

Zu Tisch: Ostschweiz

 arte.tv/de/articles/la-suisse-orientale

Die Rezepte der Sendung



Birnen, Bohnen und Speck

4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Teaser: Eine Schweizer Variation des Klassikers, hier mit gedörrten Birnen und Rippli, der regionalen Bezeichnung für Kassler.

Tipp: Wer keine Dörrbirnen bekommt, kann das Gericht auch mit frischen Birnen zubereiten. Diese ungeschält und geviertelt zum Schluss für nur wenige Minuten beigegeben, da Birnen sehr schnell verkochen.

Zutaten

- 500 g grüne Bohnen
- 150 g Dörrbirnen
- 3 Knoblauchzehen
- 500 g Rippli (Kassler)
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- Ca. 15 g Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Bohnenkraut
- Öl zum Braten

Zubereitung

Bohnen und Bohnenkraut waschen, Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Salzwasser aufkochen, Bohnen mit Bohnenkraut hinzugeben und ca. 6 bis 7 Minuten bissfest kochen. Bohnen anschließend abgießen und in kaltem Wasser abschrecken. Bohnenkraut kleinhacken. Knoblauchzehen abziehen und grob hacken. Kassler und Dörrbirnen in Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch anschwitzen, das Kassler dazugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen und die Gemüsebrühe angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mehl mit etwas Flüssigkeit verrühren und die Soße damit binden. Die gewürfelten Dörrbirnen zum Schluss dazugeben und kurz mitschmoren. Die abgetropften Bohnen und das Bohnenkraut mit der Fleisch-Birnen-Soße vermengen. Dazu passen Salzkartoffeln.



Poêlée de poires, haricots verts et lard/Birnen, Bohnen und Speck

Schlorzifladen

12 Portionen / runde Backform mit 28 cm Durchmesser

Zubereitungszeit: 100 Minuten (plus Einweichzeit)

Teaser: Produkte mit Füllungen aus Dörrbirnenmus sind in der Schweiz weit verbreitet. Neben Birnenweggen und Birnbrotten ist der Schlorzifladen vor allem in der Ostschweiz bekannt: ein flacher Kuchen mit Dörrbirnen und einem Rahmguss.

Tipp: Das Mus aus Trockenfrüchten ist aufwendig in der Zubereitung. Es empfiehlt sich, gleich eine größere Menge herzustellen und portionsweise einzufrieren.

Zutaten

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- Evtl. noch etwas kaltes Wasser

Für die Füllung:

- 400 g Dörrbirnen
- 50 g Backpflaumen
- 50 g getrocknete Feigen
- 50 g Rosinen
- 80 g Walnuskerne
- Zimt
- Nelkenpulver

Für den Guss:

- 300 ml Sahne
- 4 Eier
- 100 g Sahnequark
- 50 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- Zimt

Zubereitung

Am Tag zuvor:

Gedörrte Birnen, Feigen und entsteinte Backpflaumen über Nacht in Wasser einweichen.

Für den Teig:

Butter und Zucker miteinander vermischen und solange kneten, bis der Zucker gleichmäßig eingearbeitet ist. Das Mehl auf die Buttermasse sieben und alle Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wenn der Teig zu bröselig ist, kann noch etwas kaltes Wasser dazugegeben werden. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Für die Füllung:

Eingelegtes Obst durch ein Sieb abgießen, die Flüssigkeit auffangen und zur Seite stellen.

Walnüsse kleinhacken.

Obst und Rosinen durch einen Fleischwolf drehen. Wenn das Mus nicht fein und homogen genug ist, mit einem Pürierstab nacharbeiten. Zimt, ein wenig Nelkenpulver und die Hälfte der fein gehackten Walnüsse dazu geben und gut durchkneten. Wenn die Masse zu trocken ist, kann etwas Wasser der eingelegten Früchte dazugegeben werden. Die Konsistenz sollte weich und streichfähig sein.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eine Kuchenform einfetten. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Backform legen. Einen Rand hochziehen. Teigboden mit der Gabel einstechen und das Mus gleichmäßig darauf verteilen. Die restlichen Walnüsse darüber streuen.

Für den Guss:

Eier und Zucker kräftig aufschlagen und den Zimt dazugeben. Sahne und Quark unterrühren und die Speisestärke einrühren.

Den Guss über die Füllung gießen und den Kuchen bei 180 Grad ca. 40 bis 50 Minuten backen bis der Guss eine hellbraune Färbung hat. Ein wenig abkühlen lassen und lauwarm servieren.



Schlorzifladen/Tarte aux poires séchées

Käsefondue Ostschweizer Art

4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Teaser: Je nach Region wird für den Schweizer Klassiker eine andere Käsemischung bevorzugt. In der Ostschweiz wird gerne Tilsiter mit Appenzeller gemischt.

Tipp: Beim langsamen Aufkochen sollte die Käsemasse in Form einer Acht gerührt werden. So wird verhindert, dass der Käse in der Mitte des Topfes anbrennt.

