



Alpensushi

Zutaten für 4 Personen

- 25 g Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 100 g Alpkäse
- 200 g Gerste
- 8 dl helle Gemüsebouillon
- 2 dl Rahm
- 10 Tranchen Bündnerfleisch
- 4–5 grosse Mangoldblätter
- Salz
- Wasabi und Sojasauce

Zubereitung

- Mangoldblätter von dicken Stielen trennen.
- Im siedenden Salzwasser kurz blanchieren und im Eiswasser abkühlen.
- Blanchierte Mangoldblätter zum Abtropfen auf ein Küchentuch legen.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen, wenig Zwiebeln anschwitzen, Gerste hinzufügen und mit Bouillon ablöschen.
- Auf kleiner Flamme etwa 40 min köcheln lassen.
- Rahm zugeben und nochmals etwas köcheln lassen, bis die Masse cremig und dickflüssig ist.
- Abkühlen lassen.
- Käse in möglichst lange, 1 bis 2 cm breite Stäbchen schneiden.
- Mit hauchdünn aufgeschnittenem Bündnerfleisch satt aufrollen.
- Mangoldblatt auf Sushi-Matte legen (Zellophan dazwischen).
- Gerste auf dem Blatt verteilen.
- Käse mit Bündnerfleisch darauflegen.
- Satt aufrollen.
- Mit den weiteren Blättern gleich verfahren.
- Rund zwei Stunden kühl stellen.
- 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit Wasabi und Sojasauce servieren.