



Pilz und Zwiebel - Crostini

Maienfeld - Pinot Blanc – Peter Bär

.....

Knödelsuppe nach Grossmutterart

Barolo 2010 – Rocche di Castelletto - Chicco

.....

Hirschschnitzel mit Steinpilzen in Cognac-Rahmsauce Pizzokels Gedämpftes Rotkraut

.....

Honig-Ananas mit Mascarponecrème

Pilz und Zwiebel – Crostini

4 Personen



Pariserbrot
80gr. Pilze
2 Zweige Oregano
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Pariserbrot
250gr.rote Zwiebeln
2 Zweige Basilikum
Olivenöl
1EL Balsamico

Pariserbrot aufschneiden, 8 Stk. ca. 10mm dicke Scheiben. Diese mit Olivenöl betaufeln und im vorgewärmten Backofen knusprig backen.

Pilze in dünne Streifen schneiden, Oregano fein hacken.

Pilze in heissem Olivenöl beidseitig kräftig anbraten, mit dem Oregano bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pariserbrot aufschneiden, 8 Stk. ca. 10mm dicke Scheiben. Diese mit Olivenöl betaufeln und im vorgewärmten Backofen knusprig backen.

Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden, Basilikum fein hacken.

Zwiebelstreifen im Olivenöl weich dünsten, Basilikum dazugeben, mit Salz / Pfeffer und dem EL Balsamico würzen.

Beide Mischungen auf den warmen, knusprigen Brotscheiben anrichten.

Knödelsuppe nach Grossmutterart

4 Personen



250 g	Mehl	
1 KL	Salz	
2	Eier	
1 ½ dl	Milchwasser	alles gut vermischen, bis der Teig glatt ist
2	Engadinerwürste	in kleine Stücke schneiden und dem Teig beimischen
1 ½ l	Bouillon	
1 Bund	Schnittlauch	fein schneiden und vor dem servieren begeben

Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln kleine Knödel formen und diese in der heissen Bouillon 15-20 Min. ziehen lassen.

Hirschschnitzel mit Steinpilzen in Cognacrahmsauce

4 Personen

60 gr. Speck

anbraten

1 dl. Cognac

2.5 dl. Wildfond, ersatzweise Rindsuppe

aufgiessen

Rosmarin

1 Lorbeerblatt

Thymian

5 Wacholderbeeren, zerstoßen

1 Ei Preiselbeeren

beigeben, reduzieren

1 kleine Zwiebel

klein schneiden und in Bratbutter andünsten

250 gr. Steinpilze

in mittelgrosse Stücke geschnitten, beigeben und etwas mitdünsten.

Cognac-Reduktion

beifügen

1.2 dl. Sauerrahm

Mehl zum Binden

Mehl mit wenig Sauerrahm mischen und gut verrühren zu Steinpilze beigeben bei Bedarf noch etwas Fond oder Brühe hinzufügen, bis eine schöne sämige Sauce entstanden ist. abschmecken

Salz und Pfeffer

600 gr. Hirschschnitzel

in Scheiben geschnitten, kurz braten (rosa) und alles heiss servieren

Pfirsichhälfte

mit Preiselbeeren füllen



Pizzokels

8 Personen

4 Eier

2 dl. Wasser

2 dl. Milch

2 Kaffeelöffel Salz

600 gr. Mehl

in Schüssel gut verklopfen

Löffelweise hineinrühren und den Teig so lange klopfen, bis er Blasen wirft und stückweise von der Kelle fällt.

2 Liter Wasser

1 Ei Salz

zum Kochen bringen

Teig portionenweise in ein Knöpflesieb geben kochen, bis sie obenauf schwimmen und mit Drahtkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen die fertigen Knöpfli anschliessend braten

Gedämpftes Rotkraut

4 Personen

1 kg. Rotkabis

die äusseren Blätter entfernen, halbieren und waschen
fein schneiden oder hobeln, so dass der Strunk
zurückbleibt

80 gr. Bratbutter

1 geschnittene Zwiebel

durchschwitzen lassen (nicht gelb werden lassen)
Kraut beigeben und unter häufigem Aufschütteln gut
dünsten

2 dl. Rotwein

2 dl. Bouillon

1 saurer Apfel

ablöschen
gerieben beigeben
alles während 1 Std. weichdämpfen

2 EL Essig

Salz

1 Prise Zucker

kurz vor dem Anrichten beimischen, so wird das Kraut
wieder rötlich

Honig-Ananas mit Mascarponecrème

4 Personen

½	Ananas
2 EL	Honig
1	Vanilleschote
250 g	Mascarpone
180 g	Joghurt nature
100 g	Puderzucker
½	Zitrone (Saft)
2 dl	Rahm



Die Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Honig 2 Minuten in einer Pfanne erhitzen, die Ananaswürfel dazugeben. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen und beides hinzufügen. Bei niedriger Temperatur 7-8 Min. einköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Ananasstücke eine kräftige goldbraune Farbe angenommen haben, die Pfanne vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

Den Mascarpone, das Joghurt, den Puderzucker und den Zitronensaft gut verrühren. Den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterziehen und kühl stellen.

Zum Fertigstellen des Desserts die Mascarpone Masse mithilfe eines Löffels in die vorgesehenen Gläser füllen und die abgekühlte Honigananas darauf verteilen.

A Guata wünscht Peter