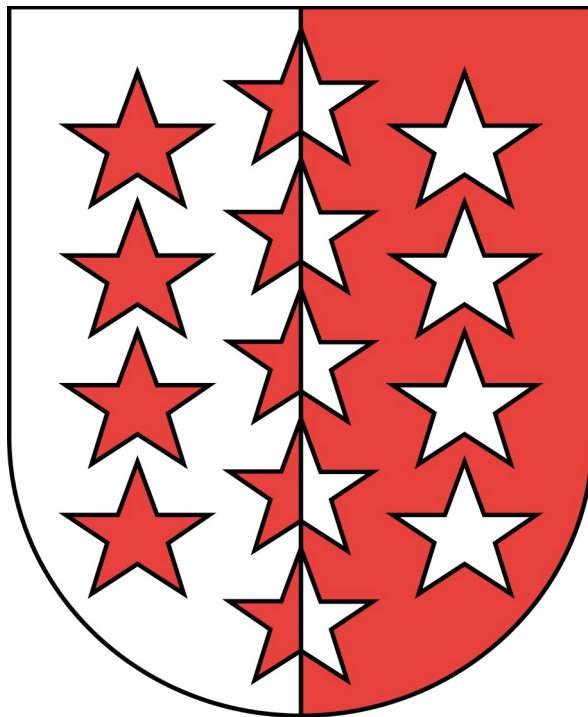


Walliser

Küche



Walliser Fendantsuppe

***Walliser Cordon bleu
mit Rosmarinkartoffeln***

Sii, Walliser Dessert

Walliser Fendantsuppe



Zutaten für 4 Personen

- 200 g Knollensellerie
- 100 g Lauch – nur vom weissen Teil
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Butter
- 1 dl Vollrahm
- 4 dl Walliser Fendant
- 3 dl Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken.
- Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden.
- Weisser Teil des Lauchs in Scheiben schneiden.
- Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und einige Minuten andünsten.
- Sellerie und Lauch begeben und kurz anbraten.
- Mit Fendant und Gemüsebrühe ablöschen, zum Kochen bringen und 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.
- Die Mischung pürieren, bis eine glatte Masse entsteht. Anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Vollrahm zu einer festen Masse aufschlagen.
- Die Suppe in Schalen anrichten und mit Schlagsahne dekorieren.

Walliser Cordons bleu



Zutaten für 4 Personen

- 4 Schweinsplätzli (ca. 150 g)
- 8 Scheiben Walliser Rohschinken
- 4 Scheiben Walliser Raclettekäse
- 12 gedörrte Aprikosen
- 2 EL Mehl
- 6 EL Paniermehl
- 1 Ei
- wenig Salz und Pfeffer
- Bratbutter zum Braten

Zubereitung

- Schweinsplätzli je nach Grösse seitlich aufschneiden und flach klopfen
- Jeweils zwei Scheiben Walliser Rohschinken, eine Scheibe Walliser Raclettekäse und 3 Aprikosen hineinlegen.
- Plätzli beidseitig würzen.
- Plätzli quer falten, Ränder gut andrücken, mit Zahnstocher fixieren
- Mehl und Paniermehl je in einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verklopfen.
- Fleischstücke portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Fleisch im Ei, dann im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.
- Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Cordons bleus bei mittlerer Hitze beidseitig je 10-15 Minuten braten.

Rosmarinkartoffeln



Zutaten für 4 Personen

- 800 g kleine Kartoffeln
- 1 EL Olivenöl

- 1 EL Bratbutter

- 0.5 Bund Rosmarin
- 1 EL Bratbutter
- 0.75 TL Salz
- wenig Pfeffer

Zubereitung

- Kartoffeln waschen, mit der Schale in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Öl darunter mischen.
- Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Kartoffeln andämpfen, zugedeckt unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. weich dämpfen. Deckel entfernen, Hitze erhöhen.
- Rosmarin fein schneiden, mit Bratbutter unter die Kartoffeln mischen. Kartoffeln unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. goldbraun braten, würzen.

Sii, Walliser Dessert



Zutaten für 4 Personen

- 250 g Walliser Roggenbrot
- 4 EL Rosinen
- 2 Orangenscheiben
- 8 EL Zucker
- 6 dl Walliser Rotwein
- 2,5 dl Crème fraîche oder Schlagrahm
- 1 Tasse kaltes Wasser
- 3 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 1/4 eines Lorbeerblatts
- Eine Prise Muskat
- Holunderbeer- oder Cassis-Sirup

Zubereitung

- Das Roggenbrot in grobe Würfel schneiden, diese ohne Fett im Backofen knusprig backen und in einer Schüssel beiseitestellen.
- Das Wasser mit den Orangenscheiben, dem Zucker, den Gewürznelken, der Zimtstange, dem Lorbeer und dem Muskat zwei bis drei Minuten kochen lassen.
- Den Rotwein hinzugeben, die Mischung erwärmen, ohne sie zum Kochen zu bringen. Die Flüssigkeit über das Roggenbrot und die Rosinen giessen. Alles mindestens eine Stunde ruhen lassen.
- Etwas Butter in einer Brat- oder anderen Pfanne schmelzen und das getränkte Roggenbrot und die Rosinen ohne den Saft hineingeben. Die Masse unter Rühren erhitzen und in Schälchen anrichten.
- Mit Holunderbeer- oder Cassis-Sirup beträufeln.
- Mit sehr kalter, dickflüssiger Crème fraîche oder Schlagrahm dekorieren.
- Sofort nach der Zubereitung servieren.