

## REZEPT VON NADINE

Sendung vom 01.10.2016

**Mostbröckli-Salat  
Appenzeller Käsesuppe  
aus dem Bürlü**

\* \* \*

**Kalbspiccata  
Pilz-Risotto  
Frühlingsgemüse**

\* \* \*

**Chrazete mit Zimtglace  
auf Zwetschgenkompott**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## VORSPEISE: MOSTBRÖCKLI-SALAT, APPENZELLER KÄSESUPPE AUS DEM BÜRLI

Da Nadine die Rezepte aus dem Kopf gekocht hat, stellen wir ähnliche Rezepte zur Verfügung.

### Appenzeller Käsesuppe

30 g Butter  
1 Zwiebel  
2 dl Weisswein  
200 g dunkles Brot (Ruchmehl)  
150 g Appenzeller Käse  
1 L Boullion  
1 dl Rahm  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
Salz

Die Zwiebel schälen, fein hacken und in Butter dämpfen. Das Brot in kleine Würfel schneiden, in der heissen Boullion für 1 Stunde gut einweichen. Den Käse dazumischen und nochmals für 1 Stunde ziehen lassen. Alles mixen, durch das Sieb passieren und aufkochen. Den Rahm dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Heiss in einem Bürli servieren.

### Mostbröckli-Salat

1 TL Anis  
¾ EL Rapsöl  
1 EL Appenzeller Alpenbitter  
100 g Mostbröckli  
1 TL Senf  
2 EL Weissweinessig  
3 EL Rapsöl  
200 g Stangensellerie  
80 g Nüsslisalat

Marinade: Anis in einer unbeschichteten Pfanne rösten, herausnehmen, sofort mit Öl und Appenzeller Alpenbitter verrühren.

Flachen Teller mit wenig Marinade bestreichen. Mostbröckli darauflegen, mit restlicher Marinade bestreichen. Zugedeckt für ca. 30 Minuten marinieren.

Für die Salatsauce Senf, Essig und Öl verrühren, würzen. Stangensellerie in Scheibchen schneiden. Kurz vor dem Servieren mit dem Nüsslisalat unter die Sauce mischen. Salat auf Teller verteilen, marinierte Mostbröckli darauf anrichten.

## HAUPTGANG: KALBSPICCATA, PILZ-RISOTTO, FRÜHLINGSGEMÜSE

### Kalbspiccata

1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
560 g gehackte, geschälte Tomaten aus der Dose  
Salz  
Pfeffer  
2 TL Zucker  
½ Bund glattblättrige Petersilie  
12 Kalbsschnitzel à 50 g  
4 Eier  
160 g geriebener Parmesan  
4 EL Mehl  
3 EL Bratbutter

Für die Sauce Knoblauch und Zwiebel hacken. Im Öl andünsten. Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Sauce bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Petersilie hacken und dazugeben.

Fleisch zwischen Klarsichtfolie oder Backpapier flach klopfen. Salzen und pfeffern. Eier verquirlen, Parmesan dazugeben, gut mischen. Mehl in separatem Teller bereitstellen. Schnitzel im Mehl wenden, Mehl leicht abklopfen.

Bratbutter in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Schnitzel durch die Ei-Käse-Masse ziehen. Bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 3 Minuten goldgelb braten. Herausheben, auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Piccata mit der Tomatensauce anrichten.



## **Pilz-Risotto**

1 grosse Zwiebel, fein gehackt  
1-2 Knoblauchzehen, gepresst  
3 EL Butter  
400 g Risottoreis  
2.5 dl Rotwein  
1 l Gemüsebouillon, heiss  
150 g Steinpilze, geputzt, zerkleinert, oder 15 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht  
5 EL Sbrinz AOP, gerieben  
2 EL Butter  
1 Briefchen Safranpulver  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie, gehackt, zum darüberstreuen  
Sbrinz AOP, gerieben, zum darüberstreuen

Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen, vollständig einköcheln. Bouillon nach und nach zugeben und Risotto unter häufigem Rühren 18-20 Minuten garen. Pilze in den letzten 7-10 Minuten mitgaren.

Sbrinz, Butter und Safran darunterühren, würzen.

Risotto in vorgewärmten Tellern anrichten, Petersilie und Sbrinz darüberstreuen.

Frühlingsgemüse nach Belieben zubereiten und mit dem Pilz-Risotto und der Kalbpiccata anrichten.



## DESSERT: CHRAZETE MIT ZIMTGLACE AUF ZWETSCHGENKOMPOTT

### Zwetschgenkompott

300 g Zwetschgen, in Schnitze geschnitten  
1 dl Rotwein  
1 EL Zucker

Für das Kompott alle Zutaten aufkochen. Zwetschgen knapp unter dem Siedepunkt 3-5 Minuten knapp weich garen und anschliessend auskühlen.

### Chrazete mit Zimtglace

250 g Mehl  
4 Eier  
1 dl Milchwasser  
1 Prise Salz  
4 EL Bratbutter  
Zimtzucker zum Bestreuen

Mehl, Eier, Milchwasser und Salz gut miteinander mischen und daraus einen Teig klopfen, bis es leichte Blasen gibt. Einen Drittel der Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Teig dazugeben und leicht anbraten. Wenden und mit der restlichen Butter auf kleinem Feuer weiter braten, dabei den Teig in Stücke zerteilen.

Zum Anrichten mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Zimtglace und Zwetschgenkompott servieren.