



Kochabend vom 6. März 2024

einfach und doch so gut...!

von Patrick Hug und Joël Ringenbach

zum Apéro

Mini-Pastetli al pomodoro
Mozzarella-Tomaten Sticks
Parmesan-Stücke

Vorspeise

Pilzmousse mit Salat und geröstetes Baguette

Hauptgang

Filetto di manzo in tegame
Polenta morbida

Dessert

Italienischer Osterkuchen mit Ricottafüllung

Mini-Pastetli al pomodoro



1 dl	Vollrahm
100 g	Mascarpone
3 EL	Tomatenpüree
¼ TL	Salz
5	Basilikumblätter
	wenig Chiliflocken
24	Mini-Pastetli
6	Cherry-Tomaten

Diese Mengen ergeben 24 Stück.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung

Rahm mit dem Mascarpone und dem Tomatenpüree steifschlagen, salzen. Basilikum fein schneiden, mit den Chiliflocken unter die Masse mischen. Masse in einen Einweg-Spritzsack füllen, ca. 15 Minuten kühlstellen.

Vom Spritzsack eine ca. 1 cm grosse Spitze abschneiden, Mousse in die Pastetli spritzen.

Tomaten vierteln, Pastetli damit garnieren.

Mozzarella-Tomaten Sticks



1 p	Mini Mozzarella Kugeln
10	Cherry-Tomaten
5	Tomaten getrocknet
	Aceto Balsamico di Modena
	Zahnstocher

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung

Mozzarella-Kugeln halbieren, getrocknete Tomaten und Basilikumblätter in breite Streifen schneiden.

Zuerst eine halbe Mozzarella-Kugel stechen, dann einen Streifen getrockneter Tomate stechen und am Schluss das Basilikum.

Das Ganze auf eine Platte stellen und mit Balsamico übergießen.

Parmesan-Stücke

Gebrochene Parmesan-Stücke mit Zahnstocher bestecken.

Menge nach der Anzahl Apéro-Teilnehmer ausrichten.

Zu den übrigen Apéro-Teilen servieren.

Pilzmousse mit Salat und geröstetes Baguette



Zutaten für 4-6 Personen

15 g	Gedörrte Steinpilze
1	mittelgroße Zwiebel
2	Knoblauchzehen
6-8	Zweige Thymian
500 g	weiße/braune Champignons
1 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
3-4 EL	Brandy oder Cognac
1 EL	Sojasauce
2	Messerspitzen Piment d'Espelette oder Chiliflocken
1/2-3/4 EL	Zitronensaft
	Salz
1/2	Bund glatte Petersilie
2 EL	Crème fraîche

Zum Servieren:

1 dl	Rahm
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 10 Minuten

Zubereitung

Die Steinpilze in eine Schlüssel geben und mit warmem Wasser bedecken. Etwa 15 Minuten einweichen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Thymian-Blättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls hacken. Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden und halbieren.

Die Steinpilze aus dem Einweichwasser nehmen, ausdrücken und fein hacken.
½ dl Einweichwasser beiseite stellen.

In einer Bratpfanne die Butter und das Olivenöl erhitzen. Darin Zwiebel, Knoblauch und Thymian 3 – 4 Minuten dünsten. Aus der Pfanne nehmen.

Die Hitze höherstellen und in der gleichen Pfanne die Champignons kräftig anbraten. Dann die Steinpilze und die Zwiebelmischung beifügen und kurz mitbraten. Einweichwasser, Brandy oder Cognac, Sojasauce und Piment d'Espelette oder Chiliflocken mischen, zu den Pilzen geben und alles so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Die Pilzmasse mit Zitronensaft und Salz abschmecken und abkühlen lassen.

Inzwischen die Petersilie fein hacken.

Die Pilzmasse und die Crème fraîche in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer grob-fein pürieren. Zuletzt die Petersilie beifügen und kurz mitmixen. Die Masse wenn nötig nochmals abschmecken und kühlstellen.

Vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sorgfältig unter die Pilzmousse heben. Diese als Nocken mit Löffeln abstechen und auf Tellern anrichten.

Nach Belieben mit einem kleinen Salat (z.B. Frisé- oder Nüsslalat, Kresse, Portulak usw.) garnieren. Dazu Toastbrot oder ein frisches oder ein geröstetes Baguette servieren.

Filetto di manzo in tegame



Für 6 Personen

1.8 kg	Rindsfilet am Stück, von Fett befreit
6 – 8	Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
100 g	Schinken Fett, in Streifen geschnitten
1	Zweig frischer Rosmarin
	Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
300 g	Coppa di Parma, in sehr dünne Scheiben
2 EL	Olivenöl
50 g	Butter
2	mittelgrosse rote Zwiebeln gekackt
½	Stangensellerie
1	Flasche Rotwein, Freisa oder eine andere Barolosorte
50 - 85 ml	Hühnerbrühe oder Kalbsfond

Zubereitung

Mit einem scharfen Messer entlang der Faser kleine Einschnitte in das Filet machen. Je ein Scheibchen Knoblauch und etwas Schinken Fett, einige Rosmarinnadeln, Salz und Pfeffer in diese Einschnitte geben.

