

19. Kochabend  
Freitag, 05.11.2010  
Abendchef: Köbi Wilhelm



### **Vorspeise 1**

Geräucherte Entenbrust auf Nüsslisalat

Chardonnay 2009, Wullschleger Weine

.....

### **Vorspeise 2**

Prättigauer Hochzeitssuppe

.....

### **Hauptspeise**

Kalbshaxen an Majoran-Jus

### **Beilage**

Gebratene kleine Schalenkartoffeln

Pinot Noir 2009, Möhr-Niggli Weine

.....

### **Dessert**

Vieille-Prune-Zwetschgen mit Schokoladenglace

Bündner Zimtpittli

.....

## Vorspeise 1

4 Personen



### Geräucherte Entenbrust auf Nüsslisalat

- 100 bis 150 g Nüsslisalat      1 Nüsslisalat rüsten und unmittelbar vor Anrichten gut abtropfen.
- 2 EL Himbeeressig      2 Himbeeressig, Nussöl und Bouillon zu einer Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer / Cayenne abschmecken.
- 4 EL Nussöl
- 2 EL Bouillon      3 Orange schälen und in feine Scheiben schneiden, alternativ filetieren. Trauben halbieren (nach Wunsch entkernen).
- Salz      4 Zum Bestreuen: Baumnuskerne nicht zu klein hacken.
- Pfeffer / Cayenne      5 Salat in einer Schüssel mit der Sauce vermengen.
- 200 g geräucherte Entenbrust, dünn aufgeschnitten      6 Salat in einer Hälfte des Tellers anrichten, die aufgeschnittene Entenbrust fächerartig an den Salat legen und mit ein paar Orangenscheiben und Traubenhälften dekorieren. Zum Schluss die gehackten Nuskerne auf dem Salat verteilen.
- 2 EL Baumnuskerne
- 1 Orange
- 1 Traubendolde

## Vorspeise 2

4 Personen



### Prättigauer Hochzeitssuppe

- 50 g Rüebli
  - 50 g Lauch
  - 50 g Sellerie
  - 1 kleine Zwiebel
  - 50 g Rauchspeck
  - Schnittlauch
  - 1 EL Butter
  - 6 dl Rindsbouillon
  - 2 dl Rahm oder Halbrahm
  - 1 Eigelb
  - Salz, schwarzer Mühlenpfeffer
- 1 Karotten, Lauch und Sellerie rüsten und in feine Würfelchen (Brunoise) schneiden, total ca. 100 g.
- 2 Zwiebel und Speck ebenso feinkwürfeln und vom Schnittlauch Röllchen zum Bestreuen der Suppe schneiden.
- 3 Die Butter im Suppentopf zergehen lassen und die feingeschnittene Zwiebel in der aufschäumenden Butter goldgelb anziehen. Gemüse und Speckbrunoise zufügen und einige Minuten bei geringer Hitze mitdünsten. Bouillon und nur 1 dl Rahm hinzufügen und alles kurz aufkochen. Anschliessend während ca. 5 .. 10 Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
- 4 Vor dem Servieren Eigelb und restlichen Rahm zusammen in einer Tasse gut vermischen. Suppe vom Feuer nehmen, Eigelb-Rahm Gemisch in die Suppe einrühren und kurz mit dem Schwingbesen durchschwingen. Die Suppe allenfalls vorsichtig nachwärmen (Achtung: die Suppe darf nicht mehr kochen, da das Eigelb sonst gerinnen würde!) und mit Pfeffer / Salz nachwürzen.
- 5 Die Suppe in vorgewärmten, tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

## Hauptspeise

4 Personen

### Kalbshaxen an Majoran-Jus



- 1 Rüebli
- 1 Zweig Stangensellerie
- 1 Tomate, fest
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Scheiben Kalbshaxen
- Salz, schwarzer Mühlenpfeffer
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 1 Esslöffel Tomatenpüree, gehäuft
- 2 dl Rotwein, kräftig
- 2 dl Kalbsfond, ersatzweise Gemüsebouillon

#### **Zum Fertigstellen**

- 2 Rüebli, mittelgross
- 2 Zweige Stangensellerie
- 0.5 Bund Majoran
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz, schwarzer Mühlenpfeffer
- 0.5 Zitrone, abgeriebene Schale
- 60 g Butter

1 Das Rüebli und den Stangensellerie rüsten. Zusammen mit der Tomate in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und vierteln. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren.

2 Die Kalbshaxen kurz unter kaltem Wasser spülen, mit Küchenpapier trockentupfen und darauf achten, dass am Knochen keine Splitter haften. Die Kalbshaxen beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

3 In einem Bräter oder Schmortopf die Bratbutter erhitzen. Die Kalbshaxen darin beidseitig anbraten. Herausnehmen. Dann im Bratensatz das vorbereitete Gemüse, die Zwiebel und den Knoblauch andünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Den Rotwein und den Fond oder die Bouillon dazugiessen, die Majoranzweige dazulegen und alles aufkochen. Die Kalbshaxen so in die Sauce legen, dass sie mit Gemüse bedeckt sind. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer 1½–1¾ Stunden schmoren lassen. Die Haxen sollen so weich sein, dass das Fleisch fast vom Knochen fällt.

