Chohlrabisuppe mit Späckaprikose

Zuetate für 4 Persone:

1 EL	Anke
	e Zibele fin ghacket
400 g	Chohlrabi i Stück, 4 Blettli uf d Site lege
8 dl	Wasser
2 EL	Zitronesaft
1 EL	Apricotine
1 TL	Sauz

8	weichi Dörraprikose
8	Schiebe Bratspäck
4	Houzspiessli
	Bratöu

1 dl	Nidle
1 EL	Apricotine
	weni Pfäffer

Zuebereitig:

1. Anke ire Pfanne la warm wärde. D Zibele adämpfe, d Chohlrabi churz mitdämpfe. Wasser, Zitronesaft u Apricotine derzuegiesse, ufchoche u sauze.
Zuedeckt ca. 25 Min. uf chlynem Füür weichchöcherle.
Die Suppe püriere, dür nes Sieb strieche, i dr Pfanne nomau la heiss wärde.

2. Aprikose mit em Späck umwickle, je 2 Späckaprikose uf nes Spiessli stecke. D Spiessli im Bratöu rundum brate.

3. Nidle mit Apricotine flumig schla, uf die heissi Suppe verteile, würze.
Mit Chourabiblettli u Spiessli garniere.

Rezept Fränzi Kämpf/Bernhard Siegenthaler

Früehligssalat mit Caramelisierte Chürbischärne u Rosmarin-Zunge

Zuetate für 6 Persone:

Rosmarin-Zunge:

150 g	Mäu
¾ TL	Sauz
	weni Pfäffer
5 g	Hefi
0.5-0.75 dl	Wasser
20 g	Anke, flüssig chüeu
1-2 EL	Rosmarin, ghacket

Salatsosse:

3 EL	wysse Balsamico
	weni Sauz
	Pfäffer
1 TL	Sänf
3 EL	Rabsöu
1 EL	Chürbischärnöu
2 EL	Nidle
1 EL	Peterli, fyn ghacket

Früehligssalat:
350-450 g gmischte Blattsalat, z.B. Söiblueme, Lollo, Chopfsalat, grüschtet

Caramelisierti Chürbischärne:

2 EL	Zucker
3 EL	Chürbischärne

Zuebereitig:
1. Zunge: Mäu, Sauz u Pfäffer mische, e Mulde forme. Hefi i Wasser uflöse, mit em Anke id Mulde giesse. Zum ne gschmeidige Teig chnätte. Zuedeckt bi Rumtämperatur uf ds Dopplete la ufga. Rosmarin drunger chnätte.
Teig i 18 boumnussgrossi Portione teile, uf weni Mäu zungeförmig u huchdünn usdröhle. Uf ds mit Bachpapier beleite Bläch lege u i der Mitti vom uf 200 Grad vorgheizte Ofe 8-10 Minute bache. Uf em ne Gitter la chaut wärde.

2. Salatsosse: aui Zuetate verrüere

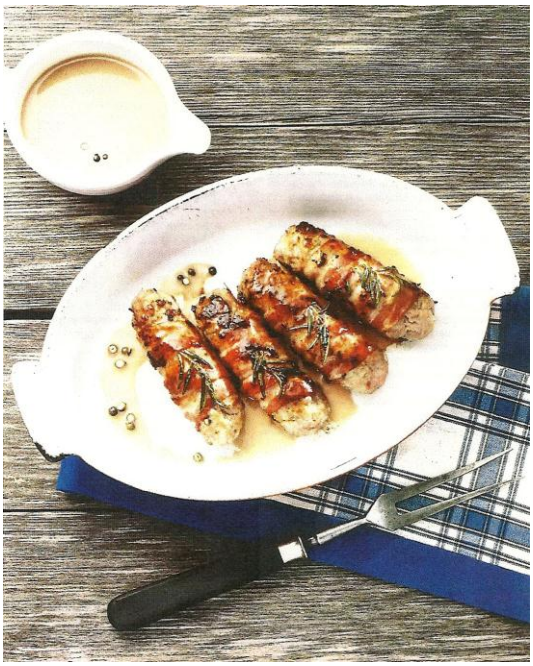
3. Chürbischärne:
Zucker i re Pfanne caramelisiere. D Chürbischärne derzuetue, mit em Caramel vermische. Uf nes Bachpapier gä, d Chärne vonenang trenne, liecht la uschüele.

