

49. Kochabend
Freitag, 30.08.2013
Abendchef: Hubert Cantieni

Blätterteigschnecken mit Käse und Rohschinken

.....

Tomaten-Mozzarella-Auberginen Türmchen

.....

Campari-Himbeer-Granité

.....

Rinds-Involtini
Maisschnitten mit Peperonisalsa

.....

Beeren Trifle

Blätterteigschnecken mit Käse und Schinken

Für 8 Personen

Zutaten

- 1 Blätterteig rechteckig
- 120 g Gruyère Käse gerieben
- 2 Portionen Tartare Käse
- 100 g Rohschinken
- ½ Bund Thymian



Zubereitung

Gekühlten ausgewählten Blätterteig mit 2 Würfeln Cantadou bestreichen, mit ca. 120 g Gruyère und gehacktem Thymian belegen

Rohschinken-Scheiben darauf verteilen

Alles etwas andrücken und von beiden Seiten gegen die Mitte zu einer «Doppel-Schnecke» aufrollen.

In Scheiben von ca. 1 cm schneiden und bei 180 Grad ca. 15 Min. backen.

Tipp: Blätterteig mit Eigelb bestreichen

Weintipp: Plozza Franciacorta

Tomaten-Mozzarella-Auberginen-Türmchen

Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Tomaten
- 1-2 Kugeln (à 125 g) Mozzarella Käse
- 1 mittelgroße Aubergine (nicht zu dick)
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 2-3 EL Öl
- 6-8 EL Basilikum-Pesto
- Balsamico Essig
- Basilikum zum Garnieren



Zubereitung:

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Auberginen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. (alle ca. 0.5 - 1 cm dick)

Auberginenscheiben von beiden Seiten mit Zitronensaft bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben portionsweise darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Auberginen aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mozzarella- und Tomatenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, dann abwechselnd mit Auberginenscheiben zu Türmchen zusammensetzen. Mit Basilikum-Pesto und Balsamico-Essig beträufeln. Mit Basilikumblatt garnieren.

Basilikum-Pesto: Basilikum fein schneiden und mit Olivenöl mischen.

Weintipp: Scalabrone 2012 Tenuta Guada al Tasso

Campari-Himbeer-Granité

Für 6 Personen

Zutaten

- 1.5 dl Wasser
- 60 g Zucker
- 0.5 dl Zitronensaft
- 500 g Himbeeren
- 1.5 dl Campari



Zubereitung

Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Den Sirup auskühlen lassen.

150 g Himbeeren beiseite stellen. In einem hohen Becher die restlichen Beeren mit dem Zuckersirup und dem Campari pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen.

Das Himbeerpüree in eine flache, weite Form giessen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen. Dabei nach 1 Stunde Anfrizerzeit die Eiskristalle, die sich dem Rand entlang bilden, mit einer Gabel zur Mitte schaben. Wieder in den Tiefkühler geben. Auf diese Weise nun alle 30 Minuten die Eiskristalle in die Mitte schaben, bis alle Flüssigkeit gefroren ist. Am Schluss sollen die Eiskristalle so trocken sein, dass sie nicht mehr aneinander kleben, sondern locker auseinanderfallen.

Kann auch in der Glace Maschine zubereitet werden.

Rinds-Involtini

Für 4 Personen (6-8 Stück)

Zutaten:

- 2 Stück Rispentomaten
- 14-16 Sbrinzrollen
- 6-8 dünne Rindsplätzli (z. B. Huft; je ca. 50 g), vom Metzger flach geklopft
- 2 EL Mehl
- 1 EL Bratbutter
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 4 Stück Dörrtomaten, in Öl eingelegt
- 4 Stück Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie, glattblättrig
- 1/2 Bund Oregano
- 1/2 Bund Rosmarin
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 dl Rotwein
- 1/2 TL Fleischextrakt



Zubereitung:

Die Tomaten der Länge nach halbieren und entkernen, dann die Tomatenhälften längs in schmale Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Dörrtomaten klein würfeln. Die Knoblauchzehen in Scheibchen schneiden. Diese beiden Zutaten mit den Petersilien- und Oreganoblättchen fein hacken. Die Masse mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und zusammen mit den Tomatenstreifen in eine Sbrinzrolle füllen.

Fleisch mit wenig Pfeffer und Salz würzen, Schmalseiten mit je einer gefüllten Sbrinzrolle belegen. Plätzli satt aufrollen, mit einem Zahnstocher fixieren.

Mehl in einen flachen Teller geben, Involtini darin wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.

Bratbutter in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen, Involtini bei mittlerer Hitze rundum ca. 6 Min. braten bis der Käse schmilzt. Bei ca. 60° warmstellen.

Den Bratensatz mit dem Rotwein auflösen. Den Fleischextrakt beifügen und den Wein gut zur Hälfte fast sirupartig einkochen lassen. Wenn nötig nachwürzen, evtl. mit einem Löffel Butter abschmecken und über die Involtini träufeln.

Diese zusammen mit den Maisschnitten und der Peperonisalsa sofort servieren.

Maisschnitten mit Peperonisalsa

Für 8 Personen

- 7dl Fleischbouillon
- 6dl Milch
- 250g Bramata (grob gemahlener Bündner Mais)
- wenig Salz
- 60 g Reibkäse z.B. Sbrinz



Bouillon, Milch und Salz zusammen aufkochen, die Bramata einstreuen und auf kleinem Feuer und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel köcheln lassen. Käse darunter mischen.

Polenta in eine Feuerfeste Form (mit Backtrennpapier ausgelegte Cakeform) füllen und erkalten lassen.

Zum Servieren die Polenta aus der Form nehmen in ca. 1.5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben kurz in Butter anbraten und zum Fleisch geben.

Salsa:

- 2 Peperoni 1 x rot und 1 x gelb
- 1 Knoblauchzehen
- 1 Zucchetti klein
- 2 Frühlingszwiebeln
- 25 g entsteinte schwarze Oliven
- 1 Bund italienische Kräuter, z.B. Basilikum, Majoran,

Zubereitung:

Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch dazu pressen. Frühlingszwiebel, Oliven und Kräuter fein hacken und begeben. Mit Essig und Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Peperonisalsa zusammen mit den Involtini und der Polenta servieren.

Weintipp: Selvarossa Riserva 2009

Beeren Trifle

Für 4 Personen

Zutaten:

- 50 g Himbeeren
- 150 g Brombeeren
- 2 EL Haselnüsse
- 200 g Magerquark
- 1.8 dl Sauer-Halbrahm
- 4 EL Honig
- 10 Löffelbiskuits



Zubereitung:

Beeren erlesen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Grob hacken und beiseite stellen. Quark, Sauerrahm und Honig verrühren. Löffelbiskuits zerkleinern und in Gläser verteilen.

Beeren und Creme abwechslungsweise einschichten. Trifle mindestens 30 Minuten kühl stellen. Zum Servieren mit Haselnüssen bestreuen.

En Gueta wünscht Hubi Cantieni