

**14. Kochabend
Freitag, 07.05.2010
Abendchef: Werner Steck**



Apéro

**Salsiccia di Stambecco – Pane rustico
Olive farcito**

Riesling Sylaner Chr. Obrecht

.....

Vorspeise

Melanzane Parmigiana Antonella

Valtellina Bottonero

.....

Hauptspeise

**Spaghetti al Sugo speciale cacciatore
(Stambecco, Cervo et Cinghiale)**

Poggio al Sole – Chianti Classico

.....

Dessert

**Insalata di frutti misti freschi con maraschino
(evtl.) Con la panna montata**

Caffè digestivi

Salsiccia di Stambecco – Pane rustico

10 Personen
Pro Person ½ Salsiz
Pro Person 2-3 gefüllte Oliven
Pro Person 1-2 Scheiben Rustico

Anleitung

Salsiz fein schneiden und auf Teller anrichten
Gefüllte Oliven auf Schälchen aufstellen
Ca. 1 cm dicke Scheiben vom Rustico Brot aufschneiden
und in Brotkörbchen servieren



Melanzane Parmigiana Antonella

10 Personen
Pro Person 1 mittlere Melanzane
Extra Vergine Olio , Salz, Pfeffer, Haushaltpapier,
Kuchenblech, Alu-Folie

Vorgang: Melanzane vorbereiten

Melanzane ca. 50 % schälen – streifenweise
In der Länge schneiden in Scheiben von ca. 3 mm
Auf Folie legen und salzen, übereinanderlegen und mit Kuchenblech ca. 10-15 min. beschweren
Danach mit Wasser spülen und abtrocknen (auf Haushaltpapier legen)
Danach in Extra Vergine schon goldbraun anbraten – nicht zu heiss! Zeit lassen
Danach raus nehmen und auf das Haushaltpapier legen – 2. Haushaltpapier darüberlegen – (damit
das Oel aufgesaugt wird) und auf die Seite stellen



Cherrie-Tomaten ca. 125 - 150 gr.

½ Zwiebel – ½ Knoblauch-Zehe

1 Basilico – Strauss

¼ Bouillon di pollo

Rotwein – Balsamico (wenig)

Vorgang: Tomaten-Sauce (ca. 20-30 einköcheln lassen)

Zwiebeln mittelfein schneiden, Knoblauch mittelfein schneiden
In Extra Vergine bei mittlerer Hitze langsam glasig anbraten
Cherrie-Tomaten vierteln und in die glasierten Zwiebeln/Knoblauch geben
Salzen – Pfeffern plus Bouillon Würfel zerrieben begeben
½ Basilikum Strauss pro Person ca. 1 cm grob schneiden und ebenfalls begeben.
Abschmecken mit etwas Rotwein und Balsamico – Salz - Pfeffer

3 Mozzarella di Buffala in Flocken zerkleinern

poco ca. 20 gr. p. Person Pecorino grattugiato (gerieben)

poco ca. 20 gr. p. Person Parmigiano grattugiato (gerieben)

ca. 50 gr. p. Person 1a Schinken gekocht in Scheiben

Vorgang: Melanzane – Parmigiana in den Glas-Bräter (2 Stück evtl. 3 je nach Grösse)

Zu Unterst: (damit nichts anbrennt)

Danach: Beginn

Danach:

Danach

Danach:

eine Schicht Tomatensauce

eine Schicht Aubergine

eine Schicht Tomatensauce

eine Schicht Basilikum ganze Blätter

eine Schicht Schinken

Danach: eine Schicht Mozza, Parmesan, Peco gemischt
 Danach:Wiederholung eine Schicht Aubergine
 Danach: eine Schicht Tomatensauce
 Danach: eine Schicht Basilikum ganze Blätter
 Danach: eine Schicht Schinken
 Danach: eine Schicht Mozza, Parmesan, Peco gemischt
 Danach wieder bis Glasbräter voll eine Schicht Aubergine.....usw. usf.

