

Kochabend 18. September 2023

Rezepte für 6 Personen

Nid «Kanton ~~Ob~~walden»

VORSPEISE	2
Hohrückencarpaccio mit Panna Cotta	2
HAUPTGANG	3
Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes	3
BEILAGE	4
Nidwaldner Ofetori	4
DESSERT	5
Cholermüs mit Rhabarberkompott (Obwalden)	5

VORSPEISE

Hohrückencarpaccio mit Panna Cotta

Rezept von: Simon Muther, Küchenchef im Hotel Nidwaldnerhof, Beckenried)

Vorbereiten: 40 Minuten

Fertigstellen: 3 Stunden

Rezept für 8 Personen als Vorspeise

600 g	Hohrücken vom Rind
180 g	Sbrinz gehobelt
2 Bund	Rucola
	Olivenöl
	Aceto Balsamico
	Salz, Pfeffer
1-2	Baguette
	<u>Panna Cotta</u>
8 Dl	Vollrahm
10 g	Knoblauch
4 Blatt	Gelatine, im kalten Wasser eingelegt
100 g	Parmesan, gerieben
80 g	Basilikum, gehackt



Zubereitung Panna Cotta

Vollrahm und **Knoblauch** aufkochen und 5 min leicht reduzieren.
Die in kaltem Wasser eingeweichte **Gelatine** dazugeben und passieren.
Parmesan und **Basilikum** beifügen und auf Eis kühlrühren.
In geeignete Förmchen füllen und 2 Std. kühl stellen.

Zubereitung Carpaccio

Parieter **Hohrücken** in ca. 1.5 * 1.5 cm Würfel schneiden und zwischen Plastikfolie hauchdünn klopfen.
Fleisch auf die Teller legen und **Öl**, **Aceto** und den **Gewürzen** marinieren.
Das **Panna Cotta** in die Mitte geben und mit **Sbrinz** und dem **Rucola** garnieren.

SERVIEREN

Mit **Baguettescheiben** servieren.

HAUPTGANG

Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes

Rezept von: [Mike Wehrle](#)

Der Culinary Director hat schon auf drei Kontinenten gekocht, Thailand hat ihn am meisten beeindruckt. Jetzt ist er auf dem Bürgerstock und Chef von fünf GaultMillau-Restaurants.

Vorbereiten: 30 Minuten

Fertigstellen: 30 Minuten

Rezept für 8 Personen

1.2 kg	Kalbfleisch, geschnetzelt
400 g	Steinchampignons, geputzt und halbiert
200 g	Schalotten Brunoise
240 g	Apfelkugeln (Stückli) geschält
4 EL	Kräuterschnaps
2 dl	Weisswein
6 dl	Vollrahm
1 x	Saft einer Zitrone
100 g	Butter
200 g	Bratbutter
100 g	Baumnußkerne, halbiert
2 EL	Blatt Petersilie Julienne
2 EL	Schnittlauch, geschnitten
	Salz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Fleisch in **Bratbutter** scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und in ein Sieb geben um den Bratensaft auffangen.

Nun in derselben Pfanne die **Schalotten**, **Apfelstücklein**, **Pilze** goldgelb anbraten, mit **Kräuterschnaps**, **Weisswein** ablöschen und ebenfalls in das Sieb geben.

Den Bratensatz mit **Rahm** ablöschen, kurz aufkochen.

Die **Butter**, den Bratensaft, den **Zitronensaft** beifügen und auf die Hälfte reduzieren.

Nun alle Zutaten zur Sauce hinzufügen und noch einmal kurz heiss ziehen lassen.

Tipp: Die **Baumnuße** über Nacht in Wasser einlegen dadurch schmecken diese weniger bitter und bekommen eine tolle Konsistenz.

BEILAGE

Nidwaldner Ofetori

Rezept von: [Stjepan Kovac-Kerovec](#), Bergrestaurant Alpstubli, Klewenalp

Vorbereiten: 25 Minuten

Kochen / Backen: 45 Minuten

Fertigstellen: 70 Minuten

Rezept für 8 Personen

800 g	Kartoffeln , geschält in Würfel (mehlige Sorte)
3 dl	Milch
30 g	Butter
2	Eier , verrührt
200 g	Magerspeck
20 g	Butterflocken
	<i>Salz</i>
	<i>Muskat</i>



Zubereitung

Die **Kartoffeln** weichkochen, abtropfen und durch das Passevite streichen.

Auf keinen Fall den Pürierstab einsetzen!!! sonst wird der Kartoffelstock schleimig!

Die **Eier** verrühren, die warme **Butter-Milch** Masse beimischen und mit **Salz** und **Muskatnuss** würzen.

Die Masse in eine ausgebutterte Gratinform geben.

Speck in Streifen schneiden und den **Kartoffelstock** damit spicken. Die Streifen sollen ein wenig herausragen. **Butterflocken** darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 220° C goldgelb überbacken

HINWEIS

Kartoffelstock kann man rund eine Stunde warmhalten. Dazu gibt man ihn in einer Metall- oder Porzellanschüssel über ein heisses Wasserbad. Wichtig ist, dass die Schüssel tief in der Pfanne sitzt, das Wasser jedoch nicht berührt. Die Schüssel deckt man mit einer Klarsichtfolie und dann mit einem Deckel, der gut passt.

DESSERT

Cholermüs mit Rhabarberkompott (Obwalden)

Rezept von: swissmilk.ch

Vorbereiten: 40 Minuten

Kochen / Backen: 15 Minuten

Fertigstellen: 40 Minuten

Rezept für 8 Personen

Rhabarberkompott

800 g Rhabarber, geschält in Würfel
(Zwetschgen, in Würfeln)
2 dl Wasser
5 EL Zucker

Cholermüs

400 g Mehl
1 TL Salz
4 Eigelb
4,5 dl Rahm-Milch (halb Rahm, halb Milch)
4 Eiweiss, steif (mit einer Brise Salz)
Bratbutter, zum Backen



HINWEIS

da es im Herbst keine Rhabarber (zwischen März und April erntereif) gibt, verwenden wir Zwetschgen.

Zubereitung Kompott

Alle Zutaten zusammen aufkochen, 15 Minuten köcheln, bis die Rhabarber (Zwetschgen) zerfällt.

Zubereitung Cholermüs

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eigelb und Rahm-Milch verquirlen, zum Mehl geben, verrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig ziehen. Ofen auf 70°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 50°C).

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, die Hälfte des Teiges begeben, braten. Sobald die untere Seite goldbraun ist und die Omelette sich vom Pfannenboden löst, mit zwei Bratschaufeln in mundgerechte Stücke reissen, fertig braten. Im vorgeheizten Ofen warm stellen, mit der anderen Teighälfte gleich verfahren.

Zucker darüberstreuen, zusammen mit dem Kompott servieren.