



Cucina Club

3922 Stalden



Menue28



Blumenkohlsuppe
mit Nussgremolata

Basilikum-Omeletten
mit Lachs

Walliser-Schnitzel
mit Country-
Kartoffeln und
Gemüse-Beilage

Camembert-
Pflaumen-
Blätterteigtaschen

Salat-Dressing-Rezepte vom Klassiker bis zum Thousand-Island-Dressing

Der sämige Würzige

Diese kräftige und sehr würzige Sauce passt fast zu allen Salaten. Besonders mit Mais oder Chinakohl harmoniert sie perfekt. Alle Zutaten gut vermischen und festen Salat (wie z.B. Chinakohl) schon ca. 10 Minuten vor dem Servieren darin ziehen lassen.

Zutaten:

- 1/2 Schalotte (fein gehackt)
- 1/2 TL Senf
- 1/2 TL Gemüsebouillon-Pulver
- 3 Spritzer Flüssigwürze (z.B. Maggi)
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Weissweinessig
- 3 EL Rahm

Blumenkohlsuppe mit Nussgremolata

Zubereitung

Zwiebel grob hacken, Blumenkohl in Röschen schneiden. Beides in Butter andünsten. Mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis der Blumenkohl weich ist. Rahm begeben, aufkochen, mit dem Stabmixer pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gremolata Haselnüsse grob hacken. In einer Bratpfanne ohne Fett rösten, bis sie hellbraun sind und zu duften beginnen. Mostbröckli und Petersilie fein hacken. Mit Nüssen, Parmesan und Öl mischen. Gremolata mit Salz und Pfeffer würzen. Blumenkohlsuppe mit Gremolata servieren.

Zutaten (für 8 Personen)

2		Zwiebeln
1	kg	Blumenkohl
2	EL	Butter
1.6	l	Gemüsebouillon
4	dl	Halbrahm
		Salz
		Pfeffer

Nussgremolata:

100	g	Haselnüsse
60	g	Mostbröckli, in dünnen Scheiben
1	Bund	glattblättrige Petersilie
2	EL	geriebener Parmesan
6	EL	Olivenöl
1/2	TL	Salz
		Pfeffer

Basilikum-Omeletten mit Lachs

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde eindrücken. Milch und Wasser dazugiessen, alles zu einem glatten Teig verrühren. Basilikum fein hacken, mit den Eiern begeben, zu einem dünnflüssigen Teig vermischen. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Bratpfanne mit Öl einpinseln, erhitzen. 1/8 des Teigs mit einem Schöpflöffel hineingeben. Unter Schwenken der Pfanne den Teig dünn auslaufen lassen. Bei mittlerer Hitze Omelette beidseitig goldbraun backen. Zugedeckt warm halten. Auf dieselbe Weise 8 Omeletten backen.

Omeletten zweimal falten. Crème fraîche darauf verteilen, Rauchlachs darauflegen. Sprossen darüberstreuen. Mit wenig Pfeffer würzen.

Zutaten (für 8 Personen)

200	g	Weissmehl
1	TL	Kräutersalz
1	dl	Milch
3	dl	Wasser
1/2	Bund	Basilikum
4	Stk.	Eier
		Kokosöl zum Braten
200	g	Crème fraîche
200	g	Rauchlachs
15	g	Zwiebelsprossen
		Pfeffer

Walliser-Schnitzel

Zubereitung

- Schweinssteaks mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen.
- Wenig Öl in Bratpfanne geben und erhitzen.
- Steaks von beiden Seiten kurz anbraten. (ca. 1 Minute pro Seite)
- Die gebratenen Schweinssteaks in eine feuerfeste Form geben.
- Eine Scheibe Tomate auf das Fleisch legen.
- Mit den Käsescheiben das Fleisch gut bedecken.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10 Minuten garen.

Zutaten (für 8 Personen)

8	Stk.	Schweinssteak à ca. 150 g
2	Stk.	Tomaten
200	g	Walliser Raclettekäse
1	EL	Salz
		Pfeffer
		Erdnussöl

Country-Kartoffeln

Zubereitung

Die Kartoffeln gut waschen und vierteln (nicht schälen), danach in eine Schüssel geben.

Olivenöl, Salz, Pfeffer und reichlich (ca. 1 EL) Paprika Edelsüß dazugeben und gut mischen.

Im Backofen bei 200 grad ca. 40 min. backen, nach ca. hälfte der Backzeit die Kartoffeln umrühren. So sind diese auch rundum knusprig.

Zutaten (für 8 Personen)

750	Stk.	Kartoffeln festkochend
4 1/2	EL	Olivenöl
		Meersalz
		Pfeffer aus der Mühle
		Paprika edelsüß

Pikantes Zucchini-Gemüse

Zubereitung

Die Zucchini waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel in Würfel und die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Währenddessen das Olivenöl auf in der Pfanne erhitzen und Zwiebel, Chilischote und Knoblauch glasig anschwitzen. Dann die Zucchinistücke dazugeben und einige Minuten schmoren lassen. Mit Weißwein aufgießen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten (für 6 Personen)

2	Stk.	Grössere Zucchini
1	Stk.	Zwiebel
2	Stk.	Knoblauchzehen
1	Stk.	Chilischote
4	EL	Olivenöl
150	ml	Weisswein
		Pfeffer
		Salz

Camembert-Pflaumen-Blätterteigtaschen

Zubereitung

Die Pflaumenschnitze in eine Pfanne geben. Wasser, Vanille und Zucker zugeben. Kurz aufkochen und dann bei mittlerer Hitze die Pflaumenschnitze karamellisieren. Mit Vieille Prune ablöschen und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backtrennpapier belegt bereitstellen.

Den Blätterteig auf einer Ablage ausrollen. 8 Kreise ausstechen und bereitstellen. Camembertscheiben auf 4 Kreisen bereitlegen. Je 3 Pflaumenschnitze ohne Saft dazu legen. Mit dem 2. Kreis bedecken. Die Ränder gut anpressen und etwas einrollen. Die Teigtaschen auf das Backblech legen.

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 210 Grad 15 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

4	Stk.	Pflaumen, entsteint, in 12 Schnitze geschnitten
4	cl	Wasser
1	TL	Vanille aus der Mühle oder eine Messerspitze Vanillepaste
2	EL	Zucker
2-4	cl	Vieille Prune
2	Stk.	Blätterteig ausgewallt
300	g	Camembert in Scheiben geschnitten