

**71. Kochabend**  
**Freitag, 04.09.2015**  
**Abendchef: Jörg Steiner**

**Spaghettini mit Formaggini, Petersilie  
und Peperoncino**

Encosta da Vinha Branco  
.....

**Lammrack in Kräuterkruste  
mit feuriger Polenta**

N.R.P „Sagres“ Tinto Reserva  
.....

**Dörraprikosen-Ananas-Cake**

Colheita Tardia

## Spaghettini mit Formaggini, Petersilie und Peperoncino

4 Portionen



### ZUTATEN

- 1 Stück Frühlingszwiebel
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie glattblättrig
- 1 Stück Peperoncino
- 400 g Spaghetti(dünne Sorte)

### ZUBEREITUNG

1. Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün, die geschälte Knoblauchzehe und die Petersilie fein hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls hacken.
2. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Spaghettini hineingeben und bissfest garen.
3. Inzwischen das Olivenöl erhitzen. Frühlingszwiebel, Knoblauch, Petersilie und Peperoncino darin 2-3 Minuten andünsten. Das Formaggini oder den Geissfrischkäse zerbröckeln und ganz am Schluss dazugeben. Nicht mehr rühren, sondern nur 1 Minute heiss werden lassen.
4. Die Spaghettini abschütten, sofort mit den restlichen Zutaten mischen und in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Möglichst schnell servieren.

## Lamrack in Kräuterkruste mit feuriger Polenta

4 Personen

### Lamm

120 g Toastbrot  
 1 Bund Petersilie glattblättrig  
 4 Zweige Oregano  
 4 Zweige Thymian  
 1 Zweig Rosmarinklein, zart  
 1 Knoblauchzehe  
 4 Esslöffel Pistazien  
 80 g Butter weich  
 1 Teelöffel Senf  
 Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 1 Prise Muskatnuss frisch gemahlen  
 2 Lamrack  
 Salz, Pfeffer  
 3 Esslöffel Olivenöl



### Polenta

1 grosse rote Peperoni  
 1 Knoblauchzehe geschält  
 1 TL Salz  
 3 dl Rahm  
 Chiliflocken  
 5 dl Wasser  
 2 dl Milch  
 Ca. 200g Polenta  
 1 EL Butter  
 Kräutersalz

### Zubereitung Lamm

1. Das Toastbrot entrinden und klein würfeln. Petersilien-, Oregano- und Thymianblättchen sowie Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und zusammen mit den Pistazien hacken. Zuletzt alle Zutaten in einem hohen Becher mit dem Stabmixer oder im Cutter so lange mixen, bis die Masse schön grün wird.
2. In einer Schüssel weiche Butter und Senf gründlich verrühren. Dann die Toastbrotmasse beifügen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und sehr gut mischen. Auf 3 Blatt Klarsichtfolie von dieser Masse je 1 Streifen in der Länge und Breite des Lammracks ausstreichen. Auf ein Blech geben und kühl stellen.
3. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
4. Die Lammracks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne das Olivenöl rauchheiss erhitzen. Die Lammracks darin insgesamt 3 Minuten anbraten; sie müssen innen noch roh sein (lassen Sie sich nicht durch die Farbe der Knochen irritieren, diese garen später beim

Überbacken vollständig nach). Die Lammracks auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 1½ Stunden nachgaren lassen.

5. Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf Grillstufe 3 oder 230 Grad Umluft einstellen. Die Lammracks herausnehmen, die Kräuterstreifen darauf legen und gut andrücken. Das Fleisch sofort im oberen Drittel des Ofens 5–7 Minuten überbacken. Herausnehmen, die Racks in einzelne Koteletts schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

### **Zubereitung Polenta**

1. Peperoni entkernen und in Stücke schneiden. Mit der Knoblauchzehe, dem Salz und dem Rahm aufkochen, mit Chiliflocken (Menge je nach Geschmack) würzen und solange köcheln, bis der Peperoni schön weich ist. Anschliessend im Mixer pürieren.
2. Die Peperonicreme nun mit dem Wasser und der Milch aufkochen.
3. Die Polenta einrühren, nochmals alles aufkochen und bei schwacher Hitze ausquellen lassen. Ab und zu umrühren.
4. Zum Schluss mit der Butter verfeinern, mit Kräutersalz und ev. mit mehr Chili abschmecken.

## Dörraprikosen-Ananas-Cake

12 Stück

### ZUTATEN

100 g Dörraprikosen  
150 g Ananas abgetropft, aus der Dose  
1 Stück Orange  
4 Esslöffel Pistazien  
200 g Butterweich  
180 g Zucker  
4 Stück Eier  
200 g Mehl  
Butter und Mehl für die Form  
Puderzuckernach Belieben zum Bestreuen



### ZUBEREITUNG

1. Die Dörraprikosen in Streifen schneiden. Die Ananasscheiben in je 12 Stücke schneiden.
2. Die Schale der Orange fein abreiben, den Saft auspressen und beiseite stellen. Die Pistazienkerne grob hacken.
3. Die Butter während 8–10 Minuten luftig aufschlagen. Dann den Zucker, die Eier und 3 Esslöffel Orangensaft beifügen und alles gut verrühren.
4. Früchte, Orangenschale, Pistazien sowie das Mehl beifügen und sorgfältig unter die Butter-Ei-Creme mischen.
5. Eine Cakeform von 25 cm Länge ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen.
6. Den Cake im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 50 Minuten backen. Herausnehmen, in der Form 10 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen, dann nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

**Ä Guetä wünscht Jörg**