

Chelleland-Chuchi Bauma

Chocheten vom 21. Juni 2018

Vorspeise warm

Culurgiones de patata



Verantwortlich: **Paul Feuer**
Helfer: **Marcel Meier**
Silvano Stappung

Vorspeise kalt

Insalata di arance



Hauptgericht

Arista alla Fiorentina
Bratkartoffeln mit Thymian
Sommergemüse vom Blech



Dessert

Kischen-Tiramisù



Weine

Cascina Riveri 2017
Roero Arneis DOCG
Piemont
Arneis



Carpineto 2014
Chianti Classico Riserva
Toscana
Sangiovese Canaiolo

Culurgiones de patata

Teigtaschen (Ravioli) mit Kartoffelfüllung

Dieses traditionelle Gericht aus dem Inneren der Insel Sardinien (im Original aus der Ogliastra) ist auch für Festlanditaliener etwas Außergewöhnliches. Zum einen wegen der außergewöhnlichen Form (die ganz anders ist als die der normalen Ravioli) und zum anderen wegen der Füllung mit Kartoffelmasse. Die Verbindung von Pasta und Kartoffeln führt zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis, das man sich nicht entgehen lassen sollte.



Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Mehl (besser 350 g Mehl aus Hartweizen und 150 normales Mehl)
- 1 -2 TL Schmalz oder die gleiche Menge Olivenöl
- 1 Stk. Ei
- 2 dl (ggf. mehr) leicht gesalzenes, lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 400 g Pecorino sardo (zum Beispiel halb und halb junge und gereifter)
- 1 -2 Knoblauchzehe
- 6 – 10 große Blätter frische Minze
- 2 – 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, dann pellen und mit der Kartoffelpresse oder einem Stampfer zerkleinern. Abkühlen lassen.

Den Knoblauch in grobe Stücke schneiden und in dem Olivenöl leicht andünsten. Die Knoblauchstücke entfernen und das Öl erkalten lassen. Alternativ, damit das gute Öl nicht erhitzt werden muss: die Knoblauchstücke für einige Stunden in dem kalten Öl liegen lassen, damit sie Aroma an das Öl abgeben. Oder etwas weniger Knoblauch nehmen und diesen sehr klein in feine Stücken schneiden und dann mit in die Masse geben.

Für die Zubereitung der Füllung den Käse mit einer Küchenreibe reiben. Die Minze-Blätter klein schneiden. Das Ganze gemeinsam mit dem aromatisierten Öl zu der abgekühlten Kartoffelmasse geben und gut vermengen. Wenn die Füllmasse nicht sämig genug ist, etwas Wasser dazu geben. Die Masse nicht salzen oder nur sehr vorsichtig mit Salz abschmecken. (Der Käse ist schon salzig!).

Zunächst den Teig vorbereiten. In einer großen Schüssel das Mehl mit dem Schmalz und dem leicht gesalzenen Wasser vermengen. Alles lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Dabei gegebenenfalls weiteres Mehl dazu geben, bis der Teig nicht mehr klebt. Den Teig mit einem Tuch bedecken und an einem kühlen Ort mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig dann mit dem Nudelholz oder der Nudemaschine dünn ausrollen. Mit einem runden Plätzchenausstecher oder einer Tasse Teigscheiben von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. Darauf mit dem Teelöffel walnussgroße Häufchen der Füllung setzen. (Man kann auch vorher Kügelchen aus der Masse vorbereiten und diese dann auf die Teilscheiben geben und etwas andrücken.) Die Teigscheiben umklappen, in beide Hände nehmen und an den Rändern mit den Daumnägeln vorsichtig zusammenpressen. Die Culurgiones mit Kartoffel-Käsefüllung werden im Inneren der Insel auch bei der Zubereitung zuhause noch auf traditionelle Weise geformt – eine Kunst, die immer mehr verloren geht.

Der Einfachheit halber kann man auch die normale Ravioliform wählen. Wirklich original ist das dann aber nicht mehr. Denn auch die Form ist Teil des eigenständigen Charakters der Culurgiones.

Die fertigen Teigtaschen auf einem mit Mehl bestreuten Küchentuch einige Zeit antrocknen lassen. Dann in reichlich kochendes Salzwasser geben und, nachdem sie an die Wasseroberfläche gestiegen sind, noch 1-2 Minuten ziehen lassen.

Mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Wasser holen und gut abtropfen lassen. Entweder direkt auf die Teller geben, auf die schon etwas Tomatensoße und geriebener Pecorino gegeben wurde, und mit Tomatensoße bedecken und mit Käse bestreuen oder auf einer Platte anrichten, auf die ebenfalls vorher Soße und Käse gegeben wurde, und wieder mit der Tomatensoße und geriebenem Käse bedecken.

Heiß servieren und am Tisch nach Belieben nochmals mit geriebenem Pecorino bestreuen.

Insalata di Arance



Zutaten:

- 2 Stk. saftige Orangen
- 1 Stk. kleine Fenchelknolle
- 2 Stk. kleine weisse Zwiebeln
- 9 – 12 schwarze Oliven
- 1 TL frischer Rosmarin fein gehackt
- 1 EL Weissweinessig
- 4 EL feinstes Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Orangen rundum mit einem Messer abschälen inklusiv der weissen Haut. Die Orangen in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Saft in einem Schüsselchen auffangen. Orangenscheiben auf einer Platte ausbreiten.

Fenchelknolle putzen, die harten äusseren Teile entfernen. Fenchelgrün zum Garnieren beiseite legen. Das zarte Fenchelherz in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebeln in sehr feine Ringe schneiden.

Den aufgefangenen Orangensaft mit dem Weissweinessig und dem Olivenöl verquirlen. Den Rosmarin fein hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchelwürfel in der Sauce wenden und dann zusammen mit den Zwiebelringen über den Orangen verteilen und mit der restlichen Sauce beträufeln. Mit den Oliven und Fenchelgrün garnieren.

Arista alla fiorentina

Zutaten:

- 1 kg Schweinsrücken
- 1 Stk. Zitrone unbehandelt
- 2-3 Rosmarinzweige
- 3 Stk. Knoblauchzehen
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 Prise Nelkenpulver
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Den Braten mindestens eine Stunde vor Gebrauch aus dem Kühler nehmen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Ein TL frische Rosmarin-Nadeln und die Knoblauchzehen sehr fein hacken. Beides in ein Schüsselchen geben und die Schale der Zitrone fein dazu reiben, zusammen mit dem Fenchelsamen und der Prise Nelkenpulver mischen.

Das Fleisch rundum an mehreren Stellen mit einem spitzen Messer etwa 1 cm tief einstechen. Die Löcher jeweils mit einer Messerspitze von der Gewürzmischung füllen. Den Braten salzen und pfeffern, übrige Rosmarinzweige darauf verteilen und das Ganze wie einen Rollbraten verschnüren.

Schweinebraten auf den Backofen-Rost legen. Eine Fettpfanne unter den Rost einschieben, damit der Saft aufgefangen wird. Fleisch im vorgeheizten Backofen etwa 2 Stunden garen, dabei häufig wenden und mit dem austretenden Saft beträufeln.

Bratkartoffeln mit Thymian



Kartoffeln nach Belieben schälen oder ungeschält lassen, in schmale Schnitze schneiden, auf ein, mit Backpapier belegtes Backblech legen Olivenöl darüber giessen und gut durchmischen, mit Salz und Pfeffer würzen und frischen Thymian dazugeben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad goldbraun braten, ca. 40 Minuten. Vor dem Servieren eine Handvoll frischen Thymian dazugeben.

Sommergemüse vom Blech

Zubereitung

600 g Sommergemüse (z. B. Aubergine, Gurke, Peperoni, Zucchini)
in etwa gleich grosse Scheiben, Schnitze oder Stücke schneiden, in eine Schüssel
geben

1 Stk. rote Zwiebel, in Schnitzen

5 Stk. Knoblauchzehen

1 EL Majoranblättchen

1 EL Thymianblättchen

5 Stk. kleine Salbeiblätter

1.5 EL Olivenöl

0.5 TL grobkörniges Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Alles gut daruntermischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Backen: ca. 15
Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Umluft) backen. Herausnehmen und

200 g Cherry-Tomaten, halbiert

auf dem Gemüse verteilen, ca. 15 Min. fertig backen.



Kirschen-Tiramisù

Biskuit:

Für eine Springform von 26 cm Durchmesser
Backpapier für die Form
Butter für die Form

6 Stk. Eier
150 g Zucker
½ Päckl. Bourbon-Vanillezucker
150 g Mehl
30 g Speisestärke
80 g Butter

Kirschen:

500 g Kirschen
3 EL Puderzucker

5 EL Kirsch
50 g dunkle Schokolade

Creme:

50 g Puderzucker
250 g Mascarpone
2 Stk. Eigelb
2 Stk. Eiweiss
½ Päckl. Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Puderzucker
wenig Schokoladepulver

Zubereitung Biskuit:

Den Boden einer Springform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier belegen und den Rand mit Butter bestreichen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker in der Haushaltmaschine oder mit dem Handrührgerät 8–10 Minuten zu einer sehr hellen, cremigen Masse aufschlagen. Wird die Masse zu wenig lange aufgeschlagen, verliert sie beim Unterheben des Mehls viel an Volumen und geht beim Backen nicht richtig auf (siehe auch Tipp)!

Mehl und Stärke mischen und sieben. Die Butter schmelzen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Hälfte der Mehl-Stärke-Mischung sorgfältig, aber zügig unter die Eimasse heben; am besten geht dies mit dem Schneebesen, immer von Hand, nie mit der Maschine! Dann das restliche Mehl mit dem Gummischaber unterziehen, dabei gegen Schluss die flüssige Butter beifügen und untermischen. Die Biskuitmasse in die vorbereitete Form füllen.



Das Biskuit im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 35 Minuten backen. Herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann das Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Zubereitung Kirschen:

Kirschen und Puderzucker in einer weiten Pfanne mischen, zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dann zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln. Kirschen abtropfen, dabei den entstandenen Saft auffangen, eventuell mit Wasser auf 2 dl ergänzen. Den Saft in die Pfanne zurückgeben und aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen. Die zerbröckelte Schokolade begeben und unter Rühren schmelzen. Kirschen und Flüssigkeit separat auskühlen. Den Kirsch erst der kalten Flüssigkeit zugeben.

Zubereitung Creme:

Puderzucker und Eigelbe in einer Schüssel mit dem Rührwerk aufschlagen bis eine helle Masse entsteht. Mascarpone und Vanillezucker darunter rühren. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Einen Esslöffel Puderzucker begeben und weiter schlagen bis der Eischnee glänzt und dann sorgfältig unter die Creme ziehen.

Einfüllen:

Das erkaltete Biskuit in der Mitte mit einem Messer teilen. Den einen Teil in die Springform legen. Den Boden mit der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln. Die Hälfte der Kirschen darauf verteilen und dann mit der Hälfte der Creme bedecken. Den zweiten Biskuitboden darauf geben und wieder in der gleichen Reihenfolge belegen. Zugedeckt mind. 3 Stunden kühl stellen und erst kurz vor dem Servieren mit Schokoladepulver bestäuben.