

Toskanischer Brotsalat
Gitzigagout mit Curry
Trockenreis
Gitziragout traditionell
Frühkartoffeln aus dem Ofen
Krautstiel im Töpfchen
Rhabarberschlupfer mit
Vanille- und Erdbeersauce

Toskanischer Brotsalat für 4-6 Personen

100g Weissbrot ohne Rinde
2-3 Esslöffel Olivenöl

in 1,5 cm grosse Würfel schneiden.
erhitzen, Brotwürfel darin rösten, herausnehmen und beiseite stellen.

1 Zwiebel

in feine Streifen schneiden und in der gleichen Pfanne dämpfen, sie soll noch leicht knackig sein, auskühlen.

30g getrocknete, in Oel eingelegte Tomaten
50g Oliven ohne Steine

klein schneiden,
in Ringe schneiden.

2 Esslöffel Aceto balsamico bianco
2-3 Esslöffel Olivenöl
Fleur de sel
Pfeffer, evtl. Salatkräuter

} in eine Schüssel geben, Oliven, Tomaten und Zwiebel dazugeben.

100g Rucola

waschen, erlesen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kurz vor dem Servieren begeben, gut mischen, Brot ebenfalls dazu mischen und auf Teller anrichten.

50g Bresaola oder Bündnerfleisch
wenig Aceto balsamico

auf den angerichteten Salat legen.
darüber träufeln oder spraysen und sofort servieren.



Gitziragout mit Curry

600g Gitzischulter ohne Knochen
 Salz, Pfeffer
 2 Esslöffel (20g) Weissmehl

Fleisch würzen.
 darüber stäuben.

etwas Erdnussöl und Kochbutter
 3 Frühlingszwiebeln
 1 grosser Apfel

in Bräter erhitzen und Fleisch rundum anbraten.
 rüsten und in grobe Streifen schneiden.
 waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden, Zwiebel und Apfel mit braten.

1 Esslöffel Curry mild
 etwas Curry scharf

darüber stäuben,
 dazugeben und gut mischen.

1 dl Weisswein }
 2 dl Wasser }

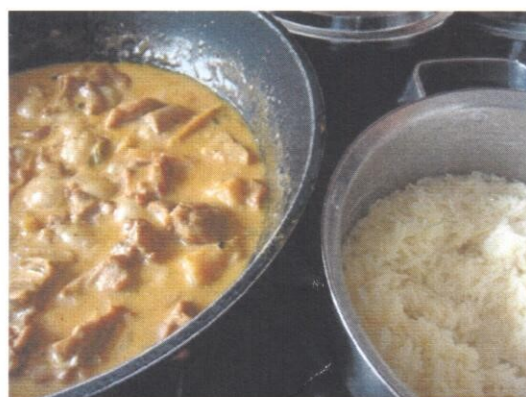
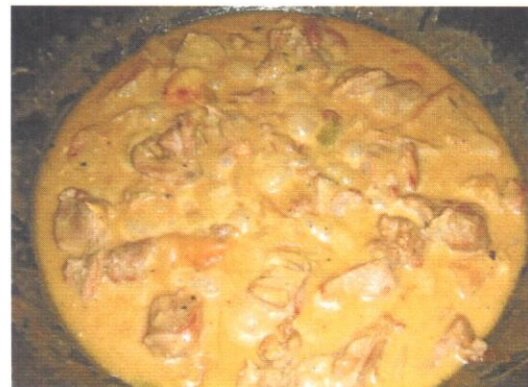
ablöschen

ca. 1 Esslöffel Bratensaucepulver }
 Bouillon, wenig Salz }

ebenfalls zugeben und ca. 35 Min. köcheln lassen.

ca. 5g frischer Ingwer
 1 dl Crème fraîche

mit der Zitronenraffel dazu reiben.
 begeben, abschmecken und mit Trockenreis (Rezept siehe Reispackung) servieren.



Gitzi traditionell

1,2 Kg Gitzi mit Knochen
Salz, Pfeffer

in Stücke geschnitten.
Fleisch würzen.

1 Esslöffel Erdnussöl oder
Bratbutter

erhitzen und die Fleischstücke darin rundum
anbraten.

1 Teelöffel Rosmarinnadeln
2 Bund Frühlingszwiebeln

darüber streuen,
rüsten, vierteln, begeben.

1 dl Weisswein

ablöschen, etwas einkochen lassen.

1dl Wasser }
1 dl Marsala }

ebenfalls begeben, zugedeckt ca. 1 Stunde
schmoren lassen, öfters wenden.

Maggikraut

in den letzten 10 Min. beifügen, abschmecken
und mit Kartoffeln oder Polenta servieren.

Frühkartoffeln aus dem Ofen

Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen.

12-16 neue, kleine Kartoffeln

waschen, halbieren und in gebutterte Gratin-
form oder Backblech legen.

Salz, Pfeffer

darüber streuen.

wenig Olivenöl

tropfenweise darüber geben und im Backofen
je nach Grösse 35 – 50 Min. braten.

Tipp:

Während den letzten 5 Min. frische, gehackte Kräuter über den Kartoffeln verteilen.

Krautstiel im Töpfchen

200g Krautstiele

mit schönen grünen Blättern, waschen und
in feine 3mm breite Streifen schneiden.

Olivenöl

erhitzen, Krautstiele darin weichdämpfen,
begeben.

evtl. etwas Wasser

Fleur de Sel, Pfeffer

abschmecken und in kleinen vorgewärmten
Glastöpfchen servieren.

Achtung: wenn Krautstiele zu lange gegart werden, schmecken sie bitter!

Vanillesauce:

2 Eigelb
 50g Honig
 2 dl Milch
 ½ dl Rahm
 1 Vanilleschote ausgekratzt oder 1 Teelöffel Vanille-Paste

alle Zutaten in kleinem Pfännchen auf mittlerer Hitze vors Kochen bringen. Auskühlen lassen.

Erdbeersauce:

250g Erdbeeren
 Zucker nach Bedarf
 evtl. etwas Kirsch

rüsten, etwas zerkleinern, begeben und mixen. zum Abschmecken.

Rhabarberschlupfer:

Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen, Gitter unterste Rille!
 10-12 Souffléförmchen mit Butter gut ausstreichen.

100g Mandelstifte

ohne Fett hellbraun rösten.

1,5 dl Rahm
 2 dl Milch
 4 Eier

zusammen verrühren

200g Zopfbrot oder Brioche
 350g Rhabarber

in 1,5 cm Würfeli schneiden.
 rüsten und in 1,5 cm lange Stücke schneiden.

1 Teelöffel Zimt
 125g Vollrohrzucker

zugeben, alle Zutaten gut mischen und in die vorbereiteten Förmli füllen, Achtung die Masse geht noch auf! Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen. Sorgfältig am Rand lösen, in einen tiefen Teller stellen und mit der Vanillesauce umgeben und mit der Erdbeersauce garnieren.

Puderzucker

darüber streuen.

