

Smørebød Kochsession 334

Weihnachtsmenü 25. November 2023

* * * Apéro * * *

Röteli-Cocktail

begleitet von Bündner Spezialitäten



* * * Vorspeisen * * *

Bündner Sushi

Capuns

* * * Loch * * *

Kirschsorbet mit Röteli

* * * Hauptgang * * *

Rehmedaillons

mit Quitten-Kompott und Holunder-Gelée

Herbstbeilagen

* * * Dessert * * *

Tuorta da Nusch

Röteli Tiramisu



Freddy

Masi

Du Masi, was mainsch,
wämmer es
Wiehnachtsmenü
choche?

För die Onderländer,
jo aber secher.
De hend die mol öppis
wärschafts ofem Täller.

Weisswein: Opera 2022
Alpi Retiche
Mamete Prevostini
Valtellina, Italia

Rotwein: Corte di Cama 2019
Sforzato
Mamete Prevostini
Valtellina, Italia

Rezept für 20 Personen

Röteli-Cocktail

Zutaten für einen Drink

2	cl	Röteli
2	cl	brauner Rum
2	cl	Ananassaft
6	cl	Sekt «je nach Belieben»
		Ananas
		Cocktailkirschen



Zubereitung

1. Röteli, brauner Rum und Ananassaft mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Glas abgiessen.
2. Mit Sekt auffüllen und mit einem Spieß mit Ananasstückchen und Cocktailkirschen dekorieren.

Bündner Spezialitäten

400	g	diverse Trocken-Fleisch nach belieben
		<ul style="list-style-type: none"> • Hirschfilet Trockenfleisch • Bündner-Rohessspeck • Salsiz
300	g	Bündner Käse
470	g	Birnenbrot
1	Stück	Bündner Roggenbrot



Deko: Trauben weiss und rot
Baumnüsse

Bündner Roggenring

500g Bündner Roggenbrot

Zutaten

3.5	dl	Wasser
42	g	Hefe
10	g	Salz
400	g	Roggenmehl, hell
100	g	Ruchmehl



Zubereitung

1. Mehl und Hefe in eine grosse Schüssel geben, das Wasser beigeben und mischen, bis der Teig zusammenhält.
2. Nach 5 Minuten das Salz beigeben und mischen.
3. Den Teig auf den leicht mit Mehl bestreuten Tisch stürzen und tüchtig durchkneten, bis er weich und elastisch ist (etwa 20 Minuten).
4. Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch (oder Plastik) zudecken.
5. Den Teig ca. 40 bis 50 Minuten ruhen lassen, bis er doppelt so gross geworden ist.
6. Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. In der Mitte des Teig einstechen und zu einem Ring formen.
8. Mit Roggenmehl bestauben, umdrehen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 20 Minuten ruhen lassen.
9. Vor dem Backen umdrehen und mit einer Klinge dreimal einschneiden.
10. Dann rund 45 Minuten im Ofen backen.

Geschichte:

Der Roggenring stellt eine althergebrachte Gebäckform von Bergbauern dar. Als Wochen- oder gar Monatsvorrat lassen sich die Ringe an Stangengestellen dekorativ aufhängen und lagern. Der Tipp für Gastronomen mit Brotkultur!

Bündner Sushi

Zutaten für ca. 80 Stück

- 16 grosse Mangoldblätter «Krautstiel oder Pak Choi als Alternative»

- 400 g Gerste
- 2 Stück Zwiebeln
- 24 dl helle Gemüsebouillon
- 6 dl Rahm
- Butter

- 600 g Alpkäse
- 30 Tranchen Bündnerfleisch (ca. 400g)

- Wasabi
- Sojasauce
- 3 Rüebli orange



Zubereitung

1. Mangoldblätter von dicken Stielen trennen.
Im siedenden Salzwasser kurz blanchieren und im Eiswasser abkühlen.
Blanchierte Mangoldblätter zum Abtropfen auf ein Küchentuch legen.

