

Rezepte mit Hochstamm - Kirschen

Kirschenstreuselkuchen

Urs Jochum, Hotel Victoria, Basel

Rezept für 12.00 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.

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.

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.

Rezepte mit Hochstamm - Zwetschgen

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.

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)