



CC-Chochete 23.02.05

Ueli Tobler

**1. Zuppa Pavese**

**2. Gamberoni con Salsa alla Grappa**

**3. Pouletschenkel in Milch**

**4. Schoggi Tirami Su**

## Zuppa Pavese

4 Personen

### **Zutaten:**

200 g	Rüebli	
1 Stange	Staudensellerie	beide putzen und in sehr kleine Würfel schneiden Und in
600 ml	Rinderfond	10 Minuten kochen lassen.
4 Scheiben	Weissbrot, Ciabatta	in
30 g	Butter	beide Seiten braun braten und in vorgewärmte Tassen legen. Auf jede Scheibe vorsichtig ein rohes Ei gleiten lassen mit würzen und mit
4	frische Eier	bestreuen und die kochendheisse Brühe vorsichtig darüber glessen, das Ei soll auf der Brotscheibe liegen bleiben.
wenig	Salz	
50 g	ger. Parmesankäse	
Einige Stengel glatte Petersilie		hacken und darüber streuen
Sofort servieren		

## Gamberoni con Salsa alla Grappa

4 Personen

200g	zarte grüne Bohnen	Die Enden der Bohnen abschneiden und Fäden entfernen, waschen und in Salzwasser 7-8 Minuten kochen, warm stellen.
12	Gamberoni	Die Schwänze der Gamberoni vom Kopfteil abdrehen, schälen, den Darm entfernen, waschen, trocknen und mit
1 EL	Weizenmehl	bestäuben.
4 EL	Olivenöl	in einer Pfanne zusammen mit
1	Lorbeerlatt	erhitzen und die Gamberoni darin 2-3 Minuten von allen Seiten leicht goldgelb anbraten.
50 ml	Grappa	dazugießen, anzünden und die Gamberoni flambieren; anschliessend herausnehmen, abtropfen lassen und beiseite stellen.
1 DL	Weisswein	In das aromatisierte Öl mit einem Holzlöffel einrühren, mit
Salz, Pfeffer		
4 Tropfen	Tabasco	würzen
40 g	Butter	Die Pfanne vom Herd nehmen, Stückweise darin zerlassen und das ganze mit einer Gabel zu einer homogenen Sauce verrühren. Die Gamberoni wieder in die Pfanne legen.
	Schnittlauch	Die Bohnen auf einem Teller anrichten, die Gamberoni darüber geben und mit fein geschnitten, garnieren.

## Pouletschenkel in Milch mit Polenta und gebackenen Peperoni

4 Personen

2 Stk.	Zitronen	Zest abgerieben
1 Bund Salbei		zerzupft
1 Stange	Zimt	alles zusammen mit
½ L	Milch	in einer Auflaufform mit Deckel erhitzen.

4	Pouletschenkel	beim Gelenk halbieren, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben, in
50 g	Butter	kurz knusprig braten und zur Milch beifügen. Bei 80 Grad 60 Min. zugedeckt garen.

Die Pouletstücke warm stellen.

Die Milch durch ein Sieb in eine Pfanne glessen. Mit Butter und Mehl binden und mit abschmecken. Nochmals kurz aufkochen.

Salz und Pfeffer

### **Polenta**

weiss wohl jeder

### **Gebackene Peperoni**

2 Stk.	Rote Peperoni	im Backofen backen bis sie dunkel sind. häuten, mit Olivenöl beträufeln und warm stellen
--------	---------------	--

## Schoggi Tiramisu

4 Personen

### **Biskuit (oder fertig)**

110 g	Zucker	
2	Eier	Alles schaumig schlagen
50 g	Butter, geschmolzen	darüber träufeln
85 g	Mehl	
3 EL	Kakaopulver	in die Mischung sieben und runter heben

Teig auf mit Backpapier belegtem Blech giessen und etwa 1 cm dick verteilen.  
10 Minuten bei 180 Grad backen

### **Füllung**

500 g	Mascarpone	
100 g	Zucker	
2	Eigelb	verrühren
1 Glas	Vin Santo (od. Marsala)	darunter ziehen

200 g	Espresso Liqueur	Biskuit in Form oder Förmchen legen und mit begiessen
1	weisse Schoggi	schmelzen und darüber giessen
	Orange	Zest darüber reiben

Füllung dazu geben.

	Kakaopulver	darüber sieben
	Schoggi, bittersüss	mit Messer reichlich Späne abhobeln, darüber Geben.

Kühl stellen