Zutaten

- 400 g Appenzeller
- 400 g Tilsiter (Bergkäse)
- 350 ml Apfelwein
- 15 g Speisestärke
- 2 Knoblauchzehen
- Saft von 1 Zitrone
- Muskatnuss
- Pfeffer
- 600 g Birnen
- 500 g Weißbrot

Zubereitung

Die Birnen waschen, vierteln, entkernen und in 2-3 cm große Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen, halbieren und mit der Schnittseite den Fonduetopf ausreiben.

Beide Käsesorten grob reiben und in den Topf geben. Apfelwein, einige Spritzer Zitronensaft und Speisestärke einrühren. Vorsichtig und unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Nicht länger, sonst wird die Masse zäh. Den Fonduetopf zum Essen auf eine Wärmequelle stellen, damit die Käsemasse heiß und flüssig bleibt. Die Birnenstücke zum Aufspießen reichen und als Beilage Weißbrot servieren.

Ribelmais mit Apfelmus

4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten (plus Einweichzeit)

Teaser: Ribelmais wird im Rheintal östlich des Bodensees angebaut. Ribeln verweist auf die spezielle Zubereitung, die emsiges Rühren und viel Geduld erfordert. Weil beim Ribelmais das ganze Korn mit dem Keimling gemahlen wird, gilt die geschützte Sorte als besonders nahrhaft.

Tipp: Wer keinen originalen Ribelmais zur Hand hat, kann das Gericht auch mit anderem Maisgrieß zubereiten. Dabei eher grob gemahlene Produkte verwenden, um die körnige Konsistenz des Ribelmais zu erreichen.

Zutaten

- 250 g Ribelmais, ersatzweise anderer Maisgrieß
- 20 g Mehl
- 10 g Salz
- 200 ml Milch
- 200 ml Wasser
- 100 g Butter

Für das Apfelmus

- 800g Äpfel (Boskop)
- 20 g Zucker
- 2 Zimtstangen
- 100 ml Wasser oder Apfelsaft

Zubereitung

Milch mit Wasser erhitzen.

Mais, Mehl und Salz vermischen und mit dem kochenden Milchwasser übergießen. Mehrere Stunden oder über Nacht zum Aufquellen stehen lassen.

Die Hälfte der Butter in einer gusseisernen Pfanne schmelzen lassen, die Maismasse dazu geben. Bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren langsam rösten. Nach und nach die restliche Butter dazugeben und etwa 20 Minuten weiter rühren - „ribeln“ - bis sich feine, goldbraune Krümelchen bilden.

Für das Apfelmus die Äpfel waschen, vierteln, schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Mit Wasser oder Apfelsaft in einem Topf erhitzen. Zucker und Zimtstangen hinzufügen und bei mittlerer Hitze wenige Minuten weichkochen. Zimtstangen entfernen.

Ribelmais mit Apfelmus anrichten und warm servieren.



Ribelmais mit Apfelmus/Semoule de maïs à la compote de pommes

Kartoffelbällchen mit Dörrbirnen und Brennesselpesto

16 Stück

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Teaser: Fingerfood mit Biss! Die in den Kroketten versteckten Dörrbirnenstückchen geben dem Gericht eine leicht süßliche Note.

Tipp: Als Alternative zu Dörrbirnen können getrocknete Feigen oder Datteln ausprobiert werden.

Zutaten

- 1 kg mehlig Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Petersilie
- 100 g Dörrbirnen, ersatzweise getrocknete Feigen oder Datteln
- 2 Eier
- 40 g Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Muskatnuss nach Geschmack
- Semmelbrösel zum Panieren
- Ca.1 l Erdnussöl zum Frittieren

Für das Brennesselpesto

- 80 g Brennesselblätter
- 50 g Mandeln, geschält
- 50 ml Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Saft einer Zitrone
- Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Währenddessen Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und würfeln. Petersilie unter kaltem Wasser abbrausen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken. Den Stiel und das untere Ende der Dörrbirnen entfernen und die Früchte in kleine Würfel schneiden.

Kartoffeln nach der Garzeit abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Masse nicht auskühlen lassen und zügig Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Dörrbirnen untermengen. Eier, Mehl und die Gewürze zugeben und alles gut vermischen. Mit nassen Händen aus dem Teig kleine Bällchen formen und in Semmelbrösel wenden.

Erdnussöl in einer Pfanne oder einem hohen Topf erhitzen und die Kartoffelbällchen portionsweise darin frittieren, bis sie goldbraun sind. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.

Für das Pesto die frischen Brennnesselblätter vorsichtig waschen, gut abtrocknen und mit Mandeln und Olivenöl zu einer homogenen Masse pürieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig anschwitzen. Das Pesto einrühren. Das Ganze bei mittlerer Hitze für einige Minuten unter ständigem Rühren mitdünsten. Mit den Gewürzen und Zitronensaft abschmecken.

Das Pesto als Dip zu den frittierten Kartoffelbällchen reichen. Zur Dekoration einige Brennnesselblätter ebenfalls kurz im Öl frittieren, abtropfen lassen, salzen und zum Servieren auf den Kartoffelbällchen drapieren.



Kartoffelbällchen mit Dörrbirnen/Boulettes de pommes de terre aux poires