

**88. Kochabend mit Frauen**  
**Freitag, 07.04.2017**  
**Abendchef: Hubertus Cantieni**

**Schinken, Mozzarella, Dörr-Tomaten Spiessli**

.....

**Frischkäse-Mousse mit Rosmarin Focaccia**

.....

**Kalbsgeschnetzeltes an Safran-Gemüse-Sauce**  
**Pistazien-Zitronen Reis**

.....

**Holunderblütencreme mit Erdbeeren**

**Cantucci alla Mandorla**

## Schinken, Mozzarella, Tomaten Spiessli

2-3 Personen

Portionen: 15 Spiesse  
Menge x 4

### Zutaten:

15 Mozzarella-Kugeln  
15 Stk. getrocknete Tomaten (halbieren)  
2 EL Feigensenf  
15 grosse Blätter Basilikum  
15 Scheiben Bündner Rohschinken  
2 EL Balsamico Bianco  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
15 Holz-Spiesse  
Sbrinz



### Zubereitung:

Die Mozzarella-Kugeln in ein Sieb giessen und abtropfen lassen.  
Den Feigensenf und Balsamico Bianco in eine Schüssel geben und verrühren.  
Danach die abgetropften Mozzarella-Kugeln ebenfalls in die Schüssel geben und gut vermengen, zugedeckt für ca. 10 Minuten ziehen lassen.  
Alle Zutaten nun abwechslungsweise auf die Spiesse stecken.  
Die Spiesse kurz vor dem Servieren noch mit wenig Pfeffer würzen.

Den Sbrinz in kleine Würfel schneiden und dazu servieren.

## Frischkäse-Mousse mit Rosmarin Focaccia

Für 4 Personen

200 g Frischkäse (Feta-Art), zerkrümelt  
 100 g Halbfett-Quark  
 1 dl Halb-Rahm, steif geschlagen  
 Pfeffer aus der Mühle  
 Garnitur:  
 einige Salatblätter (Nüssli etc.)  
 Pfeffermischung  
 Zitronensaft  
 Aceto Bianco, Olivenöl, Salz und Pfeffer für die



Zubereiten: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: 30 Minuten

Frischkäse etwas zerbröckeln und mit dem Teighorn (Plastikschaber) durch ein Spätzlisieb streichen, den Quark darunterziehen und glattrühren.

Rahm schlagen und sorgfältig darunterziehen, würzen, zugedeckt mindestens 30 Minuten kühl stellen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Aus dem Frischkäse-Mousse mit 2 Löffeln Portionen formen, auf Teller geben, mit einigen Salatblättern garnieren.

(Schweizer Frischkäse nach Feta-Art aus Kuhmilch gibt es bei Coop (Ilios))

## Rosmarin Focaccia

Für 6-8 Personen

Backpapier  
 ofengrosses Blech

Teig:

500 g Mehl  
 1 ½ TL Salz  
 20 g Hefe, zerbröckelt  
 4,5 dl Wasser, lauwarm  
 2 EL Öl  
 grobes Salz zum Bestreuen  
 Rosmarin fein gehackt



Zubereiten: ca. 10 Minuten

Gehen lassen: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe in etwas Wasser auflösen, dazu giessen. Öl beigeben. Alles mit einer Kelle glattrühren.

Rosmarin ganz fein hacken und mit dem Teig verrühren

Den Teig auf dem vorbereiteten Blech mit nassen Händen ca. 35 cm x 25 cm ausstreichen.

Ca. 30 Minuten gehen lassen, Salz und darauf streuen.

Blech in die Mitte des kalten Ofens schieben und bei 220° ca. 30 Minuten backen.

