Menu vom 22. September 2006

Orecchiette
alla salsa di gorgonzola-spinaci
(Teigwaren mit Gorgonzola-Spinat-Sauce)

Insalata mista
(gemischter Salat)

Carne alla pizzaiola con
zucchine trifolate
(geschmorte Rindsschnitzel mit ‚getrüffeltem‘ Zucchini)

Pere in tegame
(Birnen in Pfanne)

Rezept für 6 Personen berechnet

Orecchiette alla salsa di gorgonzola-spinaci

Zubereitung Teig:

- § 400 gr Knöpfli-Mehl in eine Schüssel geben
- § ca. 1,6 dl Wasser begeben, mischen, zu einem glatten, geschmeidigen und weichen Teig kneten. Sofort verarbeiten:

- § Aus dem Teige bleistiftdünne Teigrollen formen.
- § In ca. 1 cm lange Stücke schneiden
- § Etwas flach drücken. Mit einem gezackten Messer flach streichen, raue Seite nach aussen umstülpen

- § Orecchiette in siedendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten al dente kochen

Zubereitung Sauce:

- § 180 g Spinat blanchieren, grob hacken
- § wenig Butter in Pfanne warm werden lassen
- § 1 Schalotte fein gehackt andämpfen. Spinat beifügen, kurz mitdämpfen

- § 1,8 dl Rahm dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren
- § 1 dl Milch in Stücken begeben, schmelzen
- § 130 g Gorgonzola grob gehackt, geröstet, darunter mischen
- § 50 g Baumnüsse

- § 1/2 Teelöffel Salz, wenig Pfeffer, Muskat würzen, mit Teigwaren mischen

§

Zeitbedarf:

- § Zubereitung Teig ca. 15 Minuten
- § Zubereitung ca. 25 Minuten

Insalata mista

- § 400g Blatt- /Nüsslisalat grosse Blätter des Salats zerkleinern
 - § 1 Gurke schälen und in Scheiben schneiden
 - § 2 grosse Tomaten in Schnitze schneiden
 - § 200 g weisse Bohnen abtropfen
- § alle Zutaten in Salatschüssel mischen

Salatsauce:

- § 2 Esslöffel Balsamico Modena
- § ½ Teelöffel Salz
- § Pfeffer nach Belieben zusammen gut verrühren
- § 4 Esslöffel Olivenöl darunterrühren, mit Salat mischen

Zeitbedarf:

- § ca. 30 Minuten

Carne alla pizzaiola con zucchini trifolate

Fleisch:

- § 1 kg Rindsschnitzel zum Schmoren klopfen, in grosse Kasserolle legen
- § 500 g Tomaten häuten, in Stücke schneiden
- § 2 Knoblauchzehen ganz od zerquetscht
- § 9 EL Olivenöl
- § Salz, Pfeffer
- § ½ Glas Weisswein

alle Zutaten über dem Fleisch verteilen.
zudecken und bei mittlerer Hitze ca. 1
Stunde schmoren lassen

Gemüse:

- § 1,5 Kg Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden
- § 7 EL Olivenöl
- § 5 EL Petersilie gehackt
- § 2 Knoblauchzehen gepresst
- § Salz

§ Öl erhitzen, Hälfte Petersilie und die Hälfte des gepressten Knoblauchs hineingeben.

§ Zucchiniwürfel beifügen, salzen und bei starker Hitze dünsten bis austretende Flüssigkeit verdunstet ist und Zucchini leicht Farbe angenommen haben.

§ Restliche Petersilie und Knoblauch dazugeben.

§ Mischen und 2-3 Minuten stehen lassen.

Zeitbedarf Fleisch:

- § Vorbereitung ca. 30 Minuten
- § Schmorzeit 1 Stunde

Zeitbedarf Gemüse:

- § Vorbereitung ca. 30 Minuten
- § Kochzeit 15 Minuten

Pere in tegame

- § 6 Birnen waschen, ungeschält halbieren und Kernen entfernen
- § 70 g Butter
- § 120 g Amaretti zerrieben
- § 80 g Mandeln geschälte, gerieben
- § Zimtpulver
- § 100 g Zucker
- § 160 ml Marsala

Zubereitung:

- § Die fein zerriebenen Amaretti mit den Mandeln, wenig Zimtpulver und dem Zucker mischen.
- § Die Butter in genügend grosser Bratpfanne zerlassen
- § Birnen mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen
- § Kurz in der Butter dünsten, dann wenden
- § Die Mischung auf die Oberseite der Birnen verteilen, mit dem Marsala beträufeln und etwa 1 Stunde, zugedeckt bei mittlerer Hitze schmoren
- § Birnen nie wenden !
- § Weich gekochte Birnen vom Herd nehmen, zugedeckt ¼ Stunde stehen lassen und lauwarm servieren.

Zeitbedarf:

- § Vorbereitung 30 Minuten
- § Schmorzeit 1 Stunde
- § Abkühlen 15 Minuten