



Kochabend vom 24.06.2024

Menü :

Sommersalat a la Büeli

Capuns

Dessert mit Aprikosen und Cantuccini

Zutaten für 4 Personen

Sommersalat

Zutaten:

Kopfsalat gewaschen

Je nach Grösse, 1 – 2 Rüebli geraffelt

Eine Handvoll Kürbiskerne mit etwas Salz in der Bratpfanne geröstet

80 g Cranberry getrocknet

Rosmarie's Salatsauce

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine grosse Schüssel geben, mit der Sauce mischen und portionenweise auf die Teller anrichten.

Capuns

Rezept von «THE CLUB» mit Video

<https://youtu.be/5qzr6biz5T8?si=qjys7VPxR4QQzC->

Zutaten:

16 – 20 Mangoldblätter

100 g Salsiz

12 Tranchen Bündnerfleisch

2 Eier

400 g Mehl

2 1/2 dl Milch

4 dl Milch

Bouillon, Muskat, Salz, Pfeffer schwarz

80 g Bergkäse gerieben

Zubereitung:

Mangoldblätter waschen, und in kochendem Wasser blanchieren, anschliessend sofort in kaltem Wasser abschrecken.

Mangoldblätter gut abtropfen lassen und den Strunk rausschneiden

400 g Mehl, 2 1/2 dl Milch und die 2 Eier zu einem glatten Teig vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Salsiz und Bündnerfleisch fein schneiden und mit dem Teig vermengen.

Den Teig auf die Mangoldblätter verteilen und zu Capuns einrollen.

4 dl Milch und Bouillon aufkochen und abschmecken.

Capuns zugeben, mit Käse bestreuen und zugedeckt ca. 10 - 15 Min sieden.

Capuns mit Sauce auf Teller anrichten

Schichtdessert mit Aprikosen und Cantuccini

Zutaten:

400 g frische Aprikosen, entsteint und in kleine Stücke geschnitten
2 EL Wasser
40 g Zucker
250 g Quark
250 g Mascarpone
3 ½ EL Puderzucker, gesiebt
1 Beutel Vanillezucker à 13 g
80 g Cantuccini
1 Aprikose in Spalten

Zubereitung:

- 1. Aprikosen, Wasser und Kristallzucker in einer weiten Pfanne zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis die Aprikosen weich sind. Vollständig auskühlen lassen.**
- 2. Quark, Mascarpone, Puder - und Vanillezucker mit einem Handmixer während 1 Minute luftig schlagen.**
- 3. Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz in grobe Stücke schlagen.**
- 4. Eine Schicht Creme, die Aprikosen und dann die zerbröselten Cantuccini in Gläser füllen, das Ganze wiederholen, sodass die Cantuccini den Abschluss bilden.**
- 5. Mit den Aprikosenspalten garnieren und sofort servieren.**

Ä Guätä wünscht dr Büeli Res