



Rezepte zum Verlieben.



Kreatives Kochen mit dem GLARNER SCHABZIGER®.



GLARNER SCHABZIGER®. Ein würziges Stück Natur. Seit Generationen erfährt der GLARNER SCHABZIGER® Sympathie und Bewunderung. Und das nicht nur in der traditionellen, sondern auch in der modernen Küche. Denn das älteste Markenprodukt der Schweiz verleiht altbekanntem wie neu kreierten Speisen die besondere Raffinesse. Ob gerieben, gestrichen, als Würze oder Dipp – immer sorgt das extrem fettarme und sehr bekömmliche Naturprodukt für glückliche Gesichter.



So eigen wie Land und Leute. Seinen unverwechselbaren Geschmack verdankt der GLARNER SCHABZIGER® der entrahmten Kuhmilch, etwas Salz und dem würzigen Zigerkraut. Und für alle die es lieber etwas milder haben, ist er auch als Schabziger Butter erhältlich. Welche kulinarischen Leckerbissen sich mit dem GLARNER SCHABZIGER® zubereiten lassen, erfahren Sie in den Rezepten auf den nächsten Seiten.

Glarner Eglifilet- Capuns auf Morchel- ragout

ZUTATEN

16 Mangoldblätter

Teig:

2 Eier

½ dl Rahm

120 g Magerquark

60 g Schabziger, fein gerieben

150 g Weissmehl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss, gerieben

8 kleine Eglifilets

1 l Gemüsebouillon (für den Sud)

Sauce:

1 KL Butter

1 KL Zwiebeln, gehackt

½ KL Knoblauch, gehackt

50 g getrocknete Morcheln,
eingeweicht

4 EL Weisswein

1 KL Zitronensaft

1 ½ dl Rahmsauce

(Beutel, Glas, Tetra Brik)

½ dl Rahm

Zubereitung – Capuns: Die Mangoldblätter waschen, entstielen, 2 bis 3 Sekunden in siedendem Wasser blanchieren und dann sofort in kaltem Wasser abschrecken. Gut abtrocknen. Die Zutaten für den Teig mischen und gut durchkneten. Die Teigmasse auf 8 Mangoldblätter verteilen. Die Eglifilets und dann die restlichen 8 Mangoldblätter darüber legen. Zu Päckchen verschliessen. Die Capuns in der Gemüsebouillon 10 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen! **Sauce:** Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten. Abgetropfte Morcheln begeben und mitziehen lassen. Mit Weisswein und Zitronensaft ablöschen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einreduzieren. Kurz vor dem Servieren die Rahmsauce und den Rahm begeben. Die Morchel-Sauce als Spiegel auf 4 vorgewärmte Teller anrichten. Je 2 Capuns darauf legen und sofort servieren. **Tipp:** Anstelle von Mangoldblätter, Krautstiele oder Spinatblätter verwenden.



Kreative Köchinnen und Köche wie Jürg Weber; Patron und Gastgeber im Hotel-Restaurant Schwert in Netstal (15 Gault-millau-Punkte), wissen den Glarner Schabziger zu schätzen.



Zubereitung – Fleisch: Die Kalbsfilettranchen zu kaffeetassen-grossen Rondellen klopfen. Die Zutaten für die Füllung gut vermischen und abschmecken. Diese Mischung mit je einer Crevette auf Filetplätzchen verteilen. Die 4 restlichen Filetstücke darauf legen und am Rand gut andrücken. Das Ei mit dem Parmesan verquirlen und die Filetpäckchen zuerst vorsichtig darin und dann im Paniermehl oder im geriebenen Weissbrot wenden. Beidseitig je 2 ½ Minuten goldgelb backen. **Risotto:** Die Zwiebeln und den Knoblauch im Olivenöl glasieren. Risotto begeben und kurz mitdünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen. Rund 12 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig, Flüssigkeit nachgiessen. Schabziger, Parmesan und Dörrfrüchtewürfeln dazugeben und aufkochen. Kurz vor dem Servieren den Rahm unter ziehen. **Garnitur-Tipp:** Zusätzliche gebratene Crevette und gewürfelte Dörrpflaumen und Dörraprikosen.

Kalbsfilet mit Crevetten und Schab- ziger-Füllung auf Wein- schaumrisotto mit Dörr- früchten

ZUTATEN

Fleisch:

100 g Bratbutter
8 Tranchen Kalbsfilet zu je 50 g
4 rohe Crevetten
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Füllung:

100 g Schabziger Butter
1 EL Petersilie, gehackt
1 EL Schnittlauch, gehackt
Pfeffer aus der Mühle, Chilipulver

Panade:

2 EL Parmesan, gerieben
1 Ei
100 g Paniermehl
oder Weissbrot, gerieben

Risotto:

150 g Risottoreis
(Arborio, Carnaroli, Vielano)
3 EL Olivenöl
1 EL Zwiebeln, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 dl Weisswein (Riesling)
1 dl Bouillon
2 EL Schabziger, gerieben
2 EL Parmesan, gerieben
4 Dörrpflaumen, fein gewürfelt
5 Dörraprikosen, fein gewürfelt
2 EL Rahm, geschlagen

