

Die besten Rezepte mit Hochstammzwetschgen

Am Wettbewerb 2014 ausgewählt von

Maya Mohler, Ebenrain Sissach

Leo Grassmuck, Gasthof Alpbad

Marcel Blättler, Hotel Restaurant Leue Waldenburg

Vorspeise

Zwetschgen mit Roquefort

Cornelia Schmidheiny, Gelterkinden

Rezept für 4 Personen

Zutaten

20	Hochstammzwetschgen frisch
150 g	Roquefort
50 g	Brie
½	rote Zwiebel
1 EL	Portwein
1 prise	Cayennepfeffer
40	Baumnusshälften

Zubereitung

- Zwetschgen halbieren und entsteinen
- Roquefort und Brie würfeln
- Zwiebel fein hacken
- Alles mit dem Portwein mischen
- Käsemasse 2 Stunden kühl stellen

Anrichten

Käsemasse auf die Zwetschgenhälften streichen mit Baumnusshälften dekorieren.
Als Vorspeise mit einem Salat an Balsamicoessig-Dressing servieren.

Tipp

Statt Roquefort kann auch Feta oder Hüttenkäse verwendet werden. Satt Salat kann auch Fruchtbrot als Beilage passen.

Hauptgang 1

Gigot oder Schweinshals mit Dörzwetschgen

Dorothe Meury, Basel

Rezept für 2 Personen

Zutaten

10	gedörnte Hochstammzwetschgen halbiert
2 Zehen	Knoblauch geviertelt
6 Stückchen	Ingwer (nach Belieben)
1 dl	Rotwein
1 dl	Wasser
½	Zitronenschale
1 dl	Wein
300 g	Gigot oder Schweinshals am Stück
Salz	
Pfeffer	

Zubereitung

- Alles bis und mit Zitronenschale am Abend kurz aufkochen und über Nacht ziehen lassen
- Am Morgen nochmals 1 dl Wein zugeben
- Fleisch in die Soße legen und ab und zu wenden, dass es beidseitig ziehen kann, mindestens 3-4 Std.
- Das Fleisch in der Soße kochen, das Gigot braucht nur ca. 15 Min., dann ist es innen noch rosig. Der Schweinshals braucht etwas länger.

Tipp

Als Wein ist ein kräftiger Pinot Noir geeignet, z.B. Pinot Noir Cuvée Spécial von der Domaine Nussbaumer Aesch, auch als Begleiter zum Essen.

Als Beilage passt ein Urdinkel-Kernotto sehr gut und dazu ein Gemüse, zB. eine Peperonata.

Hauptgang 2 Rösti mit dünnen Zwetschgen

Vreni Weber- Thommen, Gelterkinden

Rezept für 2 Personen

Zutaten

5-6 mittelgrosse geschwellte Kartoffeln (mehlige Sorte)
1 grosse Zwiebel
1-2 Handvoll entsteinte gedörrte Zwetschgen
Salz und Pfeffer

Zubereitung

- gedörrte Zwetschgen in lauwarmem Wasser einweichen
- In Bratpfanne die grob geschnittene Zwiebel in Bratbutter hellgelb dünsten
- Geraffelte Kartoffeln beifügen
- Gegen Ende der Rösti-Zubereitung die gut abgetropften Zwetschgen beimischen.

Tipp

Vegetarier ergänzen die Rösti mit Räuchertofu.

Oder sie bereichern ihre Zwetschgen-Rösti mit gedörrten Birnenschnitzen.

Mit der Zugabe von wenig Birnendicksaft kann die süssliche Geschmacksnote der Dörrobst-Rösti angenehm abgerundet werden.

Fleischliebhaber braten zu Beginn in der Bratpfanne 1 Handvoll Speckwürfel knusprig, stellen sie beiseite und fügen sie kurz vor dem Anrichten zur Rösti hinzu.

Dessert

Zwetschgengötterspeise

Cornelia Schmidheiny, Gelterkinden

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 kg	Hochstammzwetschgen frisch
2 dl	Rotwein
3-6 EL	Zucker (nach Belieben)
1	Zimtstange
1 Paket	Amaretti klein, hart
2	Vanillejoghurts
1 EL	Zitronensaft
1 kleiner Becher	Mascarpone

Zubereitung

- Zwetschgen waschen, halbieren
- Zwetschgen mit Rotwein, Zimtstange und Zucker weichkochen
- Zimtstange entfernen, Zwetschgen pürieren und erkalten lassen
- Mascarpone mit Joghurt und Zitronensaft mischen
- Amaretti zerbröseln

Anrichten

In hohe Gläser abwechselnd erst Vanille/ Mascarponecrème dann zerbröselte Amaretti und zum Schluss Zwetschgenmus einfüllen. Abfolge wiederholen, bis das Glas voll ist. Dekorieren mit Zitronenmelissenblatt, Zwetschgenspalten und Amaretti.

Tipp

Mit Eischnee von zwei Eiern und etwas Zucker wird die Crème voluminöser. Mascarpone ganz oder teilweise durch $\frac{3}{4}$ -fett Quark ersetzen.