Zuletzt muss der Käse oben sein – darauf 3 Aubergine-Scheiben, Cheri-Tomaten und Mozzarella-in Stäbli geschnitten

Danach ab in den Ofen bei ca. 200 Grad für ca. 30 Minuten (überprüfen-jeder Ofen anders!)

Spaghetti al Sugo speciale cacciatore

10 Personen

Pro Person

1 dl Rotwein
 - 10 gr. Bratensauce/ Demi-Glace-Pulver – 10 gr. Wildfonds
 Eine gehäufte Messerspitzen Spezial-Paprika mittelscharf
 würzig
 Geriebener Parmesan für Spaghetti al Sugo

1 geputzter Lauchstengel – in Julienne geschnitten
 1 Karotte – in Julienne geschnitten
 ¼ Knoblauchzehe – fein geschnitten
 ¼ Kohlrabi – in Julienne geschnitten

75 gr. Gehacktes Steinbock p.Person
 75 gr. Gehacktes Hirsch p. Person
 75 gr. Gehacktes Wildschwein p.Person

2-3 mittlere Champignon – fein geschnitten

125-150 gr. Spaghetti p. Person.

Vorgang: Hauptspeise Fleisch

Fleisch vermischen leicht mehlen und anbraten in Extra Vergine – mittlere Hitze (nicht anbrennen!)
 Wenn angeröstet mit etwas DemiGlace und Wildfond bestreuen, mit Wein ablöschen, beiseite stellen
 Danach,

in vorhandene – ungewaschene Pfanne Extra Vergine geben und nacheinander einstreuen

- den vorbereiteten Lauch
- die vorbereiteten Karotten
- die vorbereiteten Kohlrabi
- die vorbereiteten Knoblauchzehen
- die vorbereiteten Champignons

und glasieren, danach

Bratensauce/ Demiglace Pulver sowie Wildfonds vorerst die Hälfte begeben und weiter umrühren
 Danach mit dem Rotwein ablöschen und auf mittlerem Feuer weiterkochen.

Danach das gemischte Gehackte begeben – weiterköcheln –

Weiter abrunden mit dem Wein – DemiGlace - Wildfonds – abschmecken SalzPfeffer

Schön weiter köcheln lassen (darf ruhig 45+ min alt werden ☺)

Nach ca. 35-40 Minuten ran an die Spaghetts

Vorgang: Spaghetti

Genügend Salzwasser und einige Tropfen Extra Vergine

Spaghetti in kochendes Wasser (pro Kg Spaghetti mind. 5 Liter Wasser)

Al dente raus aus dem Wasser – abgiessen und



Achtung: beim Abgiessen immer unten etwas anstellen, damit das Spaghetti Wasser teilweise erhalten bleibt. Brauchen wir nachher um die Spaghetti geschmeidig zu halten.

Recht feucht in die Spaghetti Platte – (evtl. etwas vom Spaghetti Wasser zugeben) und servieren.

Für den Service grosse Suppenteller (Spaghetti-Teller) benutzen – heisse Spaghetti schöpfen und Special-Suge individuell auf die Spaghetti servieren.

Auf dem Tisch steht ein Schälchen geriebener Parmesan – in der Menge, dass alle genug haben.

Insalata di frutti misti freschi con maraschino

10 Personen

3 Ananas

4 Orangen

1 Zitrone

3 - 4 Äpfel

3 - 4 Birnen

helle Trauben – blaue Trauben

Melone

Maraschino

Vorgang: Dessert

Alle Früchte geschält in etwa gleiche Stücke schön aufschneiden

Nach Bedarf leicht zuckern (Geschmacksache)

Gut durchmischen

Stehen/ ziehen lassen

Vor dem Servieren in die Dessertschalen aufteilen - servieren

Je nach Geschmack kann sich wer will mehr oder weniger Maraschino beimischen

Buon Divertimento et

Con tanti saluti und en Gueta wünscht Werni Steck