4 Zum Fertigstellen: Inzwischen die Rüebli schälen und in kleinste Würfelchen schneiden. Den Stangensellerie rüsten, wenn nötig zähe Fäden abziehen und die Zweige ebenfalls klein würfeln. Majoranblättchen von den groben Stielen zupfen und fein hacken.

5 In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Rüebli und Stangensellerie darin unter Wenden 3–4 Minuten knackig dünsten. Mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Zitronenschale würzen. Beiseitestellen.

6 Wenn die Kalbshaxen weich sind, sorgfältig herausnehmen und auf einem Teller zugedeckt warm stellen. Rotweinjus durch ein Sieb in eine Pfanne giessen, dabei das zurückgebliebene Gemüse leicht ausdrücken. Dann den Jus auf grossem Feuer kräftig auf etwa 1½ dl einkochen lassen. Zuletzt den Majoran sowie die in Stücke geschnittene Butter beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbshaxen wieder in die Sauce legen und nur noch gut heiss werden lassen.

7 Gleichzeitig die Rüebli-Stangensellerie-Mischung nochmals erhitzen.

8 Die Kalbshaxen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Rotwein-Majoran-Jus umgiessen und mit Rüebli-Stangensellerie-Gemüse bestreuen. Sofort servieren.

## Beilage

4 Personen

### Gebratene kleine Schalenkartoffeln

- 600g möglichst kleine Kartoffeln
  - 1 EL Olivenöl
  - 1 EL Butter oder Bratbutter
  - Meersalz, Schwarzer Mühlenpfeffer
- 1 Die Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten / waschen, jedoch nicht schälen, falls nötig halbieren.
- 2 In einer beschichteten Bratpfanne die Butter und das Olivenöl erhitzen. Kartoffeln beifügen und leicht salzen. In der ersten Hälfte der Bratzeit unter gelegentlichem Durchrütteln zugedeckt, dann offen goldbraun braten. Die Bratzeit beträgt je nach Grösse und Kartoffelsorte ca. 20 .. 30 Minuten. Kartoffeln mit Meersalz und Pfeffer abschmecken, nur noch kurz durchrütteln und sofort servieren.

## Dessert

4 Personen

### Vielle-Prune-Zwetschgen mit Schokoladenglace



- 600 g Zwetschgen
  - 1 Stück Vanilleschote
  - 3 dl Rotwein
  - 80 g Zucker, braun
  - 1 Stück Sternanis
  - 1 Stück Zimtstängel
  - 4 Esslöffel Vielle Prune, oder ein anderer Pflaumenschnaps
  - 2 dl Rahm
  - 0.5 Teelöffel Zimt
  - 500 ml Schokoladenglace
  - Schokoladespäne, nach Belieben, zum Garnieren
- 1 Die Zwetschgen vierteln und den Stein entfernen.
- 2 Die der Länge nach aufgeschnittene Vanilleschote, Rotwein, Zucker, Sternanis und Zimtstange in eine eher weite Pfanne geben, aufkochen und 3-4 Minuten kochen lassen. Dann die Zwetschgen beifügen und zugedeckt darin nicht zu weich garen.
- 3 Die Zwetschgen mit einer Schaumkelle sorgfältig aus dem Sud heben und in eine Schüssel geben. Den Sud sirupartig einkochen lassen. Zuletzt den Vielle Prune beifügen und den Sirup über die Zwetschgen träufeln. Auskühlen lassen.
- 4 Den Rahm mit dem Zimt steif schlagen. Zwetschgen, Zimtraum und Schokoladenglace dekorativ in Dessertgläsern oder -Schalen anrichten und mit Schokoladenspänen dekorieren.

## Bündner Zimtpittli

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

Ergibt ca. 45 Stück



- 150 g Butter
  - 170 g Zucker
  - 1 Prise Salz
  - 2 Eier
  - 140 g Mehl
  - 170 g gemahlene Mandeln
  - 2 Esslöffel Zimt
- Dekoration:
- 80 g Zucker
  - 80 g Mandelsplitter
- 1 Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem anderen darunterrühren, mit den Schwingbesen des Mixers ca. 5 Minuten weiterrühren, bis die Masse heller ist.
- 2 Mehl, Mandeln und Zimt mischen, daruntermischen. Backpapier (ca. 30 x 38 cm) auf umgekehrtes Backblech (Backblechunterseite) auflegen und Teig mit Gummischaber ca. 10 mm dick ausstreichen.
- 3 Dekoration (nicht zwingend): Zucker und Mandeln mischen, darauf verteilen, leicht andrücken.
- 4 Backen: ca. 15 bis 20 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, noch heiss in Rhomben von ca. 3x6 cm schneiden.
- Haltbarkeit: Zimtpittli bis ca. 1 Monat im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren.

**Gutes Gelingen und En Gueta wünscht Köbi**