorbereiteten Traubenbeeren sowie den Mandelblättchen garnieren.