

Feine Gründe zum Feiern

Sie tüfteln das ganze Jahr Rezepte für die Landliebe aus. Höchste Zeit für ein gemeinsames **Festtagsapéro** mit kleinen Leckereien, für welche Koch Sandro Zinggeler und Bäcker Marcel Paa erneut aus dem Vollen geschöpft haben.

Text Sabrina Glanzmann | Fotos und Styling Veronika Studer

Draussen zielt der Schnee die Felder, drinnen stehen salzige und süsse Happen auf dem festlich gedeckten Tisch parat. Ein paar gemütlichen und genussvollen Stunden an der wohligen Wärme steht nichts mehr im Weg.

Schinken-Käse-Schnecken

Zutaten für 15-20 Stück

• 350 g Blätterteig (ca. ½ Grundrezept, siehe Seite 59) • 1 Ei, verquirlt • 250 g Reibkäse nach Wahl • 350 g Schinkenscheiben

Zubereitung

1. Den gut gekühlten Blätterteig rechteckig ca. 2 Millimeter dick auf 20 Zentimeter Breite ausrollen. Das ganze Rechteck mit verquirltem Ei bestreichen und mit ca. einem Drittel des Reibkäses bestreuen. Schinkenscheiben darauf legen, etwas mehr Reibkäse darüber verteilen.

2. Teig von einer Seite her satt einrollen. Mit einem Messer in 2-3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und den Rest des Käses über die Schnittfläche streuen. Die Schinken-Käse-Schnecken zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten abstellen lassen

3. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnecken 15-20 Minuten in der Ofenmitte goldgelb backen.

Definitiv schneller im Mund als ihr tierisches Pendant vorwärts kommt: Diese Blätterteigschnecken mit Schinken-Käse-Füllung schmecken noch lauwarm am besten und passen wunderbar zu einem Glas Chasselas.

R

Ruhe ist hier oben ein Geräusch. Ein Geräusch, das nach Entspannung, nach gemütlichen Stunden und nach einer Zeit frei von Hektik oder Stress klingt. «Dafür war die Anfahrt doch noch nicht ganz ohne», sagt Marcel Paa und schmunzelt. Es sei schon etwas abenteuerlich gewesen, den schneebedeckten, engen Weg zum Ziel auf 1100 Metern hochzufahren – Allradantrieb beim Auto und Vorfreude bei den Menschen hätten da aber zum Glück bestens geholfen. Gemeint ist die Vorfreude auf das Festtagsapéro, für das sich der Bäckermeister mit seiner Frau Nadine Paa und Sohn Vincent vom aargauischen Sins nach Rothenburg SZ aufgemacht hat.

Von Quiches bis Tempura

In einem dreihundertjährigen, stilvoll renovierten Schwyzer Bauernhaus ist die Familie mit Profikoch Sandro Zinggeler verabredet, um gemeinsam anzustossen und das vergangene LandLiebe-Jahr Revue passieren zu lassen. In jeder Ausgabe haben die Kulinarikexperten ihre neusten, liebsten, raffiniertesten Rezepte präsentiert, immer zur Saison passend und einem spezifischen Thema gewidmet. «Deine Grillideen im Sommer haben mich übrigens sehr inspiriert», sagt Marcel Paa seinem Kollegen gleich bei der Begrüssung. «Hey und ich freue mich schon auf deine winterliche Cremeschnittenvariante, die du heute mit dabei hast. Ich liebe drum Cremeschnitten aller Art!», antwortet Sandro Zinggeler mit schon leuchtenden Augen. Denn eines ist klar: Wenn sich die bei-

*Ein Prosit auf ein
Koch- und Backjahr
voller Abwechslung*

Zwei Profis, eine gemeinsame Leidenschaft für Gaumenfreuden: Koch Sandro Zinggeler (links) und Bäcker Marcel Paa stossen auf zwölf Monate gespickt mit unzähligen kulinarischen Höhepunkten an.



den zum festlichen Apéro riche treffen, dann natürlich mit eigenen Kreationen im Gepäck. Und mit vielen sprudelnden Ideen für 2024 im Kopf, die sich bei einem Glas Schaumwein bestens weiter-spinnen lassen.

