

Kochen mit Werner am

5 Aprile 2017

Zur Vorspies hei mer en
Löwezahnsalat mit ere
Zigerbolognese.

Zum Hauptgang gits es
Nierstück vom Schaf mit
Risotto und Gmües

Zu Dessert mache mir en
Meringuirte Johannisbeertorte

En guete

Löwenzahnsalat mit Zigerbolognese

Vorspeise für 4 Personen

250 gr jungen Löwenzahn

ZIGERBOLGNESE

30 gr Butter

2 hart gekochte Freilandeier

40 gr Vollkornpaniermehl

1 Bund Petersilie, fein gehackt

1 Glarner Zigerstöckli

VINAIGRETTE

5 El Himbeeressig

Meersalz

Frisch gemahlener Pfeffer

8 EL kalt gepresstes Sonnenblumenoel

ZUBEREITUNG

Löwenzahn waschen und trocken schleudern. Den unteren Teil in 3 cm lange Stücke schneiden, strahlenförmig auf die Teller anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln.

Die Eier schälen und hacken, zusammen mit dem Paniermehl und der Petersilie in der Butter kurz rösten(nicht verbrennen). Ueber den Löwenzahn verteilen. Den Zieger darüber reiben, ganz nach Belieben, mehr oder weniger.

en Guete

Nierstück vom Lamm mit Risotto

Lamm

2 Lammnierstück ca 400gr.
100 gr Schweinsnetz
10 Scheiben Rohschinken
1 Bund Salbeiblätter
Meersalz
Pfeffer
Bratbutter oder Oel

Risotto

20 gr Butter
1 kleine Zwiebel
160 gr Risottoreis
1,5 dl Weisswein
4 dl Gemüsebrühe
2 EL gehackte Kräuter
Salbei, Thymian, Schnittlauch

Salbeibutter : 50 gr Butter und einige Salbeiblätter

Sprinkkörbchen: 400 gr geriebenen Sprinz

- 1.** Das Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinsnetz ausbreiten, mit 6 Scheiben Rohschinken belegen, die Hälfte Salbeiblätter darauf verteilen. Ein Fleischstück darauf legen. Den Rest Salbeiblätter darauf verteilen. Alles ins Netz einrollen.
- 2.** Den Backofen auf 80 °c vorheizen. Das Fleisch in der Bratbutter rundum kräftig anbraten, im Bräter eine Stunde niedergaren (80°C) .
- 3.** Für die Sprinkkörbchen eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze aufheizen. Einen runden Ausstecher in die Pfanne legen, mit dem geriebenen Sprinz dünn austreuen. Goldig braten, noch heiss über eine Espressotasse legen, erkalten lassen.
- 4.** Für den Risotto die Zwiebel fein hacken, in der Butter andünsten. Den Reis zufügen, kurz mitdünsten. Den Weisswein dazu giessen und einkochen lassen. Nun immer Gemüsebrühe zufügen und bei schwacher Hitze einkochen lassen. Der Risotto soll von sämiger Konsistenz sein. Kurz vor dem Servieren die gehackten Gartenkräuter unterrühren.
- 5.** Die Butter unter Zugabe der Salbeiblätter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Salbeiblätter entfernen. Leicht salzen.
- 6.** Das Fleisch portionieren und auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Salbeibutter beträufeln. Den Risotto in die Körbchen füllen und dazu stellen.
- 7.** Gemüse nach Wahl dazulegen (Tomaten, Spargel, Karotten, Rändeln)

En Guete

Dessert

Meringuirte Johannisbeertorte

Teig

250 gr. Mehl
¼ Tl Salz
75 gr Zucker
125 gr Butter
1 Ei
ca. 1 Esslöffel Wasser

Belag

500 gr Johannisbeeren
30 gr Zwieback
5 Eiweiss
175 gr Zucker

Zubereitung:

1. Mehl, Salz und Zucker mischen. Die möglichst kalte Butter in Flocken dazugeben. Alle Zutaten mit den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Ei und Wasser verquirlen und beifügen. Zu einem glatten Teig zusammen- kneten. In Folie gewickelt mindestens 30 min kühl stellen.
2. Den Boden einer Springform (26 cm) ausbuttern. 2/3 des Teiges für den Boden auswallen. Mit dem restlichen Teig den Rand formen. Den Boden einstechen. Kühl stellen.
3. Backofen vorheizen 220 Grad . Im unteren Drittel ca 15 min hellbraun backen. (Boden beschweren mit Kirschensteinen)
4. Johannisbeeren abzupfen und waschen.
5. Den Zwieback fein raffeln (Paniermehl)
6. Eiweiss schaumig rühren und 50 gr Zucker dazu langsam unterrühren; Es soll eine steife, glänzende Masse entstehen. Den restlichen Zucker und die Beeren sorgfältig unterziehen.
7. Den Zwiebackbrösel auf den heißen Tortenboden streuen. Die Beerenmasse einfüllen. Kuchen bei 220 Grad im unteren Drittel 12 – 15 min backen.
8. Wenn möglich kühl servieren.

En Guete