

Bündner Geschmacksarchiv



Schinken, Ziegenkäse, Zwiebel

Schinkendrops

50 g Kochschinken gewürfelt
150 ml Rahm
1 Schalotte, in Brunoise geschnitten
1 TL Pommery-Senf
1 Blatt Gelatine, eingeweicht
100 ml Schinkenfond
5 g vegetarische Gelatine [Sosa]

Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Schinken zugeben und mit Rahm aufgiessen. Die Gelatine dazugeben. Die Masse mixen und mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. In kleine Halbkugeln füllen und einfrieren. Schinkenfond und Gelatine zusammen aufkochen und gefrorene Schinkenkugeln darin tauchen. Danach auftauen lassen.

Schinkenfond

1 l Geflügelfond
200 g Schinken gekocht
100 g Bauchspeck gekocht, geräucht
3 Eiweiss
Lorbeerblatt

Schinken und Bauchspeck durch den Fleischwolf drehen, mit Geflügelfond und Eiweiss mischen und aufklären. Vorsichtig durch ein Tuch passieren, etwas reduzieren und abschmecken.

Schinkenvinaigrette

2 EL Schinkenbrunoise
1 TL Schalotten in feine Würfel geschnitten
1 TL Schnittlauch fein geschnitten
1 TL weisser Balsamico
Salz, Pfeffer

1 EL Olivenöl
1 TL Bouillon

Alle Zutaten verrühren.

Ziegenkäse-Eis

300 g Milch
30 g Sahne
20 g Zucker
7 g Pektin
15 g Milchpulver
3 Blatt Gelatine eingeweicht
30 g Glukose
400 g Ziegenkäse

Alle Zutaten aufkochen, Gelatine und Glukose dazugeben. Etwas auskühlen lassen und dann den Ziegenkäse untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Pacojet-Bechern einfrieren und kurz vor Gebrauch pacossieren.

Käseschaum

200 ml Wasser
100 g Ziegenkäse, gerieben
1 Msp. Sojalecithin

Ziegenkäse und Wasser aufkochen, etwas ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Sojalecithin mit den anderen Zutaten aufschäumen.

Geschmorte Zwiebel

50 g Zucker
2 grosse Zwiebeln
50 g Weissweinessig
350 ml Bouillon
50 ml Jus
etwas Salz und Pfeffer
1 Lorbeerblatt
½ Sternanis
1 Nelke
1 Wacholderbeere
10 Senfkörner

Zucker karamellisieren. Zwiebeln halbieren und dazugeben. Mit Weissweinessig ablöschen. Mit Brühe auffüllen. Jus dazugeben. Alle Gewürze dazugeben. Zwiebeln weich kochen lassen. Fond abgiessen und nochmals reduzieren. Zum Schluss die Zwiebel darin glasieren.

Eingelegte Schalotte und Perlwiebel

2 Schalotten gehobelt
5 Perlwiebeln halbiert
60 ml Wasser
33 ml weisser Balsamico
etwas Salz und Zucker

Wasser, Essig, Salz und Zucker aufkochen. Schalotten einlegen und erneut aufkochen und in ein Glas einmachen.

Zwiebelconfit

40 g brauner Zucker
50 g Butter
200 g Schalotten
2 EL Balsamico
1 kleine Sternanis
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
1 Wacholderbeere

Zucker karamellisieren. Butter und gewürfelte Schalotten zugeben. Mit Balsamico ablöschen. Alle Gewürze einlegen und zugedeckt dünstern, bis alles weich ist.