



Menü

17. November 2023

Tessiner Safran-Risotto mit Luganighetta

Tessiner Kalbsfilet im Brotmantel mit Rüeblì in 4 Farben und Eierschwämme (Pfifferlinge) Specialità Ticinese della Nonna

Tessiner Marronikuchen verfeinert mit Grappa

Weisswein: Roccolo - Bianco di Merlot Ticino DOC 2022 (ca. CHF 10.00)

Feine Aromatik von Apfel und Quitten, charaktervoll, harmonisch im Gaumen, mit süsser Fruchtnote und schöner Saftigkeit.

Rebsorte = 100% Merlot

Rotwein: Cagi Cantina Giubiasco – Merlot Ticino DOC Riserva 2021 (ca. CHF 16.00)

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, vollem Körper und ausgeglichen. Am Gaumen setzt er Aromen von reifen Früchten frei, leichte würzige Noten und gut integrierte Tannine.

Die Trauben werden von Hand gelesen, entbeert und eingemaischt. Die Gärung erfolgt in Stahltanks. Danach wird der Wein 12 Monate lang in Eichenfässern ausgebaut und reift weitere 6 Monate in der Flasche.

Rebsorte = 100% Merlot

Gruppe 4:

Jürg Scheller, Christian Hürlimann, Jürgen Strasser, Patrick Danesin, Horst Posthaus

Eigene Notizen

Tessiner Safran-Risotto mit Luganighetta

Zutaten für 4 Personen

- 160g Tessiner Risotto-Reis (z.B. Riso Nostrano Ticinese "Loto")
- 1 Zwiebel klein
- Ca. 120g – 140g Luganighetta
- Ca. 1.5 dl – 1.7 dl Weisswein
- Ca. 500ml Gemüse-Bouillon (1 Würfel)
- 1 Beutel Safranpulver
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 15g Butter
- 6 Esslöffel frisch geriebener Parmigiano Reggiano (Total 250g – Rest um bei Bedarf auf dem angerichteten Teller zu streuen)



Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Die Luganighetta aus dem Darm nehmen und in ca. 2cm lange Stücke schneiden.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel mit den Stücken der Luganighetta ungefähr 5 Minuten bei mässiger Hitze anbräunen.
4. Tessiner Risotto-Reis zugeben, einige Minuten anrösten, leicht salzen, pfeffern und anschliessend mit Weisswein ablöschen.
5. Eine Kelle heisse Gemüse-Bouillon und das Safranpulver zugeben, den Reis zum Kochen bringen und unter stetigem Umrühren nach und nach etwas Gemüse-Bouillon dazu giessen.
6. Wenn der Reis „al dente“ ist (nach ca. 18 – 20 Minuten), eine letzte Kelle Gemüse-Bouillon, die kalte Butter und den Parmesan-Käse zugeben.
7. Den Reis von der Hitze nehmen, für eine Minute abgedeckt ruhen lassen, kräftig rühren, um ihn glatt zu machen. Sofort servieren; auf dem angerichteten Teller noch etwas frischen Parmigiano Reggiano darauf reiben.

Tipp:

- 1 oder 2 Basilikumblatt zur Deko
- Der „Riso Nostrano Ticinese Loto“ (Tessiner Risotto-Reis aus dem Maggia-Delta; Ascona und Locarno) kann z.B. an folgenden Orten gekauft werden:
 - Globus Lebensmittel (ca. CHF 10.00 für 1kg)
 - www.feinkost-shop.ch (ca. CHF 12.00 für 1kg)

Tessiner Kalbsfilet im Brotmantel

Zutaten für Füllung (4 Personen):

- 100g mageres Kalbfleisch
- 80g frischer Rahm
- Ca. 15g Basilikum-Blätter
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Aceto Balsamico

Zutaten für Kalbsfilet und Brotmantel (4 Personen):

- 2 Tramezzini-Brotscheiben
- 400g Kalbsfilet (Herzstück)



Zubereitung Füllung

1. Basilikumblätter blanchieren und fein hacken.
2. Mageres Kalbfleisch mit dem Stabmixer fein zerhacken.
3. Frischen Rahm dazugeben und nochmals mit dem Stabmixer gut durchmischen.
4. Blanchierter, gehackter Basilikum, den Aceto Balsamico sowie eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und mit dem Stabmixer fertig durchmischen.

Zubereitung Kalbsfilet im Brotmantel

1. Tramezzini-Brotscheiben mit einem Nudelholz vorsichtig und dicht nebeneinander auswallen.
2. Alufolie ausbreiten, darauf die Bratfolie legen und die ausgewallten Tramezzini-Brotscheiben nebeneinander darauflegen.
3. Tramezzini-Brotscheiben zu ca. $\frac{3}{4}$ mit der Füllung bestreichen (Ränder frei lassen), das Filet salzen sowie pfeffern und an einer Kante der Füllung positionieren.
4. Den Brotmantel mit Hilfe der Bratfolie eng am Filet aufrollen, wie ein „Bonbon“ verpacken und an den Seiten verschliessen. Das „Bonbon“ mit der Alufolie nochmals auf die gleiche Art und Weise verpacken.
5. Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft), danach das Filet im Brotmantel („Bonbon“) ca. 25 Minuten garen.
6. Filet im Brotmantel („Bonbon“) aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen.
7. Alufolie und Bratfolie vorsichtig entfernen.
8. Öl in einer Bratpfanne erhitzen (nur mässig), Filet im Brotmantel im Öl fertig braten, bis die Kruste aussen knusprig und goldbraun ist. (Hinweis: genug Öl in die Bratpfanne geben, damit der Brotmantel nicht anhaftet)
9. Filet im Brotmantel vorsichtig aufschneiden, portionieren und servieren.

