



Safranrisotto mit Sbrinz

3 Esslöffel Olivenöl
1 Zwiebel, gehackt
400 g Risottoreis
(Vialone, Carnaroli)
2 dl Weisswein
2 Briefchen Safranpulver
1 l Hühner- oder
Gemüsebouillon
(aus Würfeln)
80 g Sbrinz, gerieben
2-3 Esslöffel Sauerrahm
(nach Belieben)

50 g Sbrinz
3 Zweige Basilikum, in
Streifen geschnitten

1. Die Zwiebel im Olivenöl glasig dünsten, den Reis zufügen und ebenfalls glasig dünsten.
2. Mit dem Weisswein ablöschen und den Safran darin auflösen.
3. Unter ständigem Rühren 20 Minuten köcheln lassen, dabei nach und nach die Bouillon zufügen.
4. Kurz vor Ende der Kochzeit Sbrinz und Sauerrahm unterheben.
5. Auf Tellern anrichten, mit dem Sparschäler den restlichen Sbrinz darüber hobeln und mit Basilikum garnieren.

Polenta-Käseschnitten

1 l Milch
Salz
350 g Mais (Bramata)

Käsemasse:

150 g Emmentaler, gerieben
150 g Gruyère, gerieben
50 g Frühstücksspeck, in Streifen geschnitten
1 gehäufte Esslöffel Mehl
Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

1-2 Eier

1/2 Esslöffel Mehl
Erdnussöl, zum Ausbacken

1. Milch und Salz zusammen aufkochen, den Mais einlaufen lassen und unter Rühren zu einem dicken Brei kochen.

2. Auf ein nasses Brett oder ein Blech 1,5 cm dick ausstreichen und gut auskühlen lassen.

3. Die Zutaten für die Käsemasse vermischen und soviel Ei zufügen, dass eine kompakte Masse entsteht.

4. Die Maisplatte in Rhomben oder Dreiecke schneiden, mit der Käsemasse bestreichen und mit etwas Mehl bestreuen.

5. Zuerst mit der Käsemasse nach unten, im heissen Öl beidseitig goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Heiss mit gedünstetem Gemüse servieren.