2. Butter in der Pfanne zergehen lassen, Zwiebeln anschwitzen, Gerste hinzufügen und mit Bouillon ablöschen. Auf kleiner Flamme etwa 40 Minuten köcheln lassen.

3. Rahm zugeben und nochmals einige Minuten köcheln lassen, bis die Masse cremig und dickflüssig ist. Abkühlen lassen.

4. Käse in möglichst lange Stäbchen schneiden, die einen Durchmesser von ca. 1 bis 1.5 cm haben.
Mit hauchdünn aufgeschnittenem Bündnerfleisch satt aufrollen.

5. Mangoldblatt auf Sushi-Matte legen (Zellophan dazwischen). Gerste auf dem Blatt verteilen.
Bündnerfleisch und Käserollen darauflegen, satt aufrollen.
Mit den weiteren Blättern gleich verfahren.
Rund zwei Stunden kühl stellen.

Anrichten:

2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden, mit Wasabi, Sojasauce und feinen Rüebli-Stiftchen als Häufchen, servieren.

Capuns

Zutaten für ca. 40 – 60 Stück

Die Grösse bestimmst «Du», für eine Vorspeise eher kleiner Päckli machen.

30 Mangoldblätter «Krautstiel oder Pak Choi «60 Stück» als Alternative»

Teigmasse

100	g	Zwiebeln
20	g	Butter
450	g	je 150g, Bündnerfleisch, Salsiz, Landjäger
40	g	Petersilie
20	g	Schnittlauch
20	g	Krausenminze oder Spearmintminze
500	g	Mehl
5	Stück	Eier
5	dl	Milch ½ / Wasser ½
- - - - -		
1	l	Milch
1	l	starke Bouillon
250	g	Bündner Bergkäse
5	Stück	Landjäger in langen Streifen
20	Stück	Cherry-Tomaten



Zubereitung

1. Mangoldblätter waschen und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Sofort mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen. Auf Arbeitsfläche auslegen
2. Zwiebeln hacken, in der Butter goldgelb andünsten, anschliessend auskühlen lassen.
3. Bündnerfleisch, Salsiz und Landjäger in kleine Würfel «5mm» schneiden. Peterli, Schnittlauch und Krausenminze fein hacken, zusammen mit den ausgekühlten Zwiebeln zum Fleisch geben. Alles gut vermengen.
4. Das Mehl in eine Schüssel geben, Wasser und Milch dazu giessen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Fleisch-/Gewürzmasse darunterziehen, bei Bedarf vorsichtig nachwürzen
5. Capuns-Teig mit einem Esslöffel auf die Mangoldblätter legen und einwickeln.
6. Für die Capuns Sauce werden Milch und Bouillon zusammen aufgeköcht, anschliessend die Capuns beigegeben und ca. 10 Minuten leise sieden lassen. «Nicht Kochend»
7. Bergkäse grob reiben, Landjäger längs in dünne Scheiben schneiden und kurz anbraten, Cherry-Tomaten in kleine Stücke schneiden.

Anrichten:

Capuns in einem tiefen Teller legen, mit etwas Milch/Bouillon Flüssigkeit begiessen, Käse darüber verteilen und mit Cherry Tomaten und angedünsteten Landjägerstreifen garnieren. Klein geschnittener Schnittlauch auf den Teller streuen.

Kirschsorbet mit Röteli

Vor- und Zubereitung ca. 30 Minuten, ca. 4 Stunden gefrieren

Zutaten für ca. 1.3l

3 ½	dl	Wasser
270	g	Zucker
1.10	kg	Kirschen, entsteint (ergibt ca. 2025 g)
4 ½	EL	Zitronensaft
		Röteli Likör nach belieben
		Puderezucker
		Dörrkirschen



Zubereitung:

1. Wasser mit dem Zucker in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, auskühlen.
2. Kirschen mit dem Zitronensaft und dem Zuckersirup im Mix-Glas pürieren.
3. Masse durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel streichen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 4-mal durchrühren.

