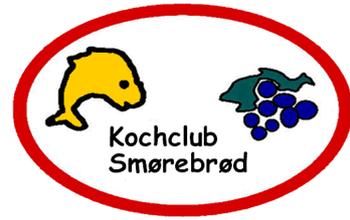


# Kochsession 343



vom 12. September 2024

## Cucina italiana



### Menü

\* \* \* Apéro \* \* \*

***Limoncello-Spritz***

\* \* \* Antipasti \* \* \*

***Zuppa di pomodoro con mozzarella di bufala***

\* \* \* Primo Piatto \* \* \*

***Pasta al limone***

\* \* \* Secondo Piatto \* \* \*

***Polpette alla napoletana***  
***Risotto al rosé con pompelmo rosa***  
***Carciofi alla romana***

\* \* \* Dolci \* \* \*

***Crostata al frutto della passione***  
***con crema all'arancia e mascarpone***

Weisswein: Falanghina Irpina DOC Terredora  
Falanghina 13.5%  
2022 Kampanien, Italien

Rotwein: Amarone della Valpolicella DOCG  
Corvina, Rondinella, Molinara 15%  
2021 Venetien, Italien

Rezept für 6 Personen

## **Limoncello-Spritz**

für 1 Personen

### **Zutaten:**

#### **Cocktail**

	Eiswürfel (Menge nach Wunsch)
3-4 cl	Zitronenlikör (z.B. Limoncello)
0.5 dl	Mineralwasser mit Kohlensäure
1.5 dl	Prosecco



### **Anrichten**

- 2 Scheiben Zitronen Bio
- 1 Zweiglein Rosmarin

### **Zubereitung:**

#### **Cocktail**

Eiswürfel in das Glas geben. Zitronenlikör, Wasser und Prosecco dazugießen, kurz rühren.

#### **Anrichten**

Cocktail mit Zitronenscheiben und Rosmarin dekorieren.

#### **Hinweis:**

Cocktails können auch gut mit einem Esslöffel oder Teelöffel abgemessen werden. 1½ cl entsprechen 1 EL und ½ cl entspricht 1 TL.

## **Tomatensuppe mit Büffelmozzarella**

für 6 Personen

### **Zutaten:**

300 g	Zwiebeln
5 Zehen	Knoblauch
12 EL	Olivenöl
1.9 kg	Tomaten (reif)
	Salz
3 EL	Zucker
6 Stiele	Basilikum
3 TL	Oregano (getrocknet)
120 g	Baguette
2 Zweiglein	Rosmarin
	Pfeffer
450 g	Büffelmozzarella mini



### **Zubereitung:**

**1.** Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen fein würfeln. 3 EL Olivenöl in einem Topf glasig dünsten. Stielansätze der Tomaten keilförmig herausschneiden. Tomaten in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und häuten. Tomaten grob schneiden. 2-3 EL Zucker, Tomaten, 1.5 Basilikumstiel, 1.5 TL Oregano und 1.5 TL Salz zu den Zwiebeln geben. Mit 375 ml Wasser auffüllen. 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze offen kochen lassen.

**2.** Baguette in dünne Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Restlichen Knoblauch ebenfalls fein hacken. Beides auf den Brotscheiben verteilen und mit 4.5 EL Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) 8-10 Minuten goldbraun rösten. Herausnehmen und beiseitestellen.

**3.** Die Suppe mit dem Schneidstab grob pürieren. mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und weitere 5 Minuten kochen lassen.

**4.** Die restlichen Basilikumblätter abzupfen. Mozzarella abtropfen lassen. Brotscheiben in Stücke brechen. Suppe und Mozzarella auf Schalen verteilen. Mit zerkleinerten Brotscheiben, den Basilikumblättern und dem restlichen Oregano bestreuen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufelt servieren.

## **Italienische Zitronenpasta**

für 6 Personen

### **Zutaten:**

#### **Pasta**

500 g Pasta (z.B. Pici)  
Salzwasser, siedend

#### **Sauce**

1.25 dl Vollrahm  
50 g Butter  
2 Zitronen Bio abgeriebene Schale und  
ganzer Saft  
0.5 TL Salz  
Pfeffer wenig



### **Zubereitung:**

#### **Pasta**

Pasta im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen. 1 dl Kochwasser beiseitestellen, Pasta abtropfen.

#### **Sauce**

Beiseitegestelltes Kochwasser, Rahm, Butter, Zitronenschale und -saft (ca. 1½ dl) in dieselbe Pfanne geben, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. einkochen. Pasta beigeben, mischen, ca. 2 Min. köcheln, würzen.

## Neapolitanische Hackbällchen

für 6 Personen

### Zutaten:

#### Hackbällchen

450 g	Hackfleisch (Rind)	
270 g	Salsiccia	aus der Haut gedrückt, in Stücken
3 Zehen	Knoblauch	gepresst
2	Zwiebeln	fein gehackt
2	Eier	
3 EL	Paniermehl	
60 g	Parmesan gerieben	
1 Bund	Petersilie glattblättrig	fein geschnitten
1 TL	Salz	
	Pfeffer	wenig

#### Sauce

	Olivenöl	zum Braten
2	Zwiebeln	fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch	gepresst
2 EL	Tomatenpüree	
1.2 kg	Fleischtomaten	in Stücken
5 Zweiglein	Oregano	
1 EL	Zucker	
1 TL	Salz	
	Pfeffer	wenig

### Zubereitung:

#### Hackbällchen

Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in eine Schüssel geben, mischen. Von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse mit nassen Händen zu ca. 24 Bällchen formen.

