

## Liechtensteinische Kochrezepte

### Dreierlei Schaumsüppen mit dazupassenden Süsswasserfischen

Ein Rezept vom Gault Millau Koch Hubertus Real vom Park Hotel Sonnenhof in Vaduz

#### Zutaten:

- 4dl Randensuppe: 100g Rande, 3 dl Gemüsebouillon, 20g Rahm, Salz/ Pfeffer
- 4dl Petersiliensuppe: 3 dl Gemüsebouillon, 1 dl Rahm und Petersilie
- 4dl Kürbissuppe: 2 dl Gemüsebouillon, 100g Kürbis, 100g Rahm
- Geräucherte Lachsforelle, Aal, gebratener Zander je 40g

#### Zubereitung:

Für alle Gemüsesuppen die Zutaten in einen Mixbecher geben und ganz fein pürieren. Abschmecken und leicht wärmen. Den Zander kross braten und mit den Gemüsepürees ausgarnieren.

---

### Kartoffelravioli mit grünem Spargel

Von Heiko Krüger vom Hotel Restaurant Meierhof in Triesen

#### Zutaten:

- 1kg Kartoffeln
- 2 dl geschlagener Rahm
- Salz und Muskat

#### Zubereitung:

Kartoffeln weich kochen und durch ein Sieb pressen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den geschlagenen Rahm, unter die Kartoffelmasse heben. Masse warm stellen.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Ravioliteig

### Zutaten:

- 600 gr Mehl
- 12 Stk Eigelb
- 4 Stk Vollei
- 15 gr Salz
- 3cl Olivenöl

### Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte ein Mulde schaffen, die Eier und das Eigelb hinein geben, Salz und Öl hinzufügen. Nun werden die Zutaten mit Hilfe einer Gabel vermischt und dabei immer ein bisschen vom Mehl mit eingearbeitet. Hat die Masse eine knetbare Konsistenz erreicht, kann mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche weitergearbeitet werden. Der Teig sollte so lange geknetet werden, bis er elastisch ist, eine glänzende Oberfläche hat und nicht mehr klebt (ca. 10 min). Den Teig in Klarsichtfolie packen und eine Stunde ruhen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und das Stück Teig so dünn wie möglich ausrollen (mit einer Pastamaschine wird das natürlich einfacher). Nun den dünnen Teig in Quadrate oder Rechtecke schneiden. Auf einer Quadrathälfte einen TL Kartoffelfüllung häufeln. Ein anderes Quadrat darüberklappen und mit den Gabelzinken die Ränder der Teigtaschen zusammendrücken.

Ravioli in siedendes Wasser geben und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

### Spargel und Schaum

Vom grünen Spargel die untersten 5 cm abschneiden. Den Spargel im siedenden Wasser bissfest kochen und in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Einen Teil des Spargelwassers mit etwas kalter Butter aufmixen.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Spargelsalat an Passionsfrucht-Dressing für 4 Personen

Von Damian Beck vom Gasthaus zum Löwen in Bendern

### Zutaten

- 8 grüne Spargeln
- 8 weisse Spargeln
- 12 Jacobsmuscheln
- Salatblätter

### Marinade:

- 6 El. Olivenöl
- 1 El. Zucker
- 2 Passionsfrüchte halbiert und ausgehöhlt
- 2 El. Weissweinessig
- 1 Prise Cayennepeffer

Alles zusammen gut verrühren.

### Zubereitung

Spargeln bissfest in Salzwasser mit einer Prise Zucker kochen. Spargeln schälen, in Stücke schneiden und mit der Sauce marinieren. Jacobsmuscheln in heissem Olivenöl kurz anbraten und auf dem Spargel-Blattsalat anrichten.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Bärlauch-Ziegenkäse Ravioli für 4 Personen

Nach Rezept von Ehepaar Katrin und Roger Nuss vom Restaurant „Zur Alten Eiche“ in Triesen

### Zutaten

#### Teig:

450 g Weismehl, 50 g Griess, 4 Eier, 1 Eigelb, 20g Bärlauchblätter (gewaschen, trocken getupft, ohne Stiele), 1 El Olivenöl, Salz, 1 Ei zum Bestreichen

#### Bärlauch Pesto:

200 g Bärlauch (fein geschnitten), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 El Pinienkerne (geröstet), 6 El Parmesan (gerieben), 1 dl kaltgepresstes Olivenöl

#### Füllung:

200 g Ziegen-Frischkäse (Chavroux), 2 Eigelb, 20 g Parmesan (gerieben), 1 El Bärlauch Pesto

### Zubereitung

#### Teig:

Die Bärlauchblätter mit den Eiern, Olivenöl mixen und mit dem Mehl und Griess zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf während der Verarbeitung einen Esslöffel Wasser hinzufügen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln, circa eine Stunde ruhen lassen.

#### Bärlauch Pesto:

Die Pinienkerne hacken, in einen Mörser geben, die Hälfte des Olivenöls und den Bärlauch hinzugeben und pürieren, den Käse und das restliche Olivenöl hinzugeben und weiter verarbeiten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Ravioli Füllung:

Ziegenkäse, Eigelb, Parmesan und Bärlauch Pesto zu einer glatten Masse verrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche sehr dünn auswahlen. Mit einem runden, gewellten Ausstecher, Durchmesser zirka 8 cm, Rondellen ausstechen. Die Rondellen mit dem Ei bestreichen, die Füllung in die Mitte dressieren und zuklappen. Die Teigländer um die Füllung gut andrücken und die Luft hinauspressen. Die Ravioli in sanft kochendem Salzwasser zirka 3 Minuten al dente ziehen lassen, anschliessend herausnehmen und kurz im Butter Schwenken.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## **Anrichten (Tipp)**

Die Ravioli auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Das Gericht kann je nach Wunsch zum Beispiel mit Lachs, Spargel-Artischocken-Gemüse und Bärlauch Knospen garniert werden. Vollständiges Rezept auf Anfrage möglich.

---

## **Osterkuchen**

Nach dem Kinderglauben bringt der Osterhase die Ostereier und die Mutter backt den Osterkuchen. Ein schöner Brauch, der sich alle Jahre zum Osterfest wiederholt. Wir wünschen viel Freude!

### **Zutaten**

6 dl Milch, 2 Prisen Salz, 60g Griess, 50g Butter, 3 EL Zucker, 50g geschälte, gemahlene Mandeln, 50g Sultaninen, 500g gekaufter Mürbteig, 3 Eigelb, 3 Eiklar und 1 Prise Salz

### **Zubereitung**

Milch und Salz aufkochen. Griess einrühren und zirka 20 Minuten garen. Butter, Zucker, Mandeln und Sultaninen dazugeben. Auskühlen lassen. Mürbteig auswallen und damit ein Wähenblech belegen. Eigelb unter leicht ausgekühlten Brei mischen. Eiklar mit der Prise Salz sehr steif schlagen und unter die Masse ziehen. Diese auf den Teigboden verteilen. Bei 200 Grad zirka 30 Minuten backen.

---

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Mohr im Hemd

Nach Rezept von Klaus Schatzmann, Hotel Restaurant Schatzmann in Triesen

### Zutaten

- 100 gr. Butter
- 50 gr. Staubzucker
- 6 Eigelb
- 100 gr. zartbittere Schokolade, geschmolzen
- 100 gr. geriebene Mandeln
- 60 gr. Schokobisquitbrösel, gut getrocknet
- ½ Kl. Backpulver
- 1 El. Weissmehl
- 6 Eiweiss
- 50 gr. Staubzucker
- 1 Prise Salz

### Zubereitung

- 100 gr. Butter mit 50 gr. Staubzucker schaumig schlagen, Eigelbe und Schokolade einrühren.
- Das Eiweiss mit dem Staubzucker zu festem Schaum schlagen.
- Die Butter-Eigelbmasse mit (den zuvor vermengten Mandeln, Schokobröseln, Backpulver und Weissmehl) leicht vermengen und die geschlagene Eiweiss-Zuckermasse unterheben.
- In eine gut ausgebutterte und mit Zucker ausgestreute Backform (oder Trennbackförmchen) füllen und im Backofen im Wasserbad bei 170°C ca. 15 Minuten backen.

### Serviervorschlag

Aus den Förmchen stürzen und auf einem Teller mit halbgeschlagenem Rahm, Schokoladesauce und Vanilleglacé oder Kokos-Sorbet servieren.

---

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Glühmost

### Zutaten für 1 Liter Glühmost:

- 1 Liter saurer Most
- Je ½ Zitrone, Orange, Apfel (in Scheiben geschnitten)
- 2-3 Nelken
- 2-3 Zimtstengel
- 2-3 Zwiebelringe (vorsichtig dosieren)
- Kandiszucker

### Zubereitung:

Zirka ein Drittel der gesamten Mostmenge in eine Pfanne geben, Zitronen-, Orangen- und Apfelschnitze sowie Zwiebelringe, Zimtstangen und Nelken hinzugeben, alles erhitzen und gut aufkochen. Nach und nach Kandiszucker beifügen, je nach gewünschter Süsse. Den Sud richtig ziehen lassen. Den restlichen Most beigeben und alles nochmals 15-20 Minuten köcheln lassen. Anschliessend die Zutaten absieben und servieren. Auf Wunsch mit einem Zitronen- oder Orangenschnitz garnieren. Prost!

