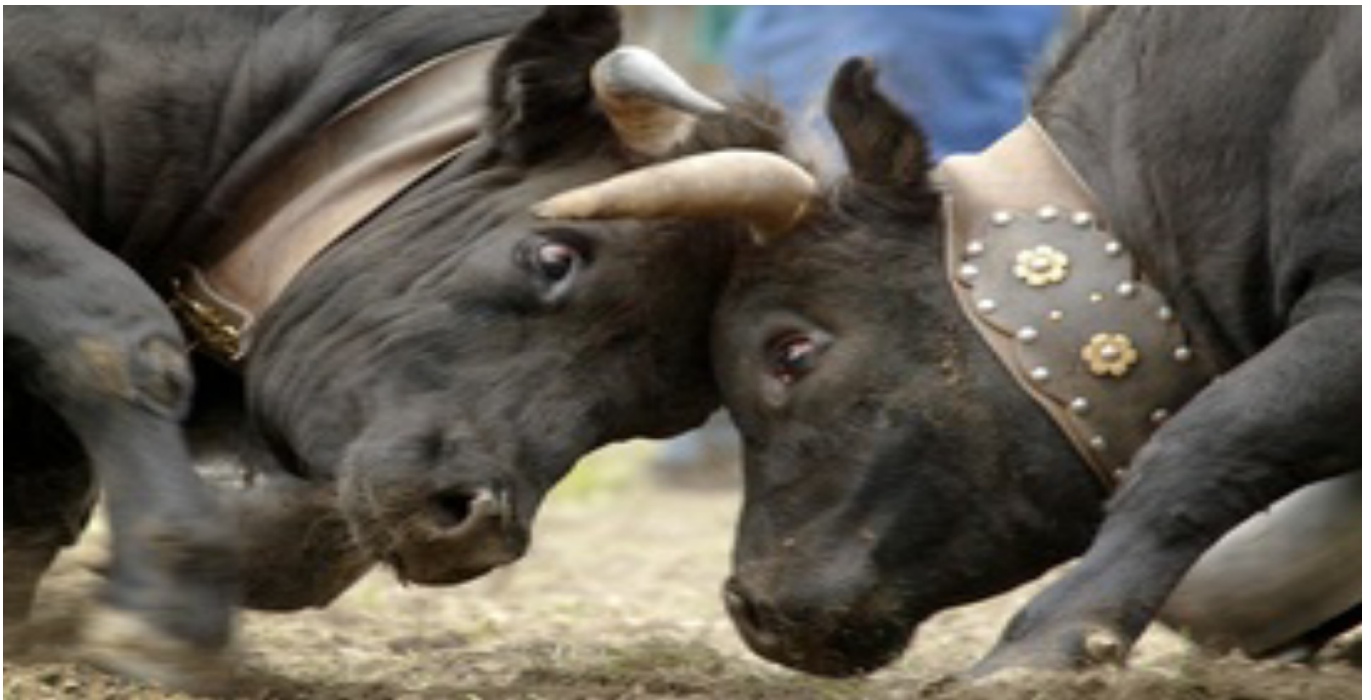


Walliserabend 19. Februar 2013 von und mit Roli Gasser



Vorspeise:

Chamoson-Fendant-Suppe mit Käse

Hauptgang:

Eringer Rindsentercote an einer Syrahsauce

Beilage:

Cholera

Dessert:

Walliser Aprikosencreme mit Perlen aus Roggen

Vorspeise:

Chamoson-Fendant-Suppe mit Käse

Zutaten:

4 dl Hühnerbouillon
2 dl Walliser Fendant
2 dl Rahm
60 gr. Walliser Bergkäse

Salz
Pfeffer
ev. Maisstärke zum Binden



Zubereitung:

Die Hühnerbouillon aufkochen, Fendant und Rahm zugeben und unter Rühren erhitzen. Den gewürfelten Bergkäse unterrühren und schmelzen.

Wenn nötig mit ein wenig Maisstärke die Weinsuppe binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Hauptgang:

Eringer Rindsentrecote an einer Syrahsauce

Zutaten:

600 gr. Eringer Rindsentrecote
Bratbutter

3 dl Walliser Syrah
2 ½ dl Bratensauce
kalte Butterflocken

Salz
Zitronenpfeffer



Zubereitung:

Den Backofen auf 70° C vorheizen.

Das Rindsentrecote mit Salz und Pfeffer würzen und in der Bratbutter ringsum anbraten. Im Ofen 70° C ruhen lassen.

Bratfett abgiessen, Bratsatz mit Syrah ablöschen, zu die Hälfte einkochen lassen, Zitronenpfeffer und Bratensauce begeben. Aufkochen, Sauce passieren und erneut aufkochen, die Bratpfanne von der Wärmequelle nehmen, Sauce mit kalten Butterflocken binden und warmstellen.

Beilage Hauptgang

Cholera

Zutaten:

400 gr. Kartoffel (am Vortag kochen zu Gschwellti)
400 gr. Lauch
200 gr. Rüebl
200 gr. Walliser Käse
2 Stk. Äpfel
2 Stk. Birnen

50 gr. Butter

2 Stk. Blätterteig
2 Stk. Eigelb

Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Kartoffeln am Vortag kochen.

Lauch und Rüebl waschen und in Streifen schneiden. Ein Esslöffel Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Lauch und Rüebl dämpfen mit ½ dl Wasser ablöschen.

Gschwellti vom Vortag schälen und in Scheiben schneiden.

Äpfel und Birnen ungeschält halbieren, entkernen und in Schnitze schneiden.

Einfüllen:

Teig rund auswallen, in die gefettete Springform legen, Teig am Formenrand gleichmässig hochziehen, vorstehenden Teig nach innen umlegen. Zutaten lagenweise einfüllen:

1. gedämpfter Lauch mit Rüebl
2. Gschwellti-Scheiben
3. Käsescheiben oder geraffelt
4. gedämpfter Lauch mit Rüebl
5. Gschwellti-Scheiben
6. Käsescheiben oder geraffelt
7. Abschluss mit den Birnen und Äpfelschnitzen
8. Zerlassene Butter über die Schnitze streichen

Kuchen zudecken mit dem restlichen Teig. Mit einer Gabel Löcher einstechen und den Deckel mit Eigelb bestreichen. Im Ofen auf der untersten Rille bei 200°C ca. 40 Minuten backen.

Dessert

Walliser Aprikosencreme mit Perlen aus Roggen

Zutaten:

400 gr. Walliser Aprikosen
50 gr. Zucker
1 dl Rahm
2 cl Apricotine
3 Eigelb
50 gr. Perlen aus Roggen



Zubereitung:

Aprikosen halbieren und mit dem Apricotine und 1 EL Zucker kochen. Anschliessend pürieren und abkühlen lassen.

Mit dem Schwingbesen 3 Eigelb und den Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Das Aprikosenpüree begeben und schlagen. Zum abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Rahm steif schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Mischung heben.

Anrichten und mit Perlen schmücken.

En Guete und viel Spass beim kochen des Walliserabends!!!

