Chochete von Aschi

18. März 2024

Menü

18. MÄRZ 2024

Fettunta & Bruschetta
Walter

* * *

Polpo con Chorizo, Finocchio et Datteri
Röbi

* * *

Spaghetti con Barba di Frate
Hansruedi

* * *

Saltimbocca, Risotto milanese
Roger/Heinz

* * *

Torta di Formaggio California
Andreas

Weine

Weiss

Wird noch bestimmt

rot

Wird noch bestimmt

FETTUNTA & BRUSCHETTA

FETTUNTA

ZUTATEN
Baguettescheiben (pro Person 2)
Knoblauch
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG
Die Backofen bei 250° goldbraun rösten (ca. 5 Min).
Knoblauch Zehen enthäuten, halbieren und die gerösteten Scheiben damit kräftig einreiben.
Oliven Öl darüber träufeln.
Nach Belieben mit etwas Salz bestreuen.

BRUSCHETTA

ZUTATEN
Baguettescheiben (pro Person 2)
Tomaten
Knoblauch
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG
Tomaten halbieren, entsaften und in kleine Würfel schneiden, mit gehackten Basilikumblättern, Salz und Olivenöl würzen.
Wie Bruschetta, statt mit Olivenöl mit den gehackten Tomaten belegen.

POLPO CON CHORIZO, FINOCCHIO ET DATTERI

Für 4 Personen

ZUTATEN

400 g	Polpo Tentakel, gekocht
240 g	Chorizo
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
½	gelbe Paprika
½	rote Paprika
½	Fenchelknolle
ca.12	Datteri Tomaten
4 EL	Olivenöl
	S&P (aus der Mühle)

Foto: Andrea Thode

ZUBEREITUNG

1. Die gekochten Polpo Tentakel in Scheiben schneiden.
2. Chorizo in 2 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Schalotte und Knoblauch fein würfeln, das übrige Gemüse grob würfeln. Das Fenchelgrün beiseitelegen.
4. Im Wok oder einer Sauteuse zunächst die Chorizo in Öl kräftig anbraten. Schalotte und Knoblauch dazugeben, anschwitzen, anschließend das restliche Gemüse zufügen und garen bis es gar ist, aber noch Biss hat. (ca. 15 min)
5. Nach ca. 12 min die halbierten Datteri Tomaten zugeben.
6. Den Polpo zugeben, durchschwenken, salzen, pfeffern und auf Teller verteilen.

Rezept: Vijay Sapre / www.effilee.de

SPAGHETTI MIT BARBA DI FRATE

4 Personen

Pasta kann man auf soviel Arten zubereiten, fast wie es Sterne am Himmel gibt. Neben Pasta mit Fleisch und Fisch ist die Verwendung von Gemüse für die Sauce wohl am beliebtesten. Der Barba di Frate, oder Mönchsbart, wächst gerne in Meeresnähe, das verleiht ihm den leicht salzigen Geschmack. Das schnittlauchartigen Gewächs eignet sich perfekt zum Mitkochen mit der Pasta. Das ist Umami pur!

Zutaten

300 g	Spaghetti/Linguine
300 gr	Bund Barba di Frate (Mönchsbart)
2	Knoblauchzehen (Aschi 3)
1	kleine, rote Chilischote
3	Sardellenfilet (Aschi ganzes Büchsli)
1	Dutzend Datterini Tomaten
1 EL	Salz Kapern
150 ml	Olivenöl ‚extra vergine'
	Parmesan

Zubereitung

1. Kapern wässern, abtropfen. Barba di Frate waschen und Wurzeln abschneiden.
2. Knoblauch und Chilischote fein hacken. Tomaten halbieren.
3. Die Hälfte des Olivenöls in eine Pfanne geben. Knoblauch, Sardellen, Kapern, Tomaten und Chili 10 Minuten weich dünsten.
4. Salzwasser für Pasta in einer grossen Pfanne aufsetzen. Pasta ins siedende Salzwasser geben und al ‚dente' kochen.
5. 3 Minuten vor Ende der Kochzeit, das Gemüse dazu geben und mit kochen lassen. Dabei gut mit der Pasta vermischen.
6. Abschütten und auf kleinem Feuer gut mit der Knoblauch-Öl-Sardellen-Mischung vermengen.
7. Restliches Olivenöl dazugeben und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Rezept: Richard Kägi: richardkaegi.ch

Saltimbocca, Risotto milanese

4 Personen

Saltimbocca

Zutaten

4	große Kalbsschnitzel
	S & P
8-10	Scheiben Parmaschinken
1 Bund	frischen Salbei
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
2 EL	kalte Butter
100 ml	trockener Weißwein

