

# **Chnoche-Chuchi**

## **Winterthur**

\*\*\*\*\*

### **Antipasti**

\*\*\*\*\*

**FRITURA DI MELANZANE**

### **Primo piatto**

\*\*\*\*\*

**CREPPELE ALLA RICOTTA**

### **Secondo piatto**

\*\*\*\*\*

**AGNELLO IN AMARONE**

\*

**RISOTTO ALLA MILANESE**

### **Dolce**

\*\*\*\*\*

**CAFFÈ IN FORCETTA**

## FRITURA DI MELANZANE

\*\*\*\*\*

Für 6 Personen:

3 lange schlanke Auberginen

(ca. 600 gr.)

180 gr. Mehl

1,2 l Olivenöl zum Fritieren

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Auberginen quer in 1 cm dicke  
Scheiben schneiden.

Die in Scheiben geschnittenen  
Auberginen in Mehl wenden;  
überschüssiges Mehl abschütteln.  
Das Oel in einer Pfanne auf ca. 180  
Grad erhitzen. Die Auberginen-  
scheiben partienweise etwa  
3 Minuten im heissen Oel fritieren,  
bis sie auf beiden Seiten goldbraun  
sind.

Die fritierten Auberginen heraus-  
nehmen und kurz auf Küchenkrepp  
abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer  
würzen.

Die ausgebackenen Auberginen auf  
eine vorgewärmten Platte anrichten  
und heiss servieren.

## CRESPELLE ALLA RICOTTA

\*\*\*\*\*

Für 6 Personen:

Crepes:

2 Eier, verquirlt  
100 ml Milch  
2 EL Olivenöl  
1 Prise Salz  
100 gr. Mehl, gesiebt

Füllung:

600 gr. Spinat, geputzt und  
blanchiert  
300 gr. Ricotta  
3 EL frisch geriebener Parmesan  
1 Ei, leicht verquirlt  
1 Messerspitze frisch geriebene  
Muskatnuss

Sauce:

1 EL Butter  
30 gr. Mehl  
480 ml Milch  
3 EL frisch geriebener Parmesan  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

**Für die Crepes:** Eier, Milch, 2 EL

Olivenöl und eine Prise Salz vermischen.

Nach und nach das Mehl unterrühren, so dass ein glatter Teig entsteht, der eine dickflüssige Konsistenz hat. In einer 15cm grossen Teflonpfanne 18 hauchdünne Crepes braten.

**Für die Füllung:** Den Spinat gut abtropfen lassen, überschüssige Flüssigkeit herausdrücken. Dann Spinat fein hacken und in eine Schüssel geben. Ricotta, Parmesan, Ei und Muskat hinzufügen und alles gründlich vermengen. Mit Salz abschmecken.

Auf die Mitte der Crepes jeweils etwas Füllung geben und die Crepes zusammenrollen. Die gefüllten Crepes mit der Nahtseite nach unten beiseite stellen.

**Für die Sauce:** In einem kleinen Topf die Butter bei mittlerer Temperatur zergehen lassen. Das Mehl hinzufügen und unter Rühren 2-3 Minuten anrösten. Nach und nach die Milch unterrühren und die Sauce etwa 5 Min unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie eingedickt ist. Von der Kochstelle nehmen und den Parmesan unter die Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden einer ofenfesten Form dünn mit Sauce überziehen. Die gefüllten Crepes mit der Nahtseite nach unten hineinlegen und die restliche Sauce darüberschöpfen. Die Form für etwa 20 Min in den Backofen schieben, bis die Sauce brodelt und die Crepes durch und durch heiss sind. Aus dem Ofen nehmen und heiss servieren.

## AGNELLO IN AMARONE

\*

### RISOTTO MILANESE

\*\*\*\*\*

Für 4 Personen:

#### **Agnello in Amarone:**

600 gr. Lammfleisch  
Olivenöl zum Anbraten  
5 Salbeiblätter  
1 kleiner Rosmarinzweig  
3 Lorbeerblätter  
2 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
Salz  
Peffer  
1 gehäufter EL Tomatenmark  
1 Flasche Amarone  
Fleischbrühe

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und im Olivenöl langsam goldgelb anbraten. Kräuter, Zwiebeln und Knoblauch sehr fein gehackt und mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark zum Fleisch geben.

Den Wein zugeben und während etwa 90 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Wenn nötig, etwas Bouillon nachgiessen.

Für 4 Personen:

#### **Risotto milanese:**

100 gr. Butter  
1 Handvoll Knochenmark  
1 Zwiebel fein gehackt  
400 gr. Risottoreis  
1 dl Trockener Weisswein  
1 Liter Fleischbrühe  
1 Prise Safran  
Pfeffer und Salz  
100 gr. Parmesan, gerieben

2 EL Butter und ein Stück Knochenmark schmelzen lassen, Zwiebeln darin andünsten, Reis begeben und glasig werden lassen. Mit Weisswein ablöschen, diesen verdampfen lassen. Nach und nach unter stetem Rühren heisse Fleischbrühe begeben. Gegen Ende der Kochzeit, nach ca. 15 Minuten, wenn der Reis noch leicht körnig ist, den in etwas Brühe aufgelösten Safran unterrühren. Vor dem Servieren mit Pfeffer und wenn nötig mit Salz abschmecken, die restliche Butter, das Knochenmark und die Hälfte des geriebenen Parmesans darunterziehen. Am Tisch nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

## CAFFÈ IN FORCHETTA

\*\*\*\*\*

Für 6 Personen:

1 EL Mandelöl

4 Eier

4 EL Zucker

420 ml Milch

60 ml starken Kaffee

Schokoladenpulver und Rahm zum  
dekorieren

Eine flache ofenfeste quadratische Form von 23 cm Seitenlänge mit dem Mandelöl ausstreichen.

In einer Schüssel die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.

Nach und nach die Milch und den Kaffee unterrühren.

Die Eiercreme in die vorbereitete Form füllen. Die Form in das Backblech des Ofen stellen und dieses ca 2,5 cm hoch mit Wasser füllen.

Die Eiercreme für 20 Minuten in den mit 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Dann die Form mit Alufolie abdecken und die Creme noch 40 Minuten im Ofen garen lassen, bis sie fest ist.

Die Form aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Mit einem Messer am Rand der Form entlangfahren und das Dessert auf eine Platte stürzen. Quadratische Portionen schneiden und auf einem Teller mit Schokoladenpulver und geschlagenem Rahm dekorieren. Warm servieren.