

Rezepte mit Hochstamm - Kirschen

Gebratene Zanderfilets an Kirschen-Fischsauce, Petersilien-Kartoffel

Jean-Marc Feder, Bad Ramsach, Läuelfingen

Rezept für 4 Portionen:

Zutaten

4	Fischfilets (Zanderfilets von je ca. 150 g)
	Salz, Pfeffer, etwas Öl
1 kg	Kartoffeln
2 l	Wasser
60 g	Butter
½	Bündel Petersilie klein gehackt
100 g	Hochstamm - Kirschen
100 cl	Kirschensaft
25 cl	Fischfond
25 cl	Sahne
10 g	Mehl oder Saucenbinder

Zubereitung

- Die Kartoffeln werden geschält, geviertelt und im Salzwasser gegart. Dann werden sie in heisser Butter und fein gehackter Petersilie geschwenkt.
- Die Kirschen langsam in Butter durchschwenken und dann mit dem Kirschensaft ablöschen.
- Alles mit dem Fischfond und der Sahne aufkochen lassen und die Sauce abbinden. Je nach Geschmack evtl. noch etwas salzen.
- Die Fischfilets trocken, tupfen, salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit Öl braten.

Rindshuftsteak vom Sonnenhof mit Marshmallow überbacken auf Hochstamm-Kirschenbeet und blauen Kartoffelspiralen

Marcel Blättler, Hotel Löwen, Waldenburg

Rezept für 4 Portionen

Zutaten Marshmallow

0.250 kg	Puderzucker
0.010 kg	Gelatine
0.150 l	Wasser
0.005 kg	Rosmarin gehackt

Vorbereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Zubereitung

Marshmallow

- eingeweichte Gelatine ausdrücken und im heissen Wasser auflösen
- alle Zutaten zusammen in den Schlagkessel geben
- mit dem Schwingbesen auf maximaler Stufe schaumig schlagen (je kälter die Masse umso fester wird der aufgeschlagene Schaum, muss aussehen wie geschlagener Rahm)
- sobald die Masse kalt ist, in eine flache Form 1 cm Dick ausstreichen mit Puderzucker bestreuen und kühlstellen.
-

Kartoffelspirale

Blaue Kartoffeln rüsten, danach mit Spiralausstecher herausschneiden, im Salzwasser weichkochen.

Sonnenhof – Rindshuftsteak

in heisser Pfanne beidseitig anbraten, danach im Backofen bei 100 Grad Heissluft auf 48 Grad Kerntemperatur bringen.

Kirschenbeet

Entsteinte Hochstamm-Kirschen mit gehackten Zwiebeln in Pfanne andünsten, mit Sydebändel Rotwein ablöschen, etwas Bratensauce hinzufügen und kurz aufkochen. Die Kirschen auf Teller anrichten und die Sauce Sirup artig einkochen und danach die Kirschen nappieren.

Anrichten

Rindshuftsteak auf die Kirschen anrichten, das Marshmallow ausstechen und auf das Fleisch legen, mit Gasbrenner Marshmallow gold-gelb caramolisieren
Kartoffelspirale aus dem Wasser nehmen auf Teller anrichten und mit Butter bepinseln.

Kirschenchutney zu Fleischgerichten:

Urs Jochum, Hotel Victoria, Basel

Rezept für 1kg

Zutaten

1,1 kg	Kirschen entsteint
100 gr	Cassismark
100 gr	Rohzucker
1,5 dl	Rotweinessig
3 gr	Lebkuchengewürzmischung

Zubereitung

- Alle Zutaten unter gelegentlichem rühren aufkochen
- Ca. 30 min. leicht kochen lassen, gelegentlich abschäumen
- Heiss in Einmachgläser abfüllen.