---

## Chruudspätzli für 4 Personen

Nach Rezept des Cafes Guflina in Triesenberg

### Zutaten und Zubereitung

- 500 g Rohes Sauerkraut
- 1 dl Weisswein
- 1dl Boullion
- Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer
- 100 g geräucherter Speck
- 300g Knöpfli-masse
- Garniture

Sauerkraut mit Weisswein und Bouillon aufkochen. Speck und Gewürze dazu geben und ca. 2 Stunden langsam gar kochen. Speck in Würfel schneiden und mit dem Sauerkraut in einer Pfanne anbraten. Die Knöpfli-masse im heissen Salzwasser kochen und anschliessend gut abtropfen lassen dann ebenfalls anbraten. Am Schluss alles auf einen Teller anrichten und mit gehackter Petersilie und Cherry- Tomate ausgarnieren.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Rehfilet an Heidelbeersauce mit Rosenkohlflan und Spätzle

Nach Rezept von Damian Beck, Gasthaus zum Löwen in Bendern

### Zutaten und Zubereitung

Rehfilet rosa braten und warm stellen. Für die Sauce Wildfond mit Heidelbeeren einreduzieren und mit dem Pürierstab kalte Butterflocken untermixen. Für den Rosenkohlflan den Rosenkohl weich dämpfen und mit Sahne pürieren. Gleich viel Eier untermixen. Kräftig würzen. In ausgebutterten Timbal-Formen im Ofen garen, bis die Masse fest ist.

---

## Blattsalat mit Garnelen und Jakobsmuscheln an Paprika-Chutney

Nach Rezept von Damian Beck, Gasthaus zum Löwen in Bendern

### Zutaten und Zubereitung

Jakobsmuscheln und Riesengarnelen mit Salz und Pfeffer würzen. In heissem Olivenöl kurz anbraten. Auf dem Blattsalat anrichten und das Chutney darüber verteilen.

### Chutney

3-farbige Paprikas in kleine Rauten schneiden. Mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Zucker in Olivenöl kurz garen, mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Erkalten lassen.

---

## Pikante Käsestangen

### Zutaten (für ca. 80 Stück):

- 100 g Mehl
- 60 g Parmesan
- 60 g Emmentaler
- 6 EL Sauerrahm
- Salz, Paprika edelsüss
- 60 g Butter
- Eigelb zum Bestreichen

### Zubereitung:



# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

Käse reiben, Mürbeteig mit Käse herstellen, Teig ½ cm dick auswallen, 1 x 12 cm lange Streifen schneiden, spiralförmig drehen, mit Eigelb bestreichen, bei 220 Grad 10 Minuten backen.

---

## Nudeln in leichter, sämiger Thunfisch-Tomaten-Käse Sauce

### Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Dose Thunfisch in Wasser
- 1 grosse Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 4 EL Tomaten (Pizzatomen), bis ca. 1 Dose, oder frische Tomatenwürfel
- 4 EL Schmelzkäse (light 10%)
- 2 EL Saure Sahne
- Etwas Gemüsebrühe, instant (Pulver)
- Viel Basilikum, frisch oder getrocknet
- 200g Nudeln
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Öl

### Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen. Die Zwiebel in Öl glasig braten, Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten, etwas Zucker dazugeben, dann Knoblauch und die gehackten Tomaten (keine passierten, es sollen Stückchen sein). Etwas Gemüsebrühe angiessen, einen Deckel auflegen und die Sauce kurz köcheln lassen. Den Thunfisch dazugeben, gerne auch mit dem Wasser, in der Sauce erhitzen. Schmelzkäse, saure Sahne und Basilikum in die Sauce rühren und mit schwarzem Pfeffer abschmecken, bei Bedarf auch etwas salzen.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Spargel mit Meerrettich-Schaum und Räucherlachs

Spargel mit Meerrettich-Schaum, Räucherlachs und Kartoffelpuffern von Mario Mayer, Gasthaus zum Hirschen in Mauren

### Zutaten für 4 Personen:

- 700 g grüner Spargel
- 700 g weisser Spargel
- 600 g Frühkartoffeln
- 600 g Räucherlachs
- Frischer Meerrettich
- 0.2 l Rahm
- 0.2 l Rinderkraftbrühe
- 0.2 l Weisswein
- 1 Löffel Butter
- 1 Löffel Mehl
- Pfeffer
- Salz
- Zitronensaft einer ganzen Zitrone
- Öl zum Braten

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und durch Rösti-Raffel reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl anbraten. Spargel schälen und kochen. Dem Wasser etwas Salz, Zucker und Weisswein, sowie den Zitronensaft zugeben. Für den Meerrettich-Schaum einen Löffel Butter erhitzen. 1 Löffel Mehl und den frischen Meerrettich dazu geben und mit der Rinderkraftbrühe und der Sahen aufkochen. Weisswein dazu geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Räucherlachs-Scheiben zu Röschen formen und zusammen mit dem Spargel, den Kartoffelpuffern und dem Meerrettich-Schaum anrichten. Mit Petersilie und Aceto Balsamico garnieren.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Roastbeef Sunbeam im Grill zubereitet

Roastbeef Sunbeam im Grill zubereitet von Peter Büchel, Restaurant Riet in Balzers.

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Roastbeef  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
4 EL mittelscharfer Senf  
2 EL geschrotete schwarze Pfefferkörner  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Salz  
100 gr. Sonnenblumenkerne

### Für den Dip

100 gr. Sonnenblumenkerne  
2 Bund Basilikum  
Saft von 1 Zitrone  
2 EL Aceto Balsamico  
2 EL Olivenöl  
1 Prise Zucker

### Zubereitung:

- Das küchenfertige Roastbeef unter fliessendem Wasser abwaschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
- Den Senf mit den geschroteten Pfefferkörnern, den mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen und den gehackten Sonnenblumenkernen vermischen und das Roastbeef damit einstreichen.
- Das Roastbeef auf einen Spiess stecken und auf dem Grill garen. Zuerst 220 Grad ca. 15 Minuten, dann retour stellen auf 80 Grad, bis die Kerntemperatur 45 Grad hat.
- Für den Dip die Sonnenblumenkerne ganz oder gehackt in eine Schüssel geben.
- Basilikum waschen, hacken, mit Zitronensaft, dem Aceto balsamico und dem Olivenöl unter die Sonnenblumenkerne rühren.
- Den Dip mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig würzen.
- Das Roastbeef Sunbeam in Scheiben schneiden, anrichten, ausgarnieren und mit dem Sonnenblumen-Dip servieren.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Spargelsalat mit Crevetten (oder Pulpo) und Parma Schinken

Spargelsalat mit Crevetten (oder Pulpo) und Parma Schinken von Rolf Berger, Restaurant Torkel in Vaduz

### Zutaten:

- 12 Crevetten (oder Pulpo)
- 12 Spargeln gekocht
- 4 EL Gemüsebrunoise gekocht
- 1 EL Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Erdnussöl
- 120 Gr. Rohschinken in Streifen geschnitten

### Zubereitung:

Sauce: Den Essig mit Salz, Pfeffer und den beiden Oelen vermischen. Die Gemüsebrunoise darunter geben Crevetten (oder Pulpo) würzen und braten.

Die gekochten, aber noch warmen Spargeln, in 1 cm lange Stücke schneiden, mit der Sauce vermischen und auf den Teller anrichten. Die gebratenen Crevetten oder der Pulpo darauf setzen und die Schinkenstreifen darüber streuen.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## **Käseknöpfli mit saurem Käse**

Vom Wirtepaar Miriam und Othmar Öhri-Biedermann, Wirtschaft zum Löwen in Schellenberg

### **Zutaten für 8 Personen:**

600g Mehl, 8 Eier, 1dl frisches Wasser, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat und 1 Prise Salz

### **Zubereitung:**

Zutaten in eine Schüssel geben und einen Teig herstellen. Ca. 10-20 Minuten ruhen lassen. Dann wird der Teig durch den Knöpflihobel ins kochende Salzwasser (2 gehäufte TL Salz) getrieben. Die Knöpfle gut aufwallen lassen, zusammen mit Appenzeller (gerieben) und Sauerkäse (gerieben) in eine Schüssel geben und gut mischen. Zwiebelringe in Butter goldgelb rösten und auf das Gericht geben und servieren. Dazu reicht man Blattsalat, Kartoffelsalat oder Apfelmus. Tipp: Sollten die Käsknöpfle zu trocken sein, etwas Brühwasser dazugeben, bevor sie mit dem Käse vermischt werden.

