

Tessiner Spezialitäten

Chochete vom Donnerstag, 17. August 2023

Wir geben alles für unsere Gäste

Euer Koch-Team: Hans-Rudolf Koch mit den Helfern Martin Rust und Remo Büchi

MENU

Apéro Gebäck

Minestra di prezzemolo nostrano

Petersiliensuppe

Pollo con Olive, Risotto alla Milanese, Spinaci in foglia Pouletbrüstchen mit Safran-Reis und Blattspinat

Pesche al vino na Castagna Torta

Wein-Pfirsiche und Kastanien-Kuchen

Weine: Volpe Matta 2020, Huber Vini Monteggio TI
Mas Bécha 2020, Côtes du Roussillon

Apéro Gebäck

Zutaten

2 Pizza Teig extra dünn rechteckig ausgewallt
200 g Rohschinken (Prosciutto)

Belag

1 Glas getrocknete Tomaten im Olivenöl
1 Glas Oliven ohne Stein
3 Knoblauchzehen
Oregano
Pfeffer

Den Teig mit dem Rohschinken (Prosciutto) belegen. Die Tomaten und Oliven klein geschnitten in eine Schüssel geben. Den gepressten Knoblauch begeben. Gut umrühren und würzen. Den Belag auf den Teig verteilen und einrollen. Die Umschlagstelle mit etwas Wasser verkleben.

Den Ofen auf 200° vorheizen.

Teigrolle mit etwas Wasser besprühen, ev. einstechen. Im Ofen auf der zweituntersten Rille mit 200° ca. 15 – 20 Minuten backen. Noch lauwarm in 2 cm breite Streifen schneiden und servieren.

Nachfolgende Rezepte sind zum Teil aus dem kulinarischen Koch Studio, 3. Auflage 1980, d.h. also vor über 43 Jahren erschienen.

Siehe auch die „Klassische Italienische Küche“ von Marcello Hazan

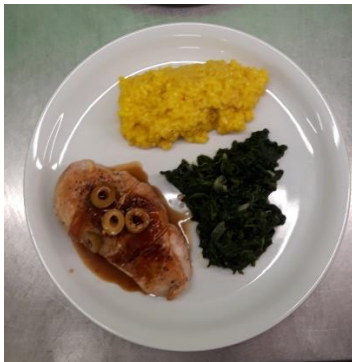
Petersiliensuppe

Minestra di prezzemolo nostrano

150 g glattblättrige
Petersilie
2 Basilikumblätter
1–2 kleine Karotten
2 Salbeiblätter
1 Lorbeerblatt
2 Esslöffel Reis
1 Esslöffel Butter
1½ l Knorr Extra
Klare Suppe
geriebener Käse

Petersilie und Basilikum feinhacken. Die Karotten reiben. Mit den ganzen Salbei- und Lorbeerblättern in die kochende Klare Suppe geben und 5 Minuten kochen.

Den Reis und die Butter beifügen und nochmals 15 Minuten kochen. Salbei- und Lorbeerblätter herausnehmen. Die Suppe mit geriebenem Käse servieren.



Hähnchen mit Oliven

Pollo con Olive

Rezept für 10 Personen

10 Pouletbrüstchen à 200 g
Salbeiblätter
10 Tranchen Rohschinken
5 El Olivenöl
5 El Butter
2 dl Weisswein
5 dl Hühnerbouillon
1 – 2 Glas grüne Oliven, entkernt
3 Esslöffel Klare Sauce s'Wunder
Salz
Pfeffer

Die Pouletbrüstchen leicht würzen und mit je einer Tranche Rohschinken und Salbeiblätter umwickeln und binden. Butter und Öl erhitzen und die Pouletbrüstchen darin auf jeder Seite 10 Minuten braten. Warm stellen. Mit Wein den Fond ablöschen und diesen zur Hälfte einkochen lassen. Die Hühnerbouillon dazugiessen. Sanft köcheln lassen. Die Oliven kalt abspülen, dritteln und zugeben. Den Jus nochmals aufkochen und die Sauce aus der Tube begeben.

Die Sauce separat servieren.

Safran - Risotto

Risotto alla Milanese

Rezept für 8 Personen

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
800 g Risottoreis (Arborio)
4 Briefchen Safran
8 dl Weisswein
2 L Gemüsebouillon, heiss
100 g geriebener Parmesan
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer, nach Bedarf

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.

2. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Risotto und Safran begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Die Hälfte des Weins dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20-30 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.

3. Käse und Öl unter den Reis mischen, würzen.

Blattspinat

Spinaci in foglia

Rezept für 10 Personen

1 kg Blattspinat, portioniert gefroren, ungewürzt

2 kleine Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz Pfeffer

Die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Streifen schneiden. Im Olivenöl nur leicht andünsten. Den noch gefrorenen oder angetauten Spinat zugeben. Zugedeckt auf mittlerem Feuer den Spinat ganz auftauen lassen. Spinat zerzupfen und ca. 20 Min. zugedeckt köcheln lassen. Mit Salz und Pfefferwürzen. Vor dem Servieren Spinat mit etwas Olivenöl übergiessen



Wein-Pfirsiche

Pesche al vino

*4-6 Pfirsiche
2 Zitronen
1-2 Orangen
2-3 Esslöffel Zucker
3 dl Weisswein*

Die Pfirsiche 10 Sekunden in heisses Wasser tauchen. Dann sorgfältig schälen. Zuerst in Viertel, dann in feine Scheiben schneiden. Mit Zucker bestreuen, Zitronen- und Orangensaft und Weisswein dazugiessen. 1-2 Stunden ziehen lassen.



Kastanien Torte

Castagna Torte



400 g Maronipüree für Vermicelles, gezuckert
4 Eier
50 g Zucker
200 g Butter, geschmolzen
50 g Haselnüsse, gemahlen
½ Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker

1. Eigelb, Zucker und Vanillezucker 5 Minuten schaumig rühren.
2. geschmolzene, aber nicht heisse Butter dazugeben und 22 Minuteniterrühren.
3. Maronipüree und Haselnüsse auf die Masse geben und mischen. Backpulver dazu rühren.
4. Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig darunter heben.
5. Den Teig in eine mit Backpapier belegte und eingebuttrte Springform (22 – 24 cm) geben. Im Vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 30-40 Minuten backen.