



Kochgruppe Scharf

Menu vom 2.5.14

CHÄSSCHNITTE „DELUXE“

FRÜHLINGSSALAT

**SCHWEINSHAXEN MIT DÖRRBIRNEN
AN TRAUBENSAFTSAUCE**

RISOTTO MIT GRÜNEN BOHNEN

TRAUBEN – KÄSE – SPIESSCHEN

EN GUETÄ
HARRY

Chässchnitte „Deluxe“

Zutaten:

300 Gramm Appenzeller Käse
300 Gramm Tilsiter
4 Eier
4 Scheiben Frühstücksspeck
Muskatnuss, gerieben
Schwarzer Pfeffer
1 Pfund Weissbrot oder Toastbrot
Cognac
Butterschmalz zum Braten



Zubereitung:

Den Käse entrinden, raffeln und in eine Schüssel geben. 4 Eier dazugeben und alles gut mischen. Nach Belieben mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Salz braucht es im Normalfall nicht, da der Käse meist genügend Salz enthält.

Vom Weissbrot oder Toastbrot vier fingerdicke Scheiben schneiden, diese üppig mit Cognac beträufeln.

Die Brotscheiben auf beiden Seiten mit der Käse-Ei-Masse dick bestreichen und je mit einer Speckscheibe umwickeln.

In heissem Butterschmalz auf jeder Seite 7 Minuten braten. Mit einem bunten Salat servieren.

Frühlingssalat

Bei Weber schauen.

SCHWEINSHAXEN MIT DÖRRBIRNEN AN TRAUBENSAFTSAUCE

Zutaten:

8 Schweinshaxen
8 Dörrbirnen
Meersalz
Frisch gemahlener Pfeffer
Bratbutter/Butterschmalz
2 kleine Zwiebeln
2 kleine Karotten
200 g Knollensellerie
2 kleine Lauch
3-4 reife Fleischtomaten oder Pelati
14 dl/1.4 l roter Traubensaft
Balsamico – Essig
Küchenschnur oder Metzgerschnur



Zubereitung:

1. Bei den Schweinshaxen den Knochen entfernen und mit den Dörrbirnen füllen, mit einer Küchenschnur binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haxen in wenig Bratbutter rundum anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Karotte und Knollensellerie schälen, in kleine Würfel schneiden. Beim Lauch die Hüllblätter entfernen, die Stange in Ringe schneiden. Die Tomaten an der Spitze kreuzweise einschneiden, in einem Schaumlöffel in kochendes Wasser tauchen, bis sich die Haut auflöst, unter kaltem Wasser abschrecken, Tomaten schälen, Stielansatz entfernen, würfeln.
3. Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch in der Fleischpfanne andünsten, Tomaten zufügen, mitdünsten, den Traubensaft angießen, Schweinshaxen zufügen, bei schwacher Hitze zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen.
4. Die Küchenschnur bei den Schweinshaxen entfernen, schräg anschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Sauce mit einigen Tropfen Balsamico-Essig abrunden, dazu anrichten.

RISOTTO MIT GRÜNEN BOHNEN

Zutaten:

4 Frühlingszwiebeln
2-4 Knoblauchzehen
Zitrone, unbehandelt
2 Dosen Bohnen, extrafein
10 dl Gemüsebouillon
3 dl Weisswein
Olivenöl
280 g Risottoreis
200 g Gruyère Reibkäse
1 Becher saurer Halbrahm
Petersilie, gehackt



Zubereitung:

1. Zwiebeln waschen, in schräge Ringe schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden. Von der Zitrone die Zesten abziehen. Bohnen abtropfen und in kleine Ringe schneiden. Bouillon mit Wein in einer Pfanne erhitzen.
2. Öl in einen Topf geben, Zwiebeln, Knoblauch darin andünsten. Risotto und Zitronenschale dazugeben, andünsten, bis der Reis glasig ist. Eine Tasse Bouillon zufügen und rühren, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.
3. Bouillon Tassenweise zugiessen unditerrühren, bis der Reis weich und sämig ist. Bohnen, Käse, sauren Halbrahm, Petersilie, Salz, Pfeffer einrühren. Risotto in Teller verteilen, mit restlichem Käse servieren.

TRAUBEN – KÄSE – SPIESSCHEN

Zutaten:

8 Spiesschen
Ca. 200 g blaue Traubenbeeren und
Ca. 200 g weisse Traubenbeeren
Ca. 400 g Schweizer Blauschimmelkäse in Würfel geschnitten

Thymiansirup:

2 dl Wasser
2 EL weisser Portwein, nach Belieben
6-8 EL Zucker
12-16 Thymianzweige

Zubereitung:

1. Traubenbeeren und Käsewürfel an Spiesse stecken, zugedeckt 20-30 min bei Raumtemperatur bis zum servieren chambrieren.
2. Für den Sirup alles aufkochen, sirupartig einkochen, Lauwarm oder ausgekühlt zu den Spiesschen servieren.

