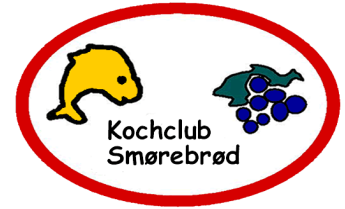


Smørebød 276. Kochsession



Ferienstimmung Italien Donnerstag, 17. Mai 2018

* * * Aperetivo * * *

Birra Moretti

Parmesanmöckli, Salami und Oliven

* * * Antipasti * * *

Insalata di primavera italiana

Italienischer Frühlingssalat

* * * Primo Piatto * * *

Fettuccine Alfredo

Nudeln Alfredo

* * * Secondo Piatto * * *

Tagliata di manzo con Fritto misto verdura

Rindfleisch mit fritiertem Gemüse

* * * Dolci * * *

Cannoli "dolci Siziliano"

Cannoli "süsser Sizilianer"

Vino bianco: Folenda Bianco IGT Aldegheri Veronese

Trebbianon, Pinot Grigio
Chardonnay

Vino rosso: Eight Sense San Giorgio Jonico
Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo

Eingeladene Gäste 8 Personen

Insalata di primavera italiana

Zutaten:

330 g	Rucola
1 Bund	Basilikum
750 g	Erdbeeren
75 g	Käse (Pecorino)
7 EL	Balsamico-Essig
70 g	Honig
12 EL	Olivenöl
6 EL	Pinienkerne

Zubereitung:

1. Rucola und Basilikum grob hacken. Erdbeeren waschen und vierteln.
Den Pecorino-Käse hobeln. Zutaten vermischen.
 2. Mit Balsamico, Öl und Honig eine Marinade mischen, über den Salat geben.
 3. Pinienkerne darüber streuen.
- Servieren.

Fettuccine Alfredo

Zutaten für den Pastateig:

600 g	Mehl	Hartweizen-Griess
6 Stück	Eier	ca. 3dl Flüssigkeit
etwas	Olivenöl	
nach Bedarf	Wasser	

Vorbereitung:

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, in der Mitte eine Mulde formen.
Eier mit wenig Öl verquirlen. In die Mulde giessen.
Mit einer Gabel nach und nach mischen, zu einem Teig formen.
Nach Bedarf Wasser begeben. Der Teig darf aber nicht klebrig feucht werden.
2. Teig 5 - 10 Minuten weich und glatt kneten, bis er nicht mehr klebt.
In Folie 1/2 bis 1 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Teig in 8 Portionen teilen, mit Mehl bestreuen. Zugedeckt beiseitestellen.
Jede Portion zu einem Band auswallen.
4. Bänder durch den Fettuccine/Tagliatelle-Aufsatz drehen.
Geschnittene Fettuccine auf ein Küchentuch legen.
Mit reichlich Mehl bestreuen, leicht mischen.

Zutaten für die Sauce:

300 g	Parmesan	gerieben
schwarze	Pfefferkörner	grob zerstoßen
140 g	Butter	in kleinen Stücken
reichlich	Salz	für das Wasser
evtl.	Rahm	leicht vorgewärmt
3 dl	Pastawasser	auffangen

Zubereitung:

1. Wasser in einer grossen Pfanne aufkochen. Reichlich salzen.
Pasta beifügen, bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten ziehen lassen.
2. In einer grossen Bratpfanne oder Wok 2/3 der Butter, leicht erwärmen.
Pasta aus dem Wasser mit einer Kochzange "leicht abgetropft" direkt in die Butter geben. Gut mischen.
3. Restliche Butter zugeben, den geriebenen Parmesan begeben und mischen.
4. Nach belieben kann man noch etwas Pastawasser oder Rahm beigen, so dass die Sauce sämig wird.
5. Sofort auf vorgewärmte Teller geben und mit Pfeffer bestreuen.
Servieren.

Tip:

- Chnöpfliemehl ist eine Mischung aus Hartweizengriess und Weissmehl.
- Das Gericht mit den drei Zutaten – Fettuccine, Parmigiano und Burro – ist seit 1914 unverändert gut. Original wird es ohne Rahm zubereitet.

