

Menu vom 5. Dezember 2012 für 4 Personen

Hübsch verpackt mit einem Hauch Süden

Initio
con Funghi, Dattero

Primo
Insalata Barbabietola

Secondo

Gniocchettini con Salsiccia al Finicchio

Mare

Halibut con Farro caldo al Gorgonzola e Pera

Terra

Bistecca Fiorentina con Lenticchia et Zuccha al Pecorino

Dolce

Variazioni d'Arancia con Panna Cotta, Dolcetto e Gelato

Funghi, Dattero, Olive è Noci



ZUBEREITUNG FUNGHI

1. In einer grossen Pfanne Öl und Butter bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Pilze hinzufügen und rühren.
3. Wacholder und Lorbeerblätter zufügen, 5 Minuten rühren, bis der Saft aus den Pilzen verdunstet ist.
4. Verjus zufügen, Hitze reduzieren, um weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist.
5. Lorbeerblatt entfernen und abkühlen lassen.
6. Brotscheiben mit Butter bestreichen und Kapuzinerkresse oder Rucola darüber legen.
7. Pilzmischung darauf verstreichen und mit anderem Brot abdecken.
8. Je einmal diagonal in Stücke schneiden und servieren.

- 1 EL Olivenöl
- 20g Butter (plus extra zum Kochen)
- 250g braune Champignons, gehackt
- 4 getrocknete Wacholderbeeren, gequetscht
- 1 Lorbeerblatt
- 60 ml Verjus
- 8 dünne Scheiben Sauerteigbrot (oder getoastetes Brot)
- 20 g Kapuzinerkresse oder Rucola

ZUBEREITUNG DATTERO

1. Backofen auf 180 ° C vorheizen.
2. Einen Schlitz an der Oberseite jeder Dattel schneiden, Kern entfernen
3. Petersilie und Feta in jede Dattel geben und diese wieder sanft zusammendrücken.
4. Je ein Streifen Schinken um jede Dattel wickeln und zu einem Knoten binden.
5. Etwas zurecht schneiden.
6. Datteln auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln und für 5-8 Minuten backen, bis diese erwärmt sind, sofort servieren.



- 12 Datteln
- 12 glatte Petersilie Zweige
- 100 g Feta, in Scheiben geschnitten 0.5 cm dick
- 6 dünne Scheiben Schinken, längs halbiert
- 1 EL Olivenöl

ANRICHTEN

Funghi, Dattero, Oliven und gesalzene Mandeln anrichten.

Insalata Barbabietola



ZUBEREITUNG VINEGRAITTE

1. Senf mit Ahornsirup, Vanillesalz, Pfeffer und dem Cassis-Gelee glatt rühren.
2. Den Essig untermischen.
3. das Öl tropfenweise unterschlagen, bis sich alle Zutaten zu einer sämigen Vinaigrette verbunden haben.

- 2 EL Dijon Senf
- 2 EL Ahorn Sirup
- Vanillesalz
- schwarzer Pfeffer
- 1 ½ EL Cassis-Gelee (Schwarzes Johannisbeeren Gelee)
- 2 EL Aceto Balsamico
- 4 EL Walnuss Öl

ZUBEREITUNG BARBABIETOLA (RANDEN)

1. Randen schälen und grob raspeln (Einmalhandschuhe verwenden).
2. Mit der Vinaigrette mischen und zugedeckt im Kühlschrank mind. 30 Min. durchziehen lassen.
3. Die Weintrauben waschen und längs halbieren.
4. Einige Trauben beiseitelegen, den Rest unter den Salat mischen.
5. Die Petersilie abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen grob hacken oder ganz lassen und unter den Salat mischen.
6. Die Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten und ebenfalls zum Salat geben.

- 800 g Randen
- 300 g grüne kernlose Trauben 7
- 1 Bund Petersilie
- 60 g Walnusskerne
- 30 g frisch geriebener Meerrettich

ZUBEREITUNG FILOTEIG KÖRBCHEN

1. Formen mit Backpapier auslegen (so lassen sich die Körbchen einfacher herauslösen).
2. Filoteigblatt mit flüssigem Butter bestreichen.
3. Mit weiterem Filoblatt abdecken.
4. In Form geben.
5. Bei 180° backen, bis sie goldbraun sind.

