

## Rezept «SRF bi de Lüt – Live»: Die grosse Sommershow aus Alt St. Johann

### Schwinger Roulade

(Hauptgang für 4 Personen)

#### Zutaten für die Schwinger Roulade

- 180 g Kalbsschnitzel doppelt geschnitten
- 40 g Coppa fein geschnitten
- 200 g Kalbshackfleisch von der Brust
- 5 g Fleischgewürz (1x)
- 70 g Königskäse gelb (rezent)
- 10 g getrocknete Tomaten
- 2x Basilikumblatt frisch
- 8 g Fleischgewürz (2x)
- 2 g Curry Hot

#### Vorbereitung

Kalbsschnitzel zwischen Klarsichtfolie dünn klopfen (20 x 20cm).

Königskäse, getrocknete Tomaten und Basilikum fein schneiden. Hackfleisch und Fleischgewürz (1x 8 g) begeben, gut vermengen und kneten. Kalbsschnitzel auslegen und mit Coppa auf der unter Hälfte belegen.

Die Hackfleischmasse kompakt darauf verteilen und mit der Coppa einpacken und das Ganze zu einer Roulade einrollen. Mit Fleischgewürz (1x 8 g) und Curry marinieren. In Klarsichtfolie einpacken und wenn möglich 3 Stunden in den Kühlschrank legen.

#### Zubereitung auf dem Grill

Im vorgeheizten Grill indirekt bei 190° C ca. 40 Minuten grillieren bis Kerntemperatur 60° C erreicht. Aus dem Grill nehmen und abgedeckt mit Alufolie 5 Minuten ruhen lassen.

### Schlorzifladen mit Bloderkäse

(Hauptgang für 4 Personen)

#### Zutaten für den Schlorzifladen

- 120 g Butter
- 60 g Puderzucker
- 1.5 g Salz
- 1 Ei
- 230 g Mehl
- 500 g getrocknete Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)
- 3 Eigelb
- 150 g Birnenweggenfüllung
- 250 g Bloderkäse

Zutaten für den Guss

- 300 g Kaffeerahm
- 50 g Vanillezucker
- 50 g Puderzucker
- 3 Eier

Für den Guss, alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen.

Vorbereitung

Butter in der Küchenmaschine schaumig rühren, Puderzucker und Salz begeben, weiter rühren bis schön, helle Masse. Das Ei begeben und kurz einrühren. Mehl beigen und alles zu einer schönen Masse einarbeiten. Wenn möglich den Teig 30 Minuten kühlstellen.

Teig ausrollen und das Kuchenblech damit auskleiden, Backpapier darauflegen und mit Hülsenfrüchten belegen.

Zubereitung

Das Blech bei 200°C indirekt 6 Minuten blindbacken auf dem Rost. Die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen. Aus dem Grill nehmen und den Teig mit dem Eigelb bestreichen.

Mit Birnenweggenfüllung bestreichen. Bloderkäse darüber verteilen, Guss aufgiessen. Im vorgeheizten Grill indirekt bei 190° C ca. 25 - 30 Minuten backen

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren, wenn gewünscht.