

Kochabend 22. August 2022

Say Cheese!

Käsepralinen mit Sommersalat (Vorspeise)



**Cordon bleu mit Salsiz, Bergkäse und Kräutern dazu
Süßkartoffel-Wedges (Hauptgang)**



**Dörrbirnenstrudel mit Suurem Chäs und Apfelrahm
(Dessert)**



Käsepralinen (Vorspeise)

Zutaten für ca. 28 Stück

300 g	Gorgonzola
35 g	Parmesan gerieben
1	Zitrone (Saft)
6	Salbeiblätter
6 Zweige	Rosmarin
4 Zweige	glatte Petersilie
35 g	Cashewkerne
35 g	Wasabinüsse
2 Scheiben	Pumpernickel



Zubereitung

Gorgonzola, Parmesan und wenig Zitronensaft mit einer Gabel mischen. Salbei, abgestreifte Rosmarinnadeln und Petersilienblätter fein hacken. 3 EL Kräuter mit dem Käse gut mischen, Rest in einen tiefen Teller geben.

Cashewkerne fein hacken. In einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Auskühlen lassen. Wasabinüsse fein hacken. Pumpernickel fein mahlen. Cashewkerne, Wasabinüsse und Pumpernickel je in einen tiefen Teller geben. Käsemasse in 28 Portionen à ca. 12 g teilen. Daraus Kugeln formen und je 7 Kugeln in Kräutern, in Cashewkernen, in Wasabinüssen und in Pumpernickelbröseln wälzen. Dann zu Pyramiden formen. Die Käsepralinen vor dem Servieren mindestens 15 Minuten kühl stellen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten + 15 Minuten kühlen

Sommersalat (Vorspeise)

Zutaten für 4 Personen

400 g	Lattich
2	Frühlingszwiebeln
200 g	Cherrytomaten
4 EL	Nature-Joghurt
2 EL	Rapsöl
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Essig
Salz	
Pfeffer	
1 Prise	Zucker



Zubereitung

Lattich in Streifen schneiden, Frühlingszwiebeln samt Grün in Ringe schneiden. Tomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln. Joghurt, Öl, Zitronensaft und Essig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Lattich, Tomaten und Frühlingszwiebeln auf Teller verteilen. Mit etwas Sauce beträufeln.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Cordon bleu mit Salsiz, Bergkäse und Kräutern (Hauptgang)

Zutaten für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel für Cordon bleus (je 120 g)

Salz

Pfeffer

2 Eier

100 g Weissmehl

200 g Paniermehl

2 dl Erdnussöl

120 g Butter

Füllung:

100 g Salsiz

100 g Bündner Bergkäse

1/2 Bund Kräuter (Majoran, Thymian)

Pfeffer



Zubereitung

Für die Füllung Salsiz längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Bergkäse in Würfelchen schneiden. Kräuterblättchen abzupfen und mit Salsiz und Käse mischen. Schnitzel einzeln zwischen Metzgerpapier oder in einem Tiefkühlbeutel flach klopfen. Füllung auf die Schnitzel verteilen und pfeffern. Schnitzel zusammenklappen. Ränder gut aneinanderdrücken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier in einem Suppenteller verquirlen. Mehl und Paniermehl separat in Suppentellern bereitstellen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden. Darauf achten, dass keine Stelle frei bleibt. Den Rand nochmals zusammendrücken. Schnitzel durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.

Öl und Butter in einer Bratpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Cordon bleus unter zeitweiligem Wenden langsam je nach Dicke ca. 10 Minuten braten. Sobald die Panade goldbraun ist und ein bisschen Füllung herausquillt, aus der Pfanne heben. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Süsskartoffel-Wedges (Hauptgang)

Zutaten für 4 Personen

900 g	Süsskartoffeln (Batate)
2 EL	Zucker braun
3 EL	Paprika edelsüss
1 EL	Currypulver
3 Prisen	Cayennepfeffer
1 dl	Olivenöl
1/2 Bund	Oregano frisch, oder 1 EL getrockneter Salz

Zubereitung

Die Süsskartoffeln unter fliessendem Wasser gründlich bürsten, jedoch nicht schälen. In gleichmässige, nicht zu dicke Schnitze schneiden.

In einer grossen Schüssel Zucker, Paprika, Currypulver und Cayennepfeffer mischen. Frischen Oregano fein hacken und beifügen. Die Kartoffeln leicht salzen, das Olivenöl dazugeben und mit der Gewürzmischung gut mischen. Mit der Hautseite nach unten auf ein grosses Backblech verteilen.

Die Süsskartoffeln im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Dörrbirnenstrudel mit Suurem Chäs und Apfelrahm (Dessert)

Zutaten für 6 Personen

120 g	Strudelteig
200 g	Dörrbirnen
150 g	Sauerkäse (noch nicht gereift)
2 cl	Williams
2	Eier
1/4 L	Alprahm
1 ½ EL	Rohrzucker
6 EL	Apfelmus
	Pfeffer
	Salz



Zubereitung

Die getrockneten Birnen in kleine Würfel schneiden und in etwas lauwarmem Wasser kurz einweichen, abtropfen lassen und mit dem in Haselnussgrosse Stücke geschnittenen Sauerkäse vermengen.

Den Birnenschnaps dazu und mit etwas Pfeffer und Salz (wenig) würzen.

Das Ei mit 2-3 EL Alprahm und dem Rohrzucker zu dem Ganzen geben und vorsichtig darunter mischen.

Nun den Strudelteig auslegen, mit der Fülle ca. 3-4 cm dick rollen.

Bei ca. 200-220 Grad circa 15-20 min. backen.

Den Rahm steif schlagen und mit dem Apfelmus vermischen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten