

Kochabend vom 5. März 2018



# Emmentaler

**Brot-Lauchsuppe mit Emmentaler**

**Seite 1**

**Blätterteigtaschen mit Rahmtaler**

**Seite 2**

**Emmentaler Lammvoressen mit Nudeln**

**Seite 3**

**Kartoffeltorte mit Schokolade und Nüssen**

**Seite 4**

von  
Urs Wettstein und  
Roger Kumli

## **Brot-Lauchsuppe mit Emmentaler AOP**

---

Rezept für 4 Personen:

Rezept [www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)

### **Zutaten**

- 500 g Lauch
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1,5 l Bouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g Emmentaler AOP
- 50 g Hobelfleisch
- 1 Bund Schnittlauch
- 4-6 Scheiben altbackenes Brot



### **Zubereitung**

Lauch in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken. Öl erhitzen, Lauch und Knoblauch 5 Minuten andünsten. Bouillon und Lorbeerblätter zufügen, aufkochen und 5 Minuten köcheln.

Emmentaler AOP an einer groben Raffel reiben. Hobelfleisch in Streifen schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Brot in Stücke brechen, in die Suppe legen und vollsaugen lassen. Suppe anrichten, mit Hobelfleisch, Emmentaler AOP und Schnittlauch bestreuen.

## Blätterteigtaschen mit Rahmtaler

---

Rezept für 6 Stück:

Rezept [www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)

### Zutaten

- 50 g Lauch
- ½ Birne
- 125 g Rahmtaler
- 3-5 Zweige Majoran
- 1 EL grobkörniger Senf
- 1 Ei
- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig, ca. 300 g



### Zubereitung

Lauch in 2-3 mm dünne Ringe schneiden, über Dampf 3 Minuten garen, auskühlen lassen. Birne schälen, entkernen und in 5 mm kleine Würfel schneiden. Rahmtaler an einer groben Raffel reiben. Majoranblättchen von den Stielen zupfen. Lauch, Birne, Rahmtaler und Majoran in eine Schüssel geben und mit dem Senf gut vermischen, dabei die Füllung etwas zusammenpressen.

Eigelb und Eiweiss trennen. Blätterteig in 8 gleich grosse Quadrate schneiden. Teigländer ca. 1 cm breit mit Eiweiss bepinseln. Füllung in die Mitte der Teigstücke verteilen. Die Seiten diagonal zu einem Dreieck zusammenklappen, Ränder fest andrücken. Eigelb verquirlen und Teigtaschen damit bestreichen.

Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. In der Mitte des 200 Grad heissen Ofen etwa 20 Minuten backen. Heisse Teigtaschen mit einem Salat servieren.

# Emmentaler Lammvoressen

---

Rezept für 4 Personen:

Rezept: Wildeisen



## Zutaten

- 1 kg Lammschulter ohne Knochen
- 1 Stück Zwiebel gross
- 2 Stück Lorbeerblätter
- 2 Stück Nelken
- 2 Salbeiblätter
- 1 Lauchstange klein
- 8 dl Fleischbouillon
- 2 Briefchen Safran
- 0.5 Teelöffel Salz
- 150 g Saucenzwiebelchen
- 200 g Rüeblen
- 25 g Butter weich
- 1 Esslöffel Mehl gehäuft
- 2 dl Rahm
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Die Lammschulter in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen, halbieren und jede Hälfte mit 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke spicken. Den Lauch rüsten und in Stücke schneiden.
3. Zwiebel, Lauch, Bouillon, Salbei, Safran und Salz in eine grosse Pfanne geben und aufkochen. Das Fleisch beifügen und zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 45 Minuten kochen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Saucenzwiebelchen in etwas Wasser 1 Minute kochen lassen. Abschütten, kalt abschrecken und den Wurzelansatz mit einem scharfen Messerchen abschneiden, dann die Zwiebeln aus der Schale drücken. Die Rüeblen schälen und in 1 cm dicke Rädchen schneiden.
5. Nach 45 Minuten der Garzeit mit einer Schaumkelle besteckte Zwiebel, Lauch und Salbei aus dem Sud heben. Saucenzwiebelchen und Rüeblen beifügen und das Voressen nochmals auf kleinem Feuer 30-45 Minuten weich schmoren.
6. Mit einer Gabel Butter und Mehl mischen und flockenweise in die leise kochende Bouillon rühren, bis sie leicht bindet. Die Sauce mit Rahm verfeinern und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

# Kartoffeltorte mit Schokolade und Nüssen

---

Ergibt 12-16 Stück

Rezept: Wildeisen

## Zutaten

- 350 g Kartoffeln geschwellt, vom Vortag
- 100 g Schokolade dunkel
- 100 g Baumnuskerne
- 4 Stück Eigelb
- 220 g Zucker
- 1 Esslöffel Wasser heiss
- 120 g Haselnüsse gemahlen
- 2 Esslöffel Haselnussöl oder Baumussöl, nach Belieben
- 4 Stück Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 4 Esslöffel Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver



## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. Die Schokolade in Stücke brechen und grob hacken. Die Baumnuskerne fein hacken.
2. Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Das Eigelb, die Hälfte des Zuckers (110 g) sowie das Wasser in eine Schüssel geben und mindestens 5 Minuten zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Dann Kartoffeln, Schokolade, Baumnuskerne, Haselnüsse und nach Belieben das Nussöl untermischen.
4. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Den restlichen Zucker (110 g) löffelweise einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis ein glänzender, feinporiger, sehr steifer Eischnee entstanden ist.
5. Mehl und Backpulver mischen. Eischnee und Mehl abwechselungsweise sorgfältig unter die Kartoffelmasse ziehen. Diese in die vorbereitete Form geben und glatt streichen.
6. Die Kartoffeltorte im 180 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 55 Minuten backen. Unbedingt die Nadelprobe machen. Die Torte herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.