



Chochete vom 23.10.2024



Menü

salata dal skiunz

Variationen aus dem Bündnerland

pizzoccheri

plain in pigna

risot da zücha e dschambun crüj

En Guete wünscht Markus

Die Rezepte sind für 4 Personen berechnet

salata dal skiunz

Zutaten

4 ½	EL	Obstessig
1 ½	EL	Ketchup
1 ½	TL	Senf
½	TL	Curry
6	EL	Rindbouillon
6	EL	Naturjoghurt
9	EL	Sonnenblumenöl
		Salz, Pfeffer, wenig Zucker
600	g	Gemischte Blattsalate
2		Pouletbrüstli
2	EL	Bratbutter
150	g	Eingelegte Tomaten
100	g	Parmesan gehobelt
8	Scheiben	Bündnerfleisch
1	EL	Butter
4	Scheiben	Weissbrot
1	EL	Olivenöl

Zubereitung

- Für die Sauce: Obstessig, Ketchup, Senf, Curry und Bouillon mit dem Stabmixer gut mixen, in eine Schüssel geben und nach und nach mit einem Schneebesen Öl sowie das Joghurt darunterziehen.
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.
- Eingelegte Tomaten in ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden.
- Pouletbrüstli in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser Bratbutter knusprig anbraten, warm stellen.
- Bündnerfleischscheiben vierteln und in einer Bratpfanne mit wenig Fett anbraten, warm stellen.
- Brotscheiben von der Kruste trennen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden und in einer Bratpfanne mit Olivenöl goldgelb rösten.
- Salat, Pouletstreifen und eingelegte Tomaten in einer Schüssel mit der Sauce gut vermischen, auf dem Teller anrichten und mit Crouton, Parmesan und Bündnerfleisch garnieren.

pizzoccheri

Zutaten

2	EL	Olivenöl
230	g	Wirsing, gewürfelt
230	g	Mangold, gewürfelt
230	g	Kartoffeln, festkochend in Würfel geschnitten
230	g	Fontina, mit der Röstiraffel gerieben
140	g	Parmesan, gerieben
5	Stk.	Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
17	Stk.	Salbeiblätter, kleingezupft
130	g	Butter
400	g	Pizzoccheri (Buchweizennudeln)
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Wasser in einer Pfanne aufkochen, salzen, danach der Reihe nach Mangoldstiele, Wirsing und zuletzt die Mangoldblätter al dente kochen.
- In einer weiteren Pfanne die Kartoffelwürfel ebenfalls al dente kochen, dann zum Gemüse ins Wasser geben und warmhalten.
- In einer weiteren Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen und die Pizzoccheri al dente kochen.
- In einer grossen Bratpfanne die Hälfte der Butter erhitzen, das abgetropfte Gemüse, die Nudeln, den Käse begeben und alles gut vermischen.
- Die ganze Mischung in der Pfanne schwenken, solange bis der Käse geschmolzen ist. Um die gewünschte Konsistenz zu erreichen können 3 – 4 EL Gemüsewasser beigegeben werden.
- In einer kleinen Pfanne in der restlichen Butter die Knoblauchscheiben und die Salbeiblätter leicht anbräunen.
- Pizzoccheri auf Teller anrichten und mit dem Knoblauch und dem Salbei ausgarnieren.

plain in pigna

Zutaten

1	Stk.	Landjäger
60	g	Bündnerfleisch
60	g	Salami
70	g	Coppa
50	g	Speck geräuchert
8	g	Aromat
4	g	Salz
1.5	kg	Kartoffeln (Bintje)
3	Stk.	Knoblauchzehen
2 ½	dl	Vollrahm

Zubereitung

- Ofen vorheizen auf 200°C.
- Bündnerfleisch, Landjäger, Salami, Coppa und Speck in kleine Würfel schneiden.
- 500 g Kartoffeln mit der Bircherraffel reiben.
- 1000 g Kartoffeln mit der Röstiraffel reiben.
- 3 Knoblauchzehen fein hacken oder pressen.
- Alle Zutaten gut vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform füllen, leicht andrücken und mit einer gebutterten Alufolie bedecken.
- Die Plain in Pigna im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.
Nach ca. 25 Minuten die Alufolie entfernen, damit sich eine leichte Kruste bilden kann.

risot da zücha e dschambun crüj

Zutaten

600 g	Kürbis, geschält und in ca. 1cm grosse Würfel geschnitten
1 ½ Stk.	Knoblauchzehen, fein gehackt
4 Stk.	Schalotten
5 EL	Olivenöl
350 g	Risottoreis
0.7 dl	Weisswein
1 Lt	Gemüsebouillon
70 g	Butter
110 g	Reifer Bergkäse, gerieben
250 g	Rohschinken
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Rohschinken in Streifen schneiden.
- Knoblauch in der Bratpfanne mit 1 EL Olivenöl andünsten, Kürbiswürfel begeben und ca. 10 Minuten mitdünsten.
- In einer Pfanne die Schalotten im Olivenöl andünsten, den Reis begeben und mitdünsten, bis er glasig wird. Mit Weisswein ablöschen und diesen einkochen, dann die Kürbiswürfel begeben.
Die Bouillon nach und nach begeben, das Ganze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis al dente ist.
- Butter und Käse unter den Risotto mischen und zugedeckt 2 Minuten ziehen lassen.
Nicht mehr kochen.
- Die Rohschinkenstreifen in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten.
- Risotto anrichten und mit den Schinkenstreifen garnieren.