



**Weihnachtsmenü vom 10. Dezember 2016**  
**Bella Italia**

**Aperitivo: *Bocconcini diversi***

*"Allora, cominciamo!"*

\*\*\*

**Antipasto: *Coregonus al pesto***

*"Pesce nel mare verde"*

\*\*\*

**Primo Piatto: *Malfatti***

*"Malfatti ben fatti"*

\*\*\*

**Intermezzo: *Sufflé ghiaccio con limoncello***

*"Lasciamo il posto per..."*

\*\*\*

**Secondo Piatto: *Saltimbocca, Risotto alla Grappa, Peperoni al forno***

*"... il vitello artistico"*

\*\*\*

**Dolce: *Panna Cotta al Rosmarino***

*"Il dolce non solo dolce"*

\*\*\*

**Caffè e liquori**

*"Adesso il finale!"*

\*\*\*

Kochgruppe:

Bär Walti  
Fux Bruno  
Hauri Michel  
Müller Uwe

# Aperitivo

---

Crissini  
Italienische Wurst  
Parmesanwürfel  
Oliven  
Kapernäpfel  
Käse

## Würzmischung für Oliven

Abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft  
Olivenöl  
Chili getrocknet  
Knobli getrocknet  
Gewürzsalz

## Zubehör und Getränke

Prosecco  
Vino Bianco  
Chinotto  
San Pellegrino Mineralwasser ohne/mit

4 Platten  
Glaskaraffen  
Servietten  
Zahnstocher  
Kaffeeteller für Kerne

---



## Pesce nel mare verde

Menge für 4 Personen	Menge für 26 Personen
600g Eglifilet 3 EL Mehl Salz Pfeffer Frittieröl Baguette Wok	4 x 500g   3l 4 Baguettes

Zubereitung:

Ofen auf 60 Grad vorheizen.



Eglifilets kalt abspülen, mit Haushaltspapier trockentupfen.  
Mehl in einen Teller geben.

Die Filets portionenweise würzen, im Mehl wenden, überschüssiges Mehl gut abschütteln, Rest gut andrücken.

Öl im Wok heiss werden lassen. Filets portionenweise mit der silbern schimmernden Seite nach oben hineinlegen, Hitze reduzieren, 1-2 Min. braten. Filets wenden, zweite Seite ca. 1 Min. braten.

Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen warm stellen.

Eglifilets auf einem Teller anrichten und mit Pestosauce übergießen. Dazu passt frisches Baguette.



## Pestosauce (mare verde)

Menge für 4 Personen	Menge für 26 Personen
½ Pack Pinienkerne (ca. 50 g)	1 Pack
2 Stück Knoblauchzehe	4
2 Bund Basilikum	4
2 dl Olivenöl	4
50 g Parmesan gerieben	100
2 Teelöffel Zitronensaft	4
Salz, Pfeffer aus der Mühle	
250 g Butter	500

### Zubereitung:

Pinienkerne grob hacken.

Die Knoblauchzehe schälen und in ein Schüsselchen drücken. Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer beifügen und alles mit dem Stabmixer pürieren.

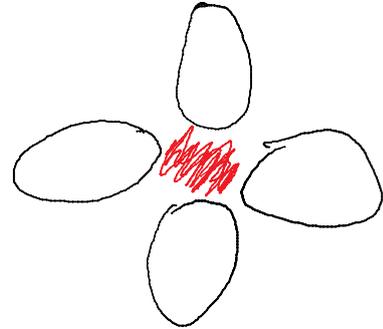
Zuletzt das Basilikum in Streifen schneiden, beifügen und nur noch kurz mitmixen. Den fertigen Pesto mit Klarsichtfolie decken. Man kann den Pesto auch im Cutter zubereiten.

Die Butter in einer Pfanne bei niedriger Temperatur zum schmelzen bringen, abkühlen lassen. Wenn Die Butter vollständig abgekühlt ist kann die Pestosauce hinzugefügt werden.



# Malfatti

Menge für 4 Personen	Menge für 26 Personen
500 g Blattspinat	2 kg
Salz	
175 g Ricotta	700g
1 Msp. Zitronenschale	4
120 g frisch geriebener Parmesan	500g
2 Eier	8
1 Eigelb	4
200 Mehl	800g
Pfeffer aus der Mühle	
Muskat	
Evtl. Haselnüsse	1 Pack
Butter für die Form	
50g Kochbutter	500g
Salbei	3 Pack
Olivenöl	



## Zubereitung:

Den Spinat waschen, putzen, harte Stiele entfernen und in Salzwasser kurz blanchieren. Abschrecken und gut ausdrücken. Den abgekühlten Spinat fein hacken, dann mit Ricotta, Zitronenabrieb, 60 g Parmesan, Eiern, Eigelb und Mehl zu einem glatten Teig verkneten.

Nach Bedarf die Mehlmenge ein wenig variieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Mit einem Löffel Nocken abstechen, auf ein bemehltes Brett legen und zusammen in kochendes Salzwasser geben. Etwa 8 Minuten nur noch gar simmern lassen.

Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine feuerfeste, gebutterte Form geben. Mit Olivenöl übergießen, damit sie nicht aneinanderkleben.

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten überbacken.



Die Salbeiblätter in schmelzender Butter anbraten bis sie knusprig sind und die Butter noisette wird. Mit gehackten und gerösteten Haselnüssen geben Sie der Salbeibutter den richtigen Biss. Die Malfatti damit nappieren (Butter über die Malfatti geben)

## Sufflé ghiaccio con limoncello

Menge für 4 Personen	Menge für 26 Personen
4 Stück Eigelb	24
Zitronenscheibe zur Garnitur	3
50 g Zucker (1)	300g
2 Stück Eiweiss	12
50 g Zucker (2)	300g
1 ½ dl Rahm	9dl
½ Stück Zitronen nur abgeriebene Schale verwenden	3
3 Esslöffel Zitronensaft	18 EL
4 Esslöffel Limoncello	24 EL
Minze zur Garnitur	1 Pack
Apfelsausstecher	

### Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Zucker (1) während 8 - 10 Minuten zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen.

Das Eiweiss steifschlagen. Dann löffelweise unter Weiterschlagen den Zucker (2) dazugeben und die Masse so lange weiterschlagen, bis sie schön glänzend und sehr fest ist.

Den Rahm steifschlagen.

Zuerst Zitronenschale und -saft sowie Limoncello unter die Eicreme rühren, dann den Rahm und zuletzt den Eischnee sorgfältig unterziehen. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Nach Belieben mit einem Löffel aus dem Soufflé eine kleine Vertiefung ausstechen und diese mit etwas Limoncello füllen. Die Eissoufflés mit Zitronenscheibe und Minze garnieren und sofort servieren.



## Saltimbocca alla Romana

Menge für 4 Personen	Menge für 26 Personen
12 Kalbsplätzli, je ca. 50g	50
6 Tranchen Rohschinken, halbiert	50
12 Salbeiblätter	50 (4 Pack)
Olivenöl zum Braten	
Salz, Pfeffer	1 Flasche
1dl Marsala	100g
15g Butter in Stücken, kalt	
Zahnstocher lang	

Zubereitung:

Die Kalbsplätzli etwas flachklopfen

Rohschinken und Salbeiblatt auf die Plätzli legen und mit Zahnstocher fixieren

Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Saltimbocca portionenweise auf der Schinkenseite ca. 1 Minute anbraten, wenden, ca. 2 Minuten fertigbraten, herausnehmen.

Plätzli mit etwas Salz und Pfeffer würzen, warmstellen.

In derselben Pfanne Marsala dazugiessen und reduzieren lassen (einköcheln)

Butter unter Rühren begeben, die Sauce darf nicht mehr kochen. Nach Bedarf würzen.



## Risotto alla Grappa

Menge für 4 Personen	Menge für 26 Personen
3 Zweige Stangensellerie zart	9
2 Stück Schalotten	8
2 Esslöffel Butter	8
1 dl Grappa (1)	4
1 dl Weisswein	4
6 dl Hühnerbouillon	2.4l
50 g Butter	200g
50 g Parmesan frisch, gerieben	200g
Salz, Pfeffer aus der Mühle	
0.3 dl Grappa (2)	1.2dl
200g Risottoreis	800g

### Zubereitung:

Den Stangensellerie waschen. Zuerst der Länge nach in dünne Streifen, dann in kleinste Würfelchen schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter (1) schmelzen. Stangensellerie und Schalotten beifügen und unter Wenden etwa 3 Minuten dünsten. Dann den Reis hineingeben und unter Rühren dünsten, bis die Reiskörner mit einem Fettfilm überzogen sind. Mit dem Grappa (1) und dem Weisswein ablöschen und diesen unter Rühren vollständig einkochen lassen.

Nun nach und nach die Bouillon zum Reis giessen und diese unter häufigem Rühren immer wieder vom Reis aufnehmen lassen, bevor die nächste Portion dazukommt. Am Schluss soll der Reis weich, aber im Kern noch bissfest und die Konsistenz des Risotto cremig-flüssig sein.

Zum Schluss die zweite Portion Butter (2) sowie den Parmesan unter den fertigen Risotto rühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Risotto erst unmittelbar vor dem Schöpfen mit 1 Schuss Grappa (2) verfeinern.



# Peperoni al forno

Menge für 4 Personen	Menge für 26 Personen
Je 2 rote und gelbe Paprikaschoten 4 Knoblauchzehen 1 Bund Petersilie glatt 1 getrockneter Peperoncino nach Belieben (geht auch frisch) 1 ELK Zitronensaft 50 g Paniermehl 50 ml Olivenöl Salz, Pfeffer	Je 8 Peperino gelb und rot 10 Knoblauchzinken 4 – 5 Bund Petersilie glatt (italienischer) 2 Peperoncini 5 EL Zitronensaft 250g 3 dl Olivenöl Salz und Pfeffer schwarz

## Zubereitung:

Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen.

Die Paprikaschoten waschen, halbieren und putzen. Die Schoten mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und ca. 15 Min. Im Ofen (Mitte) backen, bis sie dunkle Blasen haben.

Inzwischen den Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Petersilie waschen, Blättchen ebenfalls sehr fein zerkleinern.

Nach Belieben den Peperoncino sehr fein zerkrümeln oder im Mörser zerstoßen. (Evtl Kerne entfernen).



Die Paprika aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.

Die Hitze auf 200° (180°) reduzieren. Die Paprika häuten und jeweils noch einmal längs halbieren.

Nebeneinander in eine feuerfeste Form legen und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Knoblauch, Petersilie und Peperoncino mit dem Paniermehl und dem Öl verrühren.

Mischung salzen, pfeffern und auf dem Paprika verteilen.

Paprika im Ofen noch einmal 15 – 20 Min. backen, bis die Bröselmasse leicht gebräunt ist. Die Paprika schmecken warm oder lauwarm, aber auch abgekühlt.

## Pannacotta allo rosmarino

Menge für 4 Personen	Menge für 26 Personen
1 Zitrone	6
6 Zweige Rosmarin	2 Pack
60 g Zucker	360g
2 dl Milch	1.2l
3 Blätter Gelatine	18
2 Becher Crème fraîche (à 180 g)	12
<b>Sauce:</b>	
½ dl Holunderblütensirup	3dl
10 g Zucker	60g

### Zubereitung:

Die Zitronenschale fein abreiben und beiseitestellen. Den Saft auspressen und ebenfalls beiseitestellen.

Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und grob hacken.

Eine Pfanne leicht erwärmen. Rosmarin und Zucker darin etwa 2 Minuten andünsten. Wichtig: Der Zucker soll leicht zu schwitzen beginnen, jedoch nicht schmelzen oder caramolisieren.

Die Milch und die beiseitegestellte Zitronenschale beifügen. Aufkochen, die Pfanne vom Feuer ziehen und alles 30 Minuten ziehen lassen.

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Die Rosmarinmilch nochmals aufkochen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Milch auflösen. Die Milch durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Die Crème fraîche beifügen und alles glatt rühren.

Die Masse in 4 Portionenförmchen oder Tassen füllen. Die Pannacotta mindestens 6 Stunden, besser aber über Nacht, fest werden lassen.



Für die Sauce in einer Pfanne Sirup, Zucker sowie beiseitegestelltem Zitronensaft aufkochen. Den Sirup auf 1 dl einkochen lassen.

Zum Anrichten die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen und die Pannacotta stürzen. Den Sirup darüber verteilen. Die Pannacotta nach Belieben mit kandiertem Rosmarin dekorieren.

## Caffè e liquori

---

Tartuffi

Dolci

Grappa

Aprikosenlikör

Kaffeelikör

Kaffee

Kaffeerahm

---