



Menü vom 25. März 2014

Spargel-Weggen

Gitzischlegel Padrona
Kartoffelstock

Märzeblüemli-Dessert

Kochgruppe: Christian Deubelbeiss Walti Meier, Beat Rohr

Spargel-Weggen

(Menu für 4 Personen)

600 g grüne Spargeln, unteres Drittel geschält, in ca. 5 cm langen Stücken
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25x42 cm)
1 Esslöffel Senf
16 Tranchen Mostbröckli (ca. 50 g)
4 Esslöffel geriebener Sbrinz
1 Ei, verklopft

Spargeln in einer weiten Pfanne ca. 6 Min. knapp weich kochen, herausnehmen, etwas abkühlen.

Teig entrollen, mit Senf bestreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Die Hälfte der Mostbröckli-Tranchen in der Mitte des Teiges leicht überlappend auslegen. Spargelstücke darauf verteilen, Käse über die Spargeln streuen, mit den restlichen Mostbröckli-Tranchen belegen. Teigländer mit Ei bestreichen, Längsseiten über die Füllung legen, gut verschliessen, Schmalseiten nach unten legen.

Weggen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 15 Min. kühl stellen.

Teig mit Ei bestreichen, mit einer Gabel dicht einstechen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in ca. 3 cm breite Tranchen schneiden.



Gitzischlegel Padrona

(Menu für 4 Personen)

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Marinieren: ca. 2 Std.

Braten im Ofen: ca. 1 Std.

½ dl Weisswein
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Oreganoblättchen
Wenig Pfeffer
2 Gitzischlegel (je ca. 600 g)
1 ½ TL Salz
1 EL Mehl
1 EL Bratbutter
400 g Rüebli, in ca. 6 cm langen Stängeln
300 g Stangensellerie oder Gurke, in Scheiben
20 g getrocknete Morcheln, eingeweicht, abgetropft
1 dl Weisswein
2 dl Rahm
1 EL grobkörniger Send
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Wein und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Fleisch damit bestreichen, zugedeckt ca. 2 Std. marinieren.

Fleisch trocken tupfen, salzen, mit Mehl bestäuben. Marinade beiseite stellen.

Braten: Bratbutter in das Bratgeschirr geben, in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens heiss werden lassen. Fleisch in die Form legen, ca. 10 Min. anbraten. Rüebli und Sellerie begeben. Hitze auf 180 Grad reduzieren, zugedeckt ca. 35 Min. weiterbraten. Morcheln begeben, Wein und beiseite gestellte Marinade zugiessen, zugedeckt ca. 15 Min. fertig braten.

Fleisch herausnehmen, mit dem Gemüse im offenen, ausgeschalteten Ofen warm stellen. Bratflüssigkeit in eine kleine Pfanne giessen, Rahm dazu giessen, aufkochen, auf ca. 2 dl einkochen. Senf darunter rühren, würzen, zum Gitzischlegel servieren.



Kartoffelstock

(Menu für 4 Personen)

1 kg Kartoffeln (mehlige Sorte z.B. Bintje oder Désirée)
75 g Butter
1 dl Rahm
4 dl Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse vierteln oder achteln. In Salzwasser weich kochen.

Das Kochwasser abgiessen, die Kartoffeln noch heiss durch das Passevite treiben. (Man sollte wenn möglich keinen Stabmixer zum Pürieren verwenden, weil der Kartoffelstock dadurch gerne „leimig“ wird – Tipp Annemarie Wildeisen).

Die Butter, den Rahm und die Milch zusammen aufkochen und mit dem Schwingbesen und die Kartoffelmasse rühren. Dabei zuerst nur einen Teil der Milch begeben, da die genaue Flüssigkeitsmenge vom Stärkegehalt der verwendeten Kartoffeln abhängt. Den Kartoffelstock auf kleinem Feuer solange tüchtig weiterrühren, bis er heiss und möglichst luftig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sofort servieren.

Je nach Lust Kartoffelstock mit einem kleinen „Seeli“ ergänzen (für Ostschweizer „Weiherli“ ☺)



Märzeblüemli-Dessert

(Menu für 4 Personen)

4 dl Wasser
3 EL Huflattich-Blüten
60 g Zucker
60 g Honig
1 Prise Safran
4 Eigelb
2 dl Rahm, geschlagen
3 Eiweiss, steif geschlagen
Wenig Rahm, geschlagen, nach Belieben
Huflattich-Blüten für die Garnitur

Wasser aufkochen, Blüten beugeben, von der Platte ziehen, 10 Min. ziehen lassen, absieben. Sud, Zucker, Honig und Safran auf 1.5 dl einkochen.

Sirup und Eigelb im warmen Wasserbad cremig rühren, die Crème soll dabei 80 Grad heiss werden, auskühlen. Schlagrahm und Eischnee sorgfältig unter die Crème ziehen, kühl stellen.

Crème in Dessertschälchen anrichten, evtl. wenig Schlagrahm darauf geben, garnieren.

Frische Huflattich-Blüten durch getrocknete ersetzen, nur 2 Esslöffel davon verwenden. Huflattich-Blüten sind in Drogerien und Apotheken erhältlich.