- 250 g Filoteig
- 50 g Butter, flüssig



ANRICHTEN

Rucala auf einen Teller geben, Körbchen draufsetzen. Körbchen mit Randensalat füllen und mit restlichen Trauben garnieren.

- 100 g Rucola

Gnocchettini con Salsiccia al Finicchio



ZUBEREITUNG GNIOCCHETTINI

1. Zusammen in ein Rührwerk geben und ca. 20 min kneten lassen (mit dem Kneten bricht die Stärke auf und verbindet sich).
2. 30min ruhen lassen.
3. Gnocchettiniteig dünn auswallen und mit Messer schneiden
4. In Salzwasser 10 Min. koch
Wenn's schnell gehen muss, gekaufte Teigwaren verwenden.

350 g Hartweizenmehl
aus dem Italienladen
4 EL bestes Olivenöl
125ml Wasser

ZUBEREITUNG SAUCE

1. Olivenöl in einem Topf erhitzen
2. Zwiebeln, Peperoncino (halbiert) und die Knoblauchzehen zugeben, andünsten.
3. Rosmarin (Zweig), Basilikum (als Ganzes) mit Tomaten und Rotwein dazu geben und alles so lange bei mittlerer Hitze einkochen, bis eine dickliche Sauce entstanden ist - das dauert ungefähr eine halbe Stunde.
4. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen.

Olivenöl
600 ml gewürfelte Tomaten
4 eingelegt
Knoblauchzehen
(zerdrückt)
350 ml Rotwein
Pfeffer und evtl. etwas Salz
1 Stk. Zwiebel, gehackt
Rosmarin frisch
Basilikum frisch
1 Peperoncino

ZUBEREITUNG WIRZ

1. Wirzblätter rüsten, harte Adern rausschneiden
2. In kochendes Salatwasser geben und so lange wellen, bis sie weich sind.
3. Warm stellen

1 Wirz, grosse Blätter

ZUBEREITUNG SALSICCE

1. Das Salsicce-Brät ausdrücken und in die Pfanne geben.
2. Schön verkleinern und so lange braten, bis evtl. austretendes Fleischwasser verdampft ist und das Brät richtig knusprig gebraten ist.

400 g frische Salsicca mit
Fenchelsamen
Olivenöl

ANRICHTEN

Salsicce und gekochte Gnocchettini zu Tomatensauce dazu geben und alles mit Pfeffer und evtl. etwas Salz würzen. Mit geriebenem Pecorino bestreuen. Wirzblätter in Förmche geben. Mit Sauce befüllen, Blätter schliessen. Auf einen Teller ein "S" mit Tomatenmark zeichnen, Förmchen mit gefülltem Wirz draufstürzen.

Halibut con Grano caldo al Gorgonzola e Pera



ZUBEREITUNG HEILBUTT FILET

1. Den Backofen auf 220° C vorheizen.
2. Fisch in 4 Portionen zerteilen.
3. Mit je einer Zitronen- und Tomatenscheiben belegen.
4. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.
5. In Alufolie wie ein Paket einwickeln, auf einer Seite noch offen lassen. Hinweis: Das Paket muss am Schluss luftdicht sein.
6. Kurz vor dem zubereiten einen Schuss Prosecco in das Paket leeren und ganz verschliessen.
7. Ca. 15 Minuten im Ofen auf einem Gitter garen. Wenn alles geklappt hat, geht das Paket durch den inneren Druck auf.