ZUTATEN

Birnen:

4 EL Zucker

2 reife Birnen, geschält

1 KL Butter

1 KL Cognac

Schabzigerschaum:

1 dl Rahm, geschlagen

30 g Schabziger, gerieben

1 Eigelb

Beilage:

4 Kugeln Trauben-Glacé

4 Schnitze

Camembert zu je 20 g

Caramelisierte Birnen- schnitze mit Schabziger- schaum überbacken



Zubereitung – Birnen: Birnen schälen und längs in feine Scheiben schneiden. Zucker in einer flachen Pfanne caramolisieren lassen. Die Birnenschnitze sofort beifügen und 2 Minuten schwenken. Die Butter dazugeben und mit Cognac ablöschen. In 4 feuerfeste Suppenteller oder Gratinförmchen verteilen. **Schabzigerschaum:** Die Zutaten für den Schaum gut vermischen und die Masse auf die Förmchen geben. **Fertig stellen:** Auf der obersten Rille des Backofens bei 250 °C und Oberhitze 20 bis 30 Sekunden überbacken. Trauben-Glacé und Camembert dazu geben und sofort servieren.



Schabziger Hörnli

ZUTATEN

350 g grosse Hörnli
1 grosse Zwiebel,
in feine Ringe geschnitten
Butter
4 dl Halbrahm
4 Portionen Streichschmelzkäse
(z.B. Mignon Bel Paese®) zu je 28 g
1 Schabzigerstöckli:
50 g davon fein gerieben
(für die Sauce),
Rest zum Bestreuen am Tisch
Salz, schwarzer Pfeffer aus der
Mühle, Muskatnuss, Tabasco®
Milch, Petersilie, fein gehackt

Zubereitung – Die Hörnli in Salzwasser al dente kochen. Währendessen die Zwiebelringe in Butter langsam dünsten. Rahm in Pfännchen aufkochen. Den Streichschmelzkäse zugeben und langsam schmelzen lassen. Geriebenen Schabziger beifügen und zu einer cremigen Sauce köcheln. Sollte sie zu dick werden, mit Milch verdünnen. Mit Salz, Pfeffer, einem Hauch frisch geriebener Muskatnuss, Schabziger und Tabasco® abschmecken. Am Schluss mit einem Esslöffel Butter verfeinern. Gut abgeseibte Teigwaren sofort zur heissen Sauce geben und schnell miteinander vermischen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Zwiebelringen und der Petersilie bestreuen. Gut dazu passen gedünstete, caramellierte Apfelschnitze oder ein Salat. **Tipp:** Zu Tisch kann sich jeder Gast vom Schabzigerstöckli zusätzliche Würze auf seinen Teller raffeln.

Fettucine glaronese all' Alfredo

ZUTATEN

350 g Fettucine
4 dl Rahm
250 g Schabziger Butter
Salz, schwarzer
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, Butter
1 Schabzigerstöckli
(zum Bestreuen)

Zubereitung: Die Fettucine in Salzwasser al dente kochen. Rahm und Schabziger Butter in Pfännchen aufkochen und langsam schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einem Hauch frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Am Schluss mit wenig Butter verfeinern. Nochmals abschmecken. Gut abgeseigte Teigwaren sofort zur heißen Sauce geben und schnell miteinander vermischen. Auf heißen Tellern anrichten und mit wenig geriebenem Schabziger und Pfeffer aus der Mühle bestreuen. **Tipp:** Statt Fettucine eignen sich für dieses Rezept auch die – etwas breiteren – Tagliatelle.





Genuss von der leichten Art.

GLARNER SCHABZIGER®: der Einzigartige zum Reiben, Streichen, Würzen und Dippen. Mehr Würze, weniger Fett.

- Streuen über Teigwaren, Polenta, Reis
- Einarbeiten in Teig für Teigwaren, Spätzli
- Streichen vermischt mit Butter, Quark
- Würzen und abschmecken von gebundenen Suppen und Salatsaucen, Vinaigrette, Panaden (Brotkruste, Paniermehl), Marinaden, Teigwarensaucen, Kalt und Dip-Saucen, Saucen zu Fleisch und Fisch



Tipps für die kleine und grosse Küche.
GLARNER SCHABZIGER BUTTER®:
grenzenlos einsetzen als Aufstrich oder
zum Abschmecken von Gerichten aller Art.

- Apéro: direkt auf Brötchen, Crackers, Pumpernickel streichen und mit Früchten, Gemüse und Trockenfleisch garnieren
- Saucen: Basis zusammen mit Quark, Halbrahm, Mayonnaise für Kalt-, Dip- und Warm-Saucen, Kräuterbutter, Mousse
- Beilage: «Gschweltli»
- Abschmecken: anstelle Butter in Kartoffelstock, Risotto, Polenta, Teigwaren



GESKA AG. GLARNER SCHABZIGER®

Ygrubenstrasse 9. Postfach. CH-8750 Glarus

Tel. +41 (0)55 640 17 34, Fax +41 (0)55 640 75 19

internet: www.schabziger.ch. info@geska.ch