Aber zuerst wird aufgetischt: Sandro Zinggeler hat zum Beispiel Gemüsetempura mitgebracht: Butternusskürbis- und Blumenkohlstücke, frittiert in einem Teig mit schwarzem Sesam, der für einen gepunkteten Hingucker sorgt. Oder Weisswurst-Lollipops in einer Brezelkruste und mit Senfsauce serviert, die nicht nur Oktoberfest-Fans begeistern werden. Marcel Paa hat zünftig seine Focaccia gefüllt: vegetarisch mit Eier-

mousse und vegan mit Avocadocreme. Auch Apéro-Klassiker wie Mini-Quiches und Schinken-Käse-Schnecken hat Marcel Paa gebacken – und für den süßen Abschluss die von Sandro Zinggeler heiss erwarteten Blätterteigschnitten mit einer Apfel-Zimt-Creme. Und für ein ganz bestimmtes Häppchen haben sich die beiden Rezeptentwickler zusammengesetzt: Beim Mini-Entenburger sorgt der Koch für den fleischigen Inhalt, während der Bäcker das passende Briochebrötchen beisteuert. Prosit und en Guete!

...

Webseiten www.sandrozinggeler.com,
www.marcelpaa.com **Instagram**

@sandro_zinggeler, @marcelpaa_einfachbacken

Weihnachtszauber mit dem Winterwunderland vor der Tür



Im mystischen und nicht zu dicken Nebel gelegen, ist das in Weiss gebettete, dreihundertjährige Bauernhaus in Rothenthurm SZ der perfekte Ort für das Festtagsapéro unserer LandLiebe-Rezeptautoren.

Briochebrötchen (Hamburger Buns)

Für circa. 20 Stück. Gärdauer Kochstück 2-3 Std., Stockgare 40-50 Min., Stückgare 60-100 Min.

Zutaten Kochstück

• 100 g Wasser • 25 g Weissmehl

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Wasser in einem Kochtopf auf dem Herd unter ständigem Rühren aufkochen.

2. Sobald die Stärke verkleistert, das Kochstück in eine Schüssel geben, mit einer Folie zudecken und für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutaten Hauptteig

• Kochstück • 65 g Butter, weich • 1 Ei • 1 Eigelb • 225 g Weissmehl • 3 g Backmalz, aktiv • 10-30 g Zuckerersatz «Hello Sweety» (Alternative: gleiche Menge Kristallzucker) • 5 g Salz • 5 g Frischhefe • 10 g Sauerteig, aktiv (Alternative: 5 g Frischhefe) • etwas Mehl • 1 Ei, verquirlt • Sesamsamen zum Bestreuen

Zubereitung

1. Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und für 6-8 Minuten auf kleiner Stufe mischen/kneten. Knetgeschwindigkeit erhöhen und den Teig etwa 10-12 Minuten kneten (Alternative: von Hand kneten, ca. xx Minuten). Teig ein gefettetes Becken legen, mit einem Teigtuch (Gärfolie) und für 40-50 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen.

2. Währenddessen den Teig einmal dehnen und falten: Hierzu den

Teig an einer Seite leicht hochziehen und an den gegenüberliegenden Beckenrand legen. Dies geht am besten mit etwas mit Wasser benetzten Händen. Vorgang von allen vier Seiten wiederholen, Teig wieder zudecken und weiter ruhen lassen.

3. Nach der Gärzeit Teig auf die Arbeitsfläche geben und in Stücke zu 40 Gramm portionieren. Die Teigstücke mit wenig Mehl zu gleichmässigen Kugeln rollen. Dabei darauf achten, dass diese unten gut verschlossen sind. Danach die Kugeln leicht bemehlen, etwas flach drücken und mit genügend Abstand auf ein Lochblech absetzen.

4. Teiglinge mit einem Teigtuch (Gärfolie) zudecken und für 30 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen. Danach nochmals mit der Handballe etwas flachdrücken.

5. Teiglinge mit verquirltem Ei bestreichen. Nochmals für 30-40 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Inzwischen Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

6. Nach der Gärzeit die Teiglinge nochmals mit verquirltem Ei bestreichen, mit Sesamsamen bestreuen und in der Ofenmitte 2-3 Minuten anbacken. Sobald die Eierstrieche eingetrocknet ist, den Backofen bedampfen (bei Öfen ohne Dampffunktion: eine backfeste Schüssel mit Wasser bereits beim Vorheizen mit aufs Blech legen).