4. Salat uf Täller arichte, mit dr Sosse betröiffle. Chürbischärne drüber ströie. Mit de Rosmarin-Zunge zäme serviere.

Vögu ohni Flügu

Zuetate für 4 Persone:

	Es auts Weggli
½ dl	Miuch
	e grossi Zibele
	e Chnoblizähie
1 EL	Anke
500 g	ghacketi Chaubsschultere
2 EL	ygleiti grüeni Pfäfferchörner
100 g	rezänte Gryère
16	Schiebe Bratspäck
1 EL	Bratöu
½ dl	Wysse
2 dl	Hüehnerbulliong
2 dl	Doppletti Nidle
	Sauz u Pfäffer



Zuebereitig:

Ds Weggli zerzupfe u mit dr Miuch übergiesse. D Zibele u dr Chnobli hacke u im heisse Anke adünschte.

Hackfleisch mit usdrücktem Weggli u dünschtete Zibele i ne Schüssle gä.

D Häufti vo de Pfäfferchörner verdrücke u bifüege. Dr Gryère derzue riebe, mit Sauz u Pfäffer würze, u aues guet chnätte.

Us däm Teig 8 Röueli forme u mit je 2 Schiebe Bratspäck umwickle.

E Stund chüeu steue.

Di Vögu im Bratöu rundum 10 Minute abrate, usenäh u zuedeckt warm steue.

Dr Bratesatz mit em Wysse und dr Bulliong dür nes Sieb i ne Pfanne giesse u zur Heufti la iechoche. Räschtlechi Pfäfferchörner verdrücke u mit der Dopplette Nidle derzue tue.

D Sosse mit Sauz u Pfäffer würze.

D Vögu i d Sosse lege u aus nume no la heiss wärde.

Rezept Fränzi Kämpf/Bernhard Siegenthaler

Härdöpfu-Gnocchi

Zuetate für 4 Persone:

700 g	mähligchochendi Härdöpfu, z.B. Agria
1	Eigäub
200 g	Mäu
	Sauz
	Pfäffer
	Mutschgetnuss

Zuebereitig:

1. D Härdöpfu uf nes Bläch lege u 1 Stund im 180 Grad ufgheizte Ofe bache (Umluft).
Ä chli la abchüehle, haubiere, mit em ne Löffu ushöhle. D Masse dür nes Passe-vite drybe. Ds Püree heiss verarbeite. 500 g Püree mit em Eigäub vermische u mit Mutschgetnuss würze u la uschüehle.

2. Ds Mäu unger d Masse mische, so dass e feschte Härdöpfu-Teig wird. Da drus uf weni Mäu ca. 1.5 cm dicki Schträng forme, drus Gnocchi schnide.

3. Richlech Wasser ufchoche und starch sauze. D Gnocchi drin portionewys ca. 3 Minute choche, mit ere Loch-Cheue usenäh u im Öu ire Bratpfanne brate.

Rezept Fränzi Kämpf/Bernhard Siegenthaler

Orange-Nidle-Creme

Zuetate für 4 Persone:

2	Eigäub
80 g	Zucker
1 dl	Orangesaft
½ dl	Zitronesaft
	abgriebni Schale vor e haube Orange
2 EL	Cointreau
1 ½ Blatt	Gelatine
2	Eiwyss
2 dl	Nidle
1	Orange

Zuebereitig:

Eigäub u Zucker schumig rüehre. Orangesaft, Zitronesaft, Orangeschale u Cointreau derzuetue u vermische.

D Gelatine 5 Minute i chauts Wasser lege, guet usdrücke, im heisse Wasserbad mit weni Wasser uflöse.

D Orange-Creme langsam la id Gelatine loufe u derzue mit em Schwingbäse vermische. Eiwyss u Nidle sehr stiif schla u unger d Creme zieh.

I Portione-Schale fülle u 2 Stund im Chüehlschrank la fescht wärde.

Zum Serviere mit Orange-Schibe u Abrieb garniere.

Rezept Fränzi Kämpf/Bernhard Siegenthaler