

Kochgruppe Scharf

Kochen vom 3. Mai 2013

Appenzeller Chässuppe

Kalbsschnitzel an Grappasauce

Risotto mit Grappa

Grappacreme

Appenzeller Chässuppe (4 Pers.)

**300 g Brot vom Vortag
300 g Appenzeller Käse
2 EL Butter
1 Zwiebel
1 L Bouillon
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Rahm zum verfeinern**

**Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne
ca. 5 Minuten anrösten.. Dann 2 1/2 EL Butter begeben
und nochmals kurz weiterrösten. Jetzt den geriebenen Käse
begeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
Nach und nach die Bouillon dazugeben und die Suppe bei
mittlerem Feuer ca. 5 Minuten köcheln lassen.
Mit dem Schwingbesen, eventuell mit einem Stabmixer
verrühren, abschmecken und in die Teller anrichten.
Am Schluss die fein geschnittene und in der restlichen
Butter goldgelb geröstete Zwiebel über die Suppe geben .
Mit Rahm verfeinern.**

Kalbsschnitzel an Grappasauce

(4 Pers.)

125 g Schinkenranchen dünn geschnitten

2 EL Kapern

1 Stück Schalotte

50 g Butter

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

500 g Kalbsplätzchen, dünn geschnitten

Mehl, wenig zum Wenden

2 EL Oel

3 EL Grappe

1 dl Rahm

Die Schinkenscheiben in kleine Vierecke schneiden. Die Kapern kurz unter kaltem Wasser spülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann grob hacken. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken.

In einer Bratpfanne die Hälfte der Butter erhitzen. Die Schalotte beifügen und hellgelb dünsten. Dann Schinken und Kapern beifügen und kurz mitdünsten. Aus der Pfanne nehmen.

Die Kalbsschnitzel salzen und pfeffern, dann sehr sparsam im Mehl wenden.

Restliche Butter und Oel erhitzen. Die Schnitzel in 2-3 Portionen auf der ersten Seite knapp 1 Minute, auf der zweiten nur 15 Sekunden braten. In eine vorgewärmte Platte geben.

Den Bratensatz mit dem Grappe auflösen. Die Schinken-Kapern-Mischung, den Rahm sowie den ausgetretenen Fleischsaft der Schnitzel beifügen und unter rühren kurz einkochen lassen.

Die Kalbsschnitzel zurück in die Pfanne legen und zum Aufwärmen noch etwa 1 Minute in der heissen Sauce wenden, dann sofort servieren.

Risotto mit Grappa

(4 Pers.)

1 L Hühnerbouillon

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

30 g Butter

300 g Risottoreis

1 Briefchen Safran

40 ml Grappa

2 dl Weisswein

1 Lorbeerblatt

100 g Parmesan

Bouillon erhitzen, Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. 15 g Butter und Zwiebeln

dazugeben. Knoblauch und Reis unterrühren und glasig dünsten. Safran dazugeben und mit Grappa und Weisswein ablöschen.

Lorbeerblatt dazugeben und den Risotto bei milder Hitze unter Rühren rund 30 Minuten garen.

Nach und nach Bouillon dazugiessen, jeweils sobald der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat.

Vor dem Servieren den Lorbeer aus dem Risotto entfernen, Parmesan und den restlichen Butter darunterheben.

Grappacreme (4 Pers.)

**100 g Amaretti
15 g Butter
125 g Rahm
250 g Mascarpone
250 g Rahmquark
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
60 ml Amaretto
20 ml Grappa Moscato**

Die Amaretti von Hand zerbröseln. Butter in einen Topf schmelzen und die Brösel darin anrösten und abkühlen lassen.

Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillepulver und Amaretto gut verquirlen und den geschlagenen Rahm darunterziehen.

1/3 der Creme in eine Schüssel geben, mit 1/3 der Amarettibrösmeli bestreuen und mit Grappa beträufeln. So noch zwei weitere Schichten einfüllen. Die Creme gut gekühlt servieren.

En Guätä

Chefkoch Boxler Sepp