



# Smørebrød Kochsession zu Gast im Graubünden 20. Mai 2010



**Eier mit Bündnerfleisch – Tatar auf Nüsslisalat**

\*\*\*\*\*

**Schoppa da capuns sursilvans  
(Leicht gebunde Rindskraftbrühe mit Capuns aus dem Surselva)**

\*\*\*\*\*

**Churer Kräuter-Rollbraten**

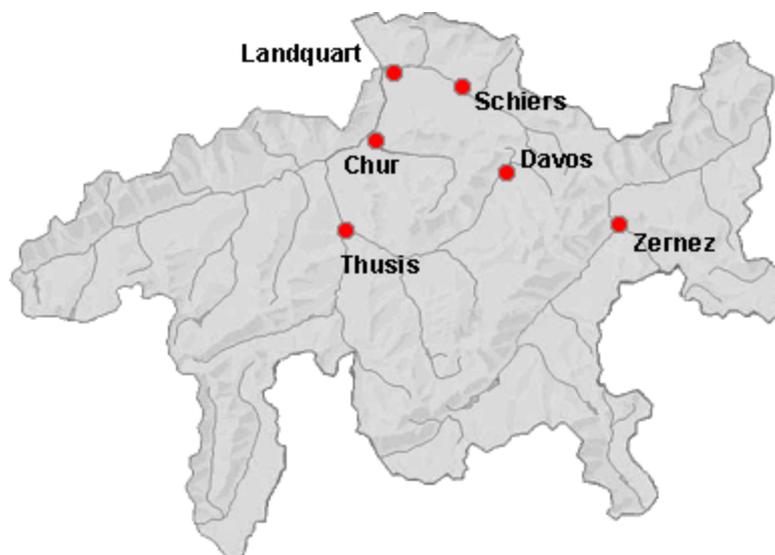
**Krautpizokel**

\*\*\*\*\*

**Poschierte Röteli - Birnen**

\*\*\*\*\*

Mengen für 10 Personen



## **Eier mit Bündnerfleisch – Tatar auf Nüsslisalat**

### Tatar

200 g Hobelfleisch, gehackt

200 g Hüttenkäse

2 Essiggurken, fein gewürfelt

2 kleine Zwiebeln, fein gehackt

1 TL Senf

2 EL Petersilie, fein gehackt

einige Tropfen Zitronensaft

Salz

Pfeffer aus der Mühle

15 kleine Eier, hart gekocht, geschält, halbiert

glattblättrige Petersilie zum Garnieren



### Nüsslisalat

Für das Tatar alle Zutaten bis und mit Zitronensaft mischen, würzen.

Je 1 EL Tatar auf den Schnittflächen der Eier verteilen, garnieren. Auf Teller anrichten.

Salatsauce, Zitronendressing oder nach Lust und Laune

## **Schoppa da capuns sursilvans (Leicht gebundene Rindskraftbrühe mit Capuns aus dem Surselva)**

### Capuns

300 g Weissmehl  
1 dl Milch  
4 Eier verquirlt  
2 Prise Salz

40 g Magerspeck, fein gewürfelt  
40 g Salsiz, fein gewürfelt  
40 g Bündnerfleisch, fein gewürfelt  
20 g Lauch, fein gewürfelt  
40 g Zwiebeln, fein gehackt  
20 g Butter  
wenig Rosmarin, Peterli und Basilikum, frisch und fein gehackt  
2 El Butter  
30 junge Stielmangoldblätter oder Krautstielblätter



Für den Teig Mehl und eine Prise Salz (auf keinen Fall mehr, da die übrigen Zutaten recht salzig sind) in eine Schüssel geben.

Milch und Eier mischen und nach und nach unter das Mehl rühren.

Teig solange schlagen, bis er Blasen wirft. Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Magerspeck, Salsiz, Bündnerfleisch, Lauch und Zwiebeln in der Butter dünsten.

Kräuter kurz mitdünsten, Mischung unter den Teig rühren.

Stielmangoldblätter kurz blanchieren und im kalten Wasser (wenn möglich mit ein paar Eiszwürfeln) abkühlen lassen. Blätter auf ein Tuch ausbreiten und trocken tupfen.

Die Masse auf die Stielmangoldblätter verteilen, zu Wickel einrollen,

Krautwickel in Butter kurz anbraten, und ca. 2 Minuten mit der Suppe köcheln lassen.

### Suppe

18 dl Fleischbouillon  
2 dl Rahm  
2 Eigelb  
12 El Schlagrahm  
Muskatnuss  
Salz

Bouillon zusammen mit dem Rahm aufkochen. Capuns 2 Minuten in der Brühe ziehen lassen. Capuns in die vorgewärmten Teller geben,

Eigelb und Schlagrahm verrühren und unter die heisse Suppe schlagen. Mit Muskatnuss und Salz würzen. Nicht mehr kochen.

Die Suppe in die Teller schöpfen und sofort servieren.

