Hurni's
Menu vom 04. Dez. 2013

Wintersalat

Italienische Kalbsfleischröllchen

Weisswein-Risotto mit Peperoni

Safran-Honig-Birne

Boner Christian

Wintersalat

Zutaten:

50 g Haselnusskerne
¼ kleiner Rotkabis
3 Rüebli
5 Champignons
150 g Greyerzer
2 Esslöffel Balsamicoessig
4 Esslöffel Rotweinessig
2 Teelöffel Senf
Salz, schwarzer Pfeffer
10 Esslöffel Olivenöl
ca. 100 g Lollo- oder Nüsslisalat

1. Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe hellbraun rösten. Dann grob hacken.

2. Den Strunk des Rotkabis herausschneiden. Das Gemüse nach Belieben in Spalten oder feine Streifen schneiden.

3. Die Rüebli schälen und in grobe Späne raffeln oder in feine Scheibchen hobeln.

4. Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden.

5. Den Käse ebenfalls in dünne Stängelchen schneiden.

6. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce rühren. Bis auf 2 Esslöffel mit den vorbereiteten Zutaten mischen. Kurz durchziehen lassen.

7. Inzwischen den Blattsalat waschen. Vier Teller damit auslegen und mit der restlichen Sauce Beträufeln. Den Gemüse-Käse-Salat darauf anrichten. Sofort servieren.

Was dazu passt: Zum Beispiel frisches Brot oder Vollkornbrot mit Butter sowie nach Belieben etwas kaltes Fleisch (z.B. Aufschnitt, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken.

Italienische Kalbfleischröllchen

Vor- und Zubereiten: ca. 40 Min.

Zutaten:
12 mittelgrosse Kalbsplätzchen
6 grosse, dünn geschnittene Scheiben Rohschinken
1 Bund Petersilie
200 g Ricotta oder Doppelrahm-Frischkäse
2 Eigelb
2 gestrichene Esslöffel Paniermehl
5-6 Esslöffel geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
12 kleine Salbeiblätter
2 Esslöffel Bratbutter
100 ml Weisswein
100 ml Marsala
80 g Butter

1. Ein Kalbsplätzchen nach dem andern auf der Arbeitsfläche auslegen, mit Klarsichtfolie bedecken und mit einem Wahlholz sorgfältig sehr dünn klopfen.

2. Die Rohschinkenscheiben halbieren.

3. Die Petersilie fein hacken. Mit dem Ricotta oder dem Doppelrahm-Frischkäse dem Eigelb, dem Paniermehl und dem Parmesan mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Je eine halbe Scheibe Rohschinken sowie einen Löffel Füllung auf jedes Kalbsplätzchen geben und diese aufrollen. Mit einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher fixieren.

5. Im Schnellkochtopf die Bratbutter erhitzen. Die Kalbsröllchen darin rundum anbraten. Mit dem Weisswein und dem Marsala ablöschen. Den Topf verschliessen. Die Kalbsrölllchen unter Druck (1. Ring) 10 Minuten garen.

6. Den Topf vom Feuer nehmen und das Kochsignal vollständig absinken lassen. Den Topf öffnen, die Kalbsröllchen herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte geben. Den Jus aufkochen. Die Butter in Flocken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kalbsröllchen geben.

Weisswein-Risotto mit Peperoni

Zutaten:

300 g Risottoreis
1 kl. Schalotte
Olivenöl
Ca. 2 ½ dl Weisswein
Ca. 1 l Bouillon
2 EL Parmesan
½ rote Peperoni
1 Knoblauch

Schalotte und Knoblauch fein hacken. Peperoni in kleine Würfel schneiden. Alles im Olivenöl andünsten. Reis dazugeben und mitdünsten bis Reis glasig ist. Mit Wein ablöschen und leicht einkochen lassen. Danach portionenweise Bouillon dazugeben. Am Schluss Parmesan darunter rühren.

Safran-Honig-Birne

Zutaten:

4 EL Honig
2 dl Weisswein
1 Briefchen Safran
1 dl Wasser
2 festfleischige Birnen, z.B. Kaiser Alexander
1 Rahmweichkäse à 350 g, z.B. Le Rustique Coulommiers
1 handvoll Baumnüsse

1. ¾ des Honigs, den Wein, den Safran und das Wasser aufkochen. Birnen schälen und längs halbieren. Mit einem Ausstecher Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften zur Flüssigkeit geben, diese bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weichkochen.

2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Birnen aus dem Honigsirup heben. Flüssigkeit sirupartig einköcheln lassen und danach beiseitestellen.
   Birnen, Käse und Baumnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Birnen und Käse mit mit restlichem Honig beträufeln. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten überbacken. Alles auf einem Teller anrichten. Beiseitegestellten Safren-Honig-Sirup dazuservieren.