---

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahmspätzle

Von Küchenchef Christian Helmreich, Restaurant Engel, Vaduz

### Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Kalbsbäckli
- 3 grosse Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- 1 El Paprikapulver
- 1 El Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 El Zeste von der Zitrone
- ¼ l Weisswein
- 500 ml Kalbsfond
- 200 ml Sahne

### Sauerrahmspätzle:

- 500 g Spätzlemehl
- 4 Eier
- 200 g Sauerrahm
- 1 ½ TL Salz

### Zubereitung:

Kalbfleisch in 3–4 cm grosse Würfel schneiden, Zwiebel, Knoblauch und Paprika grob würfeln. Zwiebel in Öl goldbraun anrösten. Paprika, Kalbfleisch zufügen und kurz mit anrösten. Paprikapulver und Tomatenmark einrühren und mit Weisswein ablöschen restliche Zutaten zugeben. Mit Kalbsfond aufgiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf kleiner Hitze 30–40 Min leicht köcheln lassen. Das weichgekochte Fleisch aus dem Sud nehmen. Sud mixen und Sahne dazu geben. Evtl. mit Mehlbutter binden.

### Sauerrahmspätzle:

Eier, Sauerrahm und Salz verrühren. Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig vermischen. Wenn nötig etwas Milch dazugeben. Teig durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser streichen. Nach 2-3 min herausnehmen, und im kalten Wasser abschrecken. Spätzle im Butter schwenken und auf dem Teller mit dem Kalbsrahmgulasch anrichten. Mit Sahnehaube und Schnittlauch garnieren.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Wildschweintrücken

Von Küchenchef Willi Breuss, Restaurant pur in Schaan

### Zutaten:

- 2 ½ kg Wild - Schweintrücken
- 1 Karotte
- 1 Sellerie
- 1 Orange
- 2 Tomaten, sonnengetrocknet
- 1 Zwiebel
- 3 Schalotten
- 50 g Steinpilze getrocknete
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Stange/n Zimt
- 4 Anis (Sternanis)
- Salz und Pfeffer
- 3dl Kräftiger Rotwein
- 50 g Butter
- 2 EL Öl (Sonnenblumenöl)
- 3 EL Tomatenmark
- 4 Wacholderbeeren

### Zubereitung:

Den Wildschweintrücken auslösen, die Knochen klein hacken und mit etwas Öl anbraten. Zwiebel, Sellerie und Karotten in kleine Würfel schneiden und mit rösten, Tomatenmark dazugeben und ebenfalls anrösten. Mit dem Rotwein anschließend ablöschen und mit Wasser überdecken. Lorbeerblatt, Wacholder und getrocknete Tomaten dazugeben und auf kleiner Hitze 1,5 Stunden köcheln lassen. Kleine Stücke der Orangenschale, 2 Sternanis und 1 Zimtstange dazugeben und eine weitere Stunde köcheln lassen. Danach durch ein Sieb gießen und den Fond auf ca. 700ml ein reduzieren. Die Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen.

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen und eine Bratpfanne mit etwas Butter erhitzen. 1 Sternanis und 1 Zimtstange kurz mit braten, dann herausnehmen. Leicht gesalzene und gepfefferte Rückenstücke mit grob geschnittener Charlotte kurz rund um anbraten, anschließend ca. 40 min. in die Backröhre schieben. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und 5 min. ruhen lassen. Die Steinpilze ausdrücken und mit klein geschnittener Charlotte in der Fleischpfanne anschwitzen, den Fond und etwas Wasser von den Pilzen aufgießen und leicht abbinden. Den Rücken in Fingerdicke Stücke schneiden und auf einem Saucenspiegel anrichten.

Dazu passt hervorragenden Rotkohl und Spätzle oder Knödel.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Rehpfeffer

Von Küchenchef Oliver Klotz, Restaurant FAGO in Eschen

### Zutaten:

- 750 g (- 1000g) Rehschulter
- 200 g Mirepoix (Suppengemüse,- bestehend aus - Tellen Zwiebel, - Teil Möhren, - Teil Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 l Rotwein
- ¼ l Obstessig
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Nelken
- 8 Pimentkörner
- 1 TL Korianderkörner
- 10 Wacholderbeeren
- 1 Zweig frischer Thymian

### Zubereitung:

Das Rehfleisch sorgfältig mit einem scharfen Messer enthäuten, waschen trocken tupfen und in Würfel schneiden, in ein Gefäss geben. Das Gemüse Putzen und kleinschneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 1 Liter Rotwein mit dem Obstessig, der Hälfte des Gemüses und mit allen Gewürzen einmal aufkochen und abkühlen lassen, dann über das Fleisch giessen. In dieser Beize das Fleisch an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank bis zu 1 Woche liegen lassen. Die Beize abgiessen und auffangen, das Fleisch abtropfen lassen. Das dauert 2-3 Stunden, dass das Fleisch mit der Beize vollgesogen ist.

Öl in einer Pfanne stark erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten, dabei leicht salzen. Die Beize klären, das heisst bei geringer Hitze aufkochen und dann durch ein Tuch abgiessen. In einem Schmortopf Öl erhitzen und die 2.Hälfte des Suppengemüse darin anrösten. Das angebratene Fleisch dazugeben und unter Rühren noch mehr Farbe annehmen lassen. Dann mit ¼ l Rotwein aufgiessen, etwas geklärte Beize dazu giessen, die anderen Gewürze sowie das Paprikapulver dazugeben und das Ragout in etwa 60-70 Minuten weich schmoren.

Sobald es weich ist, das Fleisch stückweise mit der Fleischgabel herausnehmen, auf einen vorgewärmten Teller absieben. Auch das Schweineblut durch ein Sieb giessen. Nin die Sauce zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren das Blut nach und nach schöpflöffelweise dazugeben, bis die Sauce glatt, glänzend und dicklich ist. Sie soll nicht mehr kochen. Mit dem Cognac, Portwein oder Sherry und eventuell noch etwas Essig abschmecken. Das Fleisch inzwischen in dem restlichen Rotwein heiss machen, dann erst Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn Sie kein Schweineblut bekommen können, verwenden Sie zum Binden der Sauce im Backofen gebräuntes Mehl oder Saucenlebkuchen. Dazu passt: Hausgemachte Spätzle



# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Stir-Fry-Poulet mit Basmati Reis

Von Clare u. Walter Risch, Restaurant Central, Schaan

### Zutaten:

- 750 gr. Pouletbrust in Streifen geschnitten
- 2 Eiweiss
- 60 g Maizena
- 2 Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- 200 g Broccoli
- 50g Cashewkerne geröstet

### Zutaten Sauce:

- 2 EL Soja Sauce
- 2 EL Sherry
- 1 EL Austern Sauce

### Zubereitung:

Pouletstreifen in leicht geschlagenem Eiweiss dünken und dann in Maizena drehen. Fleisch in grossen Wok mit heissem Oel ca. 3 Min. braten. Fleisch anschliessend mit Küchenpapier abtropfen. Geschnittene Zwiebeln, Paprikaschote und Broccoli 5 Min. in nicht zu heissem Wok unter ständigem Rühren braten. Fleisch dazugeben. Sauce einrühren (alle Saucen-Zutaten zusammen mischen), Cashewkerne daruntermischen. Ca. 1-2 Min. köcheln lassen. Mit Basmatireis servieren.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## **Carpaccio di polpo / Tintenfisch-Carpaccio**

Vom Ristorante PerBacco in Triesen

### **Zutaten für 8 Personen:**

1 kg Tintenfisch (polpo)  
200 g Cherry-Tomaten  
100 g Rucola  
1 Stangensellerie  
1 Karotte  
1 Zwiebel  
Olivenöl  
1 Zitrone  
"Alter" Balsamico-Essig  
Salz, Pfeffer und Petersilie

### **Zubereitung**

Den Tintenfisch in reichlich Salzwasser mit dem Stangensellerie, der Karotte und der Zwiebel etwa 1 Stunde "köcheln". Danach den Tintenfisch gut abtropfen lassen und fest in eine transparente Schutzfolie einwickeln. Abkühlen lassen und dann für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Tintenfisch mit der Aufschnittmaschine (ca. 5 mm dünn) aufschneiden und auf einem Teller anrichten. Das Olivenöl mit dem Zitronensaft, Petersilie, Salz und Pfeffer mit einem Schwingbesen kräftig mischen. Die entstandene Creme auf das Tintenfisch-Carpaccio verteilen. Am Schluss mit dem Rucola und den geschnittenen Cherry-Tomaten garnieren und nochmals mit Olivenöl und Balsamico würzen.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Kartoffelsuppe

Von Küchenchefin Antonia Lana, Restaurant Alte Eiche, Triesen.

### Zutaten für 10 Personen:

- 2 kg Kartoffeln
- 250 g Karotten
- 250 g Sellerie
- 250 g Lauch
- 250 g Zwiebel
- 50 g Butter
- 500 g Speckwürfeli
- viel Majoran
- Bouillon

### Zubereitung:

Die Kartoffeln werden weich gekocht und zerstampen.

