



## Menü (zurw)

- Pilz-Gerstensuppe mit Spinat
- Selleriesalat mit Trockenfleischstreifen
- Überbackener Chicorée mit Mozzarella, Rohessspeck und Schweinspiccata
- Zitrusfruchtsalat mit Pistazien/  
Linzertorte

### **Pilz-Gerstensuppe mit Spinat** Rezept für 6 Personen (1,5 -fache Menge machen)

#### Zutaten

150 g Lauch  
4 in Öl eingelegte Dörrtomaten  
1 Esslöffel Butter (1)  
150 g Rollgerste  
2 dl Weisswein  
1.2 Liter Gemüsebouillon  
400 g gemischte Pilze, z.B. Kräuterseitlinge, Shiitake, Enoki, braune Champignons usw  
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian  
1 Esslöffel Butter (2)  
1.5–2 Esslöffel Sojasauce  
ca. 120 g frischer Baby-Spinat  
1 dl Rahm  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung

- 1 Den Lauch rüsten, der Länge nach halbieren, dann in feine Streifen und diese in kleine Würfel schneiden. Die Dörrtomaten auf Küchenpapier trockentupfen, dann fein hacken.
- 2 In einer Pfanne die erste Portion Butter (1) erhitzen. Lauch und Dörrtomaten darin andünsten. Die Gerste beifügen und kurz mitdünsten. Weisswein und Bouillon dazugiessen, die Suppe aufkochen und zugedeckt etwa 35 Minuten kochen lassen, bis die Gerste weich ist.
- 3 Inzwischen die Pilze rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.
- 4 Eine Bratpfanne leer kräftig erhitzen. Die Pilze sowie die zweite Portion Butter (2) zusammen hineingeben und anbraten. Zuletzt die Kräuter darüber geben und die Pilze mit Sojasauce würzen. Beiseitestellen.
- 5 Den Spinat waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken.
- 6 Den Rahm zur Suppe geben und diese nochmals aufkochen. Den Spinat und die Pilze beifügen und alles nochmals 3–4 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben zum Servieren die Suppe mit etwas geriebenem Sbrinz bestreuen.

## Selleriesalat mit Trockenfleischstreifen **Rezept für 4 Personen (2-fache Menge machen)**

### Zutaten

1 mittlere Sellerieknolle , ca. 450 g  
0.75 dl Gemüsebouillon  
2 Esslöffel Apfelessig  
0.5 Teelöffel Senf scharf  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
nach Belieben 1 Prise gemahlener Kümmel  
2 Esslöffel Rapsöl oder Sonnenblumenöl  
1 Apfel säuerlich  
ca. 80 g Trockenfleisch, dünn aufgeschnitten, z.B.  
Bündnerfleisch oder Coppa  
50 g saurer Halbrahm  
0.5 Bund Schnittlauch



### Zubereitung

- 1 Den Sellerie schälen und zuerst in knapp  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Zusammen mit der Bouillon in eine Pfanne geben, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 6–8 Minuten bissfest garen.
- 2 Für das Dressing in einer Schüssel den Essig mit dem Senf, Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Kümmel verrühren, dann das Öl unterschlagen. Die noch warmen Selleriestreifen mitsamt verbliebener Garflüssigkeit zum Dressing geben, mischen und abkühlen lassen.
- 3 Den Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Den Apfel grob raspeln und sofort mit dem Sellerie mischen.
- 4 Das Trockenfleisch in feine Streifen schneiden und mit dem sauren Halbrahm ebenfalls unter den Salat mischen. Den Salat, wenn nötig abschmecken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den Salat streuen.

