

Smørebrøt Kochsession

26. Februar 2004

„Giro d’ Italia“

Mittelitalien

Panzanella (Brot-Gemüse Salat)

Piemont

Tagliatelle al Limone e Ebe Odorose

Toscana

Florentiner Schweinebraten

Risotto alla Paesana

Neapel

Spumone al Caffé

Mengen für 8 Personen

Panzanella

1	rote Zwiebel
	Salz
8	EL Olivenöl extra vergine
3	Knoblauchzehen
2	frische, rote Chilis, halbiert, Samen und Scheidewände entfernt
1 grosse	gelbe Paprika, gewürfelt
2 grosse	reife, feste Tomaten
1	Salatgurke
5	EL frische Basilikumblätter
1	EL Kapern
2.5	EL Rotweinessig
280 gr	Ciabatta-Brot oder ungesalzenes Brot

Zubereitung

ca. 2 Std. vor dem Servieren Zwiebel in sehr dünne Scheiben schneiden, in Schüssel geben mit kaltem Wasser und 1 TL Salz und stehen lassen. Ebenfalls Olivenöl zusammen mit Knoblauch und Chilis in Schüssel geben und wie Zwiebeln durchziehen lassen. Tomaten entkernen, würfeln, dabei Saft auffangen Salatgurke schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden Alle vorbereiteten Zutaten mit Tomatensaft, Kapern und Basilikum in Schüssel geben Zwiebelscheiben trocken tupfen und unter Zutaten mischen Knoblauch und Chilis aus dem Öl nehmen, 2 EL Essig in Öl giessen und mit Schneebesen kräftig schlagen. Mischung über das Gemüse verteilen, mit Salz würzen. Brot in 2 cm grosse Würfel schneiden und unter Salat mischen, evtl. mit Salz und Essig nachwürzen.

Tagliatelle

80 gr	Butter
2	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
6 EL	verschiedene Kräuter (Petersilie, Salbei, Rosmarin, Schnittlauch) gehackt
3 dl	Rahm
800 gr	frische Tagliatelle (oder 300 gr getrocknete)
100 gr	Parmesan, frisch gerieben
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Wasser für Pasta aufsetzen, Pasta al dente kochen.

Butter in kleiner Pfanne zergehen lassen Zitronenschale, gehackte Kräuter und Rahm hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen Sauce zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren einige Minuten bei kleiner bis mittlerer Temperatur köcheln lassen Zitronensaft dazugiessen und erneut zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und warm stellen. Pasta abgiessen, Sauce über Pasta verteilen, etwas Parmesan darüber streuen und gut vermischen

Florentiner Schweinebraten

3	Knoblauchzehen
3	Zweige frischer Rosmarin, etwa 10 cm lang, die Nadeln gehackt
	Salz und Pfeffer
1.7 kg	Schweinsbraten
2	Nelken
4	EL Olivenöl

Zubereitung

Knoblauch und Rosmarinnadeln mit Salz und Pfeffer mischen Fleisch an mehreren Stellen leicht einschneiden und Gewürze dort einmassieren übrige Gewürze auf dem Fleisch verteilen und festdrücken Fleisch mit Nelken spicken und Hälfte des Olivenöls

in das Fleisch massieren Braten mit Küchenschnur locken binden und mehrere Stunden an kühlem Ort (nicht Kühlschrank) Aromen aufnehmen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen, Öl und Fleisch in eine Form geben und ca. 2 Std. braten, alle 20 Min. begiessen und wenden Etwa 10 Min. vor Ende der Garzeit Temperatur auf 220 Grad erhöhen, damit der Braten nochmals bräunt. Bratrückstände mit 4 EL heissem Wasser vom Boden lösen, ergibt Bratensauce. Fleisch aufschneiden und mit Bratensauce begiessen

Risotto mit Gemüse

2 Lt	Hühner- oder Gemüsebouillon
150 gr	Butter
2 mittelgrosse	Zwiebel, fein gehackt
2	EL Olivenöl
500 gr	Arborio oder Vialone Risotto-Reis
2	Rüebli, fein gewürfelt
4	Stangen Sellerie, in dünne Scheiben geschnitten
200 gr	frische Erbsen
4	reife Tomaten, enthäutet, Samen entfernt und grob gehackt
2	mittelgrosse Zucchini, fein gewürfelt
150 gr	frischer Parmesan
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bouillon aufkochen, heiss stellen

50 gr Butter, das Öl erhitzen und Zwiebel glasig dünsten Reis hinzufügen, 1 Min. rösten bis er glasig ist, mit 2 dl Bouillon übergiessen Nach etwa 10 Min. Rüebli, Sellerie, Tomaten und Erbsen in Reis geben Nach weiteren 5 Min. Zucchiniwürfel dazugeben Wenn der Risotto al dente ist, restliche Butter mit Hälfte des Parmesans untermischen Mit Salz und Pfeffer würzen

Geeiste Mokkaousse

2 EL	fein gemahlene Espresso-Kaffeepulver
4 grosse	Eigelb
120 gr	Zucker
¼ TL	gemahlener Zimt
3 dl	Rahm
2 EL	Weinbrand (Cognac)
3 dl	Rahm
2 grosse	Eiweiss

Zubereitung

Eigelb, Hälfte des Zuckers, Kaffeepulver und Zimt in Schüssel geben, mit Schneebesen schlagen bis alles gut vermischt ist. Einen halb mit Wasser gefüllten Topf erhitzen und Schüssel mit Eiercreme darauf setzen sobald das Wasser zu dampfen beginnt. Creme weiterschlagen bis sie Konsistenz einer Mousse erreicht und Volumen verdoppelt hat. Dabei Wasser stets nur leicht köcheln lassen. 3 dl Rahm erhitzen, sobald sie warm ist unter ständigem Schlagen unter Eiercreme ziehen. Schüssel aus Topf nehmen, Weinbrand dazugiessen und Creme weiterschlagen bis sie fast auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. 3 dl Rahm steif schlagen und unter Creme mischen, ebenso Eiweiss mit restl. Zucker steif schlagen und darunter mischen. Eine Form (ca. 1 Lt) mit Klarsichtfolie auslegen und Creme gleichmässig darin verteilen. Mind. 3 Std. gefrieren, bis Spumone fest geworden ist. Während des Gefrierens Creme ein- bis zweimal mit Gabel behutsam umrühren.