

\*\*\*\*\*

**Rosmarin-Rahmsuppe mit Pilzen**

\*\*\*\*\*

**Vogelnest  
Rotkrautrisotto  
Dörrbohnen**

\*\*\*\*\*

**Torta di Castagne**

\*\*\*\*\*

**Än Guote wünscht dä Kudi**

## Rosmarin-Rahmsuppe mit Pilzen

7 dl Gemüsebouillon  
15 g Steinpilze gedörrt  
8 Dörrtomaten  
1 Schalotte  
1 Zweig Rosmarin  
2 EL Butter  
1 EL Mehl  
200 g Champignons  
1.5 dl Rahm  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- Die Bouillon aufkochen. Die Steinpilze und Dörrtomaten hineingeben und alles 10 Minuten nur ganz leise kochen lassen.
- Inzwischen die Schalotte schälen und hacken. Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und ebenfalls hacken.
- Die Bouillon durch ein feines Sieb in eine Schüssel giessen. Steinpilze und Dörrtomaten gut abtropfen lassen und klein schneiden.
- In einer Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Schalotte, Rosmarin, Steinpilze und Dörrtomaten darin andünsten. Das Mehl in ein feines Siebchen geben, darüber stäuben und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Aufkochen und die Suppe auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen.
- Inzwischen die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. In einer Bratpfanne in der restlichen Butter kurz braten; entsteht Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Beiseitestellen.
- Den Rahm zur Suppe geben und diese mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen. Die Champignons beifügen und nur gut heiss werden lassen. Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten und nach Belieben mit etwas Rosmarin garnieren.

## Vogelnest

500 g Hackfleisch  
1 Semmel vom Vortag  
1 dl Milch  
2 Eier  
2 Frühlingszwiebeln  
Salz  
Pfeffer  
Paprikapulver  
1 TL Senf  
  
100 g geriebener Schwyzer Käse  
100 g Creme Fraiche  
1 Ei

- Semmel in kalter Milch einweichen, danach gut ausdrücken und fein hacken
- Zwiebeln klein schneiden
- Hackfleisch mit ausgedrückter Semmel, Eier, Zwiebelwürfel, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Senf gut mischen
- Fleischmasse in 4 Portionen teilen, Nester formen und auf das Backblech legen
- Käse Eier und Creme Fraiche gut verrühren und in die geformten Nester verteilen
- Die gefüllten Nester bei 200°C im Ofen 20...25 Minuten backen

## **Rotkrautrisotto**

- 300 g Rotkraut, fein gehobelt
- 1 Zwiebel, fein gehobelt
- wenig Lauch, in Ringen
- Butter zum Dämpfen
- 300 g Risottoreis, z.B. Carnaroli
- 1 dl Rotwein oder Gemüsebouillon
- 1 l Gemüsebouillon, heiss
- 1 Orange, abgeriebene Schale
- 3 EL Mascarpone
- Salz, Pfeffer
- Orangenzesten, Lauch und wenig Rotkraut, fein geschnitten, zum Garnieren

- Rotkraut, Zwiebeln und Lauch in der Butter andämpfen. Reis dazugeben, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen lassen. Bouillon nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Reis häufig umrühren. Während ca. 20 Minuten al dente kochen.
- Orangenschale und Mascarpone darunter mischen, würzen, garnieren.

## **Dörrbohnen**

- 100 g Dörrbohnen
- 1 Stk Zwiebel gross
- 2 Stk Knoblauchzehen
- 200 g Bratspecktranchen mager
- 1 EL Bratbutter
- 5 dl Gemüsebouillon
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Petersilie

- Die Dörrbohnen über Nacht grosszügig mit kaltem Wasser bedeckt einweichen. Vor der Zubereitung abschütten und gut abtropfen lassen.
- Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und hacken. Den Bratspeck in Streifen schneiden.

- In einer grossen Pfanne die Bratbutter erhitzen. Den Speck darin kräftig anbraten. Dann die Hitze reduzieren, Zwiebel und Knoblauch beifügen und glasig dünsten. Die Bohnen beifügen, alles mischen und gut die Hälfte der Bouillon dazugiessen. Die Bohnen zugedeckt etwa 1 Stunde kochen lassen, dabei von Zeit zu Zeit die Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen.
- Jetzt die Kartoffeln schälen und je nach Grösse in Viertel oder Sechstel schneiden. Nach 1 Stunde Kochzeit zu den Bohnen geben, gut untermischen und wenn nötig noch etwas Bouillon beifügen. Alles zugedeckt weitere 30 Minuten kochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie fein hacken.
- Etwa 10 Minuten vor Ende der Kochzeit die Petersilie zu den Bohnen geben, sorgfältig mischen, wenn nötig mit Salz und Pfeffer würzen und fertig garen.

## Torta di castagne (6Personen)

150 g Butter, weich  
150 g Zucker  
3 Eigelbe

560 g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut, in Stücken  
1 Bio-Zitrone, je 0.5 abgeriebene Schale und Saft  
4 EL Grappa oder Kirsch

3 Eiweisse  
1 Prise Salz  
4 EL Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

- Butter und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren.
- Eigelbe begeben, ca. 5 Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist.
- Marroni-Püree, Zitrone und Kirsch daruntermischen.
- Eiweisse und Salz zusammen steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen, in der vorbereiteten Form verteilen.
- Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen. Kuchen mit dem Backpapier auf ein Gitter schieben, auskühlen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen, mit Puderzucker bestäuben