Jetzt das Filet rundum mit Coppascheiben einwickeln. Diese sollen sich etwas überlappen, anschliessend eng mit Küchengarn binden. Wenn nicht der gesamte Coppa verbraucht wird, den Rest in schmale Streifen schneiden.

Das Olivenöl und die Butter in einem Kochtopf erhitzen, in dem das Filet knapp Platz hat. Das Fleisch im Coppamantel soll von allen Seiten Farbe annehmen.

Das Filet aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Dann die Zwiebeln, den Sellerie und die restlichen Coppascheiben sanft anschwitzen, bis sie weich sind. Das Fleisch wieder in den Kochtopf zurückgeben und so viel Wein angießen, dass es zur Hälfte in der Flüssigkeit liegt. Aufkochen, dann die Hitze reduzieren und das Filet mit einem angefeuchteten Stück Backpapier bedecken. Den Deckel leicht offenstehen lassen. 20 bis 30 Minuten sanft garen.

Mit sanftem Druck auf das Fleisch prüfen, ob es gar ist. Wenn es leicht nachgibt, ist es blutig bis rosa. Das Filet aus dem Kochtopf nehmen. Die Sauce soll sehr intensiv sein. Ist sie zu dünn, muss sie bei starker Hitze noch etwas reduzieren. Nochmals abschmecken.

Das Garn entfernen, das Filet in Scheiben aufschneiden und die Sauce mit dem Löffel auf das Fleisch geben.

Mit Polenta morbida servieren.

Polenta morbida



Für 14 (6 - 8) Personen

500 g (350 g)	Maisgriess
2.5 l (1.75 l)	Wasser
	Salz und frisch gemahlener Schwarzer Pfeffer
215 g (150 g)	Butter
286 g (200 g)	frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Den Maisgriess in einen Krug mit Ausguss füllen, damit man ihn in gleichmässigem Strahl einrühren kann.

Das Wasser in einem mittelgrossen Topf mit dickem Boden zum Kochen bringen und 1 TL Salz hineingeben. Die Hitze reduzieren, bis alles gut gemischt ist. Die Polenta wird schnell dick und wirft lavaartige Blasen. Die Hitze soweit als möglich herunterregulieren und die Polenta unter gelegentlichem Rühren mit einem Holzlöffel 30 bis 40 Minuten kochen, bis sie sich vom Topfrand löst und sehr dick geworden ist.

Dann die Butter und den Parmesan einrühren und grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die fertige Polenta auf ein grosses, flaches Backblech oder ein Brett geben und zu einem etwa 2 cm dicken Fladen verstreichen. Vollständig abkühlen lassen, dann in Stücke oder Streifen schneiden.

Danach in Öl in der Pfanne goldgelb anbraten.

Italienischer Osterkuchen mit Ricottafüllung



Teig

250 g	Mehl
50 g	Zucker
1	Prise Salz
150 g	<u>kalte</u> Butter
ca. ½ dl	Weisswein

Füllung

1	unbehandelte Zitrone
50 g	Zitronat oder Orangeat
3	Eier
70 g	Zucker
2	Päckchen Vanillezucker
500 g	Ricotta
	je 1 Prise Zimt- und Nelkenpulver

Diese Mengen ergeben 12 Tortenstücke.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 45-50 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Mise en place:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zubereitung

Für den Teig in einer Schüssel Mehl, Zucker und Salz mischen. Die Butter in kleinen Stücken dazuschneiden. Alles mit den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Dann den Weisswein beifügen, alles rasch zu einem glatten Teig verkneten und diesen zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Für die Füllung die gelbe Schale der Zitrone fein abreiben. Das Zitronat oder Orangeat so fein wie möglich hacken.

Eier, Zucker und Vanillezucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Den Ricotta mit der Zitronenschale, dem Zitronat oder Orangeat sowie dem Zimt und Nelkenpulver unterrühren.

Den Teig halbieren und die Hälften jeweils zu einer runden Platte von etwa 30 cm Durchmesser auswallen. Mit der ersten Teigronde eine Tarteform von 28 cm Durchmesser auslegen und einen kleinen Rand hochziehen. Die Füllung darauf geben, glattstreichen und mit der zweiten Teigronde decken, dabei diese am Rand leicht festdrücken. Den Teigdeckel mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Osterkuchen im 200 Grad heißen Backofen auf der zweituntersten Rille 45 – 50 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

