

**2. Kochabend**  
**Freitag, 06.03.2009**  
**Abendchef: Werner Steck**



## **Salame di Cervo del Grigione con Grissini**

.....

## **Risotto con funghi porcini del Surses**

.....

## **Piccata di vitello milanese** **Spaghetti al pomodoro fresco - basilico**

.....

## **Tiramisu**

### **Salame di Cervo del Grigione con Grissini**

Salami fein oder grob schneiden  
fein geschnitten = aufziehen auf die Grissini oben oder  
grob geschnitten = von Hand zu verspeisen mit Grissini separat



### **Risotto con funghi porcini del Surses**

4 Personen

30-40 gr. gedörrte Funghi porcini  
100 gr. Butter  
½ Zwiebel  
3-4 Knoblauchzehen  
10.-120 gr. Risotto  
2-3 dl. Riesling  
3-5 dl warme Hühnerbouillon

in nicht zuviel Wasser einweichen

fein hacken und in Pfanne goldbraun glasieren  
begeben und rösten  
ablöschen  
begeben  
Steinpilze mit dem Wasser (event. sieben) begeben und  
mitkochen.  
Bouillon nach Bedarf beifügen  
nur al dente kochen!

1 Mascarpone  
Parmesan  
Salz  
Pfeffer  
Parmesan

abschmecken, in warme Suppenteller servieren.  
für indiv. Gebrauch auf Tisch

## **Piccata di vitello milanese**

4 Personen

ca. 650 gr. Kalbsfilet

max. 1 cm  
dick  
schneiden

Salz  
Pfeffer  
Mehl

würzen  
wenden und  
abklopfen

4 Eier  
100 gr. ger. Parmesan/Grano Padano

gut  
vermischen  
Fleisch darin wenden

Olivenöl  
Kochbutter

mischen und langsam auf Temperatur bringen  
Fleisch gold-gelb-braun braten  
event. auf Fleischplatte bei 75 Grad im Backofen warm  
behalten



## **Sugo**

Olivenöl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1.2 kg. Cherie- und/oder Datterie Tomaten  
viel frischer Basilikum  
1 Würfel Hühnerbouillon  
Tabasco  
Salz  
Pfeffer  
Sambal Oelek  
2 dl. Rotwein od. wenig Balsamico

hohe Bratpfanne/Pfanne Boden bedecken

mittelfein schneiden und dünsten  
halbieren oder vierteln, begeben  
begeben und alles einköcheln lassen  
begeben

abschmecken und 1 Std. oder mehr bei kleinem Feuer  
kochen

## **Spaghetti**

Salz, Wasser

al dente kochen, etwas Spaghetti-Wasser zurückbehalten  
event. kurz abschrecken - Garen stoppen  
2 - 3 Suppenschöpf Kellen vom Sugo für Deko  
entnehmen

Servieren

Spaghetti in der Sugo fertig kochen aber unbedingt al  
dente im Auge behalten  
auf grossem Teller sind 2 - 3 Piccatas zu platzieren.  
Daneben eine schöne Portion Spaghetti und mit 2 - 3  
Suppenlöffeln Sugo toppen  
auf Tisch stellen

Parmesan/GranoPadano

Wein: Vino Barbera Neuvsent 2006 di Alessandra Castel Boglione Piemonte

## Tiramisu

2 - 3 Gratin Schalen

8 grosse Eier

200 gr. Zucker

1 kg. Mascarpone

1 ungespritzte Zitrone

1 ungespritzte Orange

Eiweiss steif schlagen

1 Lt. Espresso Kaffee

Zucker

Cognac

2 Pack Löffelbisquits

Cacao oder Schokoladen-Pulver

Eigelb und  
Eiweiss trennen  
beifügen, sämig  
schlagen  
dazugeben und  
mit Schwingbesen  
zu homogene  
Masse verrühren  
(keine Knollen)

raffeln und beigeben  
darunterziehen

auskühlen lassen

Boden der 2-3 Schalen damit belegen  
mit Kaffee genügend beträuffeln  
Masse gut deckend aufbringen  
Löffelbisquits extern mit Kaffee tränken und auf die  
Masse legen.  
restliche Masse über die Bisquits aufbringen und schön  
verstreichen.  
mind. 2 Std. oder länger in den Kühlschrank legen  
bestäuben  
mit Besteck Muster ziehen



**I däm Sinn: frohes Schaffen und Gelingen >> s'Bier isch parat 😊**