

Cozze alla Marinara *(Muscheln sofort putzen, Knoblauch sofort schneiden, kochen sobald Ravioli ready für das Wasser)*

- 3 EL Olivenöl (warm machen)
- 5 fein gehackte Knoblauchzehen (dazu geben andämpfen)
- 1.5 kg Miesmuscheln putzen, offene Muscheln wegwerfen (dazu geben)
- 1,5 EL Zitronensaft (beigeben, ca. 5 Minuten köcheln, bis sich die Muscheln öffnen)
- 1.5 Bund glattblättriger Peterli (fein hacken und darüberstreuen)



Ravioli *(sofort starten)*

Teig *(2 Personen)*

- 375 gr Mehl
- 1 TL Salz
- 2.25 dl Flüssigkeit (3 frische Eier, 1,5 EL Olivenöl, Rest Wasser)

Alles gut verklopfen, beigeben, mischen ca. 15 Min. zu einem glatten, elastischen Teig kneten, bis er im Innern Bläschen und Streifen aufweist und nicht mehr an den Händen klebt. Kugel formen, unter heiss ausgespülter Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30' Min. stehen lassen.



Füllung *(2 Personen)*

- 600 gr Ricotta
- 2.5 unbehandelte Zitronen (Schale)
- 6 EL geriebener Parmesan
- ½ TL Salz
- Wenig Pfeffer (Mühle)
- 2 Eier verklopft zum Bestreichen



Ravioli in knapp siedendem Wasser ca. 5 Min. ziehen lassen

Sauce *(2 Personen)*

- 1.5 EL Butter (in Pfanne warm werden lassen)
- 1.5 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen (beides beigeben, andämpfen)
- 60 gr. Getrocknete Steinpilze (eingeweicht, abgetropft, mitdämpfen)
- 1.5 dl Weisswein (dazugießen, vollständig einkochen)
- 6 dl Kalbsfonds (auf ca 5 dl einköcheln, alles fein pürieren, aufkochen)
- 2 dl Rahm
- 1 TL Zitronenthymianblättchen fein gehackt (beides daruntermischen, Sauce nur noch heiss werden lassen)

Salz, Pfeffer würzen
frische Steinpilze anbraten und garnieren

Brasato al Merlo (2 Personen)

1.5 kg	Rinderbraten
1,5 EL	Tomatenpüree
3 EL	Butter
2-3 EL	Mehl
2 FL	Merlot
2	Zwiebeln
½	Sellerieknolle
3	Karotten
1.5 Stangen	Lauch
2	Knoblauchzehen
2 Zweige	Rosmarin
8 Zweige	Thymian
3 Blätter	Salbei
6 Blätter	Lorbeer
3	Nelken

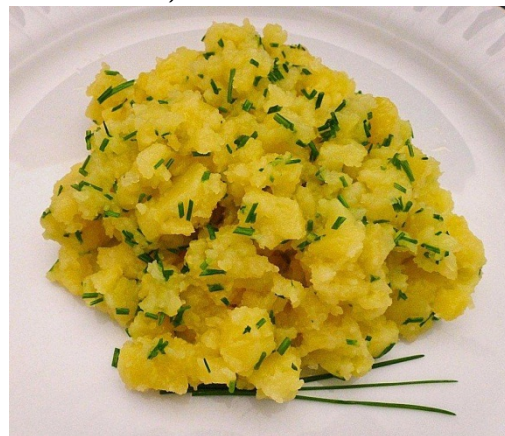


Für die Marinade das Gemüse schälen und klein würfeln, die Kräuter ein wenig zerzupfen. Das ungesalzene Fleisch in eine nicht allzu große Schüssel geben, alle Zutaten für die Marinade darüber geben und mit dem Rotwein übergießen. Das Fleisch sollte komplett bedeckt sein - wir haben dazu auch noch schweren Herzens die zweite Flasche Merlot öffnen müssen. Dann über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen, schön trocken tupfen und kräftig salzen und pfeffern. In Olivenöl von allen Seiten anbraten, dann das abgetropfte Gemüse (Achtung, die Flüssigkeit auffangen, die wird noch benötigt!) dazu geben, ebenso 1 EL Tomatenmark und schön anrösten. Immer wieder mit ein bisschen mit der Merlot-Marinade ablöschen, dann den Rest der Marinade angießen (bei uns war das Fleisch bis zur Hälfte bedeckt) und dann für ca. 2 Stunden in den 160 Grad heißen Backofen. Sobald das Fleisch schön weich geschmort ist herausnehmen und warm stellen. Das Gemüse abtropfen lassen, dabei die Kräuter, Lorbeerblätter und Nelken herausfischen, den Saucenfond auffangen. Das Gemüse mit dem Zauberstab pürieren und anschliessend nochmals durch ein Sieb passieren und zu dem Saucenfond zurück gießen. Salzen, pfeffern und 2 EL eiskalte Butterstückchen einrühren. Nun müsste die Sauce bereits eine schöne Bindung haben, falls nicht ausreichend mit 1 - 2 EL Mehl, die mit dem Saucenfond angerührt wurden, binden und nochmals kräftig aufkochen lassen. Das Fleisch in schön dünne Scheiben schneiden und wieder in die Sauce geben

Kartoffelstampf (vorbereiten Kartoffeln ca. 30 Minuten vor Ende Brasato)

400 gr	Kartoffeln (15 – 20 Min. kochen, Wasser auffangen)
4 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft (alles zusammen stampfen, wenn zu trocken Kartoffelwasser dazugeben)
2 EL	Peterli gehackt (dazu geben)



Rotweibirnen *(nach Ravioli zubereiten)*

4 Birnen reif
2 dl Rotwein
1 Stk. Zimtstängel
2 EL Zucker

Die Birnen schälen, dabei die Fliege leicht ausstechen, den Stiel jedoch an der Birne belassen. Den Wein mit dem Zimt und dem Zucker aufkochen. Die Birnen beifügen und auf kleinem Feuer weich schmoren; die genaue Kochzeit hängt von der Birnensorte und dem Reifegrad der Früchte ab und kann stark variieren. Die Birnen im Sud erkalten lassen.



Zabaione

5 Eigelb
1 Ei ganz
2 EL Zucker
0.5 Tassen Marsala

Für die Sabayone unmittelbar vor dem Servieren die Eigelb, das ganze Ei sowie den Zucker in eine Glas- oder Metallschüssel geben. Ueber einem Wasserbad mit dem Schwingbesen kräftig aufschlagen, bis die Masse hellgelb und dicklich wird. **Wichtig:** Das Wasser im Wasserbad darf nicht zu stark kochen, sonst gerinnen die Eigelb. Den Marsala nach und nach dazugießen und kräftigiterrühren, bis eine dickflüssige Creme entstanden ist. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Sabayone noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Die ausgekühlten Birnen in Portionenschalen anrichten und mit der warmen Sabayone übergießen. Sofort servieren.

Zeitplan

Sofort Ofen für Brasato vorbereiten
Sofort Brasato anbraten
Sofort Ravioli vorbereiten / Cozze putzen
1810 Brasato in den Ofen
1850 Cozze vorbereiten
1900 Cozze essen (Ravioli ready für das Wasser, Sauce ohne Rahm ready)
1925 Ravioli essen
1935 Birnen vorbereiten (ohne Zabaione)
1950 Stampf vorbereiten
2010 Brasato aus dem Ofen
2020 Brasato und Stampf essen
2045 Zabaione vorbereiten
2100 Dessert essen