

143. Kochabend Freitag, 3. März 2023 Abendchef: Thomas Degen

Bärlauchrisotto

Sancerre Blanc 'Les Vignes au Moulin' 2021

Cullas da Vna Fleischvögel

Summum, Barahonda 2019

Chastognas da Chalandamarz



Bärlauchrisotto

4 Personen

350 g Risotto Reis Carnaroli
1 St Zwiebel
8 dl Gemüse Bouillon heiss
100 g Bärlauch
Olivenöl
Rahm
Salz und Pfeffer
Reibkäse Parmeggiano



- 1. Zwiebel fein hacken und im Olivenöl andämpfen. Reis beifügen und mitdünsten Mit wenig Bouillon ablöschen, heisse Bouillon nach und nach dazugeben. Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln, oft umrühren.
- 2. Bärlauch und Olivenöl pürieren und unter den Risotto mischen. Mit etwas Rahm verfeinern.
- 3. Im Teller anrichten und mit etwas Parmigiano Reggiano darüberstreuen



Cullas da Vna

4 Personen

500 g Kartoffeln
200 g Mehl oder mehr
1-2 dl Milch
1-2 St. Ei
1 St. Karotte
1 St. Kleiner Lauch
Salz
Muskat



- 1. Kartoffeln waschen, schälen, fein reiben mit der Rösti Raffel
- 2. Mehl, etwas Salz und Muskat beifügen und gut mischen
- 3. Karotte und Lauch fein schneiden (Karotte in ganz kleine Würfel) und ebenfalls beifügen und mischen
- 4. Milch und Ei beigeben und erneut gut mischen
- 5. Soviel Mehl beifügen bis sich in einer ausgespülten Tasse Kugeln formen lassen
- 6. Kugeln in ca. 5 dl. Wasser leicht gesalzen sieden und die Kugeln im Salzwasser 5 7 Minuten ziehen lassen
- 7. Kurz im Backofen in die Wärme stellen bis alle Kugeln fertig sind
- 8. In der Bratpfanne in heisser Butter goldbraun braten und servieren

Fleischvögel

4 Personen

Vorbereiten

8 St. Dünne Rindsplätzli je ca. 50 g

3 EL Senf

Salz, Pfeffer



Füllung

8 St. Bratspeck in Tranchen
1 St. Zwiebel fein gehackt
1 EL Peterli fein geschnitten

1 St. Karotten, längs in 8 Stängelchen schneiden

Schmoren

2 EL Weissmehl

Salz

Wenig Paprika

Olivenöl

½ EL Weissmehl2 dl Rotwein2 dl Rindsbouillon

1 Zweig Rosmarin und Thymian

Salz, Pfeffer nach Bedarf

Vorbereiten: Plätzli mit Haushaltpapier trockentupfen. Senf, Salz und Pfeffer mischen, eine Seite

der Plätzli damit bestreichen.

Füllung: Speck auf die vorbereiteten Plätzli legen. Zwiebeln, Peterli und Rüebli darauf

verteilen, Ränder der beiden Längsseite auf die Füllung legen, aufrollen und mit

Küchenschnur binden.

Schmoren: Mehl, Salz und Paprika mischen. Öl im Brattopf heiss werden lassen, Fleisch

portionenweise im gewürzten Mehl wenden, anbraten, herausnehmen. Mehl im selben Topf schokoladenbraun rösten. Rotwein, Bouillon, Rosmarin und Thymian beigeben, verrühren, aufkochen. Fleisch wieder beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. schmoren, Fleisch gelegentlich wenden. Offen 15 Min. fertig schmoren, würzen.



Chastognas da Chalandamarz

4 Personen

400 g Kastanien (gekocht und vakuumverpackt) *)

1 St Bio Zitrone
1/2 St. Vanillestange
125 ml Schlagrahm
Zucker

Zucker Minze Blätter



- 1. Kastanien in eine Schüssel geben und voneinander trennen
- 2. Bio Zitrone auspressen und in eine grosse Tasse geben. Inhalt aus Vanillestange und etwas Zucker dem Zitronensaft beigeben und gut umrühren und über die Kastanien giessen. Gut umrühren.
- 3. Rahm schlagen
- 4. Portionenweise schöpfen, Rahm auf die Kastanien geben und mit Minze Blatt dekorieren
- *) Wenn die Kastanien getrocknet sind, Kastanien säubern und 48h vorher in Wasser aufweichen Wasser in den Kochtopf absieben, Von den Kastanien noch einmal die braunen Häutchen so gut wie möglich entfernen. Dann auch die Kastanien in den Kochtopf geben sowie ca. 100 g Rohzucker und Zitronensaft dazutun.

Kastanien so lange kochen lassen, bis sie weich und karamellisiert sind, aber noch nicht zerfallen (ca. 2 Std.).

Bei Punkt 3 weiterfahren

En Guete wünscht Thomas Degen