Kirschenstreuselkuchen

Urs Jochum, Hotel Victoria, Basel

Rezept für 12 Portionen

Zutaten

175g	Kochbutter
100g	Rohzucker
1Prise	Salz
2g	Zitronenmelisse
2	Eier
200g	Mehl halbweiss
5g	Backpulver
10g	Vanillezucker
500g	Hochstamm - Kirschen frisch
2Stk	Meringuesschale
50g	Kochbutter

Zubereitung

- Die weiche Butter schaumig rühren. Zucker, Salz und gehackte Zitronenmelisse dazugeben.
- Eier beifügen und rühren bis die Masse hell ist.
- Mehl, Vanillezucker und Backpulver vermischen und darunter mengen.
- Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform (26cm) füllen und glatt streichen.
- Die entsteinten Kirschen auf dem Teig verteilen.
- Zerbröselte Meringues darüberstreuen. Butterflocken darauf verteilen.
- Bei 180° ca. 50-60 min. backen.
- Auskühlen lassen und in gewünschte Stücke schneiden.

Tipp: Mit Schlagrahm oder Doppelrahm servieren.

Kirschen Panna Cotta

Marcel Blättler, Hotel Löwen, Waldenburg

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

400 g	Kirschen, frische, entsteint
3 EL	Wasser
1 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
4 1/2 EL	Puderzucker
250 ml	sauer Rahm
3 Blätter	Gelatine, eingeweicht und abgetropft

Zubereitung

- 4 Kirschen für die Garnitur beiseitelegen.
- Die anderen Kirschen mit Wasser, Zitronensaft und 3 EL Puderzucker aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze in 5-10 Minuten weich köcheln.
- Anschließend gut pürieren und durch ein Sieb streichen. Ca. 200 ml zurück in die Pfanne gießen.
- Den Rest zugedeckt für die Garnitur beiseite stellen.
- Rahm und 1,5 EL Puderzucker zum Püree in die Pfanne geben, unter Rühren aufkochen lassen.
- von der Platte ziehen und die Gelatine darin auflösen.
- In vier kalt ausgespülte Förmchen (je etwas mehr als 100 ml Inhalt) gießen und abkühlen lassen.
- Im Kühlschrank in etwa 4 Stunden fest werden lassen.
- Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die erstarrte Creme auf Portionsteller stürzen.
- Mit der beiseite gestellten Fruchtsauce und jeweils einer Kirsche garnieren.

Alpbad Soufflé mit Hochstamm-Kirschenkompott

Leo Grassmuck, Küchenchef Gasthof Alpbad, Sissach

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

Für das Kirschenkompott:

350 ml	Weisswein
100 g	Zucker

1 Tl. Zitronensaft
 Saft von 1/2 Orange
 je 4 Streifen unbehandelte Zitronen- und Orangenschale
 1/2 Zimtrinde
 1/2 ausgekratzte Vanilleschote
 1 Scheibe Ingwer
 400 g Hochstamm-Kirschen
 2 gehäufte Tl. Speisestärke

Für das Soufflé:

100 g Hochstamm-Kirschen
 25 g Zucker
 3 Eiweiss
 Prise Salz
 2 Eigelb
 3 gestrichene El. Mehl

- Für die Kirschen den Wein mit 100 ml. Wasser, Zucker, Zitronen- und Orangensaft, Zimt, Vanilleschote, Ingwer in einen Topf geben. Die Mischung zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Hochstamm-Kirschen waschen und entsteinen. Die Hochstamm-Kirschen in den Weinsud geben und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Hochstamm-Kirschen 1 bis 2 Minuten weich ziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und die Gewürze entfernen.
- Die Speisestärke mit 2 El. kaltem Wasser glatt rühren. In den leicht kochenden Kirschensud rühren bis er leicht sämig gebunden ist, den Sud unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die Hochstamm-Kirschen wieder dazu geben und das Kompott in Schalen anrichten.
- Für das Soufflé den Backofen auf 180°C vorheizen. Vier flache ofenfeste Gratinschalen mit Butter einfetten. Die Hochstamm-Kirschen waschen und entsteinen und trocken tupfen. Mit 2 Tl. Zucker in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Das Kirschenpüree durch ein Sieb streichen.
- Das Eiklar mit dem restlichen Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel zu festem Schnee schlagen. Die Eigelbe hinzufügen und locker mit dem Teigspachtel unterheben. Das Mehl auf die Masse sieben und ebenfalls unterheben. Ein Viertel der Masse abnehmen, mit 2 – 3 El. Kirschenmark mischen und locker unter die restliche Masse ziehen, bis eine Marmorierung entsteht.
- Mit einer grossen Teigkarte je 1 grosser, hoher Teighaufen in die Form setzen, mit dem restlichen Kirschenmark beträufeln und im Ofen auf der untersten Schiene 10 bis 15 Minuten hell backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen und sofort mit den Kirschenkompott servieren.

