

Bruschetta mit Tomaten (10Pers.)

Zutaten:

10 Tomaten
1 Zwiebel
Brot
Knoblauch
Basilikum
Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Wer Aufback-Ciabatta nimmt, muss die als erstes nach Vorschrift backen und dann etwas auskühlen lassen.

Als erstes die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Dann die Tomaten halbieren, den Strunk und das innere weiche entfernen. Nun werden die Tomaten auch in kleine Würfel geschnitten und kommen mit zu den Zwiebeln.

Jetzt müssen ein paar Blätter frischer Basilikum klein geschnitten werden, das kommt dann mit zu den anderen in die Schüssel.



Jetzt schneidet man etwas Knoblauch in Würfel und gibt diesen mit etwas Olivenöl in einen Mörser. Dann etwas Salz dazu und gut mörsern. Wer keinen Mörser hat muss den Knoblauch ganz fein schneiden und mit Olivenöl mischen.



Dann wird das Ciabatta in etwas dickere Scheiben geschnitten und auf ein Blech gelegt. Die Scheiben werden dann mit der Knoblauch-Öl Mischung mit einem Pinsel bestrichen. Dann kommen sie kurz bei 200 Grad in den Backofen, bis sie leicht braun sind.



Jetzt erst mischt man die Tomaten, Zwiebeln und den Basilikum in der Schüssel durch und gibt noch etwas Salz und Pfeffer dazu. Wenn man dies zu früh macht wird die Masse matschig, deshalb erst kurz vor dem Servieren



Jetzt kommt die Tomatenmischung einfach auf die Brotscheiben und man kann servieren.



Bratkartoffel mit Rosmarin (10Pers.)



Zutaten:

1Kg Kartoffel (festkochend)
100g Butter
Oliven Oel
Schnittlauch
Rosmarin
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Eine Schüssel mit kaltem Wasser hinstellen
2. Die geschälten Kartoffel ins Wasser geben
3. Kartoffel würfeln
4. Butter mit etwas Olivenoel erhitzen und die Kartoffel dazu geben. C.a. 5 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Gewürze beigeben.
5. Dann zugedeckt 15Min. unter rühren weiterköcheln.
6. Deckel abnehmen und für 5 Min. weiter braten.

Sautierte Zucchini (8Pers.)



Zutaten:

1 Kg Zucchini
2 Schalotte
 Petersilie
Olivenöl extra vergine
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden
2. Schalotten schälen und fein schneiden
3. Zwei El. Öl in eine Pfanne geben und die Schalotten andünsten (2-3Min.) Etwas Salzen und die Zucchini begeben. Durch gutes rühren bei starker Hitze braten.
4. Auf kleinem Feuer für 5-10Min. weiter köcheln.
5. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie dazu geben.

Scaloppine di vitello al limone(10Pers.)

Zutaten:

20 x 100g dünne Kalbsschnitzel (1.0kg)
Mehl
(Maizena)
Olivenöl Extra Vergine
1L Kalbsfond
80 ml frisch gepresster Zitronensaft
2-3 El Butter kalt
2 El fein geschnittene glattblättrige Petersilie
Salz
frische gemahlener Pfeffer
Weisswein

Schritt 1

Ausreichend Mehl in einen flachen Teller geben. Die Schnitzel eventuell flachklopfen, bis sie nur noch 1/2 cm dick sind. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt 2

In einer grossen Bratpfanne c.a. 2 El Öl auf mittelgrosser Flamme erhitzen. Die Schnitzel im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abschütteln. Etwa 4 Schnitzel zugleich in die Pfanne legen und nicht länger als 1 Minute auf jeder Seite braten. Sofort aus der Pfanne nehmen und auf den Servierteller legen. Fortfahren, bis alle Schnitzel gebraten sind. Dabei immer wieder Olivenöl nach Bedarf in die Pfanne nachgiessen.

Schritt 3

Mit Weisswein ablöschen und für c.a. 5 Min. köcherln. Die Hitze verstärken und den Bratsatz mit dem Kalbsfond oder Bouillon dazu geben. Zum Kochen bringen und dabei den Bratsatz mit einem Löffel oder Schwingbesen lösen. Den Zitronensaft da zugiessen und mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer

abschmecken und leicht reduzieren (einkochen lassen lassen), bis die Sauce leicht bindet. Die fein geschnittene Petersilie einrühren. Die Kalbsschnitzel dazu geben und heiss servieren. Garnieren mit Zitronenscheiben.



Tagliatelle al limone (10Pers.)



Zutaten:

1.5kg Nudeln
500g Rahm
Maizena
Salz
1 Bullionwürfel
2 Zitronen zur Deko
7 EL. Zitronensaft
Olivenoel
Salz
Pfeffer
Frisch geriebener Parmesan
Crevetten klein

Zubereitung

1. Rahm aufkochen
2. Mit Salz und wenig Bullionwürfel abschmecken, mit Maizena abbinden,
3. Die abgeriebene Schale einer Zitrone mit ca.7 EL. Zitronensaft dazu geben
4. Die Nudeln abtropfen und mit Olivenoel vermischen.
5. Die Crevetten anbraten und mit der Sauce und Nudeln vermischen.
6. Fertig

Zabaione (10Pers.)



Zutaten:

10	Eigelb
125g	Puderzucker
100ml	Marsala
120ml	Weisswein

Zubereitung:

Zucker und Eigelbe in einer dünnwandigen Schüssel (Metall) verrühren. Marsala und Weisswein dazugießen. Abschmecken!!

Dann Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren.

Mit einem Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 4 Min. rühren, bis der Zabaione schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Schüssel heraus nehmen und kurz weiter rühren, sofort servieren.

