

27. Oktober 2004



Crocchette di pollo

Gnocchi all'Artino

Coniglio in umido alla rivierasca

Polenta

Zabaione

Castagnaccio dolce

Torta di Zucca

1. Castagnaccio
2. Torta di Zucca
3. Coniglio
4. Gnocchi vorber.
5. Polenta
6. Crocchette
7. Gnocchi fertigstellen
8. Zabaione (vor Gebrauch)

Crocchette di pollo (Geflügelkroketten)

300 g Pouletfleisch, gehackt	in einer Bratpfanne anbraten und würzen; in einen Massbecher geben und erkalten lassen

30 g Kochbutter	schmelzen

3 EL Mehl	zugeben und darin dünsten

¼ l Milch	unter ständigem Rühren langsam zugeben und während 10 Min. zu einer dicken Sauce kochen

Salz, Pfeffer, Muskatnuss	würzen, Pfanne vom Feuer nehmen und zum Fleisch giessen, mit dem Mixstab pürieren und etwas erkalten lassen

2 Eigelb	zugeben, mischen und alles vollständig erkalten lassen
===	
	mit einem Löffel kleine Kugeln von der Fleischmasse abstechen und längliche Kroketten formen

1 – 2 Eiweiss	zuerst im Eiweiss dann im Paniermehl wenden
ca. 100 g Paniermehl	

ca. 2 EL Oel	erwärmen

	Kroketten darin ausbacken, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben; warm oder kalt servieren
	Tip: Die Hälfte des Fleisches durch gehackte Pilze ersetzen

Gnocchi all'Artino

Teig:

75 g Spinat

blanchieren, kalt abschrecken, ausdrücken und fein hacken

450 g Kartoffeln

weich kochen und durch's Passvite treiben

150 g Mehl

dazumischen

40 g Parmesan, gerieb.

Spinat, vorber.

2 Eier, verklopft

1 EL Grappa, nach Belieben

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

würzen

====

Gnocchiteig

aus dem Teig auf einer mit Mehl bestäubten Unterlage 1 – 1 ½ cm dicke Rollen formen und diese in Stücke von 2 – 3 cm Länge schneiden. Die Gnocchi portionenweise in kochendes Salzwasser geben und mit einem Sieb herausnehmen, sobald sie an die Oberfläche steigen.

====

Sauce:

10 g Butter

erwärmen

2 EL Olivenöl

1 gr. Zwiebel, geh.

zugeben und andämpfen

3 – 4 Knoblauchzehen, gepr.

500 g Tomaten, geschält, geschält
oder 1 Bü Pelati

zugeben und verrühren

1 EL Tomatenpüree

zugeben und würzen; alles leise köcheln lassen, bis eine sämige (dickflüssige) Sauce entsteht

1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer

abschmecken

====

Die Sauce in eine flache, ofenfeste Form giessen, die Gnocchi darin verteilen

50 – 80 g Parmesan, gerieb.

darüberstreuen und alles bei starker Oberhitze im Ofen überbacken

Coniglio in umido alla rivierasca (Kaninchen nach ländlicher Art)

2 EL Kochbutter	erhitzen

150 g Pancetta	fein schneiden und zugeben

1 kg Kaninchen, in Stücke gesch.	zugeben und alles gut anbraten

1 Rübeli, grob. geh.	zugeben und kurz ziehen lassen
1 Zwiebel, geh.	
4 Knoblauchz. gepr.	
1 Lorbeerblatt	
2 Gewürznelken	
2 Tomaten, geschält, geschn.	
2 EL Kräuter, geh. (Rosmarin, Majoran, Thymian, Salbei)	

4 dl Rotwein	ablöschen

Salz, Pfeffer	würzen und 1 Std. zugedeckt schmoren lassen
===	
	Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen; die Sauce auf grossem Feuer auf die Hälfte einkochen lassen; Lorbeerblatt, Gewürznelken und Rüebli herausnehmen und die Sauce über das Fleisch anrichten

	ev. einige getrocknete Steinpilze hinzufügen

Polenta (Grundrezept für 4 – 6 Personen)

1 ½ l Wasser

1 EL Salz

500 g Maisgriess, nach Belieben
grob oder feinkörnig

in einer grossen Pfanne aufkochen

unter Rühren zugeben (immer in die gleiche Richtung rühren, damit die Polenta glatt wird); nach Bedarf bis zu ½ l Wasser dazugliessen; die Hitze reduzieren und langsamiterrühren, bis sich nach ca. 45 Min. am Topfrand eine dünne Kruste bildet. Von diesem Zeitpunkt an nochmals 10 – 15 Min. kochen lassen, ab und zu umrühren.

