



Kochabend vom 29. März 2017

«la cucina italiana»

Werner Thüring

Antipasti

Bruschetta pomodoro & olive
Seppioline e calamari
Carne cruda alla piemontese

Primo Piatto

**Linguine mit Vongole & Seppie mit
im Backhofen getrockneten Cherrytomaten**

Secondo Piatto

**Risotto ai funghi
Ossobuco alla Milanese**

Formaggio

Parmigiano Reggiano – Pecorino - Gorgonzola

Dolce

Cocos panna cotta mit Maracuja (Passionsfrucht)

Antipasti

Bruschetta italiana

Zutaten für 6 Personen

1 kg	Strauchtomaten
2	Zwiebeln
2	Zinggen Knobli
1	Bund Basilikum
1	Ciabatta oder Pariserbrot

Zubereitung

Die enthäuteten und entkernten Tomaten (30 Sekunden in kochendes Salzwasser) in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln kleinhacken, Knoblauch durch Presse drücken. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl ziehen lassen.

Backofen auf 200° vorheizen. Weissbrot (Ciabatta) in dünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln. Auf ein Backblech legen in ca. 8 Minuten kross backen. Basilikum klein hacken, alles zusammen in der Schüssel geben abschmecken und auf die Brote belegen.



Seppioline e Calamari

Zutaten für 4 Personen

1	Päckli Meeresfrüchten
	Essig
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft

Zubereitung

Die Meeresfrüchte in heissem Wasser mit wenig Essig auf starker Flamme aufkochen, abkühlen und marinieren mit Olivenöl, Salz + Pfeffer, Zitronensaft



Carne Cruda alla Piemontese

Zutaten für 16 Personen

500 g	Rinds- oder Kalbshohrücken
4 EL	Feinstes Olivenöl
½	Zitronensaft
	Meersalz + Pfeffer

Zubereitung

Das sehr frische, rohe Fleisch wird immer von Hand sehr fein gehackt, niemals durch den Wolf drehen und nie gewürzt stehen lassen. Die Petersilienblätter fein hacken. Alles in einer Schüssel mit etwas Olivenöl mischen. Unmittelbar vor dem Servieren den Zitronensaft untermischen und mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf geröstete Brotscheiben verteilen. Wer hat und wer mag kann grosszügig Trüffel darüber hobeln.



Primo Piatto

Linguine mit Vongole & Seppir mit im Backofen getrockneten Cherrytomaten

Zutaten für 4 Personen

800 g	Vongole oder Verace
250 g	Linguine oder Tagliatelle
2	Knobli Zingge
½	Rote Peperoni
1 dl	Weisswein
1	Bund Petersilie
	Salz & Pfeffer
	Sambal Oelek



Die Cherry Rispentomaten quer halbieren mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz würzen. Eine Stunde im Ofen bei 120° C Umluft trocknen. Die Vongole 30 Min. im kalten Salzwasser wässern und die kaputten Muscheln entfernen. Knoblauch + rote Peperoni hacken. Mit Olivenöl in der Pfanne anbraten. Zuerst die Seppie dazugeben und nach 5 Min. die Vongole, dann mit trockenem Weisswein ablöschen und 5 Min. knapp zugedeckt köcheln lassen bis alle Vongole geöffnet sind.

Die Linguine oder Tagliatelle im Salzwasser al dente kochen. Die Teigwaren zu den Muscheln geben und durchschwenken. Petersilie fein schneiden und mit den Cherrytomaten dazugeben. Mit etwas Olivenöl, Salz & Pfeffer und Chiliöl (Sambal Oelek) verfeinern.



Secondo Piatto

Risotto ai Funghi

Zutaten für 4 Personen

1	Grosse Zwiebeln, fein gehackt
1	Knobli Zingge, gepresst
5 EL	Butter
300 g	Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)
2,5 dl	Weisswein trocken
1 L	Gemüsebouillon
150 g	Frische Steinpilze oder 20 g getrocknete eingeweicht
150 g	Parmesan oder Sbrinz AOP
	Salz – Pfeffer - Petersilie

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten bis er glasig ist. Mit trockenem Weisswein ablöschen, vollständig einköcheln. Bouillon nach und nach dazugeben ebenso die getrockneten eingeweichten oder frischen Steinpilze. Risotto unter häufigem Rühren 20-30 Minuten garen. Parmesan und Butter darunterühren und würzen. In vorgewärmte Teller anrichten und Petersilie + Parmesan darüberstreuen.

Ossobuco alla Milanese

Zutaten für 4 Personen

4	Kalbshaxen
	Bratbutter
	Mehl
2	Zwiebeln, fein gehackt
2	Knobli Zingge, gepresst
1	Dose gehackte Tomaten
3	Tomaten gewürfelt
3-4	Getrocknete Tomaten, gestückelt
2	Karotten in 2 cm Scheiben
2	Stangensellerie, in Scheiben
1	Zweiglein Rosmarie – 1 Lorbeerblatt – Thymian
5 dl	Weisswein
1	Teelöffel Fleischbouillon

Kalbshaxen (ca. 250gr) Haut ringsum mehrmals etwas einschneiden, würzen mit Salz & Pfeffer, im Mehl wenden, beidseitig je ca. 2-3 Min. anbraten, herausnehmen, Hitze reduzieren, Zwiebeln, Knoblauch andämpfen, Gemüse kurz mitdämpfen, alles begeben und mit Weisswein ablöschen. Schmoren: zugedeckt ca. 1 ½ Std. bei 180° im vorgeheizten Ofen.



Formaggio – Vino Rosso



Parmigiano Reggiano – Pecorino – Gorgonzola

Dolce

Cocos – Panna cotta mit Maracuja coulis (Passionsfrucht)

Zutaten für 8 Personen

350 ml	Sahne
150 ml	Kokosmilch
50 g	Zucker
2	Vanilleschoten
2	Stangen Zitronengras
3	Blatt Gelatine
2 EL	Akazienhonig
½	Zitrone, unbehandelt

Sahne und Kokosmilch in einen Topf geben. Die Vanilleschote auskratzen, das Zitronengras fein hacken. Das Vanillemark und Zitronengras zusammen mit Zucker zur Sahnemischung geben und kurz aufkochen lassen und ca. 1 Std. ziehen lassen. Dann erneut aufkochen, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der Sahne auflösen, die Masse durch ein Sieb passieren und in kleine Gläser geben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch auskratzen und in einen Kochtopf geben. Mit Honig, Zitronensaft, fein geriebener Zitronenschale und dem Vanillemark aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.

Die kalte Fruchtpüree auf die Panna cotta geben und unmittelbar servieren.



Impressionen