Rezepte mit Hochstamm - Zwetschgen

Japanische Zwetschgensuppe

Marcel Blättler, Hotel Löwen, Waldenburg

Zutaten:

300 g Hochstamm - Zwetschgen
2 Liter Kokosnussmilch
Gehackte Zwiebeln
Rotwein

Zubereitung:

- Zwetschgen in Würfel schneiden.
- Zwiebeln im Suppentopf andünsten, mit Rotwein ablöschen.
- Kokosmilch zugeben und Zwetschgen weichkochen.
- Alles Mixen und durch feines Sieb passieren.
- Nach Belieben würzen und schärfen

Tipp: Als Einlage gekochte Wan Tans (chinesische Teigtaschen)

Rindsfleischvogel in Gemüserahmsauce mit Essigzwetschgen

Rezept für 4 Personen

Leo Grassmuck, Gasthof Alpbad, Sissach

Zutaten Essigzwetschgen:

1 dl Rotwein
1 dl Rotweinessig
100 g Zucker
600 g Zwetschgen (gewaschen und entsteint)
2 Scheiben Ingwer
2 kleine Streifen Zitronen- und Orangenschale
2 Gewürznelken
2 grüne Kardamonkapseln
2 kleine Zimtrinden

Zubereitung:

Den Wein, Essig und Zucker in einem Topf verrühren und aufkochen lassen. Die Zwetschgenhälften dicht nebeneinander in sterilisierte Gläser (à 400 ml) schichten sowie die Gewürze gleichmässig in die Gläsern verteilen. Mit kochendem Sud auffüllen, sodass die Zwetschgen gerade bedeckt sind. Schliessen, auf den Deckel drehen und abkühlen lassen.

Zutaten Rindfleischvogel:

4	dünne Rindsschnitzel zu je 120 g
100 g	geschnittene, in Butter gedünstete Zwiebeln
3 dl	Rotwein
3 dl	Bratensauce
100 g	fein geschnittenes Gemüse: Sellerie, Lauch, Rübli, Zwiebeln
0,5 dl	Öl
wenig	Weissmehl, Salz und Pfeffer

Füllung:

150 g	Bratwurstbrät
150 g	fein gehacktes Rindfleisch
150 g	Weissbrot ohne Rinde eingeweicht
1	Ei
20 g	gehackte Petersilie
1	gehackte Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Rindsschnitzel mit 2 EL der Rindshackfüllung bestreichen und die Zwiebeln darauf verteilen. Schnitzel rollen und mit Bindfaden sorgfältig zusammen binden. Die Rouladen im Mehl wenden und in wenig Öl allseitig anbraten. Ablöschen mit Rotwein, dann Bratensauce zugeben und aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Flamme ca. 1 Stunde schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das fein geschnittene Gemüse und den Rahm dazu geben und nochmals ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Zwetschgenstreusel

Margrith Hostettler, Gasthof Alpbad, Sissach

Rezept für 12 Portionen

Zutaten

350 g	Mehl
150 g	Zucker
150 g	Butter
1	Ei
1 P.	Vanillezucker
1 P	Backpulver
500 g	Hochstamm - Zwetschgen

Zubereitung

- Alle Zutaten ohne Zwetschgen mischen bis sich Krümel bilden. 2/3 der Krümel in eine Springform von 26 cm geben.

