

146. Kochabend
02.06.2023

Abendchef: Andrea Buchli



Marinierter Mozzarella
Cretum Rosato IGT Toscana 2021

Rosmarin-Hähnchen
Chizze reggiane
Klösschen nach der Art von Reggio-Emilia
Grüner Sommersalat
Rioja Vino Tinto Crianza DOCa

Schokoladenbirnen

Marinierter Mozzarella

4 Personen



Zutaten:	4 Kugeln	Mozzarella
	1 Becher	Crème-frâiche
	1	Zitrone
	3 – 4	frische Chilischoten oder Tomatenwürfeli
	4 Esslöffel	Olivenöl
		frische Majoranblätter
		Salz, Pfeffer
	dazu	frisch getoastetes Brot

Die Mozzarellakugeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Crème fraîche bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone waschen, die Hälfte der Schale fein hacken und über den Mozzarella streuen, die andere Hälfte auspressen und über den Mozzarella träufeln, Majoranblätter ebenfalls über den Mozzarella streuen.

Chilischoten halbieren, entkernen und fein schneiden, mit Olivenöl mischen und am Schluss über den Mozzarella geben.

Rosmarin-Hähnchen

4 Personen



Zutaten:	1	Hähnchen
	3 EL	Zwiebeln, fein gehackt
	1	Knoblauchzehe, gehackt
	1 KL	Geflügelgewürz
	1 EL	frischen Ingwer, geraffelt
		Öl zum Anbraten
		Salz, Pfeffer, Rosmarin

Hähnchen in 4 Stücke teilen und ringsum braun anbraten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer begeben, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken, alles miteinander mischen und zugedeckt 30-40 Minuten garen lassen.

Chizze reggiane

Klösschen nach der Art von Reggio-Emilia

4 Personen

Zutaten:	400 g	Mehl	
	20 g	zimmerwarme Butter	
	Teig	3 EL	Öl
		1 Pkt	Backpulver
		1 Prise	Salz
			lauwarmes Wasser
Füllung ausserdem	200 g	fein gehobelter Parmesan	
		Öl zum Backen	

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen. In der Mitte eine Vertiefung formen und die Butter, das Öl, das Backpulver und das Salz hineingeben. Vom Rand her langsam verkneten. Esslöffelweise langsam lauwarmes Wasser dazugeben, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht (nicht zu feucht, dass er nicht klebt, nicht zu trocken, dass er nicht bricht).

Den Teig auf gemehlter Arbeitsfläche 2 mm dünn ausrollen, in Quadrate von 7 cm Seitenlänge schneiden. Auf jedes Teigquadrat ein paar Raspel Parmesan geben. Die Quadrate zu Dreiecken falten. Die Ränder gut andrücken.

Die Chizze in reichlich heissem Öl in kleinen Portionen schwimmend ausbacken. Heiss servieren.

Grüner Sommersalat

4 Personen

Zutaten:	1 TL	Senf
	2 ½ EL	Aceto Balsamico Bianco
	4 EL	Olivenöl
	1 TL	flüssiger Honig
	¼ TL	Salz
	200 g	Zucchetti in 2 mm dicke Scheiben gehobelt
	250 g	Snack-Gurken in 2 mm dicke Scheiben gehobelt
	50 g	Jungspinat
	50 g	Rucola
	125 g	Heidelbeeren
	100 g	Feta zerbröckelt
	50 g	Haselnüsse grob gehackt, geröstet

Senf, Aceto, Öl und Honig in einer Schüssel in einer Schüssel verrühren, würzen. Zucchetti und alle Zutaten bis und mit Heidelbeeren beigegeben und mischen. Salat anrichten, Feta und Haselnüsse darauf verteilen.

Schokoladebirnen

4 Personen



Zutaten Schokoladecrème:	5 dl	Milch
	2 EL	Zucker
	2 EL	Maizena
	1	frisches Ei
	100 g	dunkle Schokolade

Milch, Zucker, Maizena und das Ei in eine Pfanne geben und mit dem Schwingbesen verrühren. Von der Schokolade mit dem Sparschäler einige Flocken abschälen. Die Flocken für die Dekoration beiseitelegen. Den Rest der Schokolade der Crémemasse beigegeben, dann diese unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Die Pfanne von der Platte ziehen, ca. 2 Minuten weiterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, sofort auskühlen.

Zutaten Birnen:	4 dl	Wasser
	1 EL	Zitronensaft
	75 g	Zucker
	4 St	Birnen, geschält, halbiert, entkernt
	1 dl	Rahm steif geschlagen

Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen, Birnen beigegeben, zugedeckt knapp weich köcheln, Birnen mehrmals wenden. Birnen in der Flüssigkeit auskühlen.

Schokoladencreme portionenweise in Tellern anrichten, Birnen drauflegen, mit dem steif geschlagenen Rahm und den Schokoladespänen verzieren.