



## **10. Kochkurs Manne Bellevue Spiez Zyschtig 29. Jenner 2013**

### **Menü**

- **Lattlich-Salat mit Surgrauech-Schnitz u warmem Giiss-Chees**
- **Chlys Zwüscheschpiil mit Härzbluetmoscht vo Wimmis u amene Tröpfli Wiwei Pomm vom Fulebachweg**
- **Fischpiccata mit Wildrys u Totetrumpeti**
- **Kompott mit dörretem Obscht u amene Chnübi Glasse**
- **Ggaffi mit Ravioli drzue gfüllt mit Hung u Nüss vor Rütteni**



# Rezäpt (ging für 4 Lüt)

---

## Lattlechsalat mit Surgrauech-Schnitz u warmem Giiss-Ches

### Salat Zuetati

200 gr	grüschtetete Lattlech
100 gr	grüschteteti Surgrauech (d'Schinti dranne la!)
4	Schyby Giiss-Ches
ä Prise	brochnegi Buumnüss

### Salat Zuebereitig

- Dr Lattlech fyn schnide
- D'Öpfel i chlyni Bitzleni schnyde
- D'Nüss churz aröschte
- Lattlech u Öpfel i Salat-Täller tue
- Dr Giiss-Chees abrate un uf ä Salat lege, d'Nüss drüberschtröje sofort serviere
- Salatsosse ersch am Tisch drüber tue, äs lengt o Balsamico-Essig un Olivenöl

---

## Fisch-Piccata u Wildrys mit Totetrumpeti

### Piccata Zuetati:

800 gr	Zanderfile
2	Eier
80 gr	Schprinz grapset
2 Ässlöffel	Anke
2 Ässlöffel	Mehl

Salz, Pfäffer, Majoran, Zitronensaft.

### Piccata Zuebereitig:

- Fisch i nid z'chlyni Bitze schyde, würze un im Mehl tröle
- Eier u Chees guet zäme verruehre
- D'Fischbitzleni dür das Tiigli zieh un im Anke uf beedne Syte schön goldbrun brate

---

## Wildrys mit Totetrumpeti

### Wildrys Zuetati:

200 gr Wildrys, dörtri Totetrumpeti, Zibeli, Chnubluuch, ganz wenig Schpäckwürfelni, Bullion, Olivenöl, Nydle, Wyssse, Salz u Pfäffer

### Wildrys Zubereitig

- Di dörte Totetrumpeti am Aabe vorhär ganz fyn verschtosse, Wasser drzue geh u ds Ganze mindeschtens 8 Shtund la quelle.
- Zibeli u Chnubluuch ganz fyn schnyde un im Oivenöl guet adünschte
- D'Schpäckwürfeeni drzue tue u no iinisch adünschte
- Mit nume wenig Wysssem ablösche
- D' Totentrumpeti drue tue u dds Ganze churz ufchoche
- Rys u Bulliong (Achtung: Nachiwürze isch müglech, ds Gägetiil nid) drzue tue un uf chlynem Fүүr la choche, bis ds Rys lind isch. Wes nötig isch, ä chli Wasser nachischütte
- Mit Nydle verfynere u arichte



---

## **Kompott us dörretem Obscht u amene Chnübi Glasse**

### **Kompott Zuetati:**

100 gr	Zwätschge
100 gr	Öpfel
100 gr	Biri
50 gr	Sultanini
1 chlyni	Zimetschtange
wenig	dünni Zitroneschale
1 dl	Wyse

### **Kompott Zubereitig:**

- Ds dürre Obscht wird über Nacht zuedeckt ygweicht
- Mit Yweichwasser, Zitrone u Zimet ganz langsam weich choche, dr Wy drzue tue un eventuell ä chli Zucker nachigeh
- Zuedeckt la erhalte u mit amene Chnübi Obschtglasse serviere
- Wär wott, überchunnt äs Schlückli Wieji Puar vom Fulebach drzue

## **Ggaffi mit Ravioli drzue gfüllt mit Hung u Nüss vor Rütteni**

### **Ravioli Zuetati für ä Tiig**

300 gr	Mehl
150 gr	Zucker
200 gr	Chochanke i chlyne Bitzleni
1 Ei	verruehrt
1 Prise	Salz

### **Ravioli Zuetati für ä d'Füllig**

300 gr	Zucker
300 gr	Buumnüss, grob verhacket
2 dl	Nidle
1 EL	Hung

### **Ravioli Zuebereitig**

- Mehl und Zucker i nere Schüssle mische un ä Mulde mache; d'Ankebitzleni am Rand vertiile
- Ei und Salz i d'Mitti geh u glehig zu meine mürbe Tiig chnette; ä Halbschtund a d'Chüehli shtelle
- Dr Zucker hellbruun röschte u ging rühre drzue; fNüss drzue tue u 2 – 3 Minute mitröschte
- Mit dr Nydle ablösche u we sech dr Zucker ufglöst het, ds Hung drzue geh, vom Fүүr neh un ä chli la abchuele
- Dr Tiig uf Bactrennfolie öppe 2 mm dick uströle u jitz us dem Tiig chlyni Ravioli useschnyde
- Nussfüllig uf di Ravioli-Böde tue u mit ämene glych grosse Ravioli zudecke.
- Dr Rand adrücke u mit dr Gable i Tiigdechel stäche.
- Dr Ofe vorhiize (180°C) u ä chli weniger als ä Schtund bache.
- Us äm Ofen neh u la abchuele