



Kochabend vom 18. November 2015

Walter Schwanders Spezialmenü (Gastkoch)

geschrieben von Paul Stöcklin

Black Tigers

mit Knoblauch auf Parisette

Vorspeise

Belle alliance

Nüsslisalat mit Speckwürfeli und Kalbsleber

Hauptgang

Lammracks

mit Kartoffeln/Gemüsegratin

Dessert

Walti's altbewährtes Dessert

Pfirsiche mit Gewürznelken und Ingwer

zum Kaffee

Apfelwähe

mit selbstgemachtem, geriebenen Teig

Black Tigers mit Knoblauch auf Parisette**Zutaten für 4 Personen**

12	Black Tigers / Garnelen (geschält)
1	Knoblauchzingge
2-3	Fäden Safran
1	Parisette

Zubereitung

Black Tigers kurz in Olivenöl (Olivenöl ist wichtig) anbraten.

Knoblauch fein schneiden. Nachdem die Black Tigers Wasser gezogen haben, die Knoblauchscheiben und den Safran dazu geben, leicht dünsten und abschmecken.

Servieren mit Parisette auf einem kleinen Teller oder als Apérohäppli, Parisette in kleine Stücke geschnitten mit Zahnstocher. Das restliche Olivenöl kann noch aufgenommen werden.



Belle alliance

Zutaten für 4 Personen

200gr	Nüsslissalat (Feldsalat)
100gr	Speckwürfeli
2	Scheiben Weissbrot
	Salatsauce nach Art des Hauses (heute Schwander's Spezi­alsauce)
280gr	Kalbsleber (darf auch 300gr sein)

Zubereitung

Nüsslissalat gut waschen, trocknen. Speckwürfeli glasieren. Das Weissbrot in Würfeli schneiden, knüsprig anbraten.

Salat etwas vor dem Servieren anmachen, sodass er etwas „lau“ wird.

Speckwürfeli und Crôutons darauf verteilen. Gleichzeitig die Kalbsleber scharf anbraten, würzen und auf die angerichteten Teller verteilen.



Lammracks mit Kartoffel/Gemüsegratin

Zutaten für 4 Personen

800gr	Lammracks (ganze Stücke)
300gr	Kartoffeln (mehlig kochend)
150gr	Rüebli
100gr	Sellerie (oder eine entsprechende Knolle)
1	Lauchstengel
400ml	Halbrahm (4 dl)
	Schwarzer Pfeffer
	Salz
	Olivenöl
	Muskat
1-2	Knoblauchzingge



Zubereitung

Lammracks würzen und scharf anbraten.

Gemüse/Kartoffelgratin

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. Rüebli nach dem schälen in 1cm Stücke oder Würfel schneiden. Ebenfalls den Sellerie rüsten und in 1 cm Würfel schneiden. Den Lauch halbieren und in kleine Reedli schneiden.

Den Rahm würzen mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle, Salz, Olivenöl, Muskat, gepresster Knoblauch.

Eine Gratinform ausbuttern, mit den Zutaten füllen und den Rahm darüber leeren. Im Ofen (Umluft, vorgeheizt) bei 200 Grad ca. 30 Minuten garen. Ohne Käsekruste!!

Beim Servieren die Lammracks in 3-4 Knöchelgrösse schneiden.

Den Gratin kann auch einen Tag vorher vorbereitet und am Tag des Verzehrs in den Ofen geschoben werden.



Walti's altbewährtes Dessert

Zutaten für 4 Personen

12	Hälften Pfirsiche (max.)
4	Gewürznelken
	Ingwerpulver
	Zimt
2dl	Vollrahm

Zubereitung

Die Pfirsichhälften in eine bebutterte Gratinform legen (Schnittfläche nach unten).
4 Gewürznelken in je eine Pfirsichhälfte stecken und mit Ingwerpulver und Zimt würzen.
Gratinform in den vorgeheizten (ca. 200 Grad) Ofen schieben, erwärmen.

Rahm schlagen und die Pfirsichhälften in einer Dessertschale anrichten (vorher die Nelken entfernen) und mit Rahm garnieren.



Apfelwähe

Zutaten für 4 Personen

200gr	Mehl
100gr	Kochbutter
etwas	Schweinefett
½	Teelöffel Salz
½dl	Wasser
3-4	Boskop-Aepfel
2	Eier
3dl	Halbrahm
1 Päckli	Vanillezucker
	Zimt
3EL	Zucker

Zubereitung

Mit dem Mehl, Kochbutter, Schweinefett, Salz und Wasser einen geriebenen Teig herstellen (von Hand). Die Butter muss kalt und flockig sein (von Hand Butter zerdrücken). Teig auswallen.*

Die Äpfel in Scheiben schneiden und darauf verteilen (sofort sodass sie nicht braun werden).

Guss (Eier, Halbrahm, Vanillezucker, Zimt und Zucker) mischen und auf der Wähe verteilen.

In dem auf 220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen (Umluft).

Geriebener Teig vor der Verarbeitung kühl stellen.

*Trick: Teig zwischen zwei Backpapiere legen, andrücken und auswallen und so im Blech nochmals kühl stellen.