Anrichten:

Teller mit etwas Puderezucker bestreuen. Glas mit dem Sorbet befüllen und auf Teller stellen. Sorbet mit etwas Röteli übergießen. Ein paar Dörrkirschen auf dem Teller verteilen.

Rehmedaillons mit Quitten-Kompott und Hollunder-Gelée

2400	g	Rehrückenfilet, pariert. (80 g – 120 g pro Person, «reicht ab einem 4-Gänger» Salz Pfeffer aus der Mühle
10	EL	Pflanzenöl
10	dl	Wildfond
1	Glas	Holunder-Gelée



Zubereitung

1. Das Rehfilet in 40 g grosse Medaillons schneiden.
2. Die Rehmedaillons salzen und pfeffern.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons darin nach Gefühl kurz anbraten, dabei mehrmals wenden. Die Medaillons sollten innen noch leicht rosa sein (auch nach dem warmhalten). Herausnehmen und warmhalten.
3. Den Wildfond in die Pfanne giessen und den Bratensatz unter Rühren loskochen. Für den Geschmack etwas Holunder-Gelée begeben. Die Sauce leicht reduzieren, durch ein Sieb passieren, nach Bedarf binden und abschmecken.

Anrichten:

Mit der Wildsauce einen Spiegel bilden (Sauce darf nicht fließen!). Darauf 2 Medaillons arrangieren. Etwas Quitten-Kompott auf den Medaillons verteilen und zum Schluss auf das Quitten-Kompott wenig Holunder-Geleé draufgeben.

Die restlichen Beilagen – Quarkpizzokel, Kastanien mit wenig Sauce, Rüebl Spaghetti, Preiselbeer-Apfel – daneben anrichten.

Achtung:

Achtet unbedingt darauf, dass nicht zu viel auf dem Teller ist!

Brauner Wildfond (ergibt ca. 1.25 l)

2	kg	Wildknochen und -abschnitte, kleingehackt
500	g	Kalbsfüsse, kleingehackt
125	g	Karotten, klein gewürfelt
125	g	Zwiebeln, klein gewürfelt
50	g	Sellerie, klein gewürfelt
1	EL	Tomatenmark
5	dl	Rotwein
3.5	l	Wasser
1		Lorbeerblatt
½	TL	Pfefferkörner
½	TL	Wachholderbeeren, zerstoßen
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
3	EL	Cognac
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Die Knochen und Fleischabschnitte bei mittlerer Hitze im Ofen hellbraun rösten.
2. Das Gemüse zusammen mit dem Tomatenmark in einer Pfanne rösten. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und diesen vollständig einkochen. Nochmals mit dem restlichen Wein ablöschen, wiederum einkochen lassen und zu den Knochen geben. Mit einem Liter Wasser aufgießen und dieses erneut einkochen lassen. Das restliche Wasser dazu geben und nochmals 1 Stunde leicht köcheln lassen.
3. Den Fond durch ein Leinentuch passieren. Mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken.



Quitten-Kompott

1250	g	Quitten
1.3	l	Wasser
200	g	Rohrzucker
2.5		Zimtstangen
2.5		Zitronensaft Spritzer

Zubereitung

1. Die abgeriebenen Quitten schälen (nicht wegwerfen!), das Kerngehäuse rausschneiden (nicht wegwerfen!) und dann das Fleisch in kleine Würfel schneiden.
2. Die geschnittenen Quittenstücke mit einem feuchten Tuch bedecken oder in Zitronenwasser legen. Kerngehäuse, die Schalen und die Zimtstangen für 30 Minuten im Wasser auskochen und dann durch ein Sieb abgiessen.
3. Den so entstehenden Quittensaft zusammen mit dem Zucker und Zitronensaft aufkochen. Gib dann die Quittenstücke dazu und dünste sie für 30 Minuten bis sie gar sind aber noch etwas Biss haben.
4. Beim Anrichten sollte der Kompott noch warm sein.

