

Presse Chuchi Chochete „Ächt Schwyz“ / Kurt Speck 25.10.2019

Amuse-Bouche: EINSIEDLER ITALIANITA-CHLOSTERSPIESSLI

Zutaten für ca. 20 Stück: ½ Melone in Würfeln, 75 g Salami, 150 g Mozzarelline, 2 EL Crema di Balsamico, 1 EL Olivenöl, Zahnstocher, Salz und Pfeffer nach Bedarf.

Zubereitung: Melone, Mozzarella und Salami abwechslungsweise an Zahnstocher stecken, Crema di Balsamico und Öl darüber träufeln, würzen.

INGEBOHLER CHLOSTERSUPPE

(Für 6 Personen)

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1/2 Lauch
- 100 g Butter
- 160 g Ruchbrot
- 1 dl Leutschner Rotwein
- 1 Lt Gemüsebouillon
- 80 g Schwyzer Bergkäse
- Etwas Blattpetersilie, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Knoblauch und Zwiebel schälen, Lauch halbieren und waschen. Alles grob schneiden in Butter langsam dünsten. Ruchbrot in groben Stücken begeben. Mit dem Rotwein ablöschen und dann einköcheln lassen. Mit Bouillon auffüllen und für ca. 30 Minuten schwach kochen. Danach alles mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Bergkäsewürfeli und fein geschnittener Petersilie servieren.

RINDSFILET AN VIN SANTO

(Für 6 Personen)

Zutaten:

- 800 g Rindsfilet
- 2 EL Bratbutter
- 60 g Butter (1); 10 g Butter (2)
- 3 rote Schalotten, sehr fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
- 1 dl Vin Santo (1); ½ dl Vin Santo (2)
- 2 dl Kalbsfond
- 2 EL Doppelrahm; 1 EL Zitronensaft; Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Filet mit Bratbutter auf jeder Seite scharf anbraten und würzen. Sofort in den vorgeheizten Backofen (Heissluft 80 Grad C) schieben und etwa 90 Minuten sanft garen. Butter (1) in Stücke schneiden und auf Teller tiefkühlen. Schalotten und Knoblauch in der Butter (2) dünsten, mit Vin Santo (1) und Kalbsfond ablöschen. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren, dabei sollten die Schalotten verkochen. Doppelrahm zugeben und Sauce wieder etwas reduzieren, beiseitestellen. Kurz vor dem Servieren Sauce aufkochen. Vin Santo (2) nachgiessen und etwas einkochen. Nach und nach tiefgekühlte Butterstücke untermixen, bis die Sauce bindet, mit Zitronensaft verfeinern und pikant abschmecken. Filet in dünne, schräge Tranchen schneiden, auf vorgewärmte Teller anrichten und mit der heissen Sauce umgiessen.

Dazu servieren:

- 400 g Teigwaren
- 300 g Rüeblli (in Rädli schneiden, Bratbutter in Pfanne erhitzen, Rüeblli begeben und braten, etwas Zucker begeben und weiter braten, Wasser zugliessen, das Rüeblli knapp bedeckt ca. 5 bis 10 Minuten kochen und abschmecken)

FÄNZ NACH MUOTATHALER ART

(Für 6 Personen)

Zutaten:

-200 g Butter

-250 g frische Heidelbeeren

-700 ml Vollmilch

-6 EL Weismehl gehäuft

-6 EL Zucker; Etwas Salz

Zubereitung:

Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. In einem Topf die Butter langsam zergehen lassen. Das Mehl beifügen und mit Butter verrühren. Etwas Salz hinzufügen. Milch unter ständigem Rühren in den Topf geben. Kräftig weiterrühren bis Masse köchelt. Hitze reduzieren und in Achterbahnen so lange rühren bis Masse einzudicken beginnt. Wenn der Fänz eine cremige Konstanz angenommen hat Topf vom Herd ziehen und ein paar Minuten auskühlen lassen. Mit Zucker bestreuen und mit Heidelbeeren garnieren. Servieren.