

Menu

Chochete vom 5. November

Ruccolasalat

Crostini di fegato di vitello

*

Carpaccio del Cipriani

*

Gambaroni allo spiedo

*

Costini in umido

Risotto alla milanese

Peperonata

*

Latteruolo

ANTIPASTI

Crostini di fegato di vitello

(Geröstetes Weissbrot mit Kalbsleberpaste)

Zutaten für 4 Personen

250 gr Kalbsleber geschnetzelt
1 mittelgrosse Zwiebel
1 Rüebli
1 Stange Sellerie
2 Bund Peterli
1 Knoblauchzehe
2 El Butter
5 El kaltgepresstes Olivenöl
1/8 l Weisswein
Salz
schwarzer Pfeffer
1 Zitrone Saft
1 El Kapern
1/8 l Fleischbouillon
12 Scheiben Baguette

Die Zwiebel, Knoblauch und Peterli fein hacken. Gemüse putzen und klein würfeln.

In einer Pfanne 1 El Butter und 1 El Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, und Gemüse andämpfen Kalbsleber dazugeben und kurz anbraten. Mit der Hälfte des Weissweins ablöschen und bei mittlerer Hitze 15 Min. ziehen lassen. Salzen und pfeffern. Gehackter Peterli, Knoblauch und Zitronensaft hinzufügen.

Die Lebermischung mit 1 Tl Kapern im Mixer pürieren, zurück in die Pfanne geben. 1 El Butter hinzufügen und zugedeckt ca. 5 Min. leicht köcheln lassen. Ab und zu mit Fleischbouillon und Weisswein begiessen. Die Masse darf nicht zu flüssig sein.

Backofen auf 200° vorheizen. Brotscheiben auf einem Backblech verteilen, mit dem übrigen Olivenöl beträufeln und im Backofen 4 - 5 Min. goldbraun rösten. Die Scheiben mit der Leberpaste bestreichen. Mit Kapern und gezupftem Peterli dekorieren. Heiss servieren.

Carpaccio del Cipriani

(Mariniertes rohes Rindesfilet)

Zutaten für 4 Personen

200 gr Rindesfilet in hauchdünne
Scheiben geschnitten
8 El kaltgepresstes Olivenöl
2 Zitronen Saft
100 g frische Steinpilze oder Egerlinge
50 gr Parmesan am Stück
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bd Peterli

Rindesfiletscheiben auf einem Servierteller verteilen, mit 4 El Olivenöl und dem Saft von 1 Zitrone beträufeln, bedeckt etwa 15 Min. marinieren lassen.

Pilze putzen und kurz waschen, gut abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden und über das Fleisch verteilen. Den Parmesan in feine Scheibchen hobeln und über das Fleisch geben. Mit Salz und grobem Pfeffer würzen und das Carpaccio mit dem Saft von 1 Zitrone und 4 El Olivenöl übergiessen. Mit dem Peterli garnieren.

Gamberoni allo spiedo

(Scampi mit grüner Sauce)

Zutaten für 4 Personen

1 Knoblauchzehe
1/2 Bd Peterli
5 El kaltgepresstes Olivenöl
16 Scampi
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 El Kapern
1 El Pinienkernen
2 Sardellenfilets
3 schwarze Oliven
2 Zitronen
1 Eigelb
8 Spiesse

Knoblauch und Peterli fein hacken. Kräuter in einem Teller mit 5 El Olivenöl zu einer Marinade vermischen.

Die Scampi in der Marinade wenden, salzen, pfeffern und etwa 1 Std. durchziehen lassen.

Abgetropfte Kapern mit Pinienkernen, restlichem Peterli und dem Saft von 1/2 Zitrone mit dem Mixer pürieren. Eigelb in einer Schüssel schaumig schlagen, nach und nach 5 El Olivenöl unterrühren. Zum Schluss die pürierte Masse dazugeben und zu einer cremigen Sauce glattrühren. Salzen und pfeffern.

Jeweils 4 Scampi auf einen Spieß stecken. im auf 200° vorgeheizten Ofen kurz heiss werden lassen dabei immer wieder mit Olivenöl bestreichen.

Mit der Sauce zusammen servieren.

SECONDI PIATTI

Costini in umido

(Brustspitze mit Sauce)

Zutaten für 4 Personen

1 El Weissweinessig
1.2 kg Brustspitzen
1 Zwiebel
2 Rüebli
2 Stangen Sellerie
2 Knoblauchzehen
50 gr Specktranchen
200 gr Pilze gemischt (oder
50 gr getrocknete Pilze)
3 El Olivenöl
Salz
2 Rosmarinzweige
50 gr Butter
1/4 l trockener Rotwein
2 B. Pellati gewürfelt
2 Lorbeerblätter
Peffer aus der Mühle

Kaltes Wasser mit dem Weissweinessig mischen. Die Brustspitzen ca. 30 Min. im Essigwasser ruhen lassen (Fleisch sollte ganz bedeckt sein). Fleisch herausnehmen kurz überbrausen und abtrocknen.

