

# *Chnoche-Chuchi*

## *Winterthur*

*Minestra o passato di zucca alla mantovana*

\*\*\*

*Topini al Sugo Finto*

\*\*\*

*Anatra al vinagre con Polenta*

\*\*\*

*Lattaiolo con Castagne Ubriache*

*Mittwoch, den 28. Oktober 1998*  
*Jürg Kuriger*

In Manuta sind die Leute überaus stolz auf den riesigen gelben Kürbis (*zucca gialla*), mit dessen orangefarbenem Fruchtfleisch sie unter anderem *tortelli* füllen und die typische Kürbissuppe herstellen

Diese in Manuta berühmte Kürbissuppe gibt es in allen Abwandlungen auch in den Orten der näheren Umgebung. Obwohl sie in Manuta grundsätzlich mit Milch gekocht wird, ziehe ich die Version mit Brühe, wie man sie in einigen Nachbarstätten findet, vor. Auch die Gewürze sind von Ort zu Ort verschieden. Es gibt einige recht kräftig gewürzte Versionen. Eine davon schreibt sogar Safran vor.

*Giuliano Bugialli*

## Minestra o passato di zucca alla mantovana

*Kürbissuppe Mantua*

1 gelber Kürbis, ca. 1 kg  
8 Esslöffel Butter  
100 g luftgetrockneter Schinken am Stück  
3 Tassen selbstgemachte Rinderbrühe  
Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### ZUM GARNIEREN

6 Basilikumblätter, frisch oder in Salz eingelegt

Den Kürbis zerteilen. Schale und Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und 1/2 Stunde in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.

Die Butter in einer schweren Kasserolle bei schwacher Hitze ganz zerlaufen lassen. Dann legen Sie das Stück Schinken hinein und braten es bei schwacher Hitze 5 Minuten an.

Den Kürbis abtropfen lassen und in die Kasserolle geben. Zudecken und 15 Minuten kochen. Fügen Sie die Brühe hinzu und lassen Sie das ganze im Topf noch einmal 15 Minuten leise kochen.

Den Schinken entfernen und die Suppe durch einen Fleischwolf in eine zweite Kasserolle passieren (benutzen Sie dazu den Vorsatz mit kleinen Löchern). Stellen Sie die Kasserolle auf mittlere Hitze. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt 10 Minuten kochen lassen. Dabei gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren. Servieren Sie die Suppe heiss und lassen Sie auf jeder Portion ein paar Basilikumblätter schwimmen.

*Für 6 Personen*

Toskaner lieben "ragù" (Fleischsauce); für sie ist es die einzige "wirkliche" Sauce - deshalb nennen sie diese Tomaten-Gemüse-Sauce auch "sugo finito" (falsche Sauce).

## Topini al Sugo Finto

*Gnocchi mit falscher Sauce*

### SAUCE

3 EL natives Olivenöl extra  
1 kleine Zwiebel, gehackt  
1 Möhre, geschält und in Stücke geschnitten  
1 Stange Bleichsellerie, geputzt und in Stücke geschnitten  
1 kg Eiertomaten, enthäutet und gehackt  
120 ml trockener Rotwein  
Salz & frisch gemahlener Pfeffer  
1 EL gehackte glatte Petersilie

### GNOCCHI

1 kg mehligkochende Kartoffeln  
180 g Mehl  
2 Eigelb

Für die Sauce: Das Olivenöl in einem Topf bei niedriger Temperatur erhitzen. Zwiebeln, Möhren und Bleichsellerie hinzufügen und 5 Minuten sautieren. Tomaten und Wein unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel auflegen und alles etwa 50 Minuten köcheln lassen, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist.

Für die *gnocchi*: Die ungeschälten Kartoffeln etwa 30 Minuten kochen, bis sie gar sind. Anschliessend sofort pellen.

