



Käsegipfeli mit Rohschinken

Chardonnay 2018, Peter Bär

Fenchelsalat mit Nüssen und Äpfel mit Graved Lachs

Hirschmedaillons an Weichselsauce mit Schokolade Polenta Bramata Rotkraut Rosenkohl Marroni gefüllte Pfirsich

Valtellina Inferno, Negri 2015

Vermicelles mit Kirsch-Meringues

Käsegipfeli mit Rohschinken

24 Gipfeli



2 runde Blätterteige, je ca. 270 g

beide Teige flach auslegen, mit dem Messer in 12 gleich grosse Dreiecke schneiden.

100 gr. Rohschinken

in kleine Vierecke schneiden und auf die Teige legen

200 g Greyerzer gerieben

2 Eier

2 EL Schnittlauch fein geschnitten

1 Knoblauchzehe gehackt

2 EL Rahm

Pfeffer, Paprikapulver

alle Zutaten gut verrühren. Füllung gleichmässig (aber nicht ganz bis an die Ränder) auf den Teig verteilen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Dreiecke aufrollen, zu Gipfeli formen und auf die Bleche legen.

½ Eigelb, verquirlt

Gipfeli mit Ei bestreichen, in der Mitte des vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Fenchelsalat mit Nüssen und Äpfel mit Graved Lachs

4 Personen



1 Fenchel

waschen, mit Raffel in dünne Scheiben schneiden und auf grossen Teller anrichten.

8 Baumnüsse

grob gehackt

2 Datteln

hacken

Cranberries

schön verteilen

1 Apfel

in kleine Scheiben schneiden und anrichten

Apfelessig

Olivenöl

Kräutersalz

Salatkräuter

Salz, Pfeffer

alles mischen und über Fenchel träufeln

Graved Lachs

in dünne Streifen schneiden und neben Fenchelsalat anrichten.

Hirschmedaillons an Weichselsauce mit Schokolade

4 Personen



800 g Hirschmedaillons
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

beidseitig, kurz, ca 1-2 Minuten anbraten – fertig

Weichselsauce mit Schokolade

1 Zwiebel
Butter
1 dl. Portwein
3 dl. Wildfond
60 g Bitterschokolade
0.5 dl. Vollrahm, geschlagen

fein hacken
Zwiebeln andünsten
ablöschen, wenig einreduzieren
dazugeben, wenig einreduzieren
in kleine Stücken begeben.
begeben und ca. 3 Min köcheln lassen

120 g Weichselkirschen oder Trauben

kurz vor dem Servieren die Weichselkirschen begeben
und nochmals aufkochen.

Polenta Bramata

8 Personen

1.5 l Gemüsebouillon

500 g Bündner Bramata-Mais

in Pfanne aufkochen

in grossen Topf mit 2/3 der Bouillon unter ständigem Rühren aufkochen. Bei niedriger Temperatur etwa 40-60 Minuten köcheln lassen, rühren nicht vergessen und den Rest der Bouillon portionenweise zugliessen.

75 g Butter

100 gr. gemischten, grob geraffelten Käse

kurz vor dem Ende der Garzeit Butter und Käse einrühren.

Rotkraut

4 Personen

Zutaten

400 g Rotkraut (Blaukraut)

putzen, waschen, Kopf vierteln, Strunk entfernen. Hobeln oder fein schneiden.

25 g Schweineschmalz oder Gänseschmalz

½ Zwiebel

1 Apfel

1 EL Zucker

andünsten, Blaukraut dazugeben

1 EL Essig

sofort darübergliessen, damit es eine schöne Farbe erhält. 10 Min zugedeckt dünsten.

150 ml Wasser

Prise Salz

1 Lorbeerblatt

2 Nelken

2 EL dunkle Konfitüre

dazugeben

beigeben und 30-45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf heisses Wasser nachgliessen.

4 EL Rotwein

ablöschen

Rosenkohl

4 Personen

500 g Rosenkohl

im gut gesalzenen Wasser kurz blanchieren. In ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

½ Zwiebel

50 g Speckwürfel

Bouillon

in etwas Olivenöl andünsten, den Rosenkohl dazugeben ablöschen und mit geschlossenem Deckel ca. 15-20 Min. dämpfen

Salz

Pfeffer

abschmecken

Marroni in Caramelsauce

4 Personen

300 gr Marroni

bei mittlerer Hitze ca 5 Min heiss werden lassen, gelegentlich rühren

Vermicelles mit Kirsch-Meringues

6 Personen



500 gr tiefgekühlte Marroni

in einen Siebsatz geben und zugedeckt über Dampf sehr weich, etwa 10-15 Minuten garen. Gut abtropfen lassen.

2 dl Milch
1 Vanillestängel

auskratzen und mit den Stängel in Milch aufkochen. Neben der Herdplatte mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

100 gr. Zucker

und die Marroni in Milch geben und alles auf kleinem Feuer noch 2-3 Min. kochen lassen. Mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Wenn die Masse zu dick ist, etwas Milch beifügen. Das Püree vollständig abkühlen lassen.

2 EL Kirsch

parfümieren und Püree gut durchrühren. Die Masse in eine Vermicelles-Presse füllen und auf den Dessertteller durchpressen.

1 Meringues
Kirsch
Double Crème

leicht einstechen
über Meringues geben
auf Meringues geben

A Guata wünscht Peter und das altma-Küchen-Team