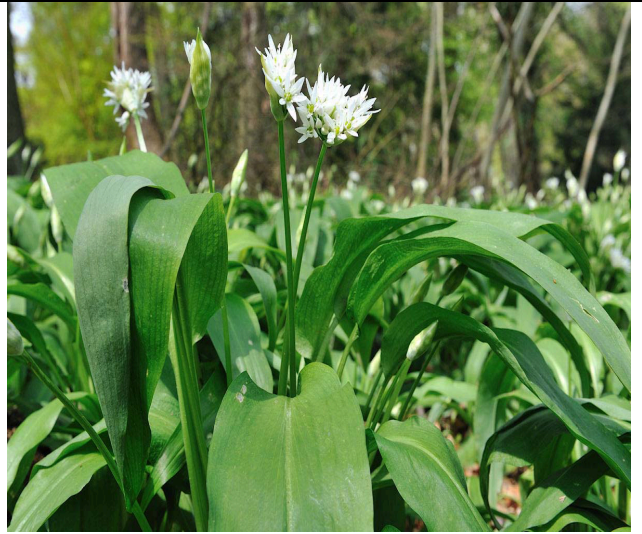


# BÄRLAUCH-GNOCCHI

**ZUTATEN** Für 4 Personen  
**250 g Bärlauch**  
**3 Esslöffel Olivenöl**  
**Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle**  
**2 Stück Eier, klein**  
**400 g Ricotta**  
**150 g Parmesan, gerieben**  
**140 g Mehl**  
**Mehl, zum Wenden der Gnocchi**  
**125 g Butter**

