



Kochabend, 21. Juni 2019



CARCIOFI ALLA NONNA ROMANA (MODIFIZIERT NACH BEAUCUSE)

ZUTATEN (4 Pers.)

4 Artischocken

2 Zitronen

1 Schalotte

4 Tranchen Rauchspeck

1 Bund Peterli

Frische Minze

Thymian

Paniermehl

Knoblauch / Bärlauch

2 EL frische

Eierschwämmchen

Salz/ Pfeffer/Tabasco

Butter, Olivenöl,

2 EL Rahm

RÜSTANLEITUNG ARTISCHOCKENHERZEN

Äussere Blätter abreißen, oberen Teil der Artischocke mit Zackenmesser wegschneiden (goldener Schnitt).

Stiel bis aufs weisse Innere abschälen und Ausbruchfläche vom Grün befreien.

Harte Teile der verbliebenen Blätter kreisförmig wegschneiden (scharfes Rüstmesser)

Auf der Schnittfläche lila Blätterdeckel wegschneiden und Haarbast (Heu) mit kleinem Löffel auskratzen (Loch für Füllung). Stiel auf etwa 2 cm kürzen, Stielrest in Scheiben schneiden (5mm).

Während dem Rüstvorgang Artischocke immer wieder in Zitronenwasser eintauchen da sie sonst braun oxydieren. Gerüstete Artischockenherzen im Zitronenwasser liegen lassen.

(Anleitung auf YouTube unter Artischocken-Rezept demonstriert)

FÜLLUNG:

Zwiebel, Speck und Eierpilze ganz klein würfeln und in Butter andünsten.

Gehackte Kräuter und Paniermehl beifügen.

In Schüssel mit etwas Olivenöl zu Füllungsmasse glattstreichen und mit Salz, Pfeffer und etwas Tabasco würzen.

ZUBEREITUNG:

Den Boden einer Bratpfanne mit Olivenöl knapp bedecken.

Gefüllte Artischocken mit Schnittfläche nach unten 5 min anbraten und decken.

Mit Bouillon ablöschen. (ca. 1/3 der Artischockenhöhe ohne Stiel).

In Scheibchen geschnittene Stielreste beifügen.

25 Minuten leicht köcheln lassen.

Artischocken auf Teller anrichten.

Dem Sud die 2 EL Rahm beifügen und bis auf kleinen Rest (Glacé) einkochen.

FAKULTATIVE BEILAGE:

Frische Jungartischocken gerüstet und längs in 1/6 Schnitze zerteilt in Olivenöl 10 min anbraten. Während des Bratvorgangs Zitronen und Tomatenwürfel beifügen und würzen (Salz, Pfeffer)

BISTECCA / COSTOLETTA DI VITELLO AL BOSCAIOLA (PAPARDELLE)

(KALBSSTEAK MIT STEINPILZNUDELN)

ZUTATEN

Ca 150gr. Kalbsteak pro Pers.
Nudeln als Beilage für 8-10 Pers. (Mit Nudelmaschine hergestellt),
200 gr Bio Knöpflimehl von COOP
2 Eier
25-30 gr getrocknete Steinpilze (mit getrocknetem Habichtspilz kann das Pilzaroma verstärkt werden)
200-250 gr gefrorene Steinpilze
1 Bd. Peterli
Liebstöckel (Maggikraut)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1,5 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Tabasco
1,5 dl Weisswein



HERSTELLUNG DER NUDELN

In Mixerglas getrocknete Steinpilze mahlen und absieben, das entstandene Mehl für den Nudelteig verwenden, im Sieb verbleibende Stücke für die Sauce aufbewahren.

Hinweis: Mixerglas mit feuchtem Papier unter Deckel abdecken, wegen Staumentwicklung.

Im Teigkübel (Mixer) auf Waage Pilzmehl mit Knöpflimehl auf 200 gr auffüllen, 2 Eier beifügen, gestrichenen Kfl Salz und Kfl Olivenöl dazugeben.

Mixen bis ein Teigklumpen entsteht, ev. etwas Wasser hinzufügen.

Teig in Haushaltfolie einpacken und ½ Std ruhen lassen, falls zeitlich möglich).

Teigmasse in 4 Teile unterteilen und in der Nudelmaschine möglichst dünn auswallen (ca. Nr.6).

Nach Bedarf mit Mehl arbeiten (wenn zu feucht) oder mit Wasser (wenn zu trocken).

Teigbahn durch den Nudelschneider führen.

Fertige Nudeln 25-35 cm lang über Tuch auf Stuhllehne oder Handtuchauszug hängen.

Kurz vor dem Servieren 5 Minuten in viel Salzwasser kochen.

BOSCAIOLA:

Gefrorene Steinpilze in gebutterter Bratpfanne goldbraun auftauen und braten, danach auf Teller geben und in kleine Stücke zerteilen.

Gehackte Zwiebel/Knoblauch, gehackten Peterli und Liebstöckel in Bratpfanne andünsten und mit Weisswein ablöschen.

Getrocknete Pilzkrümel dazu geben und kurz köcheln lassen, dann den Rahm und die Pilze beifügen.

Sauce mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken und in Schüssel beiseitestellen.

Die Bratpfanne nun zum Anbraten der Kalbsteaks verwenden (beidseitig je 3-5 Minuten).

Würzen (Salz, Pfeffer), danach die beiseitegestellte Pilzsauce zufügen und ruhen lassen (z.B. im 95° Ofen)

KONTRAPUNKT (per i Svizzeri): Ingwer- Honig Rüebli (4 Pers.)

3—4 Rüebli in Scheiben geschnitten in wenig Wasser andünsten und feingeschnittenen Ingwer und 1 Löffel Honig dazu geben. Salz, Pfeffer, Peterli und Butter nach Belieben beifügen.

PANNACOTTA AL LIMONCELLO CON FRUTTI DI BOSCO **(ZITRONENRAHMKÖPFLI MIT BROMBEERCOULIS)**



ZUTATEN (4 Pers.)

5 dl Vollrahm
1/2 dl Milch
3 EL Zucker
Zesten von Bio-Zitrone
Vanillestängel
2 EL Limoncello
3 Blatt Gelatine
200 gr tiefgekühlte (oder frische) Brombeeren
Puderzucker

Rahm und Milch mit Zucker und ausgeschabtem Vanillestängel sowie Zitronenzesten 10 Minuten auf ca 5 dl köchelnd reduzieren, 2 EL Limoncello zufügen, vom Herd nehmen. In Wasser eingeweichte Gelatineblätter mit Schwingbesen einrühren. Auf die in Wasser geschwenkten Förmchen verteilen und kühlstellen (Tiefkühler). Mit der Kühlung kann die Gelierzeit von 4 auf 2 Std verkürzt werden.

COULIS:

Früchte in Mixerglas mit 2EL Puderzucker pürieren und anschliessend durch Sieb streichen. Rahmköpfli an Rand mit Messer ablösen und auf Teller stürzen, mit Coulis übergiessen
Zur Dekoration eignet sich z.B. ein Blatt Zitronenmelisse



Guten Appetit wünscht Gruppe 2:

Jürg Sollberger, Walty Bayard, Jürg Bodmer, Jürgen Strasser,
Jürg Wegelin