

Feuerstengeli Capuns Wildgeschnetzelttes an Quittenschaum Safranknöpfli Traubengarnitur Vermicelle-Crème catalana Marronicake
--

Feuerstengeli

Backofen auf 200° Umluft vorheizen

1 Blätterteig rechteckig

1 Portion Kaffeerahm

Feueriges-Salz

Paprika

}
}

ausgewallt, auspacken, mit dem Teigrädli in Stängli oder Viereckli schneiden.(auf Backpapier lassen)

mit Pinsel den Blätterteig bestreichen.

aufstreuen, Backpapier sorgfältig auf Blech ziehen, überstehendes Papier wegschneiden.

12-15 Min. backen. Sorgfältig trennen und vor dem Servieren etwas auskühlen lassen. Schmeckt leicht warm am Besten.

Info: Feuriges - Salz ist im Salzladen(Rheinsaline) www.salzladen.ch erhältlich, es enthält 89% Meersalz, Chili, Kardamon, Koriander, Lemon Myrtle, Macis, Gewürze.

Capuns vom schnellsten „Roller“

aus Capuns Geschichten von Charly Bieler und Evelyn Lengler / Verlag Desertina / ISBN 385637306-3

250g Mehl	}	Knöpfleteig herstellen,
2 Eier		
½ - 1 dl Wasser		
¼ Teelöffel Salz, Pfeffer, Maggi		
1 Landjäger oder Salzis	} fein würfeln	} dem Knöpfleteig begeben.
Reste von Bündnerfleisch		
1 Bund Schnittlauch fein hacken		

ca. 16 Mangoldblätter

waschen, Stiele entfernen, evtl. Rispen etwas flachschneiden.

Salzwasser

Mangoldblätter rasch abwellen, im Eiswasser abkühlen, trocknen auf Haushaltspapier und jedes Blatt mit etwas Teig füllen und einwickeln: Seiten einschlagen und aufrollen gegen die Blattspitze, so dass man die Masse nicht mehr sehen kann. Gerollte Capuns in eine Pfanne schichten (nur eine Lage).

Bouillon

die Capuns damit bedecken und ca. 15 Min. köcheln lassen. Fast die gesamte Bouillon abgiessen.

1,5 dl Rahm
etwas Käse

über die Capuns giessen.
darüber streuen und das Ganze sorgfältig etwas köcheln lassen. Auf heisse Suppenteller anrichten, reichlich mit Rahm/Käsesauce übergiessen.

100g Speck
Parmesan

würfeln und kross anbraten
mit Sparschäler „streifeln“ und mit dem Speck über die angerichteten Capuns geben.



Wildgeschnetzeltes mit Quittenschaum

600g Reh- oder Hirschfleisch
(z.B. Schlegel, Nuss)
Erdnussöl oder Bratbutter

in 1 cm breite Streifen schneiden.
erhitzen und das Fleisch portionenweise
anbraten.

1 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle

würzen, Fleisch warm stellen.

Quittenschaum

1 dl Weiss- oder Roséwein
1 dl Bouillon oder Wildfond
2 Esslöffel Quittengelee oder
Quittenkonfitüre

in der Bratpfanne um die Hälfte reduzieren.

2 frische Eigelbe

beigeben, auflösen, in eine Schüssel für
bain-marie (Wasserbad) leeren.
beigeben und im Wasserbad mit Schwing-
besen oder Handrührgerät ca. 5 Min. schaumig
rühren.

50g-100g Butter weich

stückchenweise darunter rühren. Fleisch mit
Fleischsaft auf vorgewärmte Teller anrichten,
wenig Quittenschaum darauf verteilen und den
Rest dazu servieren.

**Traubengarnitur**

blaue oder grüne Trauben

waschen, trocknen und mit Schere in kleine
Trauben mit 4-6 Beeren schneiden.

Kochbutter

in Bratpfanne erhitzen, auf mittlere Hitze zu-
rückschalten und die Trauben im Fett langsam
erwärmen, immer wieder wenden, dürfen nicht
platzen, müssen aber heiss werden!

Safranknöpfli

300g Mehl
 ¼ Teelöffel Salz
 ½ Briefchen Safran
 1 ½ dl Wasser
 3 Eier

Knöpfleteig herstellen und zugedeckt etwas ruhen lassen.

Salzwasser

Knöpfleteig portionenweise verarbeiten, in Gratinform füllen.

Kochbutter

1 Stück bei jeder Portion darunter mischen und sofort mit Folie abdecken, damit die obere Schicht nicht austrocknet. Vor dem Servieren nochmals mit wenig Kochbutter erwärmen, nach Bedarf leicht bräunen.

Marronicake

Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen, Cakeform einfetten und bemehlen oder mit Backpapier auskleiden und leicht einfetten.

100g Butter
 120g Zucker
 100g Marronipüree
 0,5 dl Milch
 2 Eier

weich, zu Spitzli rühren, begeben, schaumig rühren.

begeben,iterrühren mit Maschine oder Handmixer.

100g Mehl
 50g Mandeln oder Haselnüsse
 ½ Päckli Backpulver
 2 Prisen Lebkuchengewürz
 1 Prise Salz
 1 Prise Nelkenpulver
 1 Esslöffel Kirsch
 80g Schoggiwürfeli

von Hand mit Teigschaber daruntermischen, Masse in vorbereitete Cakeform füllen und im vorgewärmten Backofen 200° in der unteren Ofenhälfte ca. 40 Min. backen.



Vermicelle-Crème catalana

für 6-8 Personen

50g Zucker
2 Esslöffel Maizena }
 mischen in einer Pfanne,

3 Eigelb
 beifügen und alles glatt rühren.

3 dl Rahm
2 dl Milch
1 Streifen Zitronenschale }
1 kleine Zimtstange }
 unter Rühren zur Eigelb-Zucker-Masse
 geben und bei mittlerer Hitze unter
 ständigem Rühren zu einer dicklichen Crème
 kochen. Pfanne vom Herd nehmen, durch ein
 Sieb streichen, die Crème ca. 15 Min. ziehen
 und etwas abkühlen lassen.

1 Tube Vermicelles 200g oder
Vermicellepüree mit Vermicelle-
presse durchdrücken
 in 6-8 Förmchen verteilen, Oberfläche etwas
 glatt streichen, Crème darüber giessen und
 zugedeckt 2-4 Stunden im Kühlschrank fest
 werden lassen.

4-6 Teelöffel Rohzucker fein
 kurz vor dem Servieren darüber verteilen und
 mit einem Mini-Gasbrenner karamelisieren.

