

Kochen mit Freunden
N5Kochloft in Worb
24. Mai 2013



Kenner & Schlemmer
Worb



mit

- ◆ Marlies & Sylvia
Chefköchinnen
- ◆ Res
- ◆ Küre
- ◆ Michu
- ◆ Mitzu
- ◆ Strich
- ◆ Fräne
- ◆ Ueli
- ◆ René

Menu

Vorspeise

Ravioli mit verschiedenen
Füllungen

Hauptgang

Arista fiorentina
(Schweinerücken)

Spinat

Ofenkartoffeln

Dessert

Limoncello-semifreddo
Semifreddo al torrone

Vorspeise

Raviolifüllung Bolognese

4 Personen

Zubereitung 40 Minuten

- ◆ 1 kl. Zwiebel gehackt
- ◆ 1 Rüebli, kleine Würfel
- ◆ 1 Stange Sellerie, kleine Würfel
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 300g Hackfleisch vom Rind
- ◆ 1 EL Tomatenmark
- ◆ 1 Dose Tomatenstücke
- ◆ 1/2 KL Oregano, getrocknet
- ◆ 1 Lorbeerblatt
- ◆ 2 Knoblauchzehen, geschält und halbiert
- ◆ Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker



Die Zwiebel mit den Gemüsewürfel in Olivenöl einige Minuten andünsten. Das Hackfleisch zugeben und krümelig braten.

Das Tomatenmark einrühren. Die Tomatenstücke, Lorbeer und Knoblauch hinzufügen und ca. 1/2 Stunden köcheln lassen bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist.

Mit Oregano würzen und die Sauce abschmecken.

Vorspeise

Steinpilz-Ricotta

4 Personen

Zubereitung 30 Minuten

- ◆ 20g Steinpilze, getrocknet
- ◆ 200g Kartoffeln
- ◆ 150g Champions, fein gehackt
- ◆ 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- ◆ 2 EL Öl
- ◆ 2 EL Petersilie, gehackt
- ◆ 250g Ricotta
- ◆ 1 Eigelb
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Steinpilze in lauwarmen Wasser einweichen. Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen, abgiessen, und gut ausdämpfen lassen.

Die Zwiebeln, Champions und gut ausgedrückt, klein gehackten Steinpilze in Öl braten bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Auskühlen lassen. Kartoffel schälen und durch die Presse drücken. Mit Ricotta, Eigelb und Pilzmasse mischen.

Abschmecken.

Vorspeise

Artischocken

4 Personen

Zubereitung 30 Minuten

- ◆ 1 Dose Artischockenherzen
- ◆ 1 kleine Zwiebel
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 1/2 Zitrone, Schale und wenig Saft
- ◆ Petersilie und Thymian, gehackt
- ◆ Salz, Pfeffer, Cayenne
- ◆ 200g Ricotta
- ◆ 1 Eigelb

Artischocken mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
Petersilie, Thymian und Zitronensaft begeben.
Einkochen, Würzen, abschmecken.

Die Masse pürieren, etwas abkühlen lassen.

Mit Ricotta und Eigelb mischen.

Vorspeise

Fenchel-Ricotta

4 Personen

Zubereitung 20 Minuten

- ◆ 150g Fenchel, fein geschnitten
- ◆ 1 Schalotte, fein gehackt
- ◆ 20g Pecorino oder Parmesan, fein gerieben
- ◆ 1 EL Olivenoel
- ◆ 1/2dl Noilly Prat
- ◆ 100g Ricotta
- ◆ 1 Eigelb
- ◆ Salz, Pfeffer

Die Schalotte im Oel andünsten. Den Fenchel dazu geben und mit dem Wermut ablöschen.

Zugedeckt weich kochen.

Abgeschmeckt kochen bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Pürieren, etwas auskühlen lassen.

Mit Ricotta, Eigelb und Käse mischen.

Pikant abschmecken.

Vorspeise

Nudelteig

Ca. 6 Portionen

Zubereitung 2 Stunden und länger

- ◆ 420g Mehl
- ◆ 180g Griess
- ◆ 1 grosse Prise Salz
- ◆ 4 Eier, 1 ganz und 3 nur Eigelb
- ◆ 1 EL Olivenöl
- ◆ Wasser
- ◆ Nudelmaschine



Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen nach Bedarf Wasser begeben und zu einem elastischen Teig kneten.

In Folie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig portionieren und mit der Nudelmaschine zu dünne Bändern verarbeiten.

Mit Mehl bestäuben. Zum Schluss die Teigbänder in die gewünschte Breite schneiden.

Die Nudel in einem grossen Topf in gut gesalzenem Wasser 1 bis 2 Minuten sprudelnd kochen. Abgiessen und mit etwas Öl und Kochwasser mischen.

