

REZEPT VON WALTER

Sendung vom 12.12.2015

Schabziger Cannelloni mit buntem Herbstsalat

* * *

Glarner Kalberwürste mit Kartoffelstock und gedörrten Zwetschgen

* * *

Mini Glarner-Pastetli mit Apfel-Vanille-Beerentraum

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: SCHABZIGER CANNELLONI MIT BUNTEM HERBSTSALAT

Pastateig

170 g Chnöplimehl
1 Ei
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
2 EL Wasser
Salz
Mehl zum Auswallen

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Eigelb, Öl, Wasser und eine Prise Salz in die Mulde geben. Zu einem elastischen Teig kneten; zur Kugel formen. Die Teigkugel in Klarsichtfolie verpacken und zirka 1 Stunde ruhen lassen. Mit der Pastamaschine weiter verarbeiten.

Cannelloni

400 g Ricotta
50 g Sbrinz, gerieben
50 g Schabziger, gerieben
50 g Baumnüsse, grob gehackt
Salz
Pfeffer aus der Mühle
3 dl Halbrahm
1 dl Gemüsebouillon
50 g Sbrinz, gerieben
½ Bund Petersilie, gehackt
4 Portionen Salate gemischt
Essbare Dekoblüten

Ricotta, Sbrinz, Schabziger und Nüsse gut mischen, würzen. Den ausgewallten Pastateig flach auslegen und die Füllung auf dem Teigblatt verteilen. Aufrollen.

Die Teigrolle in gleich grosse, beliebig lange Stücke rollen. Die Cannellonistücke in eine gefettete Form geben. Halbrahm und Gemüsebouillon verrühren und über die Cannelloni giessen. Sbrinz darüber streuen. Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen und mit Petersilie bestreuen.

Servieren: Mit dem angerichteten Salatbouquet heiss auf einem Teller servieren.



HAUPTGANG: GLARNER KALBERWÜRSTE MIT KARTOFFELSTOCK UND GEDÖRRTEN ZWETSCHGEN

Kartoffelstock

500 g Kartoffeln, mehlig kochend
1 dl Milch
Meersalz
Muskatnuss, frisch gerieben
30 g Butter
1 dl Rahm, halb geschlagen

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Im Salzwasser sehr weich kochen. Die Milch in einer Pfanne erhitzen, mit Salz und Muskatnuss würzen.

Die heissen Kartoffeln durch das Passe-Vite in die Milch drücken, die Butter darauf verteilen und kräftig rühren. Zum Schluss den halbgeschlagenen Rahm unterziehen.

Sauce

1 EL Rapsöl oder Bratbutter
200 g Zwiebeln, geschält, in Streifen geschnitten
4 EL Weissmehl
1.5 dl Weisswein
4 dl Fleischbouillon
3 dl Milch
Salz, Muskat, Aromat; schwach würzen

Das Öl bzw. die Bratbutter in einer Saucenpfanne erhitzen und die Zwiebeln unter ständigem Rühren andünsten; nicht braun werden lassen. Die Zwiebeln mit dem Mehl bestäuben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein, Bouillon und Milch ablöschen und bei mittlerer Hitze während 30-60 Minuten köcheln lassen; die Zwiebeln müssen sehr weich sein. Leicht auskühlen lassen.

Kalberwürste klassische Variante

2 Glarner Kalberwürste, roh
1 l Fleischbouillon

Die rohen Kalberwürste in der Bouillon bei kleiner Hitze während zirka 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Nicht kochen lassen! Die heissen Kalberwürste häuten und in die warme Zwiebelsauce geben; einige Minuten ziehen lassen.



Kalberwurst gestapelt à la „Hamburger“

- 1 Glarner Kalberwurst, gekocht
- 1 l Fleischbouillon
- 2 Portionen Kartoffelstock (vom Vortag)
- 4 eingelegte Dörrzwetschgen

Die Kalberwurst in der heissen Bouillon 20 Minuten ziehen lassen. Kartoffelstock auf einem Blech ca. 2 cm dick ausstreichen und Erkalten lassen. Aus der Kartoffelstockmasse Rondellen im Durchmesser der Wurstscheiben ausstechen und in Bratbutter leicht anbraten.

Kalberwurst gebraten

- 2 Glarner Kalberwürste, gekocht, gegrillt oder gebraten
- 2 Portionen Röstzwiebeln
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 Tasse Mehl
- 1 Gefrierbeutel
- Öl zum Frittieren

Die Kalberwürste auf dem Grill oder in der Pfanne braten, so dass sie eine schöne Farbe annehmen.

Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln schälen und halbieren. Dann in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Salz und dem Zucker vermischen; 5 Minuten ziehen lassen. Eine Tasse Mehl zugeben, Beutel verschliessen und gut schütteln. Mit einem Sieb das überschüssige Mehl absieben. Die Zwiebeln im heissen Öl kross frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Dörrzwetschgen

- 300 g Dörrzwetschgen, entsteint
- 4 dl kräftiger Rotwein, z.B. Merlot
- 1 Zimtstängel
- 1 Lorbeerblatt
- 10 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
- 4 EL Zucker

Den Rotwein mit dem Zimtstängel, dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern sowie dem Zucker auf die Hälfte einkochen. Die Dörrzwetschgen begeben, nochmals aufkochen. Zugedeckt in der Pfanne auskühlen lassen. Vor dem Servieren die Gewürze aus dem Kompott nehmen.



Anrichten

Kalberwurst gestapelt (Aufbau wie ein Hamburger): Eine Wurstscheibe, dann eine gebratener Kartoffelstock, dann eine Wurstscheibe, welche mit einer eingelegten Zwetschge bedeckt wird. Mit einem Holzspiesschen fixieren.

Eine halbe, gekochte Kalberwurst (je nach Wunsch in Scheiben geschnitten) mit der Sauce über- und umgiessen und den Kartoffelstock daneben arrangieren.

Eine halbe, gegrillte Kalberwurst (je nach Wunsch in Scheiben geschnitten) mit den Röstzwiebeln belegen.

Das Zwetschgenkompott in einem separaten Schälchen dazu servieren.

Zusätzlich in einer Saucière Zwiebelsauce auftischen.



DESSERT: MINI GLARNER-PASTETLI MIT APFEL-VANILLE-BEERENTRAUM

Vanillesauce

½ Vanilleschote
3 dl Milch
1 EL Zucker
1 Ei
1 EL Maisstärke

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und die aufgeschnittene Schote in der Milch erwärmen und bei kleinster Hitze 5 Minuten ziehen lassen; Vanilleschote entfernen. Zucker, Ei und Maisstärke verquirlen; Vanillemilch unter Rühren dazu giessen.

Alles zurück in die Pfanne giessen. Vanillesauce unter ständigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Pfanne vom Herd ziehen und kurziterrühren.

Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel giessen und zum Auskühlen mit Klarsichtfolie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Vanillesauce kalt oder warm in einem separaten Gefäss dazu servieren.

Dörrpflaumen-/Zwetschgenfüllung

150 g entsteinte Dörrpflaumen oder –zwetschgen
½ l Wasser
1 EL Zucker
2 EL Kirsch
Wenig Zimt

Die Dörrpflaumen bzw. –zwetschgen in eine Schüssel geben. Das Wasser aufkochen und über die Dörrpflaumen giessen. Ca. 1 Stunde einweichen und dann das Wasser weggiessen.

Die eingeweichten Pflaumen durch das Passe-Vite treiben oder im Cutter zerkleinern. Den Zucker und den Kirsch zugeben und mit etwas Zimt parfümieren.



Mandelfüllung

150 g geschälte Mandeln
75 g Zucker
½ dl Wasser
½ EL Zitronensaft
Einige Tropfen Bittermandelaroma

Alle Zutaten mit dem Mixer / Cutter zu einer cremigen Masse rühren.

Pastetli

1 Pack Blätterteig
1 Apfel
1 Zitrone
Diverse Beeren, je nach Saison

Teig zirka 2 mm dick auswallen. Mit einem runden Ausstecher in der gewünschten Grösse 4 Rondellen pro Person (= 16 Rondellen) ausstechen. Die ersten acht Teigondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Vier Teigondellen mit der Dörripflaumenmasse und vier mit der Mandelmasse belegen. Wichtig: je einen Rand freilassen.

In die acht anderen Teigondellen je 3 Einschnitte strahlenförmig anbringen. Den freigelassenen Rand mit Wasser bestreichen und die jeweils zweite Teigondelle exakt über die Füllungen legen; den Rand gut andrücken.

Mit einem Löffelstiel den Teigrand an drei Stellen etwas in die Mitte ziehen (nicht einschneiden!), dabei den Teig mit dem Finger etwas festhalten, so dass die für dieses Gericht typische „festungsartige“ Verzierung entsteht.

Zirka 20-30 Minuten auf der zweituntersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen. Während dieser Zeit den Ofen nicht öffnen! Dann ca. 10 Minuten im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ausbacken. Auf einem Tortenpapier auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Anrichten/Servieren

Je ein Pastetli mit Mandel- und Dörripflaumenfüllung auf einem Teller anrichten. Mit den Früchten umgeben und die Vanillesauce (warm oder kalt) in einem separaten Glas/Becher dazu servieren.