



Smørebrød Kochsession

zu Gast im Tessin

15. Oktober 2009



Tessiner Toast della casa

Busecca (Tessiner Kuttelsuppe)

Coniglio

Zitronen – Basilikum - Risotto

Fior di latte con Nocino



Tessiner Toast della casa

1 Weissbrot
50 Butter
200 g Salami
300 g Mozzarella
250 g Formaggini
1 Bund glatte Petersilie
16 Grüne, mit Paprika gefüllte Oliven
Pfeffer
Salat



Das Weissbrot in Scheiben schneiden. In etwas Butter goldbraun rösten.
Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Salamischeiben in dünne Streifen schneiden. Den Mozzarella und die Formaggini klein würfeln. Die Petersilie fein hacken. Die Oliven in Scheiben schneiden. Alle diese Zutaten mischen und pfeffern.
Die Salami-Kaese-Mischung auf den Broten verteilen. Im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 10-12 Minuten überbacken.
Mit etwas Salat heiss servieren.

Busecca (Tessiner Kuttelsuppe)

2 Zwiebeln, fein gehackt
4 Knoblauchzehen, gepresst
Butter zum Dämpfen
200 g Speckwürfelchen
4 Rüebli, in Scheiben geschnitten
1 Lauch, fein geschnitten
1/2 Sellerie, klein gewürfelt
4 Kartoffeln, klein gewürfelt
4 EL Tomatenpüree
400 g gekochte Kutteln, in feine Streifen geschnitten
1 1/2 Liter Fleischbouillon
je 2 EL Basilikum, Majoran, Rosmarin, fein gehackt
4 Tomaten, halbiert, entkernt, klein gewürfelt
Salz
Pfeffer aus der Mühle
100 g Parmesan, fein gehobelt



Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andämpfen. Speck zugeben, kurz mitbraten. Gemüse, Kartoffeln und Tomatenpüree beifügen, mitdünsten. Kutteln darunter mischen. Mit der Bouillon ablöschen, würzen. Alles aufkochen, 30-40 Minuten köcheln.

Kräuter und Tomaten darunter mischen, kurz heiss werden lassen, evtl. würzen.

Die Busecca in vorgewärmte Schalen verteilen. Mit Parmesan servieren.

Coniglio

4 Esslöffel Mehl
4 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Pfeffer aus der Mühle
2 1/2 kg Kaninchenragout
Bratbutter zum Braten
200 g Pancetta, in Würfeln
12 Bundzwiebeln, Zwiebeln halbiert,
Grün in feinen Ringen, beiseite gestellt
8 Knoblauchzehen
4 Rüebli, in Stücken
400 g Sellerie, in Stücken
800 g fest kochende Kartoffeln, in Schnitzen
5 dl Rotwein
4 Zweiglein Oregano
Salz, nach Bedarf
wenig Pfeffer aus der Mühle



Mehl, Salz und Pfeffer in einem Teller mischen, Fleisch darin wenden.

Bratbutter in einem Schmortopf heiss werden lassen, Kaninchen portionenweise ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Restliches Bratfett auftupfen, wenig Bratbutter begeben.

Pancetta, Zwiebeln und Knoblauch ca. 3 Min. braten, Rüebli, Sellerie und Kartoffeln ca. 2 Min. mitbraten. Fleisch wieder begeben, Wein dazugiessen, aufkochen. Oregano begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. schmoren, würzen.

Zitronen Basilikum Risotto

600 g Vialonereis
2 Schalotten fein gehackt
2 Knoblauchzehen fein gehackt
4 El Olivenöl
2 dl Weisswein
1 Zitrone, Schale geraffelt
2 El Zitronensaft
1,2 l heisse Gemüsebouillon
250g Crème fraîche
80g Parmesan gerieben
4 El frischer Basilikum fein geschnitten
Salz und Pfeffer



Schalotten und Knoblauch im Öl dämpfen. Reis zugeben und mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Weisswein ablöschen, Zitronenschale und Saft beifügen, Flüssigkeit einkochen. Bouillon nach und nach dazugeben, so dass der Reis immer knapp bedeckt ist. Unter häufigem Rühren 15-20 Minuten leicht kochen. Crème fraîche, Parmesan und Basilikum darunter mischen und abschmecken. Als Garnitur eine Zitronenscheibe und Basilikum darauf anrichten.

Fior di latte con Nocino

10 dl Milch
10 dl Sahne (voller Fettgehalt)
200 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Eiweiß, zu Eischnee geschlagen
1 Prise Salz

Sahne, Milch, Zucker und Eischnee vermischen und erhitzen, bis die ersten Bläschen aufsteigen. Ausschalten, kalt werden lassen und 40 Min. in eine Eismaschine geben.

Nocino Rezept

Teil I

Einen Lit. guten Grappa „Uva americana“
13 grüne Nüsse mit Rinde vierteln

für 25. Tage in Grappa legen und täglich schütteln, wenn möglich an die Sonne stellen.
Anschliessend absieben.

Teil II

250 Gramm Zucker
1 Zimtstange
1 Vanillestängel
5 Nelkenköpfe
wenig Muskatnuss
eine halbe Zitrone nur Schale.

Das ganze noch einmal für 20 Tage an die Sonne gestellt und täglich geschüttelt. Am Schluss alles durch ein Sieb giessen und abgefüllt gut verschliessen. Wenn man etwas warten kann, der Nocino wird von Woche zu Woche besser.

Der Aufguss von Grappa und grüner Nussschale, der Nusslikör, hat seinen geheimnisumwitterten Ruf den Mönchen zu verdanken, die traditionellerweise als einzige Kenner des Geheimnisses für die Zubereitung des Likörs galten.

Der Ratafià, der Nusslikör par excellence, ist auf das lateinische «rata» - «fiat», ratifizieren, zurückzuführen. Dieses Getränk wurde nämlich anlässlich der Besiegelung von wichtigen Verträgen oder Abkommen gebraucht.

Die Zubereitung erfolgt - kurz gesagt - so, dass die Nüsse in der Nacht des S. Giovanni (24. Juni) geerntet, dann in Scheiben geschnitten und im Destillat eingestampft werden. Der Aufguss, den man so - nach vierzig Tagen an der Sonne und der Zugabe von Gewürzen und Zucker - erhält, hat ein charakteristisches Nussaroma und ergibt einen hervorragenden, besonders verdauungsfördernden Amaro.