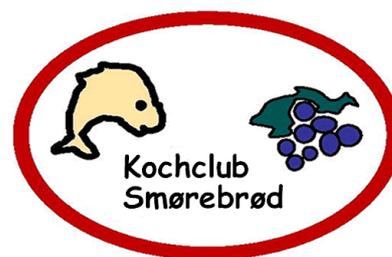


# Smørebrot Kochsession

## 21. Februar 2013



### **Brodino di Pesce**

*Fischsuppe*

\*\*\*\*\*

### **Anolini alla Piacentina**

*Anolini mit geschmortem Rindfleisch*

\*\*\*\*\*

### **Agnello alla Cacciatore con le Patete**

*Lamm-Kartoffel-Ragout mit Steinpilzen*

### **Risotto alla Paesana**

*Risotto mit Gemüse*

\*\*\*\*\*

### **Torta di Mele all'Olio**

*Apfelkuchen mit Ölteig*

\*\*\*\*\*

Für ca.8 Personen

## Fischsuppe

800 – 1000 gr Fischfilet (Dorade royale, Brasse, Zander etc.)

8 EL Olivenöl

150 gr Zwiebeln, grob geschnitten

120 gr Studensellerie, grob geschnitten

80 gr Rübli, grob geschnitten

2 Knochblauchzehen

2 EL Petersilie, grob gehackt

1/2 getrockneter Chili, fein gehackt

200 gr Kartoffeln, gewürfelt

2 reife Tomaten, geschält, entkernt und gehackt

120 -140 gr kleine Pasta

Öl erhitzen, alle Gemüse mit Chili und 1 TL Salz ca. 10 Min andünsten

Kartoffeln u Tomaten beifügen, weitere 15 Min dünsten

Fisch in Stücke schneiden und ca. 5 Min zum Gemüse geben – häufig wenden

2 - 3 Lt kochendes Wasser dazugeben und 20 Min ohne Deckel köcheln lassen

Pürieren

Evtl. kochendes Wasser dazugeben (falls Suppe zu dick)

Pasta dazugeben und kochen bis al dente, mit Pfeffer u Salz abschmecken

## Anolini mit geschmortem Rindfleisch

Frische Eierpasta

450 gr Mehl

1 – 2 Prise Salz

4 – 5 Eier

Mehl mit Salz sieben und in der Mitte eine Mulde drücken

Eier aufschlagen und in die Mulde geben, verquirlen

Zu einem Teig verarbeiten und durchkneten

In Klarsichtfolie einschlagen und mind. 30 Min ruhen lassen

Teig auspacken und nochmals durchkneten

Mit der Nudelmaschine platt rollen

Füllung

120 gr Butter

3 EL Olivenöl

ca. 500 gr Rindfleisch zum Schmoren

2 Zwiebeln, fein gehackt

1,5 Stange Sellerie

1 – 2 Rübli

2 dl trockener Weisswein

2 EL Tomatenmark

3 dl Rindsbouillon

Salz u Pfeffer Chili

6 EL Parmigiano, fein gerieben

80 gr Weissbrot, ohne Rinde, frisch gerieben oder zerkleinert

1 Msp Muskatnuss

3 Eier

1/3 der Butter mit Öl zerlaufen lassen  
Fleisch hineingeben und bei grosser Hitze gut anbraten – auf die Seite legen  
Gemüse und Zwiebel anbraten bis es weich wird  
Fleisch zurückgeben und mit Wein ablöschen, Flüssigkeit auf ¼ einkochen  
Tomatenmark in Bouillon auflösen und zum Fleisch geben  
Fleisch zugedeckt ca. 2 Std schmoren lassen, ab und zu wenden und wenn nötig warmes Wasser dazugiessen.  
Am Ende der Garzeit sollte Flüssigkeit gut eingekocht und dick sein

3 EL Parmesan mit Weissbrot vermischen. Etwa die Hälfte des Bratensaftes vom Fleisch dazugeben und gründlich unterrühren.  
Fleisch sehr klein hacken, Parmesanmischung und Muskat unterrühren.  
Abschmecken und anschl. Eier zur Füllung dazugeben und gut untermischen

Im Pastateig mit Rundausstecher kreisförmige Stücke (Durchmesser 4-5 cm) ausstechen.  
1 Teelöffel Füllung auf die eine Hälfte geben, Ränder mit kaltem Wasser bestreichen und die andere Hälfte einschlagen, so dass sich halbmondförmige Teigtaschen bilden.  
Im kochenden Wasser al dente kochen.  
Mit restlichem Butter und Parmesan beträufeln.

