

WALLISER FENDANTCREMESUPPE MIT BERGKÄSEPRUSSIEN

09. MÄRZ 2016

CHALET HOTEL SCHÖNEGG, ZERMATT – REZEPT VON KÜCHENCHEF REINHOLD WROBEL



ZUTATEN

30g	Butter
50g	Schalotten
50g	Weisses vom Lauch
30g	Geschälter Sellerie
1dl	Walliser Fendant
1l	Kalbsfond, für die Vegetarische Variante Gemüfefond
1dl	Rahm
Etwas	Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Schalotten, Lauch und Sellerie in Butter farblos dünsten. Mit 2/3 des Weissweins ablöschen und ein wenig reduzieren. Mit dem entsprechendem Fond auffüllen und bei schwacher Hitze um 1/3 reduzieren. Danach den Rahm begeben und kurz aufkochen lassen. Diesen Suppenansatz mit dem Pürrierstab mixen und durch ein feines Sieb abseihen. Nochmals aufkochen und bei Bedarf mit in kaltem Wasser aufgeschlammten Maizena abbinden. Die nun



Zermatt. No matter what

fast fertige Suppe ganz nach Geschmack mit Pfeffer, Salz, Zucker, und Zitronensaft abschmecken und mit dem letzten Schluck gutem Walliser Fendant verfeinern.

ZUBEREITUNG BERGKÄSEPRUSSIENS

1 Rolle	Blätterteig
200g	Walliser Bergkäse in Scheiben geschnitten
1 Teelöffel	Thymian frisch gerebelt
1	Ei

Den Blätterteig auf einer Arbeitsfläche entrollen und mit dem aufgeschlagenen Ei flächig bestreichen. Mit dem Thymian bestreuen und mit dem Käse gleichmässig belegen. Dann von einer Seite her den belegten Blätterteig bis etwa zur Hälfte aufrollen und das Gleiche von der anderen Seite her wiederholen. Diese so entstandene Rolle für 15 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen. Dann diese Rolle in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden und mit ausreichend Abstand auf ein mit Trennpapier belegtes Backblech legen. Bei 195°C in der mittleren Schiene ca. 8-12 Minuten backen. Ofenwarm zur Walliser Fendantcremsuppe servieren

WEINEMPFEHLUNG

Ein passender Wein zum Gericht ist der Fendant Vieilles Vignes Blanc aus dem Clos les Corbassières von der Kellerei Domaine Cornulus.

TIPPS FÜR DAS CHALET HOTEL SCHÖNEGG

Das Chalet Hotel Schönegg liegt über den Dächern von Zermatt und bietet eine atemberaubende Aussicht über das Dorf zum Matterhorn. Das Restaurant ist vom Dorf aus schnell erreichbar durch den Tunnel und den hoteleigenen Lift.

Es überzeugt mit seiner ausgezeichneten und raffinierten Küche, die einen Mix aus Schweizer Gerichten, teils asiatisch angehaucht, beinhaltet. Weinliebhaber kommen im Schönegg nicht zu kurz; nebst internationalen Spitzenweinen trumpft die Weinkarte mit erstklassigen Winzern aus dem Wallis. Hier findet sich die eine oder andere Rarität.