

Smørebrød Kochsession

30. Mai 1996

Zucchini ai pinoli

Lasagne verdi al forno

Beilagen

Beilagen

Tiramisu

Mengen für 8 Personen

Zucchini ai pinoli

Ca 750 gr Broccoli
in Röschen teilen, im Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren, gut abtropfen lassen.

1 Kopfsalat
auf den Tellern auslegen

5 Zucchini
zusammen mit den Broccoli- Röschen auf den Salatblättern verteilen.

6 EL Pinienkerne rösten, darüber streuen

Sauce
2 ½ EL Aceto di Modena
2 Zitronen ca. 10 EL Saft
1 Tl. Salz
 Pfeffer aus der Mühle

alles gut verrühren

8 EL Olivenöl
Öl darunter rühren und über den Salat verteilen

Basilikumblätter in Streifen scheiden und darüber streuen.

Lasagne verdi al forno (vier Formen)

Teig

6 Eier Brutto 360g Olivenöl zu den Eier geben bis das Gewicht erreicht ist.

600g Mehl

Mehl mit den Eiern gut kneten. 1h ruhen lassen. In ca. 8 mal 8 cm grosse Stücke schneiden.

Käsesauce

4 El Butter erwärmen

6 El Mehl dünsten

8 dl Milch dazugeben

Salz/Muskat abschmecken

4 kleine Zwiebeln halbieren

4 Zehen Knoblauch halbieren

4 Zweiglein Rosmarin

alles zusammen begeben und ca. 15 min kochen Sauce absieben.

4 dl Rahm

200 gr gerieben Sprinz

begeben und schmelzen lassen nicht mehr kochen lassen

Fleischsauce

800 gr Rindfleisch gehackt im erhitzten Öl gut anbraten

4 Zwiebeln fein gehackt zum Fleisch geben und dämpfen

12 Tomaten klein geschnitten dazugeben

Salz, Pfeffer, Oregano

8 dl Bouillon Ablöschen und ca. 15 min schmoren.

Tiramisu (zwei Formen)

5 Eigelb

125 gr Zucker mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse hell ist.

2 Zitronen die Schale **gut waschen** und raffeln

750 gr Marscapone beides unter die Masse rühren.

5 Eiweiss

Prise Salz zusammen steif schlagen

3 El Zucker zum Eischnee geben,

kurz weiter schlagen, dann sorgfältig unter die Marscapone Masse ziehen.

5 dl starken Kaffee

2.5 dl Cognac

2.5 dl Amaretto

jedes dritte Löffelbiskuit mit Kaffee, Cognac und Amaretto gut tränken. (2 lagen)

Eine Schicht getränkte Löffelbiskuits, die hälfte der Creme darüber giessen, wieder eine

Schicht getränkte Löffelbiskuits hinein legen, dann die restliche Creme darüber giessen

und glatt streichen. Mindestens 1/2 Tag, besser 1 Tag kühl stellen. Oberfläche dicht mit

Kakaopulver übersieben und nach Belieben mit Silberkügeli oder so garnieren.