*Iistandschochete René Wolf
2. Februar 2011*

MENUE

Churer Risotto Suppe

Bizoccal cun ravitscha

*Johannisbeerküchlein
an Vanillesosse*

*Weisswein
Malanser
Riesling X Sylvaner 2009
Weinbau Jürg Hartmann*

*Rotwein
Malanser
Blauburgunder 2009
Weinbau Ueli & Jürg Liesch*

Churer Risottosuppe

Zutaten für 4 Personen:

15g Getrocknete Morcheln
60g Vialone-Reis
10g Butter
11dl Rindsbrühe
2dl Vollrahm
1 Eigelb
6EL. Schlagrahm
Salz
Pfeffer
Muskat
Kerbelblättchen
1dl Morchel Einweichflüssigkeit

Zubereiten:

Morcheln einige Stunden im kalten Wasser einweichen.
Flüssigkeit abgiessen und dabei die angegebene Menge für den Fond auffangen.
Morcheln halbieren und unter fliessendem Wasser sehr gut waschen.
Abtropfen lassen.
In der warmen Butter zusammen mit dem Reis dünsten. Mit der Rindskraftbrühe auffüllen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
Passiertes Morchelwasser und Rahm dazugeben.
Suppe aufkochen.
Eigelb mit dem Schlagrahm mischen und mit dem Schwingbesen unter die heisse Suppe schlagen. **Nicht kochen lassen!!**
Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen.
Suppe sofort anrichten und mit Kerbelblättchen nach Belieben garnieren.

Bizoccal cun ravitscha

Zutaten für 4 Personen:

200 g Mehl
80 ml Milch
2 Eier verquirlt
15 g Bündnerfleisch
15 g Salsiz würzige Trockenwurst, der Salami ähnlich
20 g Lauch
1 TL. Butter
Salz
Muskat

für die Gemüsemischung mit Speck:

150 g Magerspeck Brat- oder Frühstückspeck in Streifen
2 Knoblauch gepresst
15 g Zwiebeln fein gehackt
1 TL. Butter
150 g Wirsing / Wirz
100 g Spinat
Salz
Pfeffer
Muskat
80 ml Vollrahm steif schlagen

Zubereiten:

Für die Bizoccalmasse Mehl zusammen mit der Milch und den Eiern in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig rühren.

Bündnerfleisch, Salsiz und Lauch (alles sehr kleingeschnitten) im Butter dünsten und unter den Teig mischen.

Für die Gemüsemischung Wirsing/Wirz und grosse Spinatblätter (grosse Blätter Stiele entfernen kleine Blätter ganz lassen) in grobe Quadrate schneiden und im Salzwasser überwallen.

Gut abtropfen lassen.

Magerspeckstreifen, gepressten Knoblauch und Zwiebeln in der Butter dünsten, das Gemüse dazugeben. Den Bizoccalteig portionsweise auf ein Brett streichen und mit einem Spachtel in das siedende Salzwasser schaben. Sobald die Bizoccal an die Oberfläche steigen, fischt man sie mit einer Schaumkelle heraus und gibt sie in die Krautpfanne.

Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen.

Den Schlagrahm darunter ziehen und sofort servieren.

Johannisbeerküchlein mit Vanillesosse

Zutaten für 4 Personen:

2 Eigelb
1 EL. Zucker
1 Prise Salz
30ml Kaffeerahm 15% Fett
60g Weissmehl
2 Eiweiss steifgeschlagen
1 EL. Butter
100g Johannisbeeren frisch oder aufgetaut

Zubereitung:

Kleine Förmchen ausbuttern.
Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, danach Salz dazugeben und den Kaffeerahm darunter rühren.
Das Mehl und das steifgeschlagene Eiweiss abwechslungsweise vorsichtig darunterheben.
Biscuitmasse in Förmchen füllen und Johannisbeeren (nicht alle) darauf verteilen.

Bei 220° im vorgeheizten Ofen in der Mitte ca. 10 Minuten backen

Anrichten:

Küchlein in der Tellermitte anrichten und mit Zucker bestreuen.
Vanillesosse um das Küchlein giessen (nicht zu viel).
Mit Johannisbeeren und Puderzucker garnieren.
Zusätzlich oder alternativ mit Johannisbeer Sirup Einlagen in die Vanillesosse giessen und mit dem Zahnstocher Muster ziehen.(Nur bei kalter Sosse)

Vanillesosse

Zutaten für 4 Personen: (als Garnitur für 9Pers. nur 5-6 Portionen zubereiten)

250ml Milch
200ml Vollrahm
1 Prise Salz
1 Mark von einer Vanilleschote (für unsere Zubereitung nehmen wir 2 Schoten)
80 – 100g Zucker, je nach Geschmack
5 Eigelb

Zubereitung:

Die Vanilleschoten der Länge nach teilen und das Mark heraus kratzen.
Milch, Rahm, Zucker, Salz und Vanillemark mit den Schoten aufkochen.
Sobald die Sosse kocht vom Herd nehmen und 2 Minuten stehen lassen.
Anschliessend die Vanilleschoten entfernen und die Eigelbe einrühren bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

Vanillesosse kann kalt oder warm serviert werden.