



menu

brisolée

heidelbeer risotto mit steinpilzen

stefs schnitzel wienerart und kürbissalat

torta di mele

Zuckerwatte

stephan vonmoos

15. oktober 2019

# apéro - brisolée

<https://www.valais.ch/de/info/landingpage/rezepte/brisolee>

Zutaten für 8 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

## Zutaten

- 1 kg Kastanien
- Walliser Alpkäse
- Walliser Trockenfleisch IGP
- Walliser Rohschinken IGP
- Walliser Trockenspeck IGP
- Walliser Roggenbrot AOP
- Butter
- Herbstfrüchte: Trauben, Walliser Äpfel und Birnen, Nüsse



## Zubereitung

1. Kastanien ins mit Wasser gefüllte Spülbecken legen. Kastanien, die obenauf schwimmen, ausscheiden (sind faul oder wurmstichig).
2. Kastanien mit dem Messer einschneiden, damit sie anschliessend leichter geöffnet werden können.
3. In einer gelochten Gusseisenpfanne je nach Grösse während 20 bis 30 Minuten rösten (am besten über dem Holzfeuer).
4. Sofort mit folgenden Beilagen servieren: Käse, Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Roggenbrot mit Butter und Früchten.

## vorspeise - heidelbeer risotto mit steinpilzen

[https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZG120815\\_0023A-40-de](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZG120815_0023A-40-de)

Zutaten für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

### Zutaten

- 1 Tasse Reis
- Olivenöl
- ½ Tasse Weisswein
- 1.5 Tassen Brühe
- 4 EL Heidelbeeren
- Parmesan
  
- Steinpilze
- Butter und Olivenöl
- Salz, Pfeffer



### Zubereitung

1. Reis in Olivenöl andünsten
2. Mit Weissweinablöschen
3. ½ Tasse Brühe und Heidelbeeren dazugeben.
4. Einmal aufkochen und beiseitestellen (bis zu 4h).
5. 10 Min vor dem anrichten Risotto mit 1 Tasse Brühe al dente kochen und mit Parmesan abschmecken.
6. In Bratpfanne Butter und Olivenöl erhitzen, gefrorenen Steinpilze in die Bratpfanne geben und nussbraun braten.
7. Risotto in tiefen Tellern anrichten und Steinpilze darüber verteilen.

## hauptspeise - stefs schnitzel wienerart

Zutaten für 4 Personen  
Vorbereitungszeit: ca.20 Minuten  
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

### Zutaten

600 g Schweinsfilet in 30 Medaillons geschnitten  
Mehl  
3 Eier  
50g geschlagener Rahm  
Paniermehl  
Salz, Pfeffer  
Bratbutter



### Zubereitung

Medaillons dünn klopfen  
3 Teller bereitstellen  
1. Teller mit Mehl  
2. Teller Eier verklopfen und mit geschlagenem Rahm verrühren  
3. Teller mit Paniermehl

Fleisch würzen und gut ins Mehl drücken, dann durch die Eimischung ziehen und mit dem Paniermehl panieren.

In Bratbutter goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten: Aufeinander stapeln und mit Spiess fixieren.

## hauptspeise - kurbissalat

Zutaten für 4 Personen  
Vorbereitungszeit: ca.20 Minuten  
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

### Zutaten

#### **Kürbissalat**

500 g Kürbis (Butternut)  
Gemüsebrühe  
Olivenöl  
Balsamico weiss  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung

Kürbis in 1cm Würfel schneiden und in Gemüsebrühe knapp bedeckt nach dem Aufkochen für 3 Minuten kochen. Gemüsebrühe abschütten und den warmen Kürbis mit weißem Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer würzen.

Lauwarm mit den Wienerschnitzeln servieren

Nach Lust und Laune mit Ketchup, Tabasco etc. dazugeben.

## dessert - torta di mele

<https://www.fuersie.de/kochen/foodtrends/artikel/rezept-fuer-torta-di-mele-italienischer-apfelkuchen>

Zutaten für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten



### Zutaten

- 700 g Äpfel
- 1 El Zitronensaft
- 3 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- Puderzucker zum Bestreuen



### Zubereitung

1. Die Spring- oder Pieform (24-26 cm) mit Backpapier auskleiden und einfetten. Butter in einem Topf erwärmen, bis sie flüssig ist.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden oder hobeln. Mit dem Zitronensaft beträufeln.
3. Den Backofen auf etwa 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Die Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die zerlassene Butter, Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben und alle Zutaten in einer Rührschüssel miteinander vermengen. Die Milch schluckweise dazugeben. Die Masse verrühren, bis ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht. So viel Milch zufügen, dass der Teig zäh vom Löffel fließt. Teig an einem warmen Ort kurz ruhen lassen. Eiweiss zu Schnee schlagen und unterheben.
5. Die Apfelscheiben unter den Teig heben. In die Form geben und glattstreichen. Nach Belieben mit weiteren Apfelscheiben belegen. Form in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 45 Minuten backen, bis der Teig goldgelb und durchgebacken ist. Führen Sie am besten eine Stäbchenprobe durch. Sollte der Kuchen zu schnell braun werden, bedecken Sie ihn mit etwas Alufolie.
6. Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

meine notizen