7. Brötchen für etwa 15 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Mini-Entenburger

Zutaten für xx Burger

• 4 Entenbrüste • Salz und Pfeffer • 3 Pack Choi • 1 rote Zwiebel • 1 Bund Koriander • etwas Limettenabrieb und -saft • etwas Salz • etwas Olivenöl • 100 g Mayonnaise • 10 g Sesamöl • 20 g Sweet Chili • ½ Limette Abrieb • 1 Spritzer Limettensaft

Zubereitung

1. Entenbrüste von der Silberhaut befreien, danach die Haut abziehen und 2 der Häute beiseite legen. Den Rest der Haut sowie die Brüste in kleine Würfel schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten kleinen Teller für ca. 1 Stunde in den Tiefkühler legen, damit diese halbgefroren weiterverarbeitet werden können.

2. Einen Fleischwolf mit grober Scheibe (5 Millimeter) versehen. Entenfleisch samt der Haut durch den Wolf lassen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und Pattys à ca. 60 Gramm formen.

3. Pack Choi waschen und in feine Streifen schneiden. Eine Bratpfanne erhitzen und die 2 beiseite gelegten Entenhäute in die Pfanne geben, bis diese die Pfanne gut eingefettet haben. Häute entfernen und die Pattys darin beidseitig ca. 1 Minute anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei ca. 80 Grad Ober/Unterhitze warmstellen (Info: Die Pattys dürfen rosa gebraten sein!)

4. In die gleiche Pfanne den Pak Choi geben und scharf anbraten, dann in eine Schüssel geben. Die Zwiebel und den Koriander in feine Streifen schneiden, zugeben und mit Limettensaft und -abrieb, Salz und Olivenöl marinieren.

5. Für die Burgersauce Mayonnaise, Sesamöl, Sweet Chili-Sauce, Limettenabrieb und -saft in einer Schüssel vermengen. Briochebröten (siehe Seite 50) halbieren, mit Entenfleisch und Sauce füllen und auf einer Platte anrichten.

Gebratene Ente gehört vielerorts zu den traditionellen Weihnachtsgerichten. Sandro Zinggeler und Marcel Paa setzen sie in einer raffinierten Burger-Variante und mit luftigen Briochebrötchen in Szene.

Fingerfood von traditionell bis neu interpretiert



Kleine Quiches sind Klassiker, wenn es um unkomplizierten Fingerfood geht. In den Varianten Käse-Speck und Spinat wecken sie beim Essen garantiert so einige Erinnerungen an gesellige und gemütliche Runden.

Kleine Käse-Speck- und Spinatquiches

Zutaten für 25 Stück à 6 cm Durchmesser

Zutaten Käse-Speck-Quiches

• 125 g Butter, kalt • 250 g Weissemehl • 90 g Wasser • 5 g Salz • 1 Schalotte (oder 1 Zwiebel) • 70 g Speckwürfel • etwas Mehl (zum Bemehlen der Arbeitsfläche) • 150-200 g Reibkäse (Greyerzer und Emmentaler gemischt) • 2 Eier • 1 Eigelb • etwas Pfeffer • 300 g Vollrahm • 5 g Salz

Zubereitung

1. Butter in Würfel schneiden, mit dem Mehl in eine Küchenmaschine geben und ein paar Minuten fein verreiben. Alternative: In einer Schüssel mit den Händen gut verreiben.
2. Salz im Wasser auflösen und zur Mehl-Butter-Mischung geben. Alles zu einem Teig mischen. Nicht zu lange kneten, sondern nur kurz zu einem Teig zusammenfügen.
3. Schalotte schälen, fein schneiden. Mit dem Speck in eine Bratpfanne geben, kurz andünsten und in eine Schüssel geben.

Reibkäse dazugeben und alles gut vermischen.

4. Den vorbereiteten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmässig etwa 2-3 Millimeter dick ausrollen. Dabei den Teig immer wieder etwas durchlockern, damit er nicht an der Arbeitsplatte klebt. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen, damit er während des Backens keine Blasen werfen kann.

