

Kochen vom 2. September 1998

Aperitivo:

Melanzane marinate
Peperoni alla calabrese
Funghi con pancetta

Milanese
Toppolino

Primo Piatti:

Spaghetti al pomodoro crudo

Carne:

Ossobuco alla Milanese
Gnocchi di patate
Zucchine e Carote alla Fiorentina

Dolci:

Zuppa Inglese

Melanzane marinate

3 Auberginen ungeschält in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und auf einer Platte auslegen.

ca. 2 Esslöffel Salz darüberstreuen und ½ Stunde stehen lassen, dann die entstandene Flüssigkeit abgiessen.

Die Auberginenscheiben in Olivenöl portionenweise beidseitig leicht braten und danach bei 60° im Backofen warmhalten.

1 dl Weinessig mit 2 Knoblauchzehen (gepresst) aufkochen, dann eine kleine Peperoncini (in Streifen geschnitten) dazugeben, Pfeffer dazugeben und alles zusammen leicht köcheln lassen und danach über die Auberginen giessen und lauwarm servieren.

Peperoni calabrese

je eine gelbe, rote und grüne Peperoni auf einem Backblech 10-15 Min. im Backofen bei 250° leicht bräunen, nachher kurz in ein feuchtes Küchentuch wickeln, Haut abziehen, in kleine Stücke schneiden und auf eine Platte verteilen.

Sauce:

4 EL Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen

3 EL Paniermehl beigegeben und rösten

4 EL Kapern

3 Sardellenfilet, gehackt

1 Bund Peterli

1 TL Oregano, gehackt

1 Prise Salz

2 EL Weissweinessig

Pfeffer alles beigegeben, andämpfen

und über die Peperoni geben und kurz ziehen lassen

Funghi con pancetta

pro Person ca. 3 mittelgrosse Champignons

pro Champignon 1 Tranche Rohessspeck

je eine Tranche Rohessspeck um ein Champignon wickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Bei mittlerer Hitze die Champignons in der Bratpfanne köcheln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Apérogetränke

Milanese

1 - 2 Spritzer Campari und 1 - 2 Spritzer Martini bianco mit Eisstückchen im Glas verrühren und mit 1 dl kaltem Sodawasser auffüllen. Etwas Zitronenschale darüber ausdrücken und mit einer halben Zitronenspirale garnieren

Toppolino

4 cl Martini bianco mit 1 Spritzer Campari und 3 Eisstückchen in einem Glas verrühren, 1 dl gut gekühlten Chardonnay dazugeben und mit ca. 2 cl Soda- oder Mineralwasser auffüllen und mit Zitrone oder Orange garnieren.

Diese Rezepte gelten für eine Person. Die Getränke können jedoch ohne weiteres auch in einer grösseren Menge in einem Krug zubereitet werden.

Spaghetti al pomodoro crudo

Zutaten für 4 Personen

3 grosse Strauchtomaten

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

5 EL kaltgepresstes Olivenöl

6 Basilikumblätter, gehackt

500 g Spaghetti

ev. 50g Pinienkerne

Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und kreuzweise einschneiden. Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, mit einem Schaumlöffel herausheben, abkühlen. Tomaten schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen, schneiden und in einem Mörser mit Salz und Olivenöl zerstoßen. Tomaten mit Knoblauchöl vermischen, Basilikum begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spaghetti al dente kochen, abgiessen und mit den Tomaten mischen.

TIP: geröstete Pinienkerne darüberstreuen

Ossobuco alla Milanese

für 4 Personen braucht es:

etwas Butter
4 Kalbshaxen 4-5 cm dick
2 EL Mehl
2 dl Weisswein
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel, gehackt
1 Rüebli, gerieben
1 Sellerieknolle, gerieben
2 EL Tomatenpurée
Italienische Kräuter (Oregano, Rosmarin, Basilikum)
1 Bund Peterli
1 Knoblauchzehe
Zitronenschale

Die Kalbshaxen in Mehl wenden und gut anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und die Zwiebel, Rüebli, Sellerie und Tomatenpurée anziehen und danach mit dem Wein ablöschen. Dann die Haxen wieder in die Pfanne legen und 1 ½ Std. - 2 Stunden auf kleinem Feuer schmoren. Kurz vor Ende die gehackten Kräuter und die zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben.

Die Sauce durch ein Sieb streichen den gehackten Peterli dazugeben und anrichten. Die Zitronenschale über die Haxen reiben.

Gnocchi di patate

500 g mehliges Kartoffeln (z.B. Urgenta), 1 Ei, 75 g Mehl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und in Salzwasser kochen. Das Wasser abgiessen, die Kartoffeln auf einem Blech im Ofen trocknen lassen, durch ein Passivtuch drücken und mit dem Ei, dem Mehl sowie den Gewürzen gut durcharbeiten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Auf einem bemehlten Tisch, lange dünne Rollen formen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und quer über einen Gabelrücken ziehen. Die Gnocchi in viel Salzwasser kochen und mit dem Schaumlöffel herausheben, sobald sie an die Oberfläche steigen.

Variante: in den Teig frische Kräuter mischen

Zucchine e Carote alla fiorentina

500 g Zucchini, 500 g Rüebli, Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 1-2 EL Zitronensaft, 1 EL Basilikum gehackt

Die ungeschälten Zucchini und die geschabten Rüebli in feine Scheiben schneiden. Jedes Gemüse separat mit leicht gesalzenem Wasser "al dente" kochen. Abtropfen lassen, mischen, salzen, pfeffern und noch warm mit Olivenöl und Zitronensaft begiessen und mit Basilikum bestreuen.

Zuppa inglese

Zutaten für 6-8 Personen

Biskuit:

- 3 Eiweiss
1 Prise Salz zusammen steif schlagen
- 90g Zucker in 2 Portionen kurz darunterschlagen
- 3 Eigelb darunterrühren
- 90g Mehl darunterziehen, auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech ausstreichen

Backen: ca. 5 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Biskuit mit dem Papier auf den Tisch gleiten und unter dem Blech auskühlen lassen. Papier entfernen und Biskuit in der Grösse einer ofenfesten Form oder Platte in zwei Teile schneiden

Creme:

- 5 dl Milch
1 Vanillestengel, längs aufgeschnitten
1 ½ EL Maizena
1 Ei
3 Eigelb
3 Esslöffel Zucker in einer Pfanne mit dem Schwingbesen gut vermischen, dann unter ständigem Rühren bis ganz knapp vors Kochen bringen, Pfanne vom Feuer nehmen, 2 Min. weiterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, kühl stellen.

Schokoladenfüllung:

- 150 dunkle Schokolade zerbröckeln, in eine Schüssel geben
3 EL Wasser
1 EL Rum zugeben, Schokolade im nicht zu heissen Wasserbad schmelzen, glattrühren, leicht auskühlen lassen
2 dl Rahm, steif darunterziehen

Meringuemasse

- 3 Eiweiss
1 Prise Salz zusammen steif schlagen
5 EL Zucker begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt

Zubereitung:

1. Biskuitlage in Form oder Platte legen, mit 3 EL Rum beträufeln, Creme darauf verteilen,
2. Biskuitlage auflegen, mit 3 EL Rum beträufeln, mit Schokoladenfüllung bestreichen. Meringuemasse auf dem Dessert verteilen, evtl. mit einer Gabel ein Muster anbringen.

Überbacken: ca. 6 Min. auf der untersten Rille des auf 250 vorgeheizten Ofens.