
Spinat-Ricotta-Gipfel

Schweinsplätzlibraten

Selbstgemachte Gnocchi

Rhabarber-Kuchen a la Herren

**En Guete wünscht üch dä
Kudi**

Spinat-Ricotta-Gipfel

500g Halbweissmehl
1½ TL Salz
½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
3½ dl Wasser
2 EL Olivenöl
500 g Blattspinat
½ TL Salz
wenig Pfeffer
200 g Ricotta
2 EL getrocknete Cranberrys

1 EL Olivenöl
1 Bund Frühlingszwiebel mit dem Grün, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 rote Chili, entkernt, fein gehackt
1 Ei, verklopft
1 EL Pinienkerne, grob gehackt

Zubereitung

- 1. Teig:** Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2. Füllung:** Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili ca. 1 Min. andämpfen. Spinat begeben, zusammenfallen lassen, würzen, etwas abkühlen. Ricotta und Cranberrys begeben, mischen.
- 3. Gipfel formen:** Teig auf-wenig Mehl rund (ca. 40 cm Durchmesser) auswallen, in 8 gleich grosse Kuchenstücke schneiden. Füllung auf den Teigstücken verteilen, dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig zur Spitze hin aufrollen, zu Gipfeln formen. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Gipfel mit Ei bestreichen, Pinienkerne darüberstreuen.
- 4. Backen:** ca. 25 Min. bei 200 Grad (Umluft).

Schweinsplätzlibraten

700 g Schweinsplätzli (Nierstück)
3 Knoblauchzehen
½ Bund Basilikum
1 EL Rosmarinnadeln
3 EL Rapsöl
1 TL Salz
wenig Pfeffer
Küchenschnur

Zubereitung

Braten:

Plätzli flach klopfen, leicht überlappend auf eine Klarsichtfolie zu einem Quadrat (ca. 30 x 30 cm) auslegen. Knoblauch pressen, Kräuter fein schneiden, mit dem Öl verrühren, würzen. $\frac{3}{4}$ des Gewürzöles auf das Fleisch streichen. Fleisch satt zu einem Braten aufrollen, Folie entfernen, mit Schnur binden. Braten rundum mit restlichem Gewürzöl bestreichen. Braten im Ofen: ca. 50 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (Kerntemperatur ca. 70 Grad). Braten ca. 5 Min. ruhen lassen, Schnur entfernen, Braten tranchieren.

Kräutersauce:

½ Bund Basilikum
1 EL Rosmarinnadeln
1 Schalotte
3 EL Rapsöl
½ EL Rotweinessig
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Kräuter fein schneiden, Schalotte sehr fein hacken, mit Öl, Essig und Zucker verrühren, würzen. Sauce zum tranchierten Fleisch servieren.

Selbstgemachte Gnocchi

500 g mehligkochende Kartoffeln, z. B. Agria oder Bintje
1 Eigelb
200 g Weissmehl
100 g Rahmquark
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
2 dl Saucenrahm
150 g Jungspinat

Zubereitung

GNOCCHIMASSE:

Kartoffeln im Salzwasser ca. 15 Min. weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind. Durchs Passevite treiben, etwas abkühlen lassen. Mehl und Quark daruntermischen. Ei begeben, würzen, von Hand gut mischen. Die Masse sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben, evtl. etwas Mehl begeben.

GNOCCHI FORMEN:

Masse auf wenig Mehl zu 4 Rollen von je ca. 2 cm Ø formen. Rollen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Nach Belieben über eine Gabel rollen, sodass die typische Zeichnung der Gnocchi entsteht. Gnocchi auf ein bemehltes Tuch legen. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

GNOCCHI KOCHEN:

Gnocchi portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, auf die vorgewärmte Platte geben, Öl begeben, warm stellen.

SAUCE:

Rahm aufkochen, würzen. Spinat begeben, zusammenfallen lassen. Gnocchi auf Tellern anrichten, Sauce darauf anrichten.

Rhabarber-Kuchen a la Herren

Zutaten

1 ausgewallter süsser Mürbeteig (ca. 30 cm Ø)
4 mittelgrosse Meringues, zerbröseln
1 kg Rhabarber, in Würfel geschnitten
4 Eigelb
1 TL Mehl
1 TL Zucker
1 dl Vollrahm
4 Eiweiss
2 TL Zucker

Zubereitung:

Den Mürbeteig mitsamt Backpapier in die Wähenform geben. Die Meringues auf den Kuchenteig geben. Danach den Rhabarber darauf verteilen. Eigelb, Mehl, Zucker und Rahm zu einem Guss verquirlen. Über den Rhabarber giessen

Backen:

Den Kuchen bei 220 Grad (Ober- und Unterhitze) in der Ofenmitte während ca. 30 Min. backen. Herausnehmen.

Eiweiss zusammen mit dem Zucker steif schlagen. Diesen auf dem Kuchen verteilen und nochmals ca. 5 Min. unter ständiger Aufsicht backen, bis der Eischnee leicht gebräunt ist.