

Kochclub Smörebröt vom 27. März 2003

Apéro

Bruschette

Zuppa

Bärlauchsuppe

Primi

Ravioli di ricotta e spinaci

(Ravioli mit Ricotta- und Spinatfüllung)

Secondi

Spiedini di coniglio con prosciutto crudo

(Kaninchenspiesse mit Parma-Rohschinken)

Risotto ai pomodori secchi

(Risotto mit getrockneten Tomaten)

Dolci

Pere al Marsala con gelato

(Marsala-Birnen mit Glace)

Bruschette

Zutaten (reicht für 20 – 30 Stück):

- ✓ 1 Flûte Parisienne od. 1 Crusta Baguette

Zubereitung

In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Nach Belieben mit Butter, Oliven- oder Nussöl beträufeln, auf Backpapier bei 220 Grad im Ofen hellbraun toasten.

Mit Tomaten

- ✓ 4 Tomaten (ca. 250 gr)
- ✓ 100 gr getrocknete Basilikum-Tomaten od. in Öl eingelegte Tomaten abgetropft
- ✓ 1 Knoblauchzehe
- ✓ 1 Schalotte
- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ Salz, Pfeffer

Zubereitung

Frische Tomaten nach Belieben schälen, halbieren, entkernen und klein würfeln.

Getrocknete Tomaten, Knoblauch und Schalotte klein schneiden.

Alles im Olivenöl kurz dünsten, würzen, auf die getoasteten Brotscheiben geben

Mit Avocado und Gorgonzola

- ✓ 1 reife Avocado
- ✓ 1 EL Balsamico bianco
- ✓ 100 gr Gorgonzola
- ✓ Pfeffer

Zubereitung

Avocado-Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, mit Balsamico mischen

Gorgonzola in kleine Würfel schneiden

Beides zusammen mischen, würzen und auf Brotscheiben verteilen

Bärlauchsuppe mit Kartoffel-Croûtons

Zutaten (8 Personen, ergibt ca. 2 Liter):

- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ 2 Zwiebel/Schalotte fein gehackt
- ✓ 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, in ca. 1 cm grossen Würfeln
- ✓ 1,6 Liter Gemüsebouillon
- ✓ 6 EL Bärlauchblätter in Streifen
- ✓ 3,6 dl Halbrahm
- ✓ 10 EL Bärlauchblätter, fein geschnitten
- ✓ Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel in Öl andämpfen, Kartoffeln kurz mitdämpfen.
Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt 10 Min. köcheln lassen.
8 Esslöffel Kartoffelwürfel herausnehmen, abtropfen und beiseite stellen (weiterfahren siehe unten)
Restliche Kartoffeln in Suppe ca. 10 Min. weiterköcheln bis sie weich sind.
Mit Flüssigkeit und Bärlauch (in Streifen) fein pürieren.

Rahm flaumig schlagen, 6 EL geschnittener Bärlauch daruntermischen.
Hälfte davon unter die Suppe rühren, würzen, heiss werden lassen.
Kurz vor dem Servieren restlichen Bärlauchrahm dazu servieren, evtl. einige Bärlauchblätter zur Zierde

Kartoffel-Croutons

Olivenöl heiss werden lassen, abgetropfte Kartoffel-Würfel ca. 10 Min knusprig braten.
Restlichen geschnittenen Bärlauch darunter mischen, zur Suppe servieren

Ravioli mit Ricotta- und Spinatfüllung

Zutaten Ravioli-Teig (für ca. 120 Ravioli):

- ✓ 500 gr Mehl
- ✓ 4 Eier, verklopft
- ✓ 4 -8 EL Wasser
- ✓ 2 EL Öl

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, Eier, Wasser und Öl zum Mehl geben, bis der Teig zusammenhält
Von Hand so lange kneten bis er geschmeidig, elastisch und glatt ist.
Unter der umgekehrten Teigschüssel bei Zimmertemperatur ½ bis 1 Std. ruhen lassen.

