

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 13.09.2004

Thema: **Zur Erinnerung an die Südtirol-Reise**

Menu:

- Weingugelhopf
- Avocado-Tartar
- Zucchini-Carpaccio
- Süßsaures Pouletbrust-Geschnetzertes mit Basmati-Reis
- Pasta frolla
- Gorgonzola-Lingot mit Süßwein aus dem Tirol
- Rahmeis-Cake

Rezepte von: **Madeleine Blumer**
Familie Gschwind, Weinbau, Therwil
Nonna Genia, Piemont
Lisa Foresteria, Serego Alighieri

Mengen:

- Die Angaben beziehen sich auf 4 Personen;
bei Gebäcken auf eine Form oder einen Teig.
- Abweichende Mengen sind besonders vermerkt.

* * * * *

Weingugelhopf pikant

Rezept von Familie Gschwind, Weinbau, Therwil

weiche Butter
2 Eßlöffel Sbrinz gerieben
Baumnußkerne

100 g Speckwürfeli
500 g Mehl
1 Teelöffel Zucker
½ Eßlöffel Salz
2 Messerspitzen Safran
20 g Hefe
3 dl trockenen Weißwein



Gugelhopfform gut einfetten
Form austreuen
in die Vertiefung der Form setzen und die Form
bis zur Verwendung kühl stellen.
glasig braten, auskühlen.

mischen

dazubröseln
mit einer Kelle von der Mitte her anrühren, den

2 Eier verklopft
50 g weiche Butter
100 g Baumnüsse gehackt }

Teig gut klopfen bis er Blasen wirft.
und die Speckwürfel darunter mischen,
in die vorbereitete Form füllen und ca. 2 Std.
ums Doppelte aufgehen lassen.
In der unteren Ofenhälfte im vorgewärmten
Ofen bei 200° ca. 40 Min. backen.

Avocado-Tartar

1 Eßlöffel Sonnenblumenöl
1 Eßlöffel milder Senf
½ Teelöffel Korianderpulver
2 Knoblauch gepreßt
einige Spritzer Worcestershiresauce
1 Bund Schnittlauch fein geschnitten
½ Teelöffel Salz
1 Eßlöffel Zitronensaft
1 große Tomate gehäutet und gewürfelt
(concassé)
1 hart gekochtes Ei gewürfelt
1 gelbe Peperoni gewürfelt

Zutaten nacheinander begeben
und vermischen

2 reife Avocados
einige Salatblätter

aus der Schale lösen, würfeln und vorsichtig
darunter mischen.
auf Teller geben, den Salat darauf anrichten.

Zucchini-Carpaccio

700g junge Zucchini
Olivenöl
Pfeffer, Salz, Zitronensaft
einige schwarze Oliven
2-3 Eßlöffel Pinienkerne
1 Bund Basilikum
100 g Parmesan }

waschen und ungeschält mit dem Hobel in
Längsscheiben schneiden.
erhitzen und die Zucchinischeiben beidseitig
kurz anbraten, fächerartig auf eine Platte legen.
darüber geben.

fein hacken

gerieben mit den restlichen Zutaten darüber
verteilen

Süßsaures Pouletbrust-Geschnetzeltes

300 g Pouletbrustfilet }
2 Eßlöffel Sojasauce
Pfeffer

waschen, trocknen mit Haushaltspapier und in
2 cm große Würfel schneiden.
mischen mit den Pouletstücken und ca. 30 Min.
marinieren.

75g Mehl }

1 Messerspitze Backpulver		mischen
1,5dl Wasser		Mehl sorgfältig anrühren (angerührter Teig), damit keine Klumpen entstehen.
Kokosfett		in Bratpfanne mit halb hohem oder hohem Rand erhitzen, die Pouletstücke im Teig wenden und portionenweise goldgelb anbraten. Sorgfältig herausheben und auf Haushaltspapier abtropfen, im heißen Backofen bei ca. 120° warm halten.
2 Tomaten		waschen, Stielansatz ausschneiden und in große Stücke schneiden.
2 Zwiebeln		schälen und in grobe Würfel schneiden
1 Salatgurke		schälen, halbieren, entkernen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden.
1 Peperoni		waschen, halbieren, Rippen und Samen entfernen, in grobe Stücke schneiden.
1 Büchse Ananas		abtropfen und Saft auffangen, davon 125 ml abmessen, beiseite stellen.
3 Knoblauchzehen		schälen und fein hacken.
3 Eßlöffel Olivenöl		im Wok oder Bratpfanne erhitzen, Knoblauch goldgelb dämpfen.
5 Eßlöffel Tomatenketchup	}	Zwiebeln, Gurke, Peperoni und Ananasstücke zugeben, weiterdämpfen ca. 5 Min.
3 Eßlöffel Fischsauce		zugeben, Hitze reduzieren, Tomaten und Ananassaft begeben.
Essig	}	abschmecken und nochmals kurz aufkochen.
Zucker		Gemüse auf Platte anrichten, Fleischstücke darauf legen oder separat servieren.

Basmati-Reis

Siehe Paketaufschrift

Torta di pasta frolla

Mürbeteigkuchen nach Nonna Genia (Piemont):

Es handelt sich um einen ganz einfachen Kuchen, der wegen seiner leicht zu beschaffenden Zutaten zu jeder Jahreszeit gebacken werden kann. Früher, als es noch wirklich gutes Brot gab, das in jenem Ofen zubereitet wurde, in dem alle Bewohner des Weilers ihr Brot buken, schob man zwischen einer Portion Brotlaiben und der anderen diesen Kuchen in den Ofen, wenn die Hitze nicht mehr so stark war.

Für Springform von 26 cm Durchmesser:

300g Mehl

200g Butter

im Mehl in feine Stücke schneiden oder mit dem Schwingbesen in der Maschine zerkleinern.

200g Zucker

dazugeben, mischen.

1 Ei verklopft

beigeben und rasch zusammenfügen, nicht kneten! Kühl stellen, ca. 30 Min. Zwei gleichgroße Platten ausrollen, eine Tortenform ausbuttern und mit der einen Teigplatte belegen. darauf verteilen, die zweite Teigplatte darüberlegen.

100 g Kirschen- oder Aprikosenkonfitüre

1 Eiweiß verquirlt

100g Mandeln geschält, gerieben

wenig Zucker

Oberfläche damit bestreichen.

darüber streuen.

Im vorgewärmten Ofen bei 220° ca. 35 Min. backen.

Pasta frolla

Rezept von Lisa Foresteria, Serego Alighieri

Für Springform von 26 cm Durchmesser.

300 g Mehl

150 g kalte Butter

in eine Schüssel oder auf den Tisch geben. im Mehl in kleine Stücke schneiden. (geriebener Teig!)

100 g Zucker

1 Zitronenschale abgerieben

2 Eigelb

wenig Salz

in der Mehlmittle ein Loch machen, restliche Zutaten hineingeben und sorgfältig zusammenfügen. Den Teig im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.

Auswallen und auf einem Blech ausbreiten. Im 220° heißen Backofen ca. 25 Min. backen.

Zucker

den Kuchen heiß damit bestreuen.

Rahmeis-Cake

250 g Erdbeeren oder andere Beeren gerüstet

½ Banane

½ Zitronensaft

80 g Zucker

1,8 dl Rahm

8 Meringuesschalen

im Mixer pürieren

schlagen

in den Rahm bröckeln und alles zusammen gut vermischen. Cakeform mit Alu oder Frischhaltefolie auskleiden, Masse einfüllen und über Nacht gefrieren. Vor dem Servieren etwas antauen lassen.

Schlagrahm, Beeren

zum Ausgarnieren.