

Damit Sie die Rezepte zu unserem Genussthema Schweiz noch mal auf einen Blick haben, hier die Rezepte.

Berner Käsekuchen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

300 g Emmentaler

125 g Greyerzer

75 Appenzeller

1-2 Ziegen-Frischkäse

3 Eier

½ Bund Dill

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Crème fraîche

Etwas Sahne

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

2 Knoblauchzehen

1 Paket TK-Blätterteig

Die Blätterteigplatten auftauen lassen und den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Emmentaler, Greyerzer und Appenzeller fein reiben und mit dem Ziegenkäse, dem Sauerrahm, dem Crème fraîche und der Sahne sowie den Eiern vermengen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Backform mit einer halben Knoblauchzehe einreiben und dann mit Butter einfetten. Blätterteigscheiben leicht ausrollen und auf dem Boden der Form verteilen. Käsemischung auf den Teig geben und alles für 30 Minuten in den Ofen geben, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Dill waschen, trocknen und fein hacken und über die heiße Tarte geben.

Gefülltes Brot aus dem Wallis

Zutaten für 4 Person

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Fürs Siedfleisch:

1 kg Rindfleisch (Ochsenbrust)

4 Karotten

½ Stange Lauch

¼ Kopf Sellerie

Weißwein

Fleischbrühe

4 Bauernbrote à 500 g

16 Salatblätter

600 g Walliser Alpkäse hart

4 Essiggurken

6 kleine Zwiebeln

4 Knoblauchzehen
4 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer

Sauce:
8 EL Öl
6 EL Weißweinessig
3 EL Sojasauce
8 TL Dill, gehackt
6 TL Meerrettich
4 TL Berghonig
Pfeffer

Fleisch mit soviel Kochflüssigkeit aus halb Weißwein und Fleischbrühe ansetzen, dass es zu dreiviertel bedeckt ist und etwa eineinhalb Stunden garen. Nach einer Stunde die geschälten und gestückelten Karotten, den gewürfelten Sellerie und in Scheiben geschnittenen Lauch dazugeben, eine halbe Stunde mitgaren lassen und dann alles abkühlen lassen. Von den Broten oben etwa ein Viertel als Deckel wegschneiden, die Unterteile vorsichtig mit einem spitzen Messer aushöhlen. Dabei die Krumme in einem Stück herausschneiden, würfeln und im Ofen knusprig rösten. Die ausgehöhlten Brote mit den Salatblättern auslegen. Zwiebeln, Käse und Gurken fein würfeln, Siedfleisch und gekochtes Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und alles mit den gerösteten Brotwürfeln vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salatsauce anrühren, drüber gießen und alles gut mischen. Den Salat in die ausgehöhlten Brote gießen, mit den Schnittlauchröllchen garnieren, Deckel draufsetzen und sofort servieren.

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Zutaten für 4 Personen
Zubereitungszeit:

4 EL Zwiebeln, geschält, gewürfelt
160 g Champignons, geputzt
560 g Kalbsschnitzfleisch
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Mehl
2 EL Erdnussöl
3 EL Butter
¼ L Weißwein
200 g Sahne

800 g Rösti aus gekochten Kartoffeln (nicht zu weich)
80 g Butter
2 EL Erdnussöl
1 KL Salz
2 EL Rosinen

Für die Rösti am besten die Kartoffeln schon am Vortag kochen und ungeschält kühl stellen. Dann in einer großen Pfanne die Butter und das Erdnussöl erhitzen (das Erdnussöl kann auch durch Schweineschmalz ersetzt werden). Die Kartoffeln pellen, auspressen, mit dem Salz mischen und in die Pfanne geben. Die Rösti locker verteilen, bei mittlerer Temperatur beide Seiten etwa 10 Minuten knusprig goldgelb braten. Die Hitze nun auf ein Minimum reduzieren und die Rösti warm halten. Zum Schluss die Rosinen verteilen.

Für das Geschnetzelte das Fleisch in ca. 3 Millimeter dicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in zwei Teile teilen. Eine große Teflonpfanne mit der Hälfte des Erdnussöles sehr gut erhitzen, einen Teil des Fleisches begeben und kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Mit dem restlichen Fleisch ebenso verfahren. In derselben Pfanne die Butter erhitzen, die gewürfelten Zwiebeln begeben und dünsten. Die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben, mit dem Mehl bestäuben und vermischen. Weißwein begeben und zur Hälfte einreduzieren. Den Bratensaft vom Fleisch und den Rahm dazugeben und alles bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Sauce geben und mischen. Mit den Rösti servieren.

Polenta e funghi aus dem Tessin

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Polenta:

2 l Wasser

1 EL Salz

500 g Maisgrieß

600 g frische Steinpilze

2 EL Butter

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Majoran

2 EL Petersilie

1 ½ l Wasser mit dem Salz aufkochen lassen, den Maisgrieß unter Rühren hinein geben. Nach Bedarf mehr Wasser hinzugeben. Die Hitze reduzieren und langsamiterrühren, bis sich nach 45 Minuten am Topfrand eine dünne Kruste bildet. Noch mal 10 Minuten kochen lassen, ab und zu umrühren. Die Polenta auf ein Holzbrett stürzen. Mit einem Leinentüchlein bedeckt auf den Tisch bringen und mit einer dünnen Schnur (oder einem hölzernen Polentamesser) in Portionen schneiden. Die Pilze putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Harte Stiele wegschneiden. Die Butter erhitzen, die Butter und den Knoblauch darin unter Wenden leicht anbraten. Flüssigkeit verdampfen lassen. Nach 10 Minuten Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie hinzufügen, kurz anziehen lassen und über der Polenta verteilen.