

Schneewald und Ofenküchlein

'Gang jetzt mal go rennä und den chunnt dir scho ä Idee für än spannende niuslätter!' sagte meine Traumfrau und schickte mich in den kalten Sonntagnachmittag.

Ich trabte durch den Flimslerwald von Staderas über Mutta Sut nach Salums. Der Schnee unter meinen Brooks Beast Joggingsschuhen in der Grösse 50 knirschte. Ab und zu rutschte ich auf einer verdeckten Eisfläche aus oder stolperte über einen Schneeklumpen. Es war anstrengend und mir fiel es schwer, einen gleichmässigen Tritt zu finden. Trotzdem fingen meine Gedanken irgendwann an zu kreisen.

Es war eine spezielle Woche. Am Dienstag öffneten wir das Rias, nachdem wir uns den ganzen Montag vorbereitet hatten. Das ganze Team war wieder an Bord und jeder hatte spezielle Geschichten zu erzählen. Schön war, wie Sie - unsere Gäste - die ganze Woche im Rias vorbei schauten. 'Schön, seid ihr wieder da, wir haben euch vermisst. Ihr wart ja ganz schön lange weg!' So ging es die ganze Woche. Freunde und Gäste streckten den Kopf in die Küche, um 'Hallo' zu sagen. Ein wunderbares Gefühl, so willkommen geheissen zu werden. Danke!

Und nun das Wochenende in Laax. Bei wunderschönem Sonnenschein, blauem Himmel und tief verschneiten Wäldern und Bergen. Gestern verfolgten wir den Final der Snowboarder am Laax Open im TV. Zusätzlich sahen wir von unserem Balkon aus das Flutlicht über der Half Pipe auf dem Crap Sogn Gion. Unglaublich, wie diese jungen Sportler und Sportlerinnen sämtlichen Gesetzen der Erdanziehungskraft trotzten. Meter um Meter schraubten sie sich in die Höhe, drehten sich auf alle Seiten, um dann kurz vor der Landung das Board nochmals in der entgegen gesetzten Richtung aufzusetzen. Das sah so leicht und locker aus. Doch es steckt hartes Training und viele Stunden Schweiß und Fleiss dahinter.

Ich trabte weiter durch den kalten Nachmittag, liess mir die Sonne ins Gesicht scheinen und nahm dieselbe Runde nochmals unter die Füsse. *'Was chunnt i nöchscher Zyt?'* überlegte ich mir.

Bald ist Valentinstag. Da muss ich noch ein schönes Menu schreiben. Meine Tochter Jessica wird knallrote Pralinen mit Erdbeerfüllung kreieren. Die werden wir schon vorher zum Genuss anbieten. Dann wird es bald Frühling mit der Spargeltavolata. Vielleicht sollte ich mal eine Kalbsmetzgete anbieten? Alles vom Kalb wie bei einer Metzgete.

Den Wochenplan der Tagesmenüs muss ich noch schreiben und ja, den Newsletter habe ich ja auch noch nicht...

Ich überquere die Brücke bei Staderas. 12 km in zwei Stunden, na ja, nicht wirklich schnell, aber gut trainiert, und ich kehre nach Hause zurück.

'Und, häsch ä Idee?'

Ja und auch das Rezept von Ofenküchlein mit Rum Schokoladencreme, mit weissem Puderzucker gestäubt wie die Gipfel der Berge hier oben.

Ofenküchlein mit Rum Schokoladencreme

Brandteig (Brühteig)

Zutaten:

2	dl	Wasser
50	g	Butter
1	Prise	Salz
2	EL	Zucker
120	g	Bio Urdinkel Mehl
2 3	Stk.	Eier, aufgeschlagen (ca. 150g)

Zubereitung

1. Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren.
 2. Mehl auf einmal im Sturz begeben, mit einer Kelle verarbeiten, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Teig in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen
 3. Nun so viel zerschlagenes Ei portionenweise darunter rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt.
 4. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, 16 Rosetten von mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.
- 35 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens ausbacken.

Ofen nie öffnen!

Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Rum Schokoladencreme

Zutaten

5	dl	Vollmilch
5	dl	Vollrahm
150	g	Zucker
200	g	Couverture nach eigenem Geschmack
45	g	Maizena
1	Stk	Ei
4	cl	Rum oder mehr nach Lust und Laune
viel		Staubzucker

Vorbereitung:

Zucker, Ei und Maizena mit 1dl Milch gut zerschlagen
Vollrahm steif schlagen

Zubereitung:

Vollmilch aufkochen

Zu der Ei-Milch-Maizena Masse leeren. Zurück in den Topf geben und gut durchkochen. Die Creme soll richtig schon fest werden.

Im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Nun mit Hilfe eines Gummischabers durch ein feines Haarsieb drücken.

Den steif geschlagenen Rahm vorsichtig unter die Schokoladencreme heben.

Rum dazu geben und vorsichtig mischen.

Fertigstellung:

Ofenküchlein quer halbieren. Creme mit einem Spritzsack mit Sterntülle füllen. Deckel draufsetzen und mit viel Puderzucker stäuben.