



Kochabend vom 20. Februar 2025

## Mit italienischen Inspirationen

von Simone Lüdi

### *Apéro*

Knusprige Reiskugeln  
Zwiebelringe aus dem Ofen  
Cocktailsauce

### *Vorspeise*

Sellerie Limetten Süppli

### *Hauptgang*

Bracioline di vitello  
Risotto alla milanese

### *Dessert*

TarteTatin von der Birne mit Safran

## Apéro 1: Knusprige Reiskugeln

### Zutaten für 6 - 10 Personen

9 dl	Wasser
Salz	aufkochen
250 gr	Schwarzer Reis, begeben, zugedeckt auf kleiner Stufe 35 Minuten köcheln lassen, restliches Wasser abgiessen, Reis etwas verdampfen lassen, wenig Olivenöl und Salzflocken begeben
250 gr	Rote Bohnen, abgetropft und gewaschen, etwas zerdrückt
1	Zwiebel
2 EL	Sojasauce
1 KL	Oregano
Wenig	Schnittlauch
Ca. 1 KL	Salz
	alles gut mixen, bis eine formbare Konsistenz entsteht, evtl. mit Paniermehl etwas eindicken

### Zubereitung

Baumnußgrosse Kugeln formen, im Paniermehl wenden  
im nicht zu heissen Olivenöl gut knusprig braten



## Apéro 2: Zwiebelringe aus dem Ofen

### Zutaten für 4 - 6 Personen

50gr	Mehl
25gr	Maizena
½ KL	Paprikapulver
1/2KL	Knoblauchpulver
1 KL	Provence Kräuter
1dl	Wasser
600gr	Grosse Zwiebeln
150gr	Paniermehl in einen Suppenteller geben
	Olivenöl

**Zubereitung**

Zutaten (von Mehl bis Wasser) zu einem Teigli mischen

Zwiebeln schälen, in Ringe von 1cm Dicke schneiden, Ringe auseinanderlösen

Zwiebelringe zuerst durch den Teig ziehen, dann im Paniermehl wenden und auf ein vorbereitetes Blech legen

Ringe mit Olivenöl besprühen

Im 180 Grad heißen Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen

**Dazu servieren: Cocktailsauce****Zutaten für 6 – 10 Personen**

0,5 dl	Milch
½ KL	Senf
	Salz
1 dl	Sonnenblumenöl
50gr	Joghurt nature
50gr	Tomatenketchup

**Zubereitung**

Milch, Senf und Salz in einen hohen Becher geben, alles mit dem Stabmixer mischen

Das Öl im feinen Faden dazu giessen bis eine cremige Mayo entstanden ist, dies in eine Schüssel geben

Joghurt und Ketchup zugeben, mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken

## Sellerie Limetten Súppli

### Zutaten für 4 - 6 Personen

400gr	Sellerie
200gr	Kartoffeln, mehlig
1	Zwiebel
4EL	Olivenöl
0,5dl	Nolly Prat
1 dl	Weisswein
8dl	Bouillon
1/2	Limette
1,5dl	Rahm
50gr	Bündnerfleisch
1 Bund	Peterli

### Zubereitung

Sellerie und Kartoffeln, schälen und in Würfel schneiden

Zwiebel schälen, hacken

Beides in Olivenöl andünsten und mit Nolly Prat ablöschen

Weisswein zugeben und etwas einkochen lassen

Schale der Limette abreiben, Saft auspressen, mit der Bouillon zugeben und Suppe 20 Minuten köcheln lassen

Suppe fein pürieren, Rahm beifügen, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden, Peterli fein hacken, beides mischen und über die angerichtete Suppe streuen.



