



Menü vom 18 November 2014



Antipasti

Bruschetta con funghi

Primi piatti

Papardelle con rucola, mozzarella e pomodori

Secondi piatti

Sarde cotte

Spinaci con pinoli

Dolce

Crema Cappuccino

Bruschetta con funghi

(Menu für 4 Personen)

4 Scheiben Ciabatta
3 Knoblauchzehen (1 halbiert, 2 fein gehackt)
3 – 4 EL natives Olivenöl extra
250 g gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, braune Champignons)
2 EL Butter
1 kleine Zwiebel fein gehackt
4 EL Weisswein
Salz & Pfeffer
2 EL grob gehackte glatte Petersilie zum Garnieren

Den Backofen vorheizen (Grillstufe, 220°) und die Brotscheiben von beiden Seiten rösten (je ca. 2-3 Min). Die Brotscheiben mit den Knoblauchhälften einreiben und mit 2 EL Olivenöl beträufeln.

Die Pilze mit der Pilzbürste putzen, grosse Exemplare in Stücke schneiden. Das restliche Öl mit der Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin bei mittlerer Hitze 3 – 4 Min. unter Rühren weich dünsten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warm halten.

Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen, Zwiebeln und gehackten Knoblauch darin unter Rühren 3 – 4 Min weich dünsten. Mit dem Wein ablöschen und 2-3 Minuten einkochen.

Die Pilze wieder in die Pfanne geben und erhitzen. Die Sauce sollte leicht andicken, salzen und pfeffern.

Die Pilze auf den gerösteten Brotscheiben anrichten, mit Petersilie garnieren und sofort servieren.



Papardelle con rucola, mozzarella e pomodori

(Menu für 4 Personen)

400 g Papardelle oder Tagliatelle
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe gehackt
1 mittelscharfe rote Chilischote entkernt und fein geschnitten
350 g Cocktailtomaten halbiert
100 g Rucola
300 g Mozzarella, abgetropft und gewürfelt
Salz und Pfeffer
Frisch geriebener Parmesan zum Servieren

Gesalzenes Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen. Die Pasta darin 8-10 Minuten (oder nach Packungsangabe) al dente kochen.

In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 1 Minute anbraten ohne zu bräunen. Die Tomaten und den Chili zufügen, kräftig salzen und pfeffern, dann 2-3 Minuten weich dünsten.

Die Pasta abtropfen lassen und unter die Tomaten mischen. Rucola sowie Mozzarella unterheben und warten, bis der Rucola beginnt zusammen zu fallen.

In vorgewärmten tiefen Teller anrichten und mit Parmesan bestreut sofort anrichten.



Sarde cotto

(Menu für 4 Personen)

1 kg Sardinen
5 EL Olivenöl
5 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Basilikum
2 Zitrone (1 Garnitur)
1/2 Teelöffel getrockneter Oregano
Salz & schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180° vorheizen

Die Sardinen aussen und innen kalt abspülen. Die Sardinen leicht mit Salz bestreuen. Eine feuerfeste Form mit Olivenöl einreiben. Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden, die Hälfte davon in den Bauch der Fische legen. Die Fische nebeneinander in die Form schichten.

Die andere Hälfte des Knoblauchs in eine kleine Schüssel geben. Petersilie und Basilikum abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Mit Olivenöl, Zitronensaft, etwas Salz, Oregano und schwarzem Pfeffer zum Knoblauch geben. Gut verrühren und gleichmässig über die Sardinen träufeln.

Die Form mit den Sardinen in die Offenmitte schieben und je nach Grösse der Sardinen 15-30 Minuten garen bis man mit der Gabel leicht hineinstecken kann.



Spinaci con pinoli

(Menu für 4 Personen)

1kg frischen Blattspinat oder 600 g aufgetaut
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 TL Parmesan
½ Bund glatte Petersilie
1 EL Pinienkerne
1 mittlere Zwiebel
1 dl Weisswein
Salz & Pfeffer

Blattspinat verlesen, dicke Stengel ausschneiden und waschen. Kurz im kochenden Salzwasser blanchieren und mit Eiswasser abschrecken.

Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinwürflig schneiden. Zwiebel in heissem Öl kurz anschwitzen, Knoblauch und Pinienkerne zugeben und kurz mitrösten. Wein, Petersilie und Spinat beifügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Parmesan unterheben.



Crema Cappuccino

(Menu für 4 Personen)

300 g Mascarpone
100 g Joghurt nature
½ EL Zucker
10 g Vanillezucker
15 g Cappuccinopulver
1 dl Rahm
10 g Kakao
12 Mokkabohnen

Mascarpone in eine Schüssel geben und den Joghurt mit dem Schneebesen unterrühren bis eine glatte Creme entsteht.

Zucker, Vanillezucker und Cappuccinopulver zufügen und die Creme sorgfältig umrühren.

Den Rahm steif schlagen und mit dem Schneebesen locker und die Creme heben.

Die Creme in die Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen. Erst vor dem Servieren dünn mit Kakao bestreuen und nach Belieben mit den Mokkabohnen garnieren.

