

74. Kochabend

Freitag, 15.01.2016

Abendchef: Gian Nuot Tschander

Carpaccio vom Reh und Hirsch

St. Michael Pinot Grigio Anger

.....

Maronisuppe mit Nebbiolo

.....

**Plain in Pigna ‚Kartoffelofenpite‘
Kabissalat**

*San Lorenzo Valtelina Superiore DOCG Sassella
Mamete Prevostini*

.....

Nusscreme

Carpaccio vom Reh und Hirsch

4 Personen

250 g Hirsch oder Reh von der Huft, Nuss oder Bäggli
1 EL Erdnussöl
Salzmischung und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Vinaigrette
50 g frische Himbeeren
2 EL Himbeeressig
40 g Bienenhonig (2 EL)
3 EL Walnussöl
2 EL Orangensaft
1 Spritzer Gin
Salzmischung und Pfeffer aus der Mühle



Vinaigrette: alles zusammen in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer zu einer Emulsion mixen. Anschliessend durch ein feines Sieb passieren, um die Himbeerkerne zu entfernen.

Mit dem Pinsel ein wenig Vinaigrette auf die Teller streichen, das gefrorene Fleisch mit einer Aufschnittmaschine dünn schneiden und auf die Teller legen. Danach mit Salzmischung und Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Vinaigrette nappieren. Für die Garnitur frische Himbeeren, Thymianzweig, Feldsalat und gebratene Pfifferlinge. Etwas Vinaigrette separat dazu servieren.

Maronisuppe mit Nebbiolo

4 Personen

60 g Kochbutter
250 g geschälte Maroni, frisch oder TK
1,5 dl Nebbiolo
7 dl Gemüsebrühe
2 dl Halbrahm
1 Msp Zimt
Salzmischung und Pfeffer aus der Mühle
1 Kartoffelstärke
2 EL Schlagrahm
1 EL Schnittlauch fein geschnitten



Die Maroni in Scheiben schneiden, den Schnittlauch fein schneiden.

Die geschnittenen Maroni in Butter andünsten und mit dem Rotwein ablöschen, anschliessend mit der Gemüsebrühe auffüllen. Ca 10 Min. leicht köcheln lassen, den Rahm beifügen, mit Salzmischung Pfeffer aus der Mühle und ganz wenig Zimt abschmecken und die Maroni für weitere 30 Minuten weich kochen. Die Suppe mixen, evtl nochmals abschmecken und wenn nötig noch mit etwas angerührter Kartoffelstärke abbinden.

Die Suppe in eine passende Tasse oder Teller füllen, einen Teelöffel geschlagenen Rahm dazugeben und mit geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Plain in Pignia ‚Kartoffelofenpite‘

4 Personen

20 g Bündnerfleisch oder Bresaola, in kleine Würfel geschnitten
40 g Engadinerwurst in Würfel geschnitten
30 g geräucherter Speck in Würfel geschnitten
20 g Landjäger oder Salsiz
4 g Streuwürze
2 g Salz Mischung
600 g Kartoffeln Bintje (Kochtyp A) (1/3 roh durch Röstiraffel 2/3 durch Bircherraffel)
1 Knoblauchzehe
0.8 dl Vollrahm
1 Ei
50 g Butter
25 g Mehl
50 g Polenta Bramata



Zubereitung

Das Bündnerfleisch oder Bresaolo, Engadinerwurst, geräucherter Speck, Salsiz oder Landjäger in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffeln schälen und 1/3 davon durch die Röstiraffel und 2/3 durch die Bircherraffel reiben.

Die Knoblauchzehe fein hacken oder pressen.

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform füllen, leicht andrücken und mit einer mit Butter bestrichenen Alufolie bedecken. Wegen des beigegebenen Trockenfleisches mit relativ hohem Salzgehalt, empfehle ich die rohe Masse vorsichtig zu würzen.

Die Plain in Pignia bei 200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen. Nach zwei Drittel der Garzeit die Alufolie entfernen, damit sich eine leichte Kruste bilden kann.

Anrichten

Die Plain in Pignia kann direkt in der Form serviert werden oder man sticht mit einem Suppenlöffel ovale Nocken aus und setzt diese als Beilage auf den Teller.

Tip

Bleibt von diesem Kartoffelgericht etwas übrig, kann dies (am besten noch warm) in eine Terrineform abgefüllt werden und im Kühlschrank auskühlen. Im kalten Zustand stürzen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Butter beidseitig goldgelb anbraten.

Kabissalat

4 Personen

300 g Weisskabis
100 g Speckwürfeli
Salz
Pfeffer
Kümmel
2 EL Essig
4 EL Sonnenblumenöl

Den Kabis von den Storzen befreien und in feine Streifen schneiden. Die Speckwürfeli glasig braten und nach dem Auskühlen mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Essig und Öl mischen. Den Kabis mit dieser Salatsauce gut mischen und vor dem Servieren eine Stunde stehen lassen.

Nusscreme

4 Personen

100 g feingemahlene Nüsse (Hasel- oder
Baumnüsse)
85 g Zucker
3 Eigelb
3 Eiweiss
3 dl Rahm



Nüsse mit dem Zucker rösten. Rahm schlagen, mit den Eigelb mischen und unter die gerösteten Nüsse ziehen. Im Wasserbad während 10 Min. ständig schlagen.

Unter weiterem Schlagen auskühlen lassen und anschliessend den zu Schnee geschlagenen Eiweiss darunterziehen.

En Gueta wünscht Gian Nuot