

**84. Kochabend**  
**Freitag, 02.12.2014**  
**Abendchef: Jörg Steiner**

**Speckröllchen mit Kräuterquark, Chicorée Salat,  
Baumnüsse und Birnen**

Agriloro Oro Bianco 2012, Tessin  
.....

**Risotto mit roter Paprikacreme, Seeteufelspiess  
an Thymianöl**

Agriloro Oro Bianco 2012, Tessin  
.....

**Ossobuco mit Cremolata,  
selbstgemachte Teigwaren**

Brancaia Blue 2006, Toskana (Doppelmagnum)  
.....

**Himbeerschaum mit Vanilleglace**

Tschida Beerenauslese 2013, Burgenland

## Speckröllchen mit Kräuterquark, Chicorée Salat, Baumnüsse und Birnen

Für 4 Personen

### ZUTATEN

20 Scheiben Südtiroler Speck, Bresaola oder Bündnerfleisch  
250g Quark  
Frische Kräuter  
Parmesan  
Muskatnuss  
2 Stück Chicorée Salat  
1 Birne  
4 gehackte Baumnüsse  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl  
Apfelessig



### ZUBEREITUNG

1. Den Quark mit den fein gehackten, frischen Kräutern, Parmesan, etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Speckscheiben auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mithilfe eines Spritzbeutels je ein Streifen Quark draufdrücken, zusammenrollen und zur Seite legen.
3. Den Chicorée Salat in Streifen schneiden, die in dünne geschnittene Birne sowie die zerkleinerten Nüsse hinzufügen und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Apfelessig anrichten.
4. Den Salat auf die Teller verteilen, 5 Speckröllchen darauflegen und nach Belieben dekorieren, ev. etwas Parmesan darüber hobeln.

## Risotto mit roter Paprikacreme, Seeteufel-Spiess an Thymian Öl

Für 4 Personen

### ZUTATEN

300 g „Vialone nano“ Reis  
2 rote Paprika  
1 weisse Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
500g Seeteufel  
12 Scheiben Bauchspeck  
Thymianzweige  
½ Glas Weisswein  
2 Esslöffel geriebener Parmesan  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
Gemüsebrühe



### ZUBEREITUNG

1. Die Paprika waschen und in Stücke schneiden. Die halbe Zwiebel schälen und hacken, in etwas Olivenöl anschwitzen, die Paprikastücke hinzufügen und zugedeckt bei geringer Hitze weichdünsten. Noch heiss mixen bis eine cremige Masse entsteht.
2. Die andere Hälfte der Zwiebel fein hacken und in etwas Olivenöl anschwitzen. Reis dazugeben, kurz anrösten, mit Weisswein ablöschen, nach und nach mit der warmen Gemüsebrühe aufgiessen, unter ständigem Rühren fertig kochen. Ungefähr 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Paprikacreme dem Reis hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken.
3. Während der Reis kocht, die geputzten Seeteufel in 12 Medaillons schneiden. Diese einzeln mit den Speckscheiben umwickeln und jeweils drei Medaillons auf einen Spiess stecken. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl scharf anbraten, damit der Speck schön knusprig wird.
4. Für das Gewürz Öl den Thymian und Knoblauch sehr fein hacken (kann auch püriert werden) und mit etwas Olivenöl vermischen. Den Risotto auf die Teller verteilen, jeweils einen Seeteufel-Spiess darauf legen und mit etwas Thymian Öl beträufeln und einem Zweig Thymian dekorieren.

## Ossobuco mit Cremolata und selbstgemachte Nudeln

6 Personen

### ZUTATEN

2 Rüebli  
2 Zwiebeln  
2 Stengel Stangensellerie  
3 Knoblauchzehen  
6 Kalbshaxen  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
3 EL Weissmehl  
70g Butter  
6 EL Olivenöl  
2.5 dl Weisswein  
1 EL Tomatenpüree  
1 grosse Dose Pelati  
4 Lorbeerblätter  
1.5 l Rindsbouillon



### Gremolata

0.5 Bund glattblättrige Petersilie  
2 Knoblauchzehen  
1 Bio-Zitrone, nur Schale  
1 Bio Orange, nur Schale

### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen
2. Rüebli waschen, rüsten, Stangensellerie waschen, alles in kleine Würfelchen schneiden. Zwiebeln grob hacken, Knoblauch klein würfeln
3. Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen, rundum im Mehl wälzen. 35 g Butter mit Olivenöl in einen grossen Bräter geben, Fleisch von allen Seiten darin anbraten, herausnehmen.
4. Restliche Butter dazugeben, Rüebliwürfel etwa eine Minute darin andünsten. Sellerie, Zwiebel und Knoblauch beifügen, unter Rühren einige Minuten anbraten. Weisswein dazugeben, einkochen lassen. Tomatenpüree, Pelati und Lorbeerblätter beifügen, etwa zehn Minuten einkochen lassen.
5. Kalbshaxen in die Mischung legen, Bouillon beifügen und bei geschlossenem Deckel ca. 2 bis 2½ Stunden im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schmoren lassen.
6. In der Zwischenzeit die Gremolata zubereiten:
7. Petersilie und Knoblauch fein hacken, Zitronen- und Orangenschale dazu reiben, vermischen. Vor dem Servieren die Gremolata über die Kalbshaxen streuen.

## **Selbstgemachte Nudeln**

4 Personen

### **ZUTATEN**

3 Eier  
300 g Mehl  
1 Teelöffel Salz

### **ZUBEREITUNG**

1. Das Mehl mit dem Salz mischen. Die Eier dazugeben und alles mit einem Löffel oder den Fingern mischen. Dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. So lange kneten, bis der Teig matt glänzt. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch oder ein Stück Klarsichtfolie wickeln und bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig in vier Stücke teilen und jedes auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils so dünn wie möglich auswallen oder in der Pastamaschine zu einer dünnen Platte auswallen. Bei der Zubereitung mit der Pastamaschine den Teig zuerst bei Stufe 1 (dick) mehrmals durch drehen und die Teigplatte jeweils wieder zusammenklappen. Die Walzenöffnung nach und nach enger stellen und zum Schluss den Teig bei Stufe 5 (dünn) durchdrehen.
3. Den Teig zu Nudeln, Tagliatelle, Ravioli, Tortelloni usw. verarbeiten.

## Himbeerschaum mit Vanilleglace

4 Personen

### ZUTATEN

300 g Himbeeren  
3 dl Rahm  
3 Teelöffel Zucker  
Vanilleglace

### ZUBEREITUNG

1. Himbeeren fein pürieren
2. Rahm schlagen
3. Geschlagenen Rahm unter die Himbeeren ziehen
4. Mit Zucker süssen
5. Mit einer ½ Kugel Vanilleglace anrichten



**Ä Guetä wünscht Jörg**