## In Streifen schneiden und mit der Frischkäse-Mousse servieren

## Kalbsgeschnetzeltes an Safran-Gemüse-Sauce

Für 4 Personen

500 g geschnetzeltes Kalbfleisch  
Bratbutter oder Bratcrème  
¼ TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
0.5 Bund Frühlingszwiebeln mit Stängel  
je 200 g Rüebli und Pfälzerrüebli, (gelb)  
gerüstet, in Julienne geschnitten  
1 Lauchstängel, ca. 70 g, gerüstet,  
in Julienne geschnitten  
0,5 dl Weisswein oder Fleischbouillon  
2,5 dl Fleischbouillon  
1 Briefchen Safran  
1,8 dl Saucenhalbrahm



Vorbereitung: Fleisch 30 Minuten vor dem  
Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Fleisch in mehreren Portionen in Bratbutter anbraten, würzen, herausnehmen. In einer vorgewärmten Platte bei ca. 70° im Ofen warmstellen.

Frühlingszwiebeln, Rüebli, Pfälzerrüebli und Lauch in wenig Bratbutter andämpfen. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen. Safran im Saucenrahm auflösen, unter Rühren dazugeben, aufkochen, 4-5 Minuten köcheln. Fleisch beifügen, erhitzen, abschmecken.

## Pistazien-Zitronen Reis

Für 4 Personen

200 g Parboiledreis Langkorn  
30 g Pistazienkerne grün  
50 g Butter  
1 Zitrone Schale



200 g Parboiled-Langkornreis in reichlich kochendes Salzwasser geben und nur so lange kochen lassen, dass er noch sehr körnig ist.

Abschütten und über Dampf warmhalten oder in einer Gratin Form im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten trocknen lassen.

Von Zeit zu Zeit mit einer Gabel regelmässig lockern.

Die Pistazienkerne grob hacken.

Kurz vor dem Servieren 50 g Butter in einer beschichteten Bratpfanne schmelzen. Die Pistazien beifügen und leicht anrösten. Die Schale der Zitronen dazu reiben und kurz mitdünsten. Dann den gekochten Reis beifügen, alles gut mischen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

## Holunderblütencreme mit Erdbeeren

### Zutaten:

Für 4 Personen

1 dl Halb-Rahm  
300 g Joghurt Nature nach Griechischer Art  
150 gr Erdbeeren  
0.5 dl Holunderblütensirup  
Kokosflocken  
Vanilleschoten (Variante: Vanille Mühle)



Rahm steif schlagen und im Anschluss den Joghurt, die Vanille und den Holunderblütensirup unterrühren.

In einer Pfanne nun die Kokosflocken ohne Fett unter ständigem Rühren anrösten, bis sie leicht (hell) braun sind.

Zuerst die Erdbeeren in ein Glas geben, danach mit der Holunderblütencreme auffüllen. Am Schluss mit den Kokosflocken und einem Blatt Zitronenmelisse garnieren.

## **Cantucci alla Mandorla**

Ergibt ca. 50 Stück



100 g Mandeln auf einem Blech verteilen und ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens Backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, grob hacken.

3 Eier  
200 g Zucker  
1 unbehandelte Orange nur abgeriebene Schale (oder Orangenschalenabrieb)  
2 Prisen Salz  
mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 3 Min. rühren, bis die Masse heller ist  
300 g Dinkelmehl  
50 g gemahlene Mandeln  
0.25 TL Backpulver  
alles mischen, mit den gehackten Mandeln zur Eimasse geben, zu einem weichen Teig zusammenfügen

Teig in je 4 Portionen teilen, auf genügend Mehl zu Rollen von je ca. 3 cm Ø formen. Teigrollen auf mit Backpapier belegte Bleche legen und ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren. Rollen herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Gebackene, etwas abgekühlte Rollen leicht schräg in ca. 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Cantucci wieder aufs Backblech legen und ca. 8 Min. weiterbacken. Ofen ausschalten, Cantucci ca. 15 Min. trocknen lassen, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offenhalten. Cantucci herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zu jedem Glas Holunderblütencreme einige Cantucci geben.

**En Gueta wünscht Hubertus**