Kochabend 23. Februar 2024

Reise nach Italien

****

Insalata di Arancia

****

Tris di Pasta

Cannelloni alla Fiorentina

Spaghetti alla carbonara

Mezzi Rigati con ragù di salsiccia

****

Zabaione al Marsala

Cake Financier

****

Gruppe 2: Hansuli Blaser, Jürg Wegelin, H.C. Affolter, Thomas Müller, Ruedi Scheiwiller, Stephan Flückiger

Insalata di Arance

(4 Portionen)

2		Orangen	Schale samt weisser Haut abschneiden, Saft auffangen. Orangen in ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf 4 Tellern ausbreiten.
1		kleine Fenchelknolle (ca. 150 g)	Putzen, Grün für die Garnitur zur Seite legen, harte äussere Teile entfernen, zarte Herzteile würfeln (ca. 5mm).
2		kleine Zwiebeln (weiss)	In sehr feine Ringe schneiden.
1	TL	Rosmarin	Aufgefangener Orangensaft mit Weissweinessig und Olivenöl verquirlen. Rosmarin fein hacken, untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1	EL	Weissweinessig	
4	EL	Olivenöl	
		Salz, Pfeffer	
			Fenchelwürfel in der Sauce wenden und auf den Orangenscheiben verteilen. Zwiebelringe darüber anrichten, restliche Sauce über den Salat träufeln. Pfeffer darüber mahlen, mit Fenchelgrün bestreuen.

Tris di Pasta

(je 2 Portionen)

Cannelloni alla fiorentina

6	Stk	Cannelloni	
300	g	Spinat, gewaschen	Schalotte in der Bratpfanne in wenig Olivenöl andünsten, Spinat beigeben, auf grosser Flamme zusammenfallen und Flüssigkeit auskochen lassen. Aus der Pfanne nehmen und fein hacken. Mit Ricotta, Ei und Parmesan vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. In Spritzsack füllen.
1		Schalotte, fein gehackt	
		Olivenöl	
125	g	Ricotta	
4	EL	Parmesan, gerieben	
		Salz, Pfeffer	
1		Ei	
1	Glas	Passata di Pomodoro	Alles vermischen, in eine kleine Auflaufform giessen.
1	Zehe	Knoblauch, durchgepresst	
1	Prise	Oregano, getrocknet	
		Salz, Pfeffer	
			Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Masse füllen, auf die Tomatensauce legen.
1	EL	Butter	In der Pfanne Butter zergehen lassen, mit Mehl vermischen. Milch zugeben und unter stetem Rühren aufkochen und leise etwas einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und über die Cannelloni giessen.
1	EL	Mehl	
4	dl	Milch	
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
			Backen: ca. 45 Minuten bei 180° C (Umluft) in der Ofenmitte.

Spaghetti alla carbonara

2		Eigelb	Eigelb mit Pecorino in einer kleinen Schale zu einer dicken Paste vermengen.
50	g	Pecorino romano, gerieben	
75	g	Guanciale (ersatzweise Pancetta in Tranchen)	Guanciale in feine Streifen (Pancetta halbieren) schneiden, in der Bratpfanne knusprig braten, Guanciale herausnehmen und nach Belieben hacken, Fett in der Pfanne lassen.
200	g	Spaghetti	In Salzwasser al dente kochen (nach Zeitangabe auf Verpackung). Spaghetti abgiessen, dabei das Kochwasser auffangen! Spaghetti in die Bratpfanne mit dem Speckfett geben, Eipaste hinzufügen und sanft bewegen, nach Bedarf wenig Kochwasser beifügen, bis die Sauce cremig wird, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, Guanciale beifügen und anrichten. Geriebenen Pecorino oder Parmesan dazu servieren.

Mezzi Rigati con ragù di salsiccia

250	g	Salsiccia	Aus dem Darm nehmen und zerkleinern.
1		Karotte, klein	Gemüse in **ganz kleine** Würfel schneiden (Brunoise, max. 2 mm), im Olivenöl ca. 10 Minuten andünsten. Fleisch zugeben, Hitze höherstellen und ca. 5 Minuten anbraten. Tomatenpürée beigeben, mitbraten. Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen, Passata und Thymian beigeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, zugedeckt ca, 45 Minuten auf kleinem Feuer schmoren.
1		Schalotte	
½		Stengel Stangensellerie	
		Olivenöl	
1	EL	Tomatenpürée	
100	ml	Rotwein	
300	ml	Passata di pomodoro	
		Thymian	
200	g	Mezzi Rigati	In Salzwasser al dente kochen (nach Zeitangabe auf Verpackung). Mezzi Rigati abgiessen, dabei das Kochwasser auffangen! Mezzi Rigati mit der Sauce mischen, falls nötig, etwas Kochwasser beifügen, anrichten. Geriebenen Parmesan oder Pecorino dazu servieren.

Zabaione al Marsala mit Cake Financier

(4 Portionen)

Zabaione al Marsala

4		Eigelb
4	EL	Marsala
4	EL	Zucker

Wasserbad vorbereiten (86° C)

Eigelb mit dem Zucker in der Wasserbadschüssel aufschlagen. Schüssel aufs Wasserbad stellen und weiter aufschlagen, dabei nach und nach den Marsala beifügen und so lange kräftig schlagen, bis sich ein steifer Schaum bildet.

In Dessertgläser abfüllen, servieren.

Cake Financier

		Cakeform	Ausbuttern und Mehlen
6		Eiweiss	Eiweiss mit Salz sehr steif schlagen, Zucker beigeben und kurz mitrühren.
1	Prise	Salz	
200	g	Zucker	
30	g	Weisse Mandeln, gemahlen	Mandeln, Mandelaroma und Mehl mit der Eiweissmasse vermischen
2	Tropfen	Bittermandelaroma	
120	g	Mehl	
120	g	Butter	Butter schmelzen (nicht erhitzen!), sorgfältig aber gut unter die Masse ziehen

Backen: bei 180° C 50-60 Minuten in der Ofenmitte.

Quellen:

Insalata di Arancia, Zabaione:	Die echte italienische Küche – Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus alle Regionen, Gräfe und Unzer, 1991
Cake Financier:	Betty Bossi Backbuch
Cannelloni:	V-Zug Rezept-App;
Carbonara und ragù di salsiccia:	www.giallozafferano.it