



Hobby Köche Obstalden

24.04.2023

Franz Leupi

Kräuterspargeln mit Rauchlachs Pizzoccheri Apfelschaum-Dessert

Kräuterspargeln mit Rauchlachs

Zutaten für 4 Personen

2 EL gehackte Petersilie
1 EL gehackter Dill
4 EL Paniermehl
50 g weicher Butter
Salz
Pfeffer
1,5 kg gekochte weisse Spargeln
400 g Rauchlachs



Zubereitung

1. Petersilie, Dill, Paniermehl und Butter mischen.
Salzen und pfeffern.
2. Gekochte weisse Spargeln portionenweise in eine ofenfeste Form legen.
Kräutermasse darauf verteilen.
Spargeln im Ofen bei 200 Grad 4 Minuten gratinieren.
3. 400 g Rauchlachstranchen dekorativ dazu anrichten.

Pizzoccheri

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Wirz
- 150 g Kartoffeln festkochend
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Bergkäse oder Raclettekäse
- Pfeffer
- Salz
- 250 g Pizzoccheri
- 70 g Butter



Pizzoccheri eine Spezialität aus dem Veltlin und Graubünden

Zubereitung

1. Die Wirzblätter voneinander lösen und waschen. Dicke Blattrippen flach schneiden und die Wirzblätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und gut 1 cm gross würfeln.
2. Die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den Käse entrinden und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen. Die Wirzstreifen und die Kartoffelwürfel beifügen und zugedeckt etwa 10 Minuten weich, aber nicht zu weich kochen. Abschütten und gut abtropfen lassen.
4. Gleichzeitig in einer grossen Pfanne reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Buchweizennudeln darin «al dente» garen. Abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
5. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
6. In einer kleinen Pfanne 1 Esslöffel Butter erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze unter rühren etwa 5 Minuten dünsten.
7. Die restliche Butter (ca. 60g) zur Zwiebelmischung geben und schmelzen lassen. Die Buchweizennudeln, den Wirz und die Kartoffeln sowie die Käsewürfel beifügen. Alles gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine feuerfeste Form verteilen.
8. Die Pizzoccheri im 220 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille einschieben und etwa 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Apfelschaum-Dessert

Zutaten für 4 Personen

Zubereiten: ca. 35 Minuten

Kühl stellen: ca. 1 Stunde

5 dl Apfelsaft

½ Limette, abgeriebene Schale und -saft

60 g Zucker

2 EL Wasser

1 EL Butter

4 Äpfel, z.B. Cox Orange, geschält, Kerngehäuse entfernt,
in Scheibchen geschnitten

0,5-1 dl Apfelsaft

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

2,5 dl Vollrahm

2-3 EL Puderzucker

Garnitur:

2 EL Zucker

½ Limette, abgeriebene Schale



Zubereitung

1. Apfelsaft, Limettenschale und -saft auf 1 dl einkochen (15-20 Minuten), absieben, zugedeckt 30-60 Minuten kühl stellen.
2. Zucker und Wasser köcheln, bis der Zucker hellbraun caramelisiert, Pfanne von der Platte nehmen. Butter beifügen, schmelzen. Äpfel zugeben, andämpfen. Pfanne auf die Platte zurückstellen. Mit Apfelsaft ablöschen, Vanillemark und -stängel dazugeben. Zugedeckt 5-10 Minuten knapp weichkochen, auskühlen lassen.
3. Rahm mit Puderzucker steif schlagen, dabei eingekochten Apfelsaft langsam dazugiessen.
4. Garnitur: Zucker und Limettenschale im Mörser oder von Hand verreiben.
5. Erst Apfelstücke, dann Schaum in Gläser füllen, Limetten-Zucker darüberstreuen.