

Dein Lied – mein Rezept

Der Radiomacher **René Maeder** hat sein zweites Kochbuch vorgelegt: Inspiriert dazu haben ihn seine Künstlerfreunde und deren liebste Songs.

Schinkenmousse Pastetli

Für 4 Personen

100 g Saftschinken, 100 g Bauernschinken, 2 EL Senf, 150 g Mascarpone, 3 EL Mandelblätter, Mini-Pastetli, 1 EL Cognac, Pfeffer

- 1 Den Schinken vom Fett befreien und fein schneiden.
- 2 Im Cutter zusammen mit dem Senf und dem Mascarpone zu einer feinen Masse verarbeiten.

3 Die Mandelblätter kurz ohne Öl in der Pfanne rösten und abkühlen lassen.

4 Dann in der Hand verdrücken und zum Schinkenmousse geben. Mit dem Cognac und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzsack füllen.

5 Die Mini-Pastetli nach Anleitung kurz aufbacken und abkühlen lassen. Dann mit dem Schinkenmousse füllen.



Lattichherzen

Für 4 Personen

2 kleine Lattiche, 8 Tranchen Lardo, 100 g Rohschinken

Parmesansauce: 1 kleine Knoblauchzehe, 4 EL weisser Aceto Balsamico, 6 EL Olivenöl, 1 TL scharfer Senf, 2 TL Puderzucker, 1 dl kalter Gemüsefond, 3 EL Crème fraîche, 30 g Parmesan, Salz, Pfeffer

Eiersauce: 2 gekochte Eier, 2 EL grobkörniger Senf, 1 dl Crème fraîche, Salz, Pfeffer

1 Für die Parmesansauce alle Zutaten, bis auf den Parmesan, in einem Rührbecher fein pürieren. Dann den frisch geriebenen Parmesan darunterziehen.

2 Für die Eiersauce alle Zutaten in den Cutter geben oder in einem Rührbecher fein pürieren.

3 Den Rohschinken in dünnen Scheiben im Ofen bei 160 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen und danach im Cutter zu Pulver verarbeiten.

4 Die Lattichherzen der Länge nach vierteln und den Strunk wegschneiden. Jeweils zwei Stücke auf einen Teller legen.

5 Das eine Viertel mit der Parmesansauce und das andere mit der Eiersauce nappieren. Schinkenpulver darüberstreuen. Je eine hauchdünne Scheibe Lardo darüberlegen und mit dem Gasbrenner abflammen.



RENÉ MAEDER UND MODERATORIN ANGÉLIQUE BELDNER

BUCHTIPP

René Maeder: «Cook My Song», 184 Seiten, gebunden. Für 69 Franken im Buchhandel oder beim Autor: maeder@good-music.ch