Das Gemüse in Butter und Zwiebeln anbraten, alles gut anziehen und zusammen mit dem Bouillon zu den Kartoffeln geben.

Abschmecken und geniessen, am besten mit Weissbrot und Würstchen.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Spätzlepfanne Au

Von Mandy Gramsch, Landgasthof Au, Vaduz, [www.gasthof-au.li](http://www.gasthof-au.li)

### Zutaten:

- 250 g Knöpflemehl
- 3 Eier
- 3 Schweinemedallions à 50 g
- 180 g frische Champignons
- ca. 2 dl Rahm
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung Spätzle:

- Teig mit Zutaten gut verrühren
- Durch ein Spätzlesieb ins kochende Wasser geben
- Aufkochen lassen
- Zum Abschrecken in Eiswasser geben
- Absieben
- Spätzle in Butter schwenken

### Zubereitung Fleisch in Champignonrahmsauce:

- 3 Schweinefiletmedaillon salzen und pfeffern
- In Butterschmalz anbraten
- Zwiebelwürfel und frische Champignon dazugeben
- Mit Cognac (oder Weinbrand) ablöschen
- Rahm, frisch geschnittenes Peterli und Schnittlauch dazugeben
- Kurz ziehen lassen Anrichten in einer Eisengusspfanne:
- Spätzle in der Pfanne anrichten
- Die Medaillons mittig auf Spätzle verteilen
- Rahmsauce darüber anrichten
- Nach Belieben garnieren

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Schokoladenkuchen mit Sauerrahmeis

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Sauerrahmeis und marinierten Himbeeren von Henning Sersch, Restaurant Residence, Vaduz.

### Zutaten für 4 Personen:

Für den Kuchen:

- 250 g Butter
- 250 g Kuvertüre
- 125 g Zucker
- 5 Eier
- 5 Eigelb
- 50 g Mehl

### Für das Sauerrahmeis:

- 450 g Sauerrahm
- Saft von 2 unbehandelten Zitronen und etwas Zitronenabrieb
- 100 g Staubzucker
- 2-4 cl Vodka
- als Garnitur 200g frische Himbeeren

### Zubereitung:

Für den Kuchen:

Schokolade und Butter zusammen im Wasserbad schmelzen. Zucker, Eier und Eigelb dazugeben - gut verrühren (geht am besten in der Küchenmaschine)! Mehl unterrühren. Dann die Masse in gebutterte und gezuckerte Soufleformen füllen (ca. 1 cm unter dem Rand). Für mindestens drei Stunden kühl stellen. Bei 160 ° Umluft ca. 11-13 Min backen.

Für das Eis:

Den Sauerrahm mit den restlichen Zutaten gut verrühren und in einer Eismaschine gefrieren lassen. Die Himbeeren waschen und mit etwas Grand Marnier (Orangenlikör) marinieren.

Zum Anrichten den Kuchen aus dem Förmchen nehmen und auf dem Teller platzieren, aus dem Eis eine Kugel drehen und dann die marinierten Himbeeren anrichten.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## **Banker Lunch**

Von Küchenchef Christian Helmreich, Restaurant Engel-Ratskeller, Vaduz

Der Banker Lunch besteht aus einem rosa gebratenen Rindssteak mit knackigen gemischten Salaten an feinem Hausdressing, dazu wird Cocktailsauce und Kräuterbutter sowie getoastetes Vollkornbrot serviert.

### **Zutaten Banker Lunch:**

- 650g Rindshuftsteak
- 4 Scheiben Vollkorntoast
- Eisbergsalat
- 1 Stück Lollo Rosso
- 2 EL Öl

### **Zubereitung:**

Fleisch in gleich grosse Stücke schneiden, leicht platieren, Öl in die Pfanne geben, Fleisch würzen und beidseitig scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen, Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, Vollkorntoastbrot toasten, Fleisch im 180 Grad vorgeheizten Backrohr ca. 3 Minuten ziehen lassen, zart rosa servieren.

### **Zutaten Salatdressing:**

- 3dl Rotweinessig
- 2 EL Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Zucker
- 8dl Olivenöl
- Basilikum
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Knoblauch fein hacken, Senf, Zucker, Rotweinessig dazugeben, Olivenöl einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, frisch gehackten Basilikum beifügen.

### **Zutaten Cocktailsauce:**

- 2 Eidotter
- 1 EL Senf
- 2 EL Essig
- 2 TL Salz
- 2 EL Cognac

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

- 2 EL Tomatenmark
- 200ml Sonnenblumenöl

## Zubereitung:

Eidotter, Senf, Essig, Zucker, Salz, Cognac schaumig rühren, Tomatenmark hinzufügen, danach Sonnenblumenöl einrühren, bis die Sauce dickflüssig ist.

---

## Kalbsrahmgulasch

Von Philip Reisner, Familienhotel Gorfion, Malbun, [www.gorfion.li](http://www.gorfion.li)

## Zutaten:

- 1 kg Kalbsschulter
- 200 g Zwiebel(n)
- 4 EL Öl
- 20 g Paprikapulver
- 750 ml Wasser
- ½ Zitrone(n), Schale und Saft
- 1 Becher Sauerrahm
- 20 g Mehl
- Salz

## Zubereitung:

Fleisch in ca. 3-4 cm große Würfel schneiden. Zwiebel ebenfalls würfeln und in Öl bei starker Hitze bräunen. Hitze reduzieren, Paprikapulver einstreuen, durchrühren und mit einem Drittel Wasser aufgießen.

Aufkochen. Fleisch zugeben und salzen. Übriges Wasser, Zitronenschale und Saft zugeben. Fleisch zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Min weich dünsten. Fleisch mit einem Siebschöpfer rausnehmen.

Sauerrahm mit Mehl verrühren, in die Sauce geben und 4 Min köcheln. Sauce mit Stabmixer pürieren. Fleisch zugeben und ein paar Minuten ziehen lassen. Abschmecken.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## **Kaninchenfilet im Speckmantel auf mediterranem Gemüsesalat mit Cashewnüssen und Rucola.**

Von Chefköchin Zoki, Restaurant Hugo's, Schaan

### **Zutaten:**

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini grün oder gelb, je nach Saison
- 1 Rote, gelbe und grüne Peperoni
- 2 Rote Zwiebeln
- 1 kleines Glas eingelegte Artischocken
- Grüne entkernte Oliven
- Olivenöl
- Balsamicoessig
- 4 Kaninchenfilet
- Jeweils drei Speckscheiben
- Butter
- Thymianzweig
- Cashewnüsse gehackt und geröstet

### **Zubereitung Mediterraner Gemüsesalat:**

Zwiebel schälen und vierteln, restliches Gemüse waschen, Peperoni entkernen und alle Gemüsesorten in die gewünschte Form schneiden, Olivenöl erhitzen, Gemüse mit geschälten klein geschnittenen Knoblauch anschwitzen, mit Balsamicoessig ablöschen kurz einreduzieren lassen mit Ursalz, geschrotetem bunten Pfeffer, etwas Rohrzucker und Kräutern je nach Geschmack wie z.B. Zitronenthymian, Minze, Petersilie ziehen lassen.

### **Zubereitung Kaninchenfilet:**

Filet waschen, trocken tupfen und in Speckscheiben einrollen. Pfanne erhitzen und das Filet in Olivenöl mit einem Thymianzweig von allen Seiten goldbraun anbraten. Butterwürfel dazugeben und im Ofen bei 85 Grad ca. 5 min. ziehen lassen. Mediterranen Salat mittig am Teller anrichten, Kaninchenfilet schräg halbieren und auf das Gemüse platzieren. Rucolasalat mit Nuss-Balsamicodressing marinieren und mit Cashewnüssen schön anrichten.



## Fisch-Wirsingrollen

Von Enzo Montinari, Schaanerhof, Schaan, [www.schaanerhof.li](http://www.schaanerhof.li)

### Zutaten:

- 1 Kopf Wirsing, (ca. 1kg)
- 400g Fischfilet (z.B. Seelachs oder Royalfilet)
- 1 Zwiebel
- 10g Butter
- 2 Eier
- 1 EL Mie de pain oder Semmelbrösel hell
- 1 Zitrone
- 0,5dl Rahm
- Salz, Pfeffer und frische Kräuter

### Sauce:

- 5dl Fischfond oder Gemüsebrühe
- 3dl Rahm
- 1dl Trockenen Weisswein
- 50g Butter
- 30g Mehl

### Zubereitung:

Von dem Wirsing acht große Blätter abnehmen, die Rippen mit einem scharfen Messer flach einschneiden. In reichlich kochendem Salzwasser die Blätter blanchieren.

Das Fischfilet durch den Fleischwolf drehen oder in einer Küchenmaschine zerkleinern. Zitrone auspressen und den Saft über den Fisch geben.