Tagliata di manzo con Fritto misto verdura

Zutaten für den Backteig:

300 g	Weissmehl
1-2 TL	Salz
4 dl	Prosecco oder Mineralwasser
2 frische	Eigelb
2 frische	Eiweiss

Zubereitung Backteig:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Prosecco oder Wasser und Eigelb begeben, glatt rühren, zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.
2. Kurz vor dem Backen Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter den Teig ziehen.

Zutaten Gemüse:

150 g	Saison Gemüse	pro Person	nicht über 5 Sorten
	Es passt fast alles was frisch und zart ist. Aber nicht zuviel. Zu hartes Gemüse zuvor blanchieren		
	Zucchini Blüten	ganz	
	Blumenkohl, Broccoli	in kleine Röschen geteilt	
kleine	Champignons	kleine ganz, größere geviertelt / halbiert	
kleine	Zucchini	in dünnen Scheiben	
kleine	Auberginen	in Scheiben	
grosse	Zwiebeln	in 15mm dicken Scheiben	
dünne	grüner Spargel	je nach Länge ganz lassen	
	Staudensellerie	in 3 cm Stückchen geschnitten	
	Kohlrabi	in dünnen Scheiben	
grosse	Salbeiblätter	ganz	
	Petersilie	in kleinen Büscheln	
2 l	Olivenöl	nicht kalt gepresst	

Zubereitung:

1. Einen Bratopf ca. 2 - 3 cm hoch mit Öl füllen, erhitzen, Hitze reduzieren. Das Gemüse soll halbschwimmend gebaken werden.
2. Das Gemüse muss trocken sein, wenn es in den Teig kommt. Gemüse portionsweise durch den Teig ziehen, in heißem Fett von beiden Seiten goldbraun backen, auf Haushaltspapier abtropfen. Möglichst sofort servieren, oder im Backofen warm stellen, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten.

Tip:

- Anstelle Prosecco kann auch ein spriziges Bier gewählt werden.

Tagliata di manzo

Zutaten:

4 EL	Olivenöl	
2 EL	Crema di Balsamico	
2	Knoblauchzehen	fein gehackt
2 TL	gem. Pfefferkörner	zerdrückt
4 Stück	Entrecôtes doubles	je ca. 350g - 400g / 4 cm dick
	Fleur de Sel	

Zubereitung:

1. Öl, Crème di balsamico, Knoblauch und Pfeffer verrühren.
Entrecôtes mit wenig Marinade bestreichen, zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. marinieren.
Restliche Marinade beiseite stellen.
2. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 4 Min. braten. Fleisch schräg tranchieren, salzen, mit den dem Gemüse und der restlichen Marinade servieren.

Cannoli "dolci Siziliano"

Zutaten für den Teig:

225 g	Mehl	
1 EL	Zucker	
1 Prise	Salz	
2 EL	Butter	geschmolzen
1.8 dl	Marsala	
1	Eiweiss	
2 l	Frittieröl	

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker und Salz vermengen, die geschmolzene Butter und den Marsala beifügen, zu einem Teig verarbeiten und gut durchkneten, 3 Stunden kühl stellen.
2. Den Teig sehr dünn auswallen, Kreise mit 10 cm Durchmesser ausschneiden, nochmals dünn auswallen, die Rondellen um eine Cannoliform rollen, mit dem Eiweiss verschliessen.
- 3 Frittieröl auf 180 Grad erhitzen, die Cannoliröhren ca. 2–3 Minuten goldgelb und knusprig frittieren, herausnehmen, abkühlen und die Form sorgfältig entfernen.

Zutaten für die Füllung:

400 g	Ricotta
100 g	Zucker
1 Pack	Vanillezucker
50 g	Schokoladensplitter
50 g	Mandelsplitter

Zubereitung:

1. Für die Füllung den Ricotta mit dem Zucker und dem Vanillezucker gut verrühren, die Schokoladensplitter begeben.
Die Cannoli erst kurz vor dem Servieren füllen, dafür eine Spritztüte benützen.
Die Cannoli mit geschmolzener Schokolade und Mandelsplitter garnieren.

Tip:

- hat man keine Cannoliformen, kann man auch ein Rundholz Ø 2cm nehmen