



Cucina Club

3922 Stalden



Menue 17



Küchenkräuter - was passt dazu



Basilikum.
Würzig, kräftig, leicht bitter. □ Gut zu Tomatengerichten, Antipasti.



Brunnenkresse
Scharf, pfeffrig, intensiv nach Rettich. Gut zu Eiern, Räucherlachs, als Salat.



Dill. □
Leicht nach Anis, angenehm süßlich. Gut zu Kochfisch, Quark, Gurken.



Estragon.
Leicht pfeffrig, bitter. Gut zu Fisch, Eiern, hellem Fleisch, Artischocken, Spargel und Blumenkohl.



Kerbel.
Leicht nach Petersilie und □ Lakritz

Zwiebelsuppe mit Lachstatar

Zutaten für 8 Personen

6 Bund Stangenzwiebeln
800g mehligkochende Kartoffeln
8 EL Olivenöl
16 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer
200g Rauchlachstatar

Zubereitung

Stangenzwiebelgrün in feine Streifen schneiden. Zwiebeln in grobe Stücke, Kartoffeln in Würfel schneiden. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Zwiebeln ca. 2 Minuten darin dünsten. Mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Etwas Stangenzwiebelgrün für die Garnitur beiseite stellen. Nach 20 Minuten restliches Stangenzwiebelgrün und Rahm zur Suppe geben und fertig kochen. Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten. Je 1 EL Lachstatar auf die Suppe setzen. Mit beiseite gestellten Zwiebelgrün bestreuen und servieren.

Heida-Weinspaghetti

für 8 Personen, (Voressen)

3 l	Wasser
600 g	Spaghetti
5 dl	Heida-Wein
5 dl	Wasser
2 TL	Salz
1 EL	Butter
4	Knoblauchzehen, ganz
100 g	Eierschwämme, gerüstet
2 dl	Heida-Wein
300 g	Heidakäse, gerieben
	Salz, Pfeffer Muskatnuss

Spaghetti ohne Salz ca. 3 Min. kochen lassen, Wasser abgiessen. Wein, Wasser und Salz aufkochen, Spaghetti darin al dente kochen. Butter in einem Caquelon warm werden lassen, Knoblauch und Eierschwämme andünsten, mit Wein ablöschen, geriebenen Käse (100g zurückbehalten) darunter mischen, würzen. Spaghetti begeben, mischen. Auf Teller verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Mögliche Beilagen: z.B. Apfel, Birnen, Thon, Fleischsalat

Gefüllte Pouletbrüstchen

Küchenschnur zum Binden

8 Pouletbrüstchen (je ca. 120 g)
Salz, Pfeffer

Füllung:

300g Rahmquark, abgetropft
6-8 EL Paniermehl
2 Bund Basilikum, fein gehackt
1 - 2 TL Meerrettich, fein gerieben
1 Zitrone, abgeriebene Schale und 1 TL Saft
Salz, weisser Pfeffer Bratbutter oder Bratcrème

Sauce:

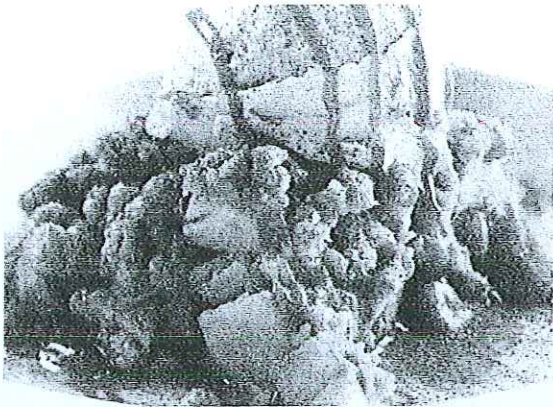
2 Schalotte, fein gehackt
2 Knoblauchzehe, fein gehackt Butter zum Dämpfen
1400 g Tomaten, geschält, in kleine Stücke geschnitten
2 TL Oregano, gehackt
Salz, Pfeffer

Oregano zum Garnieren

Zubereitung

1. Ofen auf 90 °C vorheizen, eine Platte und Teller darin vorwärmen.
2. Pouletbrüstchen so einschneiden und aufklappen, dass flache Plätzchen entstehen, würzen.
3. Für die Füllung alle Zutaten mischen, würzen. Pouletbrüstchen damit bestreichen und aufrollen. Mit Küchenschnur binden
4. Röllchen in Bratbutter oder Bratcrème ringsum ca. 15 Minuten goldbraun braten, auf die vorgewärmte Platte legen. Mit dem entstandenen Bratenjus beträufeln. Bei 90 °C ca 30 Minuten fertig garen.
5. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch in Butter andämpfen. Tomaten zugeben, mitdämpfen. Zugedeckt ca. 10 Minuten leicht kochen. Oregano beifügen, abschmecken.
6. Küchenschnur von den Pouletröllchen entfernen. Röllchen schräg in 2-3 Stücke schneiden.
7. Röllchen mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.

Crumble auf Walliser Art



Zutaten für 8 Personen

6 Äpfel
4 Birnen
8 EL Milch
8 EL flüssiger Honig
Vanillezucker

120g trockenes Walliser Roggenbrot
80g Mehl
120g Rohrzucker
80g Butter

Vanilleglace

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° vorheizen.
2. Früchte schälen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel oder kleine Förmchen geben.
3. Milch, Honig und Vanillezucker hinzufügen.
4. Roggenbrot so fein wie möglich zerreiben.
5. Die Roggenkrümmel mit dem Mehl, Rohrzucker und der Butter mit den Fingerspitzen verreiben.
6. Die Mischung über die Früchte verteilen.
7. Im Ofen 25 Minuten backen.
8. Vom Ofen herausnehmen und lauwarm mit Vanilleglace servieren.