

Nüsslialat mit pochiertem Ei



Zutaten: (4 Personen)

200 g	Nüsslialat
100 g	Bacon
2 Scheibe/n	Weißbrot
2 EL	Butter
1 St	Knoblauch
1 St	frisches Eigelb
1 ½ EL	Dijon-Senf
	Salz, Pfeffer, Dill
70 ml	Sonnenblumenöl
2 EL	süßer Senf
1 – 2 EL	Honig
1 – 2 EL	Zitronensaft

Zubereitung:

Nüsslialat putzen, waschen und gut trocken schleudern. Auf Vorspeisentellern anrichten. Speck in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne sanft ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im verbleibenden Bratfett die in kleine Würfel geschnittenen Weißbrotscheiben anrösten. Sobald sie das Fett aufgenommen haben, die Butter dazugeben. Goldbraun rösten und zum Schluss den Knoblauch dazudrücken.

1 Liter Wasser mit Essig und Salz aufkochen. Die Eier einzeln in eine Schöpfkelle geben und vorsichtig in das kochende Wasser gleiten lassen. Die Eier etwa 5-6 Min. bei mittlerer Temperatur pochieren, dann vorsichtig herausheben und ebenfalls abtropfen lassen. Evtl. Ränder etwas abschneiden. Zum Servieren jeweils 1 Ei in die Mitte des Salatbettes setzen, mit Speck und Croutons bestreuen.

Honig-Senf-Traum

Dieses feine Honig-Senf-Dressing ist in Skandinavien ein beliebter Klassiker. Am besten passt es zu Nüsslisalat, Frisée, Radicchio, Kohlrabi und Blumenkohl sowie zu geräuchertem Fisch. Das Eigelb wird mit einem Schneebesen in einer Schüssel mit dem Dijon-Senf und den Gewürzen glatt verrührt. Anschliessend das Öl langsam dazu giessen. Dabei kräftig mit dem Schneebesen weiterrühren. Den süssen Senf und den Honig (je nach Geschmack) beifügen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den gewaschenen und fein gehackten Dill hinzufügen. Hält sich im Kühlschrank gut eine Woche.

Nidwaldner Sbrinzsüpli



Zutaten: (4 Personen)

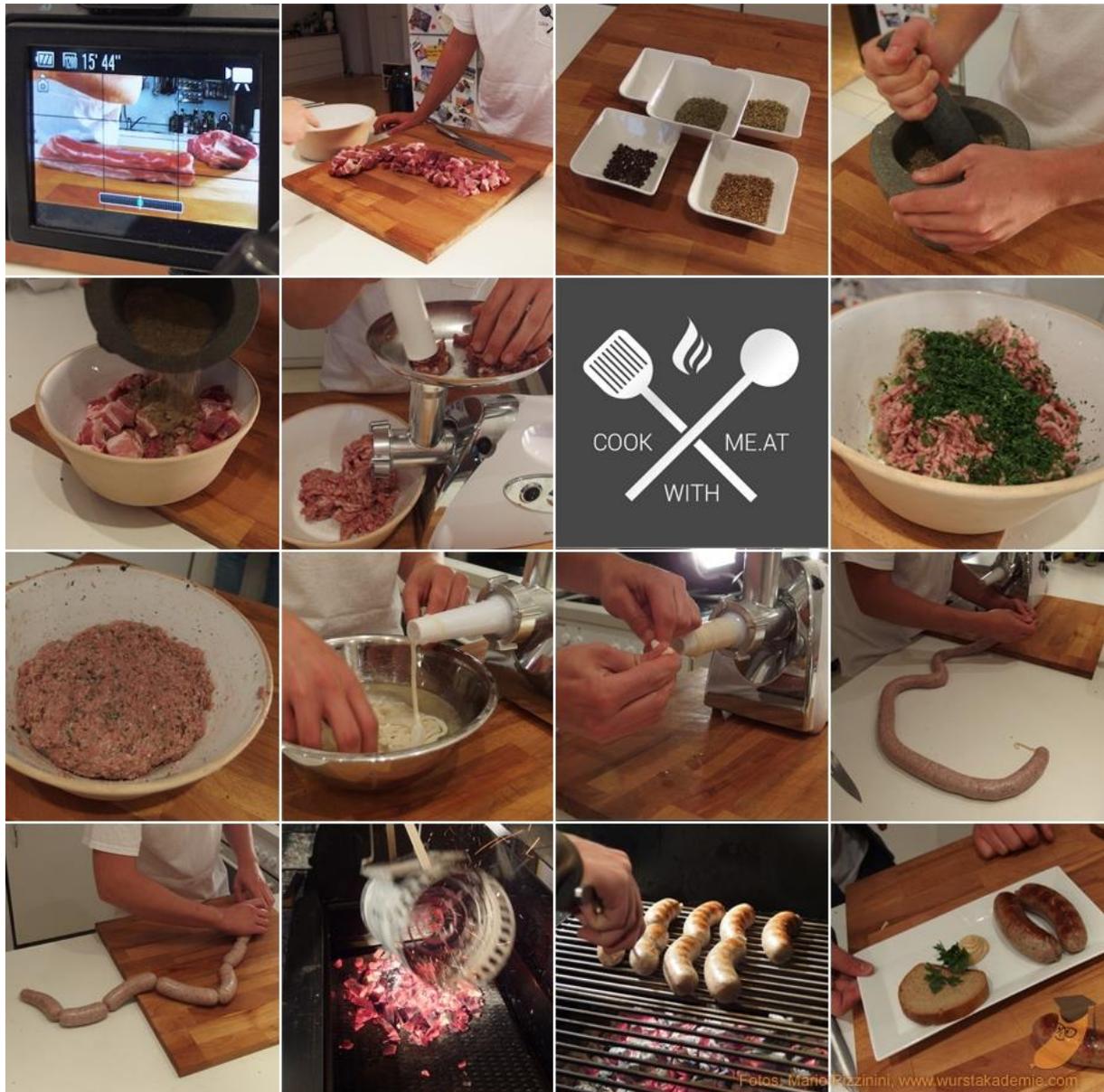
2	St	Schalotten, fein geschnitten
1	St	Knoblauchzehen, fein geschnitten
1½	EL	Risottoreis (zB Arborio)
50	g	Butter
5	dl	Bouillon
6	cl	Weisswein
6	cl	Noilly Prat
2½	dl	Rahm
70	g	Sbrinz gerieben
		Salz / Pfeffer
		Sbrinz Hobelrollen zum Dekorieren