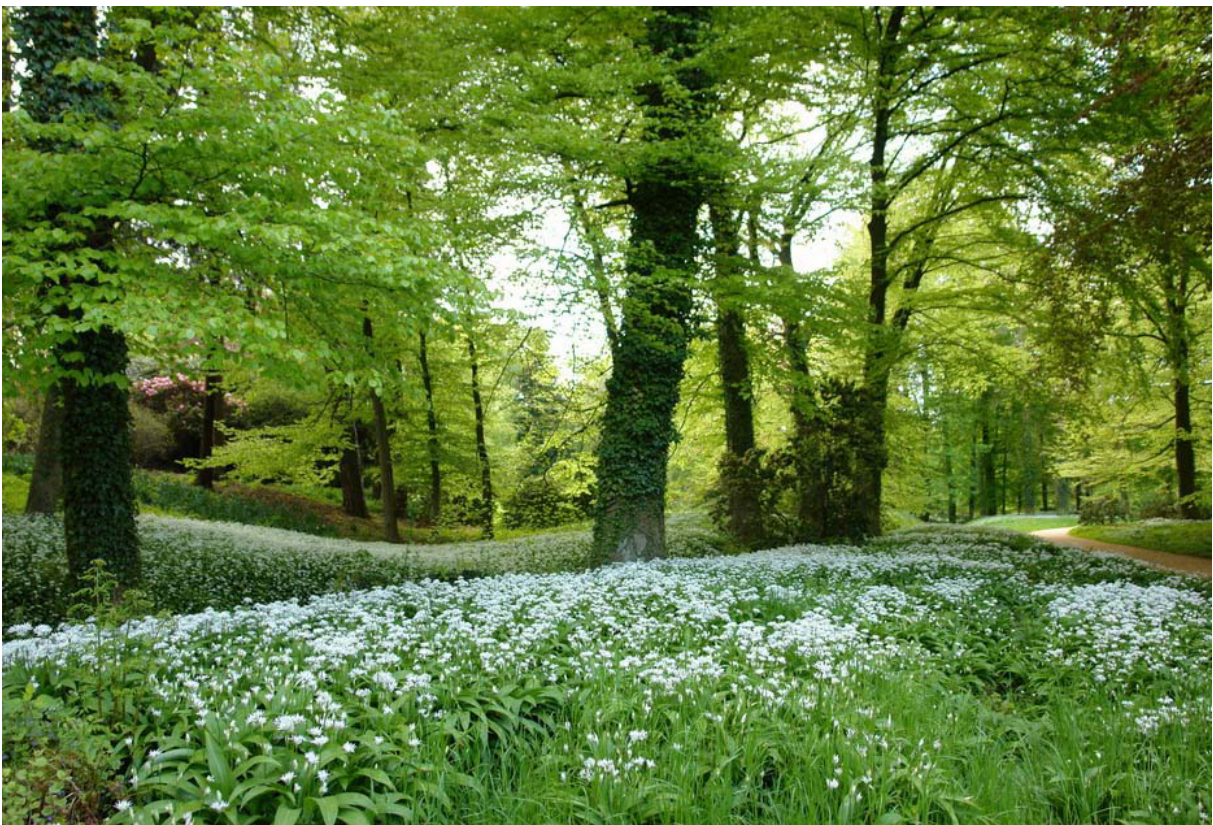


## ZUBEREITUNG

1. Den Bärlauch nur ganz kurz kalt abspülen und die Stiele entfernen. Auf einem Küchentuch auslegen und trockentupfen. Die Blätter in feine Streifen schneiden.
2. In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Den Bärlauch darin unter Wenden nur so lange dünsten, bis er zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.
3. In einer Schüssel die Eier gut verquirlen. Ricotta, Parmesan und vorerst 100 g Mehl (1) untermischen. Je nach Konsistenz des Ricottas – eher feucht oder trocken – muss nochmals Mehl dazugegeben werden. Den Bärlauch beifügen und die Masse pikant mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Einen tiefen Teller mit Mehl (2) bereitstellen. Aus der Ricotta-Bärlauch-Masse mit Hilfe von 2 Teelöffeln, die man immer wieder in heisses Wasser taucht, baumnussgrosse Bällchen abstechen und sorgfältig im Mehl wenden.
5. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
6. In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen. Die Herdplatte auf kleinste Stufe schalten. Die Gnocchi in 2–3 Portionen sorgfältig hineingleiten und etwa 3 Minuten ziehen lassen. Wichtig: Das Wasser darf auf keinen Fall kochen, sonst zerfallen die Gnocchi. Dann mit einer Schaumkelle herausheben, auf die vorgewärmte Platte geben und im 100 Grad heissen Ofen warm stellen. Vor jeder Portion Gnocchi das Wasser wieder kurz sprudelnd aufkochen.

7. Gleichzeitig mit dem Kochen der Gnocchi in einem Pfännchen die Butter aufschäumen und ganz leicht bräunen lassen. Über die angerichteten Gnocchi träufeln und diese sofort servieren.

Tipp: Ricotta kann in der Konsistenz sehr unterschiedlich sein: Sehr jung ist er fast quarkähnlich, etwas gelagert kann er bröselig bis trocken sein. Davon sowie von der Grösse der verwendeten Eier hängt die Mehlmenge ab, die den Gnocchi beigegeben werden muss. Am besten macht man ein Probe- Gnocchi, das man im Salzwasser vorkocht, um die Festigkeit zu prüfen.



## Mistkratzerli. Mit Trüffel gefüllt – einfach gut!



Mistkratzerli sind junge Hühner, die drei Wochen lang frei herumlaufen, picken und nach Würmern suchen durften; sie sind etwa 500 Gramm schwer.

Für 6 Personen

### Zutaten:

6 Mistkratzerli, jeweils 500 g schwer, küchenfertig

18 Knoblauchzehen, ungeschält, leicht gequetscht

3 Chilischoten, halbiert und entkernt

6 Rosmarinzweiglein

6 Thymianzweiglein

50 g Trüffel, in feine Scheiben gehobelt

6 EL Butter, zimmerwarm

Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Mistkratzerli mit kaltem Wasser waschen und gut trockentupfen. Die Knoblauchzehen mit den halbierten Chilischoten und den Kräuterzweiglein

in die Bauchhöhlen der Hühnchen füllen. Vom Hals her die Haut über den Brüsten lösen, damit Taschen entstehen. Die Trüffelscheiben unter die Haut schieben und diese wieder gut andrücken. Die Hühnchen mit der Butter bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Damit das Geflügel besser die Form behält und nach dem Braten schöner aussieht, die Beine mit Küchenschnur zusammenbinden.

Die Mistkratzerli in eine grosse Gratinform oder auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 30 Minuten goldbraun braten. Mit einer Fleischgabel oder einer Zange eines der Hühnchen aus dem Ofen nehmen, um den Garzustand zu prüfen. Wenn die beim Anstechen austretende Flüssigkeit klar und nicht mehr rötlich ist, ist es gar.

Tipps: Die Trüffel braucht es natürlich nicht unbedingt, es schmeckt damit aber einfach unverschämt gut! Wenn man die Knoblauchzehen in der Schale mit der flachen Hand etwas anquetscht, sodass sie leicht platzen, geben sie ihren Duft und ihr Aroma fein dosiert an das Fleisch ab und aromatisieren es dezent.



# RHABABER-SCHOKOLADE-TORTE

## Zutaten für 4 Personen

- 2 EL Zucker
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 75 g Weismehl
- 1 TL Backpulver
- Puderzucker zum Bestäuben
- 400 g roter Rhabarber, evtl. längs halbiert, quer in ca. 1 cm dicken Stücken (ergibt ca. 320 g)
- 150 g Butter, weich
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweisse
- 150 g gemahlene Mandeln
- 100 g dunkle gefüllte Schokolade (z.B. Giandino noir), in Würfeli
- BUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN



## Zubereitung

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet Rhabarber und Zucker mischen, auf dem vorbereiteten

Formenboden verteilen. Butter und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 3 Min. rühren. Ein Eigelb nach dem andern darunter rühren,iterrühren, bis die Masse heller ist. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mandeln, Mehl, Backpulver und Schokoladewürfeli lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, auf den Rhabarbern verteilen.

**Backen:** ca. 40 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Form herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, auf ein Gitter stürzen, Boden und Papier entfernen, auskühlen. Kurz vor dem Servieren Rhabarber-Schokolade-Torte mit Puderzucker bestäuben.

**Haltbarkeit:** zugedeckt im Kühlschrank 2–3 Tage. Die Rhabarber-Schokolade-Torte schmeckt ab dem zweiten Tag am besten.

# SCHNURRICHÖCH

**MENÜ VOM 17.4.2013**

**KOCH VORBEREITUNGEN VON**

**HUGO UND WERNI**