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Zusammen mit den Eiern, dem Mie de pain, Rahm und den frischen Kräutern zu dem gehacktem Fisch geben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Nochmals abschmecken.

Je 2 Wirsingblätter knapp aufeinanderlegen und die Fischmasse darauf verteilen. Zu Päckchen aufrollen und eventuell mit Bindfaden umwickeln.

Die Wirsing-Fischrollen in einer flachen Pfanne im Fischfond oder in Gemüsebrühe ca. 20 Minuten pochieren. Anschliessend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehl begeben, mit Weisswein ablöschen und 3 dl vom Pochierfond und Rahm begeben und zu einer sähmigen Sauce einkochen, abschmecken.

Sauce auf warmen Teller geben und Wirsingrollen darauf anrichten. Salzkartoffel oder Reis als Beilage dazu Servieren.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Äplermagronen mit Wirz

Von Peter Büchel, Restaurant Riet, Balzers, [www.riet.li](http://www.riet.li)

### Zutaten für 4 Personen:

- 350 g Makkaroni Salz
- 250 g Wirz
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Rapsöl zum Dünsten
- 5 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
- 1 Würfel Gemüsebouillon
- Pfeffer aus der Mühle Muskat, frisch gerieben
- 200 g geriebener Appenzeller
- 40 g Haferflocken, ohne Fett geröstet

### Zubereitung:

Makkaroni in siedendem Salzwasser al dente kochen. Inzwischen vom Wirz den Strunk herausschneiden. Blätter lösen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Wenig Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Wirz begeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Mit Milchwasser ablöschen. Aufkochen, Bouillonwürfel begeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Makkaroni abgiessen, kalt abspülen und abtropfen lassen, sofort zur Sauce geben. Unter Rühren heiss werden lassen. Mit Muskat abschmecken. Käse darunter rühren. Haferflocken darüber streuen.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Schaumiges Flusskrebs-Süppchen

Von Hubertus Real, Park-Hotel Sonnenhof \*\*\*\* Superior, 16 Gault Millau Punkte,  
[www.sonnenhof.li](http://www.sonnenhof.li)

### Zutaten für 4 Personen:

- 20 Stk Flusskrebse
- 200g Mirepoix
- 40g Tomatenpüree
- Gewürzbündel
- 400g Rahm
- 800g Fischfond
- 50g Cognac
- 50g Rotwein
- 8 Stk. Grünspargelspitzen

### Zubereitung:

Die Krebse im siedenden Wasser mit Gemüse und Gewürzen eine halbe Minute überwallen. Danach kurz abschrecken und die Schwänze auslösen, beiseite stellen. Die Schalen mit dem restlichen Mirepoix und dem Tomatenpüree anrösten, mit Cognac und Rotwein ablöschen, einreduzieren und mit dem Fischfond auffüllen. 20 Minuten köcheln lassen, den Fond durch ein Sieb giessen und mit dem Rahm verfeinern. Die zur Seite gestellten Krebschwänze im Fond wärmen und mit der Suppe in vier Tellern anrichten. Mit den Spargelspitzen ausgarnieren.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Kürbis Risotto Thaler mit Crevette

Von Gourmetkoch Rolf Berger, Fürstliches Restaurant Torkel, Vaduz

### Zutaten:

4 Crevetten  
2 El. gehackte Zwiebeln  
1 Tl. gehackter Knoblauch  
½ dl. Weisswein  
1 Tl. Kräuter  
2 El. Tomatensauce

200g Kürbis  
50g Schalotten  
500 ml Bouillon  
100 ml Weisswein  
100g Risottoreis  
60g Butter  
30g frisch geriebener Parmesan  
50 ml Sahne  
Salz, Muskat  
1 Rosmarinzweig

### Zubereitung:

Kürbis in kleine Würfel schneiden und in Butter kurz anschwitzen. Klein geschnittene Zwiebel dazugeben und mit anschwitzen. Mit Salz und Muskat würzen. Den Risotto hinzufügen und mit dem Weisswein ablöschen. Die Bouillon dazu und weichkochen. (immer wieder etwas Bouillon begeben). Parmesan und Sahne dazugeben und mit dem Rosmarin erkalten lassen. Kugeln machen und daraus Thaler formen. Zum Schluss in Butter anbraten und servieren.

Die Crevetten bis auf ein kleines Stück am Schwanz schälen und 2/3 aufschneiden. Würzen mit Salz und Pfeffer und etwas Kräutern. Etwas gehackten Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten, mit weissem Wein ablöschen und etwas geschälte Tomaten dazugeben. Die Crevette auf Taler setzen und etwas Sauce rundherum garnieren.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Lammrücken unter der Kürbiskernkruste auf Tomatenbisquit und grünen Bohnen

Von Henning Sersch vom Restaurant Residence Vaduz [www.residence.li](http://www.residence.li) (13 Gault Millau Punkte)

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 St. Lammentrecôte à 140 g
- 300 g Kenia Bohnen
- Etwas Lammjus ( gibt`s im Feinkosthandel)

Für die Kruste:

2EI gehackte Kürbiskerne, 1 EI Kürbiskernöl, 100 g weiche Butter, ca. 50 g gemahlenes Weissbrot nach Bedarf etwas mehr, 1-2 EI geriebener Parmesan, Salz und Pfeffer.

Für den Tomatenbisquit:

5 Eier getrennt in Eigelb und Eiweiß, 1 EI Tomatenmark 100 g Mehl, 1 EI gewürfelte getrocknete Tomaten, Salz und Muskat.

### Zubereitung:

Zuerst die Kruste zubereiten:

Dazu werden alle Zutaten miteinander vermischt in Klarsichtfolie eingeschlagen und zu einer Stange gerollt. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

Danach den Tomatenbisquit herstellen:

Dazu werden die Eier getrennt und das Eiweiß mit einem Handrührgerät steif geschlagen. Das Eigelb mit dem Tomatenmark und den getrockneten Tomaten verrühren mit Salz und Muskat würzen, das Mehl zu dem Eigelb sieben und danach das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Masse am Besten in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 190 Grad 10 min backen (bei Umluft).

Als nächstens werden die Bohnen zugeputzt und in Salzwasser blanchiert (bißfest kochen).

Dann den Lammrücken mit einem Tuch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle beidseitig würzen. In einer heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten, auf ein Küchengitter legen und die geschnittene Kürbiskernkruste auf dem Fleisch verteilen. Danach den Lammrücken bei 175 Grad ca. sechs Minuten im Ofen abschieben.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

Währendessen die Bohnen nochmals in etwas Butter, Salz und Pfeffer (falls vorhanden Bohnenkraut) anschwenken. Den Tomatenbisquit in vier gleichgrosse Teile schneiden und auf dem Teller platzieren, die Bohnen auf dem Bisquit anrichten und am Schluss den Lammrücken draufsetzen. Mit der heißen Lammjus napieren und den Gästen servieren.

---

## Saiblingsfilet auf Kefen und Morchelgemüse

Von Hubertus Real, Park-Hotel Sonnenhof \*\*\*\* Superior, 16 Gault Millau Punkte,  
[www.sonnenhof.li](http://www.sonnenhof.li)

### Zutaten:

- 4 Stk Saiblingsfilet
- 200 g Kefen
- 200 g Morcheln
- 20 g Gemüsebouillon
- 80 g Butter
- 20 g Rahm
- Schnittlauch , Gewürze

### Zubereitung:

Die Kefen in 2 cm Rauten schneiden und im Salzwasser blanchieren. Die Morcheln putzen und in etwas Butter andünsten. Rahm, Cognac und etwas Weisswein zuführen und um die Hälfte einkochen. Abschmecken und bei Seite Stellen. Die Fischfilet mit der Haut im Ofen bei 100 Grad eine halbe Minute garen und anschliessend die Haut abziehen. Würzen und auf dem Gemüse anrichten.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Symphonie von der roten Forelle

Von Hubertus Real, Park-Hotel Sonnenhof \*\*\*\* Superior, 16 Gault Millau Punkte,  
[www.sonnenhof.li](http://www.sonnenhof.li)

### Zutaten:

- 400g Tomaten
- Salz/Pfeffer/Zucker
- 1Bt. Gelatine
- 120g Zucchettiwürfel
- 20g Olivenöl
- 120g Forellenwürfel
- 30g Olivenöl
- 65g Forellenkaviar

### Zubereitung:

Die Tomaten mit den Gewürzen im Mixer pürieren und einmal aufkochen lassen. Abpassieren und nochmals abschmecken. Mit der eingeweichten Gelatine vermengen, in Gläser abfüllen und für 4 Stunden ins Kühlhaus stellen.