Zubereitung:

Schalotten, Knoblauch und Risottoreis in Butter glasig dünsten. Mit Bouillon, Weisswein und Noilly Prat ablöschen. Flüssigkeit um die Hälfte einköcheln lassen. Rahm dazugeben, den geriebenen Sbrinz begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe gut durchrühren und durch ein Sieb passieren. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern und dem Käseröllchen garnieren.

Bauernbratwurst



Zutaten: (ca. 12 Würste à 200 g)

1.4	kg	Schweinefleisch (Wurstfleisch)
0.6	kg	Halsspeck
5	m	Darm, gewaschen ca. DN 28 mm
30	g	Zwiebel (1 TL Zwiebelpulver)
1	St	Knoblauch, gepresst (1/2 TL Knoblauchpulver)
2.4	dl	Most
45 – 50	g	Salz
4	g	Pfeffer, gemahlen
1	g	Majoran
2	g	Muskat, gemahlen
1	g	Backpulver

Zubereitung:

Fleisch und Speck fein (in 4-6 mm Körnung) hacken (Fleischwolf), Brät, Gewürze und Zwiebel darunter mischen. Die Masse kneten, bis sie gut gebunden ist.

Abfüllen der Wurstmasse in Schweinsdünndarm und verknüpfen

Weissweinsauce

Zutaten:

7.5	dl	Weisswein
Diverse		Kräuter
5 – 8		Lorbeerblätter
		Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Wein und Kräuter in eine Pfanne geben, leicht aufkochen. Bratwürste ca. 10 Min. im Kräuter- Wein Sud garen.

Bratwürste in Bratpfanne beidseitig kurz anbraten.

Rösti aus rohen Kartoffeln

Zutaten: (4 Personen)

500	g	Rösti Kartoffeln
		Salz / Pfeffer
		Kümmel
2	EL	Bratbutter
1	EL	Butter

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und auf der Gemüseraffel reiben, würzen. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, die Kartoffeln zufügen und mit einem Löffel immer wieder rühren, damit die Streifen gleichmässig angebraten werden. Zu einem Kuchen formen und zugedeckt 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Den Röstikuchen wenden, die Butter am Rand verteilen, nochmals 5 Minuten ungedeckt goldgelb braten.

Vermicelles



Zutaten: (4 Personen)

4.5	dl	Milch
600	g	geschälte Kastanien
3	dl	Wasser
6	El	Zucker
½	St	Vanillestängel
2	El	Kirsch
4-8	St	Meringues
		Rahm, steif geschlagen

Zubereitung:

Milch aufkochen. Geschälte Kastanien beifügen und auf kleiner Stufe kochen. Kochzeiten: Frische Kastanien: 40-50 Minuten. Tiefgekühlte Kastanien: 10-20 Minuten.

Masse fein pürieren und abkühlen lassen.

Wasser, Zucker, Vanillemark ca. 15 Minuten einkochen, bis die Masse sirupartig ist.

Heissen Sirup zum Kastanienpüree geben und gut mischen. Nach Belieben Kirsch darunter rühren. Die Masse soll weich und streichfähig sein.

Je 1 oder 2 Meringues auf vier Tellern anrichten. Kastanienpüree durch die Vermicelles-Pressen oder durch das Passevite direkt auf die Meringues dressieren.

Mit Rahm garnieren und sofort servieren.