

# Menü vom 10. Januar 2011

\* \* \* \* \*

**Soupe aux Vacherin**

\*\*\*\*\*

**Gomser Cholera**

\*\*\*\*\*

**Schnitzel Dragonerart  
mit  
Polenta dell'inferno  
und  
gebackenen Zweigtomaten**

\*\*\*\*\*

**Himbeersuppe mit Griesklösschen**

# SOUPE AUX VACHERIN AVEC CHAMPIGNONS DE PIEREE RÔTIS

## ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
Für 4 Personen

1 kleine Schalotte, fein gehackt  
2 EL Butter  
1 EL Mehl  
3 dl kalter Kalbsfond oder Bouillon  
1 dl Rahm  
150 g Freiburger Vacherin, geraffelt  
wenig Weisswein  
Salz, Pfeffer

### Pilze:

60 g Steinpilze, in Tranchen  
Bratbutter  
1 kleine Schalotte, fein gehackt und angedünstet  
1 Zweige Thymian, Blättchen gezupft  
1 TL Weinessig  
Salz, Pfeffer



## ZUBEREITUNG

1. Schalotten in der Butter dünsten, Mehl begeben und andünsten. Kalten Fond angiessen und unter Rühren aufkochen, einige Minuten köcheln lassen.
2. Rahm begeben, aufkochen und dann den Käse in der Suppe schmelzen. Mit Weisswein, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Steinpilze in der Bratbutter anbraten, Schalotten und Thymian beifügen, mit Weinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe in vorgewärmte Teller geben und die Steinpilze darauf anrichten.

# Gomser Cholera

## ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

### Teig:

300 g Mehl

½ TL Salz

110 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

6-8 EL Wasser

### Füllung:

Bratbutter oder -creme

1 Zwiebel, gehackt

500 g Lauch, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten

200 g Walliser Bergkäse, an der Röstiraffel gerieben

500 g Gschwellti vom Vortag, geschält, in dünne Scheiben geschnitten

1 grosser Apfel, in dünne Scheiben geschnitten

Salz

Pfeffer

Muskat

1 Ei

1 dl Vollrahm

1 Eigelb



## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen. Butter begeben und mit Mehl zu einer krümeligen Masse reiben. Wasser begeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie verpackt 30 Minuten kühl stellen.
2. ⅔ des Teiges auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen, die mit Backpapier belegte Backform so auslegen, dass er ca. 1 ½ cm über den Rand ragt. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Anschliessend kalt stellen.
3. Für die Füllung Zwiebel und Lauch in der Bratbutter andämpfen, mit Wasser ablöschen und 4-5 Minuten dünsten. Würzen, auskühlen lassen.
4. Zuerst die Kartoffeln, dann das Zwiebel-Lauchgemisch auf dem Teigboden verteilen, würzen. Den Käse und schliesslich die Apfelscheiben darüber verteilen. Ei und Rahm zusammen verrühren, würzen, über die Füllung giessen. Restlichen Teig 3 mm dick auswallen, in Streifen schneiden und gitterartig über den Kuchen legen. Mit wenig Wasser ankleben.
5. Teigstreifen mit Eigelb bepinseln und die Cholera im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten backen.

# Schnitzel Dragonerart mit Polenta dell'inferno und gebackenen Zweigtomaten

## ZUTATEN

*Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (Schnitzel & Tomaten), ca. ca. 60 bis 75 Minuten (Polenta)  
Für 4 Personen*

### Schnitzel

1 grosse Zwiebel (Teil 1)  
200 g frische Champignons  
50 g mageren Bratspeck  
4 Stück Schweinsschnitzelchen, à ca. je 80 g schwer  
1 TL Mehl (Teil 1)  
1 EL Bratbutter  
1 EL Paprika, edelsüss  
2 Messerspitzen Rosenparika  
½ dl Weisswein  
1 dl Fleischbouillon  
1 dl Rahm  
20 g Butter  
1 EL Mehr (Teil 2)  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Polenta

200 g Maisgriess, grob oder mittel  
1 Liter Wasser  
2 TL Salz  
400 g grosse Zwiebeln (Teil 2)  
5 EL Sonnenblumenöl  
2 EL Tomatenmark  
80 g Sardellen  
1 EL gehackte Kapern  
1 rote Pfefferschote  
1,5 dl roter Weinessig  
1,5 dl Barbera, Chianti oder Merlot  
1 Knoblauchzehe  
1 kleiner Zweig Salbei

### Zweigtomaten

1 ofengrosses Backblech  
Backpapier für das Blech  
4 Cherrytomaten-Zweige  
je 1 EL Thymian und Oregano, gehackt  
2 EL Basilikum, fein geschnitten  
½ EL Lavendelblüten (optional)  
½ EL Zucker  
3 EL Bratbutter, flüssig, oder Bratcrème



