

**78. Kochabend**  
**Freitag, 29. April 2016**  
**Abendchef: Thomas Degen**

### **Antipasto**

Spargelsalat mit Ziegenkäse 'Feige'

.....

### **Secondo**

Fusilli e Bracirole napoletane al ragù

.....

### **Dolce**

Ricotta-Torte mit Pinien-Kernen

### **Die Weine des Abends**

RUOFANÄRA  
Chardonnay 2014  
Thomas Marugg

POGGIO AL SOLE  
Casailia  
Magnum

## Antipasto

4 Personen

### SPARGELSALAT MIT ZIEGENKÄSE 'FEIGE'

2 Scheiben Vollkornbrot  
2 Packungen 'le petit chevrier'  
400 g grüner Spargel  
4 EL Olivenöl zum Anbraten  
6 Feigen  
100 g Rucola-Salat  
4 EL geröstete Walnüsse

Für das Dressing

3 EL Orangensaft  
3 EL Limettensaft  
1.5 TL der Packung 'le petit chevrier'  
2 Prisen Salz  
4 EL Olivenöl



Für den Spargelsalat mit Ziegenkäse zunächst das Vollkornbrötchen in dünne Scheiben schneiden und mit den Handflächen zu feinen Krümeln auf einen tiefen Teller zerreiben

Für das Dressing des Spargelsalates mit Ziegenkäse 1.5 TL 'le petit chevrier' entnehmen und dann in befeuchteten Handflächen acht kleine Bällchen (à ca. 15 g) formen. Diese Ziegenfrischkäse-Bällchen in den Krümeln wälzen und dann im Kühlschrank für eine Stunde durchkühlen

In der Zwischenzeit den grünen Spargel waschen und das untere Drittel schälen, Spargelstangen schräg in 2 cm lange Stücke schneiden, in heissem Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel gar ziehen lassen bis die Stücke noch leichten Biss haben. Die Feigen waschen und vierteln, den Rucola-Salat ebenfalls waschen und abtropfen lassen

Die Zutaten für das Dressing des Spargelsalates mit Ziegenkäse gut umrühren (evtl. als Tipp in ein Schraubglas geben und gut schütteln). Gegebenenfalls nochmals abschmecken

Den Rucola-Salat zusammen mit dem Dressing in eine Schüssel geben. Die Salatmischung in tiefen Tellern anrichten und den gebratenen Spargel drauflegen. Mit Feigen (6 Feigenviertel pro Teller) dekorieren und gerösteten Walnusskernen bestreuen. Je zwei Ziegenfrischkäse-Bällchen auf kleine Holzspiesse stecken und auf dem Salat anrichten.

## Secondo Piatto

4 Personen

### FUSILLI E BRACIOLE NAPOLETANE AL RAGÙ

8 dünne Rinderrouladen (kein  
Kalbfleisch verwenden)  
Zahnstocher, um das Fleisch  
zusammen zu halten

Für die Füllung:

2 Knoblauchzehe  
4 EL geriebenen Parmesan und  
Pecorino romano  
80 g Pinienkerne  
Glatte Petersilie  
Salz, Pfeffer



Für die Tomatensauce:

2 Flaschen passierte Tomaten (700 ml)  
Olivenöl  
Tomatenmark  
1 - 2 Zwiebeln

### **Zubereitung:**

Füllung:

Knoblauchzehe fein und Pinienkernen grob hacken. Petersilie fein schneiden.