300 g	Heilbutt Filet
½	Zitrone (in Scheiben)
½	Tomate (in Scheiben)
	Paprika
	Salz und Pfeffer
2dl	Prosecco

ZUBEREITUNG WEIZEN

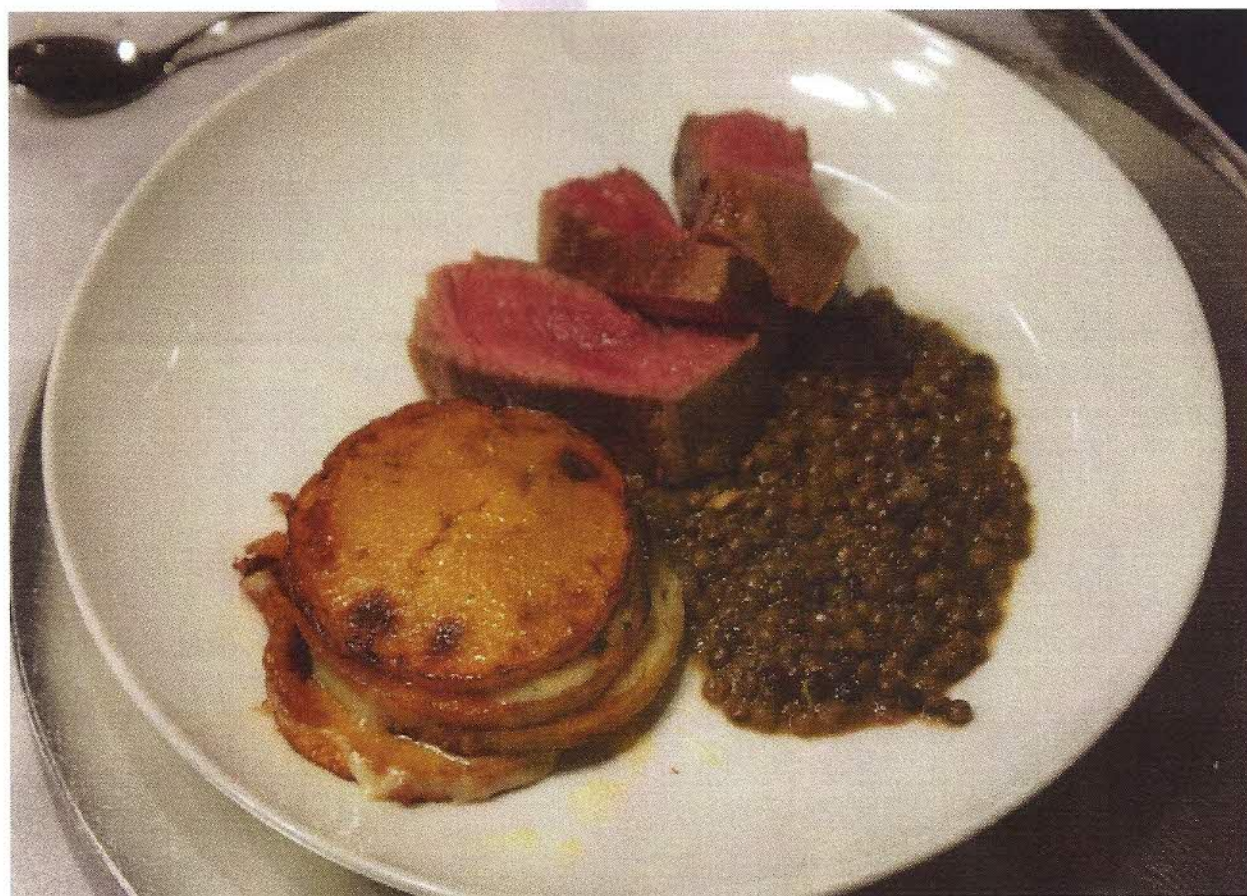
1. Zwiebel hacken und in Olivenöl andünsten.
2. Ebly dazugeben, andünsten.
3. Mit einem Schuss Prosecco ablöschen.
4. Mit Bouillon decken und ca. 10 Min. kochen.
Achtung: Nicht stark rühren, sonst entsteht eine Pappe.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Etwas auskühlen lassen.
7. Pecorino, Gorgonzola, Birnen und Walnusskerne zum Ebly geben.
8. Bratenschlauchfolie auseinschneiden, es braucht 4 Quadrate
9. Ebly auf Bratenschlauchfolie geben und zu einem Päckchen zuschnüren.
10. Im Ofen erwärmen, bis der Käse leicht zu schmelzen beginnt.

