

Freitag, 16. März 2018

## **Wir kochen und essen heute**

**Gemüse - Käseschnitte mit Salat**

α  
**Schweinskoteletts mit Pilzen, Speck und Schinken  
und Safranrisotto Huber**

α  
**Heidelbeer Kuchen**

Die Rezepte sind für 4 Personen

En Guete  
*Sumi*

## Gemüse - Käseschnitte mit Salat

### Salat

Gemischter Salat

Als Beilage zum Kuchen

### Käseschnitte

8 Scheiben älteres Brot  
8 Esslöffel Weisswein  
1 kleiner Lauch  
1 grosses Rüebli  
1 mittelgrosse Zucchini  
200g Gruyère fein gerieben  
1 Bd Peterli  
Salz, schwarzer Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss

Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit dem Weisswein beträufeln.

Den Lauch rüsten und in feine Ringe schneiden. Das Rüebli schälen. Stilansatz der Zucchini wegschneiden. Beide Gemüse an der Röstiraffel reiben.

Lauch, Rüebli und Zucchini in Salzwasser 2 Minuten blanchieren. In Sieb abschütten, kalt abschrecken und **gut abtropfen lassen**. Den geriebenen Käse in eine Schüssel geben. Den Peterli fein hacken. Die Zutaten mit dem Gemüse mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss pikant würzen. Bergartig auf den Brotscheiben verteilen.

Die Käseschnitten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen (Sichtkontrolle)  
Heiss servieren!!!

## Schweinskoteletts mit Pilzen, Speck und Schinken und Safranrisotto Huber

### Koteletts

20g gedörrte Steinpilze  
50g Rohessspeck, in dünne Scheiben  
geschnitten  
50g Landrauch- oder Rohschinken, in  
dünne Scheiben geschnitten  
1 Bund Basilikum  
4 Schweinskoteletts  
Salz, schwarzer Pfeffer  
Bratbutter  
1dl Weisswein  
30g Butter

Die Steinpilze in einem Sieb spülen und 15  
Minuten in warmem Wasser bedeckt ca.  
15 Min. einweichen lassen. Dann abschütten,  
gut ausdrücken und grob hacken.

Speck und Schinken in feine Streifen  
schneiden. Das Basilikum fein hacken.

Die Koteletten mit Salz und Pfeffer würzen. In  
einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig  
erhitzen. Die Koteletten darin zuerst  
20 Sekunden bei grösster, dann bei mittlerer  
bis moderater Hitze auf jeder Seite je nach  
Dicke 4-5 Minuten braten. Herausnehmen  
und mit Alufolie bedeckt warm stellen.

Die restliche Bratbutter zum Bratsatz geben  
und gut erhitzen. Pilze, Speck und Schinken  
darin kräftig anbraten. Zuletzt das Basilikum  
beifügen. Über die Koteletten verteilen.

Den Bratsatz mit dem Weisswein auflösen  
und diesen zur Hälfte einkochen lassen. Die  
Butter in Flocken begeben und in die Sauce  
einziehen lassen. Ev. nachwürzen und über  
die Koteletten verteilen.

### Risotto nach Kurt's Art

2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
4 Esslöffel Olivenöl  
300 g Risottoreis  
z.B. Arborio oder Vialone  
2 dl Weisswein  
7 dl Hühnerbouillon  
2 Briefchen Safran  
4 Esslöffel Rahm  
30g Butter  
60g Sbrinz AOP gerieben  
Salz

Gemäss Kurts Anleitung oder eigener  
Erfahrung

## Heidelbeer Kuchen

<p><b>Zutaten</b></p> <p>Rundblech von 26-28 cm Ø Backpapier 1 rund ausgewallter Mürbteig 50g gemahlene Mandeln, geschält oder ungeschält 500g gefrorene Heidelbeeren</p> <p><b>Guss</b> 2 Eier 1,5 dl Rahm 1 Päckchen Vanillezucker</p> <p>Schlagrahm</p>	<p>Teig auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit einer Gabel dicht einstechen. Erst Mandeln, dann Heidelbeeren darauf verteilen.</p> <p>Guss: Alle Zutaten verrühren, über die Beeren giessen.</p> <p>Auf der zweituntersten Rille des auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.</p> <p>Soll der Boden noch knuspriger werden, dann das Blech nach 20 Minuten auf der untersten Rille des Ofens fertig backen.</p> <p>Mit Schlagrahm kalt oder lauwarm anrichten.</p>
--	---