Quarkpizzokel

7		Eier
700	g	Magerquark
70	ml	Milch
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Muskatnuss
560	g	Weissmehl
		Bratbutter

Zubereitung

1. Eier, Quark und Milch gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, Mehl unterrühren (Masse nicht schlagen).
2. Einen grossen Kochtopf zu drei Vierteln mit Salzwasser füllen, aufkochen.
3. Teig portionsweise auf ein Schneidebrett geben und mit einem Spachtel mandelgrosse Pizzokel ins Salzwasser streichen, 2 bis 3 Minuten kochen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken, in eine Schüssel geben.

Pizzokel in einer Bratpfanne in der Bratbutter goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Glasierte Kastanien

200	g	Zucker
25	g	Butter
1.5	dl	Wasser
2.5	EL	Kalbsjus
		Salz
4	Stk	Knollensellerie, kleine fingerdicke Scheiben
500	g	Kastanien geschält

1. Den Zucker hellbraun karamellisieren. Die Butter dazugeben, kurz verrühren. Das Wasser und den Kalbsjus (nicht zu viel) zugießen. Mit einer Prise Salz würzen und den Sellerie begeben.
2. So lange kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Flüssigkeit auf zwei Drittel einreduziert ist.
3. Die Kastanien begeben, einmal aufkochen und dann etwa 20 Minuten darin ziehen lassen.

Rüebli Spaghetti

800	g	Karotten... orange, gelbe, violette
		Bouillon und Zucker
		Butter

1. Die Spaghetti in der heissen Bouillon und ev. etwas Zucker braten. Nach Belieben abschmecken.

Preiselbeer-Äpfel

6	grosse	Äpfel
6	dl	Wasser
90	g	Zucker
1 ½	EL	Zitronensaft
1 ½		Zimtstangen
6	EL	Preiselbeeren aus dem Glas
1 ½		Bio-Zitronen, wenig abgeriebene Schale
3	Msp	Nelkenpulver

1. Äpfel quer in ca. 15 mm dicke Scheiben schneiden, Kerngehäuse entfernen. Äpfel mit einem Ausstecher (ca. 6 cm ø) ausstechen.
2. Wasser mit dem Zucker, Zitronensaft und Zimtstange aufkochen. Äpfel begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. weich köcheln.
3. Äpfel aus dem Sud nehmen, anrichten. Preiselbeeren mit der Zitronenschale und Nelkenpulver mischen, in die Äpfel füllen.

Tuorta da Nusch

Teig

500	g	Weissmehl
300	g	Zucker
300	g	Butter
1	grosse	Eier
1	Prisen	Salz

Füllung

350	g	Zucker
1.5	dl	Vollrahm
350	g	Baumnüsse
		Wasser



Zubereitung

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Die weiche Butter stückchenweise dazugeben. Zu einer Masse reiben. Das Ei verquirlen, beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen. Kühl stellen.
2. Teig für den Boden und den Deckel aufteilen, Der Boden mit dem Rand benötigt leicht mehr als der Deckel.
3. Für die Füllung den Zucker mit Wasser rösten bis er karamellisiert. Wenn das Wasser verdampft ist die grob gehackten Baumnüsse zugeben und rösten bis alle Baumnüsse schön überzogen sind. Das Karamell darf nicht zu dunkel werden.
4. Den Rahm beifügen und zweimal aufwallen lassen. Die Masse in die Form geben. Mit dem restlichen Teig den Deckel formen, mit einer Gabel ringsum andrücken, mehrmals mit der Gabel einstechen.
5. Im vorgeheizten Ofen (200°C) etwa 25 Minuten hellbraun ausbacken.

Anrichten:

Zusammen mit dem Röteli-Tiramisu und zwei Bündner Zimtpittli.