Die heissen Kartoffeln in einer Schüssel zerdrücken. Die Hälfte des Mehls sowie die Eigelb hinzufügen und rasch mit den Kartoffeln vermengen, so dass eine feste, glatte Masse entsteht. Die Hände sowie die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig mit den Handflächen zu Strängen von 2 cm Durchmesser rollen und dann in 3 cm lange Stücke schneiden. Jedes Stück über die Zinken einer Gabel rollen und dabei in der Mitte leicht mit dem Daumen eindrücken. Die fertigen *gnocchi* auf ein leicht bemehltes Brett legen.

In einem grossen Topf mindestens 6 l gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die *gnocchi* portionweise hineingeben. Die Klösschen mit einem Schaumlöffel herausheben, sobald sie zur Oberfläche aufsteigen. Gut abtropfen lassen. Auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten. Die fertigen *gnocchi* mit der heissen Sauce übergossen und mit der Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

*Für 6 Personen*

## Anatra al vinagre

*Ente mit Weinessig*

### SAUCE

1 Ente (1,3kg)  
3 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
1-2 grosse Zwiebeln  
1 Rosmarinzweig  
3 Nelken  
1 Prise Zimt  
¼ l Rotweinessig  
¼ l Fleischbrühe

Die bratfertige Ente in eine Kasserolle mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und den Gewürzen ringsum gut anbraten. Das Fett abgiessen und die Ente in den 150 Grad heissen Ofen schieben. Nach 30 Minuten mit etwas Essig übergiessen und weitere 2 Stunden schmoren. Dabei nach und nach erst mit Essig, dann mit Fleischbrühe begiessen.

Anschliessend die Ente aufschneiden und mit dem einreduzierten Schmorfond servieren. Dazu die kross gebackenen Polentascheiben reichen.

### Polenta

400 gr. Maisgriess  
1,5 l Wasser  
Salz  
Parmesan

Salzwasser zu Kochen bringen und Maisgriess unter Rühren portionenweise einstreuen. Eine Stunde lang bei kleiner Hitze fertiggaren und dabei ständig rühren, damit nichts am Topfboden anhängt. Am Schluss ein wenig Parmesan einstreuen. Die warme Polentamasse auf einem Holzbrett fingerdick austreichen und erkalten lassen. In Schnitten teilen und in Olivenöl braten.

*Für 4 Personen*

## Lattaiolo

*Vanille-Eiercreme*

Einige Tropfen Mandelöl

4 Eier

4 EL Zucker

Einige Tropfen Vanille-Extract oder etwas Vanillemark

500 ml Milch

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine 23 cm grosse Ringform mit dem Mandelöl ausstreichen.

In einer Rührschüssel die Eier mit dem Zucker und der Vanille schaumig schlagen. Nach und nach die Milch unterrühren. Die Eiercreme in die vorbereitete Ringform füllen. Die Ringform in eine zweite ofenfeste Form stellen und diese 2,5 cm hoch mit Wasser füllen. Das Ganze für 20 Minuten in den Backofen stellen. Die Eiercreme dann mit einer Alufolie abdecken und noch etwa 40 Minuten im Ofen garen, bis sie fest ist. Aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann mit einem Messer am Rand entlangfahren und die Eiercreme auf eine Platte stürzen. Mit Raumtemperatur servieren.

## Castagne Ubriache

*Maronen in Rotweinsauce*

1, 2 kg Esskastanien

250 ml trockener Rotwein

3 EL Zucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Esskastanien mit einem spitzen Messer auf der gewölbten Seite einschneiden. Sie dann portionenweise nebeneinander auf ein Backblech legen und für 30 Minuten in den Ofen schieben.

Die Maronen aus dem Backofen nehmen. Die Schale und die pelzige Haut entfernen, solange die Kastanien noch heiss sind.

In einem Topf den Wein mit dem Zucker bei niedriger Temperatur erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Die geschälten Maronen dazugeben und etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis der Wein zu einem dickflüssigen Sirup eingekocht ist.

In einer Schüssel anrichten und heiss servieren.

*Für 6 Personen*