### Schnitzel

1. Die Zwiebel (Teil 1) schälen und fein hacken, Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Den Speck in Streifen schneiden
2. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und ganz leicht mit Mehl (Teil 1) bestäuben. In einer Bratpfanne in der heisser Bratbutter beidseitig während insgesamt 1 ½ Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
3. Im Bratensatz den Bratspeck kräftig anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Zwiebel sowie die beiden Paprikasorten beifügen. Alles unter Wenden dünsten. Nun die Champignons beifügen und nur kurz mitbraten. Mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen. Auf mittlerem Feuer 10 Minuten gut einkochen lassen.
4. Den Rahm beifügen. Butter und Mehl (Teil 2) mit einer Gabel verkneten. Flockenweise in die kochende Sauce geben; diese sollte leicht binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren. Die Schnitzel in die Sauce legen und zugedeckt ca. 8 bis 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Sauce darf dabei nicht mehr kochen, sonst wird das Fleisch zäh!

### Polenta

1. Die Polenta wie folgt zubereiten → Das Salzwasser in einer grossen Pfanne zum Sieden bringen. Langsam das Maismehl in das kochende Wasser einrieseln lassen und dabei ständig mit einer Holzgabel umrühren. Falls die Polenta zu fest werden sollte, noch etwas Wasser nachgiessen. Dann ungefähr eine Stunde kochen. Am Schluss die Polenta portionenweise auf dem Teller geben ( als Kugel oder als Tranche/Schnitte)
2. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in einem zugedeckten Topf bei mässiger Hitze in Sonnenblumenöl dünsten bis die glasig sind. Die Pfefferschote und das mit etwas Wasser verlängerte Tomatenmark zugeben und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 45 Minuten kochen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Dann die gehackten Sardellen und Kapern zufügen. In der Zwischenzeit in einem kleinen Töpfchen Essig und den Rotwein mit Knoblauch und einigen Salbeiblättern zwei bis drei Minuten kochen. Sobald die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist, das ganze über die Zwiebeln verteilen und nochmals einige Minuten kochen, bis die Sauce dickflüssig ist. Dann zusammen mit der Polenta auftragen

### Zweigtomaten

1. Die Haut der Tomaten 3-4-mal mit einem Zahnstocher einstechen, Tomaten am Zweig lassen. Kräuter, Zucker und Bratbutter verrühren. Tomaten auf die eine Hälfte des mit Backpapier belegten Blechs legen. Kräuter darauf verteilen. 1 Platte auf die andere Seite des Blechs stellen.
2. Die Tomaten in der Mitte des auf 140 °C vorgeheizten Ofens 25 Minuten garen. Ofenhitze auf 80 °C reduzieren dabei Ofentüre evtl. kurz öffnen, damit die Temperatur absinken kann. Zum Schluss alles auf den vorgewärmten Teller anrichten und sofort servieren.

# Himbeersuppe mit Griessklösschen

## ZUTATEN

Zubereitung: ca. 20 + 10 Minuten

Kühl stellen: mind. 1 Stunde

Für 4 Personen

1,5 dl Wasser (Teil 1)

2 EL Butter

¼ TL Salz

2 EL Zucker

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten (oder 1 Päckchen Vanillezucker)

60 g Hartweizengriess

1 Ei

400 g Himbeeren

8 EL Himbeersirup

Saft von ½ Zitrone

2 dl Wasser (Teil 2)



## ZUBEREITUNG

1. Vanillestängel längs aufschneiden und entkernen. Wasser (Teil 1), Butter, Salz, Zucker und das entkernte Vanillemark (oder den Vanillezucker) aufkochen. Griess unter Rühren einrieseln lassen und die Masse so lange kräftig schlagen, bis sie sich als Kloss von Pfannenboden löst. Vom Feuer nehmen.
2. Das Ei sehr gut verquirlen. Dann unter die noch heisse Griessmasse rühren. Mindestens eine Stunde kalt stellen.
3. 350 Gramm Himbeeren mit dem Himbeersirup und dem Zitronensaft pürieren. Durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Mit dem Wasser (Teil 2) verdünnen und nach Belieben nachsüssen. Kalt stellen.
4. In einer grossen Pfanne reichlich Wasser mit wenig Salz aufkochen. Von der kalten Griessmasse von zwei Teelöffeln, die man immer wieder ins leicht jochende Wasser taucht, kleine Klösschen abstechen und ins Wasser gleiten lassen. Auf kleinstem Feuer etwa 5 Minutengar ziehen, mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen und abkühlen lassen.
5. Die Himbeersuppe in vorgekühlte Suppenteller anrichten. Die restlichen Himbeeren sowie Griessklösschen dekorativ darauf verteilen.