- Die Zwetschgen in Viertel geschnitten auf die Krümel geben, wenig Zimt und Zucker darüber streuen.
- Mit dem Rest der Krümel die Zwetschgen bedecken.
- Auf 180 Grad ca. 45 Min. backen.

Zwetschgenparfait mit Mandelkrokant

Urs Jochum, Hotel Victoria, Basel

Rezept für 15Portionen

Zutaten

250 gr	Prune d'Or
150 gr	Eigelb
100 gr	Zucker
1 tl	Zimt gemahlen
1gr	Lebkuchengewürz
600 gr	Schlagrahm
100 gr	Butter
120 gr	Mandeln gehobelt
120 gr	Haferflocken
800 gr	Zucker
100 gr	Honig

Zubereitung

- Zucker und Eigelb mit den Gewürzen im Wasserbad heiss und danach kalt schlagen
- Prune d'Or und Schlagrahm locker unter die Masse mischen
- In gewünschte Formen abfüllen und einfrieren.
- Krokant: Butter und Honig schmelzen
- Zucker, Haferflocken, Mandeln und Zucker dazugeben und unter ständigem Rühren karamelisieren lassen
- Auf einem gefetteten Blech auskühlen lassen. In Stücke brechen.

Kaiserschmarren mit Hochstamm-Zwetschgenkompott

Leo Grassmuck, Gasthof Alpbad, Sissach

Rezept für 4 Personen

Zutaten

3 El.	Rosinen
etwas	heisses Wasser
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
400 ml	Milch
5	Eier
2 El.	Rum

Zum fertigstellen

etwa 2 El.	Butterschmalz zum Ausbacken
	Puderzucker

Für das Zwetschgenkompott:
Das Kompott am Vortag zubereiten

500 g	Hochstamm-Zwetschgen
ca. 70g	Zucker
Saft von	1/2 Zitrone
1/2	Zimtrinde
1/2	Vanilleschote
50 ml	kräftiger Rotwein
30 ml	Portwein
1Tl.	Speisestärke

Zubereitung

- Die Rosinen mit heissem Wasser übergiessen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
- Das Mehl mit Salz und Milch kurz verrühren. Die Eier trennen, Eigelbe unterrühren, Rosinen und Rum dazugeben. Die Eiklar steif schlagen und unterheben. Den Backofen auf 50°C vorheizen.
- In einer grossen Pfanne 1 El. Butter-schmalz erhitzen, etwa die Hälfte des Schmarrenteigs hineingeben und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unter-seite leicht gebräunt ist. Den Fladen umdrehen und auf der andern Seite leicht bräunen. Eventuell noch etwas Butterschmalz zugeben.
- Mit einen Pfannenwender oder mit zwei Gabeln den Fladen in mundgerechte Stücke zerstossen bzw. zerreißen. Diese unter ständigen Wenden gold-braun backen und schliesslich auf eine angewärmte Platte gleiten lassen. Mit Puderzucker bestreuen und in den Backofen zum Warmhalten stellen.
- Die zweite Hälfte des Teiges genauso verarbeiten. Dick mit Puderzucker bestreuen ganz heiss und frisch servieren.
- Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Hochstamm-Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften nochmals halbieren. Die Hochstamm-Zwetschgenviertel in einer ofenfesten Form mit Zucker, Zitronensaft, Zimt und Vanilleschote mischen. Den Rotwein und den Portwein dazu giessen.
- Die Hochstamm-Zwetschgen im Ofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten nicht zu weich garen, dabei öfters durchrühren. Das Zwetschgen-kompott aus

dem Ofen nehmen und den Zimt und die Vanilleschote entfernen. Den Weinsud durch ein Sieb in einen kleinen Topf giessen. Die Zwetschgenviertel wieder in die Form zurück geben.

- Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Den Weinsud aufkochen lassen, die Stärke unter-rühren und 2 Minuten sanft köcheln lassen. Den Sud auf die Zwetschgen-Viertel giessen und das Hochstamm-Zwetschgenkompott zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

(Je reifer und somit süsser die Hochstamm-Zwetschgen sind, desto weniger Zucker benötigen Sie für das Kompott)