150 g	Ebly
1	Zwiebel (gehackt)
0.5 l	Gemüsebouillon
1 dl	Prosecco
	Salz und Pfeffer
75 g	Pecorino, in kleine Würfel geschnitten
75 g	Gorgonzola, zerbröseln
50 g	Birnen, geschält in kleine Würfel geschnitten
40 g	Walnusskerne, zerhackt

ANRICHTEN

Je ein Päckchen Fisch und ein Päckchen Weizen auf Teller geben und sofort servieren.

Bistecca Fiorentina con Lenticchia et Zucca al Pecorino



ZUBEREITUNG KÜRBIS

1. Gewürze klein schneiden
2. $\frac{3}{4}$ der Gewürze in Olivenöl mit zerdrücktem Knoblauch zu eine Gewürzöl anrühren ($\frac{1}{4}$ der Gewürze wird am Schluss benötigt).
3. Butternutkürbis in 5mm dicke Scheiben schneiden.
4. Ca. 5-6 min bei mittlerer Hitze anbraten.
5. Pecorino in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden.
6. Eine Kürbisscheibe mit Gewürzöl sehr gut bestreichen und eine Scheibe Pecorino drauf legen.
7. Eine weitere Kürbisscheibe draufgeben und mit Gewürzöl bestreichen und Pecorino belegen. Insgesamt werden 4 Kürbisscheiben geschichtet. Die letzte bekommt keinen Pecorino.
8. Ca. 10 Minuten bei 180 im Ofen fertig Backen.

400 g Butternut
100 g Pecorino
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Estragon, Salbei und Rosmarin, frisch

ZUBEREITUNG LINSEN

1. Die Linsen abspülen und in einem grossen Topf knapp mit kaltem Wasser bedecken.
2. Zum Kochen bringen und 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
4. Ggf. die Kokoscreme klein schneiden und in 150 Milliliter kochendem Wasser auflösen oder 250 ml fertige Kokosmilch verwenden.
5. Zwiebel, Knoblauch, Kokosmilch, Gemüsebrühe, Kreuzkümmel, Sojasauce, Salz und Pfeffer zugeben.
6. Die Hitze reduzieren und die Suppe weitere 45 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.
7. Den Spinat abbrausen, abtropfen lassen. Zu Dekorationszwecken auf die Linsen legen.

150g	Puy-Linsen
1	Zwiebel, gehackt
2	grosse Knoblauchzehen
100 g	Kokosnusscreme (im Block) oder 250ml Kokosmilch aus der Dose
250 ml	Gemüsebouillon
2 TL	gemahlener Kreuzkümmel
2-3 EL	dunkle Sojasauce
	Salz, Pfeffer
50 g	junger Spinat

ZUBEREITUNG STEAK

1. Den Backofen auf 80° C vorheizen.
2. Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen.
3. Steak als Ganzes je eine Minute auf beiden Seiten scharf anbraten.
4. Dann bei 80 Grad in den Ofen geben und ca. 40 Minuten lang garen lassen.

400 g	Hohrückensteak, ca. 5 cm dick
	Olivenöl

TIPP: Ohne Kürbisse kommen die Kräuter und Knoblauch für ein echtes Bistecca Fiorentina zum Fleisch in den Backofen. Dazu passt eine Barolo-Sauce, wo Zwiebeln in Butter glasig gebraten werden, Rotweingewürz mit den Rosmarinzwiegen dazugeben und alles mit Rot- und Portwein abgelöscht wird. Dies wird fast sirupartig eingekocht und am Schluss mit Kalbsfond aufgefüllt und nochmals bis zur gewünschten Konsistenz eingekocht. Durch ein feines Sieb passieren und gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer abschmecken. Warm halten.

ANRICHTEN

Steak schräg in Scheiben schneiden. Auf einem Teller ein Kürbistürmchen, Linsen anrichten. 3-4 Scheiben Steak draufgeben. Linsen mit 2-3 Spinatblättchen garnieren.

