

Kochklub "LUCULLUS"

5. Juni 1996

Vorspeise

Ravioli con salsa di funghi

Hauptgang

Brasato al Chianti
Gnocchi di patate
Tomaten gedämpft

Dessert

Crostata di frutta

RAVIOLI CON SALSA DI FUNGHI

als Vorspeise für 6 - 8 Personen

Ravioli-Teig für ca 60 Ravioli

250 g Mehl
2 Eier (120 g, mit der Schale gewogen), verklopft
2 - 4 EL Wasser
1 EL Oel

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Wasser und Oel zum Mehl geben, mit einer Kelle mischen, bis der Teig zusammenhält. Aus der Schüssel nehmen (er sollte sich weich anfühlen), von Hand so lange kneten, bis er geschmeidig, elastisch und glatt ist. Unter der umgekehrten Teigschüssel bei Zimmertemperatur 1/2 - 1 Stunde ruhen lassen.

Formen der Ravioli mit der Schablone:

- Teig in 4 Teile schneiden. 3 davon zugedeckt beiseite stellen.
- Ersten Viertel in der Grösse der Schablone (an den Schmalseiten ca. 1/2 cm kleiner) auf genügend Mehl auswallen.
- Gezackte Seite der Schablone mit dem Teigblatt locker bedecken.
- Schablone auf ein feuchtes Tuch legen, damit sie nicht rutscht.
- Die Hälfte der vorbereiteten Füllung mit einem Teelöffel auf die sich abzeichnenden Quadrate verteilen.

- Zweiten Teigviertel genau gleich auswallen.
- Das erste Teigblatt exakt damit bedecken (bemehlte Unterseite nach oben) und dabei die eingeschlossene Luft herausdrücken.
- Mit dem Wallholz zuerst leicht über das Deckblatt rollen, dann mit Druck so lange darüberwallen, bis die Schablonenzacken durch den Teig gedrunken sind.

- Seitliche Teigresten entfernen.
- Die Ravioli über einem Tablett oder Blech, das mit einem Küchentuch belegt ist, aus der gewendeten Schablone klopfen.
- Die restlichen beiden Teigviertel verarbeiten wie oben beschrieben.
- Anschliessend Ravioli kochen:

- Die geformten Ravioli evtl. mit einem Pinsel vom überschüssigen Mehl befreien.
- Ravioli können gleich nach dem Formen gekocht werden.
- In einer weiten Pfanne lässt sich die ganze Portion (60 Stück) auf einmal kochen.
- Ins siedende Salzwasser geben und nur knapp unter dem Siedepunkt 5 - 7 Minuten garen. Das Wasser darf nicht sprudeln, da die Ravioli platzen würden.
- Ravioli kann man, mit etwas Margarine oder Butter, zugedeckt in einer Schüssel im auf 50 - 75 Grad vorgeheizten Backofen warm halten.

Ravioli-Füllung

200 g gekochte, passierte Kartoffeln
 150 g Mascarpone
 100 g Parmesan, gerieben
 10 Salbeiblätter, gehackt
 2 Eier, verklopft

alles zu einer feuchten Füllung vermischen, mit

1/4 Teelöffel Salz
 Pfeffer aus der Mühle

würzen.

Pilzsauce

2 EL	Oliven- oder anderes Oel	in einer Pfanne warm werden lassen
2	Zwiebeln, fein gehackt	
2	Knoblauchzehen, gepresst	beigeben, andämpfen
20 g	Steinpilze getrocknet	kurz einweichen, abtropfen, hacken
1 Bd	Petersilie, gehackt	
etwas	Thymian frisch, gehackt	
einige	Basilikumblätter, gehackt	Kräuter und Pilze kurz mitdämpfen
1 dl	Weisswein	
1 dl	Gemüsebouillon	ablöschen
wenig Salz		
Pfeffer aus der Mühle		würzen, Sauce zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen, über die angerichteten Ravioli verteilen.

BRASATO AL CHIANTI (Rindsbraten auf italienische Art)

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Rindsbraten (Schulter oder Stotzen)
2 Rüebli (ca. 120 g)
100 g Sellerie
1 mittlere Zwiebel (ca 80 g)
2 Knoblauchzehen
1 Kräutersträusschen (Rosmarin, Thymian, Petersilie)
5 dl ca Chianti
1 EL Oel
Salz
Pfeffer
1 Lorbeerblatt
1 Nelke

Zubereitung:

Fleisch in eine enge Schüssel legen.

Für die Marinade Rüebli und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Gemüse und das Kräutersträusschen auf das Fleisch geben, den Chianti darüber giessen. Das Fleisch soll vollständig bedeckt sein.

Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Dann das Fleisch herausnehmen und trockentupfen. Die Marinade absieben und 2 dl für die Sauce aufbewahren.

Oel in einem Bratopf erhitzen. Das Fleisch darin rundum kräftig anbraten, herausnehmen, salzen und pfeffern.