## Überbackener Chicorée mit Mozzarella und Rohessspeck / Schweinspiccata

Rezept für 4 Personen (2,5-fache Menge)

### Zutaten

#### Chicorée mit Mozzarella und Rohessspeck

4 Kolben Chicoree  
4 Esslöffel Butter  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
120 g Rohessspeck in dünne Tranchen geschnitten  
2 Kugel Mozzarella , ca. 250 g  
700g Tomaten  
500g festkochende Kartoffeln

#### Tomaten-Passata (700 g Tomaten-Passata)

#### Schweinspiccata

8 Schweinsplätzli  
Wenig Zitronensaft  
½ TL Salz  
Pfeffer, Paprika  
2 EL Mehl  
2 Eier , verquirlt  
4 EL geriebener Sprinz AOP  
2 EL Bratbutter, zum Braten



### Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2 Vom Chicorée den Strunkansatz nur leicht anschneiden, das Gemüse soll noch zusammenhalten, dann der Länge nach halbieren. Kurz unter lauwarmem Wasser spülen, dann die einzelnen Hälften gut ausschütteln.
- 3 In einer Bratpfanne die Butter schmelzen. Die Chicoréehälften mit der gewölbten Seite nach unten nebeneinander hineinlegen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und auf jeder Seite 2 Minuten braten.
- 4 Inzwischen die Specktranchen quer in Streifen schneiden. Den Mozzarella auf Küchenpapier trockentupfen und in 1 cm grosse Würfel schneiden.
- 5 Die Tomaten-Passata zwischen, aber auch etwas über die Chicoréehälften verteilen. Speck und Mozzarella darüber verteilen. Die Pfanne sofort im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille einschieben und den Chicorée etwa 15 Minuten überbacken. Heiss servieren

#### Tomatenpassata

Zuerst die Tomaten waschen und würfeln. Anschliessend in einen Topf geben und Salz sowie Zucker zugeben. zum Kochen bringen. Danach Basilikum hacken und ebenfalls dazugeben. Alles für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Tomatenpassata mit Hilfe von einem Sieb fein passieren.

#### Schweinspiccata

- 1 Plätzli mit Zitronensaft beträufeln, würzen. Im Mehl wenden.
- 2 Eier und Käse verrühren. Plätzli darin wenden.
- 3 Piccata portionenweise in der heissen Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun anbraten. Gesamtbratzeit: 3-4 Minuten.

#### ALS BEILAGE PASSEN

Salz-, Bratkartoffeln oder Geschwellti.

## Zitrusfruchtsalat mit Pistazien (2-fache Menge)

### Linzertorte / Springform 24 cm Ø (12 Stück)

#### Gewürz- Öl

- 2 EL Olivenöl
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 TL Zimt
- ½ TL gemahlene Bourbon-Vanille

#### Fruchtsalat

- 1 rosa Grapefruits
- 2 Orangen
- 2 Mandarinen
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- 50g gesalzene, geröstete Pistazien, grob gehackt



#### Linzertorte

- 180g Butter, weich
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 ½ Eier (1/2 Ei zum Bestreichen beiseitestellen)
- 1 TL Zimt
- 1-2 Msp. Gewürznelkenpulver
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 180g Mehl
- 70g Mehl
- 230g Himbeer- oder Johannisbeekonfitüre

#### Zubereitung

##### Gewürz- Öl

Öl, Honig, Zimt und Vanille in ein Schälchen geben, verrühren

##### Fruchtsalat

Die Schale der Früchte grosszügig wegschneiden, Früchte in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten. Gewürz-Öl darüberträufeln, Pistazien und Pfeffer darüberstreuen.

##### Zubereitung Linzertorte

1. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier begeben, rühren, bis die Masse heller ist. Gewürze begeben. Nüsse und 180 g Mehl begeben, alles gut mischen.
2. 500 g des Teiges in die vorbereitete Form geben, gleichmässig glattstreichen. Dem restlichen Teig 70 g Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen. Zwischen 2 Backpapierbogen ca. 4 mm dick auswallen, mind. 15 Minuten kühlstellen.
3. Konfitüre gleichmässig auf den Teig streichen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1,5 cm freilassen.
4. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 160°C).
5. Ausgewallten Teig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, gitterartig auf die Konfitüre legen. Restlichen Teig zu einer dünnen Rolle formen, entlang des Formenrandes auf die Teigstreifenenden legen, flach drücken. Teig mit Ei bestreichen.
6. Im unteren Teil des vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.