5. Aus dem Teig glatte Kreise mit 7 Zentimeter Durchmesser (1 Zentimeter grösser als die verwendeten Förmchen) ausstechen. Förmchen gut ausfetten, mit den Teigrondellen auslegen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen (Tipp: Falls die Löcher im Teig durch das Eindrücken in die Förmchen verschwunden sind, nochmals mit einer Gabel neu stupfen).

6. Eier in eine Schüssel aufschlagen, etwas Pfeffer dazugeben und mit einem Schwingbesen glattrühren. Vollrahm und Salz dazu-

geben und alles gut durchrühren.

7. Speck-Käse-Masse in die mit Teig belegten Förmchen verteilen und den Guss bis knapp 5 Millimeter unter den Teigrand darüber geben. Mit dem Finger (oder einer Gabel) die Füllung kurz durchmischen.

8. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Quiches in der Ofenmitte ca. 20-25 Minuten goldgelb backen und in den Förmchen auskühlen lassen.

Spinatquiches

1 Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Mit 1 Kilo Blattspinat (frisch oder aufgetauten gefrorenen) in einer Bratpfanne in etwas Öl kurz andünsten, in eine Schüssel geben und mit 100 Gramm Reibkäse (Gruyere und Emmentaler) gut vermischen. Beim Guss lauten hier die Mengen: 3 Eier, 2 Eigelb, etwas Pfeffer, 450 Gramm Vollrahm, 7 Gramm Salz. Zubereitung und Backen wie oben beschrieben.



Gemüsetempura

Zutaten für 6 Personen

• 1 Butternusskürbis • 1 Blumenkohl • 60 g Rohrzucker • 1 dl Wasser • 1 Knoblauchzehe • 1 kleine Schalotte • etwas Peperoncini • 70 g Reissessig • 2 EL Sojasauce • 1 Zitronengrasstange, zerstoßen • 5 dl Frittieröl • etwas Salz • 150 g Tempuramehl • 2,1 dl Wasser • 1 EL schwarzer Sesam • 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Butternusskürbis schälen, entkernen und in lange Stangen schneiden. Blumenkohl rüsten und in mittel-grosse Stücke schneiden. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufkochen und das Gemüse darin knackig blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken. Auf etwas Küchenpapier oder auf einem sauberen Küchentuch gut abtrocknen lassen.
2. In einem Topf Rohrzucker karamellisieren lassen, mit Wasser ablöschen und auf kleiner Hitze den Karamell vollständig auflösen lassen. Knoblauch, Schalotte und Peperoncini in kleine Würfel schneiden und mit Reissessig, Sojasauce und Zitronengras zum Karamell geben. Sauce mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
3. In einem kleinen Topf das Frittieröl auf ca. 170 Grad erhitzen. Das abgetrocknete Gemüse mit etwas Salz würzen. In einer Schüssel Tempuramehl, Wasser, Sesam und Prise Salz glattrühren. Gemüse in die Schüssel geben und gut vermengen.
4. Mit Hilfe einer Kochzange die einzelnen Gemüsestücke aus der Schüssel nehmen, etwas abklopfen, in das Öl geben und goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.

Dazu passen Dipp nach Wahl.

Dipp, Dipp hurra! Wenn Butternusskürbis- und Blumenkohlstücke in Tempurateig heiss baden gehen, lassen sie sich danach in jede Lieblingsauce tunken.

Pastinakensuppe

mit Butterschaum und Portulak-Petersilienpesto

Zutaten für 6 Personen

• 500 g Pastinaken, geschält • 1 Schalotte • 1 Flocke Butter
• 1 Prise Salz • 1 dl trockener Schaumwein • 1 L Gemüsebouillon • Salz und Pfeffer • 1 Schluck trockener Schaumwein • 100 g Butter • 2 dl Vollrahm • 50 g der Pastinakensuppe • 1 TL Sherry • etwas Salz • 1 Handvoll Portulak • 1 Handvoll glatte Petersilie • 1 dl kaltgepresstes Rapsöl • Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Pastinaken und Schalotte klein schneiden und in Butter mit der Prise Salz gut andünsten. Mit Schaumwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Gemüsebouillon auffüllen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
2. Suppe in einem Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen und mit Salz, Pfeffer und Schaumwein abschmecken. Sollte die Konsistenz zu dick sein, etwas Bouillon nachgiessen.
3. Für den Schaum die Butter in einem Topf langsam zerfließen lassen. Auf mittlerer Stufe solange kochen, bis die Butter bräunlich wird. Sofort von der Hitze ziehen und etwas abkühlen lassen. Mit Vollrahm und 50 Gramm der Pastinakensuppe auffüllen, mit Sherry und Salz abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren und warm in einen Rahmbläser abfüllen. Mit einer Kartusche versehen, gut schütteln.
4. Für das Pesto Portulak mit Petersilie, Rapsöl und etwas Salz und Pfeffer mixen. Pastinakensuppe in Tellerchen oder Gläsern anrichten, jeweils etwas Schaum darüber spritzen und mit dem Pesto garnieren.

