



Kochen vom

4. Juni 2014

Reto & Roger



Reto's Salat Bouquet

Pilzsalat



Sommergeföhle

Saltimbocca
mit Safrannudeln



Sommergedicht

Erdbeer – Creation mit Bündner Röteli



Création Reto avec...

Reto's Salat Bouquet

Vorbereitung

4 Personen

450	Gr	Gemische Waldpilze	Je nach Saison, z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Austernpilze – je nach Grösse Pilze zerpulpen oder vierteln
6	EL	Rapsöl	zum Anbraten
1	dl	Weisswein	zum ablöschen
1	Stk	Kleine Zwiebel	fein hacken
1	Bd	Petersilie	Von den Stielen zupfen
2	Stk	Knoblauchzehen	Schälen, fein schneiden
250	Gr	Blattsalate	z.B. Frisée, Cicorino Rosso, roter Eichblattsalat, Ruccola
		Salz und Pfeffer	zum würzen

Salatsauce

5	EL	Becel Öl Vita 3	
3	EL	Acceto Bianco Dolce	
2	EL	Wasser	
1	EL	Sweet Chili Sauce	
1	Stk	Kleine Zwiebel	
1	Stk	Knoblauchzehe	
2	EL	Knoblauchpulver, Salatgewürz, Pfeffer	zum würzen

Zubereitung:

Steinpilze und Austernpilze in Stücke schneiden, die Pfifferlinge halbieren. 2 Knoblauchzehen schälen, fein schneiden. Petersilie waschen und von den Stielen zupfen. In 6 EL Öl die Pilze dünsten, Knoblauch und Petersilie zufügen und mit Salz, Pfeffer und mit Zitronensaft abschmecken.

Salatsauce nach Rezept erstellen.

Salat waschen und in eine Schüssel geben. Salatsauce mit dem Salat mischen, Pilzmischung direkt auf den Salat geben und sofort geniessen.

Dazu passt frisches Parisetten-Brot

En Guete!



Schnell im Sommer...

Safrannudeln mit Speckwürfeli

Vorbereitung

4 Personen

400	Gr	Tagliatelle
2	Brf	Safran
2	dl	Saucenhalbrahm
1	dl	Kochflüssigkeit
4	EL	geriebener Sbrinz
100	Gr	Speckwürfeli
		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Speckwürfeli in Bratpfanne anbraten und beiseite stellen.
Tagliatelle im siedenden Salzwasser al dente kochen, 1 dl Kochflüssigkeit beiseite stellen.
Tagliatelle abtropfen. Beiseite gestellte Kochflüssigkeit in derselben Pfanne aufkochen. Safran begeben, Flüssigkeit zur Hälfte einköcheln. Rahm begeben, ca. 2 Min. weiterköcheln, würzen.
Speckwürfeli und Tagliatelle daruntermischen. Als Variante können die Speckwürfeli am Schluss auch über die Tagliatelle / Nudeln gestreut werden

Mit Salz und Pfeffer würzen

Saltimbocca mit Rohschinken

Vorbereitung

4 Personen

4	Stk.	Kalbsplätzli à 120 g
6	Stk.	Rohschinken, halbiert
8	Stk.	Salbeiblätter
1	EL	Rapsöl
		Zahnstocher
		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Plätzli halbieren, würzen, mit je 1 kleinen Tranche Rohschinken und 1 Salbeiblatt belegen (mit Zahnstocher anstecken). Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Plätzli bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 1 - 1 ½ Min. braten und sofort servieren, sonst im vorgeheizten Backofen max. 80 Grad nur kurz warm stellen.



Sommertraum mit....

Mascarpone-Joghurt-Creme mit Röteli - Erdbeeren

Vorbereitung

4 Personen

650	Gr	Erdbeeren	gerüstet und halbiert
50	Gr	Himbeeren	
½	dl.	Bündner Röteli	
150	Gr	Mascarpone	
50	Gr	Zucker	
2	TL	Puderzucker	
4	Stk	Minzenblätter	
1	Ds	Vollrahm	

Zubereitung

Himbeeren, Zucker und Röteli kurz aufkochen, mit dem Mixer pürieren, (man kann das ganze durch ein Sieb in eine Schüssel streichen) ist Geschmackssache. Die Püriermasse sorgfältig mit den Erdbeeren vermischen.

Mascarpone, Joghurt und Puderzucker verrühren, auf vier Dessertgläser verteilen. Beeren darüber geben, kühl stellen und servieren. Kann mit etwas Schlagrahm und einem Minzenblatt verziert werden.



Reto und Roger