Speckrosen-Brötli

Roero Arneis Serra Lupini DOC 2016

……

Spargeln und Scampi mit Himbeer-Zitronen-Dressing

……..…..…..…..…..

Französische Zwiebelsuppe

……..

Engadiner Schnitzel
gefüllt mit Blattspinat, Alpkäse und Coppa
Plain in Pignia
Vichy Karotten

Inferno Mazer DOCG, Negri 2014

……..

Cremeschnitte

Speckrosen-Brötli

ca. 60 Stück

Weggliteig

400 g Weissmehl	
20 g Hefe	
1 Pr. Zucker	
3 dl Milch	
50 g Butter	Hefeteig zubereiten Stockgare 60 Minuten, 2 x aufziehen
	In 60 kleine Stücke portionieren, rund formen, auf Blechreinpapier absetzen. Kurz warten und mit einem Rollholz in der Mitte der Teigkugel eine Vertiefung eindrücken
1 Eigelb	bestreichen
150 g Sauerrahm	mit Espresso-Löffel in die Vertiefung eindressieren

Füllung

30 Specktranchen	Halbieren, in der Hälfte einlegen und einrollen. In die Vertiefung mit Rechtsdrall einmassieren.
Grobkörniges Meersalz	
Kümmel	überstreuen
	Backen bei 200°C mit Dampf ca. 15 - 20 Minuten

Spargeln und Scampi mit Himbeer-Zitronen-Dressing

4 Personen

Dressing:	
2 Radieschen	Schale abschneiden und in kleinste Brunoise schneiden
2 El Himbeeressig	
5 El leichtes Olivenöl	
Salz	zu den Radieschen-Brunoise geben
einige Tropfen Zitrone	beigeben, gut verrühren
Schale der Zitrone	mit einem Kartoffelschäler dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden. Zum Garnieren beiseite stellen.
6 weisse Spargeln	schälen, die Spitzen ca. 6 cm lang abschneiden. Wenn es dicke Spargeln sind, die Stangen (ohne Spitzen) vierteln, sonst nur halbieren, so dass eine Art Streifen entstehen
6 grüne Spargeln	wie weisse Spargeln
Salzwasser	
1 halber Tl Zucker	die weissen und grünen Spargeln, getrennt voneinander knackig kochen, danach auf ein Tablett geben (nicht abkühlen)
4 - 8 Scampi	je nach Grösse
Mehl	bestäuben
Salz, Pfeffer	würzen
	im Olivenöl für 2 - 4 Minuten, je nach Grösse, rundherum goldbraun braten.

Die verschiedenen Spargel abwechselnd mit Scampihälften in der Mitte des Tellers locker anrichten, mit dem Dressing beträufeln, mit den feinen Zitronenstreifen garnieren und lauwarm servieren.

Französische Zwiebelsuppe

4 Personen

300 g Zwiebeln	schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
1/4 Bund Thymian	zupfen und wenn nötig etwas feiner hacken.
1 El Butter	in weiten Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und den Thymian beifügen und zuerst bei mittlerer, dann bei kleiner Hitze unter regelmässigem Umrühren etwa 15 Minuten weich kochen
1 El Mehl	in kleinem Sieb über die Zwiebeln stäuben. Unter Wenden kurz mitdünsten
1 dl Weisswein	
8 dl Gemüsebouillon	dazugiessen
2 Lorbeerblätter	dem Rand entlang einreissen und beifügen. Die Suppe aufkochen, dann zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 30 Minuten leise kochen lassen. Am Schluss Lorbeerblätter entfernen
Salz, Pfeffer	abschmecken
2 El Butter	in Bratpfanne erhitzen
4 Scheiben Baguette	darin goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die fertige heisse Suppe in Suppentassen füllen und die Brotscheiben darauflegen.
60 g Gruyère	bestreuen. Die Suppentassen sofort im 250°C heissen Ofen auf der mittleren Rille überbacken, bis der Käse geschmolzen und golden ist. Sofort servieren.

Engadiner Schnitzel
4 Personen

480 g Schweinscarré oder Huft	als Cordon Bleu kaufen
60 g Coppa	
100 g Alpkäse	in feine Scheiben schneiden
60 g Blattspinat TK	alles zusammen die Schnitzel füllen
Salz	
Pfeffer	würzen
1 Ei	aufklopfen, die Schnitzel mit wenig Mehl bestäuben und durch das Ei ziehen
Kochbutter	in Bratpfanne beidseitig braten bei 60°C im Backofen ca. 20-30 Minuten ziehen lassen und warm behalten.

Plain in Pigna
4 Personen

40 g geräuchter Speck	
40 g Engadiner Wurst geräucht	
20 g Coppa	alles in kleine Würfel schneiden
600 g Kartoffeln z.B. Bintje, Charlotte, (Typ A)	schälen, 1/3 mit Bircherraffel reiben, 2/3 mit Röstiraffel reiben
1 Suppenlöffel Bramata Mais	daruntermischen
1 Knoblauchzehe	fein hacken oder pressen
Streuwürze, Salz	wenig würzen
1.2 dl Rahm	alles zusammen mischen und in eine ausgebutterte Gratinform füllen. Leicht andrücken und mit einer mit Butter bestrichenen Alufolie bedecken. Bei 200°C im vorgeheizten Backofen ca. 30 - 40 Minuten backen. Nach zwei Drittel der Garzeit die Alufolie entfernen, damit sich eine leichte Kruste bilden kann.

Cremeschnitte

8 Personen

3 dl. Milch	
100 g Zucker	
2 frische Eier	
1 Vanillestängel	halbieren, auskratzen
1 Prise Salz	alles mit Schwingbesen verrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen.
5 Blatt Gelatine	gemäss Anleitung auf Verpackung unter die heisse Masse rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen.
Klarsichtfolie	direkt auf die Creme legen, auskühlen, kühl stellen, bis die Creme am Rand leicht fest ist (ca. 30 Min.)
1 dl Vollrahm	steif schlagen Creme glatt rühren. 1/3 des geschlagenen Rahms mit Schwingbesen gut unter die Creme rühren. Restlichen Rahm mit Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

Blätterteig:
1 Blätterteig (25 x 42 cm) auf der Schmalseite gerade schneiden, sodass er aufs Blech passt
Auf Backpapier aufs Blech legen und mit Gabel dicht einstechen
Backen: ca. 12 Min. in unterer Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens
Herausnehmen und auf Gitter ziehen, auskühlen
Teig längs in 6 gleiche Streifen schneiden
Zwei Streifen auf Gitter zurücklegen und Gitter auf ein Backpapier stellen

100 g Puderzucker	
½ El Kirsch	
1 - 2 El Wasser	
Einige Tropfen Zitronensaft	verrühren und mit Löffelrücken auf den zwei Teigstreifen verteilen Trocknen lassen und beiseite legen

Fertigstellen:
Creme in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen
Die Hälfte der Creme auf zwei Teigstreifen spritzen
Je einen Teigstreifen darauf legen und restliche Creme darauf spritzen
Beiseite gelegte Streifen darauf legen
Creme mit Spachtel seitlich glatt streichen
Locker zugedeckt kühl stellen
Vor dem Service Teigstreifen in 8 Cremeschnitten schneiden

A Guata wünscht Peter und das altma-Küchen-Team