

**22. Kochabend**  
**Freitag, 04.03.2011**  
**Abendchef: Thomas Degen**



## **Apéro**

Käsevariationen aus Graubünden

### **Schiller 2008**

Pinot Noir & Chardonnay, Carina Kunz

.....

## **Vorspeise**

Maluns mit Apfelmus

### **Sélection 2008**

Pinot Noir, Carina Kunz

Sinnlich: Dunkle Beeren, würzige Gerbstoffe und dezente Röstaromen sind vereint in tiefem Rubinrot

.....

## **Zwischengang**

Ruccola (oder Löwenzahn)  
an Weinessig

.....

## **Hauptspeise**

Uccelli scappatil mit Kartoffelstock  
und

Rotkabis garniert mit karamellisierten Kastanien

### **Intuiva 2008**

Pinot Noir Barrique, Carina Kunz

Tiefgründig: Die Kraft von 40-jährigen Rebstöcken, die Intuition der Winerzin und die Ruhe in edlen Barriquefässern lassen ihn zu einem einzigartigen Wein reifen

.....

## **Dessert**

Rhabarberfantasie

## Vorspeise

4 Personen

*1 kg Kartoffeln, 300 g Weissmehl, Salz, ca. 280 g Butter*

Die Kartoffeln am Vortag in der Schale kochen. Noch warm schälen.

Die Hälfte der Kartoffeln reiben, die andere Hälfte ganz fein schiebeln.

Das Mehl mit dem Salz vermengen und locker mit beiden Kartoffelhälften mischen.

In einer Gusseisenpfanne 50g Butter erhitzen und die Mischung begeben. Auf mittlerem bis kleinem Feuer unter ständigem Rühren die Kartoffeln rösten. Von Zeit zu Zeit etwas Butter beifügen.

Nach ca. 30 – 45 Minuten haben sich kleine, rundum knusprige kartoffelbrösel gebildet. Das letzte Stück Butter wird vor dem Servieren beigegeben.



*2 dl Wasser, 800 g Äpfel, Saft aus ½ Zitrone, Zimtsengel*

Wasser in Pfanne geben, Äpfel waschen, in Stücke schneiden und das Kerngehäuse entfernen, danach die Apfelstücke in die Pfanne geben. Zitronensaft und Zimtsengel (zum Mitkochen) dazugeben. Auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt.

Auf kleiner Stufe dämpfen – Dampfzeit 10 – 15 min.

Am Schluss Zimtsengel wieder herausnehmen Äpfel pürieren.

## Salat

4 Personen

*Ca. 120g Ruccola oder Löwenzahn, 2 Löffel Olivenöl, 4 Löffel Weinessig, Salz, Pfeffer*

## Hauptspeise

4 Personen

*4 dünn geschnittene, grosse Kalbsplätzli à ca. 100 g, Salz, Pfeffer.*

*Füllung: 125 g Kalbsbrät, 125 g Schweinehack, 1 Lauch, sehr feingehakt,*

*Olivenöl, Weisswein, Fleischbouillon, Lorbeerblätter*



Die Plätzli werden geklopft und mit der Füllung ca. ½ cm dick bestrichen und aufgerollt, Damit die „entflogenen Vögel“ nicht auseinanderfallen, werden sie mit Zahnstochern oder einem Faden Zusammengehalten und im Mehl gewendet. Man brät sie im heissen Öl ringsum an und löscht mit Weisswein ab. Genug Wasser, Fleischbouillon und Lorbeerblätter dazugeben, damit die Flüssigkeit als Sauce zum Kartoffelstock verwendet werden kann. Langsam weich schmoren lassen.

## **Beilage**

4 Personen

*800 g Kartoffeln, 3 dl. Milch, 30 g Butter Salz und Muskat*

Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in grosse Stücke schneiden. Im Dampfkochtopf 8 Min kochen. Kartoffeln ins Sieb leeren bis sie trocken sind.

Milch und Butter in Pfanne geben, Kartoffeln dazupassieren.

Auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis der kartoffelstock luftig und heiss ist. Mit Salz und Muskat abschmecken

## **Gemüse**

4 Personen

*Olivenöl, ½ Zwiebel, 600 g Rotkabis, 1 Apfel, Salz und Zucker, 2 EL Essig, wenig Wasser*

Etwas Olivenöl in die Pfanne geben. Zwiebel fein schneiden und andünsten lassen.

Rotkabis rüsten, waschen, in feine Streifen schneiden oder hobeln, beifügen.

Den Apfel dazuraffeln

Salz und 1 Prise dazugeben. Auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt.

Mit Essig und Wasser ablöschen. Auf kleiner Stufe dämpfen. Von Zeit zu Zeit rühren.

Dämpfzeit 50 – 60 min.

*5 EL Zucker, 120 g geschälte Kastanien, 1 dl Bouillon, 20 g Butter, Salz*

Gedörrte Kastanien vorher 6 – 12 h einweichen.

Zucker rösten bis er schäumt. Die eingeweichten Kastanien zugeben und mischen. Mit Bouillon ablöschen. 1 Prise Salz und Butter beifügen.

Auf kleiner Stufe 1 – 1 ½ h kochen. Die letzten 5 min. abdecken, Flüssigkeit verdampfen lassen und sorgfältig wenden.

## **Dessert**

4 Personen

*2 dl Orangensaft, 5 EL Zucker, 500 g roten Rhabarber, 1 EL Kirsch,  
1 Ei, 1, 1 Zitrone,  
1 Eiweiss, Mandelscheibchen*

Den Zucker und den Orangensaft in eine Pfanne geben und aufkochen. Die geschnittene Rhabarber darin knapp weich kochen. Herausheben und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Kochflüssigkeit mit

dem Kirsch, den Eiern, dem Eigelb und der angeriebenen Zitronenschale kräftig verrühren. Über dem Wasserbad schwingen, bis eine feste Creme entsteht. In kaltes Wasser stellen.

Das Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig darunter ziehen. Rhabarberstücklein auf Teller verteilen und mit Creme begiessen. Mit Mandelscheibchen garnieren.



**En Gueta wünscht Thomas Degen**