Tipp:

- Die Tramezzini-Brotscheiben können bei www.chefstore.ch gekauft werden (ca. CHF 6.00 für 5 Stück 10x23cm)
- Das Aufschneiden/Portionieren des Filets im Brotmantel sollte nicht zu dünn angesetzt werden, weil sich der Brotmantel, bei nicht optimal scharf geschliffenem Messer, sonst vom Filet bzw. der Füllung ablöst. Bei 400g für 4 Personen sind 4 Stücke optimal.

Zutaten: Rüebli in vier Farben und Eierschwämme (Pffifferlinge)

Zutaten für 4 Personen

- 6 Rüebli in 4 verschiedenen Farben
- Ca. 150 – 180g Eierschwämme (Pffifferlinge)
- 1 Zwiebel klein
- Ca. 500 ml Gemüse-Bouillon (1 Würfel)
- Etwas Olivenöl (nach Belieben)
- 25g Bratbutter
- 15g kalte Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- ¼ Bund Petersilie
- ½ dl Weisswein
- 1 Prise Zucker

Zubereitung Rüebli in drei Farben

1. Rüebli rüsten, halbieren und in ca. 5cm lange Stäbchen schneiden.
2. Bouillon aufkochen und die Rüebli darin bissfest kochen.
3. Bouillon abgiessen, etwas Olivenöl (nach Belieben) auf die Rüebli geben und abschmecken.

Zubereitung Pffifferlinge

1. Eierschwämme (Pffifferlinge) mit Pinsel und Küchenpapier vorsichtig säubern.
2. Grosse Pilze halbieren oder ggf. sogar vierteln.
3. Zwiebel schälen und fein hacken/würfeln
4. Petersilie waschen und fein hacken.
5. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen (mässig) und dann die Eierschwämme (Pffifferlinge) sowie Zwiebel- „Würfel“ hineingeben, während rund 2 Minuten stetig durchrühren.
6. Weisswein dazugeben und mit Salz, schwarzem Pfeffer sowie einer Prise Zucker abschmecken.
7. Das Ganze aufkochen, die kalte Butter dazu geben, durchschwenken und gehackte Petersilie untermischen – sofort servieren.

Tessiner Marroni-Kuchen verfeinert mit Grappa

Zutaten für einen Kuchen (6 bis 8 Personen)

- 400g geschälte Marroni, gekocht
- 1 dl Wasser
- 2 Esslöffel Zucker
- 50g Haselnüsse, gemahlen
- 4 Eier
- 50g Zucker
- 200g Butter, geschmolzen
- Ca. $\frac{3}{4}$ Päckli Backpulver (10g)
- 1 Päckli Vanillezucker (12g)
- 3 Esslöffel Tessiner Grappa



Zubereitung

1. Die geschälten, gekochten Marroni mit dem Wasser sowie 2 Esslöffel Zucker in ein Gefäss füllen und mit dem Stabmixer pürieren.
2. Die 4 Eier aufschlagen und Eigelbe vom Eiweiss sauber trennen (wichtig).
3. 4 Eigelbe, die 50g Zucker und den Vanillezucker in eine separate Schüssel geben und während ca. 5 Minuten mit dem Handmixer schaumig rühren.
4. Die Butter schmelzen, kurz erkalten lassen, zur schaumigen Eigelbmasse dazu geben und während 2 Minuten mit dem Handmixer weiter rühren.
5. Die pürierte Marroni-Masse sowie die gemahlenen Haselnüsse zur Masse in die Schüssel dazu geben und zusammen mit dem Backpulver sowie dem Grappa von Hand, mit einer Kelle, darunter rühren.
6. In einem separaten Gefäss die 4 Eiweisse mit dem Handmixer zu Schnee (steif) schlagen.
7. Eischnee vorsichtig unter die Marroni-Masse heben (nicht rühren, sondern eben vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben).
8. Den Teig in eine mit Backpapier belegte runde Backform geben.
9. Im vorgeheizten Backofen, im unteren Drittel, bei 220 Grad ca. 35 Minuten backen.
10. Fertigen Marroni-Kuchen auskühlen lassen.

Tipp:

- Eine Garprobe kann mit einer „Stricknadel“ vorgenommen werden; Der Teig darf nicht mehr an der Nadel kleben bleiben.
- Zum Kaffee/Espresso einen feinen Tessiner-Grappa geniessen ☺
- Der „Grappa Ticinese“ (Tessiner Grappa mit 40% vol.) kann z.B. bei Coop-Lebensmittel (www.coop.ch) gekauft werden (ca. CHF 30.00 für 7dl).