Die Zucchettiwürfel in Olivenöl anschwitzen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und anschliessend mit Salz würzen.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## **Grillierter Tandoori Thunfisch mit Beluga Linsen und Blattspinat**

Von Gourmetkoch Sebastian Fink, ehemaliger Koch Hotel Real, Vaduz

### **Zutaten für 4 Personen:**

4x 120 gr. Yellowfin Thunfisch  
10 gr. Tandoori  
30 gr. Olivenöl  
1 120 gr. Beluga Linsen  
1 Chalotte  
Salz, Pfeffer, Rosmarinzweig  
ca. 300 gr. Gemüsefond  
Noilly Prat  
100 gr. Blattspinat

### **Zubereitung:**

Den Thunfisch über Nacht mit dem Olivenöl-Tandorigemisch marinieren. Die Linsen und die feingehackten Chalotten mit dem Rosmarin in Olivenöl anschwitzen mit etwas Gemüsefond ablöschen, einkochen lassen, dies so oft wiederholen bis die Linsen bissfest sind.

Den Blattspinat rüsten, waschen und im ausreichend Salzwasser blanchieren. In Olivenöl anschwitzen und mit Salz, Pfeffer, Noilly Prat abschmecken.

Den Thunfisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill halb durchgaren. Zusammen wie auf dem Bild ersichtlich anrichten und mit frittiertem Ruccolasalat garnieren.

Die Forellenfilets mit Olivenöl und Salz marinieren.

Mit einem Zylinderring zunächst das Zucchettitatar und danach das Forellentatar auf das gestockte Tomatengelee anrichten. Mit einer Nocke Forellenkaviar fertigen.



# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Carpaccio von geräuchertem Schwertfisch

Von Rolf Berger, Gourmet-Koch fürstliches Restaurant Torkel, Vaduz.  
www.torkel.li (15 Punkte Gault Millau)

### Zutaten:

- 120 gr. geräucherter Schwertfisch in dünne Scheiben geschnitten
- ev.30 gr. Kaviar

### Vinaigrette:

- 1 EL. Balsamico-Essig
- 2 EL. Oliven Öl, extra vergine
- 1 EL Erdnussöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Peperonimousse:

- 2 grosse, rote Peperoni
- 0,5 dl.Rahm, geschlagen
- 1 Blatt Gelatine,in kaltem Wasser eingeweicht
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika Edelsüss

### Zubereitung:

#### Vinaigrette:

Alle Zutaten vermischen.

#### Peperonimousse:

Die Peperoni waschen, vierteln, die Kerne entfernen, leicht feucht in ein gut verschlossenes Gefäss geben und in der Mikrowelle 10 Minuten garen. Mit dem Stabmixer pürieren, passieren und mit der ausgedrückten Gelatine gut verrühren. Kalt stellen bis die Mousse anfängt fest zu werden, dann den geschlagenen Rahm unterziehen Alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben. Mit Salz, Pfeffer,und Paprika abschmecken, kalt stellen.

#### Anrichten:

Die Schwertfischscheiben in Form einer Rosette auf den Teller anrichten, den Kaviar in die Mitte geben. Den Teelöffel im Wasserbad erhitzen und die Quenelles ausstechen, diese gleichmässig auf dem Schwertfisch verteilen, mit der Vinaigrette beträufeln und kalt servieren.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## **Backwachtel mit Aalbrandade auf marinierten Kalbscarpaccio**

Von Rolf Berger, Gourmet-Koch fürstliches Restaurant Torkel, Vaduz.  
www.torkel.li (15 Punkte Gault Millau)

### **Backwachtel:**

- 4 Wachtelbrüste
- 1 Ei
- Mehl und Paniermehl
- Salz
- Pfeffer
- Paprika

### **Zubereitung:**

Die Wachtelbrüste putzen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, panieren und in geklärter Butter backen.

### **Aalbrandade:**

- 4 grosse Kartoffeln (mehlig)
- 100 g geräucherten Aal
- 4 El Schnittlauch
- 20 ml Olivenöl
- Salz
- 1 El grob gestossener schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen. Dann im warmen Zustand schälen und mit einer Gabel zerstoßen. Den Aal von Haut und Mittelgräte befreien, in feine Würfel schneiden und zusammen mit Olivenöl, Schnittlauch und dem Pfeffer zu den Kartoffeln geben. Alles gut vermischen und mit Salz abschmecken.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## **Remouladensauce:**

- 200g Creme fraîche
- 4 El Petersilie
- 2 El Kerbel
- 2 Schalotten
- 1 gekochtes Ei
- 1 Essiggurke
- 1 Sardelle
- 10g Kapern
- Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- eventuell Worcestersauce

## **Zubereitung:**

Petersilie, Kerbel, Schalotten, gekochtes Ei, Essiggurke, Sardelle und Kapern mit der Creme fraîche im Mixer fein pürieren und mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und eventuell Worcestersauce abschmecken. Kalbscapaccio Das Kalbscapaccio leicht mit Salz, Pfeffer würzen und mit Limonenöl marinieren.

## **Anrichten:**

Die Aalbandade auf das Carpaccio anrichten und die gebackene Wachtel obendrauf geben. Mit Remoulade Creme fraîche und Zitrone separat servieren.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Topfenknödel auf Apfel-Quittenkompott

Von Hubertus Real, Park-Hotel Sonnenhof \*\*\*\* Superior, 16 Gault Millau Punkte,  
[www.sonnenhof.li](http://www.sonnenhof.li)

### Zutaten:

- 30 g Butter
- 10 g Vanillezucker
- 1/2 Stk. Zitronenzeste
- 300 g Quark
- 2 Stk. Eier
- 60 g Gries

### Zubereitung:

Butter, Vanillezucker, Salz und Zeste schaumig schlagen. Den Quark und die Eier dazugeben und dann den Gries unterheben. 1 Stunde in der Kühle stehen lassen, formen und 15 Minuten pochieren.

*150 g Butter, 100 g Brösel, 1 Prise Salz*

Die Butter bräunen und mit den Bröseln und dem Zucker vermengen (Die Knödel nach dem Garen darin drehen).

70 g Apfel, 10 g Butter, 30 g Quittengelee, Zitronensaft

Äpfel in Würfel schneiden, in Butter anziehen und mit Quittengelee begiessen. Kurz überwallen, mit Zitrone abschmecken.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Knusprige Thunfisch-Lasagne

Von Hubertus Real, Park-Hotel Sonnenhof \*\*\*\* Superior, 16 Gault Millau Punkte,  
[www.sonnenhof.li](http://www.sonnenhof.li)

### Zutaten:

- 280 g Thunfisch
- 10 g Olivenöl
- 10 g Distelöl
- Meersalz
- Koriander
- 100g Frische Mango
- 8 Bt. Brickteig (erhältlich im Asia-Shop)

### Zubereitung:

Den Thunfisch in kleine Würfel schneiden und mit dem Öl, dem Meersalz und dem Koriander vermengen. Die Brickblätter knusprig im Ofen backen

Anschliessend die Lasagne schichtweise belegen und auf einen Teller anrichten. Mit den frischen Mangowürfeln garnieren.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Carpaccio vom Yellowfin-Thunfisch

Von Sebastian Fink, ehemaliger Koch Hotel Real, Vaduz

Nebst typischen und einheimischen Rezepten präsentieren wir in Zukunft auch auserlesene Gerichte unserer Gourmet-Köche.

### Zutaten:

- 4 Stk. (Südafrika) Scampi ohne Schale
- 2 Stk. (Südafrika) Scampi mit Schale halbiert
- 250 g Yellowfin-Thunfisch-Filet
- 2 Nori Sushi Blätter
- ½ Zitrone
- Ingwer, Curry mild, Fleur de sel, Olivenöl

### Zubereitung:

Scampi ohne Schale zwischen eine Klarsichtfolie legen und vorsichtig flach klopfen. Mit dem Thunfisch gleich verfahren.

Den Thunfisch auf einer Folie flach auslegen, damit keine Zwischenräume entstehen. Die Noriblätter bündig auflegen und leicht andrücken. Die Scampi sehr vorsichtig auflegen und das Ganze mit Fleur de sel, Curry, Ingwer und Abrieb einer halben Zitrone würzen. Zu einer Rolle formen und 12 Std. im Tiefkühlfach gefrieren.

Mit einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden, auf einen Teller legen und mit einem Dressing aus Curry, Olivenöl, Salz, Zitronensaft und Fleur de sel marinieren.

Das restliche Dressing mit einem Stabmixer aufschäumen, auf das Carpaccio geben und einen halbierten, grillierten Scampi darauf anrichten.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Kaninchengeschnetzeltes

Kaninchengeschnetzeltes mit Früchtebeilage à la Liechtenstein.