Das Gemüse aus der Marinade im Fond andämpfen und mit 2 dl Marinade und 1 dl Wasser ablöschen.

Lorbeer, Nelke und Fleisch begeben und zugedeckt 1 1/2 - 2 Stunden schmoren lassen.

Fleisch herausnehmen und vor dem Tranchieren 10 Minuten stehenlassen. Lorbeerblatt und Nelke entfernen.

Das Gemüse in der Sauce mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Die Sauce zum tranchierten Fleisch servieren.

GNOCCHI DI PATATE (Kartoffel-Gnocchi)

als Beilage für ca. 6 - 8 Personen

750 g mehliges Kartoffeln,
z.B. Urgenta in der Schale weich kochen,
noch heiss schälen und
passieren, auskühlen lassen

1 Ei, verklopft
50 g Parmesan, gerieben
1 Msp Muskat
1 1/2 TL Salz ca. darunterühren

220 - 250 g Mehl, je nach Stärke-
gehalt der Kartoffeln gut daruntermischen, den
feuchten Teig kurz ruhen
lassen, dann formen.

Salzwasser, nur schwach gesalzen, in einer weiten Pfanne zum
Kochen bringen. Die geformten Gnocchi portionenweise darin ziehen
lassen. Sie sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen.
Abgetropft in einer vorgewärmten Schüssel zugedeckt warm halten.

3 - 4 EL Parmesan, gerieben zwischen die Gnocchi-Portionen
streuen.

Servieren
entweder

Margarine oder Butter, flüssig
Rosmarinblätter, gehackt, nach
Belieben darübergeben

oder

Tomaten- oder Gorgonzola-Sauce dazu servieren oder
darübergeben

GEDÄMPFTE TOMATEN

1 kg Tomaten
Fettstückli
1 Zwiebel
Petersilie
Kräuter
1 KL Salz

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, leicht öffnen und in eine
gut verschliessbare Pfanne stellen. Salz und Fettstückli darauf
verteilen, mit gehackter Zwiebel und Grünem überstreuen. Wenig
Wasser beifügen und weichdämpfen. Kochzeit: 10 - 15 Minuten.

CROSTATA DI FRUTTA Fruchtetorte für 6 - 8 Personen

Mürbeteig:

450 g	Mehl	
1/4 TL	Salz	
1 Msp	Backpulver	in einer Schüssel mischen
175 g	Margarine oder Butter	in Stücke schneiden, mit dem Mehl leicht verreiben, bis eine gleichmässige krümelige Masse entsteht
150 g	Zucker	daruntermischen
3	Eier, verklopft	
2 EL ca.	Milch	beigeben, mit einer Kelle so lange mischen, bis die Masse zusammenhält. Von Hand kurz zu einem weichen Teig zusammenfügen. Ca. 1/2 Stunde kühl stellen, auswallen und ein Backblech von 30 x 33 cm damit auslegen. Boden dicht einstechen.

Blind backen: ca. 25 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Auskühlen lassen.

Füllung:

1 1/2 dl	süsser Weisswein z.B. Muskateller oder Apfelsaft	in kleiner Pfanne erwärmen, vom Feuer nehmen
4 Blatt	Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft	zum Wein geben, flüssig werden lassen, ganz kurz auskühlen
2	Eigelb	
75 g	Zucker	
1/2	Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft	
1 TL	Vanillinzucker	zusammen verrühren, den lauwarmen Weisswein mit dem Schwingbesen darunterühren, ca. 20 Minuten kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, dann glattrühren.

2 1/2 dl Rahm oder Halbrahm

steif schlagen, sofort darunterziehen

2 Eiweiss

1 Prise Salz

zusammen steif schlagen

1 EL Zucker

darunterschlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen, dann auf den Tortenboden giessen, sofort glattstreichen, fest werden lassen.

Garnitur:

ca. 400 g frische Früchte oder Kompottfrüchte, gut abgetropft

dekorativ auf der Füllung anordnen

1 Beutel Tortenguss

Zubereitung: Siehe Hinweis auf der Packung.

Evtl. einen Teil der Flüssigkeit durch Maraschino und/oder Sirup der Kompottfrüchte ersetzen.

Protokoll der Chochete vom 5.6.96

Teilnehmer:	Ramseyer Jürg	Rohrbach Roland
	Beyeler Martin	Schwander Martin
	Grünig Peter	Zwahlen Urs
	Herren Andreas	
	Hostettler Walter	
	Portner Stefan	

Menu:	<ul style="list-style-type: none">- Ravioli con salsa di funghi - Brasato al Chianti Gnocchi di patate Tomaten gedämpft - Crostata di frutta
--------------	--

Wein:	<ul style="list-style-type: none">- Rosato Del Salento Vino da Tavola, Folonari Fr. 4.90 - Chianti Fattoria Poggio Romita, 1,5l Fr. 12.--
--------------	--

Bemerkungen:	
---------------------	--

Der Chuchischreiber: