



Italienische Woche in der Chelleland Chuchi

Choquete vom Donnerstag, 15. August 2019

Verantwortlich: Hans-Rudolf Koch Helfer: Urs Blaser und Martin Rust

MENU

Antipasto

Panini di tonno

Il primo piatto

Lasagne

Il secondo piatto

Filetto di maiale avvolti nella pancetta, fette di patate

Contorno

Verdura (Peperoni)

Dolce

Tiramisu di Lampone

Weine: Pino Grigio Friuli DOC, 2018 Pierpaolo Pecorari
La Mora, Monferrato DOC, 2015 Il Falchetto

Panini di tonno

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 EL Joghurt
1 kleine Zwiebel
2 EL Mayonnaise
1 Prise Meerrettich
1 Prise Pfeffer
1 EL Rahm
1 Prise Salz
1 EL Senf
2 Dosen Thunfisch ohne Öl
16 Scheiben Pumpernickel, Ciabatta od. Pariserbrot
1 Dose Kapern

Zubereitung:

Die Flüssigkeit der Thunfischdose ableeren. Für die Thonbrötli zuerst die Zwiebel schälen, fein hacken, mit dem Thunfisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.

Anschliessend den Senf, Mayonnaise, Joghurt, Rahm sowie den Meerrettich hinzufügen und gut verrühren.

Nun die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem Pürierstab die Zutaten zu Mousse mixen. Mit einem Löffel auf die Pumpernickel-, Ciabatta- oder Pariserbrotscheiben geben und mit Kapern garnieren.

Lasagne

Rezept für 6-8 Personen

Zutaten:

Rote Sauce

1 Zwiebel gross
2 Knoblauchzehen gross
2 Zweige Rosmarin oder Oregano
2 Esslöffel Olivenöl
800 g Hackfleisch, Rind
800 g Dosentomaten gehackt
1-2 EL Tomatenpüree
1 dl Rotwein
1 dl Wasser
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Béchamelsauce

70 g Butter
2 ½ EL Mehl
3 dl Milch
3 dl Wasser
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

Zum Fertigstellen

100 g Parmesan gerieben
16 Lasagne Blätter (ohne Vorkochen)

Zubereitung:

Für die rote Sauce Zwiebel und Knoblauch Schälen und fein hacken. Die Rosmarinnadeln oder den Oregano von den Zweigen zupfen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin oder den Oregano darin andünsten. Das Hackfleisch beifügen und anbraten. Tomatenpüree im Wasser auflösen. Tomaten, Tomatenpüree sowie den Wein beifügen und alles zugedeckt 1 ½ - 2 Stunden leise köcheln lassen. Am Schluss die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Béchamelsauce in einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten dünsten; dadurch geht der Mehlgeschmack verloren. Wichtig: Die Hitze klein stellen, damit das Mehl nicht bräunen kann. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Milch und das Wasser langsam unter kräftigem Rühren beifügen. Die Sauce aufkochen unter gelegentlichem Rühren mindestens 5 Minuten leise köcheln lassen. Am Schluss mit Salz, Pfeffer würzen.

Den Boden einer leicht gefetteten Gratinform mit ¼ der Béchamelsauce und der ersten Lage Lasagneblätter auslegen, etwa 1/3 der roten Sauce darauf geben, darauf ¼ der Béchamelsauce und ¼ des Parmesan verteilen, dann mit einer weiteren Schicht Lasagneblätter belegen. So fortfahren bis alle Zutaten eingeschichtet sind. Den Abschluss bilden die restliche Béchamelsauce und der restliche Parmesan.

Die Lasagne im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 40 – 45 Minuten backen.

Tipp:

Etwa 3 Stunden vor dem Kochen vorbereiten damit sich die Lasagneblätter vollsaugen können. Die noch lauwarmer Lasagne in den Ofen schieben.

Filetto di maiale avvolti nella pancetta, fette di patate

Rezepte jeweils für 4 Personen

Fleisch

8 Stück Schweinsfiletmedaillons je ca. 2 cm
16 Stück Gewürzspeck- oder Bratspecktranchen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

Je 2 Specktranchen kreuzweise um die Medaillons wickeln und festdrücken. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl auf jeder Seite – auch auf den Seiten! – insgesamt etwa 4 Minuten anbraten

Frische Kartoffelschnitze

500 g Kartoffeln
Olivenöl
Kräutersalz oder frische Kräuter (Oregano, Rosmarin)

Kartoffeln in Schnitze schneiden und auf ein mit Backfolie belegtes Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutersalz bestreuen. Bei 180° ca. 25 Minuten backen. Ab 20 Minuten Hitze auf 150° zurückstellen

Verdura

500 g verschiedenfarbige Peperoni
1 Mittelhgroße Zwiebel
1 – 2 Knoblauchzehen
1 Gemüse Bouillonwürfel
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zwiebel und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Peperoni rüsten und in Streifen schneiden. Zwiebel- und Knoblauchscheiben in Olivenöl andämpfen. Die Peperoni Streifen zugeben und Rührbraten. Den Bouillonwürfel zerbröseln und darüber streuen. Feuer klein stellen und zugedeckt etwa 10 – 15 Minuten fertigdämpfen Je nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Variante: Vor dem Anrichten Olivenöl nach Belieben über das angerichtete Gemüse geben.

Tiramisu di Lampone

Rezept für 4 - 6 Personen



Zutaten:

600 g Himbeeren (oder andere Beeren)
1 Pack. Löffelbiskuits à 200 g

300 g Rahmquark
250 g Mascarpone
120g Zucker (bei süssen Früchten weniger)
1 Vanillezucker
2 ½ dl Rahm
Schokoladenpulver

Zubereitung:

Die Beeren mit 2 Esslöffeln Zucker zusammen aufkochen. Die Löffelbiskuits in einer Glasschale (Gratinform ca. 20 x 35 cm) auslegen. Die heissen Beeren darauf verteilen und abkühlen lassen.

Den Rahmquark mit dem Mascarpone, dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen. Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen. Anschliessend über die Beeren verteilen und kühl stellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestreuen.

Tipp:

Einen Teil der Himbeeren tiefgefroren verwenden. Saften besser auf den Biskuits. Den Anteil Zucker je nach Süsse der Beeren reduzieren.
