

- Mistkratzerli mit Rosmarin
- Süsskartoffel-Gratin mit Mozzarella
- Kefencrêpes
- Marronicrème



**AMANDA AMMANN'S  
EINKAUFLISTE**

- Kefen (fein)
- Chili
- Mistkratzerli
- Johannisbeeren
- Süsskartoffeln
- 2 Eier
- Mozzarella
- Rahmquark
- Weizenmehl
- Mandelsplitter

**BASISZUTATEN AUS  
BEAT CADUFF'S KÜCHE**

- Rosmarin
- Olivenöl
- Fleur de Sel
- Zwiebel
- Butter
- Fleischbouillon
- Rahm
- Thymian
- Parmesan
- Milch
- Zucker
- Cognac
- Kirsch
- Vanillestengel
- Orange
- Zitrone



für 2 Personen



ca. 30 Min.



mittel

**ZUTATEN**

1 Mistkratzerli  
3 Stengel Rosmarin  
Olivenöl  
Fleur de Sel  
Pfeffer

**Mistkratzerli**

Mistkratzerli in 4 Teile zerteilen und in einer Pfanne mit Olivenöl und Rosmarin ca. 15 – 20 Minuten braten.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid

250g Süsskartoffel, in kleinen Würfeln  
 1 Zwiebel geschnitten  
 ½ Peperoncini, in kleinen Würfeln  
 50g Butter  
 0,5 dl kräftige Fleischbouillon  
 1 dl Rahm  
 1 Mozzarella, in Scheiben  
 15 Stengel Thymian, gezupft  
 50g geröstete Mandelsplitter  
 60g geriebener Parmesan

### Gratin

Zwiebel in Butter glasig dämpfen. Thymian, Peperoncini und Süsskartoffel dazugeben und etwas mitdämpfen. Mit Bouillon und Rahm ablöschen und in circa 10 bis 15 Minuten weich kochen. In eine Gratinform geben, mit Mozzarella belegen und mit Parmesan und Mandelsplitter bestreuen. Circa 10 bis 12 Minuten bei 180 Grad im Ofen überbacken.



0,5 dl Milch  
 40g Nussbutter (zerlassene, gebräunte Butter)  
 50g Mehl  
 2 Eigelb  
 1 Bund Schnittlauch  
 15 Kefen, in feine Streifen geschnitten  
 Salz  
 Pfeffer

### Crêpes

Milch, Mehl und Eigelb gut vermischen. Dann die Nussbutter dazugeben und verrühren. Schnittlauch und Kefen dazugeben und würzen. In einer leicht gebutterten Teflon-Pfanne dünne Crêpes ausbacken. Die Crêpes aufgerollt zu Mistkratzerli und Gratin servieren.



150g Marroni, geröstet, geschält  
 80g Zucker  
 0,5 dl Cognac  
 1 dl Kirsch  
 ½ Vanillestengel  
 Saft einer halben Orange  
 Saft einer halben Zitrone  
 (1 EL Quark)  
 2 dl geschlagener Rahm

### Marroni-Crème

Zucker karamellisieren und mit Cognac und Kirsch ablöschen (oder optional auch flambieren). Zitronen- und Orangensaft, Vanillestengel und etwas Wasser dazugeben. Die Marroni darin weichkochen, evt. immer wieder etwas Wasser dazugeben.

Marroni abkühlen lassen und im Cutter zu einer sehr feinen Masse verarbeiten. Rahm und Quark darunterziehen und nochmals mit etwas Kirsch verfeinern. Marronicrème mit Johannisbeeren anrichten.



Johannisbeeren zum garnieren

### BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

Piero Busso, Barbaresco, Mondino, ITA 2004



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid