



Menü vom 27. März 2018

Parmigiana di Melanzane

Kalbs-Tagliata mit grünen Spargel

Negroni

Angaben für 4 bzw. 6 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Parmigiana di Melanzane

Zutaten für 4 Personen

3-4 grosse Auberginen

400 g Mozzarella di Bufala

2 Bund Basilikum

250 g würziger Tomatensugo (selbst gemacht oder aus dem Glas)

200 g Parmesan am Stück

Olivenöl „extra vergine“

Backofen auf 200°C vorheizen.

Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Backblech mit Alufolie auslegen und grosszügig mit Olivenöl bepinseln. Auberginenscheiben nebeneinander auslegen und ebenfalls mit Öl bepinseln. Etwa 15 Minuten auf jeder Seite goldbraun werden lassen, herausnehmen.

Mozzarella in Scheiben schneiden, Basilikum zupfen, Parmesan reiben. Abwechslungsweise mit Auberginen, Tomatensugo, Basilikumblätter, Mozzarella und geriebenem Parmesan in eine 4-5 Zentimeter hohe, feuerfeste Form einschichten. Jede vollständige Schicht mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und etwas Meersalz würzen und grosszügig mit bestem Olivenöl beträufeln. Oberste Lage mit restlichem Parmesan bestreuen.

Backofen auf 180°C zurückschalten. Die Parmigiana etwa 45 Minuten backen, bis sie oben eine schöne, braune Kruste hat. Lauwarm schmeckt sie am besten, fein ist sie aber auch bei Zimmertemperatur.

Kalbs-Tagliata mit grünen Spargeln

Zutaten für 6 Personen

3 Kalbssteaks doppelt, je ca. 300 g schwer

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 EL Olivenöl zum Braten

Vinaigrette

1 Bund Basilikum

2 EL Zitronensaft

4 EL Gemüsebouillon

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 EL Olivenöl

Spargeln

1 kg Spargeln grün

1 Bund Frühlingszwiebeln

60 g Dörrtomaten in Öl eingelegt, abgetropft

Olivenöl zum Braten

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie 6 Teller mitwärmen.
- Wenn nötig den Fettdeckel der Kalbssteaks abschneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einer Bratpfanne 2-3 EL Olivenöl kräftig erhitzen. Die doppelten Kalbssteaks darin rundum insgesamt etwa 3 Minuten anbraten. Sofort in die vorgewärmte Pfanne geben und im 80 Grad heissen Ofen 1 ½ Stunden nachgaren lassen.
- Für die Vinaigrette die Basilikumblätter fein hacken. Zitronensaft, Bouillon, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce rühren. Das Basilikum untermischen.
- Die grünen Spargeln kalt spülen und das hintere Drittel abschneiden. Dann die Spargeln schräg in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, dabei sehr dicke Stangen der Länge nach halbieren.
- Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönen Grün fein hacken. Die Dörrtomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann klein würfeln.
- Kurz vor dem Servieren in einer grossen Bratpfanne oder in einem Wok etwas Olivenöl erhitzen. Die Spargeln hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter häufigem Wenden 3-4 Minuten knackig braten. Dann die Frühlingszwiebeln und die Dörrtomaten beifügen und alles nochmals 1 ½ bis 2 Minuten fertig braten.
- Gleichzeitig mit der Beigabe der Frühlingszwiebeln zu den Spargeln die vorgewärmten Teller aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur von 80 auf 230 Grad erhöhen. Die doppelten Kalbssteaks in der aufsteigenden Hitze 5 Minuten Temperatur annehmen lassen.
- Die Spargeln auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Die doppelten Kalbssteaks quer in Scheiben aufschneiden und auf den Spargeln anrichten. Alles mit etwas Basilikum-Vinaigrette beträufeln.

Dazu passt:

In Olivenöl gebratene kleine neue Kartoffeln, am Schluss mit Kräutern gewürzt. Was man vorbereiten kann; die Vinaigrette kann einen halben Tag im Voraus zubereitet werden. Spargeln, Frühlingszwiebeln und Dörrtomaten ebenfalls einen halben Tag im Voraus rüsten bzw. schneiden. Spargeln mit einem feuchten Tuch, Frühlingszwiebeln und Dörrtomaten mit Klarsichtfolie decken.

Negroni

Der Negroni ist ein klassischerweise als Aperitif servierter Cocktail, dessen Ursprung im Italien des 20. Jahrhunderts liegt und der als Abwandlung des damals sehr beliebten Americano entstand. Mittlerweile findet der beliebte Drink vor allen Dingen in verschiedensten Variationen Anklang, die des öfteren auch von den drei ursprünglichen Zutaten Gin, Wermuth und Campari abweichen.

3 cl Dry Gin

3 cl Roter Wermut

3 cl Campari

Eiswürfel

Zubereitung:

Gin, Wermut und Campari zu gleichen Teilen in einem Tumbler mit einigen Eiswürfeln giessen.

Mit einer Orangenzeste garnieren und servieren.

Negroni richtig anrichten und garnieren

Das Mixen eines Negroni nimmt nicht viel Zeit in Anspruch und bedarf keiner besonderen Kenntnisse. Es sollte lediglich darauf geachtet werden, dass die Zutaten wirklich zu gleichen Teilen gemischt werden, da das Getränk ansonsten schnell zu bitter werden kann und keinen besonderen Genuss mehr darstellt. Deshalb empfiehlt es sich, zum Abmessen ein Barmass zu verwenden.

Geschichte und Herkunft des Negroni

Erfunden wurde der Aperitif von dem namensgebenden Graf Camillo Negroni, der sich in Italien zwischen 1919 und 1920 eine abgewandte Form des beliebten Americano bestellte, da ihm dieser zu wenig Alkohol enthielt. Der Americano ist ein Cocktail bestehend aus Campari, Wermut und Soda. Der Barkeeper des Grafen ersetzte das Soda durch Gin und die damals übliche Zitronenzeste durch die einer Orange und erschuf so den Negroni.

Es gab schon früh die ersten Variationen. Eine der beliebtesten ist die versehentlich entstandene mit Schaumwein anstelle von Gin, der Negroni-Sbagliato.

Seit wenigen Jahren wird dem Getränk sogar eine eigene Woche gewidmet. In Zusammenarbeit mit Bars auf der ganzen Welt veranstaltet der Hersteller Campari jährlich die sogenannte Negroni Week. In diesem Zeitraum geht ein Grossteil der Erlöse aus dem Verkauf des Drinks von den teilnehmenden Bars und Kneipen an wohltätige Zwecke.