Suppen sind tolle Vitaminspender an Apéros – gesundes Gemüse und Kräuter lassen sich darin verpacken und schmecken tuts auch noch fein! Wie diese Pastinakensuppe mit Butterschaum und Portulak-Petersilienpesto.

Focaccia gefüllt mit Eiermousse und Avocadocrème

für 1 Brot à circa 30 Häppchen

Zutaten

• 380 g Wasser, kalt • 1 g Frischhefe (entspricht circa der Grösse eines Reiskorns)
• 40 g Olivenöl • 10 g Salz • 50 g Hartweizenmehl (Alternative: Weissmehl) • 450 g Weissmehl • 50-180 g Gemüse nach Wahl (Menge je nach Gemüse) • 1 Bund Rosmarin (ca. 20 g) • etwas Fleur de Sel

Zubereitung

1. **Am Vortag** Etwa die Hälfte des Wassers in eine Schüssel geben, Hefe darin auflösen. Salz und Olivenöl zum restlichen Wasser geben, gut verrühren. Mehl und Salzwasser zum Hefewasser geben und alles zu einem klumpenfreien Teig vermischen.
2. Teig in ein gefettetes Becken legen, mit einem Teigtuch (Gärfolie) zudecken und für 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Dann den Teig von allen Seiten dehnen und falten: Hierzu den Teig an einer Seite leicht hochziehen und an den gegenüberliegenden Beckenrand. Dies geht am besten, wenn die Hände mit etwas Wasser benetzt sind.
3. Den Teig wieder zudecken und für 12-16 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Während dieser Zeit den Teig noch 2-3 Mal dehnen und falten (das letzte Mal etwa 1 Stunde vor dem Weiterverarbeiten).
4. **Am Backtag** Teig aus dem Becken vorsichtig auf ein Backpapier auf einem Blech kippen. Die Finger in etwas Olivenöl tunken und den Teig behutsam überall eindrücken. Nochmals für 30 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
5. Gemüse nach Wahl halbieren oder in Stücke schneiden und Teigling damit belegen. Leicht eindrücken. Rosmarin fein schneiden und darauf streuen. Nochmals 60-90 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
6. Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig mit beölten Fingern nochmals überall etwas eindrücken, um die typische Focaccia-Form zu bekommen. Mit etwas Fleur de Sel bestreuen.
7. Blech in die Mitte des Ofens schieben und Ofen bedampfen (bei Öfen ohne Dampffunktion: eine backfeste Schüssel mit Wasser bereits beim Vorheizen mit aufs Blech legen). Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Focaccia etwa 30 Minuten goldbraun ausbacken, auf einem Gitter auskühlen lassen.



Für ein (oder zwei, oder drei...) Stückchen Italianità in der kalten Festtagszeit: Focaccia gefüllt mit veganer Avocadocrème oder mit Eiermousse.

Füllungen

(für je 1 Focaccia)

Zutaten Eiermousse

• 4 Eier, gekocht • 120 g Magerquark
• 20 g Senf • 10 g Currypulver • 10 g Salz
• 1 Bund Schnittlauch • 2-3 Essiggurken

Zubereitung

1. Gekochte Eier schälen und in kleine Würfel schneiden. Magerquark, Senf, Currypulver und Salz mit den Eiern in eine Schüssel geben. Schnittlauch fein schneiden, Essiggurken würfeln und beides ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut vermischen.
2. Focaccia mittig aufschneiden und den unteren Teil grosszügig mit der Eiermousse bestreichen. Den «Deckel» auflegen und in Würfel schneiden.

