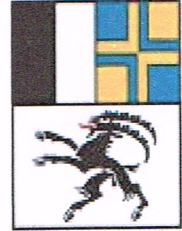


# Gourmet 12



Kochabend vom 03. März 2014

## Bündnerspezialitäten

### Menue

Bündner Tartar eine  
Pikante Schlemmerei als Vorspeise

\*

Capuns eine Bündner Spezialität  
Ein Gericht aus der traditionellen Bündner Bauernküche

\*\*

Soufflè Galce mit Davoser Röteli und Rötelibirnen

\*\*\*

Kaffee

Getränke: Weisswein: Falkenkönig Riesling-Sylvaner  
Rotwein: Maienfelder Steinbock Pinot Noir

Küchenchefs: Peter Kofler  
Dani Sonderegger

# SPEZIALITÄTS DAL GRISCHUN SVIZRA



## BÜNDNER TARTAR

*Pikante Schlemmerei als Vorspeise und Überraschung für Ihre Gäste*

### Zutaten

(für 4 Portionen)

150 g Bündnerfleisch in Tranchen geschnitten  
(oder Bündnerfleisch Julienne)  
80 g Eierschwämme  
Je 1 Esslöffel feine Karotten- und  
Zucchettiwürfeln  
1 Tomate  
Einige Blättchen von gekrauter Endivie  
(Frisée)  
2 Eigelb  
1 TL Nusskern-Öl (oder Kürbiskern-Öl)  
Pfeffer aus der Mühle  
Einige Kerbelblättchen und Kürbiskerne  
Frische Butter  
Toast oder ein anderes frisches Brot

### Zubereitung

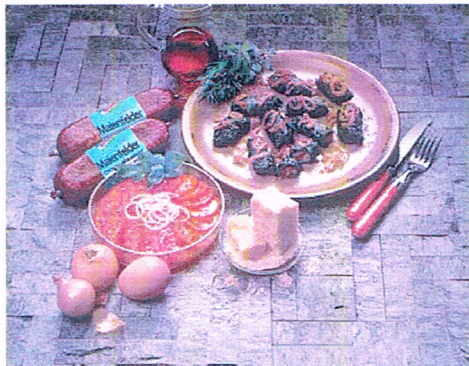
(Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten)

- Die Bündnerfleisch-Tranchen mit einem scharfen Messer in feinste Würfelchen schneiden (oder Bündnerfleisch Julienne verwenden). Die Eierschwämme sauber zurüsten. Die Butter in einem flachen Kochgeschirr (Sauteuse) erhitzen und die Pilze darin kurz schwenken, danach auf

einem Sieb abtropfen lassen. 50 g davon fein hacken, den Rest (die kleinen) für die Garnitur aufheben.

- den Rest (die kleinen) für die Garnitur aufheben. Die Karotten- und Zucchettiwürfeln (Brunoise) dienen als Einlage für das Tartar. Die Kürbiskerne in einer kleinen Bratpfanne mit Olivenöl leicht rösten. Vom Fleisch der Tomate kleine, verschobene Quadrate schneiden. Die Salatblättchen rüsten, waschen und trockenlegen.
- Das Bündnerfleisch mit den Eierschwämmen, den Gemüsewürfelchen, dem Eigelb und dem Öl vermischen und nach Bedarf mit Pfeffer würzen. Das zubereitete Tatar in vier Portionen aufteilen und auf Tellern anrichten. Rundherum mit den Salat- und Kerbelblättchen sowie den Kürbiskernen, den Eierschwämmen und den Tomatenstücken garnieren. Mit Toast oder Bauernbrot servieren.

# SPEZIALITÄTS DAL GRISCHUN SVIZRA



## CAPUNS

*Ein Gericht aus der traditionellen Bündner Bauernküche*

### Zutaten

(für 4 Portionen)

400 g Mehl  
2 dl Milchwasser (1/2 Milch, 1/2 Wasser)  
4 Eier  
1/2 TL Salz  
1/2 Tasse gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, ~~Rosmarin, Basilikum~~)  
2 Maienfelder Doppelsalsiz oder 200 g Bündnerfleisch (oder Julienne) oder Rohschinken  
40 Mangoldblätter für ca. 40 Capuns oder 40 Lattichblätter (sind auch während der kalten Jahreszeit erhältlich)  
50 g geriebener Parmesan  
1 Zwiebel  
50 g Butter

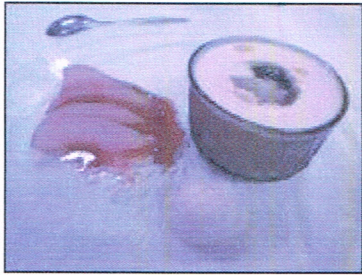
Der Maienfelder Doppelsalsiz kann durch jede beliebige Rohwurst von Grischuna, durch Bündnerfleisch oder Rohschinken ersetzt werden. Sollte sich die Rohwurst nicht gut schälen lassen, halten Sie sie kurz unter lauwarmer Wasser, danach lässt sich die Haut gut abziehen.

### Zubereitung

(ca. 1.5 Stunden Vorbereitungszeit, ca. 30 Minuten Zubereitungszeit)

- Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Milchwasser, Eier und Salz zu einem geschmeidigen Knöpfleteig verrühren.
- 30 Minuten ruhen lassen, dann die Kräuter beifügen.
- Die Rohwurst schälen, in kleine Würfel schneiden oder die feingeschnittene Bündner Fleischspezialität in Streifen schneiden (oder Bündnerfleisch Julienne verwenden) und unter den Teig mischen.
- Die Mangold- oder Lattichblätter überwallen, sorgfältig herausnehmen, abtropfen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Kleine Teigkugeln darauf verteilen, die Blätter einschlagen und so aufwickeln, dass kleine Päckchen entstehen.
- Reichlich Wasser erhitzen und die Capuns portionenweise während 15 - 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen, mit einer Siebkelle herausnehmen, abtropfen und mit Käse überstreut warm stellen.
- Am Schluss die Zwiebel in Ringe schneiden und in der erhitzten Butter goldbraun rüsten. über die Capuns verteilen.
- Diese Bündner Spezialität eignet sich

# Soufflé Glace mit Bündner Röteli und Rötelibirnen



Soufflé Glacé mit Bündner Röteli und Rötelibirnen

Für 4 Personen

## **Für das Glacé**

5 Eigelb

130 g Zucker

0,5 dl Bündner Röteli

3.5 dl Rahm

Etwas Schokoladenpulver

Eigelb und Zucker im Wasserbad aufschlagen, Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse mit dem Mixer kalt und schaumig rühren.

Röteli und Rahm steifgeschlagen sorgfältig unter die Soufflémasse ziehen, in Förmchen füllen und tiefkühlen.

Vor dem Servieren evtl. Glacé mit etwas Schokoladenpulver bestreuen.

Mit einem kleinen Ausstechlöffel eine Kugel ausstechen und Vertiefung mit etwas Röteli füllen.

Für die Rötelibirnen

60 g Zucker

1.5 dl Röteli

0,5 dl Wasser

4 Birnen

Zucker, Röteli, Wasser zu einem Sud aufkochen.

Birnen, Schälen, das Kerngehäuse entfernen und in gleichmässige Schnitze schneiden. Im vorbereiteten Sud knapp weich kochen und dann darin erkalten lassen. Fächerartig zum Glacé anrichten