

Rezepte für: Chochette Röbi / 8. Mai 2023

Bruschetta

Pulpo Salat

Ravioli mit Ricotta-Zitronen-Füllung in Thymianbutter

Lammhüftli an Bärlauchpesto
mit gebratenem Spargel

Marinierte Erdbeeren mit Mascarpone-Crème

Weine

Sancerre AOC, Sauvignon blanc
Domaine Daulny Loire

Tre Corti, Merlot del Ticino
Fratelli Corti, Balerna, Mendrisio

Rezeptideen:

Swissmilk, Annamarie Wildeisen, Richard Kägi

Servierzeit: 19:15

Amuse-Bouche:

Bruschetta



Zutaten: 12 Stk.

12 Scheiben Baguette à 1-1.5 cm dick
3 reife Tomaten (z.B. San Marzano)
2-3 Knoblauchzehen
3-4 EL Olivenöl
Frischer Basilikum
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vor- und Zubereitungszeit: 15 Minuten

So wirds gemacht:

Die Brotscheiben im Ofen bei 180°C rösten.
Knoblauchzehen schälen, Tomaten entkernen und in feine Würfel schneiden.

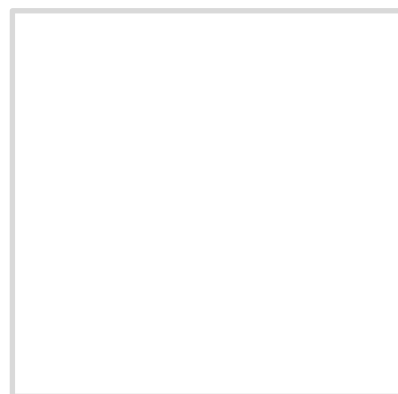
Die gerösteten Brotscheiben mit den Knoblauchzehen auf einer Seite einreiben, danach mit Olivenöl beträufeln.

Die Tomatenwürfel auf den Brotscheiben verteilen, mit wenig Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas fein geschnittener Basilikum darauf verteilen.

Servierzeit:20:00

1. Vorspeise:

Pulpo Salat



Zutaten: für 4 Personen

1 Pulpo ausgenommen, zirka 1.2 kg
1 Karotte
1 Fenchelknolle
1 Knoblauchknolle
1 Tomate
je 1 Zweig Rosmarin, Thymian

feinstes Olivenöl
alter Balsamico
Chilipulver
1 Handvoll entsteinte Oliven
300 g Datteltomaten
1 rote Zwiebel
50 g Kapernäpfel
2 Bund Basilikum
Fenchelkraut von den vorher gebrauchten Fenchelknollen

Vor- und Zubereitungszeit: 1h plus 1h kochen

So wirds gemacht:

Gemüse rüsten und in kleine Stücke schneiden.

In einem grossen Topf Olivenöl erhitzen und Gemüse anschwitzen. Mit Wasser auffüllen, alles zum Kochen bringen.

Pulpo und halbierte Knoblauchknolle zugeben und für zirka 50 Minuten leise weiterköcheln lassen.

Vom Herd nehmen und den Pulpo in seinem Sud abkühlen lassen, etwa 2 – 3 Stunden.

Pulpo noch warm aus dem Sud nehmen, die Arme abschneiden und die schleimige Haut auf der Unterseite abstreifen, dann Arme in Stücke schneiden.

Für den Salat:

Tomaten halbieren, Zwiebel in Ringe, Kapernäpfel und Oliven halbieren oder vierteln.
Alles mit Olivenöl und Balsamico gut vermischen.

Gezupfte Basilikumblätter dazugeben. Mit dem Pulpo gut vermischen und noch einmal mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Falls vorgekochter Pulpo verwendet wird:
Pulpo in Olivenöl leicht anbraten und dann zum Salat geben.

Mit frischem Baguette servieren.

