Schweizer Küche zum Zweiten – Rezepte vom 17.11.2013

Gougère (Käse-Ofenküchlein)
Soupe de Chalet (Gemüsesuppe)
Kürbis Gnocchi mit Salbeibutter
Coniglio in Umido (Kaninchenvoressen)
Gratin de Cardons (Kardengratin)
Torta di Pane (Brot-Torte)

Gougère (Käse-Ofenküchlein)

Für 10 Stk.

Brühteig

2dl	Wasser	
50g	Butter	
1/2	Teelöffel Salz	
2	Msp. Cayennpfeffer	
	wenig Muskat	zusammen in einer Pfanne aufkochen
120g	Mehl	auf einmal beigeben, mit einer Kelle ca. 2 Minuten rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen.
2	Eier, verklopft	portionenweise darunter rühren. Der Teig soll weich sein, aber nicht zerfliessen. Restliches Ei zum Bestreichen beiseite Stellen.
75g	Gruyère, fein gerieben	2 Esslöffel beiseite stellen, den Rest unter den Teig mischen.

Formen

Teig in 10 Portionen teilen, mit kalt abgespülten Händen zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtem Blech legen. Mit restlichem Ei bestreichen und restlichen Käse darüber streuen.

Backen

ca. 40 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen. Anschliessend im ausgeschaltenen Ofen ca. 15 Minuten trocknen, dabei die Ofentür leicht offen halten. Herausnehmen, noch warm servieren.

Soupe de Chalet (Gemüsesuppe)

1 EL	Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
150g	Lauch, in feinen Streifen	
1	Zwiebel, fein gehackt	andämpfen
1	Kohlrabi, in Würfel	
1	Rüebli, in Würfel	mitdämpfen
5dl	Gemüsebouillon	dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt 10 Minuten köcheln
50g	Teigwaren (z.B. Magronen)	
2	EL Milch	beigeben, aufkochen, Hitze reduzieren ca. 10 Minuten weiterköcheln
430g	Bohnen	
2dl	Rahm	
10g	Spinat	
50g	Gruyère, gerieben	alles daruntermischen, nur noch warm werden lassen
1	Msp. Muskat	
	wenig Pfeffer	

Kürbis Gnocchi mit Salbeibutter

Für 4 Personen

500g Kürbis ungeschält
180g Mehl
50g Parmesan
1 Ei geschlagen
Gemahlener Pfeffer
Salbei Blätter zum garnieren

Salbeibutter
100g Butter
2 EL gehackter Salbei

Den Kürbis in Stücke schneiden und weich kochen, dann in eine Schüssel geben. Leicht abkühlen lassen. Das Mehl darüber sieben, die Hälfte des Parmesans, das Ei und etwas Pfeffer dazugeben. Gut vermischen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Zu einem Glatten Teig verarbeiten.

Den Teig halbieren und mit mehligen Händen zu zwei etwa gleich langen Rollen formen. Jede Rolle in 16 gleich grosse Stücke zerteilen. Diese zu Ovalen formen und mit einer Gabel einen Abdruck in die Mitte machen.

In kochendes Salzwasser geben, bis sie an die Oberfläche steigen. Abtropfen lassen und warm stellen.

Für die Salbeibutter Butter in einer kleine Pfanne zerlassen, vom Herd nehmen und den zerhackten Salbei unterrühren.

Beim servieren die Gnocchi mit Salbeibutter beträufeln und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Tipp:
Falls der Teig zu klebrig ist und auch mit "nachmehlen" nicht besser wird, kann auch ein Spritzsack zu Hilfe genommen werden. Den Teig einfüllen und gleichmässige Gnocchi abschneiden und ebenfalls in das kochende Salzwasser geben.

Coniglio in Umido (Kaninchenvoressen)

1.2 Kg	Kaninchenteile	
1 TL	Salz, wenig Pfeffer	würzen
	wenig Mehl	
	Bratbutter zum anbraten	in der Pfanne heiss werden lassen. Fleisch im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, portionenweise ca. 3 Minuten anbraten und heraus nehmen
75g	Speckwürfel	
1	Stangensellerie, in Stücken	
1	Zwiebel, geviertelt	alles kurz anbraten, Fleisch wieder beigeben
3 dl	Fleischbouillon	
2 dl	Marsala oder Malaga	
2	Lorbeerblätter	
3	Zweiglein Oregano	
1/2 TL	Salt, wenig Pfeffer	alles beigeben, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren, Lorbeerblätter entfernen.

Gratin de Cardons (Kardengratin)

Béchamelsauce

1 EL	Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
1 EL	Mehl	unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen.
2 dl	Milch	
1 dl	Rahm	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
1/2 TL	Salz, wenig Pfeffer und Muskat	würzen, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist.

Gratin

1/2	Zitrone, nur Saft	
	kaltes Wasser	in eine Schüssel geben
4	Stängel Karden (ca.800g)	Wurzelansatz, Blattresten und stachlige Ränder abschneiden. Fäden und faserige Teile abziehen, in ca. 6cm lange Stücke schneiden, sofort ins Zitronenwasser legen.
2 L	Wasser	
1 dl	Milch	in einer Pfanne aufkochen
1EL	Salz	salzen, Karden beigeben, ca. 25 Minuten weich kochen, abtropfen
120g	Gruyère, gerieben	abwechslungsweise mit den Karden in die vorbereitete Form schichten, Sauce darübergiessen

Gratinieren

ca. 20 Minuten in der Mitte des Ofens bei 220 Grad.

Torta di Pane (Brot-Torte)

Einweichen/ ziehen lassen ca. 12 Std.
Für eine Springform von ca. 24 cm Durchmesser, Boden mit Backpapier belegen und Rand einfetten und bemehlt.

250g	Halbweiss- oder Weissbrot, ohne Rinde in Würfel	
100g	weiche Amaretti, zerbröckelt	in eine Schüssel geben
1 L	Milch	
1	Vanillestängel, längs aufgeschnitten und Samen ausgekratzt	zusammen in einer Pfanne aufkochen, ca. 2 Minuten unter rühren kochen, in die Schüssel giessen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 12 Std. einweichen. Vanillestängel entfernen, Masse mit Gabel zerdrücken.
250g	helle Sultaninen	
100g	Orangeat, in Würfel	
2 EL	Grappa	alles mischen, zugedeckt ca. 12 Std. ziehen lassen. Zur Brotmasse geben.
100g	Mandelstifte	beigeben
75g	dunkle Schokolade	dazureiben
1	Zitrone, nur Schale	
1 TL	Zimt	
1/4 TL	Muskat	alles daruntermischen
3	Eier	
75g	Zucker	in einer Schüssel mit dem Schwingbesen rühren bis ein dicker Schaum entsteht. Unter die Brotmasse ziehen, in die vorbereitete Form füllen.
50g	Pinienkerne	darauf verteilen

Backen
C.a. 2 3/4 Std. in der unteren Hälfte bei 150 Grad backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.