

Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

Wirz mit Salbeibutter

Zutaten (für 4 Personen)

2 kleine Wirzköpfe (insgesamt etwa 800 g)
12 Salbeiblätter
75 g Butter
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g geriebener Greyerzer

Rezept aus:

A. Wildeisen
«Gemüseküche»
AT Verlag

Weitere Bücher zum Thema:

L. Bade
«Kohl»,
Umschau Verlag

M. Tschirner
«Pastinaken & Co.»,
Umschau Verlag

«Das grosse Buch vom Gemüse»,
Teubner Edition

Zubereitung:

Die äussersten welken oder stark dunkelgrünen Wirzblätter ablösen. Dann die Köpfe unter kaltem Wasser spülen, gut abtropfen lassen und jeden in 4-6 Schnitze teilen. Vom Strunk nur so viel wegschneiden, dass die Blätter der Schnitze noch gut zusammenhalten.

Die Salbeiblätter in feine Streifchen schneiden. In einer weiten Pfanne die Butter schmelzen. Die Salbei darin kurz anrösten. Dann die Wirzschnitze nebeneinander hineinlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 5-6 Esslöffel Wasser befügen. Den Wirz zugedeckt etwas 20 Min. garen. Dabei regelmässig die Flüssigkeitsmenge überwachen und, wenn nötig, noch etwas Wasser beifügen.

Am Schluss den Käse über den Wirz streuen, den Deckel aufsetzen und nur noch solange weiter garen, bis der Käse geschmolzen ist. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit dem verbliebenen Jus beträufeln.