Quelle: inspiriert von Richard Kägi

Servierzeit: 20:30

2. Vorspeise:

Ravioli mit Ricotta-Zitronen-Füllung in Thymianbutter



Zutaten: für 4 Personen

1 Pastateig (gekauft oder selbst gemacht)
2 grosse Zitrone
1 Frühlingszwiebel
300 g Ricotta
125 g Parmesan gerieben
1 Ei
8 Zweige Thymian
100 g Butter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vor- und Zubereitungszeit: 1h

So wirds gemacht:

Für die Füllung die Schale einer Zitrone fein abreiben. Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt Grün sehr fein hacken.

Den Ricotta mit dem Parmesan und dem Ei gründlich verrühren. Die Zitronenschale von 1 Zitrone und die Frühlingszwiebel untermischen und die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwei der Teigplatten im Abstand von etwa 5 cm mit je 1 Teelöffel Füllung belegen. Den Teig zwischen der Füllung mit etwas Wasser bestreichen. Mit den beiden anderen Teigplatten decken und die Platten zwischen der Füllung gut andrücken. Die Ravioli mit einem Teigrädchen quadratisch ausschneiden.

Kocht man die Ravioli nicht sofort, legt man sie nebeneinander auf ein bemehltes Küchentuch und deckt sie mit einem zweiten Tuch.

In einer grossen Pfanne reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Ravioli darin etwa 3 Minuten «al dente», d.h. bissfest, garen.

Inzwischen die Thymianblättchen von den Zweigen streifen. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen lassen. Den Thymian dazugeben und in der Butter ziehen lassen.

Die Ravioli mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben und in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die Thymianbutter darüber verteilen und einigen Zesten der 2. Zitrone die Ravioli servieren.

Quelle: Annemarie Wildeisen

Servierzeit:21:00

Hauptgang:

Lammhüftli an Bärlauchpesto



Zutaten: für 4 Personen

4 Lammhüftchen, je 150-180 g
Bratbutter oder Bratcrème
Salz
Pfeffer

Für das Pesto

20 g Bärlauch, grob geschnitten
1 Bund glattblättrige Petersilie, grob geschnitten
1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 1 EL Saft
50 g Haselnüsse, geröstet
1 ½ dl Olivenöl
20 g geriebener Parmesan
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit: 50 min. plus 1h niedergaren

So wirds gemacht:

Fleisch in der heissen Bratbutter rundum ca. 5 Minuten anbraten, würzen. Pfanne beiseite stellen. Fleisch auf eine vorgewärmte Platte legen und im vorgeheizten Ofen bei 80°C ca. 1 Stunde niedergaren. Die Kerntemperatur sollte 55 °C betragen.

Pesto

Bärlauch und alle Zutaten bis und mit Öl in ein Mixglas geben, pürieren. Käse begeben, mischen, würzen.

Anrichten:

Lammhüftchen tranchieren und auf dem Pesto anrichten.

Servierzeit:21:00

Beilagen:

Gebratener Spargel



Zutaten: für 4 Personen

500 g Spargeln grün

Olivenöl

Salz, Zucker

Pfeffer schwarz

Vor- und Zubereitungszeit: 30 min.

So wirds gemacht:

Die Spargeln waschen und rüsten. Dann die Stangen der Länge nach halbieren.

In einer weiten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Spargeln beifügen, leicht salzen und zuckern, unter häufigem Wenden etwa 5 Minuten braten. Am Schluss die Spargeln mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Servierzeit: 21:45

Dessert:

Marinierte Erdbeeren mit Mascarpone-Crème



Zutaten:

Erdbeeren:

500 g Erdbeeren, gerüstet, geviertelt
2 EL flüssiger Honig
4 TL Zitronensaft
½ Päckli Vanillezucker

Zitronenmelissen-Crème:

125 g Mascarpone
2 EL Milch
2 EL Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
2 EL fein geschnittene Zitronenmelisse
Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren

Vor- und Zubereitungszeit: 30 min.

So wirds gemacht:

Erdbeeren mit Honig und Zitronensaft mischen, zugedeckt kühl stellen.

Crème: Mascarpone mit Milch glatt rühren. Zucker, Vanillezucker und Zitronenmelisse darunterühren.

Erdbeeren in Gläser füllen. Zitronenmelissen-Mascarpone darübergeben, mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Quelle: swissmilk