Sbrinz Käse GmbH
Merkurstrasse 2
6210 Sursee

sbrinz.ch
+41 41 914 60 60

Sbrinz-Ravioli mit Zitronen Basilikum-Butter

Feine Füllung aus Sbrinz AOP, Mandeln, Quark und Zitrone, umhüllt von zarter Pasta – abgerundet mit aromatischer Zitronen-Basilikum-Butter, knusprigen Mandeln und extra Sbrinz. Leicht, raffiniert und voller Schweizer Käse-Tradition.

Zutaten für 4 Personen

Füllung

- 150 g Sbrinz AOP, gerieben
- 60 g gemahlene geschälte Mandeln
- 200 g Halbfettquark
- 1–2 kleine Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
- Salz, Pfeffer
- 2 Packungen Pastateige, 4 Rollen
- 6 EL Butter, in Stücken
- 2 Bund Basilikum, zerzupft
- 4 EL Mandelblättchen
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 60 g Sbrinz AOP, gerieben
- 1 Bio-Zitrone, in Schnitzen

Zubereitung der Füllung

Alle Zutaten verrühren, würzen.

Zubereitung der Formen

Pastateig entrollen. Eine Hälfte des Teiges auf ein Ravioli-Brett legen. Je 1 TL Füllung in die Vertiefungen geben. Ränder mit Wasser bestreichen, mit restlichem Teig bedecken, mit Wallholz darüberwallen. Ravioli auf leicht bemehltem Küchentuch auslegen. Mit restlichen Teigen gleich verfahren.

Fertigstellen

Ravioli in knapp siedendem Salzwasser al dente garen, abgiessen, abtropfen lassen. Die Butter erhitzen, die Hälfte des Basilikums sowie Mandeln beifügen, goldbraun und knusprig braten, Zitronenschale beifügen, Pfanne von der Platte nehmen. Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten, Zitronen-Basilikum-Butter darübergeben, Sbrinz daraufstreuen, Zitrone dazu servieren.

GILDE Restaurants

Kernser Edelpilze GmbH
Stanserstrasse 50
6064 Kerns

kernser-edelpilze.ch
+41 41 660 49 49

Risotto mit Kräuterseitling und Pleurotus

Cremiger Risottoreis trifft auf aromatische Kräuterseitlinge und zarte Pleurotus-Pilze – verfeinert mit Sonne von Datteltomaten, frischem Rucola und einem Hauch Weiss-wein. Kurz vor dem Servieren ein paar feine Sbrinz-Möckli darüber – voilà: ein harmonisches Gericht zwischen Leichtigkeit und Leidenschaft.

Zutaten für 4-5 Personen

Füllung

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Risotto-Reis
- 200 ml Weisswein
- 1 l Gemüsebouillon
- 150 g Kräuterseitlinge
- 200 g Pleurotus
- 300 g Datteltomaten
- 1 Bund Rucola
- Wenig Salz, Pfeffer
- 50 g Sbrinz AOP, gerieben

Geheimtipp:
10 Minuten vor dem Servieren 100 g Sbrinz-Möckli unter das Risotto mischen.

Zubereitung

1. Öl in einem Topf erhitzen und darin Zwiebel und gepressten Knoblauch glasig dünsten. Reis zugeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und sofort auf kleine Stufe schalten. Die Bouillon nach und nach unter ständigem Umrühren zugiessen.

2. Kräuterseitlinge und Pleurotus je nach Grösse halbieren oder vierteln. Tomaten waschen und halbieren. Rucola waschen und kleinschneiden. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Pilze darin goldgelb anbraten. Tomaten zugeben, kurz mitbraten. Pfanne vom Herd ziehen, Rucola untermischen. Alles unter das fertige

3. Risotto mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und direkt vor dem Servieren mit Reibkäse bestreuen.

GILDE Restaurants

Kernser Original
UrDinkel Älplermagronen nach Obwaldner Art

Pasta Röthlin AG
Industriestrasse 3
6064 Kerns

www.kernser-pasta.ch
+41 41 666 06 06

Zutaten für 4-5 Personen

- 500 g Kernser Original UrDinkel Älpler-Magronen
- 400 g rohe Kartoffeln, kochfest
- etwas Salz
- 5 dl Halbrahm
- 200 g Sbrinz AOP, gerieben
- 3-4 Zwiebeln gehackt
- 50 g Butter
- Apfelmus
- Bouillon

Zubereitung

1. Rohe Kartoff eln schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Kernser UrDinkel Älpler-Magronen im Salzwasser al dente kochen.
2. Zwiebeln grob schneiden und in der Butter goldig rösten, kurz zur Seite stellen.
3. Halbrahm wärmen und mit Bouillon würzen.
4. Kernser UrDinkel Älpler-Magronen abschütten und in einer heissen Platte anrichten.
5. Lagenweise mit dem geriebenem Sbrinz bestreuen und warmer Halbrahm darüber giessen.
6. Kernser Röstzwiebeln über das Gericht geben.
7. Als Beilage ein feines Apfelmus oder Apfelkompott passen bestens zum Magronen-Schmaus. Anrichten und geniessen.

GILDE Restaurants