

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2020»

Grüner Blattsalat mit Urnäser Edelweisskäse und Käseknoblauchchips und Brötchen

Rezept von Marianne Dietrich
für 4 Personen

hausgemachte Brötchen

- 400g Halbweissmehl
- 100g Roggenmehl
- 1 ½ TL Salz
- 20g Hefe
- 340g Wasser, lauwarm

Halbweissmehl, Roggenmehl und Salz in eine Teigschüssel geben. Mit einer Kelle eine Vertiefung bilden, Hefe in die Mulde bröckeln, lauwarmes Wasser zugeben. Von der Mitte her das Mehl langsam dazu mischen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und gut kneten, bis er glatt, fein ist. Den Teig in die Schüssel legen und mit Klarsichtfolie bedeckt für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Oder den Teig in der Schüssel mit einem feuchten Küchentuch bedecken. Bei Zimmertemperatur ums Doppelte aufgehen lassen.

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backreinpapier belegen und bereitstellen.

Formen: Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einer gleichmässig dicken Rolle formen. In 12 Stücke schneiden. Auf wenig Mehl in der Handballe zu Brötchen formen. Auf das Backblech legen.

Backen: Das Backblech in den Backofen schieben und bei 200° Grad Umluft 20 Min. goldgelb backen.

Wer über ein Backprogramm verfügt kann die Brötchen mit dem Brotbackprogramm 20 Min. backen.

Das Backblech aus dem Backofen nehmen und die Brötchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Käse-Knoblauchchips

- 60g Sämtiskristallkäse (Sbrinz oder Alp-Hartkäse) fein gerieben
- 1 Knoblauchzehen, geschält, gepresst
- 1 Pr Salz
- Pfeffer aus der Mühle (2 Drehungen)

Ein Backblech mit Backreinpapier belegt bereit stellen. Den Backofen auf 180° Grad vorheizen.

Geriebenen Käse, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Ein Esslöffel Käsemasse aufs Blech geben und ca. 3cm grosse, flache Kreise bilden. Genügend Abstand halten, da der Käse fliesst.

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Käse-Knoblauchchips ca. 10 Min. goldgelb backen. Das Blech aus dem Backofen nehmen und die Käse-Knoblauchchips leicht auskühlen lassen.

Grüner Blattsalat

- 60g Blattsalat
- 1dl Obstessig
- 1 TL Senf
- 1TL Salz
- 1TL Streuwürze
- 1 Ei
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ Zwiebel
- 1 EL Salatgewürze
- 6dl Sonnenblumenöl
- 1dl Milch
- 1dl Wasser
- für Garnitur: 1 Tomate, in Viertel und dann fächerartig geschnitten

Blattsalat waschen und gut abtropfen lassen.

Hausdressing: Essig, Senf, Salz, Streuwürze, Ei, Knoblauchzehe, Zwiebel und Salatgewürze in einen Mixbecher geben und pürieren. Nun Sonnenblumenöl unter Rühren langsam zugeben. Milch und Wasser zugeben und noch einmal mit dem Pürierstab mixen. Die restliche Sauce in eine saubere Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Frischkäsepraline mit Basilikum

- 5 EL Hüttenkäse
- 5 EL Frischkäse, nature
- 3 Pr. Salatgewürz
- ½ Handvoll Basilikumblätter, fein geschnitten

Hüttenkäse, Frischkäse und Salatgewürz in eine Schüssel geben und gut mischen. Mit feuchten Händen aus der Käsemasse Kugeln formen, im Basilikum wenden und in Pralinékapseln legen. Im Kühlschrank bis zum Gebrauch aufbewahren.

Sonnenblumen und Kürbiskernen

- 30g Sonnenblumenkernen
- 30g Kürbiskernen
- ½ TL Salz

In einer trockenen Bratpfanne leicht rösten.

Urnäscher Edelweisskäse

- 300g Urnäscher Edelweisskäse (Brie oder Camembert)
- 1 Ei, in einem Suppenteller aufgeschlagen
- 2-3 EL Paniermehl, in einem Suppenteller angerichtet
- 1-2 EL Mehl, in einem Suppenteller angerichtet
- 25g Butter

Edelweisskäse in 1cm dicke Scheiben schneiden. Im Mehl, dann im Ei und sofort im Paniermehl wenden.

In einer beschichteten Bratpfanne die Butter schmelzen lassen. Die panierten Edelweisskäsescheiben portionenweise in der heissen Butter goldgelb ausbraten.

Anrichten

Kurz vor dem Anrichten Salat in eine Schüssel geben und 4-6 EL Salatsauce zugeben, mischen und auf Vorspeiseteller anrichten. Mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen bestreuen und Käse-Knoblauchchips ausgarnieren. Ausgebackene Urnäscher Edelweisskäsescheiben dazu anrichten. Tomatenscheiben dazu trapieren und mit einer Frischkäsepraline belegen. Hausbrötchen dazu servieren.