### **Lamm-Kartoffel-Ragout mit Steinpilzen**

30 gr	getrocknete Steinpilze
6 EL	Olivenöl
1,5 kg	Lammfleisch (z.B. Schulter), ohne Knochen, in 5 cm grosse Würfel
1 ½	Zwiebeln, fein geschnitten
350 gr	frische Steinpilze, in Scheiben geschnitten (oder braune Champignons)
3 EL	Tomatenpüree
1,1 kg	fest kochende Kartoffeln, geschält und in grobe Würfel geschnitten
1	Lorbeerblatt
	Salz u Pfeffer
10 – 12 EL	Rindsbouillon
3 EL	gehackte Petersilie

Getrocknete Steinpilze mind. 30 Min in heissem Wasser einweichen, abtropfen lassen und anschl. Einweichflüssigkeit absieben und beiseite stellen.  
Olivenöl erhitzen, Fleisch von allen Seiten gut anbraten, Herausnehmen und beiseite stellen.  
Zwiebel und eingeweichte und frische Pilze ca. 10 Min weich dünsten.  
Fleisch zurück in Topf geben, Tomatenpüree und Kartoffeln mit Lorbeerblatt hinzufügen, Einweichflüssigkeit der Steinpilze hinzugiessen; Salz u Pfeffer würzen  
Zugedeckt bei niedriger Temperatur ca. 1 ½ Std schmoren, evtl. mit Bouillon Flüssigkeit nachschütten. Mit Petersilie bestreuen.

## Risotto mit Gemüse

1,5 Lt	Gemüsebouillon
100 gr	Butter
1,5 EL	Olivenöl
1 ½	Zwiebeln, fein gehackt
350 – 400 gr	Risottoreis (Arborio o Vialone)
1 – 2	Rüebli, fein gewürfelt
3 Stangen	Sellerie, in dünne Scheiben geschnitten
150 gr	frische Erbsen
3	reife Tomaten, enthäutet, Samen entfernt und grob gehackt
1	Zucchini, fein gewürfelt
100 gr	Parmigiano, frisch gerieben
	Salz u Pfeffer

Bouillon zum Kochen bringen

75 gr Butter, Öl und Zwiebeln erhitzen und glasig dünsten

Reis beifügen und 1 Min unter ständigem Rühren rösten

Nach und nach köcheln, nach 5 - 10 Min Rüebli, Sellerie, Erbsen u Tomaten beifügen

Nach weiteren 5 Min Zucchini begeben

Wenn Risotto al dente ist, restliche Butter dazugeben mit der Hälfte des Parmesans.

Würzen, durchmischen und servieren.

## Apfelkuchen mit Ölteig

120 gr	Sultaninen
150 ml	Olivenöl
200 gr	Zucker
2 grosse	Eier
350 gr	Mehl
1 TL	gemahlener Zimt
½ TL	Weinsteinpulver
½ TL	Salz
500 gr	Tafeläpfel, geschält und in kleine Würfel geschnitten
	Abgeriebene Schale einer Zitrone
	Schlagrahm

Sultaninen 20 Min in warmem Wasser einweichen

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Olivenöl mit Zucker in Schüssel geben, aufschlagen bis sich der Zucker teilweise aufgelöst hat. Eier dazugeben und die Masse schlagen, bis sich das Volumen merklich vergrössert hat und sie wie eine dünne Mayonnaise aussieht

Mehl mit Zimt, Back- u Weinsteinpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Gesiebte

Zutaten nach und nach mit einem Löffel unter die Eimasse heben.

Gründlich mischen und die Äpfel und Zitronenschale dazugeben. Gut mischen

Sultaninen abtropfen, trockentupfen und unter die Masse mischen.

Springform buttern und mit Mehl bestäuben.

Teig in der Form gleichmässig verteilen und min. 1 Std backen

Für Garprobe mit Zahnstocher in die Mitte des Kuchen tief einstecken. Beim

Herausziehen sollte er trocken sein.

Kuchen auskühlen lassen und mit Schlagrahm servieren.