Zwiebel in Ringe schneiden. Rüebli, Sellerie und Knoblauch fein hacken. Specktranchen in ca. 1/2 cm breite Streifen schneiden. Pilze putzen und grob zerkleinern.

Im Töpfi Olivenöl erhitzen. Die Brustspitze mit Salz einreiben und etwa 15 Min. rundum kräftig anbraten. Speckstreifen und Zwiebelringe anbraten. Gemüse mit den Rosmarinzweigen dazugeben und etwa 5 Min. andünsten.

Inzwischen in einer Pfanne die Butter zerlassen. Die Pilze darin 5 Min. schmoren lassen.

1/8 l Rotwein ins Töpfi giessen und bei mittlerer Hitze ohne Deckel verdampfen lassen, dabei die Brustspitze mehrmals umdrehen. Pilze in das Töpfi geben. Die Brustspitze nach und nach mit den Pellati und dem restlichen Rotwein ablöschen, dann die Lorbeerblätter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 1 1/2 Std. schmoren lassen

Risotto alla milanese

(Safiranisotto)

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
1 l Fleischbouillon
1 Markbein
100 gr Butter
400 gr Vialone- oder Arborioreis
1/8 l Weisswein
Salz
Safran
3 El Rahm
Peffer aus der Mühle
100 gr Parmesan

Zwiebel fein hacken. Fleischbouillon mit dem Markbein etwa 5 Min. kochen lassen. In der Pfanne 50 gr Butter zerlassen, darin die gehackten Zwiebeln andünsten. Den Reis in die Pfanne geben, bis die Körner glasig sind, dann mit Weisswein ablöschen und verdampfen lassen. Nach und nach die Bouillon angiessen den Risotto salzen und ohne Deckel bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen. Dabei immer wieder umrühren.

Safran in 3 El Bouillon auflösen und in den Reis geben. Das Mark aus Knochen nehmen mit der Gabel zerdrücken und unter den Reis mischen. Bei mittlerer Hitze und unter Rühren weitere 5 Min. kochen. Bei Bedarf noch Bouillon angiessen.

Unter den fertigen Risotto den Rahm und die restliche Butter mischen. Mit Pfeffer würzen und dazu den geriebenen Parmesan reichen.

Peperonata

(Paprikagemüse)

Zutaten für 4 Personen

500 gr Tomaten
1 kg rote und gelbe Peperoni
2 Zwiebeln (grosse)
6 El kaltgepresstes Olivenöl
Salz
1 Bd. Basilikum

Tomatenhaut abziehen (Einkreuzen und in siedendes Wasser tauchen). Tomaten in kleine Stücke schneiden. Peperoni in fingerbreite Scheiben schneiden. Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

5 El Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Paprika beifügen leicht schmoren lassen und Tomaten beigegeben. Mit Salz abschmecken.

Mit 1/8 l Wasser ablöschen und bei schwacher Hitze zugedeckt 35 Min. köcheln lassen. Ab und zu umrühren und evtl. Wasser nachgiessen. Basilikum hacken und dem Gemüse untermischen. - Servieren.

DOLCI

Latteruolo

(Milchkuchen)

Zutaten für 4 Personen

1 Vanillestengel
1 l Milch
100 gr Zucker
8 Eigelb
2 Eiweiss
1 Prise Salz
50 gr Butter
50 gr Zucker
1/2 Zitrone Saft
5 cl Marsala

Vanillestengel längs aufschlitzen. Mark herausschaben. Milch mit dem Zucker und Vanillemark zum Kochen bringen und etwa 1 Std. bei schwacher Hitze köcheln, bis die Mischung sich zur Hälfte reduziert hat. Ab und zu umrühren. Milch durch ein feines Sieb in einen Topf geben und abkühlen lassen

8 Eigelb schaumig rühren und vorsichtig in die Milch unterrühren. 2 Eiweiss mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse geben. Backofen auf 180° vorheizen.

Beschichtete Portionenförmchen (Tassli), mit Butter ausstreichen. Die Masse in die vorbereiteten Formen giessen und mit Alufolie abdecken. Puddinge in warmen Wasserbad in den Backofen stellen und etwa 40 Min. eindicken lassen. Ist der Milchkuchen fertig, dann bleibt ein Zahnstocher beim Hineinstecken sauber.

Milchkuchen abkühlen lassen. Aus den Formen stürzen.. Zucker und ständigem Rühren in der Pfanne anbräunen lassen. Den Saft von 1/2 Zitrone und den Marsala dazugeben und gut umrühren. Latteruolo mit dem flüssigen Karamelzucker begies- sen und servieren.