

94. Kochabend
Freitag, 10.11.2017
Abendchef: Köbi Wilhelm



Antipasto

Vitello tonnato

.....

Primo Piatto

Tagliolini al ragu bolognese

.....

Secondo Piatto

Fegato di vitello – saltimbocca con patate al forno

.....

Dolce

Torta nocciola

.....

Vini

2016 Le Marze Bianco Toscana IGT

2007 Brunetti Rosso IGT Toscana (3l und 0.75l)

(Az.Agr. Elisabetta di Brunetti)

Antipasto - Vitello tonnato

8 Personen

- 1 kg Kalbsnuss
(Braten) mager
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Liter
Hühnerbouillon
- 5 dl Weisswein
trocken
- 1 Rüebli
- 1 Stück Sellerie
- 1 Zwiebel mit 1
Lorbeerblatt und 2
Nelken
- 2 Petersilienzweige
- Mühlenpfeffer

Thonsauce

- 200 g Thon (1 Dose)
in Salzwasser
- 4 Stück
Sardellenfilets
- 100 .. 150g
Mayonnaise
- 1 EL Kapern
- 1 Spritzer
Zitronensaft
- 2 EL Sud vom Fleisch
- 2 EL Halbrahm
- Salz, Mühlenpfeffer

Anrichten

- Kapernäpfel zum
Bestreuen
- Rucola und Cherry-
Tomaten zum
Garnieren
- Rustico Weissbrot



1 Im Fleisch mit einem spitzen Messer einige Einschnitte gut verteilt auf dem ganzen Bratenstück anbringen. Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. Jeweils 1 Knoblauchstift in die Einschnitte drücken.

2 In einer grossen Pfanne Bouillon und Wein aufkochen. Geschältes und in Stücke geschnittenes Gemüse, Zwiebel, Lorbeer, Nelken und Petersilie beifügen. Pfeffern. Fleisch in den Sud legen und auf kleinem Feuer etwa 1 ½ Stunden gar ziehen, dann im Sud erkalten lassen.

3 Für die Sauce gut abgetropften Thon, die unter Wasser abgespülten Sardellenfilets, Mayonnaise, Kapern und Zitronensaft im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Sauce mit etwas Sud und Rahm verdünnen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

4 Ausgekühlten Kalbsbraten in möglichst dünne Scheiben schneiden; am besten geht dies mit einer Aufschnittmaschine. Ziegel- und fächerartig in einer flachen Platte anrichten, dabei zwischen jede Scheibe etwas Sauce geben. Alles mit der restlichen Sauce decken und mit Kaperäpfeln bestreuen.

5 Am Fächerfuss mit Rucola und Tomaten garnieren.

Anmerkung:

An Stelle der gekochten Kalbsnuss können Eilige auch vom Metzger in Scheiben geschnittenen Kalbsbraten verwenden.

Primo Piatto

Tagliolini al ragu bolognese

4 Personen



- 2 EL Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt beides begeben, andämpfen
- 2 grosse Knoblauchzehen, gepresst

- 100g Rüebl, in feinen Würfeli beides begeben, kurz mitdämpfen, herausnehmen, beiseite stellen, Hitze erhöhen
- 100g Sellerie, in feinen Würfeli

- 200 gehacktes Rindfleisch in derselben Pfanne im restlichen Öl kräftig braun braten

- 3 EL Tomatenpüree begeben, kurz mitbraten, Hitze reduzieren

- 1 dl Rotwein dazugiessen, Flüssigkeit vollständig einkochen

- 600 feste Tomaten, z. B. Peretti oder Ramato, in Würfeli (Alternativ Tomaten aus Dose (ca. 800g), Rindsbouillon, 1 TL Sambal Oelek beides mit den Rüebl und Selleriewürfeli begeben und mit Bouillon (Sambal Oelek nur für „Scharfe“) würzen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Rosmarin entfernen.
- 1 Zweiglein Rosmarin

- 1 TL Zucker
- 1 TL italienische Kräutermischung würzen
- Salz und Pfeffer aus der Mühle nach Bedarf

- 400g Tagliolini (alternativ Spaghetti etc.) Die Tagliolini in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser al dente (nur ca. 3 Minuten) kochen und abseihen. Mit viel Sauce anmachen und nach Wunsch Parmesan dazugeben.
- Parmesan, gerieben

Secondo Piatto

Fegato di vitello – saltimbocca con patate e peperoni al forno

4 Personen



Fegato di vitello

- 8 Scheiben Kalbsleber dünn, je ca. 70 g
- 4 Scheiben Rohschinken
- 8 Blätter Salbei gross, oder 16 kleinere Blätter
- 4 Esslöffel Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Weisswein trocken
- Zahnstocher

1 Die Kalbsleber kalt abspülen und trockentupfen. Die Schinkenscheiben halbieren. Die Salbeiblätter waschen und trockentupfen.