Variationen d'Arancia con Panna Cotta, Dolcetto è Gelato



ZUBEREITUNG GLACE

1. Rahm steif schlagen.
2. Restliche Zutaten vermengen. Zucker soll sich auflösen.
3. Rahm und restliche Zutaten vorsichtig vermengen (Vorsichtig, dass es nicht gerinnt)
4. In Glacemaschine geben und abkühlen.

125ml Orangensaft
80ml Grand Manier
6g „Aroma Orange“
Dr. Oetker
500 ml Vollrahm
100 g Feinzucker
1 TL Kardamom

ZUBEREITUNG PANNA COTTA

1. Gelatine 5 min in kaltem Wasser einweichen.
2. Milch und Zucker langsam auf mittlerer Hitze erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist.
3. Gelatine ausdrücken und unterrühren.
4. Rahm und Orangenwasser dazu geben und in Förmchen verteilen.
5. An der Kälte erstarren lassen.

4 Blatt Gelatine, alternativ
AgarAgar
125 ml Milch
55 g Zucker
300 g Rahm
3 TL Orangenblüten-
wasser

ZUBEREITUNG ORANGEN MUFFINS

1. Eine Orange in einen Topf geben.
2. Mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen.
3. Hitze reduzieren und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Wasser zugeben wenn nötig.
4. Abgiessen, etwas kühlen lassen und dann ganz pürieren.
5. Beiseite stellen.
6. Ofen vorheizen auf 180° vorheizen.
7. Eier und Zucker mit Mixer aufschlagen bis es schaumig wird.
8. Zitronenschale, Vanille, Backpulver und Mehl dazu geben.
9. Rühren.
10. In 12 kleine Muffinformen verteilen.
11. Muffins 25 Minuten lang backen.
12. Aus dem Ofen nehmen, mit einem Holzspiesschen Löcher stechen und mit der pürierten Orange dick bestreichen.

1 Orange
2 Eier
125 g Zucker
1 Zitrone, Schale
1 Vanillezucker
1 Backpulver
150 g Mehl

ZUBEREITUNG LEBKUCHEN MUFFINS

1. Vollrahm steif schlagen.
2. Zucker, Birnendicksaft und Lebkuchen-Gewürz beifügen und kurz weiterschlagen.
3. Natron, in wenig lauwarmer Milch auflösen und beifügen.
4. Abwechslungsweis Milch und Mehl unter den Teig mischen.
5. 12 Muffinförmchen füllen.
6. Ca. 25 min. bei 180° OHNE Umluft backen.
7. Nach dem Backen noch warm mit Birnendicksaft bestreichen (verhindert das Nachkrusten).



- | | |
|-------|------------------|
| 2 dl | Vollrahm |
| 175 g | Zucker |
| 3 EL | Birnendicksaft |
| 1 EL | Lebkuchen-Gewürz |
| 1 TL | Natron |
| 2 dl | Milch |
| 240 g | Mehl |

ZUBEREITUNG ORANGENSAUCE

1. Zucker, geriebene Schale und Saft von 2 Orangen, Kardamom und Wasser in einen Topf geben.
2. Erhitzen und unter Rühren alles auflösen lassen
3. Hitze etwas reduzieren und auf die Hälfte einkochen lassen.
4. Auskühlen lassen.
5. Letzte Orange schälen, filetieren und in Stücke schneiden.
6. Orangenstücke in den Sirup geben.

- | | |
|--------|--------------------------------|
| 125 g | Zucker |
| 3 | Orangen |
| 3 | Kardamomkapseln,
zerstossen |
| 100 ml | Wasser |

ANRICHTEN

Orangensauce auf Teller verteilen geben (Orangenstückchen für die Dekoration des Panna Cotta zurückhalten).

Je 1 Muffin, 1 Panna Cotta und 1 Kugel Glace auf Teller geben. Glace mit einer Phialis und Panna Cotta mit Orangenstückchen dekorieren und sofort servieren.