



577. Chochete, 13. Februar 2019 Cfr. Burki

Aperol Cooler
mit dreierlei Crostini

Randen-Carpaccio mit Artischocken

Glarner Kalberwürste mit Kartoffelstock
und Dörzwetschgenkompott

Überraschungsfruchtsalat à la Burki
und Läderach-Pralinen

Weisswein: Cuvée Blanche de l'Abbaye

Rotwein: Syrah Noble Cépage du Valais

Glarner Adler Bier



577. Chochete, 13. Februar 2019 Cfr. Burki

Dreierlei Crostini

Zutaten

Für 6 Personen

Für Portionen [Umrechnen](#)

Erbsen-Minze-Aufstrich:

250 g ausgelöste Erbsen
 Butter zum Dämpfen
3½ EL Wasser
1½ TL Zitronensaft
1½-3½ EL Pfefferminzblätter, grob gehackt
3½ EL Rahm
 Salz, Pfeffer
 einige Minzweige zum Garnieren

Dörrtomaten-Aufstrich:

167 g getrocknete Tomaten im Öl, abgetropft
1½-3½ TL Kapern
½-¾ Knoblauchzehe
¼ Bund Basilikum, abgezupfte Blätter
 Pfeffer
 einige Basilikumzweige zum Garnieren

Käse-Mandel-Aufstrich:

117 g Hüttenkäse
 Pfeffer
50 gesalzene Rauch-Mandeln
667 g Parisette, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, getoastet



Zubereitung

Zubereiten: ca. 45 Minuten

1. Erbsen-Minze-Aufstrich: Erbsen in der Butter andämpfen, mit Wasser und Zitronensaft ablöschen. Zugedeckt 5-10 Minuten knackig dämpfen. Erbsen samt Flüssigkeit, Minze und Rahm pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Dörrtomaten-Aufstrich: Alle Zutaten im Cutter oder in der Küchenmaschine zerkleinern.
3. Käse-Mandel-Aufstrich: Hüttenkäse und Pfeffer verrühren. Mandeln im Cutter oder in der Küchenmaschine mahlen. Hüttenkäse auf Crostini aufstreichen, Mandeln darüberstreuen.
4. Parisettescheiben mit den Aufstrichen bestreichen, mit der entsprechenden Garnitur belegen.

Aufstriche können ½ Tag im Voraus zubereitet werden. Brotscheiben kurz vor dem Servieren toasten und erst dann bestreichen.

Rauchmandeln findet man im Grossverteiler bei den Apéro-Nüssen.



577. Chochete, 13. Februar 2019

Cfr. Burki

Randen-Carpaccio mit Artischocken

Randen-Carpaccio (für 4 Personen)

600 g	Randen
240 g	Artischocken in Lake (Glas)
150 g	Rucola
1	Schalotte
80 g	Haselnusskerne
40 g	Parmesan
3 EL	Balsamicoessig
6 EL	natives Olivenöl extra
1 Prise	Zucker
1 TL	Senf
etwas	Salz und frisch gemahlener Schwarzer Pfeffer



1. Randen ungeschält in etwas Wasser 40 – 50 Minuten garen. Dann abgiessen, abschrecken und abkühlen lassen.
2. Inzwischen Artischocken gut abtropfen lassen und vierteln. Rucola waschen und trockenschleudern. Schalotte schälen und fein würfeln. Haselnüsse grob hacken und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten. Herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Den Parmesan in grobe Späne hobeln.
3. Balsamico, Öl, Zucker und Senf verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Randen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Dabei am besten mit dünnen Küchenhandschuhen arbeiten. Die Randen-Scheiben kreisförmig auf dem Teller anrichten; leicht salzen und pfeffern. Schalotte, Artischocken, Rucola und Haselnüsse darüber geben und mit Dressing beträufeln. Mit Parmesan bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: 80 Minuten



577. Chochete, 13. Februar 2019

Cfr. Burki

Glarner Kalberwürste mit Kartoffelstock und Dörrzwetschgenkompott

Kartoffeln kochen

3 ¾ kg mehlig kochende Kartoffeln,
geschält, längs geviertelt
Salzwasser

Kartoffelstock zubereiten

6 ¼ dl Milch, heiss
125 g Butter, in Stücken
wenig Muskat
Salz, nach Bedarf



Kartoffeln kochen

Kartoffeln im Salzwasser offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. sehr weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen. Kartoffeln durchs Passvite treiben oder mit dem Kartoffelstampfer zerstoßen.

Kartoffelstock zubereiten

Milch und Butter unter Rühren mit der Kelle nach und nach zu den Kartoffeln geben. Evtl. Pfanne hin und wieder kurz auf die noch warme Platte stellen. Kurz und kräftig rühren, bis die Kartoffelmasse luftig ist und locker von der Kelle fällt, würzen.

Sauce zu Kalberwürsten (für 2 bis 4 Stück)

1 Essl. Speisefettcreme oder Butter	mässig erhitzen
200g Zwiebeln in Streifen geschnitten	begeben, glasig dünsten
4 Essl. Mehl	darüber stäuben, mitdünsten
1 ½ dl Weisswein	ablöschen, etwas einkochen
7 dl Bouillon	unter Rühren begeben
Salz, Muskat, Aromat	schwach würzen

Diese Sauce ca. 20-30 min. halb zugedeckt leicht kochen lassen. Jetzt die Kalberwürste begeben und **abgedeckt** unter öfterem Wenden der Würste, ca. 25 min. (rohe Kalberwürste 35-40 min.) **vor dem Kochpunkt** ziehen lassen.

Vor dem Anrichten die Sauce mit wenig Rahm oder Butter verfeinern. Bei uns im Glarnerland serviert man dazu Kartoffelstock oder Salzkartoffeln und warmen Kompott aus gedörrten Zwetschgen, welche in wenig Rotwein, Wasser und Zucker leicht eingekocht wurden.

Dörrzwetschgenkompott

Zutaten

1. Dörrzwetschgen - 200 Gramm
2. Rohrzucker - 1 EL
3. Zimtstengel - 1 Stück
4. Zitronensaft - wenig
5. Rotwein - 1 Deziliter
6. Wasser - 1 Deziliter



Zubereitung

1. Dörrzwetschgen oder -pflaumen mit Rohrzucker, Zimtstengel, Zitronensaft, Rotwein und Wasser aufkochen
2. Lauwarm zur Kalberwurst servieren



577. Chochete, 13. Februar 2019

Cfr. Burki

**Überraschungsfuchtsalat à la Burki
und Läderach-Pralinen**