Knoblauch, Pinienkernen und die Petersilie gleichmässig auf den Rouladen verteilen

Pecorino romano und Parmesan reiben oder in kleine Stückchen hacken und auf den Rouladen verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen

Rouladen einrollen und mit Zahnstocher zusammenstecken

Zubereitung der Tomatensauce und des Fleisches:

Zwiebel hacken und Olivenöl in einem grossen Topf erhitzen. Zwiebel ins Olivenöl geben und glasig dünsten

Rouladen zu den Zwiebeln geben und zehn Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Dabei zwei Mal wenden. Mit passierter Tomatensauce ablöschen

Die passierten Tomaten, einen EL Tomatenmark und etwas Salz hinzugeben

Rouladen in der Tomatensauce bei geschlossenem Topf ca. 1 bis 1.5 Stunden auf niedrigster Stufe köcheln lassen

Rouladen aus der Sosse nehmen und die Tomatensauce mindestens noch eine Stunde köcheln lassen (ohne Deckel) bis die Sauce dunkel und glasig wird. Danach die Rouladen wieder zur Sauce geben und mind. zehn Minuten erwärmen

#### FUSILI

4 Personen

800 g Mehl (500 g Hartweizen und 300 g Halbweissmehl)

4 EL Olivenöl

5 dl Wasser

1 gute Prise Salz

Mehl und Salzprise gut mischen

Danach Olivenöl und schliesslich Wasser dem Mehl beimischen und zu einem Teig verarbeiten – gut kneten.

Teig ca. 0.5 bis 0.7 cm dick auswallen und ca. 1.5 Stunden stehen und trocknen lassen. Mit Küchenpapier nur leicht zudecken.

Teig in ca. 2 cm breite und ca. 5 cm lange Streifen schneiden

Ein rundes Eisen (z.B. Stricknadel) auf den Streifen legen und nun den Teig um die Nadel wickeln. Durch Rollbewegungen der Nadel den Teigstreifen 'auswallen' dass er dünner und länger wird.

Das entstandene Teigröhrchen nun vorsichtig von der Nadel so abstreifen, dass das Loch erhalten bleibt.

Die Teigröhrchen resp. Fusili noch einmal ca. 30 Min trocknen lassen.

Wasser aufkochen und im entsprechend gesalzenen Wasser kochen

Absieben und auf vorgewärmten tiefen Tellern servieren.

Dazu passt geriebener Käse vom Parmesan oder ganz typisch süditalienisch vom Pecorino sowie etwas Chili.

## Dolce

**RICOTTA-TORTE MIT PINIENKERNEN**  
(für eine Springform 25 cm ø)



**TEIG**  
250 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Päckli Vanillezucker  
1 Prise Salz  
150 g Butter, gewürfelt  
1 Ei, 1 Eigelb  
1 Bio-Zitrone, nur Schale  
Backpapier

**FÜLLUNG**  
5 dl Milch  
1 Bio-Zitrone  
4 Eigelb  
100 g Zucker  
60 g Mehl  
250 g Ricotta  
Pinienkerne  
Puderzucker zum bestäuben

Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Mulde formen, Butterstücke, Ei und Eigelb hineingeben.

Abgeriebene Zitronenschale beifügen und alles mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln, 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Teig auf Backpapier zu einem Kreis auswallen, der im Durchmesser etwa 4 cm grösser ist als die Springform. Beim Auswallen Wall Holz ständig mit Zucker oder Mehl bestäuben, damit der Teig nicht klebt.

Den Teig mit dem Backpapier in die Springform hineinlegen. Den Teigrand etwas die Springformwand andrücken. Für die Füllung die Milch in einem Topf erwärmen, Die Zitrone schälen. Die Schale in die Milch geben. Den Topf knapp unter dem Siedepunkt vom Feuer nehmen und die Milch 15 Minuten ziehen lassen. Wer die Pelzbildung vermeiden möchte, rührt in regelmässigen Abständen die Milch auf.

Die Zitronenschale entfernen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl dazusieben, gut verrühren.

Zur warmen Milch in den Topf geben. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen erwärmen, bis die Crème eindickt. Etwas abkühlen lassen, dann den Ricotta unterrühren. Die Füllung auf den Teigboden in die Form geben.

Im 180° Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten im unteren Ofenbereich backen.

Herausnehmen, Pinienkerne über die Torte streuen und nochmals 10 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form lösen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**En Gueta wünscht Thomas Degen**