



## Menü vom 14. Januar 2025

### **Antipasti:**

- Crostini con spinaci e gorgonzola
- Crostini con capesante all'olio di tartufo
- Crostini ai funghi di sherry

---

### **Primi Piatti:**

- Orecchiette alle cime di rapa con pomodori secchi e peperoncino

---

### **Secondi Piatti:**

- Piccata milanese ripiena con salsa di pomodoro
- Spaghetti di fagioli

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Chregu  
Walti  
Beat

## Crostini mit Spinat und Gorgonzola

4 Scheiben Baguette Brot

---

1 EL Blattspinat (aufgetaut oder frisch fertiggekocht)

---

Ca. 80 g Gorgonzola

---

¼ TL rote Zwiebel gehackt

---

¼ Knoblauchzehe gehackt

---

Chiliringe klein geschnitten je nach Belieben

---

Salz und frisch gemahlene Pfeffer

---

Butter

---

Olivenöl

---

Spinat auftauen oder frischen Spinat zubereiten. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und in Würfel geschnittene Zwiebeln, den fein aufgeschnittenen Knoblauch und die Chiliringe andünsten. Den Blattspinat mit in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gorgonzola auf die Crostini verteilen und mit Spinat bedecken.

Crostini in den Backofen bei 200° ca. 4 – 6 Minuten backen und sofort servieren.



## Crostini mit Jakobsmuscheln an Trüffelöl

4 Scheiben Baguette Brot

---

4 Jakobsmuscheln frisch

---

Trüffelöl (oder Trüffelbutter)

---

Salbei

---

Salz

---

Pfeffer

---

Brotscheiben mit etwas Trüffelöl beträufeln.

Jakobsmuscheln halbieren und direkt auf die Crostini legen oder nach Belieben vorher kurz anbraten. Ebenfalls mit etwas Trüffelöl beträufeln. Etwas Salbei darauf verteilen.

Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Crostini in den Backofen bei 200° ca. 4 – 6 Minuten backen.



## Crostini mit Sherry-Pilzen

4 Scheiben Baguette Brot

---

50 g getrocknete Steinpilze

---

3 EL Olivenöl

---

100 ml Sherry trocken

---

1 EL Honig

---

Salz, Pfeffer

---

½ Knoblauchzehe

---

½ Bund Basilikum

---

Steinpilze vorgängig in Wasser einlegen.

Eingeweichte Pilze im Olivenöl goldbraun anbraten. Sherry dazu gießen und den Honig unterrühren. Knoblauch fein gehackt beigegeben. Etwa 5 Minuten einkochen lassen. Die Pilzmischung mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Basilikumblättchen in Streifen schneiden und kurz zu den Pilzen geben.

Die Mischung auf die Brotscheiben geben.

Crostini in den Backofen bei 200° ca. 4 – 6 Minuten backen und sofort servieren.



## Orecchiette mit Cime di Rapa, getrocknete Tomaten und Peperoncini

200 g Orecchiette

---

300 g Cime di rapa

---

1 kleine Zwiebel

---

1 Knoblauchzehe

---

20 g getrocknete Tomaten in Öl

---

4 – 6 Sardellenfilets nach Belieben

---

2 EL Olivenöl

---

1 Peperoncino

---

Salz, Pfeffer

---

Den Cime di Rapa gut waschen und dann die Blätter und Knospen von den Stängeln zupfen und klein schneiden. Hier nur die jungen zarten Stängel verwenden. Die holzigen Teile entsorgen.

Die Orecchiette in Salzwasser laut Packungsanweisung kochen.

Nach ca. 5 Minuten die Cime di Rapa zu den Orecchiette in das kochende Salzwasser geben und mitkochen. Nach weiteren 3 Minuten die restlichen Teile des Cime di Rapa in das Salzwasser geben.

Während die Orecchiette kochen die Zwiebel hacken und die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in Öl in der Pfanne anbraten und die Tomaten, Peperoncino und das Sardellenfilet dazugeben.

Nach Bedarf etwas von dem kochenden Salzwasser in die Pfanne geben und 2-3 Minuten köcheln lassen.

Das Kochwasser von den Orecchiette mit den Cime di Rapa abgiessen und das Wasser abtropfen, in Teller anrichten. Abschliessend die Tomaten-Sardellen-Mischung über die Orecchiette geben.



## Gefüllte Kalbspiccata mit Tomatensauce

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehe

2 Esslöffel Olivenöl

2 gehäufte Esslöffel Tomatenmark

2 dl Gemüsebouillon

400 g Dosentomaten gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer

8 Kalbsplätzchen à ca. 60 g

4 Tranchen Parmaschinken dünn geschnitten (½ pro Plätzli)

2 Bund Basilikum

2 EL Bratbutter

4 Eier

120 g Parmesan gerieben

4 Esslöffel Mehl

Zahnstocher

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten. Bouillon und Dosentomaten beifügen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce zugedeckt 15 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Kalbsplätzchen zwischen Klarsichtfolie sehr dünn klopfen (oder direkt vom Metzger machen lassen). Mit je ½ Schinkentranche sowie Basilikumblättern belegen. Jedes Plätzchen in der Mitte zusammenklappen und den Rand mit Zahnstocher verschliessen.

In einem tiefen Teller die Eier verquirlen und den Parmesan untermischen. Mit wenig Salz und reichlich Pfeffer würzen.

In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Kalbsplätzchen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl in ein kleines, feines Sieb geben und die Plätzchen damit bestäuben; überschüssiges Mehl abschütteln. Dann die Plätzchen durch die Eimischung ziehen und sofort in der heissen Butter auf jeder Seite 3–4 Minuten goldbraun braten.

Inzwischen die Tomatensauce mit dem Stabmixer fein pürieren und wenn nötig nachwürzen. Die Sauce in die Mitte von 2 vorgewärmten Tellern geben und die Kalbspiccata darauf anrichten.



## Spaghetti-Bohnen

4 - 500 g Coco Bohnen (möglichst nicht zu breite)

---

1 Schalotte

---

1 Knoblauch (nach Belieben)

---

2-3 EL Butter

---

Coco Bohnen mit dem „Bean Slicer Cutter“ in lange dünne Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.

Bohnenstreifen in Pfanne mit heissem Wasser bissfest garen (ca. 5 Min).

Butter in Pfanne heiss werden lassen, Zwiebeln und Knoblauch kurz andünsten, Bohnen zugeben und fertig garen.

