


Cuisine



POLITIQUE

*Mit Christian Heydecker
Kantonsrat SH FDP*

BRUSCHETTE

Zutaten:

- 1 Parsette (nicht zu dünn)
- Olivenöl
- 2-4 Tomaten (je nach Grösse)
- 1 Zwiebel
- Basilikum
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Brot in Scheiben schneiden
- Scheiben mit Olivenöl bestreichen und im Backofen bei 200 Grad 5-10 Min. knusprig-goldbraun backen
- Tomaten enthäuten (kreuzweise einschneiden, kurz ins kochende Wasser, mit kaltem Wasser abschrecken, enthäuten)
- Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden
- Zwiebel und Basilikumblätter kleinschneiden
- Alles in einer Schüssel mischen, Olivenöl, Salz und Pfeffer dazugeben
- Auf Brotscheiben verteilen, fertig.

SPINAT-/BOURSIN-RISOTTO

Zutaten:

- 1 Tasse Risotto (am liebsten den M-classic Ribe Risotto aus der Migros)
- 1 kleiner Pack gefrorener Blattspinat
- 1 Boursin mit Pfeffer (Coop)
- Rindsbouillon
- 1 kleiner Weisswein (irgendein Chasselas)
- 1 Zwiebel



Zubereitung:

- Zwiebel kleinschneiden und in Pfanne andünsten, Risotto-Reis dazugeben und kurz mitdünsten
- Mit Weisswein ablöschen
- 18 Min. köcheln lassen, regelmäßig Bouillon dazugeben und umrühren
- Spinat auftauen und in Pfanne garen, Salz und Pfeffer dazugeben
- Wenn Risotto gar, Spinat und Pfeffer-Boursin dazugeben, verrühren, fertig.

SALTINBOCCA

Zutaten:

- 4 kleine Medaillons vom Kalbsnierstück (fingerbreit, also nicht zu dünn geschnitten!!)
- Salbeiblätter
- Rohschinken (z.B. Serrano-Schinken)
- Salz, Pfeffer
- Zahnstocher

Zubereitung:

- Medaillons mit Rohschinken und Salbeiblatt belegen, mit Zahnstocher fixieren, salzen
- Beidseitig in Pfanne je 1-2 Minuten anbraten, dann pfeffern, fertig.