Zutaten Avocadocrème (vegan)

• 4 Avocados • 300 g Joghurtersatz

pflanzlich • 2 Knoblauchzehen
• ½ Zwiebel • etwas Zitronenabrieb • 5 g Salz • etwas Pfeffer • etwas gehobelten Parmesan, Cherrytomaten und Rucola

Zubereitung

1. Avocado halbieren, Stein entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel rauslösen und mit Joghurtersatz in eine Schüssel geben. Knoblauchzehen und eine halbe Zwiebel schälen und in feine Stücke schneiden. Mit Zitronenabrieb und Pfeffer zum Joghurtersatz geben und alles zusammen gut pürieren.
2. Focaccia mittig aufschneiden und den unteren Teil grosszügig mit der Avocadocrème bestreichen. Parmesan, geschnittene Cherrytomaten und Rucola darauf verteilen. Den Deckel auflegen und in Würfel schneiden.

Kleine Leckereien für einen grossen Gaumenschmaus



Knusper, knusper, Knäuschen... aber ganz ohne Lebkuchen-Häuschen! Selbstgemachte Tapioka-Chips werden abwechselnd mit Shrimpscocktail und eingelegtem Rettich belegt zum raffinierten Fingerfood.

Tapioka-Chips mit Shrimpscocktail oder eingelegtem Rettich

Zutaten für die Chips Für 6 Personen

- 200 g Tapiokaperlen (im gut sortierten Detailhandel oder Bio-Fachmarkt erhältlich) • 6 dl Wasser • 1 Prise Salz • 5 dl Frittieröl
- etwas Salz

Zubereitung

1. Am Vortag Tapiokaperlen, Wasser und Prise Salz in einen Kochtopf geben und ca. 2 Minuten kochen lassen, bis eine Masse entsteht. Diese auf zwei Backpapiere so dünn wie möglich ausstreichen. Im Ofen bei 100 Grad ca. 1 Stunde trocknen lassen, dann den Ofen auf 80 Grad reduzieren und nochmals 2 Stunden trocknen lassen. Zwischendurch einmal wenden. Aus dem Ofen nehmen und über Nacht vollständig trocknen lassen.

2. Am Serviertag Die entstandenen dünnen Platten in beliebig grosse Stücke brechen und in ca. 170 Grad heissem Frittieröl ausbacken, bis sie aufgepufft sind. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen

Zutaten für die Sauce

- 400 g Cashewnüsse • 5 dl Wasser • 2 Kaffir-Limettenblätter
- ½ Zitronengrasstange, zerstoßen • 1 Limette, Saft und Abrieb
- 2 EL Olivenöl • 1 Prise Salz • 40 g Ketchup • 30 g flüssiger Honig

Zubereitung

1. Cashewnüsse im Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 8 Minuten goldbraun rösten, danach in ein Gefäss geben. Wasser, Kaffir-Limettenblätter und zerstoßene Zitronengrasstange dazugeben und für

mindestens 2 Stunden im Kühlschrank einweichen lassen.

2. Limettenblätter und Zitronengras aus dem Wasser nehmen. Limettenblätter fein schneiden und dem Rest aus dem Glas sowie mit Limettensaft und -abrieb, Olivenöl und Prise Salz in einen Mixbecher geben. Ca. 2 Minuten fein mixen.

3. 400 Gramm der entstandenen Sauce mit dem Ketchup mischen, den Rest in einem anderen Gefäss für die vegetarische Variante mit dem Honig vermengen.

Zutaten Shrimpscocktail und eingelegter Rettich

- 1 Rettich • 1 dl Weissweinessig • 40 g Wasser • ½ TL Zucker • 1 Prise Salz • 4 Tasmanischer Pfeffer, zerstoßen • 200 g Swiss Shrimps, geschält (im gut sortierten Detailhandel sowie online erhältlich)

Zubereitung

1. Am Vortag Für die Vegi-Variante den Rettich schälen und in dünne Scheiben hobeln. Weissweinessig, Wasser, Zucker, Salz und Tasmanischer Pfeffer in einem Topf erhitzen. Sud noch heiss über die Rettichscheiben giessen, danach gut verschlossen über Nacht marinieren lassen.