## Bracioline di vitello

### Zutaten für 4 Personen

12	Grosse, dünn geschnittene, geklopfte Kalbsschnitzel, z.B. Eckstück (60gr)
1	Zwiebel
	Olivenöl
100gr	Parmesan
100gr	Pancetta in Scheiben (oder Coppa)
60gr	Toastbrot
30gr	Peterli, glatt
1	Ei
	<b>Sauce</b>
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2EL	Olivenöl
1,5dl	Weisswein
1dl	Bouillon
250gr	Tomaten (Passata)
	Basilikum, frisch
	Petersilie, frisch

### Zubereitung

Schnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen, mit Klarsichtfolie bedecken und die Schnitzel mit dem Wahlholz etwas dünner ausrollen. Fleisch beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen

Zwiebel schälen, hacken im Olivenöl 5 Minuten dünsten, etwas abkühlen lassen

Parmesan an der Röstiraffel reiben, späne mit den Fingern etwas zerkleinern

Pancetta und Toastbrot in kleine Würfel schneiden

Gehackter Peterli und das aufgeschlagene Ei, alles mischen. Jeweils 1/12 der Füllung auf ein Kalbsschnitzel geben, die Enden einschlagen und satt aufrollen. Die Bracioline mit einem Zahnstocher fixieren.

Sauce und anbraten der Bracioline:

im Schmortopf Olivenöl erhitzen, die Bracioline in zwei Portionen darin rundum etwa 3 Minuten anbraten. Herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen, etwas einköcheln lassen. Bouillon dazugeben, nochmals etwas einkochen lassen. Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Bracioline hineinlegen und zugedeckt **bei kleiner Hitze 20 Minuten schmoren lassen**, gelegentlich wenden.

Vor dem Servieren die Sauce evtl. nachwürzen, die gehackten Kräuter (Basilikum und Peterli) darüberstreuen und anrichten.



## Risotto alla milanese

### Zutaten für 6 - 8 Personen

125mg	Safrannarben
2EL	Olivenöl
2	Schalotten
400gr	Carnoli Reis
1,5 dl	Weisswein
1lt	Gemüsebouillon
	Parmesan gerieben
	Butter

### Zubereitung

Safrannarben mörsern und mit etwas Weisswein mischen

Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, die Schalotten nach dem Hacken begeben, sanft andünsten.

Reis begeben und mitdünsten bis er glasig ist. Weisswein dazugeben und einkochen lassen. Den eingeweichten Safran zugeben.

Gemüsebouillon nach und nach begeben, rühren, begeben, rühren, etc. bis die Bouillon aufgebraucht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, frisch geriebener Parmesan und Butter begeben, kurz stehen lassen, servieren.

## Tarte Tatin von der Birne mit Safran (für 6 Förmli)

### Zutaten für Zuckerteig

120gr	Butter, weich
100gr	Zucker
2	Eigelb
1Pr	Salz
5gr	Backpulver
150gr	Weissmehl

### Zubereitung

Ohne das Weissmehl alles schaumig rühren, das Weissmehl dazugeben, mischen, zu einem Teig kneten, kühlstellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche auswallen und Rondellen von 10cm Ausstechen, erneut kaltstellen.

### Karamellzucker

150gr	Weisser Zucker
	Zitronensaft
50ml	Wasser

Den Zucker in einer Pfanne langsam Karamellisieren, vom Herd nehmen und mit ein paar Spritzern Zitronensaft ablöschen.

Wasser zugeben und aufkochen bis das Karamell flüssig ist.

In gebutterte Formen von 10cm Durchmesser geben.

4	Reife Williamsbirnen (wichtig, dass sie nach dem Backen weich sind)
1P	Safranpulver

### Belag:

4 reife Williams Birnen schälen und Kerngehäuse entfernen

Die Birnen mit Safranpulver einreiben und etwas stehen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die halbierten Birnen in feine Scheiben schneiden und gleichmässig auf den Karamellzucker in die Formen auslegen. Mit dem Zuckerteig bedecken und im vorgeheizten Ofen 20-25 Min. backen.

Nach dem Backen kurz stehen lassen und noch heiss stürzen.

Eine Kugel Vanilleglace dazu servieren



## Impressionen

### Vorbereitung:



durch Hans und Ernst



## Kochen



Hanspi Kolmos mit Simone Lüdi



Hanspeter Eckstein und Ruedi Mohler



Michi Strecker mit Simone Lüdi



Oswald Zumsteg mit Jürg Iselin



Steeven .....



Patrick Hug, unser Präsident



Steeven ....., Joël Ringenbach, Patrick Hug



Auch das Weinprogramm passte.....

E Guete:

