

**Wraps mit Peperonata und Burrata**

*2019 Pinot Grigio DOC delle Venezie, Cantina al Poggio*

\*\*\*

**Selbstgemachte Kichererbsen-Fettuccine mit Sugo di Salsiccia**

\*\*\*

**Gefülltes Kalbskotelett an einer Chianti-Jus**

**Champagner-Risotto**

**Buntes Ofengemüse**

*2020 Primitivo Salento IGT, Cantele*

\*\*\*

**Zitronengras-Pannacotta mit Passionsfruchtsalsa**

## Wraps mit Peperonata und Burrata

4 Personen



3 Paprika, rot und gelb  
1 Zwiebel  
3 EL Olivenöl  
2 Tomaten  
3 Knoblauchzehen  
1 **Zweig** Thymian  
1 **Zweig** Oregano  
1 **Zweig** Rosmarin  
2 EL Aceto Balsamico  
1 EL Zucker  
½ Peperoncini  
Salz, Pfeffer

150 g Burrata  
100 g Rucola  
4 Tortilla Wraps

- Tomaten und Paprika in Würfel schneiden. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und alles zusammen in Olivenöl glasig anbraten. Kräuter, fein gehackten Knoblauch, Salz und Zucker zufügen und bei schwacher Hitze mit Deckel garen lassen. Nach 15 Minuten die Peperonata mit fein gehackter Peperoncini und Aceto Balsamico abschmecken.
- Tortilla Wraps im Ofen kurz erwärmen. Burrata klein schneiden und in eine Schüssel umrühren. Tortilla mit Burrata bestreichen. Mit einer handvoll Rucola belegen und 3-4 Esslöffel Peperonata darüber verteilen. Wrap aufrollen.

Als Apero:

Wrap in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und mit Zahnstocher fixieren.

Als Vorspeise:

Wrap diagonal halbieren und zusammen mit dem restlichen Rucola auf einem Teller anrichten.

## Selbstgemachte Kichererbsen-Fettuccine mit Sugo di Salsiccia

4 Personen



### Kichererbsen-Fettucine

250 g Kichererbsenmehl  
1 Ei  
95 ml Wasser

- Die Zutaten mischen und kräftig verkneten, bis ein fester Teig entsteht. Diesen für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Dann den Teig portionsweise auf einer mit Kichererbsenmehl bemehlten Oberfläche möglichst dünn ausrollen und in dünne Streifen schneiden.
- Die Nudeln in siedendem Salzwasser für ca. 7 - 10 Minuten al dente kochen.

### Sugo di Salsiccia

250 g Salsiccia Wurst  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
200 g Cherrytomaten  
½ Peperoncini  
1 EL Tomatenmark  
50 ml Rotwein  
1 EL frische Thymianblättchen  
1 Sprinz gehobelt

- Knoblauchzehe und Schalotte in kleine Würfel schneiden. Peperoncini entkernen und in feinen Scheiben schneiden.
- Salsiccia Wurst in kleine Rädchen schneiden und in einer Pfanne anbraten. Schalotte, Knoblauch, Peperoncini, Tomatenmark und Thymianblättchen dazugeben.
- Sobald Wurst gebräunt ist, mit Rotwein ablöschen. Die Tomaten dazugeben. Auf kleiner Stufe Sugo köcheln und etwas einreduzieren. Anschliessend mit Pasta vermischen und mit gehobelten Sprinz garnieren.

## Gefülltes Kalbskotelett an einer Chianti-Jus

4 Personen



### Gefülltes Kalbskotelett

- 6 in Öl eingelegte Dörrtomaten
  - 125 g Mozzarella
  - 4 Zweige Oregano
  - 2 EL geriebener Sbrinz
  - Salz, Pfeffer
  - 2 Kalbskoteletts, jedes mindestens 400 g schwer
  - 6–8 Tranchen Rohschinken
  - 2 EL Olivenöl
  - 2 Knoblauchzehen
  - 4 EL Butter
  - 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- Die Dörrtomaten auf Küchenpapier trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden, diese hacken und in eine Schüssel geben.
  - Den Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden. Den Oregano fein hacken. Beides zusammen mit dem Sbrinz zu den Tomaten geben, alles von Hand zu einer kompakten Masse mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
  - Jeweils 3–4 Scheiben Rohschinken überlappend zu 2 Quadraten von 20 x 20 cm auslegen. Die Füllung in die Mitte der Rohschinken-Quadrate geben und diese jeweils zu einem kompakten Päckchen verschliessen, welches nicht grösser als die Grundfläche der Koteletts sein sollte.
  - In jedes Kotelett waagrecht eine grosse Tasche einschneiden und mit dem Rohschinkenpäckchen befüllen. Die Ränder mit Zahnstochern verschliessen. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen.
  - Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
  - In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Koteletts rundherum anbraten. Den Knoblauch ungeschält mit dem Messer anquetschen und mit den Kräutern und 2 EL Butter beifügen.
  - Die Koteletts samt Bratfett, Knoblauch und Kräutern sofort auf die vorgewärmte Platte geben und 2 EL Butter auf das Fleisch geben. Im 80 Grad heissen Backofen 1 ½ Stunden nachgaren lassen.
  - Zum Servieren das Kotelett vom Knochen schneiden, dann quer zu den Fleischfasern in breite Tranchen aufschneiden.

## Chianti-Jus

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
100 g Karotten  
100 g Sellerie  
1 Zweig Thymian  
Salz, schwarzer Pfeffer  
1 TL Tomatenpüree  
1 TL Zucker  
3 dl Rotwein (z.B. Chianti)  
2 dl Kalbsfond  
80 g Butter

- Karotten und Sellerie in kleine Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch fein hacken.
- Im Bratensatz vom Fleisch die Karotten und Sellerie zusammen mit der Schalotte und den Knoblauch andünsten. Tomatenpüree und Zucker beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Rotwein und dem Kalbsfond ablöschen und auf 1 dl einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in eine kleine Pfanne passieren, dabei die zurückbleibenden Zutaten gut ausdrücken.
- Den Thymian in die Sauce geben und nochmals aufkochen. Die Butter in Flocken beifügen und in die kochende Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Champagner-Risotto

4 Personen

2 Zweige Stangensellerie zart  
2 Schalotten  
2 EL Butter  
200 g Risottoreis  
2 dl Champagner  
6 dl Hühnerbouillon  
50 g Butter  
50 g Parmesan frisch, gerieben  
Salz, Pfeffer  
0.5 dl Champagner

- Den Stangensellerie waschen. Zuerst der Länge nach in dünne Streifen, dann in kleinste Würfelchen schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken.
- In einer mittleren Pfanne erste Portion Butter (1 EL) schmelzen. Stangensellerie und Schalotten beifügen und unter Wenden etwa 3 Minuten dünsten. Dann den Reis hineingeben und unter Rühren dünsten, bis die Reiskörner mit einem Fettfilm überzogen sind. Mit dem Champagner ablöschen und diesen unter Rühren vollständig einkochen lassen.
- In einer separaten Pfanne Bouillon aufkochen. Nach und nach die Bouillon zum Reis giessen und diese unter häufigem Rühren immer wieder vom Reis aufnehmen lassen, bevor die nächste Portion dazukommt. Am Schluss soll der Reis weich, aber im Kern noch bissfest und die Konsistenz des Risotto cremig-flüssig sein.
- Zum Schluss die zweite Portion Butter (1 EL) sowie den Parmesan unter den fertigen Risotto rühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Risotto erst unmittelbar vor dem Schöpfen mit 1 Schuss Champagner verfeinern.

## Buntes Ofengemüse

4 Personen

150 g Kartoffeln  
150 g Randen  
100 g Süsskartoffeln  
100 g Pastinaken  
3 EL Olivenöl  
Meersalz, Pfeffer

- Gemüse waschen, schälen und in gleichmässig grosse Stücke schneiden.
- Olivenöl daruntermischen und mit grobkörnigem Meersalz und Pfeffer würzen.
- Auf Backblech legen und bei 200°C Umluft ca. 20 Minuten im Backofen rösten.

## Zitronengras-Pannacotta mit Passionsfruchtsalsa

4 Personen



### Pannacotta

350 ml Rahm  
150 ml Kokosmilch  
40 g Zucker  
1 Vanilleschote  
2 Stängel Zitronengrass  
3 Blatt Gelatine

- Äussere Blätter von Zitronengrass entfernen und Inneres fein hacken.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Rahm und Kokosmilch mit dem Zucker, der ausgekratzten Vanillemark und dem fein gehackten Zitronengras in einer Pfanne erhitzen.
- Kurz bevor es zu kochen beginnt, vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darunter rühren.
- 15 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren und in Gläser abfüllen. Im Kühlschrank 3-4 Stunden fest werden lassen.

### Passionsfruchtsalsa

6 Passionsfrüchte  
2 EL Honig  
½ unbehandelte Zitrone  
1 Vanilleschote

- Passionsfrüchte halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen.
- Zusammen mit Honig, Zitronenschale und -saft sowie dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.
- Erkalten lassen. Dann auf die Zitronengras-Pannacotta geben und diese im Glas servieren.