2. Am Serviertag Shrimps in siedendem gesalzenem Wasser ca. 1,5 Minuten pochieren, danach in Eiswasser abschrecken. In ca. 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden. In einem Schüsselchen mit der Ketchup-Variante der Sauce vermengen und auf die Hälfte der Tapioka-Chips verteilen; den marinierten Rettich mit der Honig-Variante der Sauce auf restlichen Chips verteilen und servieren.

Weisswurst-Lollipop in Brezelkruste mit Senfsauce

Zutaten für 6 Personen

- 100 g grober Senf • 20 g flüssiger Honig • 1 EL Weissweinessig • 40 g feiner Rohrzucker • Salz und Pfeffer • 200 g harte Salzbrezel • 1 Pack Weisswürste • 100 g Mehl • 2 Eier • Salz und Pfeffer • 1 dicker Holzspieß • 1 dl Sonnenblumenöl • 20 Salzstangen • 1 Apfel, in Streifen gesschnitten

Zubereitung

1. Für die Senfsauce Senf, Honig, Weissweinessig und Rohrzucker mit einem Stabmixer fein mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Für die Lollipops Brezel in einem Cutter zu Paniermehl zerkleinern. Weisswürste schälen und in daumendicke Scheiben schneiden. Mehl in einen tiefen Teller geben, Wurstschei-

ben darin wenden und gut abklopfen.

3. Eier in einem Schüsselchen gut verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wurstscheiben erst in Ei, danach im Brezel-Paniermehl wenden. Vorgang einmal wiederholen. Mit einem Holzspieß panierte Wurstscheiben von der Aussenseite bis in die Mitte einstecken, danach in Öl von allen Seiten anbraten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Das bereits vorgestochene Loch nochmals mit dem Zahnstocher vollständig öffnen, damit jeweils eine Salzstange als «Lollipop-Stiel» hineingesteckt werden kann. Auf jeden Lollipop etwas Senfsauce geben. Mit Apfelfstreifen garnieren und servieren.

Tipp In mit rohem Reis oder Linsen gefüllte Gläser/Gefässe stecken.



Schläckstängel mal anders: Weisswurstkugeln mit zerkleinerten Salzbrezeln paniert werden serviert mit Senfsauce und Apfelfstreifen zum Partyhit für Gross und Klein.

Blätterteigschnitten mit Apfel-Zimt-Creme

Zutaten für 24 Stück

• 14 g Gelatine • Wasser zu Auflösen • 560 g Apfelsaft • 140 g Zucker • 5 g Zimtpulver • 16 g Weizenstärke • 4 Eigelbe • 300 g Vollrahm • 100 g Wasser • 200 g Zuckererersatz «Hello Sweety» (Alternative: gleiche Menge Kristallzucker) • 350 g Blätterteig (ca. ½ Grundrezept, siehe Seite 59), gekühlt • etwas Zimt zum Bestäuben

Zubereitung

1. Am Vortag Für die Apfel-Zimt-Creme Gelatine in Wasser auflösen. Apfelsaft, Zucker, Zimt, Weizenstärke und Eigelbe in einen Kochtopf geben und unter ständigem

Rühren auf 85 Grad aufkochen (mit einem Küchenthermometer kontrollieren). Pfanne vom Herd nehmen, aufgelöste Gelatine zur Masse geben und gut umrühren.

2. Vollrahm zur Creme geben und unterheben. Zum Abkühlen mit einer Folie zudecken (direkt auf die Creme legen) und über Nacht kühl stellen.

3. Am Backtag Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Den gut gekühlten Blätterteig ca. 2 Millimeter dick rechteckig auf 60 x 40 Zentimeter ausrollen. Mit einer Gabel Löcher einstechen, dann in Quadrate von 5 x 5 Zentimeter einteilen und schneiden.

5. Blätterteig-Quadrate in die Mitte des Backofens schieben und ca. 10-15 Minuten goldgelb backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

6. Creme in der Küchenmaschine ca. 5 Minuten aufschlagen oder mit dem Schwingbesen so lange von Hand, bis eine glatte Masse entsteht. In einen Spritzbeutel mit 10er-Lochtülle geben.