Röteli-Tiramisu

Zutaten

für eine Form von ca. 15 x 25 cm

Mascarponecrème

3 grosse Eigelb
80 g Zucker mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse hell ist

1 ½ Zitronen, die Schale gut waschen und raffeln
500 g Galbani Mascarpone
beides unter die Masse rühren

3 grosse Eiweiss
1 Prise Salz zusammen steif schlagen

1 ½ El Zucker zum Eischnee geben, kurz weiter schlagen,
dann sorgfältig unter die Mascarponecreme ziehen



1 Pack Löffelbiskuit (gezuckert)
3 dl starken Kaffee
4.5 dl Röteli Likör
5 El Kakaopulver

Zubereitung

1. Die Form mit einer Lage Löffelbiskuits auslegen.
2. Löffelbiskuit abwechslungsweise mit Kaffee und Röteli Likör gut tränken.
3. Die Hälfte der Mascarponecrème darüber geben, glattstreichen.
4. Wieder eine Schicht Löffelbiskuits hineinlegen, gleich vorgehen wie bei der ersten Schicht.
5. Danach die restliche Crème darüberstreichen.

Mindestens ½ Tag, besser 1 Tag zugedeckt kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren die Oberfläche dicht mit Kakaopulver übersieben.

Anrichten:

Zusammen mit der Tuorta da Nusch und zwei Bündner Zimtpittli.



Bündner Zimtpittli

ergibt ca. 135 Stück (80 Damen, 40 Dessert, 15 Reserve)

450	g	Butter
510	g	Zucker
3	Prisen	Salz
6		Eier
420	g	Mehl
510	g	Mandeln gemahlen
3	EL	Zimt
240	g	Zucker
240	g	Mandelsplitter

Zubereitung

1. Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunter rühren. Ein Ei nach dem anderen darunter rühren, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist.
2. Mehl, Mandeln und Zimt mischen, daruntermischen. Teig auf einem Backpapier ca. 30 x 38 cm ausstreichen, auf einen Blechrücken ziehen.
3. Zucker und Mandeln mischen, darauf verteilen, leicht andrücken.
4. Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.
5. Herausnehmen, etwas abkühlen, in Rhomben von ca. 3 x 6 cm schneiden.

Haltbarkeit:

Zimtpittli ca. 1 Monat im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren.

Bündner Röteli

Der wohl bekannteste Likör Graubündens, der heute sogar in kleinen Mengen exportiert wird, ist der Bündner Röteli. Dieser Likör wird aus den kleinen, aber aromareichen Bergkirschen hergestellt und wird gerne zum schwarzen Kaffee am Sonntagnachmittag oder abends als verdauungsförderndes Schlückchen genossen.

Das folgende Rezept stammt aus einer über siebzigjährige Rezeptsammlung und steht den modernen Grundsätzen mit viel Chemie vermischten Likören geschmacklich in nichts nach.

2	l	guter Brantwein
250	g	Dörrkirschen
1	TL	echtes Vanillepulver oder 1 Stange Vanille
2		Stangen Zimt
½		Zitronenschale
1	l	Wasser
300	g	Zucker

Zubereitung:

1. Die Kirschen, Vanille, Zimt und die dünn abgeschälte Zitronenschale zum Brantwein beigegeben.
2. In eine Flasche füllen und während 2-3 Wochen stehen lassen.
Die Flasche soll ab und zu geschüttelt werden.
3. Aus Wasser und Zucker wird ein dickflüssiger Sirup hergestellt und nach der Reifezeit mit dem Likör vermischt.
4. Dieser wird nun durch ein Tuch oder Haarsieb filtriert und in kleine, gut verschliessbare Flaschen abgefüllt.

Deko der Gänge

Apéro

- Trauben weiss & rot
- Baumnüsse

Bündner Sushi

- z.B. anstelle Teller schwarzes Schieferblatt, oder Holzteller
- feine orange Rüebl-Stiftchen als Häufchen... bringt noch etwas Farbe rein

Capuns

- Schnittlauch klein geschnitten auf Teller streuen

Kirschsorbet mit Röteli

- Puderzucker
- Kirschen oder Dörnkirschen (in Anlehnung an den Röteli)

Hauptgang

- ich denke wir haben genügend Beilagen

Tuorta da Nusch & Röteli-Tiramusi

- Baumnüsse
- Bild (Steinbock, Grind mit Hörnern) mit Kakaopulver
- 2 Guetzli

Tisch generell

- Tannenäste
- Kerzen
- Schokolade