Zubereitung

1. Die Kalbsschnitzel unter fließendem Wasser abwaschen. Anschließend trocken tupfen, halbieren und von beiden Seiten salzen und pfeffern.
2. Die Schnitzel mit jeweils einer Scheibe Rohschinken und einem Salbeiblatt belegen und beides mit einem Zahnstocher am Fleisch fixieren.
3. In einer Pfanne 40g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, ein paar Zweige Salbei und den Knoblauch hineinlegen und die Saltimbocca darin bei starker Hitze anbraten, bis die untere Seite goldbraun ist.
4. Nun die Schnitzel auch auf der oberen Seite etwa 3 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
5. Die Pfanne mit dem Weißwein ablöschen, um die Röstaromen zu lösen.
6. Den Fond nun mit der Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit den Saltimbocce anrichten.

Risotto Milanese

Zutaten

40 g	Butter
300 g	Carnaroli-Reis, superfino
1	Schalotte(n), klein geschnitten
100 ml	Weißwein
1 ½ Liter	Hühnerbrühe, kein Instant
2 Beutel	Safran oder (4 Prisen Safranfäden)
75 g	Parmesan, echten, frisch gerieben
	S & P
50 g	Butter, kalte

Zubereitung

1. Die Brühe wird in einem Topf heiß gehalten, ohne zu kochen
2. Die Safranfäden mörsern und mit 1 EL lauwarmem Wasser vermischen, ziehen lassen bis sich der Safran gut mit der Flüssigkeit verbunden hat.

Zubereitung

1. Stufe, «**solfriggere**», - das Anschwitzen. Die fein gehackte Schalotte wird ganz sanft, ohne zu bräunen in 5 Minuten in der Butter angeschwitzt.
2. Stufe, **«tostare»** - der Reis wird zugegeben und so oft gewendet, bis jedes Korn von der Butter benetzt ist. Jetzt wird die Temperatur nach Fingerspitzengefühl leicht erhöht und der Wein angegossen, der ganz verdampfen muss.
3. Stufe**, «cuocere»** - dem eigentlichen Kochen, mit der ersten Kelle Bouillon wird auch die Safranmischung hinzu gefügt. Anschliessend wird die heisse Brühe kellenweise zugegeben. Dieser Vorgang dauert 17 - 18 Minuten, um einen bissfesten und cremigen Risotto zu kochen. Dabei sollte permanent umgerührt und die Körner vom Rand und Boden des Topfes geschabt werden.
   Die Temperatur muss die Brühe gerade eben kochen lassen und konstant bleiben. Ist die Brühe fast eingekocht, wird die nächste Kelle angegossen. Ab der 14. Minute muss man aufpassen, nicht mehr zu viel Brühe anzugiessen, bis der Reis **‚al dente'** ist.
4. Schritt, **«mantecatura» -** ein weiteres Mal tüchtig Brühe einrühren, zusammen mit Käse, Butter (oder Mascarpone). Die Pfanne zugedeckt neben dem Herd stehen lassen. In wenigen Minuten vermischt sich alles zu einer wunderbar cremigen Konsistenz. In Italien sagt man dazu ‚**a l'Onda'** (zur Welle) gekocht, weil beim Schwenken der Pfanne sich der Inhalt wellenförmig um das Zentrum bewegt.

Rezept: https://www.chefkoch.de/Richard Kägi: richardkaegi.ch

TORTA DI FORMAGGIO «CALIFORNIA»

Boden:

200 g	Petit Beurre
1 Prise	Zimt
1 Pkg	Vanillezucker
1 Prise	Kardamon
100 g	Butter

Die Kekse in einem Mörser (oder einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz) zerbröseln und mit den Gewürzen mischen. Die Butter schmelzen und mit der Keksmischung verkneten. Springform mit zugeschnittenem Backpapier auslegen (Ränder anfetten). Die Masse in die Springform füllen und gut am Boden festdrücken.

Belag:

400g	Philadelphia
400g	Mascarpone
200g	Zucker
4	Eier
2 EL	Zitronensaft
1 EL	abgeriebene Schale

Alles in einer Schüssel mischen und glattrühren. Danach die Masse auf den Boden füllen und den Cake bei 150° in der Ofenmitte ca. 60 min backen.

Topping:

200 g	Crème fraîche
2 Pkg	Vanillezucker

Gut vermischen und auf den gebackenen Cake geben. Danach nochmals 10 min weiterbacken.

Abkühlen lassen und geniessen.

Rezept: Alexandra Bernasconi