### Zutaten:

- 600g Kaninchenfleisch geschnetzelt
- Salz, Pfeffer, Thymian
- 2 EL Fett
- 1 kl. Zwiebel
- 4 Wacholderbeeren
- 1 dl Weisswein
- 2 dl Rahm
- 1 EL Petersilie

### Zubereitung:

Fett erhitzen, Fleisch anbraten, würzen und warm stellen. Zwiebeln hacken, Wacholderbeeren fein zerdrücken. Beides im Bratfond andünsten. Mit Weisswein ablöschen, Rahm einrühren, einige Minuten einkochen. Fleisch in der Sosse nochmals kurz erhitzen und abschmecken. 4 mittelgrosse Birnen, 1 dl Wasser, 1 dl Weisswein, Zitronensaft, etwas Zucker, 4 EL Preiselbeeren Birnen schälen, längs halbieren, Kerngehäuse entfernen. Weisswein aufkochen und die Birnen bei mittlerer Hitze einige Minuten darin dünsten. Birnen abtropfen lassen, mit Preiselbeeren füllen. Zusammen mit dem Fleisch servieren.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Gerollte Kalbsbrust

### Zutaten:

- ½ -1 kg Kalbsbrust
- Salz, Pfeffer,
- Zitronensaft
- Butter
- Zwiebeln
- gelbe Rüben
- Kalbsbrät
- Kartoffeln
- Bindfaden

### Zubereitung:

Die Rippenknochen und der Knorpel werden ausgelöst, die Brust in lauwarmem Wasser gewaschen, damit sie schön weiss wird, dann auf ein Tuch gelegt und gut abgetrocknet. Nun wird sie auf beiden Seiten gesalzen und gepfeffert, mit Zitronensaft beträufelt und mit dem Kalbsbrät fingerdick bestrichen, schön zusammengerollt und mit dem Bindfaden umschnürt, so dass die Fleischfülle nicht herausdringen kann. Anschliessend in einer Kasserolle mit Butter, geschnittenen Zwiebeln und 1-2 gelben Rüben 1 Std. unter mehrmaligem Nachgiessen von Fleischbrühe, damit sie nicht anbrennt, und einmaligem Umwenden schön gelb anbraten.

Hierauf wird der Bindfaden entfernt, die Brust in messerdicke Scheiben geschnitten, diese in die ursprüngliche Form wieder zusammengeschoben, auf einer erwärmten Platte angerichtet, mit gebratenen Kartoffeln bekränzt und zu Tisch gegeben. Die Sosse wird durch ein Sieb geseiht, entfettet und separat angerichtet.

Das ganze kann mit einem buntgemischtem Salat oder einem saisongerechten Gemüse serviert werden



# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Öpfelküechli

Zarte Apfelringe im feinen Teigmantel, serviert mit Zimt-Zucker und Vanillesauce - eine echte Gaumenfreude, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten!

### Zutaten:

- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/8 l Weisswein
- 1 Ei
- 1 TL zerlassene Butter
- Butterschmalz zum Ausbacken
- dicke Apfelscheiben
- Zucker zum bestreuen

### Zubereitung:

Das Mehl mit etwas Salz vermischen, mit Weisswein zu einem dicken Teig rühren, das Eigelb und etwas zerlassene Butter dazugeben. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiss unterziehen. Die Apfelscheiben darin wenden und im heissen Fett ausbacken (evtl. Alkohol übergiessen und flambieren).

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Krautstrudel

Weisskraut oder Weisskohl - je nachdem wo Sie beheimatet sind - gibt's frisch im Herbst zu kaufen. Ein herbstlich, schmackhaftes und zudem noch stressabbauendes Essen ist der Krautstrudel. Also ruhig mal öfters in der nass-kalten Herbst/Winter-Übergangszeit Weisskraut auf dem Tisch kredenzen!

### Zutaten:

- Blätterteig
- 250g Hackfleisch
- 3 Karotten
- ½ Krautkopf
- Salz, Pfeffer
- Kümmel
- Zwiebel, Knoblauch
- 2 Eier

### Zubereitung:

Kraut fein schneiden, mit Zwiebeln und Knoblauch kurz andünsten und dann kalt stellen. Fleisch, geraffelte Karotten, Kraut, 1 Ei und Gewürze gut vermischen. Teig ausrollen, das Fleisch auf dem ganzen Teig verteilen, einrollen und mit Ei bestreichen, bei 180° ca. 30 Min. backen.

### Serviertipp:

Der Krautstudel wird als Hauptspeise mit einem knackigen Salat serviert oder als Beilage zu einem saftigen Braten.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Güschgle-Knöpfle

Ein besonderer Leckerbissen versprechen die Knöpfle von der Alp Güschgle zu werden. Ganz einfach und doch so schmackhaft!

### Zutaten Mengenangabe pro Person:

- 110 g Knöpfledunst (100 % Hartweizengries)
- 1 Ei
- Salz, Muskat
- ½ EL Öl
- ½ dl Milch
- ½ dl Wasser
- 1 mittelgrosse Kartoffel
- 40 g geriebener Alpkäse (jähriger)

Falls nicht vorhanden, kann auch Greyerzer, Sbrinz oder Emmentaler verwendet werden.

### Zubereitung:

Aus Knöpfledunst, Ei, Milchwasser, Salz, Muskat und Öl einen zähflüssigen Teig rühren (Menge von Milch und Wasser hängt von der Grösse der Eier ab). Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, in ein wenig Salzwasser gar kochen (ca. 15 Min.). Salzwasser abgiessen und Kartoffeln warm halten. Knöpfleteig in kochendes Salzwasser durch das Knöpflesieb oder Knöpflehobel treiben. Knöpfle so lange im Salzwasser lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Knöpfle und Kartoffeln lagenweise mit geriebenem Alpkäse in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Fein geschnittene Zwiebeln in Butter anrösten und über die Knöpfle giessen. Heiss servieren!

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Kastanienauflauf

Wenn der Sommer sich dem Ende zuneigt, der Herbst Einzug hält und die Berge sich schon langsam weiss färben, dann wird's gemütlich in der warmen Stube. Die Kastanien im buntgefärbten Blätterwald werden im Ofen köstlich geröstet oder zu einem herrlich schmeckenden Auflauf verarbeitet. Guten Appetit!

### Zutaten:

- 500 gr Kastanien
- 125 g Butter
- 5 Eier
- 60 g Mandeln
- 125 g Zucker

### Zubereitung:

500 g Kastanien werden oben etwas eingeschnitten, in Wasser weich gesotten, abgeschält, auf dem Reibeisen gerieben und durch ein Sieb gestrichen. Dann 125 g Butter schaumig rühren, 250 g am Tage vorher gesottene und geriebene Kartoffeln dazugeben, gut vermischen, den Schnee von 3 Eiklar darunterziehen, eine Auflaufform mit Butter bestreichen, mit feinen Bröseln bestreuen, die Masse hineingegeben und ½ Std. langsam backen.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## **Käsknöpfle**

Zu den wohl typischsten und beliebtesten Rezepten der Liechtensteiner Küche dürfen sicher die Käsknöpfle gezählt werden. Dieses Gericht wird auch heute noch in einigen Liechtensteiner Restaurants serviert.

### **Zutaten:**

Aus 400 g Mehl, 3 Eier, Salz und einem Gemisch aus frischem Wasser und Milch wird rasch ein fester Teig gemacht.

### **Zubereitung:**

Durch den Knöpflehobel in kochendes Salzwasser bringen, aufkochen lassen, absieben, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und etwas abtropfen lassen.

Zwischen die Knöpfle geriebenen Käse (meist eine Mischung von fettem und saurem Käse) streuen. Zum Schluss heisse Butter mit leicht bis sehr stark (je nach Geschmack) angebräunten Zwiebeln darüber giessen. Sofort zu Tisch bringen. Dazu wird Apfelmus, Kartoffelsalat oder Grüner Salat gegessen.

Anstelle von Käse kann auch gekochtes, heisses Sauerkraut verwendet werden (= Krautknöpfle oder Chruudchnöpfli)

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## **Käsestrudel**

Ein aus reifem Liechtensteiner Alpkäse oder Greyerzer hergestellter Käsestrudel lässt nicht nur Vegetarier-Herzen höher schlagen. Die Zubereitung ist einfach, die Gaumenfreuden sind gross!

### **Zutaten:**

Blätterteig Füllung: 250g geriebener Greyezer (oder reifer Malbuner Alpkäse - mindestens während 8 Monaten gelagert), 2 verquirlte Eier, 30g flüssige Butter, 1dl Rahm, zum Bestreichen etwas flüssige Butter oder Rahm (nach Belieben zusätzlich mit gewürfeltem Schinken füllen)

### **Zubereitung**

Den Blätterteig auf einem grossen bemehlten Tuch hauchdünn auswallen. Die Zutaten zur Füllung vermischen, auf den Teig streichen. Den Strudel durch Anheben des Tuches einrollen, auf ein bebuttertes Backblech legen und unter häufigem Bestreichen mit flüssiger Butter oder Rahm während 50-60 Minuten in mittlerer Hitze backen.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## **Gebratenes Forellenfilet auf Pesto – Tagliatelle**

Ein leichtes Frühlingsrezept lädt in luftiger Höhe zum Geniessen und Verweilen ein. Während des traditionellen "Bärger Früalig" ist diese Köstlichkeit auf der Menükarte der einheimischen Gastlokale zu finden. Oder vielleicht schon bald als Eigenkreation auf Ihrem Teller?

