

Rezept für 4 Personen



ZUBEREITUNG

Zutaten Chäs-Schnitten

4 Salsiccia, roh (italienische Wurst)
 2 EL Olivenöl
 4 Scheiben Ruchbrot
 200 g Bachtelstei Chäs, gerieben
 2 Eier
 ½ dl Weisswein
 ½ TL Paprikapulver, Salz, Pfeffer

Zutaten Kräutersalat und Pesto

4 Zweige Dill, Kerbel, Minze, Koriander
 1 Bund Schnittlauch
 1 Rübli, in Späne geschnitten
 4 Radieschen, in Spalten geschnitten
 2 Handvoll Zwiebel- und Randensprossen
 1 kleine Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, nur Saft
 1 EL Honig
 1 TL Meersalz
 2 EL Olivenöl (1)
 3 EL Olivenöl (2)
 50 g Sbrinz, gerieben
 1 Handvoll Pinienkerne
 1 Spritzer Aceto Balsamico

Zutaten Quitten-Kompott

2 Quitten, geschält und entkernt in Schnitzen
 ½ Zitrone, Schale und Saft
 1 dl Wasser
 1 dl Weisswein
 70 g Zucker
 ½ Zimtstange
 1 Sternanis
 ½ Vanillestängel

Zubereitung Chäs-Schnitten

Salsiccia in Öl goldbraun braten und warmstellen. Ruchbrotscheiben leicht toasten und mit Weisswein beträufeln. Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Brotscheiben mit der Käsemasse grosszügig bestreichen und im Ofen bei 200°C ca. 12–15 Minuten goldgelb backen.

Zubereitung Kräutersalat und Pesto

Kräuter zupfen, Schnittlauch halbieren oder dritteln. Die Hälfte der Kräuter zugedeckt beiseite stellen. Die andere Hälfte der Kräuter mit Rübli-Spänen (am besten hobelt man die Rübli mit einem Sparschäler in Streifen), Radieschen Spalten sowie Zwiebel- und Randensprossen mischen. Für das Dressing Knoblauch mit etwas Zitronensaft und Meersalz im Mörser zerstampfen. Restlichen Zitronensaft, flüssigen Honig und Olivenöl (1) begeben und gut verrühren. Für das Pesto die zweite Hälfte der Kräuter mit Olivenöl (2) in kurzen Stössen im Mörser grob mixen. Sbrinz und Pinienkerne begeben, mit etwas Salz und Aceto Balsamico würzen. Alles gut mischen.

Zubereitung Quitten-Kompott

Quitten-Schnitze in einen Topf geben und von der Zitrone ein Stück Schale und den Saft begeben. Ca. 1 dl Wasser und Weisswein über die Quitten giessen. Zucker, Zimtstange, Vanille und Sternanis beifügen, aufkochen und danach Hitze reduzieren. Zugedeckt in ca. 20–30 Minuten weich kochen. Den Herd ausschalten und das Kompott im Sud abkühlen lassen.