7. Auf die eine Hälfte der ausgekühlten Blätterteigquadrate jeweils 10 Tropfen der Creme spritzen und mit einem zweiten Blätterteigquadrat zudecken. Ebenfalls Cremetropfen darauf spitzeln und mit etwas Zimtpulver bestäuben.



Ein festliches Apéro braucht einen gebührenden Abschluss – dank dieser sündhaft feinen Blätterteigschnitten mit Apfel-Zimt-Creme gelingt das im Mundumdrehen.



Gut eingepackt geniessen Sandro Zinggeler (rechts), Marcel Paa und dessen Frau Nadine Paa die Häppchen auch auf dem Balkon. Vincent Paa lässt sich die Quiches von Papa jedenfalls schmecken.

Butter-Blätterteig (Grundrezept)

Hinweis: Für dieses Rezept ist eine Küchenmaschine nötig.

Zutaten

• 500 g Weismehl • 200 g Butter (1) • 250 g Wasser, kalt
• 12 g Salz • 200 g Butter, kalt (2) • etwas Mehl zum Bestäuben

Zubereitung

1. Weismehl und Butter (1) in eine Küchenmaschine geben und circa 5-10 Minuten gut verreiben. Wasser in eine Schüssel leeren. Salz dazugeben mit einer Löffel rühren, bis es aufgelöst ist.
2. Gesalzenes Wasser in die Mehl-Butter-Mischung geben. Nur kurz zu einem Teig mischen (nicht kneten). Butter (2) längs halbieren. Die zwei Stücke nebeneinander legen.
3. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig darauf legen und zu einer Kugel formen. Dann kreuzweise einschneiden. Die entstandenen Ecken ausziehen und eine Art «Schweizerkreuz» ausrollen. Die vorbereitete Butter in die Mitte des Kreuzes legen und vollständig mit dem Teig einpacken (also ein «Päckli» machen).
4. Den Teig gleichmässig flachdrücken, indem mit dem Teigholz daraufgeschlagen wird - so wird die Butter schön geschmeidig. Dann zu einem Rechteck (ca. 8-10 Millimeter dick) auswallen. Dem Teig eine doppelte Tour geben. Das heisst, die beiden Enden der Längsseite in die Mitte des Teiges umlegen (siehe auch «Gut zu wissen») und dieses Stück zusammenklappen. Anschliessend den Teig in ein Teigtuch (Gärfolie) packen für mindestens 1 Stunde kühl stellen.
5. Für die zweite doppelte Tour den Teig erneut ausrollen und falten wie beim ersten Mal, beginnen in die andere Richtung. Dann direkt die dritte doppelte Tour geben, erneut die Richtung wechseln. Den Teig wieder in ein Teigtuch (Gärfolie) einpacken und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.
6. Teig erneut ca. 8-10 Millimeter dick ausrollen (wieder die Richtung wechseln). Dann die vierte und letzte doppelte Tour geben. Den Teig wieder in ein Teigtuch (Gärfolie) einpacken und über Nacht kühl stellen. Im Kühlschrank bei 2-5 Grad ca. 5-7 Tage haltbar, im Tiefkühler (-18 Grad) ca. 1-2 Monate.

Gut zu wissen

Tourieren Beim Tourieren wird der Teig mehrmals ausgerollt und wieder zusammengelegt. Dadurch wird der Fettstoff als hauchdünne Plättchen gleichmässig im Teig verteilt. Überall dort, wo Fettplättchen eingelagert sind, entstehen beim Backen Dampfblasen, die das Gebäck auftreiben. Wichtig: Zwischen den einzelnen Touriergängen den Blätterteig kühl stellen. Schonend, gleichmässig und vorsichtig tourieren.



So geht doppelte Tourieren: Die Enden der Längsseite werden in die Mitte des Teigs umgelegt. Dann wird das so entstandene Teigstück von der einen Breite her genommen (Bild links) und bis zum Ende der anderen Breite geführt (rechts), also zusammengeklappt.

Blätterteigabschnitte

Teigabschnitte nie nochmals zusammenkneten, sonst entsteht ein Triebverlust im Teig und die Form des Gebäcks wird unregelmässig. Abschnitte nur zusammendrücken, aufeinanderlegen und nochmals ausrollen. Für Apéro- oder gefüllte Blätterteiggebäcke verwenden.