2 Jede Leberscheibe mit 1 Schinkenscheibe und 1–2 Salbeiblättern belegen. Schinken und Salbei mit Zahnstochern auf der Leber feststecken.

3 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen, eine Platte mitwärmen.

4 In einer Bratpfanne 2 Esslöffel Butter erhitzen. Die Hälfte der Leberscheiben mit der Schinkenseite nach unten bei mittlerer Hitze 2 Minuten braten. Wenden und weitere 1–2 Minuten braten. Die gebratenen Leberscheiben auf der unbelegten Seite mit Salz und Pfeffer würzen und im 80 Grad heissen Ofen warm halten. Die zweite Portion Leberscheiben in der restlichen Butter (2 Esslöffel) auf die gleiche Weise braten, ebenfalls warmstellen.

5 Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und leicht einkochen lassen. Die Saltimbocca mit der Sauce beträufeln und servieren.

Peperoni al forno

4 Personen

- 4 Stück Peperoni gelb
- 4 Stück Tomaten mittelgross
- 2 Stück Knoblauchzehen gross

1 Die Peperoni halbieren und entkernen. Je nach Grösse eventuell die Hälften nochmals halbieren. Auf ein Blech legen.

2 Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, schälen und vierteln. In die Peperoni legen. Den Knoblauch schälen, fein schiebeln und zu den Tomaten geben. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und darüber geben. Alles mit Salz und Pfeffer

- 0.5 Bund Basilikum würzen und grosszügig mit Olivenöl beträufeln.
- Salz, Pfeffer aus der Mühle 3 Die Peperoni im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 30 Minuten backen; sie sollen schön weich sein.
- Olivenöl

Patate al forno

4 Personen

- Rund 8 bis 12 mittelgrosse Kartoffeln, festkochend (ca. 600 bis 800g) 1 Die Kartoffeln schälen und grob würfeln (ca. 1.5 – 2 cm Kantenlänge).
- 2 .. 4 Esslöffel Olivenöl 2 Das Olivenöl in die Bratpfanne geben und heiss werden lassen.
- Meersalz 3 Die Kartoffeln zugeben, mit Deckel abdecken und bei mässiger Hitze goldbraun braten. Von Zeit zu Zeit wenden / Pfanne schütteln.
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle 4 Mit Meersalz würzen

Dolce

Torta nocciola

8 Personen (Portionsgröße für Springform 26 cm)



- 250 Gramm Haselnusskerne, geschält, nicht geröstet
 - 180 Gramm Zucker
 - 6 Eier, Größe M
 - 1 Bio-Limette oder unbehandelte Limette, alternativ Zitrone
 - Puderzucker
 - 2.5 dl Vollrahm
- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Haselnusskerne auf ein trockenes Backblech schütten und im Backofen auf der obersten Schiene 10 Minuten lang rösten (nicht länger, sonst wird der Kuchen zu trocken). Dabei ab und zu mit einem Holzlöffel umrühren, damit die Kerne von allen Seiten rösten. Den Backofen eingeschaltet lassen.
 - 2 Inzwischen die Biolimette heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale abreiben (bei Zitrone nur wenig!). Die gerösteten Nüsse abkühlen lassen, dann fein mahlen. Die Limettenschale zu den gemahlene Nüssen geben und gut vermischen. Den Boden einer Springform mit 26 Zentimeter Durchmesser mit Backpapier belegen.
 - 3 Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Zucker und Eigelbe in eine Schüssel geben und weißschaumig rühren. Die Nussmischung nach und nach unterheben, dann das steif geschlagene Eiweiß nach und nach vorsichtig unterheben (nicht rühren). Darauf achten, dass eine luftige Schaummasse entsteht.
 - 4 Den Teig in die Springform gießen und vorsichtig glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 180°C ca. 30-45 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen einstechen und nach dem Herausziehen prüfen, ob es trocken ist. Sollte es noch feucht sein, den Kuchen noch etwas länger backen. Da der Teig kein Mehl enthält, bleibt er nicht am Stäbchen kleben. Falls der Kuchen zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.
 - 5 Den Kuchen auskühlen lassen, dann den Rand mit einem Messer vorsichtig lösen. Den Kuchen auf einem Gitter abkühlen lassen.
 - 6 Den Rahm steif schlagen.
 - 7 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit ganzen Haselnüssen und (heute) mit Schlagrahm garnieren.

Gutes Gelingen und En Gueta wünscht Köbi