

133. Kochabend
Freitag, 04.03.2022
Abendchef: Max Bonderer

Bresaola Röllchen gefüllt

Endrizzi Cuvée: Dalis Rosé

Parmigiana alle Melanzane con Lenticchie
Parmigiana mit Auberginen und Tomaten-Linsensugo

Barolo Doppelmagnum
Antiche Cantine dei Marchesi di Barolo

Geschmorte Kaninchenschenkel
Rosmarinkartoffel
Schmorgemüse

Orangen-Joghurt-Mousse

Bresaola Röllchen gefüllt

9 Personen



- 200g Bresaola fein aufgeschnitten (ca. 20 Tranchen)
- 300g Frischkäse
- 50g Rucola waschen, lange Stile entfernen
- 1 Peperoncini waschen, Kerne entfernen, sehr fein schneiden

Die Hälfte des Rucola fein schneiden und mit den fein geschnittenen Peperoncini und dem Frischkäse vermischen, mit wenig Meersalz würzen.

Bresaola Tranchen mit Frischkäse Masse bestreichen. Schöne Rucola Blättli darauf beidseitig vorstehend verteilen, aufrollen.

Rollen in der Mitte entzwei schneiden. Sollte ca. 30 halbierte Rollen ergeben.

Parmigiana

6 Personen

- 4 mittelgrosse Auberginen ca. 1 Kg
- 1 dl Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Tomaten Püree
- 800g Pelati
- 120g rote Linsen gewaschen
- 1 Gemüsebouillon Würfel
- 1 Bund Basilikum, geschnitten
- 1 Italienische Kräutermischung, Salz, Pfeffer



200g Parmesan gerieben

1 Kugel Mozzarella, ca. 240 g, in kleine Würfel schneiden

Sugo, zuerst zubereiten!

Zwiebel fein schneiden, in wenig Olivenöl glasig dünsten. Tomaten-Püree dazugeben und Knoblauch dazu pressen. Pelati, die gewaschenen Linsen und ca. 1 dl Wasser zugeben.

ca. 40 Minuten auf kleiner Hitze unter gelegentlichem Umrühren weichkochen, sofern nötig mehr Wasser zugeben. Wenn die Linsen weich sind, Sugo abschmecken mit getrockneter italienischer Kräutermischung, Salz und Pfeffer.

Backofen auf 180 Grad Heissluft vorheizen.

Die Auberginen waschen, Mit dem Sparschäler der Länge nach ca. 50% der Haut schälen (in Längsstreifen).

Auberginen der Länge nach in ca. 5-10 mm dicke Scheiben schneiden. Backblech mit Backpapier belegen, die Auberginen Scheiben darauf verteilen, mit Oel bestreichen und mit wenig Herbamare würzen.

Backen 20 Min. bei 180 Grad Heissluft.



Gratinform mit Backpapier auslegen

Eine erste Lage Auberginenscheiben in die Form legen, dann eine Schicht mit Sugo, Parmesan, gewürfelter Mozzarella und Basilikum. Dann die nächste Lage Auberginen, Sugo, Käse etc.

Prozedere wiederholen bis alles Zutaten aufgebraucht sind.

Ergibt 3 – 4 Schichten.

Oberste Schicht ohne Mozzarella, nur mit Sugo und geriebenem Parmesan



30 Minuten gratinieren bei 180 Grad Heissluft.

Aus dem Ofen nehmen und 5 min. auskühlen lassen.

In 6 Portionen schneiden und **sehr** vorsichtig auf vorgewärmte Teller servieren.

Geschmorte Kaninchenschenkel

4 Personen



- 4 Kaninchenschenkel
- 1 Zwiebel
- 3 Karotten
- ½ Knollensellerie
- 150g Lauch
- 1 Tomate
- ¼ Zitrone, nur Schale
- 1L Geflügelfond
- 2 dl Weisswein

1 Lorbeerblatt, Salbei, gehackter Thymian
Zitronenschale gut gewaschen, Salz, Pfeffer aus der Mühle

- 1/2 Büchse grüne Oliven mit Sardellenfüllung

Kaninchenschenkel mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten bis aussen goldgelb, aus der Pfanne nehmen.

Das kleingeschnittene Gemüse in der Pfanne leicht rösten, mit Weisswein und Geflügelfond ablöschen.

Kaninchenschenkel wieder in den Topf mit Fond und Gemüse geben. Zitronenschale, Thymian und Salbei dazugeben. Deckel drauf und ca. 60 Minuten garen.

Schenkel und Schmorgemüse warmstellen.

Fond auf ca. ½ einreduzieren, mit Bratensauce abbinden, abschmecken, halbierte Oliven begeben, anrichten:

Schenkel und Schmorgemüse auf warme Teller geben, Sauce mit Oliven begeben.

Rosmarinkartoffeln

4 Personen

500g Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in Salzwasser weichkochen, Wasser abgiessen.

Rosmarin waschen, Nadeln vom Stiel streifen, fein hacken

Butter, Meersalz in Butter leicht anbraten und gehackten Rosmarin dazugeben, abschmecken.

Orangen-Joghurt-Mousse

6 Personen



- 50g Zucker (1)
- 4 Blätter Gelatine in Wasser einweichen
- 1 Becher Griechisches Nature Joghurt
- 1¼ dl Rahm
- 1 Eiweiss
- 40g Zucker (2)
- Orangen Likör
- 5 Blondorangen, davon 1 Bioorange

Die Schale der BIO Orange abreiben (oder Zesten ziehen und fein schneiden).

Alle 4 Orangen auspressen, es werden 2½ dl Saft benötigt. Diesen Saft zusammen mit der ersten Portion Zucker (1) auf 1 dl einkochen (=Orangensirup). Leicht abkühlen, Die abgeriebene Orangenschale beigegeben.

Die eingeweichte Gelatine aus dem Wasser nehmen, im Orangensirup unter Rühren vollständig auflösen, in eine Schüssel umfüllen, den Joghurt unterziehen.

Rahm steif schlagen.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und nach und nach die zweite Portion Zucker beimischen.

Zuerst sorgfältig den Rahm, dann das steif geschlagene Eiweiss unter die Orangen-Joghurt Masse ziehen. Mousse in Plastik-Formen füllen, im Tiefkühler mind. 1 Stunde kalt stellen.

- 2 Blondorangen sorgfältig schälen, filetieren oder würfeln, mit etwas Zucker und Orangen Likör marinieren

Zum Servieren Mousse mit 2 Esslöffeln, die man immer wieder in warmes Wasser taucht, Nocken abstechen. Mit marinierten Orangenfilets und Likör garnieren.

en Guata wünscht Max B.