

**26. Kochabend**  
**Freitag, 24.06.2011**  
**Abendchef: H. Cantieni**



**Crevettenspiess mit Kräutern und Zitrone**  
.....

**Risotto fantasia**  
.....

**Tomatensalat mit Basilikum**  
.....

**Polenta Umberto**  
**Kalbfleisch an Calvados - Sauce**  
.....

**Erdbeer Roulade**  
.....

## Crevettenspiess mit Zitrone

Für 5 Personen

1	Zitrone
3	Knoblauchzehen
1 TL	fein gehackten Koriander
1 TL	fein gehackte glattblättrige Petersilie
4 EL	Olivenöl (Tre Cancellle)
400g	Crevetten (bis zum Schwanz geschält) ca. 5 Stück pro Person
Salz Pfeffer	



### Zubereitung

Für die Marinade Zitronenschale fein abreiben. Zitrone auspressen. Knoblauch dazupressen. Koriander und Petersilie fein hacken und mit dem Öl dazumischen. Crevetten bis zum Schwanz schälen. Auf Spiesse stecken und mit der Marinade bestreichen. Mindestens 10 Minuten marinieren. Crevettenspieße mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze rundum ca. 4 Minuten grillieren. Sofort servieren. Nach Belieben mit der erwärmten Marinade beträufeln.

## Risotto fantasia

(als Amuse-Bouche für 8 Pers.)

250g	Risottoreis
1	Knoblauchzehe
2EL	Olivenöl (Tre Cancellle)
Reis und gepressten Knoblauch im Olivenöl kurz dünsten	
2.5dl	Champagner oder Weisswein (trocken)
6dl	Geflügelbouillon
Salz	
½ Teelöffel	Trüffelcreme (nach belieben)
30g	kalte Butter
50g	Parmesan oder Sbrinz (frisch gerieben)

Reis mit dem Champagner und 2.5 dl Bouillon ablöschen, auf kleinem Feuereinkochen lassen, erneut Bouillon zufügen (so dass der Reis immer knapp zugedeckt ist) unter ständigem Rühren mit dem Holzlöffel reduzieren lassen, wieder etwas Bouillon zufügen und immer wieder umrühren bis der Reis gar ist (al dente) und die Bouillon fast ganz eingekocht ist. Zum Schluss die Butter in kleinen Stücken unter den Reis mischen. Den geriebenen Käse unter den Reis arbeiten und sofort servieren.

**(Die Gäste warten auf den Reis, nicht umgekehrt)**

## Tomatensalat mit Basilikum

Für 4 Personen

3 EL	Aceto Balsamico
6 EL	Olivenöl (Tre Cannelle)
	wenig Senf
	Salz, Pfeffer
	Italienische Salatkräuter
800 g	verschiedene Tomaten z.B. Fleischtomaten, San Marzano, Cherry usw.
½ Bund	Basilikum



Essig und Öl mit dem Senf mischen. Mit Salz, Pfeffer und den Italienischen Kräutern abschmecken.  
Tomaten in Scheiben schneiden und anrichten.  
Mit der Sauce beträufeln und mit Basilikum garnieren.

## Polenta Umberto

Für 6 Personen

7dl	Fleischbouillon
6dl	Milch
250g	Bramata (grob gemahlener Bündner Mais)
wenig Salz	

Bouillon, Milch und Salz zusammen aufkochen, die Bramata einstreuen und **auf kleinem** Feuer und unter **ständigem** Rühren mit einem Holzlöffel ca. 1 Stunde köcheln lassen.

50g	Butter
50g	Parmesan, frisch gerieben

Butter und Käse zum Schluss unter die Polenta mischen und zugedeckt an der Wärme ca. 15 Minuten ruhen lassen.

50g	Sbrinkäse
4EL	geschlagener Rahm

Polenta in eine feuerfeste Form füllen, mit feingehobeltem Sbrinz belegen, mit dem geschlagenen Rahm überziehen und kurz unter dem sehr heißen Grill gratinieren.

## Kalbfleisch an Calvados - Sauce

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen,  
Platte und Teller vorwärmen



- 600g Kalbfleisch (z.B. falsches Filet, Nuss)  
vom Metzger in ca. 5 mm breite Streifen schneiden lassen  
wenig Mehl zum Bestäuben  
Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch portionenweise begeben, mit wenig Mehl bestäuben, ca. 2 Min. braten, herausnehmen und in eine Schale stellen.
- $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz, wenig Pfeffer aus der Mühle würzen, warm stellen.

### Calvados-Sauce

4 Personen

- 2dl Apfelsaft  
2dl Kalbsfond oder Fleischbouillon  
In einer Pfanne auf die Hälfte einkochen
- 1 Telöffel Maizena mit  
3 Esslöffel Calvados angerührt  
begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren, kurz weiterköcheln
- 125g Crème fraiche  
begeben, rühren, bis die Sauce sämig ist, Fleisch begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen
- nach Bedarf Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 Messerspitze Cayennepfeffer  
würzen.

## Erdbeer - Roulade

Für 8 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. Backen  
ca. 6 min.

### Rouladenbiskuit

100g

Zucker

4

Eigelbe

1

In einer Schüssel rühren bis die Masse hell ist

Bio Zitrone

abgeriebene Schale und Saft

darunter rühren

4

Eiweisse

1 Prise

Salz

steif schlagen

2 EL

Zucker

die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen bis der  
Eisschnee glänzt, Rest begeben, kurz weiterschlagen.

90 g

Mehl

1 EL

Butter, weich

Mehl lagenweise mit dem Eisschnee auf die Masse geben, mit  
dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Backpapier mit  
Butter bestreichen, auf einen Blechrücken legen, Masse  
rechteckig, ca. 5 mm dick (ca. 26 x 35cm) ausstreichen.



**Backen:** ca. 6 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Biskuit  
herausnehmen, auf das vorbereitete Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch  
über das obere Papier streichen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem  
umgedrehten Blech zudecken, auskühlen.

### Füllung

1.5 dl

Rahm

150 g

Mascarpone

2 EL

Zucker

250 g

Erdbeeren 3 Stück davon halbiert und beiseite gelegt, Rest in  
Würfeli

Ricotta mit Mascarpone und Zucker verrühren, Erdbeerwürfeli  
sorgfältig daruntermischen. Biskuitränder gerade schneiden.  
Füllung auf dem Biskuit verteilen, satt aufrollen. Mit den beiseite  
gelegten Erdbeeren verzieren.

Kühl stellen

En Gueta