MANNE CHUCHI
Fällanden

Schulküche Benglen
Zeit: 18.15 Uhr
Abendchef: Peter Textor
Tel. P: 044 / 366 02 41
Assistent: Fritz Hammer
Tel. P: 052 / 232 03 33

Chochete vom Dienstag, 10. Mai 2011

*

APERO

Pesto Rosso auf Toast

**

VORSPEISE

Spargelsalat mit Crevetten an Orangensauce

***

HAUPTSPEISE

Gerollte Pouletbrüstli mit grüner Spargel-Gorgonzola Füllung
Risotto

****

DESSERT

Erdbeeren mit Erdbeer-Coulis und Vanille Glacé

***

GETRAENKE

Belgvardo Bianco, (Vermentino und andere Rebsorten) 2010
Zisola, (Nero d'Avola) 2008

Mineralwasser

*

An-/Abmeldungen bis spätestens Sonntagabend, 8. Mai 2011, 20h

Pesto Rosso auf Toast

Zutaten für ca. 12 Personen	1 Paket (150g) getrocknete Tomaten, ca 10 – 12 schwarze entsteinte Oliven, fein gehackt Walnüsse geröstet (ca. 70 – 100 gr. je nach Belieben) ca. 6 – 8 Knoblauchzehen Kapern (ca. 1 EL, kann auch weg gelassen werden) Zitronenthymian getrocknet oder normaler Thymian frisch Parmigiano Reggiano gerieben Peperoncini Öl Olio d'Oliva extra vergine Salz u. schwarzer Pfeffer 1l Wasser 3dl Aceto Balsamico

.

Zubereitung: Wasser, Aceto Balsamico und etwas Salz zusammen aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen und die getrockneten Tomaten in den Sud geben. Min. 3 Stunden oder besser über Nacht einweichen. Dann das Wasser gut abschütten und die Tomaten abtropfen lassen, klein schneiden und im Mixer nicht zu fest pürieren.

Tomatenmasse in eine grosse Schüssel geben, dann die einzelnen Zutaten beigeben, und alles zusammen vermischen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Peperoncini-Öl abschmecken. Zum Schluss den geriebenen Parmigiano darunter mischen.

Die Masse sollte nicht zu fest werden, falls doch, noch etwas Öl beifügen.

Spargelsalat mit Crevetten an Orangensauce

für 4 Personen

8 grüne Spargeln	rüsten, ev. schälen
8 weisse Spargeln	
ca. 2 lt Wasser 1 Stück Butter 1 Prise Zucker Salz	Wasser zum Kochen bringen, die Spargeln ins kochende Wasser geben, ca. 8 Minuten kochen (grüne Spargeln 8 Min, Weisse ca. 20 Min.) Spargeln herausnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken, auskühlen lassen In mundgerechte Stücke schneiden.
Blattsalat, gewaschen	auf Teller verteilen, die Spargelstücke darauf legen, mit der Salatsauce überziehen.
12 tiefgekühlte, grosse Crevetten	geschält, waschen, trocknen
Salz Pfeffer	würzen
1 El ÖL 1 Stück Butter	erhitzen, die Crevetten darin kurz braten, über die Spargeln verteilen.

Sauce

2,5 dl Orangensaft	auf ¾ dl einreduzieren, in eine Schüssel geben, etwas auskühlen lassen
3 El weisser Essig 3 El Nussöl od. Sonnenblumenöl Salz, Pfeffer	mit dem Orangensaft vermischen

Merke: ev. grüne und weisse Spargeln mischen!

Pouletbrüstli mit grüner Spargel-Gorgonzolafüllung und Risotto

Für 4 Personen

4 Pouletbrüstli	im „Schmetterlingsschnitt“ schneiden, flach klopfen
Salz, Pfeffer, evt. Pouletgewürz	würzen auf beiden Seiten
4 Tranchen Rohschinken	auf das Fleisch legen
100 g Gorgonzola-Mascarpone	je ¼ auf das Fleisch legen, mit einem Spachtel ausstreichen
8-12 grüne Spargeln* gekocht	Spargeln auf Länge der Pouletbrüstli zuschneiden, darauf legen, satt einrollen, mit Küchenschnur fixieren
Bratbutter	erwärmen, die Pouletbrüstli anbraten, auf ein Blech legen und im Backofen ca. 30 Minuten auf 180 Grad fertig garen Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen!

Merke: Anstelle von Pouletbrüstli Schweins- oder Kalbsnierstück verwenden!

***** Spargelspitzen zurückbehalten für die Garnitur!
Merke: ev. grüne und weisse Spargeln mischen!

Sauce

3 dl Kalbsfond 1,5 dl Rotwein	auf die Hälfte einreduzieren
1 Klf. Tomatenpürée 1 dl Vollrahm	beigeben, nochmals köcheln lassen
Salz, Pfeffer, Cayenne	zum Nachwürzen

Risotto

2 Esslöffel Butter oder Olivenöl	in einer Pfanne warm werden lassen
1 Schalotte, fein gehackt	zugeben, andämpfen
200 gr Reis (Vialone oder Arborio)	beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist 2 dl. Weisswein zum Reis giessen, rühren und warten, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist.
ca. 7dl siedende Fleischbuillon	Dann nach und nach unter ständigem Rühren die Bouillon dazugiessen, bis der Reis „al dente“ und noch sehr feucht ist. Gesamtkochzeit (nach der ersten Flüssigkeitszugabe): ca 18 Minuten.
wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle	gegen Ende der Kochzeit darunter rühren
5-6 Esslöffel Parmesan, gerieben	Pfanne vom Feuer nehmen, Käse darunter rühren und Risotto sofort im Teller anrichten. Nach Belieben frisch geriebenen Parmesan dazu servieren.

Tips

- Richtig italienisch kocht man den Risotto unter ständigem Rühren gar.
- Die Italiener finden, Parmesan schmecke nur ganz frisch gerieben so richtig gut.

Erdbeeren mit Erdbeer-Coulis und Vanille Glacé

Für 4 Portionen

700gr. Erdbeeren 3 EL Zucker 1 Zitrone (Saft)	Je nach Grösse halbieren oder vierteln mit Zucker überstreuen und Zitronensaft übergiessen und bei Seite stellen.
ca. 300gr. Erdbeeren 3 EL Zucker 1 Zitrone (Saft)	mixen anschliessend durch das Sieb passieren und den Zucker und den Zitronensaft darunter ziehen. Bei Seite stellen.

Vanille Glacé

Vor dem Servieren Erdbeeren in Dessertschale anrichten, Coulis darüber giessen und mit einer Kugel Vanilleglacé dekorieren.