#### Sauce

Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hackfleischbällchen portionenweise rundum ca. 8 Min. braten. Herausnehmen, beiseitestellen. Wenig Öl in derselben Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Min. andämpfen. Tomatenpüree begeben, ca. 1 Min. mitdämpfen. Tomaten, Oregano und Zucker begeben, würzen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min. köcheln, Hackbällchen wieder begeben, heiss werden lassen.



## **Rosé-Risotto mit Pink Grapefruit**

für 6 Personen

### **Zutaten**

2	Zwiebeln	fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch	gepresst
3 EL	Butter	
400 g	Risottoreis	
3 dl	Roséwein	
1.1 l	Gemüsebouillon	heiss
1.5	Grapefruit Pink	Saft
75 g	Schweizer Hartkäse	z.B. Appenzeller oder Gruyère, gerieben
1.5	Grapefruit Pink	filetiert, halbiert
50 g	Rucola	
30 g	Schweizer Hartkäse	gehobelt



### **Zubereitung:**

**1.** Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten, Reis begeben, glasig dünsten. Mit Rosé ablöschen, vollständig einkochen lassen. Bouillon nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren 20-25 Minuten köcheln. Vor dem Servieren Grapefruitsaft und Reibkäse dazugeben, nochmals kurz aufkochen. Der Risotto sollte am Schluss flussend («all'onda») sein.

**2.** Risotto mit den Grapefruitfilets, Rucola und Käsespänen anrichten.

### **Tipp:**

Das Risotto kann als vegetarischer Hauptgang serviert werden. Dafür für 4 Personen die 1,5-fache Menge zubereiten.

## **Artischocken nach römischer Art**

für 6 Personen

### **Zutaten**

6 grosse	Artischocken
1	Zitrone
1.5 Bund	Minze
3 Zehen	Knoblauch
	Salz
300 ml	Olivenöl



### **Zubereitung:**

- 1.** Fülle eine grosse Schale mit Wasser und presse den Saft einer halben Zitrone hinein.
- 2.** Wasche die Artischocken und entferne die harten äusseren Blätter. Schneide die Stiele der Artischocken etwa auf der Hälfte ab.
- 3.** Schneide das obere Drittel der Artischocken ab – so entfernst du einen Grossteil der Stacheln an den Blätterspitzen. Innen haben die Artischocken eine rosenähnliche Struktur. Ziehe sie von innen nach aussen auseinander, sodass in der Mitte jeweils eine Mulde entsteht. Überprüfe dabei auch, ob noch Blätterstacheln übriggeblieben sind und entferne sie gegebenenfalls einzeln. Allenfalls auch das Heu im Kern der Artischocke entfernen.
- 4.** Lege die geputzten Artischocken in die Schüssel mit dem Zitronenwasser.
- 5.** Wasche die Minze und schüttele sie trocken. Schäle den Knoblauch. Hacke anschliessend beide Zutaten fein und vermische sie in einer kleinen Schüssel. Salze die Mischung.
- 6.** Bestreue die Arbeitsfläche mit Salz. Nimm die Artischocken aus dem Zitronenwasser und wende sie darin.
- 7.** Fülle die Mulde in der Mitte der Artischocken mit der Knoblauch-Minze-Mischung.
- 8.** Setze die gefüllten Artischocken kopfüber in einen Topf, der gerade gross genug ist, um alle vier aufzunehmen. Gib anschliessend das Olivenöl hinein und fülle den Topf mit Wasser auf.
- 9.** Gare die Artischocken auf dem Herd bei mittlerer Hitze für etwa 30 bis 35 Minuten.

## **Maracuja-Curd-Tarte mit Orangen-Mascarponecrème**

für 6 Personen

### **Zutaten:**

#### **Mürbeteig**

250 g	Mehl glatt	
50 g	Puderzucker	
125 g	Butterstücke	kalt
1	Ei mittlere Grösse	

#### **Curd**

200 g	Maracuja	Fruchtfleisch <i>oder</i> Passionsfrucht Curd von Coop Fine Food (½ Glas)
300 ml	Vollrahm	
100 g	Zucker	
4	Eier mittlere Grösse	

#### **Crème**

250 g	Mascarpone	
50 ml	Vollrahm	
1 EL	Puderzucker	
1	Orange Bio	abgeriebene Schale

#### **Deko**

4 EL	Maracuja	Fruchtfleisch
------	----------	---------------



### **Zubereitung:**

- 1.** Für den Mürbeteig Mehl, Zucker und Butter mit den Fingern verreiben, bis eine bröselige Masse entsteht. Ei zugeben und rasch zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für ca. 30 Minuten kühl stellen.
- 2.** Ofen auf 180°C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine Tarteform (Ø 26 cm) damit auslegen. Überstehende Ränder wegschneiden. Teigboden kalt stellen.
- 3.** Für das Curd Maracuja-Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen. Maracujasaft (oder ½ vom «Passionsfrucht Curd» Glas), Rahm, Zucker und Eier verrühren und auf dem Teig verteilen. Tarte im Ofen (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 4.** Für die Crème Mascarpone, Rahm, Zucker und Orangenschale ca. 2 Minuten mixen. Crème auf der Tarte verstreichen und die Tarte nochmals kühl stellen. Vor dem Servieren mit Maracuja-Fruchtfleisch garnieren.

**Buon appetito...**

**Marcello**