Rezepte «Eusi Landchuchi»

Bündner Nusstorten-Parfait an Sanddorn-Orangen-Sauce
für 4 Personen

Dessert von Edith Albin

Mürbeteig

- 75 g Bio-Dinkelmehl
- 75 g Bio-Weissmehl
- 1 Prise Salz
- 100 g Kochbutter
- 50 g Puderzucker
- ½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 EL Rahm

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen, kalte Butter in Stückchen dazugeben, von Hand (oder mit der Maschine mit dem Knethaken) zu einer krümeligen Masse vermischen. Puderzucker, Zitronenschale beigeben, mischen und dann Rahm beigeben. Rasch zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Auf einer leicht bemehlten Ablage den Teig 3 mm auswallen, 4 Rondellen von 9-10 cm ausstechen, nochmals 30 Min. kühl stellen. Den Backofen vorheizen und die Rondellen bei 180°C ca. 10 Min. backen.

Vom selben Teig mit Guetzliförmchen einige Guetzli ausstechen (z.B. Bündner Steinbock), ebenfalls kühl stellen und dann je nach Form 6-8 Min. backen.

Baumnussparfait

Karamellisierte Baumnüsse

- 3 EL Zucker
- 130 g Baumnüsse grob gehackt

Zucker mit etwas Wasser in einer Pfanne kochen, bis Flüssigkeit hellbraun wird, Hitze reduzieren. Grobgehackte Baumnüsse zugeben und kurz mitkaramellisieren. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und etwas ausstreichen, erkalten lassen. Jetzt grob hacken.

Parfait

- 2 Eigelb
- 5 EL Zucker
- 1 TL echte Bourbonvanille
- 2½ dl Rahm
- 2 Eiweiss
- 1 EL Zucker
- 1/4 abgeriebene Zitronenschale
- grob gehackte karamellisierte Baumnüsse

Eigelb und Zucker in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell und cremeartig ist. Bourbonvanille zugeben, Rahm steif schlagen. Das Eiweiss steif schlagen, Zucker zugeben und kurz weiterschlagen. Zusammen mit den karamellisierten Baumnüssen und dem Schlagrahm sorgfältig unter die Masse ziehen.

Eine schmale, lange Form mit Klarsichtfolie auslegen und bereitstellen, die Parfaitmasse einfüllen und im Tiefkühler mind. 4 Stunden gefrieren lassen.

Vor dem Servieren das Parfait auf eine flache Ablage stürzen und in Scheiben, ev. in Dreiecke schneiden, noch einmal kurz gefrieren.

Cassis-Himbeeren-Sorbet

- 1 dl Wasser
- 100 g Zucker
- 100 g Cassisbeeren
- 200 g Himbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Pr Salz
- 1 Eiweiss, steif geschlagen

Das Wasser in eine Pfanne geben, Zucker zugeben und zusammen aufkochen. Köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Hälfte der Flüssigkeit in eine Schale geben. Zur restlichen Hälfte die Cassisbeeren geben, kurz aufkochen und dann mit einer Gabel zerdrücken. Nun durch ein Sieb in eine Schale passieren.

Die Himbeeren zur andern Hälfte des Zuckersirups geben und mit einer Gabel zerdrücken. Ebenfalls durch ein Sieb in eine Schale passieren. Das Himbeerpüree zum Cassispüree geben. Zitronensaft und Salz zugeben und gut mischen. Jetzt den Eischnee beigeben und mischen.

Die Beerenmasse in die laufende Glacemaschine geben und gefrieren lassen. Mit dem Spritzsack oder einem Löffel in kleine Portionenförmchen abfüllen und in den Gefrierschrank stellen, bis zur Konsumation.

Sanddorn-Orangen-Sauce à la Edith

- 2½ dl Rahm
- 1 Orange
- 2-4 EL Sanddornsirup

Rahm steif schlagen, Saft der Orange auspressen, dazugeben. Sanddornsirup nach Gusto zugeben und mischen, abschmecken.

Anrichten
Mürbeteigrondelle auf Desserttellern anrichten. Parfaitstücke in Bergform schneiden und auf den Mürbeteigrondellen anrichten. Mit der Sanddorn-Orangen-Sauce angiessen. Je ein Glas mit dem Cassis-Himbeeren-Sorbet dazu stellen.

Spitzen von frisch gepflückten Tannenschösslingen in geschmolzene Kuvertüre tauchen. Auf einer Alufolie abkühlen lassen. Einzelne Schösslinge als Dekoration mit auf den Teller geben.