

## REZEPT VON MARCO

Sendung vom 27.01.2024

### Schabzigercrèmesuppe

\* \* \*

### Veltliner Pizzocheri

\* \* \*

### Zwetschgenwähe mit gesüstem Nidel und Gletschercrème

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: SCHABZIGERCRÈMESUPPE**

1 Lauch, das Grün davon  
200 g Kartoffeln, mehlig kochend  
5 dl Gemüsebouillon  
50 g Schabziger  
3 dl Vollrahm

Den Lauch in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und zum Lauch dazugeben. Alles andünsten, bis das Gemüse glasig wird. Mit der Bouillon ablöschen und weichkochen.

Mit einem Stabmixer alles gut pürieren. Den Schabziger fein reiben und dazugeben. Alles gut verrühren. In Suppentellern anrichten. Den Vollrahm steif schlagen und pro Teller einen Klacks in die Mitte der Suppe geben. Servieren.



## HAUPTGANG: VELTLINER PIZZOCHERI

- 1 l Gemüsebouillon
- 1 Bund Mangold, nur die Blätter davon
- 500 g Buchweizenteigwaren
- 300 g Kartoffeln
- 5 Zehen Knoblauch, klein gewürfelt
- 500 g Butter
- 100 g Valtellina Käse, gerieben
- 100 g Knoblauchkäse, gerieben
- 100 g Parmesan, gerieben
- 100 g Provolone Piccante, gerieben
- 8 Scheiben Raclettkäse, in kleine Würfel geschnitten

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In die Bouillon geben und ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Buchweizenteigwaren dazugeben. Ca. 8 Minuten kochen lassen und danach die klein geschnittenen Mangoldblätter dazugeben. Nochmals etwas kochen lassen und danach das Wasser abschütten. In einer separaten Pfanne den Knoblauch in die bereits flüssige Butter geben und aufkochen lassen. Die Butter, die Buchweizen-Kartoffel-Mangoldmasse und den Käse in einer Pfanne gut vermischen.



## DESSERT: ZWETSCHGENWÄHE MIT GESÜSSTEM NIDEL UND GLETSCHERCRÈME

### Zwetschgenwähe

- 1 ausgewallter Kuchenteig
- 3 EL gemahlene Haselnüsse
- 1 kg Zwetschgen
- 2 dl Rahm
- 1 Ei
- 4 EL Zucker
- 1 EL Maizena

Ofen auf 220° C vorheizen. Kuchenteig mit dem Backpapier ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

Haselnüsse auf dem Teigboden verteilen. Zwetschgen halbieren, entsteinen, mit der Schnittfläche nach oben ziegelartig darauflegen.

Rahm, Ei, Zucker und Maizena in einem Messbecher gut verrühren und über die Zwetschgen giessen.

In der unteren Hälfte des Ofens für ca. 35 Minuten backen. Wähe herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen und dann auf dem Gitter ca. 10 Minuten stehen lassen.

### Gletschercrème

- 4 Bananen
- 3 Kugeln Vanilleglacé
- 2 Kugeln Schokoladenglacé
- 2 cl Kirsch
- 1 cl Eiercognac

Bananen in Scheiben schneiden und mit den Glacékugeln, dem Kirsch und dem Eiercognac mit dem Stabmixer mixen. In Gläser abfüllen und servieren.