

12. Kochabend
Freitag, 5. März 2010
Abendchef: Thomas Degen



Apéro

Bruschetta Latium

.....

Vorspeise

Ravioli mit Ricotta-Käse

.....

Hauptspeise

Riesencrevetten
mit überbackenen Tomaten

.....

Dessert

Panna cotta

Rotwein:

Shardana
Santadi - Sardinien

Weisswein:

Malanser Pino Blanc (Goldmedallengewinner)
von Salis

Apéro

4 Personen

Bruschetta Latium

(Hausgemachtes) Weissbrot, Knoblauch, Olivenöl extra vergine, Salz, Tomaten

Das Brot in 1.5 cm dicke Scheiben schneiden und im Backofen (falls vorhanden Holzfeuer) rösten, bis es leicht knusperig ist.

Tomaten entkernen, abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Brotoberfläche mit Knoblauch einreiben, die Tomatenwürfel darauf verteilen, salzen und einen Schuss Olivenöl extra vergine darüber geben.

Vorspeise

4 Personen

Ravioli mit Ricotta-Käse

Für den Teig:

400 g Mehl, 4 Eier, Salz

Für die Füllung:

200 g römischer Ricotta-Frischkäse, 2 Eier, Muskatnuss, geriebener Parmesan, Salz

Zubereitung Nudelteig:

Das Mehl und die Eier so lange verkneten, bis ein fester Teig mit einer glänzenden Oberfläche entsteht. Die Arbeitsfläche einmehlen und mit einer Nudel-Maschine den Teig ganz dünn ausrollen.

Zubereitung Füllung:

Die Eier in einer Schüssel verquirlen und den Ricotta-Käse durch ein Sieb geben und hinzufügen. Eine handvoll Parmesankäse, Salz und eine Prise Muskatnuss begeben. Alles zu einer gleichmässigen Masse verrühren.

Wenn die Füllung fertig ist, auf die eine Hälfte des dünn ausgerollten Teigs in gleichmässigen Abständen kleine Häufchen mit der Füllung verteilen. Mit der anderen Teighälfte bedecken und mit den Ravioliformen (oder dem Raviolirad) im gewünschten Format ausstechen oder ausschneiden.

Es ist ratsam, den Teig zwischen den einzelnen Häufchen mit Eiweiss zu bestreichen (sonst einfach mit lauwarmem Wasser anfeuchten), damit der Teig beim Schliessen gut anhaftet. Die Ravioli auf einem bemehlten Tuch an einem kühlen Ort einen Tag lang ruhen lassen und schliesslich in Salzwasser kochen. Nach dem Abgiessen mit flüssiger Butter und Parmesan anrichten.



Hauptspeise

4 Personen

Riesencrevetten

2 – 4 Riesencrevetten pro Person, 2 mittlere Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Olivenöl extra vergine, 2 ganze Zitronen

Riesencrevetten (tiefgekühlt) auftauen lassen in eine Schüssel legen. Zitronensaft über die Riesencrevetten träufeln, Knoblauch pressen und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Olivenöl drüber geben. Gut vermengen und etwas kühl stellen. Die Riesencrevetten in Alufolie wickeln und im 200°C vorgeheizten Backofen ca. 15min. backen oder ca. 15min. auf dem Grill braten lassen.



Beilage

4 Personen

Überbackene Tomaten (Umbrien)

4 reife, feste Tomaten, 1 Hand voll Petersilie, 2 Knoblauchzehen, Fruchtfleisch schwarzer Oliven, Olivenöl extra vergine, Salz, Cayennepfeffer

Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen; die Innenseite salzen und auf eine schräge Fläche legen, damit sie ihre Flüssigkeit verlieren. Knoblauch und Petersilie fein hacken und mit einigen Esslöffeln Olivenfruchtfleisch vermengen. Etwas Olivenöl zu der Masse geben, mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer würzen; die Tomaten auf ein geöltes Blech stellen, mit der Mischung füllen und einen Schuss Olivenöl darüber geben. Bei mässiger Hitze ca. eine halbe Stunde backen, dann die Temperatur steigern und 10 Minuten überbacken.

Dessert

4 Personen

Panna cotta

400 g Rahm, 150 g Puderzucker, ½ dl Milch, 2.5 Blatt Gelatine, ½ Vanilleschote

Den Rahm mit der Vanille und dem Puderzucker auf den Herd stellen und rühren, bis sich der Zucker auflöst, wobei die Masse nicht kochen darf. Die Gelatineblätter in zwei Esslöffeln Milch auflösen und zum Rahm geben, der in der Zwischenzeit vom Herd genommen wurde. Rahm in grosse oder kleine Form / Förmchen einfüllen. Einige Stunden im Kühlschrank kaltstellen und vor dem Servieren stürzen.

En Gueta wünscht Thomas Degen