Polenta auf ein Holzbrett stürzen, mit einem Leinentuch bedeckt auf den Tisch bringen und mit einer dünnen Schnur oder einem hölzernen Polentamesser in Portionen schneiden

===

Varianten:

- fertig gekochte Polenta mit einer Zwiebelschwitze übergliessen
- Polenta aus 2/3 Buchweizenmehl und 1/3 Maisgriess zubereiten
- Polenta wird in Milch gekocht
- Polenta wird nach Rezept gekocht, auf ein kalt abgspültes Blech giessen, in Rechtecke schneiden und beidseitig in Butter braten

-

Zabaione

1 Eigelb
1 Ei, verklopft
2 ½ EL Zucker

1 dl Marsala
oder Apfel- oder Traubensaft
1 Pr. Zitronenschale, nach
Belieben

===

Tipp: 1 Msp. Maizena

in eine Schüssel geben und sehr gut verrühren; aufs
Wasserbad stellen

zugeben und alles unter stetem Rühren bis knapp vor
den Kochpunkt bringen (Masse ist nun dicklich und sehr
schaumig). Sofort in vorgewärmte Gläser oder Tassen
anrichten (fällt sonst zusammen)

beigeben, und der Zabaione hält sich etwas länger

Varianaten:

- Weisswein oder halb Marsala und halb Weisswein
verwenden
- 1 Kugel Vanilleglacé in jedes Glas geben
- Zitronenschale durch Zitronen- oder Orangensaft er-
setzen, aber nur bei der Verwendung von Marsala

Castagnaccio dolce

½ l Milch	aufkochen
½ Vanillestengel	

250 g Kastanien, tiefgekühlt und aufgetaut	zugeben und weich kochen (ca. 15 Min.) ; Kastanien durch's Passvite passieren (ohne Milch)

50 g Butter flüssig	zugeben und alles gut verrühren
2 EL Maraschino, nach Belieben	
5 EL Zucker	

4 Eier	trennen, Eigelbe unter die Kastanienmasse rühren;
ev. 1 Msp. Backpulver	Eiweiss zu Eischnee schlagen und sorgfältig darunterziehen; alles in eine bebutterte Springform geben, glatt streichen und backen

	Backen: 200° C
	1. Rille
	20 – 30 Min.
===	
Puderzucker	vor dem Servieren darüberstreuen

Torta di Zucca

500g Kürbisfleisch

schälen, entkernen, in Würfel schneiden oder raffeln

¼ l Milch

aufkochen

1 Pr. Salz

Kürbis, vorber.

zugeben und ca. 10 Min. weich kochen; bis auf 2 EL Milch abgiessen und alles im Mixer pürieren

2 Eigelb

in eine Schüssel geben und schaumig rühren

2 ½ EL Zucker

½ EL Mehl

zugeben, zum Kürbispüree geben

2 EL Mandeln, gem.

½ Orange, Saft und Schale

1 Msp. Ingwer

½ TL Zimt

2 Eiweiss

zu Eischnee schlagen und unter die Masse ziehen

3 grosse Amaretti

in einen Plastiksack geben und mit dem Wallholz zerbrökeln, ebenfalls darunter mischen

Masse in eine bebutterte Springform (26 cm o),
einfüllen und glatt streichen

1 EL Mandeln, gem.

den Kuchen damit bestreuen

ev. 1 – 2 EL Puderzucker

darauf verteilen

1 – 2 EL Mandel- oder

Pinienkernsplitter

ev. 10 g Butterflocken

bestreuen

Backen: 200° C

1. Rille

ca. 55 Min.

10 – 15 Min. abkühlen lassen, dann den Ring der
Springform entfernen und den Kuchen nach Belieben
lauwarm oder erst am nächsten Tag kalt servieren

Varianten:

- dem Teig 100 g Sultaninen zugeben
- gem. Mandeln können durch gerieb. Brot ersetzt werden