

Freitag, 1. April 2022



Rezepte von bap & figl Wir kochen und essen heute

schoppa da nozzas

α

Salata dal skiunz

α

pizzocceri

α

tuorta da rabarber

Die Rezepte sind für 4 Personen

En Guete

Sumi

schoppa da nozzas

25 g Butter

je 20 g in kleine Würfel geschnittene Schalotten, Karotten, Knollensellerie und Lauch

50 g geräucherter Speck oder gekochter Schinken, in kleine Würfel geschnitten

8 dl Fleisch- oder Gemüsebouillon

1,5 dl Vollrahm

1 Eigelb

Salz, Pfeffer aus der Mühle und geriebene Muskatnuss

1 EL fein geschnittener Liebstöckel oder Schnittlauch

Schalotten in Butter andünsten, die Speck- oder Schinkenwürfel sowie die Gemüsewürfel dazugeben und das Ganze gut andünsten.

Die heisse Bouillon dazugeben und 20 min köcheln lassen.

Die Hälfte des Rahms begeben und nochmals aufkochen.

Das Eigelb mit der anderen Hälfte des Rahms mischen und aufschlagen.

Die Masse danach vorsichtig unter die Suppe ziehen.

Die Suppe darf nicht mehr kochen.

Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken, in Suppentellern anrichten und mit dem Liebstöckel oder Schnittlauch garnieren

Salata dal skiunz

3 EL Apfelessig
1 EL Ketchup
1 TL milder Senf
1/2 TL Curry
4 EL Rindsbouillon
4 EL Naturjoghurt
6 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker
500 g gemischte Blattsalate
2 Pouletbrüste
2 EL Bratbutter
120 g in Olivenöl eingelegte Trockentomaten
80 g gehobelter Parmesan oder Sbrinz
8 feine Bündnerfleischscheiben
1 EL Butter
4 Weissbrotscheiben

1 EL Olivenöl, Obstessig, Ketchup, Senf, Curry und Bouillon mit einem Stabmixer gut mixen, in eine Schüssel geben, nach und nach das Öl sowie das Joghurt mit einem Schwingbesen darunterziehen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Die Salate waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Trockentomaten in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden.

Die Pouletbrüste in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit heisser Bratbutter knusprig anbraten und warm stellen.

Die Bündnerfleischscheiben vierteln und in einer Bratpfanne mit wenig Fett anbraten und warm stellen.

Die Brotscheiben von der Kruste trennen, in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden und in einer sauberen Pfanne im Olivenöl goldgelb rösten.

Salat, Pouletstreifen und Trockentomaten mit der Sauce in einer Schüssel gut vermischen, auf Tellern anrichten und mit den Crouton, dem Käse und dem Bündnerfleisch garnieren.

Pizzoccheri

4 mittlere gewürfelte Kartoffeln (200g)
400 g fertige, getrocknete Buchweizennudeln
4 Rüebli (in ca 4mm geschnittenen Rädchen)
4 Scheiben Sellerie in Streifen
150 g Wirz in Streifen
1 grosser Lauch in 1 cm Streifen ODER AUCH WAS MAN ALS RESTEN HAT!!
ca. 100 g mit der Röstiraffel geriebener Gryère
4 in feine Scheiben geschnittene Knoblauchzehen
10 kleingezupfte Salbeiblätter
75 g Butter

Einen Topf mit Salzwasser / Bouillon zum Kochen bringen, danach der Reihenfolge nach

die Kartoffelwürfel

die Buchweizennudeln kochen. 8 Minuten warten, danach

Karotten (5 mm Rädchen)

Lauch (1 cm)

Sellerie (Stäbchen)

Wirz (1 cm Streifen) begeben und **fast** al dente kochen

Das abgetropfte Gemüse, die Nudeln und lageweise mit dem Käse begeben und vermischen.

In einer kleinen Bratpfanne die Butter mit dem fein geschnittenen Knoblauch und den fein gezupften Salbeiblättern erhitzen bis sie knapp anbräunen. Über das Gemüse geben.

Die Pizzoccheri ca 5-10 Min bei 180 Grad überbacken und dann anrichten auf vorgewärmten Tellern.

tuorta da rabarber

Für eine Cakeform mit 20 cm Länge:

125 g Butter (Zimmertemperatur 18°)

125 g Zucker

2 Eier

125 g Mehl

1 EL Vanillezucker

1 TL Backpulver

250 g Rhabarberwürfel (auch tiefgekühlte, aber nicht aufgetaute)

Butter und Zucker 3-4 Min schaumig schlagen

Die Eier, das Mehl, den Vanillezucker und das Backpulver darunterziehen

Den in kleine Würfel geschnittenen Rhabarber daruntermischen.

Die Masse in eine mit Backpapier belegte Cakeform geben und im auf 180 Grad vorgewärmten Ofen ca. 30 min backen (kontrollieren)

Auskühlen lassen, aus der Form stürzen und in beliebig grosse Stücke schneiden.