### **Zutaten und Zubereitung:**

300 gr. Nudeln roh, im Salzwasser al dente kochen, abspülen und mit der Pesto mischen und abschmecken. Auf einem warmen Teller fantasievoll anrichten und mit wenig Pesto verziehen.

600gr. Forellenfilet würzen und beidseitig goldgelb anbraten. Auf die heissen Nudeln geben mit

10 Stk. halbierten leicht angebratenen Cherry-Ramattitomaten und

5 Stk. halbierten gebratenen Artischockenherzen ausgarnieren. Schittlauch und Sprossen als Deko.

Pesto: 1 Bund Basilikum, 3 Knoblauchzehen, Salz, 1-2dl Olivenöl (je nach belieben)

Alle Zutaten fein mixen

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## **Nana's Griessschnitten**

Köstlichkeiten aus Grossmutter's Küche schmecken immer gut! Überraschen Sie Ihr Gäste mit einer süssen Speise aus dem Original Liechtensteiner Kochbuch. Man wird es Ihnen lohnen!

### **Zutaten und Zubereitung:**

8 dl Milch aufkochen, 1 Prise Salz dazugeben, 300 Griess (grob) untermischen, in die siedende Milch einlaufen lassen, Hitze reduzieren und solange rühren, bis sich ein Kloss von der Pfanne löst. Etwas auskühlen lassen. 4 Eier nacheinander gut darunter rühren. Die Masse auf eine befettete Kuchenplatte formen. Auskühlen lassen. In Scheiben schneiden und in Bratbutter goldgelb backen. Auf einer Platte dachziegelartig anrichten und mit Zimtzucker bestreuen.

Dazu serviert man Vanille-, Schoggi- oder Caramelpudding, aber auch Apfel- und Aprikosen- sowie Pflaumenkompott passen herrlich dazu. Das einfache Gericht ist sowohl als Dessert als auch als Hauptmenü geeignet. Wir wünschen allseits einen guten Appetit!



# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Rahmkuchen mit Schwammerln und Speck

Selbst Hauben- und Sternenköche lieben zwischendurch die Zubereitung einfacher Gerichte. Werden auch Sie zum Meisterkoch und kreieren Sie Ihren eigenen Rahmkuchen à la Liechtenstein. Gutes Gelingen!

### Zutaten:

Für den Teig: 230 g Weizenmehl glatt, 7 gestrichene Esslöffel Butter, 1/8 l Sauerrahm, 1 Spritzer Essig, 1 Prise Salz, geriebene Muskatnuss.

Für den Belag: 1 Stange Lauch, 200 g Hamburgerspeck, 200 g Champignons, etwas Öl, 1/8 l Milch, 1/8 l Vollrahm, 3 Eidotter, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Petersilie, 50 g Parmesan.

### Zubereitung:

Aus Weizenmehl glatt, zerlassener Butter, Sauerrahm, Essig, Salz und Muskatnuss einen ziemlich festen Teig kneten und 2-3 Std. rasten lassen. Teig ganz dünn ausrollen, auf das Backblech legen und mit einer Gabel stupfen. Die Teigränder können über das Backblech hinausragen, wichtig ist, dass das Backblech auf allen Seiten einen hohen Rand hat. Lauch und Hamburgerspeck in Streifen, Champignons in Scheiben schneiden. Alles in einer Pfanne mit wenig Öl ziemlich rasch anbraten und danach abkühlen lassen. Das Speck-Pilz-Lauch-Gemisch auf dem Teig verteilen. Milch, Rahm, Eiermasse, Salz und gehackte Petersilie verrühren und ebenfalls auf den Teil geben. Zum Schluss den geriebenen Parmesan darüber streuen. Bei mittlerer Hitze backen.

Mit Salat, einem kühlen Bier oder einem leichten Glas Rotwein schmeckt der Rahmkuchen köstlich.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## "Schitterhufa" (Brotauflauf)

Haben Sie hartes Brot oder alten Zopf? Dann haben Sie schon die Hälfte des Rezepts. Wie das Wort "Schitterhufa" schon sagt, werden Schichten auf Schichten gelegt und dann köstlich im Ofen gebacken. Wollen Sie wissen, um was für Schichten es sich handelt? Schauen Sie rein, Sie erfahren es im Detail.

### **Zutaten und Zubereitung:**

Altes Brot oder auch Zopf wird in Scheiben geschnitten und lagenweise in eine gut gefettete Auflaufform gegeben. Als Zwischenlage gibt man blättrig geschnittene Äpfel, Weinbeeren und Zitronenschale mit etwas Zucker dazu. Die oberste Lage muss Brot sein. Nun verquirlt man 3-4 Eier mit etwas Salz, Zucker und Zimt sowie 1 l Milch. Die Flüssigkeit wird über das Brot gegossen bis es bedeckt ist.

Dann wird alles im Rohr bei ca. 200-220 Grad hellbraun gebacken.

Eignet sich gut als Dessert oder z.B. auch als einfaches, süsses Abendessen. Guten Appetit!

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Kalbshaxe (Osso bucco)

Kalbshaxe oder auch osso bucco genannt, ist ein italienisches Hauptgericht, das auch in Liechtenstein seit Generationen auf dem Pfingst-Speiseplan steht. Holen auch Sie sich etwas italienisches "Know how" mit einem Hauch von einer Liechtensteiner Brise in Ihre Küche.

### Zutaten:

- 1 Kalbshaxe (etwa 2 kg) in ca. 4-6cm dicke Scheiben schneiden lassen
- Salz, Pfeffer, Weissmehl, Olivenöl
- 1/4 l Weisswein
- 1/4 l (Instant-)Fleischbrühe
- 3 Karotten
- 1 Sellerieknolle
- 4 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 500g Tomaten aus der Dose
- 1 Lorbeerblatt, Basilikum, Thymian, Petersilie

### Zubereitung:

Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen, in Weissmehl wenden, die Haxenstücke in 2 EL Olivenöl anbraten, aus dem Bratfett nehmen, warm stellen, Bratfett mit ¼ l Weisswein, ¼ l (Instant-)Fleischbrühe einkochen, Karotten und Sellerieknolle putzen und schälen, gut waschen und in kleine Würfel schneiden, 4 Zwiebeln würfeln, 2 EL Butter zerlassen und das Gemüse mit den Zwiebeln darin leicht anbräunen.

Die Tomaten abtropfen lassen und die Flüssigkeit auffangen, die Tomaten in Stücke schneiden, mit der Flüssigkeit (aus der Dose), dem Lorbeerblatt, Basilikum, Thymian und gehackter Petersilie zu dem Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer würzen, die Kalbshaxenstücke auf das Gemüse legen, die Bratenflüssigkeit darüber geben, das Gericht zum Kochen bringen, zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 225-250 Grad etwa 1 ¼ Std. schmoren lassen.

Dazu passt ein würziger Risotto, Spagetti oder frische Bratkartoffeln.

# GRÖSSE ERLEBEN

Liechtenstein. Kleines Land ganz gross.

## Osterkuchen

Nach dem Kinderglauben bringt der Osterhase die Ostereier und die Mutter backt den Osterkuchen. Ein schöner Brauch, der sich alle Jahre zum Osterfest wiederholt. Wir wünschen viel Freude!

### Zutaten:

6 dl Milch, 2 Prisen Salz, 60g Griess, 50g Butter, 3 EL Zucker, 50g geschälte, gemahlene Mandeln, 50g Sultaninen, 500g gekaufter Mürbteig, 3 Eigelb, 3 Eiklar und 1 Prise Salz

### Zubereitung:

Michl und Salz aufkochen. Griess einrühren und zirka 20 Minuten garen. Butter, Zucker, Mandeln und Sultaninen dazugeben. Auskühlen lassen. Mürbteig auswallen und damit ein Wähenblech belegen. Eigelb unter leicht ausgekühlten Brei mischen. Eiklar mit der Prise Salz sehr steif schlagen und unter die Masse ziehen. Diese auf den Teigboden verteilen. Bei 200 Grad zirka 30 Minuten backen.

---

## Funkaküechli (Fasnachtsküchlein)

Wenn mit Feuerzauber, Böllerschiessen und Sprüchen wie "Böschele, Böschele, Türkastroh, alte Wiber nemmer oh" die bösen Wintergeister vertrieben werden, ist es Funkensonntag und Zeit für traditionelle Küechli. En guata!

### Zutaten und Zubereitung:

Aus 300 g Mehl, 1 Ei, 3-4 EL Rahm und 1 Prise Salz wird ein zarter Teig geknetet bis er Blasen wirft. Dünn auswallen, in handgrosse rechteckige Stücke schneiden und im heissen Fett schwimmend backen. Mit Zucker bestreuen.