## Churer Kräuter-Rollbraten

### Rollbraten

2 kg Schweinshals, zu einem Rechteck aufgeschnitten  
1½ EL Senf  
3 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Bratbutter  
Küchenschnur

### Füllung

je 5 EL gehackte Haselnüsse und Pistazien  
1 Kohlrabi, ca. 400 g, gerüstet, in Juliennes geschnitten  
1½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
1 Bund Petersilie, gehackt  
1 Bund Majoran, gehackt  
1 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle



### Sauce

4 dl Weisswein oder Fleischbouillon  
6 dl Fleischbouillon  
2 TL Haselnussöl, nach Belieben  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### Garnitur

4 EL fein gehackte Haselnüsse und Pistazien  
einige Kräuter

Fleisch flach auslegen, mit Senf bestreichen.

Haselnüsse und Pistazien ohne Fett in der Bratpfanne rösten, herausnehmen. Mit den restlichen Zutaten mischen.

Füllung auf dem Fleisch verteilen, satt aufrollen und mit Küchenschnur binden.

Fleisch würzen, in der heissen Bratbutter rundum 7-10 Minuten anbraten. Fleisch ins Bratgeschirr legen.

Bratsatz mit Wein oder Bouillon ablöschen, Fleischbouillon dazu giessen, aufkochen. Flüssigkeit zum Fleisch giessen.

In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 1¼-1½ Stunden braten (75 °C Kerntemperatur). Braten. Ab und zu mit der Flüssigkeit übergiessen.

Kurz vor dem Servieren Fleisch herausnehmen, zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

Die Sauce nach Belieben mit Haselnussöl aromatisieren, würzen.

Fleisch tranchieren, auf vorgewärmte Teller geben, garnieren.

## Krautpizokel

Pizokelmasse:

400 g Mehl  
16 dl Milch  
4 Eier verquirlt  
30 g Bündnerfleisch  
30 g Salz  
40 g Lauch  
2 Tl Butter  
Salz und Muskat



Gemüsemischung:

1 Zehe Knoblauch gepresst  
30 g Schalotten fein gehackt  
2 Tl Butter  
240 g Wirsing (Wirz)  
200 g Spinat  
Salz Pfeffer Muskat  
16 dl Schlagrahm

Pizokelmasse:

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

Bündnerfleisch, Salz und Lauch sehr fein schneiden, in der Butter dünsten und unter den Teig mischen.

Gemüsemischung:

Wirsing und grosse Spinatblätter in grobe Quadrate schneiden und im Salzwasser poschieren. Gut abtropfen lassen.

Knoblauch und Schalotten in der Butter düsten. Das Gemüse dazugeben.

Den Pizokel - Teig portionenweise auf ein Brett streichen und mit einem Spachtel in das siedende Salzwasser schaben. Sobald die Pizokel an die Oberfläche steigen, herausfischen und in die Krautpfanne geben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen. Den Schlagrahm darunter ziehen und sofort servieren.

Tipp:

Sind die Pizokel eine Hauptspeise, kann man noch 120g Magerspeck in Streifen zum Gemüse geben.

## Poschierte Röteli - Birnen

### Roter Fond

120 g Zucker  
3 dl Rötelikör  
1 dl Wasser

### Weisser Fond

180 g Zucker  
4 dl Weisswein  
1 dl Wasser  
nach Lust wenig Zimtstange



### Birnencreme

4 dl Weisswein - Birnen – Fond  
2 Tl Williamine  
2 El Vanillecrèmepulver, mit wenig Wasser angerührt  
2 dl Schlagrahm  
20 Birnen, z. b. Williams, mit Stiel

Roten und weissen Fond in je einer Pfanne aufkochen.  
Birnen schälen. Stielansatz mit Stiel (Birnenkopf) abschneiden. Birnen halbieren.  
Kerngehäuse entfernen.  
Pro Birnenhälfte in Längsrichtung zirka 8 bis 10 gleichmässige Schnitze schneiden.

Die Hälfte der Schnitze zusammen mit den Birnenköpfen im roten Fond weich pochieren.  
Die restlichen Schnitze im weissen Fond pochieren.  
Birnen im Fond erkalten lassen.  
Weissen – Birnenfond mit Williamine in separater Pfanne aufkochen. Mit angerührtem Vanillecremepulver binden.  
Creme erkalten lassen und den Schlagrahm darunter ziehen.

### Anrichten

Creme in der Tellermitte verteilen. Birnenkopf in die Mitte setzen. Abgetropfte Birnenschnitze abwechslungsweise rundum fächerartig anrichten.

## **Rötelikör Rezept**

5 dl Brandwein  
50 g schwarze, getrocknete Kirschen  
¼ Vanilleschote  
¼ Zimtstange  
Etwas abgeriebene Zitronenschale (nur gelber Teil)  
2.5 dl Wasser  
60 g Zucker



### **Teil I**

Brandwein, getrocknete Kirschen und Aromastoffe verrühren und in Flaschen abfüllen.  
Unter öfterem rühren zugedeckt an einem dunklen Ort 14 Tage stehen lassen.

### **Teil II**

Wasser und Zucker aufkochen. Erkalten lassen. Den Zuckersirup mit dem Brandwein mischen.  
Likör passieren und in Flaschen abfüllen.