Oder

Den Teig dünn ausrollen. Auf der unteren Hälfte Häufchen mit Füllungen in grösseren Abständen verteilen. Die obere Hälfte mit Eiweiss bepinseln und über die Füllung klappen. Den Teig rund um die Füllung gut andrücken. Mit dem Teigrad die Ravioli ausschneiden und auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten.

In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen. Die Ravioli knapp über dem Siedepunkt während ca. 5 Minuten al dente kochen.

Hauptgang

Arista Fiorentina (Schweinerücken)



4 Personen

Zubereitung 90 Minuten

- ◆ 1.2kg Schweinkotelett am Stück, mit Knochen
- ◆ 3-4 Knoblauchzehen
- ◆ 1/2 Bund Petersilie
- ◆ 1/2 Bund Basilikum
- ◆ 3 Zw Thymian
- ◆ 1 Zw Rosmarin
- ◆ 2 Zw Oregano
- ◆ 2 Bl Salbei
- ◆ Salz, Pfeffer
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ Ev. 8 -10 dünn geschnitten Pancettascheiben
- ◆ 1kg neue Kartoffeln

Kotelett und Knochengerüst abbrausen und trocken tupfen. Den Knoblauch zerdrücken. Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Basilikum, Oregano und Petersilie fein hacken und mit Olivenöl verrühren.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kräutermischung rundum bestreichen. Das Fleisch auf den Knochen legen. Mit Pancetta belegen und mit Küchengarn festbinden.

Auf einen Rost legen, Fettpfanne drunter schieben.

Im Ofen bei 200°C während 45 Minuten braten.

Den Braten von Zeit zu Zeit mittels Rosmarinzweig mit Bratensaft bepinseln.

Die Kartoffeln gründlich waschen und falls nötig schälen. In der Fettpfanne verteilen.

Ofentemperatur auf 160°C reduzieren und alles in ca. 1 Stunden fertig garen.

Das Fleisch sollte nicht zu lange garen, das es sonst trocken und faserig wird.

Hauptgang

Spinat



4 Personen

Zubereitung ca 30 Minuten

- ◆ 2 El Butter
- ◆ 1 Zwiebel, gehackt
- ◆ 2 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ◆ 1Stk Ingwer, fein gehackt
- ◆ 1Stk Chilischote, fein gehackt
- ◆ 500g Blattspinat
- ◆ 1/2dl Gemüsebrühe
- ◆ 1dl Rahm
- ◆ 1 Spritzer Zitronensaft
- ◆ Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskatnuss
- ◆ 1Stk Rauchlauch

Die Butter aufschäumen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili anschwitzen. Den Blattspinat dazugeben und zusammenfallen lassen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen.

Den Rahm begeben und einige Minuten köcheln lassen.

Den Spinat abschmecken.

Dessert

Limoncello-semifreddo

4 Personen

Zubereitung 20Minuten / 2 Stunden kühl stellen

- ◆ 0,5dl Limoncello
- ◆ 125g Zucker
- ◆ 2-3 Bio-Zitronen, Saft
- ◆ 2,5dl Vollrahm, eiskalt (kein UHT-Rahm)
- ◆ 250g Erdbeeren
- ◆ 1EL Balsamico invecchiato
- ◆ Schwarzer Pfeffer



Von einer Zitrone die Schale mit dem Zestenmesser dünn und in kurzen Streifen abziehen.

In einen hohen Litermassbecher geben. Die Zitronen auspressen. 1dl Saft dazu geben, Limoncello und Zucker zufügen. Mit dem Stabmixer aufmischen. Den eiskalten Rahm im Faden dazu giessen. Den Rahm eiskalt und langsam dazu giessen damit die Masse nicht gerinnt. Die Masse 3-5 Minuten zu einer dicklichen Creme aufschlagen. In Schalen verteilen und mind. 2 Stunden kühl stehen.

250g Erdbeeren in Würfelchen schneiden. Mit 1 EL Balsamico invecchiato und schwarzem Pfeffer marinieren.

Auf der Creme verteilen.

Zestenmesser



Dessert

Semifreddo al torrone

4 Personen

Zubereitung 30 Minuten

- ◆ 100g weicher Torrone (Torroncini morbidi,)
- ◆ 2dl Schlagrahm
- ◆ 80g dunkle Schokolade

Den Torrone fein hacken.

Den Rahm steif schlagen und den Torrone sorgfältig unterziehen. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form giessen, glatt streichen und gefrieren lassen.

Die Schokolade über einem heissen Wasserbad schmelzen und glatt rühren.

Semifreddo aus dem Tiefkühler nehmen, auf einen Teller stürzen, Folie entfernen.

Mit Schokolade verzieren.

Wein Empfehlung

Gineprone Chianti



Chianti Gineprone, 2009

Hersteller: Col d'Orcia S.P.A. - Montalcino

Herkunftsland: Italien

Region: Toskana

Rebsorte: Sangiovese

Gewichtig, leicht herber Körper in einem edlen Rahmen.