Formen

Teig halbieren, eine Hälfte zugedeckt beiseite stellen.
Andere Hälfte auf wenig Mehl dünn zu einem Rechteck auswallen.
Teig dabei immer wieder von der Arbeitsfläche lösen, Teigkanten evtl. ringsum gerade schneiden
Vorbereitete Füllung in kleinen Portionen mit dem Teelöffel ca. 4 cm vom Teigrand entfernt in Abständen von ca. 2
Fingerbreit als Häufchen auf den Teig setzen, jeweils nur eine Reihe auf einmal machen.
Teig zwischen den Häufchen mit Wasser bestreichen.
Vorstehenden Teig über die Häufchen legen, Langskanten andrücken.
Mit Teigrädli die ganze Reihe vom übrigen Teig wegschneiden.
Mit Handkante die Reihe in die einzelnen Ravioli unterteilen und dabei eingeschlossene Luft herausdrücken.
Mit Teigrädli die Ravioli voneinander trennen, evtl. Ränder ringsum noch etwas andrücken.
Anschließend mit weiteren Reihen gleich vorgehen

Zutaten Füllung

- ✓ 600 gr tiefgekühlter Spinat
- ✓ 400 gr Ricotta in Stücken
- ✓ 200 gr Parmesan, gerieben
- ✓ 2 Knoblauchzehen gepresst
- ✓ 2 Messerspitzen Muscat
- ✓ ½ TL Salz
- ✓ Pfeffer

Zubereitung

Spinat auftauen, leicht ausdrücken, grob hacken
Alles gut mischen, kühl stellen, dann Raviolis mit Teig zubereiten

Ravioli mit etwas flüssiger Butter servieren

Risotto mit getrockneten Tomaten

Zutaten (8 Personen):

- ✓ 4 dl Rotwein
- ✓ 24 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- ✓ 8 Rosmarinzweige
- ✓ 80 gr Butter
- ✓ 1,8 lt. Gemüsebouillon ca.
- ✓ 2 Zwiebeln
- ✓ 4 Knoblauchzehen
- ✓ 4 EL Olivenöl
- ✓ 450 gr Carnaroli Risotto-Reis
- ✓ 4 dl Weisswein z.B. Pinot grigio

Zubereitung

Rotwein aufkochen, abgetropfte Tomaten mit dem kochenden Wein übergossen, zugedeckt ziehen lassen

Von Rosmarinzweigen Spitzen abschneiden und für Garnitur beiseite legen.
4 Zweige in 60 gr Butter aufschäumen lassen, beiseite stellen.

Bouillon aufkochen

Zwiebeln und Knoblauch hacken, in restlicher Butter und Öl andünsten, Reis zufügen, kurz mitdünsten.
Mit Weisswein ablöschen, ganz einkochen lassen, nach und nach heisse Bouillon begeben.
Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zu sämigen Risotto kochen.

Kurz vor Ende Kochzeit Rosmarin-Butter erhitzen, zum Risotto sieben.
Restlichen Rosmarin fein schneiden und zugeben.
Eingeweichte Tomaten erhitzen bis Rotwein eingekocht ist.
Risotto anrichten und mit Tomaten und Rosmarinspitzen anrichten.

Kaninchenspieße mit Parma-Rohschinken

Zutaten (8 Personen):

- ✓ 8 – 10 Kaninchenrückenfilets
- ✓ 16 – 20 Tranchen Parma-Rohschinken
- ✓ 2 – 4 Zweige Rosmarin
- ✓ 8 – 10 Holzspiesse

Zubereitung

Jedes Kaninchenfilet in 4 Stücke schneiden. Rohschinken halbieren, einmal zusammenfalten und um die Fleischwürfel legen.

Je 4 Würfel auf einen Spieß stecken und mit etwas Rosmarin garnieren. Spiesse in einer heissen, beschichteten Gusseisenbratpfanne auf allen 4 Seiten je 2 – 3 Min. braten.

Marsala-Birnen mit Glace

Zutaten (8 Personen):

Amaretto-Glace

- ✓ 100 gr heller, weicher Honig
 - ✓ 4 EL warmes Wasser
 - ✓ 4 Eigelb
 - ✓ 2 Messerspitzen Zimt
 - ✓ 4 EL Amaretto (Mandellikör)
- 5 dl Rahm oder Halbrahm, geschlagen

Birnen

- ✓ 12 EL Zucker
- ✓ 12 EL Wasser
- ✓ 5 dl süsser Marsala
- ✓ 8 reife Birnen, geschält, halbiert

Zubereitung

Honig, Wasser und Eigelb gut verrühren, im knapp siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse dicklich ist. Schüssel ins kalte Wasser stellen, weiterschlagen, bis die Creme leicht ausgekühlt ist. Zimt und Amaretto darunterrühren. Rahm darunterziehen, in Portionenförmchen oder grössere Form füllen, 2 – 3 Std. gefrieren.

Zucker und Wasser aufkochen, unter Rühren weiterkochen bis der Zucker hellbraun ist, vom Herd nehmen. Mit Marsala ablöschen, aufkochen, Caramelzucker auflösen.

Birnen darin zugedeckt weichkochen, einmal wenden, anrichten, Flüssigkeit sirupartig einkochen, auskühlen.

"En guete"