Menü Tour durch die Schweiz

Wir starten im Kanton Solothurn mit einer

Solothurner Weinsuppe

Der Hauptgang kommt aus dem Kanton Tessin

Kaninchenschlegel mit Ofengemüse
Risotto Loto “Brutti ma Buoni” mit Pilzen

Als Dessert gehen wir in den Kanton Zug

Kirschen-Tiramisù

Der Wein kommt aus dem Kanton Zürich

RIESLING-SYLVANER, Wallisellen
RIEDENER Cuvée Prestige, Wallisellen

Chochte vom 11. Februar 2022
Münti, Kurt, René und Stephan

Solothurner Weinsuppe (Soledurner Wysüppli)

4 dl Fleischbouillon
3 dl Weisswein
1 Rüebli
1 Lauch
1 dl Saucen-Halbrahm
2 Eigelbe
wenig Paprika
Salz und Pfeffer nach Bedarf
1/2 Bund Schnittlauch
ausgewallter Blätterteig (4 Stk. ca. 12x12 cm)
1 Eigelb, verklopft

Die Fleischbouillon mit dem Weisswein in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Das Rüebli in Würfeli und den Lauch in feine Ringe schneiden. Beides ca. 10 Minuten mitköcheln und die Pfanne dann von der Platte nehmen.

Den Saucen-Halbrahm mit den beiden Eigelben verrühren und langsam unter Rühren in die Suppe giessen. Diese anschliessend bis kurz vors Kochen bringen (sie darf nicht zu Kochen beginnen) und von der Platte nehmen.

Suppe mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen, in die vier Suppentassen verteilen und ca. 10 Minuten etwas auskühlen lassen. Den Schnittlauch darüber streuen.

Die Tassenränder mit dem verklopften Eigelb bestreichen und die Teigrechtecke darüberlegen. Aus dem restlichen Teig, kleine Herzen ausstechen, die man ebenfalls auf den Teig legen kann.

Den Teig an den Tassenrändern gut andrücken und mit dem verklopften Eigelb bestreichen. Suppe ca. 10 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Backofens backen. Dann die Hitze auf 180° reduzieren und weitere 10 Minuten fertig backen.

Kaninchenschlegel mit Ofengemüse

4 Kaninchenschlegel

4 kleine rote Zwiebeln

10 kleine Knoblauchzehen

4 Rüebli

1 Stange vom Stangensellerie

1 Lauch

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

2 dl roter Portwein

1 Dose geschälte Tomaten (Pelati) à 400 g

1 Bund glattblättrige Petersilie

Knoblauchzehen schälen. Pro Kaninchenschlegel 1 Knoblauchzehe in Stäbchen schneiden. Kaninchenschlegel mit einem spitzen Messer rundum mehrmals einstechen. Mit Knoblauchstäbchen spicken.

Zwiebeln schälen und vierteln. Dickere Rüebli längs halbieren.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Kaninchenfleisch darin bei mittlerer Hitze rundum ca. 8 Minuten goldbraun anbraten. Zwiebeln, Rüebli, Stangensellerie, Lauch und restliche Knoblauchzehen beigeben, ca. 2 Minuten mitdünsten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Portwein ablöschen. Alles mit den Tomaten samt Flüssigkeit in einen Bräter ohne Deckel geben. Kaninchen in der Ofenmitte ca. 1 Stunde braten.

Am Schluss Petersilie hacken und darüberstreuen.

Risotto Loto “Brutti ma Buoni” mit Pilzen

Olivenöl
240 g Loto Reis
1 kleine Zwiebel, klein geschnitten
30 g getrocknete Steinpilze, in einer Schüssel mit Wasser einweichen
2 dl Weisswein, weisser Merlot del Ticino DOC
5 - 6 dl Hühnerbouillon
50 g Butter
100 g geriebener Parmesan

Die Zwiebeln im Olivenöl andünsten, Steinpilze beigeben und ein paar Minuten weiter andünsten lassen, danach mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

Den Reis hinzufügen und leicht anbräunen; mit der Hälfte des Weines ablöschen. Etwas heissen Hühnerbouillon dazu giessen und erneut einkochen lassen. Unter rühren nach und nach gesamte Bouillon dazu giessen. (Kochzeit ca. 18 Minuten)

Vom Herd nehmen und den restlichen Wein beigeben. Die Butter und zum Schluss noch den Parmesan darunterziehen. 3 – 4 Minuten ruhen lassen und falls nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Risotto muss „al dente“ aber nicht hart sein, im Weiteren sollte er cremig und leicht flüssig daherkommen „all’onda“ (keine klebrige Masse).

Kirschen-Tiramisù

1 Portion Kirschen (Migros ca. 400 g)	abgetropft und 1 ½ dl Saft aufbewahren, abgetropfte Kirschen beiseitestellen
3 EL Amaretto	mit Kirschensaft verrühren
75 g zerbröckelten Amaretti	in 4 Gläser verteilen und mit ½ des Kirschensaftes beträufeln
180 g sauren Halbrahm	
3 EL Zucker	gut verrühren
2 ½ dl Rahm steif schlagen	darunterziehen

nun zuerst ½ der Kirschen, dann ½ der Crème auf zerbröckelten Amaretti geben

75 g zerbröckelten Amaretti	in den restlichen Saft tauchen

und nun die Crème damit bedecken. Jetzt wieder ½ der Kirschen und ½ der Crème verteilen, schön glattstreichen (mit Crème aufhören)

Mindestens 2 Std in Kühlschrank stellen, kann zum Voraus zubereitet werden (rechtzeitig rausnehmen, darf nicht zu kalt sein, sonst hat das Dessert kein Aroma)

vor dem Servieren mit ca. 25 g zerbröckelten Amaretti bestreuen